

LA POSTA

L'indirizzo per scrivere a questa rubrica è:redazione Consumatori, Viale Aldo Moro, 16, 40127 Bologna
fax 051 6316908, oppure, redazione@consumatori.coop.it

Coop, sulle etichette siamo più avanti

Sulle indicazioni contenute nelle etichette dei prodotti ho letto che sono in arrivo novità derivanti da normative europee. Vorrei capire meglio di cosa si tratta e come Coop si muove su questo versante per garantire il massimo di trasparenza.

ODETTE REBECHINI - PARMA

RISPONDE CLAUDIO MAZZINI

responsabile sostenibilità, innovazione e valori di Coop Italia:

Per il dicembre di quest'anno è previsto un nuovo passaggio legato alla progressiva entrata a regime (che si completerà a dicembre 2016) del **regolamento europeo 1169** che stabilisce requisiti supplementari in tema di etichettatura dei prodotti con lo scopo di aiutare i consumatori a compiere scelte più consapevoli. Ecco alcuni esempi di **cosa cambierà**: diventerà obbligatorio (dal 2016) indicare le **informazioni nutrizionali** e di impatto sulla salute. Tali indicazioni dovranno essere presenti sull'imballaggio, se possibile come tabella (in modo da facilitarne la comprensione) e nel medesimo campo visivo.

Diventa obbligatorio **indicare la presenza di allergeni** anche per gli alimenti offerti in vendita al consumatore finale non confezionati. Inoltre è espresso il divieto di riportare sulle confezioni indicazioni fuorvianti che inducano i consumatori in errore riguardo al prodotto. E ancora aspetto, descrizione e presentazione grafica saranno resi più comprensibili.

Eccezioni alle nuove direttive solo per le bevande alcoliche, le confezioni regalo, i prodotti stagionali, e gli alimenti non imballati per il consumo immediato.

Per il consumatore di **prodotti a marchio Coop** avere, attraverso l'etichetta, un'informazione trasparente e il più possibile completa su ciò che acquista non è certo una novità (l'etichetta nutrizionale l'abbiamo introdotta nel 1979). Molte delle modifiche introdotte dal regolamento Ue sulle etichette degli alimenti, infatti, **sono per noi una realtà concreta** già da parecchio tempo. Per questo accogliamo positivamente le modifiche che vengono ora recepite dalla normativa, anche se in alcuni casi ci saremmo aspettati maggiore coraggio dalle autorità europee, come ad esempio il rendere obbligatoria l'indicazione d'origine anche per altri prodotti oltre la carne.

Ma tornando alle etichette Coop ecco nel dettaglio gli aspetti su cui la normativa era già stata anticipata dichiarando volontariamente sui propri prodotti a marchio: **l'origine delle olive** per la produzione dell'olio extravergine (nel 2001), **l'origine del pomodoro** (nel 2003) per pelati, passate e sughi, **del latte microfiltrato**

(nel 2005), delle **carni suine** (nel 2009). In più Coop ha certificato la tracciabilità di numerose filiere animali e vegetali.

Anche sugli "oli vegetali" l'operazione trasparenza di Coop è avanti: nei suoi prodotti a marchio, già era indicata la composizione delle varie tipologie di olio o grasso utilizzato ben prima del regolamento 1169.

Anche sui grassi trans ad avviso di Coop si poteva fare di più: la Ue si riserva di decidere se rendere obbligatoria la segnalazione in etichetta solo tra tre anni. Coop, intanto, ha **vietato nei suoi prodotti l'utilizzo di grassi idrogenati**, che sono una fonte significativa di grassi trans.

Anche la tabella nutrizionale non è certo una novità per Coop, infatti laddove lo spazio lo consente da tempo viene inserita la **tabella nutrizionale** estesa. E sebbene il regolamento non lo preveda Coop ha deciso volontariamente di mantenere l'indicazione delle fibre.

Un ulteriore obbligo sarà quello di evidenziare nella lista ingredienti, le sostanze **allergizzanti**. Però non essendoci nessun obbligo relativo agli impianti e alle linee di produzione per ridurre al minimo eventuali contaminazioni, non viene risolto il cronico problema legato all'uso un po' troppo disinvolto della dicitura cautelativa 'può contenere' che riduce drasticamente le scelte alimentari di chi ha problemi di allergie.

