



UNC  
CONSUMATORI.IT

## **PASQUA: attenzione alle etichette alimentari**

13 Aprile 2017

***Uovo di cioccolato, colomba ma anche le specialità regionali. Ecco i nostri suggerimenti in vista delle festività. Come scegliere gli alimenti simbolo della Pasqua.***

**Roma, 13 aprile 2017** - “Uova, colomba e pizza farcita saranno i protagonisti della tavola in questo lungo weekend di Pasqua, ma attenzione alla qualità degli ingredienti e ai prezzi”. Questo il suggerimento di Agostino Macrì, esperto di sicurezza alimentare dell’Unione Nazionale Consumatori.

“Per le uova di cioccolato e le colombe ogni anno si scatenano guerre commerciali che alle volte possono addirittura favorire il consumatore grazie al variare dei prezzi ma l’importante è che a pagarne le spese non sia la qualità”, spiega Macrì, che aggiunge: “è importante anche controllare le etichette, utili in molti casi a fornire indicazioni sulla correttezza dei prezzi. La quantità di cacao è determinante per differenziare un cioccolato di pregio da uno di minore valore: un cioccolato fondente, ad esempio, dovrebbe costare di più di uno al latte per la percentuale maggiore di cacao. Solo il ‘cioccolato puro’ non contiene oli tropicali o altri grassi vegetali: in caso contrario la relativa dicitura deve essere riportata in etichetta, ben visibile e dunque immediatamente consultabile dal consumatore. Un discorso analogo - continua l’esperto di UNC - si può fare con le colombe i cui costi possono variare in funzione non tanto della qualità e della sicurezza, quanto delle strategie di vendita”.

“Per quanto riguarda gli altri alimenti pasquali come il casatiello, la pizza con le uova sode, i ciambelloni con perline di cioccolato, la pastiera napoletana, l’interesse industriale è minore e, dunque, la produzione avviene maggiormente attraverso pasticcerie artigianali. Il prezzo, a volte, può risultare più alto rispetto a prodotti industriale a fronte, però, una maggiore qualità organolettica”, aggiunge Macrì. “Come per tutti gli alimenti, anche in questi casi possono esserci delle insidie -conclude l’esperto- è importante, quindi, ricordare che anche i forni hanno il dovere di seguire la normativa europea sulla sicurezza alimentare: se non ci sono le etichette sulle confezioni dei singoli prodotti è obbligatorio mettere a disposizione l’elenco degli ingredienti evidenziando contestualmente la data di scadenza”.

Se hai bisogno del nostro aiuto [sos@consumatori.it](mailto:sos@consumatori.it)

