

Per i consumatori europei l'etichettatura di origine è fondamentale

L'origine è uno dei criteri fondamentali per i consumatori quando acquistano prodotti alimentari. È quanto emerge dal nuovo rapporto dell'Organizzazione europea dei consumatori (Beuc) presentato a Bruxelles, che illustra i dati di un'indagine – condotta in Svezia, Francia, Polonia e Austria – finalizzata a valutare le aspettative dei consumatori sull'etichettatura di origine dei prodotti alimentari. Il 70% degli intervistati ritiene l'origine un fattore molto importante nell'acquisto di cibo.

Attualmente, secondo la normativa Ue, l'origine deve essere obbligatoriamente indicata in etichetta per i seguenti alimenti: olio di oliva, pesce (a meno che non sia in scatola o preparato), carne bovina (fresca, refrigerata, congelata o tritata), pollame fresco o congelato di origine extracomunitaria, vino, frutta fresca, verdura, miele e uova.

Per tutti gli altri alimenti l'etichettatura di origine è solo volontaria; questo fa sì che per certi prodotti sia davvero difficile per il consumatore capire la vera origine del cibo che si appresta ad acquistare. I risultati del sondaggio rivelano infatti che la netta maggioranza dei consumatori vorrebbe conoscere il Paese specifico di provenienza. Solamente il 10% degli intervistati ritiene sufficiente sapere se il prodotto ha origine Ue oppure extracomunitaria. Ma il dato più eloquente è che 6 intervistati su 10 vorrebbero conoscere sia il Paese in cui l'ingrediente principale di un alimento è stato trasformato, ma anche dove è stato coltivato e raccolto il prodotto agricolo e il Paese dove il cibo è stato prodotto.

Per i prodotti trasformati a base di carne (ad esempio il prosciutto o le salsicce), la maggior parte dei consumatori vorrebbe conoscere sia il Paese in cui l'animale è stato allevato che il Paese in cui la carne è stata trasformata. Queste richieste sarebbero finalizzate a prevenire le pratiche commerciali scorrette (nel rapporto si cita l'esempio delle salsicce etichettate come britanniche quando la carne di maiale utilizzata viene invece importata dalla Danimarca).

Ma non solo. Spesso infatti anche l'utilizzo di bandiere, simboli o immagini utilizzati sulle etichette degli alimenti possono suggerire un'origine che non è la vera origine del prodotto alimentare. È il caso, ad esempio, della bandiera italiana sulla confezione di salsa di pomodoro prodotta in Cina, che induce erroneamente il consumatore a credere si tratti di un prodotto di origine italiana mentre così non è.

Il Regolamento (Ue) 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio che si applicherà a partire dal dicembre 2014 si propone di accrescere la trasparenza sull'origine dei prodotti alimentari commercializzati sul mercato dell'Ue.

L'etichettatura di origine diverrà obbligatoria su carne fresca, congelata e refrigerata di maiale, pollame, ovini e caprini. Tuttavia, il contenuto delle informazioni da visualizzare in etichetta è ancora da decidere (luogo di nascita degli animali e / o di allevamento e / o di macellazione).

Quando l'origine di un alimento è volontariamente dichiarata dal produttore, i consumatori devono essere informati se gli ingredienti primari del cibo hanno una diversa origine. Tuttavia, quella che dovrebbe essere considerata come l'origine di questi ingredienti primari è ancora oggetto di discussione (luogo di produzione o Paese dove è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale?).

La Commissione europea dovrà produrre una serie di relazioni e studi riguardanti la possibilità di estendere l'etichettatura obbligatoria di origine ad ulteriori categorie di prodotti alimentari (ad esempio latte, carne utilizzata come ingrediente in prodotti alimentari trasformati).

In ogni caso, tutti gli alimenti prodotti ed etichettati in conformità alla normativa vigente – precedente l'entrata in vigore del Reg. (Ue) 1169/2011 – possono essere smaltiti fino ad esaurimento scorte senza recare pregiudizio all'applicazione della nuova normativa.