

La corretta informazione sulle normative UE

Lisa Bellocchi Vice Presidente European Network Agricultural Journalist

L'hanno chiamata "la rivoluzione bianca" e si è conclusa – non senza scontri- il 19 aprile 2017, appena un mese fa, con l'entrata in vigore del decreto "**Indicazione dell'origine in etichetta della materia prima per il latte e i prodotti lattiero-caseari, in attuazione del regolamento (UE) n.1169/2011**" firmato dai ministri delle Politiche agricole Maurizio Martina e dello Sviluppo economico Carlo Calenda, pubblicato in Gazzetta Ufficiale lo scorso 19 gennaio.

La normativa si applica a tutti i prodotti a base di latte vaccino, ovicaprino, bufalino e di altra origine animale, con l'eccezione di quelli già certificati DOP e IGP, i cui disciplinari di produzione già impongono la tracciabilità della materia prima.

Insomma il parmigiano reggiano, di cui già tutta la filiera è trasparente, e che già dal 2012 impone anche l'impacchettamento in zona di produzione, non rientra nella disciplina di cui parliamo oggi. Ma la maggior parte di yogurt, formaggini e caciotte assortite dovrà cominciare a "parlare chiaro", dichiarando la propria origine.

L'origine del latte e dei derivati dovrà essere indicata in etichetta in modo chiaro, visibile e facilmente leggibile.

Le diciture utilizzate saranno:

- a) "PAESE DI MUNGITURA": nome del Paese nel quale è stato munto il latte;
- b) "PAESE DI CONDIZIONAMENTO O TRASFORMAZIONE": nome del Paese in cui il prodotto è stato condizionato o trasformato il latte".

Qualora il latte o il latte utilizzato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari sia stato munto, confezionato e trasformato nello stesso Paese, si può utilizzare una sola dicitura, ad esempio: "ORIGINE DEL LATTE: ITALIA".

Se le fasi di confezionamento e trasformazione avvengono nel territorio di più Paesi, diversi dall'Italia, possono essere utilizzate, a seconda della provenienza, le seguenti diciture:

- latte di Paesi UE: se la mungitura avviene in uno o più Paesi europei;
- latte condizionato o trasformato in Paesi UE: se queste fasi avvengono in uno o più

Paesi europei.

Se le operazioni avvengono al di fuori dell'Unione europea, verrà usata la dicitura "Paesi non UE".

Secondo dati Ismea (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare) il provvedimento consentirà al consumatore di conoscere l'origine delle materie prime di potenziali ulteriori 510mila tonnellate di formaggi non Dop, che si aggiungeranno alle 513mila tonnellate di formaggi italiani già certificati.

Il decreto nazionale attua il regolamento dell'Unione Europea del 2011, che mandò in pensione la precedente normativa comunitaria in materia di etichette, risalente al 1979.

Il ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina ha definito l'applicazione del decreto "un traguardo storico per il nostro Paese" che consente "di creare un nuovo rapporto tra produttori e consumatori".

L'Italia era diventata il più grande importatore mondiale di latte: dalle frontiere italiane passavano ogni giorno 24 milioni di litri di 'latte equivalente' tra cisterne, semilavorati, formaggi, cagliate e polveri di caseina, per essere imbustati o trasformati industrialmente e diventare fino ad ora magicamente mozzarelle, formaggi o latte italiani, all'insaputa dei consumatori".

Tre cartoni di latte a lunga conservazione su quattro venduti in Italia sono stati stranieri, così come la metà delle mozzarelle, sono fatte con latte o addirittura con cagliate provenienti dall'estero, senza che sia stato obbligatorio fino ad ora riportarlo in etichetta".

Il periodo tra il 13 dicembre 2014 ed il 19 aprile 2017 non è stato considerato favorevole dalla maggior parte dei piccoli produttori italiani.

L'obbligo di specificare lo stabilimento di provenienza sull'etichetta dei prodotti alimentari era stato sancito in passato dalla legge italiana con il D. Lgs 109 del 1992, che poi era stato abrogato, a seguito dell'entrata in vigore, il 13 dicembre 2014 appunto, del Regolamento Ue 1169/2011 sulla nuova etichettatura dei cibi. La normativa europea, infatti, si limitava a imporre l'obbligo di indicare solo la sede del responsabile legale del marchio, che non serviva ad identificare esattamente la fabbrica nella quale veniva elaborato il prodotto. Con l'indicazione della fabbrica

facoltativa, a guadagnarci erano soprattutto le grandi multinazionali europee della distribuzione, non più costrette a fornire indicazioni sul luogo di produzione.

L'attuale normativa, come abbiamo visto, sana questo "vuoto" e fa un passo in più, obbligando a specificare anche la provenienza della materia prima.

L'entrata in vigore del decreto (che comunque prevede 180 giorni per lo smaltimento dei prodotti a magazzino etichettato con le vecchie regole) è stato salutato positivamente sia dalle Organizzazioni dei produttori agricoli sia dalle Associazioni dei consumatori, anche se a nessuno sfugge che la "fuga in avanti" dell'Italia, per essere compiutamente tutelante, dovrebbe essere rapidamente condivisa da tutti i Paesi europei.

D'altra parte, è lo stesso Regolamento UE 1169 a sancire che *"la libera circolazione di alimenti sicuri e sani costituisce un aspetto essenziale del mercato interno e contribuisce in modo significativo alla salute e al benessere dei cittadini, nonché alla realizzazione dei loro interessi sociali ed economici"*.

