

# Nuove etichette alimentari, si poteva fare di più



Dal 13 dicembre sono più chiare e quindi leggibili per la gioia del consumatore attento ma il regolamento europeo cancella l'obbligo di riportare l'indicazione dello stabilimento di lavorazione dell'alimento. "Che fine ha fatto il made in Italy"?

*Dalla rubrica Smart City realizzata in collaborazione con ToDay.it*

**Siamo quello che mangiamo, diceva il filosofo tedesco Feuerbach, ma quanti di noi prestano realmente attenzione al cibo che finisce sulle nostre tavole?** E quanto è semplice ottenere tutte le informazioni necessarie per effettuare un acquisto più consapevole? La comunicazione spesso non è la più chiara e trasparente del mondo; d'altra parte bisogna riconoscere che non sempre i consumatori prestano grande attenzione ad elementi che non siano il prezzo.

**Per aiutare i più scrupolosi dal 13 dicembre scorso è in vigore una normativa europea che stabilisce nuove indicazioni obbligatorie da apporre alle confezioni in vendita.** Da qualche settimana nei nostri supermercati possiamo già trovare le nuove confezioni, che convivono con le "vecchie" fino ad esaurimento scorte di quest'ultime.

Di cosa cambia ne abbiamo già parlato, dalle dimensioni del carattere (più grandi) alla chiara indicazione della presenza di ingredienti come il glutine, il lattosio o i crostacei, sostanze allergeniche che andranno evidenziate anche nei menù dei ristoranti, l'intento è chiaro: semplificare la vita del consumatore attento e soprattutto proteggere categorie vulnerabili quali donne incinta e allergici.

**Si poteva fare di più? Certamente sì.** Una delle nuove informazioni contenute in etichetta è l'**'indicazione del responsabile dell'alimento, o meglio di chi è responsabile dell'etichettatura.**

**Ciò che invece il nuovo regolamento cancella è l'obbligo di riportare l'indicazione dello stabilimento di lavorazione dell'alimento.** Non che prima ci fosse certezza che lo stabilimento italiano (attenzione, in etichetta era indicato solo lo stabilimento dove veniva effettuata la lavorazione finale) lavorasse con materie nostrane, ma certo questa "omissione" non aiuta il Made in Italy in un Paese dove, secondo stime Coldiretti, 2 prosciutti su 3 venduti come italiani provengono da maiali allevati all'estero; 3 cartoni di latte a lunga conservazione su 4 sono stranieri e oltre un terzo della pasta è ottenuta da grano che non è stato coltivato in Italia.

**Insomma, la possibilità di sapere con certezza se un prodotto sia o meno al 100% italiano è**

**ancora traguardo lontano.** E questo suona strano per un Paese che dovrebbe fare dell'agroalimentare di qualità una peculiarità che lo qualifica agli occhi del mondo. Già l'italian sounding, il falso Made in Italy, spopola all'estero dove prodotti confezionati con i colori italiani o con nomi che "suonano italiani" (da qui il nome italian sounding) come il Parmesan valgono circa 60 miliardi di euro, più o meno il doppio del fatturato delle esportazioni nazionali degli stessi prodotti originali. In attesa di trovare una strategia in grado di difendere i nostri prodotti sui mercati esteri, il minimo sindacale sarebbe quello di esser certi almeno nei confini nazionali di consumare prodotti certificati italiani, o almeno avere la possibilità di fare una scelta consapevole. È bene tuttavia ricordare che il problema non riguarda la sicurezza, dal momento che, come fa notare

**Rolando Manfredini, responsabile per la sicurezza alimentare di Coldiretti:**

*"Noi abbiamo un regolamento che è in applicazione dopo i fatti della BSE (il famoso morbo della mucca pazza), che è il regolamento 178 del 2002. È il regolamento sulla rintracciabilità del prodotto e della produzione ed è quello che deve permettere ma all'autorità preposta ai controlli di poter andare a togliere un pericolo qualora si verificasse lungo la filiera. È tuttavia un regolamento che non riguarda il consumatore e la sua percezione del rischio. Tante volte ci siamo scontrati con questo problema di trasparenza. Ad esempio quando ci fu la crisi della carne alla diossina, proveniente dall'Irlanda, che riguardava la carne di maiale, si sarebbe potuta scartare, se fosse stata indicata l'origine della carne, quella bistecca che magari offriva un rischio, mentre il consumatore in quel caso fu portato a scartare la bistecca di maiale in generale, senza distinzione."*

Insomma, il problema non è tanto se l'alimento in questione sia più o meno sicuro in termini di commestibilità (esiste già un'autorità che da questo punto di vista deve tutelarci e farci fare la spesa tranquilli); la questione è mettere il consumatore in grado, se vuole, di scegliere un prodotto in base a delle informazioni che siano complete. Chissà, magari sbaglierà ugualmente, ma almeno lo farà con la sua testa.

**[LEGGI L'ARTICOLO SU TODAY](#)**

Link:

<http://archivio.earthday.it/Alimentazione/Nuove-etichette-alimentari-si-poteva-fare-di-piu>