



UNC
CONSUMATORI.IT

ALIMENTAZIONE: nuove regole sulle insalate in busta, le autorità controllino

12 Agosto 2015

Comunicato stampa dell'Unione Nazionale Consumatori

Da domani in vigore la nuova legge su prodotti di IV gamma a tutela del consumatore. UNC chiede controlli a tappeto per accertare violazioni ed invita il consumatore a segnalare inosservanze.

Da domani si applicano le nuove regole previste dal decreto attuativo (decreto 20 giugno 2014) dell'art. 4 della legge n. 77/2011 sulla preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di IV gamma, ossia su quei prodotti freschi pronti per il consumo, come le insalate in busta, preparati freschi pronti da cuocere per minestrone o contorni, macedonie in vasetto.

Tra i nuovi obblighi, quello di mantenere i prodotti ortofrutticoli ad una temperatura inferiore a 8°C. Questo vuol dire che in alcuni supermercati e negozi non attrezzati con frigoriferi adatti, le insalate pronte potrebbero sparire, almeno nel breve periodo.

“Sono prodotti che si sono affermati sul mercato per la loro comodità e praticità, anche se, ovviamente, queste qualità si pagano. Le nuove disposizioni sono un passo avanti in materia di sicurezza alimentare e verso la trasparenza e la corretta informazione del consumatore. Un rafforzamento delle sue tutele, anche se alcune previsioni potranno comportare un aumento dei costi” ha dichiarato Agostino Macrì, responsabile dell'Area sicurezza alimentare dell'Unione Nazionale Consumatori.

L'associazione di consumatori chiede alle autorità di controllo competenti (per approfondire, vedasi il link: <http://www.sicurezzaalimentare.it/index.php/non-tutte-le-ciambelle-escono-col-buco-alimenti-imperfetti/#more-813>) di fare controlli a tappeto per verificare la corretta applicazione delle nuove regole ed invita i consumatori a segnalare eventuali anomalie ed irregolarità all'indirizzo email: segnalazioni@consumatori.it.

Di seguito le principali nuove regole che entrano in vigore a partire da domani 13 agosto e che il consumatore può e deve controllare:

- 1) Nei supermercati e nei negozi i prodotti ortofrutticoli di IV gamma dovranno essere mantenuti ad una temperatura inferiore a 8°C.
- 2) E' consentita l'aggiunta di ingredienti di origine vegetale non freschi o secchi, ma in quantità non superiore al 40% del prodotto finito.
- 3) Sulla confezione dovranno essere riportate, *“in un punto evidente dell'etichetta, in modo da essere*

facilmente visibili e chiaramente leggibili“:

1. a) *“prodotto (oppure il tipo di prodotto, ad es. insalata) lavato e pronto per il consumo“*, o *“prodotto lavato e pronto da cuocere“*;
2. b) le istruzioni per l'uso per i prodotti da cuocere;
3. c) la dicitura: *“conservare in frigorifero a temperatura inferiore agli 8°C“*;
4. d) la dicitura: *“consumare entro due giorni dall'apertura della confezione e comunque non oltre la data di scadenza“*, a meno che il prodotto è da cuocere nella confezione integra. Non ci saranno più equivoci, insomma, sulla durata dell'insalata una volta aperta la confezione.

Si ricorda, comunque, che i prodotti etichettati o immessi in commercio non conformi alle nuove disposizioni possono essere commercializzati fino a esaurimento delle scorte e, quindi, almeno per alcune di queste regole, come per l'etichettatura (ma non per la conservazione a -8° C), potrebbe esserci ancora qualche giorno di tolleranza, al massimo fino al 20 agosto, prima che scattino le sanzioni.