

Torna lo stabilimento in etichetta, ora serve origine

Insieme allo stabilimento di lavorazione va al più presto indicato obbligatoriamente in etichetta anche la provenienza di tutti gli alimenti che è di gran lunga considerato l'elemento determinante per le scelte dei consumatori. È quanto afferma la Coldiretti nel commentare l'approvazione da parte del Consiglio dei ministri dello schema di decreto attuativo che reintroduce l'obbligo di indicare lo stabilimento di produzione o confezionamento in etichetta.

L'etichetta è considerata un elemento rilevante di trasparenza da parte dei consumatori italiani che nel 96% dei casi dichiarano che è molto importante che vi sia scritta in modo chiaro e leggibile l'origine dell'alimento e per l'84% è fondamentale ci sia anche il luogo in cui è avvenuto il processo di trasformazione, secondo la consultazione on line del Ministero delle Politiche Agricole.

Una battaglia per la trasparenza condotta dalla Coldiretti che ha portato molti risultati ma oltre 1/3 della spesa degli italiani è ancora anonima con l'etichetta che non indica la provenienza degli alimenti, dai salumi al riso, dal concentrato di pomodoro ai sughi pronti, dai succhi di frutta fino alla carne di coniglio. Due prosciutti su tre venduti come italiani, ma provenienti da maiali allevati all'estero, ma anche un pacco di pasta su tre è fatto con grano straniero senza indicazione in etichetta.

Da qui la necessità di accelerare sul percorso intrapreso a partire dall'entrata in vigore dell'etichettatura di origine obbligatoria per il grano usato per produrre la pasta dopo che lo schema di decreto condiviso dai Ministri delle Politiche agricole Maurizio Martina e dello Sviluppo Economico Carlo Calenda, è stato inviato alla Commissione Europea a Bruxelles.