SPESA LIBERA

Occhio ai cibi «naturali» con additivi di laboratorio

In assenza di norme Ue che regolino la materia, le etichette alimentari possono nascondere sostanze di sintesi o ottenute con le biotecnologie

ATTILIO BARBIERI

Di alimenti «naturali» o «nostrani» abbondano i banconi dei punti vendita. Si tratti di un pollo oppure di un preparato per brodo, l'obiettivo del produttore è chiaro: trasmettere ai consumatori la sensazione che il cibo destinato a finire sulle loro tavole sia esente da additivi, eccipienti e conservanti. Peccato che si tratti di denominazioni di vendita inesistenti. Non esiste alcuna norma europea - l'etichettatura degli alimenti è affare di pertinenza esclusiva della Ue - che stabilisca le caratteristiche di un cibo presentato come «naturale» o «nostrano». E a rigor di diritto (comunitario) si tratta di classificazioni inutilizzabili perché quanto non è esplicitamente previsto dai regolamenti europei è implicitamente vietato. Valga per tutti il caso dell'olio d'oliva (non l'extravergine) che non può riportare in etichetta l'origine perché non è previsto da alcun regolamento comunitario.

Eppure i cibi «naturali» non mancano. Una falla clamorosa nel sistema di europeo di cui mi sono già occupato su *Spesa Libera*. Di nuovo c'è che la Commissione Ue sta lavorando a una nuova direttiva in materia di etichettatura alimentare, inclusa quella dei prodotti a denominazione d'origine: Dop, Igp ed Stg. Ma come sempre accade in questi casi, i nostri politici sono «distratti». Salvo accorgersi delle novità (fregature incluse) a cose fatte e gridare allo scandalo quando è tardi per intervenire.

PROCESSI CHIMICI

A far scattare l'allarme è la Safe, organizzazione non governativa con sede a Bruxelles che da anni segue proprio questo aspetto del mercato alimentare. «La crescente consapevolezza del consumo di alimenti sani», scrive la Safe in una nota, «ha fatto aumentare il numero di prodotti alimentari etichettati con indicazioni ecologiche, come *100% naturale*. Ma non tutti sono veramente naturali: molti ingredienti sembrano naturali ma sono ottenuti con processi chimici. Il problema è legato alla mancanza di un obbligo di etichettatura specifico che permetta di distinguere tra ingredienti sintetici e naturali».

Purtroppo è tutto in regola con le disposizioni vigenti. «Esistono diversi casi di sostanze sintetiche che possono essere legalmente commercializzate come naturali, anche quando sono prodotte con un processo chimico», chiarisce il vicedirettore della Safe Luigi Tozzi, «ad esempio, la zeaxantina, un carotenoide, e la melatonina, che sono sostanze naturali, sono presenti nella maggior parte degli integratori alimentari con versioni sintetiche. Un altro caso è quello dei nitrati. Per ridurre la quantità di nitrati sintetici, alcune industrie della carne utilizzano quelli derivati dagli spinaci e spesso scrivono sull'etichetta "senza additivi", confondendo i consumatori».

Un ulteriore caso che meriterebbe attenzione è quello delle sostanze naturali prodotte però con procedimenti biotecnologici. «Come nel caso dell'acido citrico», spiega Roberto Pinton, tecnologo alimentare ed esperto di normativa agroalimentare, «si ricava dai limoni ma è più semplice e più economico produrlo utilizzando colture di lieviti modificati geneticamente. In questo modo si producono attualmente molte sostanze, come vitamine o altre sostanze organiche utilizzate negli alimenti. Come dobbiamo considerare questo acido citrico? Naturale oppure no?». E, soprattutto, come etichettare gli alimenti che lo contengono?

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La scheda

REGOLAMENTI EUROPEI

I regolamenti europei che disciplinano l'etichettatura degli alimenti non prevedono la classificazione «naturale».

