

news [fatti, persone, aziende] ■

→ UNIONALIMENTARI-CONFAPÌ COMMENTA IL DISEGNO DI LEGGE SULL'ETICHETTATURA 2260

Aggravi per le imprese e pochi reali benefici per i consumatori: così, l'Unione dell'Industria Alimentare Italiana di Piccole e Medie dimensioni ha commentato il Disegno di Legge sull'etichettatura 2260 bis definitivamente approvato.

La piccola e media industria alimentare rappresentata da UnionAlimentari-Confapì è a favore di qualsiasi iniziativa che possa promuovere il *Made in Italy* agroalimentare d'eccellenza e la tutela del consumatore. Tuttavia, considerando queste due finalità, ci sembra che il Disegno di Legge che impone a livello nazionale l'indicazione in etichetta dell'origine delle materie prime utilizzate, presenti numerose lacune: innanzitutto rischia di aggravare l'industria alimentare italiana con costi e minore competitività rispetto ai competitori esteri; inoltre può creare fraintendimenti nei consumatori e a venire meno sono proprio la sicurezza e la ricerca della qualità che la norma si è posta come obiettivo da raggiungere.

Vediamo il perché...

Il Disegno di Legge è obbligatorio solo per le imprese nazionali e non per tutti i prodotti commercializzati in Italia, questo comporta che le altre aziende Comunitarie sono libere di



commercializzare gli stessi prodotti senza alcuna precisazione in merito all'origine/provenienza; impone d'indicare il luogo di origine o le provenienze nei prodotti trasformati per la materia prima agricola prevalente e sanziona duramente i produttori che non si uniformano a tale obbligo. Questo implica che:

a. L'Italia sembra ostinata verso un percorso solitario, non prendendo in considerazione il dibattito ancora attuale presso il Parlamento Europeo circa il nuovo regolamento sull'etichettatura dei prodotti, che sarà direttamente applicabile in tutti i Paesi Comunitari ove attualmente è previsto l'obbligo d'indicare l'origine o la

provenienza solo qualora l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza.

b. Nella produzione di prodotti trasformati la capacità delle PMI alimentari è frequentemente legata alla maestria nel riconoscere le caratteristiche e la qualità delle materie prime, saperle dosare e miscelare per ottenere produzioni eccellenti, condizionare il meno possibile dall'andamento stagionale e dalla variabilità naturale della materia prima di partenza, in modo da fornire costantemente un prodotto di qualità ai propri clienti. Tutto ciò, spesso, ha poco a che fare con la pura origine geografica. Le nuove

disposizioni rischiano di aggravare notevolmente i costi produttivi per la necessità di stampare molte più etichette, di attrezzare le macchine confezionatrici; senza dimenticare l'incremento dei costi logistici e dei prodotti a magazzino.

c. Inoltre, nel caso in cui si arrivi rapidamente alla definizione di decreti attuativi, c'è il rischio che a questi cambiamenti si aggiungano ulteriori necessità di etichettatura dovute al nuovo Regolamento sull'etichettatura in discussione a Bruxelles. Le imprese, quindi, si troveranno ad affrontare dei cambiamenti che potranno anche essere rivisti a breve dalla normativa europea. Con un ulteriore aggravio di costi e una riduzione di competitività rispetto alle imprese estere. Oltre al rischio di dover gettare enormi quantità d'imballi prestampati.

Non solo: dal punto di vista del consumatore, l'uso eccessivo di talune informazioni può indurre a fraintendimenti, perché, paradossalmente, si potranno avere tante origini in uno stesso prodotto che rischiano di destare incertezze nei consumatori: basti pensare ai quei prodotti la cui materia prima agricola prevalente è diversa dall'ingrediente caratterizzante. In tali casi l'etichetta dovrà riportare l'origine di entrambi, come richiesto dalla norma.

Tutto questo a fronte di quali effettivi vantaggi per i consumatori?

E per le imprese?

Riteniamo che solo un'errata interpretazione possa ritenere le nuove disposizioni come un possibile vantaggio per la produzione agricola nazionale.

Le piccole e medie imprese alimentari, in prima persona, hanno interesse affinché venga promossa l'eccellenza agroalimentare italiana. UnionAlimentari-Confapì rimane convinta che la vera strada per promuoverla e per tutelare il consumatore sia la corretta applicazione dell'autocontrollo basato sui principi HACCP, che le stesse imprese agroalimentari quotidianamente effettuano sui loro prodotti, e l'attività di sorveglianza e controllo svolta sui prodotti in Italia ed in ingresso alle frontiere dalle Autorità pubbliche competenti (N.A.S., ASL, Ispettorato per il Controllo della Qualità, Istituto Superiore di Sanità, Corpo Forestale, Guardia di Finanza, ecc.).

www.interprogettied.com

TECNOLOGIE ALIMENTARI N.2 2011

013