

Ue, un regolamento per tutelare i prodotti di qualità dalle imitazioni

E' entrata nel vivo del dibattito la bozza di Regolamento Ue sull'informazione alimentare, la cui approvazione semplificherebbe la normativa vigente, garantendo anche maggiori informazioni ai consumatori.

Un aspetto di assoluto interesse per i produttori agroalimentari di qualità riguarda la denominazione dei prodotti "imitazione", cioè quelli che suggeriscono in etichetta (anche con immagini) la presenza di ingredienti-alimenti particolarmente apprezzati dal consumatore (ad esempio un prodotto simile alla pizza, ma realizzato con formaggio fuso anziché mozzarella).

In tal caso, sull'etichetta dovrebbe essere scritto "imitazione di" un prodotto più noto oppure "prodotto con, al posto di" (ad esempio: pesto genovese: contiene "olio di semi di girasole" al posto di olio extravergine di oliva); allo stesso modo, i cibi imitazione dovrebbero essere per quanto possibile fisicamente separati nel posto di vendita dagli alimenti originali. Questo secondo la bozza legislativa sull'informazione alimentare, ora al vaglio del Parlamento Europeo.

Inoltre, il Comitato per il Mercato interno e la protezione del consumatore del Parlamento Europeo ha scorso recentemente deciso di appoggiare le indicazioni nutrizionali in etichetta - Gda (Guideline Daily Amounts) cioè le Quantità Giornaliere Indicative di energia e nutrienti adeguati ad una alimentazione equilibrata) - da tempo caldegiate dall'industria.

Proprio su tali indicazioni c'era stata un'aspra lotta con i rappresentanti dei consumatori, che temevano la delega di un importante pezzo dell'informazione ai privati. Fino a poco tempo fa, in effetti, si era raggiunto un accordo per negare ogni riferimento a queste indicazioni, ma all'ultimo momento è stato rimosso l'emendamento che cancellava tale riferimento. Inoltre, ogni concessione a schemi nazionali specifici, come i semafori di indicazione su cibi "buoni" o "cattivi" non verrà accettato dal Parlamento Europeo.

Si arriva così al paradosso per cui attori privati - come l'industria - potranno dare informazioni ai consumatori, in pieno conflitto di interesse, mentre attori pubblici - come le autorità sanitarie nazionali - non potranno elaborare proprie linee guida informative. Salvo poi spendere denaro per programmi di educazione alimentare o di salute pubblica.

Altri motivi di interessamento del Parlamento Europeo alla proposta legislativa riguardano le esenzioni della nuova legge sull'informazione alimentare ai consumatori, che consentirebbe ai cibi sciolti/non confezionati di risparmiare tutta una serie di messaggi (come quelli per allergeni), sebbene si lasci poi spazio agli Stati membri di intervenire a seconda delle specificità di vendita territoriali.

A livello di elementi nutritivi, nell'etichetta approvata per l'Europa si dovrebbe in linea di massima rispettare il seguente ordine: calorie, (energia), proteine, carboidrati, grassi, di cui grassi saturi,

ormai siano ampiamente sotto controllo nell'alimentazione complessiva della popolazione europea.