

Scattato l'obbligo dell'indicazione di calorie, grassi e zuccheri in etichetta

E' scattato l'obbligo della dichiarazione nutrizionale sull'etichetta degli alimenti che si applica a tutti i prodotti confezionati che devono ora indicare anche le informazioni relative a valore energetico, quantità di grassi (di cui gli acidi grassi saturi), i carboidrati (di cui gli zuccheri), le proteine e il sale, espressi per 100 grammi o 100 millilitri di prodotto, e facoltativamente anche per porzione. Lo rende noto la Coldiretti nell'evidenziare i profondi cambiamenti determinati annunciare la completa entrata in vigore il 13 dicembre 2016 delle norme previste dal Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori che consente anche di indicare su base volontaria altri elementi, quali gli acidi grassi monoinsaturi, acidi grassi polinsaturi, polioli, amido, fibre e i sali minerali o vitamine se contenuti in quantità significative.

Si tratta di un passo importante per la trasparenza dell'informazione sulle caratteristiche dei prodotti che si acquistano sulla base di parametri oggettivi in una situazione in cui troppo spesso vengono esaltate impropriamente specifiche proprietà. In questo modo potranno essere fatte valutazioni oggettive e comparazioni tra i diversi prodotti presenti sugli scaffali in una situazione in cui è giustamente aumentata la sensibilità dei cittadini sulle scelte alimentari. E' sicuramente cresciuta infatti l'attenzione degli italiani per l'impatto che il cibo esercita sulla propria salute, così come è evidente la diffusa consapevolezza che lo stile di vita, e in particolare lo stile alimentare a tavola, gioca un ruolo decisivo nell'insorgenza di talune patologie.

Ora sarà dunque possibile leggere le informazioni nutrizionali degli alimenti in etichetta per fare scelte di acquisto più consapevoli in un Paese dove quasi la metà degli italiani (49%) ha seguito una dieta nell'ultimo anno e tra questi il 25% di tipo dimagrante mentre un sostanzioso 14% ha cambiato il proprio regime alimentare a causa di una patologia come diabete, pressione alta, colesterolo o celiachia, secondo l'indagine Coldiretti/Ixe'.

Si tratta di una nuova tappa nel percorso di trasparenza nell'informazione ai consumatori tracciato dal regolamento comunitario che già nel 13 dicembre 2014 aveva portato ad una prima modifica delle nuove etichette per i prodotti alimentari in vendita che da allora sono scritte con caratteri più chiari e grandi ma devono anche riportare più informazioni: da una maggiore evidenza sulla presenza di sostanze allergizzanti o che procurano intolleranze all'indicazione del tipo di oli e grassi utilizzati, dalla data di congelamento alle informazioni sullo stato fisico degli ingredienti utilizzati in modo ad esempio da non poter utilizzare il solo termine "latte", se si usa latte in polvere o proteine del latte.

Proprio per il latte è in arrivo un'altra importante novità grazie all'avvenuta firma del decreto che introduce in etichetta l'indicazione obbligatoria dell'origine per i prodotti lattiero-caseari per dire basta all'inganno del falso Made in Italy con tre cartoni di latte a lunga conservazione su quattro venduti in Italia che sono stranieri, così come la metà delle mozzarelle sono fatte con latte o addirittura cagliate provenienti dall'estero, senza che questo sia stato obbligatorio fino ad ora

consumatori italiani che nel 96% dei casi dichiarano che è molto importante che sull'etichetta 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 le elaborazioni Coldiretti su dati della consultazione on line del Ministero delle Politiche Agricole.