

Scattato l'obbligo dell'etichetta d'origine per la pummarola

Scattato l'obbligo di indicare in etichetta l'origine per pelati, polpe, concentrato e degli altri derivati del pomodoro per smascherare l'inganno dei prodotti coltivati all'estero ed importati per essere spacciati come italiani. Lo ricorda la Coldiretti nell'annunciare che è scaduto il termine di 120 giorni previsto per l'entrata in vigore, dopo la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale 47 del 26 febbraio 2018, del decreto interministeriale per l'origine obbligatoria sui prodotti come conserve e salse, oltre al concentrato e ai sughi, che siano composti almeno per il 50% da derivati del pomodoro. I prodotti Made in Italy ottenuti con pomodori coltivati e trasformati in Italia saranno finalmente riconoscibili sugli scaffali dalla dicitura "Origine del pomodoro: Italia". Le confezioni di tutti i derivati del pomodoro, sughi e salse prodotte in Italia dovranno infatti avere d'ora in poi obbligatoriamente indicate in etichetta le seguenti diciture: a) Paese di coltivazione del pomodoro: nome del Paese nel quale il pomodoro viene coltivato; b) Paese di trasformazione del pomodoro: nome del paese in cui il pomodoro è stato trasformato. Se queste fasi avvengono nel territorio di più Paesi possono essere utilizzate, a seconda della provenienza, le seguenti diciture: Paesi UE, Paesi NON UE, Paesi UE E NON UE. Per consentire lo smaltimento delle scorte i prodotti che non soddisfano i requisiti previsti dal decreto, perché immessi sul mercato sul mercato o etichettati prima dell'entrata in vigore del provvedimento, possono essere commercializzati entro il termine di conservazione previsto in etichetta. Si tratta di una attesa misura di trasparenza per produttori e consumatori dopo che dall'estero sono arrivati nel 2018 il 15% di derivati di pomodoro in più rispetto allo scorso anno secondo elaborazioni Coldiretti su dati Istat relativi ai primi cinque mesi che fotografano una invasione straniera di ben 86 milioni di chili provenienti nell'ordine da Stati Uniti, Spagna e Cina. La nuova normativa entra in vigore mentre si sta concludendo la campagna di raccolta del pomodoro in Italia che quest'anno dovrebbe assicurare un raccolto attorno a 4.750.000 tonnellate, con una buona qualità in termini di gradi Brix, ovvero di contenuto zuccherino, ma rese all'ettaro sotto le medie degli ultimi anni. Si tratta di una attività che impegna in moto in Italia una filiera di eccellenza del Made in Italy che coinvolge circa 7.000 imprese agricole, oltre 100 imprese di trasformazione e 10.000 addetti, che esporta 2 miliardi di euro di derivati del pomodoro in tutto il mondo. L'Italia è il principale produttore dell'Unione Europea dove le previsioni riportano un calo produttivo complessivo del 14%, con riduzioni superiori al 20% in Spagna e Portogallo. A livello mondiale il calo della produzione sarebbe meno sostenuto (-6,6%), nonostante la previsione di un meno 40% per la produzione cinese di pomodoro da industria, mitigata da un +14% della produzione californiana. Oggi in Italia si consumano conserve di pomodoro per circa 30 chili a testa all'anno di a casa, al ristorante o in pizzeria secondo le stime della Coldiretti e ad essere preferiti, sono stati nell'ordine le passate, le polpe o il pomodoro a pezzi, i pelati e i concentrati.