DIRITTO UE

Per il diritto Ue tutto ciò che non è esplicitamente previsto si considera implicitamente vietato. Dunque la dicitura «naturale» non sarebbe ammessa.

INDAGINE AGROTER SUI CARTELLINI

Frutta bio, si dimezza la differenza di prezzo

Si è dimezzato il differenziale di prezzo fra la frutta biologica e quella convenzionale. A rilevare il fenomeno un analisi del Monitor Ortofrutta di Agroter. Il paniere biologico di frutta e agrumi, nel 2016, costava mediamente l'80% in più rispetto al non bio, ma nel giro di sei anni il differenziale di prezzo si è praticamente dimezzato. Nel caso dei limoni poco è cambiato - quelli bio costavano il 31% in più nel 2016 e il 27% in più lo scorso anno - ma per altri frutti come mele, kiwi, pere, fragole e fino al 2018 le banane ci sono i differenziali più alti e in questi casi riduzioni quasi vertiginose. Nell'ordine, appunto del 50%. Per le verdure il differenziale di prezzo è passato da +120% del 2016 all'attuale +90%.

Spiriti divini

Costi fuori controllo per chi fa il vino. E i consorzi tacciono

PIERANGELO BOATTI

Il mondo del vino delle piccole e medie imprese ad esso collegate ha bisogno di aiuti e sgravi dal governo per non capitolare e non perdere competitività sul mercato interno e quello dell'export. L'onda lunga degli effetti delle tensioni internazionali e della guerra in Ucraina sta mettendo in ginocchio un intero settore, quello vitivinicolo, e il suo indotto. Nel silenzio generale, c'è un settore che fa grande il made In Italy alle prese con un salasso che rischia di far perdere alle imprese familiari italiane quanto costruito in decenni di duro lavoro e sacrifici. Mentre nelle campagne si lotta già con il flagello della siccità e ci si prepara a una vendemmia ricca di incognite, pesa tantissimo il silenzio di Roma.

A causa dei rincari energetici e della guerra in Ucraina sono aumentati del 35% i costi per il vino italiano con un impatto pesante sulle aziende vitivinicole. È quanto emerge dall'analisi della Coldiretti su dati Crea. Le aziende vitivinicole made in Italy si sono così trovate a fronteggiare aumenti unilaterali da parte dei fornitori con le bottiglie di vetro che costano almeno il 30% in più rispetto allo scorso anno, mentre il prezzo dei tappi ha superato il 20% per quelli di sughero e addirittura il 40% per quelli di altri materiali. Per le gabbiette per i tappi degli spumanti gli aumenti sono nell'ordine del 20% ma per le etichette e per i cartoni di imballaggio si registrano rispettivamente rincari del 35% e del 45%.

Rincarato anche il trasporto su gomma del 25% al quale si aggiunge – spiega la Coldiretti – la preoccupante situazione dei costi di container e noli marittimi, con aumenti che vanno dal 400% al 1000%. In generale, secondo il global index Freightos, importante indice nel mercato delle spedizioni, l'attuale quotazione di un container è pari a 9.700 dollari contro 1.400 dollari di un anno fa.

Fino ad oggi l'incremento dei costi è stato scaricato sulle spalle dei viticoltori, come dimostra il fatto che il prezzo di vendita del vino, secondo l'analisi Coldiretti su dati Istat, è aumentato al dettaglio di appena il 2,5% a maggio 2022 rispetto allo stesso mese dell'anno precedente, mentre gli alimentari sono cresciuti in media del 7,1%. A tremare, insieme a tutte le imprese vitivinicole che imbottigliano, sono anche i produttori di sola uva, già alle prese in molte zone di produzione italiane con i rincari dei fitofarmaci e con margini di utile ridotti all'osso. Sarebbe ora che sulla questione dei rincari da fronteggiare si levassero forti anche le voci dei consorzi di tutela, imbambolati a far fiere e banchi di degustazione mentre la barca rischia di andare a fondo.

