

Etichetta di origine controllata per la passata di pomodoro

Pubblicato: Martedì 27 Febbraio 2018



In arrivo l'etichetta di origine controllata per la passata di pomodoro. Il decreto interministeriale per l'origine obbligatoria sui prodotti come conserve e salse, oltre al concentrato e ai sughi, che siano composti almeno per il 50% da derivati del pomodoro, è stato firmato dal Ministro per le Politiche Agricole Maurizio Martina di concerto con quello dello sviluppo economico Carlo Calenda. Commenta positivamente l'atto **la Coldiretti Lombardia: con oltre 500 mila tonnellate prodotte**, si conferma una regione di punta per la produzione di salsa di pomodoro, in particolare nelle province di Mantova e Cremona.

«Finalmente – precisa la Coldiretti – sono tolte dall'anonimato tutte le coltivazioni di pomodoro diffuse lungo tutta la penisola su circa 72.000 ettari da 8mila imprenditori agricoli e destinati a 120 industrie di trasformazione in cui trovano lavoro in Italia ben 10mila persone. Dopo 10 anni si completa per tutti i derivati del pomodoro il percorso di trasparenza iniziato il primo gennaio 2008 con l'entrata in vigore definitiva dell'obbligo di etichettatura di origine per la sola passata di pomodoro».

« Il decreto – spiega la Coldiretti – prevede che **le confezioni di tutti i derivati del pomodoro, sughi e salse prodotte in Italia dovranno avere obbligatoriamente indicate in etichetta le seguenti diciture:**

- a) Paese di coltivazione del pomodoro: nome del Paese nel quale il pomodoro viene coltivato;
 - b) Paese di trasformazione del pomodoro: nome del paese in cui il pomodoro è stato trasformato.
- Se queste fasi avvengono nel territorio di più Paesi possono essere utilizzate, a seconda della provenienza, le seguenti diciture: Paesi UE, Paesi NON UE, Paesi UE E NON UE. Se tutte le operazioni avvengono nel nostro Paese si può utilizzare la dicitura "Origine del pomodoro: Italia"».

Si tratta di un'attesa misura di trasparenza per produttori e consumatori dopo che **dall'estero sono arrivati nel 2017 ben 170 milioni di chili di derivati di pomodoro** che rappresentano circa il 25% della produzione nazionale in equivalente di pomodoro fresco. **Un fiume di prodotto che per oltre 1/3 arriva dagli Stati Uniti e per oltre 1/5 dalla Cina** e che dalle navi sbarca in fusti da 200 chili di peso di concentrato da rilavorare e confezionare come italiano poiché nei contenitori al dettaglio è obbligatorio indicare solo il luogo di confezionamento, ma non quello di coltivazione del pomodoro.

I derivati del pomodoro sono il condimento più apprezzato dagli italiani che ne consumano circa 30 chili a testa all'anno a casa, al ristorante o in pizzeria secondo le stime della Coldiretti. Ad essere preferiti, sono stati nell'ordine le passate, le polpe o il pomodoro a pezzi, i pelati e i concentrati.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it