



Roma, 21 marzo 2016 – Scadenza del prodotto, qualità del cioccolato, lista degli ingredienti. A cosa dobbiamo stare attenti quando acquistiamo i tipici prodotti Pasquali quali Colomba e Uovo? E per le sorprese, come riconoscere quelle di qualità? Soprattutto se si tratta di giocattoli destinati ai bambini! L'area sicurezza alimentare del Movimento Difesa del Cittadino (MDC) ha preparato due schede con utili consigli per i consumatori per un acquisto consapevole e di qualità.

Colomba, occhio all'etichetta

Secondo il Decreto del 22 luglio 2005 interministeriale (Ministero delle Attività Produttive e Ministero delle Politiche Agricole e Forestali) la denominazione “Colomba” è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma irregolare ovale simile alla colomba, una struttura soffice ad alveolatura allungata, con glassatura superiore e una decorazione composta da granella di zucchero e almeno il 2% di mandorle, riferito al prodotto finito e rilevato al momento della decorazione.

Gli ingredienti obbligatori sono: farina di frumento; zucchero; uova di gallina di categoria “A” o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del 4% in tuorlo; materia grassa butirrica (cioè burro), in quantità non inferiore al 16%; scorze di agrumi canditi, in quantità non inferiore al 15%; lievito naturale costituito da pasta acida; sale.

I prodotti venduti direttamente nei laboratori possono essere commercializzati senza etichetta purché sul banco di vendita un cartello o un registro indichino la denominazione di vendita e la lista degli ingredienti.

Uova di Pasqua, il segreto è nella qualità del cioccolato

Per questo prodotto è essenziale valutare e la qualità del cioccolato da leggere nella lista degli ingredienti. In particolare, è importante verificare la percentuale di cacao e la presenza di altre sostanze grasse

vegetali diverse dal burro di cacao. Se il cioccolato contiene fino al 5% di grassi vegetali diversi dal burro di cacao, la denominazione resta immutata ma l'etichettatura deve contenere, in grassetto, la specifica dizione: "contiene altri grassi vegetali oltre al burro di cacao".

Per "cioccolato" si intende il prodotto ottenuto da prodotti di cacao e zuccheri. Deve contenere almeno il 35% di sostanza secca totale di cacao e almeno il 18% di burro di cacao e non meno del 14% di cacao secco sgrassato.

Per "cioccolato al latte" si intende invece il prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e latte o prodotti derivati dal latte. Deve contenere almeno il 25% di sostanza secca totale di cacao, il 14% di sostanza secca totale di origine lattica e il 25% di materie grasse totali.

A queste denominazioni di vendita si possono aggiungere altre diciture quali "fine", "finissimo" e "extra", sempre che il prodotto contenga: nel caso del "cioccolato", non meno del 43% di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 26% di burro di cacao; b) nel caso del "cioccolato al latte", non meno del 30% di sostanza secca totale di cacao e del 18% di sostanza del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, parzialmente o totalmente scremato, panna, panna parzialmente o totalmente disidratata, burro o grassi del latte, di cui almeno il 4,5% di grassi del latte.

fonte: ufficio stampa