E lo stesso strumento legislativo considera (alla premessa 29) che *"le indicazioni relative al paese d'origine o al luogo di provenienza di un alimento dovrebbero essere fornite ogni volta che la loro assenza possa indurre in errore i consumatori per quanto riguarda il reale paese d'origine o luogo di provenienza del prodotto. In tutti i casi, l'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza dovrebbe essere fornita in modo tale da non trarre in inganno il consumatore e sulla base di criteri chiaramente definiti in grado di garantire condizioni eque di concorrenza per l'industria e di far sì che i consumatori comprendano meglio le informazioni relative al paese d'origine e al luogo di provenienza degli alimenti"*.

La preoccupazione per la tracciabilità degli alimenti cominciò seriamente in Europa dopo gli episodi della cosiddetta "mucca pazza" nel 2002.

Si iniziò dunque con la tracciabilità della carne bovina e da allora molto si è aggiunto. Dal 2003 è d'obbligo indicare varietà, qualità e provenienza nell'ortofrutta fresca. Dal primo gennaio 2004 c'è il codice di identificazione per le uova e, a partire dal primo agosto 2004, l'obbligo di indicare in etichetta il Paese di origine in cui il miele è stato raccolto. Progressivamente si sono aggiornate le etichette per la passata di pomodoro, per il pesce, per l'olio extravergine di oliva e adesso per latte e formaggi.

Se guardate sul sito del MIPAAF, vedete che in home page si parla di un altro processo di etichettatura in corso: quello del riso, che interessa principalmente

Piemonte e Veneto, ma anche l'Emilia Romagna per le coltivazioni esistenti nella bassa ferrarese.

I ministeri delle Politiche Agricole e dello Sviluppo Economico, insieme, hanno predisposto uno schema di decreto da sperimentare in Italia e poi da estendere alla UE. Il provvedimento prevede che sull'etichetta del riso devono essere indicati il Paese di coltivazione del riso e quello di trasformazione. Le indicazioni sull'origine dovranno essere apposte in etichetta in un punto evidente e nello stesso campo visivo in modo da essere facilmente riconoscibili, chiaramente leggibili ed indelebili.

Secondo Coldiretti, un pacco di riso su quattro è straniero ma il consumatore non lo può sapere e non è in grado di fare scelte di acquisto consapevoli per la mancanza dell'obbligo di indicare in etichetta la provenienza. Oltre tutto, questo riso (che arriva a dazio zero dai cosiddetti PMA, Paesi Meno Avanzati, che usufruiscono delle facilitazioni connesse al programma EBA "everything but armies", "tutto fuorchè le armi") comporta seri rischi per la salute dei consumatori: la presenza irregolare di residui antiparassitari, di aflatossine cancerogene o di altre tossine oltre i limiti, infestazioni da insetti, livelli fuori norma di metalli pesanti o la presenza di OGM proibiti in Italia e in Europa.

E' quindi urgente che anche il riso diventi trasparente e tracciabile, non solo per difendere i produttori italiani, ma soprattutto per difendere la salute dei consumatori europei, obiettivo che pare essere la principale preoccupazione del legislatore comunitario al momento di varare la normativa 1169 di cui stiamo parlando.

Di etichettatura si parla da tempo anche per la pasta, gloria del patrimonio agricolo ed alimentare italiano. E con lo scopo di "aumentare la trasparenza informativa del mercato del frumento duro" si svolgerà proprio domani a Foggia l'edizione 2017 dei "Durum Days", cui partecipano Confagricoltura, Cia, Alleanza delle Cooperative Italiane e numerose altre sigle.

Che cosa accade all'estero?

Tanto per restare sul latte, la normativa per l'etichetta d'origine in Francia è entrata in vigore il 1° gennaio di quest'anno con un dispositivo di legge che riguarda anche la carne nei prodotti trasformati. Questa seconda serie di prodotti, in Italia è ancora da normare.

In Germania, l'assessorato bavarese dell'ambiente e per la tutela dei consumatori già alla fine del 2015 chiariva le normative sull'etichettatura di latte e derivati assieme al Centro Federale sulle guide nutrizionali.

In Gran Bretagna, il sistema di etichettature è stato normato tra il 2013 ed il giugno 2015. E già forse sentendo aria di Brexit, nel settembre 2015 la segretaria di stato dell'ambiente Elizabeth Truss spingeva i connazionali a consumare cibo britannico, chiarendo che pochi giorni prima il governo britannico aveva chiesto all'Europa norme più chiare e più stringenti per l'etichettatura dei prodotti caseari e che comunque la Gran Bretagna si schierava per etichette che imponessero denominazioni d'origine come "Made in Scotland", "Made in Wales" or "Made in Yorkshire".

Questa rapidissima scorsa dice che ogni Paese aderente all'Unione ha intrapreso la strada dell'adeguamento al Regolamento 1169 secondo modalità e tempistiche proprie. Come accade, in effetti, per quasi tutte le materie!

Contemporaneamente, sulla base della stessa normativa UE, dal dicembre 2014, nell'etichettatura dei prodotti è obbligatorio porre in evidenza le sostanze che provocano allergie o intolleranze. La dichiarazione nutrizionale è stata obbligatoriamente inserita nell'etichetta dei prodotti dal 2016. Il riferimento legislativo è alla premessa 24 del Regolamento. Infatti, *"determinati ingredienti o altre sostanze o prodotti (quali i coadiuvanti tecnologici), quando sono utilizzati nella produzione di alimenti e vi permangono, possono provocare allergie o intolleranze in alcune persone e alcune di queste allergie o intolleranze costituiscono un pericolo per la salute delle persone colpite. È importante fornire informazioni sulla presenza di additivi alimentari, coadiuvanti tecnologici e altre sostanze con effetti allergenici o di intolleranza scientificamente dimostrati o prodotti, in modo da consentire ai consumatori, in particolare quelli che soffrono di allergie o intolleranze alimentari, di effettuare scelte consapevoli per la loro sicurezza"*.

Ma di questo parlerà un altro relatore. Grazie