

NUOVI REQUISITI SULL'ETICHETTATURA IN VIGORE IN CINA

Il 30 Gennaio 2012, il Ministero della Salute ha reso pubblico il dodicesimo Piano Quinquennale sugli Standard Nazionali per la Sicurezza Alimentare

Il Piano rivede lo status degli standard in materia di sicurezza alimentare e fissa gli obiettivi per lo sviluppo futuro in conformità con gli standard internazionali fissati dal WTO.

In Cina è in vigore un sistema di standard con l'obiettivo di disciplinare le principali questioni riguardanti la Sicurezza Alimentare e la Salute Pubblica. Al centro di questo sistema ci sono gli Standard Nazionali per la Sicurezza Alimentare che sono supportati dai livelli di standard delle imprese industriali locali.

I principi base che guidano gli Standard Nazionali per la Sicurezza Alimentare sono i seguenti:

- Protezione della salute pubblica;
- Valutazione scientifica dei potenziali rischi per la salute umana;
- Formulazione basata sull'attuale situazione Cinese;
- Apertura e trasparenza.

Questo articolo analizza in dettaglio gli standard relativi all'etichettatura dei cibi preconfezionati, dal momento in cui lo scorso 20 Aprile sono entrati in vigore nuovi requisiti con il nome di **"Standard Nazionali per la Sicurezza Alimentare – Standard Generale per l'Etichettatura dei Cibi Preconfezionati"** (codice: GB 7718 – 2011).

Questi nuovi requisiti si applicano all'etichettatura del cibo preconfezionato direttamente o indirettamente fornito ai consumatori.

Le maggiori differenze rispetto alla versione precedente, emanata nel 2004, sono elencate qui di seguito:

- Ambito di applicazione: gli standard in oggetto si applicano all'etichettatura del cibo preconfezionato, direttamente o indirettamente fornito ai consumatori (art. 1 Standard Nazionali per la Sicurezza Alimentare – Standard Generale per l'Etichettatura del Cibo Preconfezionato – GB 7718 - 2011)
- Termini e definizioni:
 - Alimenti preconfezionati: alimenti preconfezionati o preparati anticipatamente aventi una quantità misurata di materiali di imballaggio e contenitori e un livello uniforme di qualità o etichette di volume entro un certo limite quantitativo (art. 2.1);

- Data di produzione: la data in cui l'alimento diventa il prodotto finale, inclusa la data di confezionamento, cioè la data in cui l'alimento viene posto nella confezione o nel contenitore in cui verrà poi venduto (art. 2.4);
 - Il requisito di consumare entro una certa data è stato eliminato;
 - Il requisito di specificazione, nel senso di indicazione della relazione tra il contenuto netto e il numero di unità individuali di alimenti nel caso in cui più unità di alimenti siano state preconfezionate insieme, è stato aggiunto (art. 2.6).
- Additivi alimentari: il nome genetico degli additivi alimentari deve essere indicato e può essere presentato con il suo nome specifico, con il nome della classe funzionale o con l'International Number System (numero INS), come imposto dagli Standard GN 2760 "Standard Igienici per l'uso di additivi alimentari" (art. 4.1.3.1.4.).
- Tra le informazioni quantitative riguardo gli ingredienti presenti sull'etichetta, il seguente dettaglio è stato aggiunto: quando l'etichettatura di un cibo enfatizza il basso o assente contenuto di un determinato ingrediente o componente, la percentuale all'interno del cibo dell'ingrediente o componente enfatizzato deve essere dichiarata (art. 4.1.4.2).
- La dichiarazione delle specificazioni, inclusi il contenuto netto e il numero di unità di alimenti individuali, è stata aggiunta (art. 4.1.5.8).
- La dichiarazione del nome, indirizzo e contatto del produttore/distributore è stata modificata nel modo seguente:
- Le informazioni riguardanti il produttore devono riferirsi al produttore che è legalmente registrato e che è in grado di assumersi le responsabilità verso qualità e sicurezza del prodotto (art. 4.1.6.1.);
 - Nel caso in cui la produzione dei cibi preconfezionati sia sub-contrattata ad un'azienda di imballaggio, il nome, indirizzo e luogo di origine dell'azienda che ha sub-contrattato all'imballatore devono essere dichiarati. Il luogo di origine deve essere dichiarato secondo la divisione amministrativa in vigore (art. 4.1.6.1.3);
 - Tra i contatti del produttore o del distributore soggetti alle responsabilità legali, almeno una delle seguenti informazioni deve essere dichiarata: numero di telefono, fax, contatto internet, indirizzo postale (art. 4.1.6.2);
 - Per gli alimenti preconfezionati importati, il paese/regione di origine (come Hong Kong, Macau, Taiwan), il nome, l'indirizzo e i contatti dell'agente/importatore registrato in Cina devono essere dichiarati, mentre le stesse informazioni riguardanti il produttore possono non essere dichiarate (art. 4.1.6.3).
- Contrassegno della data: nel caso in cui il medesimo preconfezionamento contenga più unità di alimenti imballati individualmente contrassegnati con la data di