Coop infatti inserisce tale dicitura solo dopo un'attenta analisi del processo produttivo e solo laddove non sia possibile intervenire per eliminare la contaminazione inserisce tale dicitura.

Nessuna novità per quanto riguarda l'etichetta Coop in merito all'indicazione di provenienza della carne suina, ovina, caprina e pollame.

Indicazione inserita sui prodotti già a partire dal 2009. Inoltre ci sarà ora l'obbligo di riportare la parola 'decongelato' su quegli alimenti congelati o surgelati venduti scongelati. O ancora, l'obbligo di indicare se l'aggiunta di acqua supera il 5% così come - sempre a proposito di trasparenza - sarà obbligatorio dichiarare se l'involucro degli insaccati è commestibile o meno.

Infine Coop in coerenza al primo dei suoi valori, la trasparenza, ha deciso di **mantenere il nome e l'indirizzo completo del produttore** sebbene non sia obbligatorio.



Angurie che bontà

Con il caldo dell'estate arriva il cocomero di cui sono un gran mangiatore. Ma non so molto di questo frutto...

DARIO LIVERANI - PESARO

L'anguria, o cocomero, indica il frutto e la pianta di una specie della famiglia delle Cucurbitaceae. Molto voluminoso dalla forma ovale o rotonda, dalla polpa di colore rosso e ricca di semi, è costituita per oltre il 90% di acqua, ma contiene anche un discreto quantitativo di zuccheri, soprattutto fruttosio, e vitamine A, C (8.1 mg), B e B6. Contiene inoltre discrete quantità di sali minerali come potassio e magnesio, utili per combattere il senso di spossatezza che assale tipicamente a causa della calura estiva.

Questa caratteristica, insieme all'elevato contenuto di acqua, rende l'anguria un alimento dissetante, diuretico e diuretico, motivo per cui è indicata in caso di ritenzione idrica, ipertensione, e gonfiore alle gambe. In più, nonostante la dolcezza della polpa, il cocomero presenta un apporto calorico piuttosto modesto (solo 30 calorie per 100 grammi) ed è quindi particolarmente indicato in caso di dieta dimagrante o per uno spuntino light pomeridiano.



A BOLOGNA DAL 6 AL 9 SETTEMBRE TORNA SANA

IL SALONE DEL BIOLOGICO CON LO SCONTO PER I SOCI COOP

Anche quest'anno Coop parteciperà con un proprio stand a Sana 2014, in programma presso la Fiera di Bologna dal 6 al 9 settembre. Sana è il Salone internazionale del biologico e del naturale che arriva alla sua 26ª edizione. I soci Coop che (come tutti i visitatori) potranno entrare pagando solo 5 euro il sabato e la domenica, il lunedì e il martedì potranno invece usufruire di una riduzione sul biglietto d'ingresso (15 euro anziché 20 euro), presentando la carta socio Coop.

Dopo il successo dell'edizione 2013, che ha registrato un record di visitatori (+ 20% rispetto al 2012) Sana vuol confermarsi come la più importante manifestazione fieristica in Italia per l'alimentazione biologica certificata, l'erboristica e la cosmetica naturale e bio, rivolta sia agli operatori del settore, ma anche ai tanti consumatori che a tavola preferiscono gli alimenti biologici.

Il salone sarà strutturato in tre settori. Nei padiglioni dedicati all'Alimentazione saranno esposte le ultime novità in materia di prodotti biologici certificati, freschi e conservati.

Nel settore Benessere saranno in mostra prodotti per la salute e la cura della persona: ad esempio cibi privi di glutine, per diabetici, per sportivi, cosmetici a base di ingredienti naturali e bio, erbe officinali, integratori alimentari e trattamenti naturali. Infine, nel settore Altri prodotti naturali dedicato al vivere quotidiano, si troveranno prodotti per la pulizia della casa naturali, capi di abbigliamento bio, componenti di arredamento e mobili non trattati con sostanze chimiche e prodotti per il tempo libero. Visto il successo ottenuto l'anno scorso, riaprirà i battenti Sana Shop, lo spazio in cui solo gli espositori potranno vendere i loro prodotti. Come sempre, Sana 2014 sarà accompagnata da un cartellone di seminari e convegni di approfondimento.