

ETICHETTATURA: UE LA ESTENDE A TUTTE LE CARNI, PER ADOC E' PASSO IN AVANTI VERSO TUTELA CONSUMATORI,

giovedì 13 ottobre 2011

Il Consiglio dell'Unione Europea ha adottato un nuovo regolamento europeo sull'etichettatura dei prodotti alimentari a tutela dei consumatori, estendendola alla carne di maiale, montone, capra e pollame.

Per Adoc è stato fatto un passo in avanti, tuttavia finché l'etichettatura non riguarderà tutti i prodotti i consumatori saranno esposti a rischi. "Apprezziamo l'estensione dell'etichettatura obbligatoria alle carni di maiale, montone, capra e al pollame, è stato realizzato un piccolo passo in avanti verso una maggiore trasparenza verso i consumatori – dichiara Carlo Pileri, Presidente dell'Adoc – Prevedere come obbligatoria l'indicazione del luogo d'origine e provenienza, sia dei prodotti trasformati che non, è fondamentale per tutelare la salute e i diritti del consumatore e il "Made in Italy". Occorre quindi che l'etichettatura e la tracciabilità siano assolutamente complete e trasparenti. In questo senso, auspichiamo che l'etichettatura sia estesa all'intera produzione alimentare, fino ad allora i diritti dei consumatori sulla loro salute non saranno mai completamente tutelati." Per quanto riguarda l'indicazione degli allergeni, l'Adoc apprezza il fatto che la lista completa degli allergeni, al momento presente solo sui prodotti alimentari preconfezionati, diventerà obbligatoria anche per gli alimenti venduti nei ristoranti, nelle mense, nelle bancarelle, o per quelli confezionati nei negozi. "Il D.lgs. 114/2006, noto come "normativa allergeni", non prevede l'obbligo per i ristoratori di indicare la presenza di ingredienti allergenici, in quanto si riferisce esclusivamente all'etichettatura dei prodotti immessi in commercio. Nel futuro sarà possibile verificare la presenza di allergeni anche nei prodotti in somministrazione, un deciso passo in avanti nella tutela dei consumatori allergici – continua Pileri - Il 10% degli italiani risulta allergico, anche in forma grave, ad alcuni alimenti, pertanto è necessario aumentare la tutela dei consumatori allergici, soprattutto quando si trovano a mangiare in ristoranti o altri esercizi pubblici, visto che circa il 60% dei casi di shock allergici si verifica proprio fuori casa. Chiediamo inoltre al Ministro Fazio di attivare corsi di formazione specifici per i cuochi sulla preparazione di cibi non allergici e sui metodi di non contaminazione degli stessi, e che vengano previsti in ogni ristorante kit di pronto soccorso contro gli shock anafilattici, con relativi corsi di preparazione per i dipendenti. Sarebbe opportuno prendere come riferimento la Svezia, dove per legge viene assegnato ai soggetti allergici un addetto che controlla il menu e le pratiche adottate in cucina. Di allergia si può morire, occorre prestare la massima attenzione e adottare tutte le misure più idonee per prevenire questa eventualità".