

# L'UE vorrebbe i nostri supermercati ancora più freddi a tutela degli alimenti

Data: Invalid Date | Autore: Redazione

---



**LECCE 19 DICE. 2011** -L'UE vorrebbe i nostri supermercati ancora più freddi a tutela degli alimenti. Ma la lobby degli ipermercati è contraria perché teme un calo della clientela. La Commissione europea sta valutando la possibilità di obbligare le catene degli ipermarket ad abbassare la temperatura dei frigoriferi che ospitano carni fresche, pesce, prodotti lattiero-caseari e succhi di frutta ad almeno due gradi Celsius[MORE]

I consumatori dei supermercati sono ormai avvezzi ed abituati alla sensazione di freddo che proviene dagli spazi ove sono posti i congelatori. Ma secondo, le misure che intende prendere l'UE, la temperatura potrebbe essere sul punto di essere abbassata ancora di più nei nostri market preferiti.

La Commissione europea sta, infatti, valutando la possibilità di obbligare le catene di ipermercati ad abbassare ulteriormente la temperatura delle unità killer che ospitano le carni fresche, pesce, prodotti lattiero-caseari e succhi di frutta a un fresco ad almeno due gradi Celsius.

Si tratterebbe di un provvedimento che costringerebbe i supermarket ad abbassare di tre-cinque gradi in più la temperatura media dei frigoriferi.

Un'inchiesta svoltasi lo scorso anno scorso ha verificato che la temperatura media nei supermercati era inferiore a 17 °C, mentre la più bassa era 11.1 °C.

La "Chartered Institution of Building Services", l'ordine degli ingegneri britannico, raccomanda una temperatura di 18-23 °C, a seconda della stagione.

Gli esperti del settore delle vendite al dettaglio sono preoccupati che le condizioni "artiche" dei negozi alimentari porterà una diminuzione della clientela.

La Commissione di Bruxelles, tuttavia, sulla base di importanti risultanze scientifiche ritiene che le temperature più basse siano in grado di uccidere i batteri pericolosi nei prodotti alimentari riducendo così le possibilità di intossicazioni alimentari.

Il piano previsto ha ricevuto un'accoglienza a dir poco "gelida" dalla lobby delle vendite al dettaglio, che insistono sull'inutilità della misura poiché gli ipermercati seguono già rigorose prescrizioni sui rischi alimentari al fine di garantire la sicurezza dei cibi ed hanno affermato che provocherebbe anche un aumento rilevanti dei costi delle bollette elettriche e costringerli ad acquistare nuovi congelatori.

A tal uopo, hanno anche evidenziato che l'esigenza di temperature più basse provocherebbe un importante impatto ambientale con il conseguente aumento del consumo di energia del 20 % minando in questo modo gli sforzi per ridurre le emissioni di carbonio ed, inoltre, non vi sarebbe prova di un effettivo miglioramento degli standard di sicurezza alimentare rispetto a quelli attuali.

La misura in questione è stata pensata in sede di riesame da parte della Commissione Europea delle norme di igiene alimentare. La normativa sull'abbassamento della temperatura è già in vigore per i camion refrigerati che trasportano il cibo agli impianti frigoriferi dei depositi di distribuzione.

Ma il legislatore UE è già nella fase di acquisizione dei pareri degli Stati membri per conoscere le opinioni degli stessi sull'estensione della normativa a tutti i supermercati.

Al di là delle affermazioni delle catene degli ipermercati che sono chiaramente enfatizzate per tutelare i propri interessi lobbistici, per Giovanni D'Agata componente del Dipartimento Tematico Nazionale "Tutela del Consumatore" di Italia dei Valori e fondatore dello "Sportello dei Diritti", qualsiasi misura in favore del miglioramento della sicurezza alimentare dovrebbe essere accolta positivamente da tutti i governi dei Paesi membri che anche nel caso di specie dovrebbero dare parere favorevole ad una misura che riteniamo assolutamente positiva in

