

Legislazione nazionale

Etichettatura prodotti dietetici sportivi

Circolare Ministero della Salute 30 novembre 2005, n.3

Linee guida sulla composizione, etichettatura e pubblicità dei prodotti dietetici per sportivi. La Commissione consultiva per i prodotti destinati a un'alimentazione particolare ha riesaminato le indicazioni della circolare 7 giugno 1999, n. 8 in tema di «Linee guida sugli alimenti adattati ad un intenso sforzo muscolare so-

prattutto per gli sportivi» (Gazzetta Ufficiale n. 135 dell'11 giugno 1999), considerando il parere espresso al riguardo dal Comitato scientifico dell'alimentazione umana dell'Unione europea e il progetto di direttiva in discussione a livello comunitario.

Sulla base delle proposte della Commissione, sono state elaborate le linee guida presenti nella circolare in oggetto.

In particolare l'etichettatura dei prodotti dieteti-

ci per sportivi deve riportare le specifiche modalità d'uso, con particolare riferimento alle razioni/porzioni consigliate, nonché le avvertenze, ove previste.

La pubblicità deve essere inoltre coerente con le proprietà rivendicate in etichetta, non deve indurre in errore sul ruolo dei prodotti e neppure indurre a sottovalutare l'esigenza di seguire una dieta adeguata e un sano stile di vita.

(G.U.R.I. Serie Generale n. 287 del 10-12-2005)



www.swdc.wa.gov.au

Legislazione comunitaria



Imballaggio ed etichettatura preparati pericolosi

Direttiva 2006/8/CE della Commissione del 23 gennaio 2006 che modifica, per adeguarli al progresso tecnico, gli allegati II, III e V della direttiva 1999/45/CE del Parlamento europeo e del Consiglio concernente il ravvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative degli Stati membri relative alla classificazione, all'imballaggio e all'etichettatura dei preparati pericolosi.

Le modifiche principali che la direttiva in esame apporta alla direttiva 1999/45/CE riguardano:

- le tabelle VI e VI A dell'allegato II: i preparati composti da più di una sostanza classificata come cancerogena, mutagena e/o tossica per la riproduzione all'allegato I della direttiva 67/548/CEE devono attualmente essere contrassegnati da frasi di rischio (frasi R) per indicarne la classificazione sia nella categoria 1 o 2 che nella categoria 3.

La nuova direttiva prevede che i preparati siano classificati ed etichettati soltanto in base alla categoria più elevata;

- la tabella 5, parte B punto II dell'allegato III: viene prescritto di aggiungere il simbolo N alla frase R59 (Pericoloso per lo strato di ozono);

- l'allegato V: è stata resa più accurata la terminologia utilizzata per descrivere i requisiti relativi all'imballaggio e all'etichettatura per garantire maggiore coerenza.

Gli Stati membri devono adottare le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie a conformarsi alla presente direttiva al più tardi entro il 1 marzo 2007.

(G.U.U.E. serie L n. 19 del 24-01-2006 pag. 12)

Etichetta "Made in Italy" - L'Unione europea ha messo sotto accusa le norme nazionali che impongono l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza del pollame e dei suoi derivati poiché le ritiene non conformi alla legislazione comunitaria. Lo rende noto Coldiretti che fa, però, notare che l'etichetta "Made in Italy" è obbligatoria in Italia dal 17 ottobre secondo quanto previsto dall'ordinanza del 26 agosto 2005 del Ministero della Salute, nella quale si prevede che, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie previste dalla normativa in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, di cui al Decreto legislativo 109/92, gli operatori che intervengono nella fase di macellazione e di sezionamento e i soggetti che importano nel territorio italiano animali vivi da macellare, o carni fresche da sezionare o già sezionate da commercializzare, riportino in etichetta le informazioni necessarie a ripercorrere con esattezza la storia dell'animale. (Dalla newsletter Help Consumatori, 14/02/06 - Movimento difesa del cittadino).

L'Europa codifica il Bio - L'Unione Europea ha stabilito una nuova regolamentazione della produzione e dell'etichettatura dei prodotti biologici, che, fra l'altro, rende obbligatorio l'uso della dicitura o del logo EU per tutti gli alimenti "bio" venduti sul proprio

territorio. Lo scopo è di semplificarne l'identificazione da parte dei consumatori, tramite l'adozione di un "concetto comune" a tutti gli Stati membri. Attualmente, infatti, gli alimenti biologici vengono contraddistinti da un logo stabilito dalla nazione produttrice; con l'entrata in vigore dei nuovi regolamenti sarà obbligatorio aggiungere il logo EU, esistente da diversi anni, o la dicitura "EU organic". Quest'ultima, oltre che in inglese, può comparire anche in altre lingue europee. Le nuove norme non si occupano solo dell'etichetta ma definiscono anche i requisiti affinché un alimento possa definirsi biologico (almeno il 95% del prodotto finale deve essere biologico) e affrontano il problema degli OGM. (Fonte: scanner@plma.nl)



Etichette e allergeni - Per una parte (seppur esigua) della popolazione, alcuni alimenti sono la causa di reazioni allergiche, talvolta lievi, talvolta gravi. Per assicurare la massima protezione della salute dei consumatori, garantendo loro il diritto a una corretta informazione, la legislazione europea prescrive che le eti-

chette degli alimenti debbano riportare in modo chiaro gli ingredienti classificati come potenziali allergeni. A supporto della legislazione comunitaria, all'inizio del 2005 un comitato di esperti dell'Efsa (Autorità europea per la sicurezza alimentare) ha ufficialmente espresso un parere positivo sull'obbligatorietà di dichiarare i cibi e i loro derivati potenzialmente dannosi.

Ricordiamo che la direttiva 2003/89/EC (che modifica la 2000/13/EC) chiede ai produttori di alimenti di elencare i potenziali allergeni (classificati in 12 gruppi) se sono utilizzati come ingredienti in cibi confezionati, comprese le bevande alcoliche, a prescindere dalla loro quantità.

Queste liste (indicate negli allegati alla direttiva) saranno tuttavia riesaminate e aggiornate come previsto, in sintonia con il progredire delle conoscenze scientifiche in materia.



www.logodesignweb.com



www.culinotests.net



www.fawnconfectionery.com