Direttive colazione: ecco le nuove norme Ue su miele, marmellate e latte disidratato

20240502113119shutterstock-1927939532-57fcc853

Se cambieranno le abitudini degli italiani durante la colazione al bar è ancora presto per dirlo. Ma di certo le **nuove norme sulla composizione, etichettatura e denominazione del miele, dei succhi di frutta, delle confetture di frutta e del latte disidratato** adottate formalmente dal Consiglio Ue vogliono aiutare i consumatori a fare **scelte più informate**, garantire **maggiore trasparenza** sull'origine dei prodotti e **ridurre le frodi alimentari.**

La legge sarà pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea ed entrerà in vigore venti giorni dopo la sua pubblicazione. Le nuove misure saranno applicabili in tutta l'Unione Europea dopo due anni.

ETICHETTE: COSA CAMBIA

L'etichetta indicherà i **Paesi di origine** in ordine decrescente, in base al peso, con la percentuale rappresentata da ciascun Paese. Gli Stati membri possono decidere che, per il miele immesso sul mercato nel loro territorio, sia consentito indicare solo la percentuale delle quattro quote maggiori, se questi Paesi rappresentano **più del 50% della miscela**. Vengono introdotte **tre categorie di succhi di frutta**, vale a dire 'succo di frutta a ridotto contenuto di zucchero', 'succo di frutta a ridotto contenuto di zucchero da concentrato' e 'succo di frutta concentrato a ridotto contenuto di zucchero', per rispondere alla crescente domanda di prodotti a ridotto contenuto di zucchero. Grazie alle nuove norme, sarà possibile inserire sull'etichetta la dicitura 'i succhi di frutta contengono solo zuccheri naturali'.

PIU' FRUTTA NELLA MARMELLATA

L'obiettivo è **migliorare l'informazione** dei consumatori, che spesso non sono consapevoli della differenza tra succhi di frutta (che, per definizione, non possono contenere zuccheri aggiunti) e nettari di frutta. Per le marmellate, il contenuto minimo di frutta sarà aumentato **da 350 a 450 grammi al chilogrammo nelle confetture** e **da 450 a 500 grammi al chilogrammo nelle confetture extra**: questo dovrebbe contribuire a **ridurre la quantità di zucchero** nelle marmellate, consentendo diete più sane e sostenendo il mercato della frutta.

Nel caso del **latte disidratato** invece sarà consentito l'uso di trattamenti che producono prodotti a base di latte disidratato senza lattosio.