produzione e la data di durata minima, la data di durata minima sull'imballaggio esterno deve essere soggetta a quella contrassegnata sulla singola unità preconfezionata con la data di scadenza più prossima. La data di produzione dichiarata sull'imballaggio esterno deve essere la stessa di quella dell'unità di alimento prodotta per prima o della data in cui l'imballaggio esterno è stato completato per la vendita (art. 4.1.7.2).

- Condizioni di immagazzinamento: l'etichetta dell'alimento preconfezionato deve indicare le condizioni di immagazzinamento, come elencato nell'Appendice C dei Standard in oggetto (art. 4.1.8);
- La massima superficie della confezione o del contenitore è stata modificata nel caso in cui "la dimensione minima delle parole, simboli e numeri tra le informazioni obbligatorie nell'etichetta non sia inferiore ai 1.8 mm in altezza"
- Tra le "informazioni consigliate", è stato aggiunto un paragrafo riguardo le sostanze allergeniche, (elencate di seguito) che dovrebbero essere chiaramente specificate nella o vicino alla lista degli ingredienti:
 - granaglie contenenti glutine e relativi prodotti (frumento, segale, orzo, avena, farro ecc.);
 - crostacei (gamberi, aragosta, granchio, ecc.);
 - pesce;
 - uova;
 - arachidi;
 - soia;
 - latte (lattosio);
 - noci.

Deve inoltre essere evidenziata la possibilità che queste sostanze siano state introdotte durante il processo di produzione (artt. 4.4.3.1 e 4.4.3.2).

- Nell'Appendice A "Metodo di calcolo per la superficie massima della confezione (contenitore)", il caso relativo alla "packaging bag" è stato aggiunto. Nel calcolo della area massima in questo caso, la dimensione del bordo del nastro deve essere dedotta dal calcolo.
- Oltre all'Appendice A "Metodo di calcolo per la superficie massima della confezione (contenitore)", due ulteriori appendici sono state aggiunte: Appendice B "Labeling form of food additives in the list of ingredients" e Appendice C "Recommended labeling form for partial labeling items"

Nella stesso giorno, il 20 Aprile 2012, è entrata in vigore anche la nuova versione degli Standard Nazionali per la Sicurezza Alimentare riguardo ai **nuovi requisiti sull'etichettatura per bevande alcoliche fermentate e composte.**

I nuovi requisiti introdotti dal nuovo standard (il precedente fu emesso nel 2005 con il codice GB 2758 – 2005) prescrivono che:

- Oltre al contenuto alcolico, l'etichetta deve dichiarare la concentrazione indicativa di malto, la concentrazione indicativa di succo di frutta, frasi di avvertimento e periodo di garanzia per le bevande alcoliche fermentate e composte in accordo con quanto previsto dal GB7718 (art. 4.1 Standard Nazionali sulla Sicurezza Alimentare – Bevande alcoliche fermentate e composte - GB 2758)
- Nella "Lista degli Ingredienti" (art. 4.2 Standard Nazionali sulla Sicurezza Alimentare – Bevande alcoliche fermentate e composte - GB 2758) le seguenti prescrizioni devono essere rispettate:
 - nel caso in cui siano presenti più di una materia prima, nei prodotti preconfezionati l'intera lista degli ingredienti deve essere indicata sull'etichetta;
 - la lista degli ingredienti deve avere il titolo di "materie prime" o "materie prime e materie ausiliari";
 - nel caso in cui durante la produzione o la fermentazione venga aggiunta acqua, questa deve essere indicata nella lista degli ingredienti;
- La percentuale di alcool (nella forma di "% vol") deve essere indicata sull'etichetta (art. 4.3);
- Per la birra, deve essere indicato il contenuto originario di *wort* (mosto) nella forma di "°P" (Plato degree) (art. 4.4.1);
- Per gli alcolici derivati dalla frutta (ad eccezione dell'uva), il contenuto originale di succo nella forma di "xx%" deve essere indicato nella lista degli ingredienti (art. 4.4.2);
- Avvertimenti: l'etichetta deve includere avvertimenti come "l'uso eccessivo di sostanze alcoliche può provocare danni alla salute" (art. 4.5.1) e, nel caso di birra in bottiglie di vetro, l'avvertimento "pericolo di esplosione, non urtare" (art. 4.5.2);
- La data di scadenza non è richiesta per alcolici derivati dall'uva o altra frutta con concentrazione alcolica superiore al 10% vol.

Francesca Sardini