

COME FARE? COSA SAPERE?

(Consigli, Info e Contenuti per le aziende alimentari)

Etichettatura degli alimenti.

I prodotti confezionati da porre in commercio sono muniti di etichetta conforme alla legislazione vigente del regolamento (UE) 1169/11 e regolamento (UE) 1924/06.

Il primo, aggiorna e semplifica le norme precedenti sull'etichettatura degli alimenti e ha come obiettivo, quello di fornire molte più informazioni sugli alimenti ai consumatori. Mentre il secondo, disciplina le indicazioni nutrizionali e sulla salute (claims). Entrambi sono volti a far comprendere sempre di più il consumatore, il quale è libero di fare scelte più sane.

Tutte le novità:

possiamo iniziare dicendo che tutte le indicazioni, devono essere stampate chiare e leggibili, in caratteri pari o superiori a 1,2 mm. Per le confezioni più piccole non si può scendere sotto lo 0.9 mm.

Le etichette vengono applicate sui prodotti finiti e confezionati, mentre, per i prodotti sfusi e venduti al banco sono opportuni i cartellini unici di informazione posti in zona rivendita, facilmente visibili. Evitate nei casi di una superficie di confezionamento minore di 25 mm quadrato, oppure per piccole e limitate preparazioni di tipo artigianale confezionate in maniera una tantum.

Per definizione di etichetta, si considera qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica, scritto, stampato, stampigliato, marchiato, impresso in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna tale imballaggio o contenitore.” (Art. 1 Reg. 1169/2011).

Una idonea etichettatura deve contenere i seguenti parametri:

- Denominazione del prodotto;
- Condizioni di conservazione ed uso;
- Indicazioni nutrizionali (CLAIM), Es. “contiene fibre” - Es.” senza zuccheri aggiunti”;
- Elenco degli ingredienti, con caratterizzazione degli allergeni (posti in **grassetto**) e poste in ordine decrescente di peso;
- Lotto di produzione;
- Data di scadenza;
- Intestazione indirizzo e ragione sociale dell'azienda produttrice;
- Paese di origine e provenienza

- Dicitura prodotto soggetto a variazione di peso (ove presente), quantità netta di peso espressa in gr.;
- Valori/dichiarazioni nutrizionali;
- Eventuale bollo CE quando previsto.
- Ed altre indicazioni specifiche, secondo il tipo di alimento considerato (vedi in seguito).

Oltre alle suddette indicazioni elencate, bisogna sapere che vanno fatte alcune precisazioni. Infatti molti operatori non sanno che accanto alla denominazione, deve essere indicato lo stato fisico nel quale si trova il prodotto o lo specifico trattamento che ha subito. Esempio: per i prodotti congelati prima della vendita, che vengono venduti scongelati, sarà obbligatorio riportare l'indicazione "scongelato".

Altro caso, se troviamo nell'elenco degli ingredienti la dicitura oli vegetali o grassi vegetali, deve essere indicato con apposito elenco, l'origine (olio di palma, olio di semi, grassi idrogenati e altro).

Per quanto riguarda, il paese di origine e il luogo di provenienza, queste sono indicazioni già obbligatorie per alcuni prodotti come carni bovine, pesce, frutta, verdura, miele, olio extravergine di oliva ed è stata estesa anche per le carni fresche e congelate della specie suina, ovina, caprina e avicola.

Per la presenza degli allergeni in etichetta, la scadenza e la dichiarazione nutrizionale comprensiva dei claim si dedicheranno dei contenuti specifici, per spiegare in maniera esaustiva senza distogliere l'attenzione!

Buon lavoro cari operatori del settore alimentare!

Per ricevere periodicamente ulteriori contenuti, utili per apprendere in pieno la gestione della sicurezza alimentare della tua attività, contattaci, scegli la tua formula di abbonamento personalizzata e molto conveniente.

Saremmo lieti di servirti e di omaggiarti uno dei nostri servizi a tua scelta.

Distinti Saluti

Dr. Matteo Mangone.