Ue: orientamenti per l'utilizzo come mangimi di alimenti non più destinati al consumo umano

×

Nell'ambito della azioni Ue contro lo spreco alimentare, la Commissione europea ha pubblicato le linee guida per facilitare la valorizzazione del cibo (contenente o meno prodotti di origine animale) che — per motivi commerciali, problemi di lavorazione o per la presenza di determinati difetti — non è più destinato al consumo umano e può invece essere utilizzato come mangime senza compromettere la salute pubblica e degli animali, evitando in questo modo che sia compostato, trasformato in biogas o smaltito mediante incenerimento o in discarica.

In tal senso è molto importante la distinzione tra alimenti, sottoprodotti di origine animale, mangimi e rifiuti.

Le linee guida vanno a far parte integrante del <u>Piano d'azione</u> dell'Unione europea per l'economia circolare, hanno lo scopo di aiutare le autorità competenti e gli operatori del settore alimentare nella comprensione e applicazione della legislazione Ue e si applicano ai prodotti derivati dal processo di lavorazione degli alimenti (forniti da produttori del settore alimentare) agli alimenti immessi sul mercato, confezionati o sfusi (forniti da grossisti e rivenditori al dettaglio di alimenti).

Vengono presentati alcuni esempi di pratiche migliori, conformi al quadro normativo, che permettono anche di evitare inutili oneri amministrativi, come richiesto dagli operatori del settore alimentare.

Il documento è stato elaborato in cooperazione con la piattaforma UE sulle perdite e gli sprechi alimentari

Consulta le linee guida

A cura della segreteria SIMeVeP

UE: l'acqua ossigenata nei molluschi non si può usare!

In tempi rapidissimi la Commissione Europea ha risposto all'interrogazione parlamentare dell'On. Renata Briano in merito all'utilizzo dell'acqua ossigenata nei molluschi cefalopodi.

Riepilogando rapidamente: a febbraio il Ministero della Salute autorizza l'utilizzo, come coadiuvante tecnologico, dell'acqua ossigenata e di particolari soluzioni descritte nella nota relativa per lavorare i molluschi cefalopodi decongelati.

A marzo Eurofishmarket in rappresentanza di molti suoi partner ed insieme a <u>SIMeVeP</u>, MDC, Federcoopesca, MOICA e Il Fatto Alimentare lancia una petizione mirata ad evitare sul mercato una concorrenza sleale tra operatori del settore ma anche ad ottenere maggiore trasparenza per i consumatori che hanno il diritto di sapere se il prodotto è naturale o trattato.

Ad aprile l'On. Briano del Parlamento Europeo ha effettuato una <u>interrogazione parlamentare</u> volta ad avere delle risposte concrete dalla Commissione Europea in merito a questo trattamento, soprattutto per rendere più consapevole la spesa dei prodotti ittici e dunque la distinzione tra prodotti trattati e non.

E' di ieri la <u>risposta</u>, rapidissima, della Commissione che ribadisce il divieto di utilizzo dell'acqua ossigenata come additivo alimentare nei prodotti ittici, anche se purtroppo non si pronuncia in merito al suo utilizzo in quanto coadiuvante tecnologico; cosa che speriamo venga chiarita in una successiva risposta, in quanto comunque invita il Ministero della Salute a dare spiegazioni in merito all'utilizzo delle sostanze acquose oggetto della nota: "La Commissione inviterà le autorità italiane a fornire informazioni quanto all'autorizzazione dell'uso di soluzioni acquose contenenti perossido di idrogeno nel trattamento di cefalopodi eviscerati di cui alla circolare ministeriale citata dall'Onorevole deputata".

L'Italia porta a casa un primo risultato da questa piccola grande battaglia iniziata non per impedire l'innovazione nel settore ittico o specificatamente il trattamento con acqua ossigenata, ma per rendere più trasparenti possibili le "etichette ittiche" per evitare la concorrenza sleale a svantaggio dei produttori che vogliono produrre in modo naturale ed a vantaggio dei consumatori che vogliono comprare prodotti naturali o, al contrario, che vogliono comprare con gli occhi prodotti più belli solo apparentemente.

Ringraziamo l'On. Briano e sosterremo e promuoveremo la sua campagna di trasparenza

Fonte: Eurofishmarket

<u>La petizione</u>

<u>Il Comunicato dell'On.le Briano</u>