

FUNGHI E TARTUFI SPACCIATI PER MADE IN ITALY, ARRIVA L'ETICHETTA OBBLIGATORIA



27 Maggio 2017

ROMA – Funghi o tartufi venduti freschi devono riportare obbligatoriamente in etichetta o su appositi cartellini il luogo di raccolta o coltivazione, per evitare che prodotti stranieri vengano spacciati per italiani come purtroppo spesso e' avvenuto fino ad ora.

Lo ha ribadito la Commissione europea nella risposta alla Coldiretti che aveva posto il quesito finalizzato a smascherare pericolose furbizie nel commercio di prodotti simbolo del Made in Italy.

La Commissione europea – sottolinea la Coldiretti – ha chiarito che le indicazioni obbligatorie devono essere presenti sui documenti che accompagnano il prodotto in tutte le fasi della commercializzazione e che l'indicazione del Paese di origine è sempre obbligatoria per tutti i prodotti ortofrutticoli freschi, anche se esentati dal rispetto della norma di commercializzazione generale, come tartufi e funghi spontanei.

“Finalmente sarà possibile sapere – sottolinea la Coldiretti – se i pregiati frutti del bosco sono

stati raccolti nella Penisola o se sono arrivati in Italia da Paesi lontani con minore freschezza e garanzie di qualità e sicurezza alimentare”.

L’obbligo di etichettatura di origine mette chiarezza in un settore in cui nel 2016 sono stati importati in Italia oltre 7 milioni di chilogrammi tra funghi e tartufi freschi, dei quali per 2.500 tonnellate arrivate dalla Polonia e oltre 2mila dalla Romania, per un valore complessivo di 41 milioni di euro.

Ben 11 milioni di euro – precisa la Coldiretti – riguardano specificatamente i tartufi, per un quantitativo di 167 tonnellate. Un commercio dietro il quale – denuncia la Coldiretti – si sono nascosti inganni e truffe, come dimostrano le numerose operazioni messe in atto dalle forze dell’ordine., proprio per la mancanza di norme trasparenti sull’obbligo di indicare in etichetta l’origine.

Lo scorso anno, nei 58 controlli nel settore della commercializzazione di tartufo sono state notificate 9 notizie di reato e 11 contestazioni amministrative da parte dell’Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari del ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, con diffuse irregolarità di etichettatura e nell’osservanza degli obblighi di rintracciabilità.

L’attività di ricerca di funghi e tartufi non ha solo una natura hobbistica che coinvolge moltissimi appassionati ma svolge anche una funzione economica a sostegno delle aree interne boschive dove rappresenta un’importante integrazione di reddito per migliaia di “professionisti” impegnati a rifornire negozi e ristoranti di prodotti tipici locali, con effetti positivi sugli afflussi turistici. Una risorsa importante in molte aree dove non vi sono altre concrete alternative.

L’Italia – riferisce la Coldiretti – dispone di oltre 10 milioni di ettari di bosco, un terzo del territorio che offrono grandi quantità di funghi spontanei tra porcini, finferli, trombette, chiodini e altre numerose specialità note agli appassionati mentre per il tartufo, tra fresco e trasformato, si stima un business stimato attorno al mezzo miliardo di euro.

La prossima battaglia del settore agroalimentare – conclude l’organizzazione – riguarda i prodotti trasformati “dove purtroppo c’è ancora poca trasparenza e quindi è urgente un intervento legislativo chiarificatore”.

Sono infatti notevolissimi i volumi di prodotti importati destinati alla trasformazione (oltre 1,3 milioni di chilogrammi di funghi e tartufi secchi, tritati, in polvere, etc.), spesso spacciati per italiani e con l’utilizzo di sostanze aromatizzanti che si sostituiscono o si affiancano al

prodotto richiamato in etichetta, “con poca chiarezza nei confronti dei consumatori”.