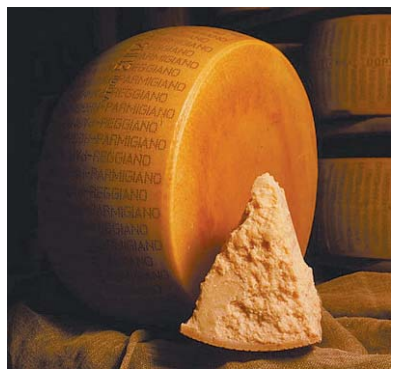
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le offerte della settimana

Il Parmigiano all'Esselunga, il prosciutto alla Grande I

Ecco alcune delle offerte più significative in corse nelle catene della grande distribuzione.

ESSELUNGA (con Fidaty Card). **Pasta De Cecco -50%**; euro 0,74 il pacco da 500 grammi anziché euro 1,48. **Olio extravergine Sasso Classico -50%**; euro 3,79 la bottiglia da 1 litro anziché euro 7,58. **Sugo Cirio pomodoro e datterini -50%**; euro 0,99 il barattolo da 350 grammi anziché euro 1,99. **Tonno Rio Mare -50%**; euro 7,69 la confezione da 6 scatolette (120 grammi cadauna) anziché euro 15,38. **Formaggio Leerdammer -50%**; euro 1,09 la confezione da 150 grammi anziché euro 2,19. **Prosciutto cotto alta qualità Rovagnati -50%**; euro 3,59 2 vaschette da 110 grammi anziché euro 7,18. **Parmigiano Reggiano stagionatura minima 24 mesi -50%**; euro 12,99 al kg anziché euro 25,98. **Chicken Burger Aia -50%**; euro 1,99 la confezione da 2 hamburger (200 grammi) anziché euro 3,99. **Capsule di caffè Splendid compatibili Nespresso -50%**; euro 5,99 la confezione da 40 capsule anziché euro 11,99. **Biscotti Oro Saiwa -50%** (grano 100% italiano); euro 2,42 il pacco da 1,25 kg anziché euro 4,84. **Birra Moretti -50%**; euro 2,49 la confezione da 3 bottiglie (33 cl cad.) anziché euro 4,98.


Il Parmigiano Reggiano Dop

GRANDE I, Olio extravergine Cirio classico -50% (Carta Vantaggi); euro 2,99 la bottiglia da 1 litro anziché euro 5,99. **Pasta di Gragnano Igp Garofalo -61%**; euro 0,99 il pacco da 1 kg. **Prosciutto crudo Negroni -60%**; euro 1,49 la vaschetta da 100 grammi anziché euro 3,79. **Invernizzi Mozarì -53%**; euro 1,49 la busta da 3 mozzarelle (100 grammi cad.) anziché euro 3,19. **Passata classica De Cecco -54%**; euro 0,59 la bottiglia da 700 grammi anziché euro 1,29. **Prosecco Doc Treviso Gasparetto -55%**: euro 3,99 la bottiglia da 75 cl anziché euro 8,99. **Biscotti Macine Mulino Bianco -47%**; euro 1,79 il pacco da kg 1 anziché euro 3,39. **Latte a lunga conservazione Granarolo Bontà Leggera -40%**; euro 0,75 il cartone da 1 litro anziché euro 1,25. **Tonno all'olio d'oliva Nostromo -40%**; euro 6,99 la confezione da 12 lattine (70 grammi cad.) anziché euro 11,79.

A.BAR.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

VkVSlyMjYzNkYTU2ZjYtYTU1Yi00M2JiLTlhODUtZmJkNTZmMGFlM2VjIyMjZTRiZWZjNGEtYWI3YS00NzRmLWEwN2MtYzE0ZDk2NjNlYWNjIyMjMjAyMi0wNi0xOVQxNDo0MTo1MCMjI1ZFUg==