
Difendersi dalle frodi alimentari

Autore: Sara Fornaro

Fonte: Città Nuova

Evitare prodotti contraffatti o adulterati significa anche contrastare la criminalità organizzata e difendere la propria salute. Intervista al presidente della Coldiretti, Ettore Prandini, soddisfatto per il sì ottenuto in Senato all'emendamento che prevede l'etichettatura obbligatoria con l'indicazione di provenienza per i prodotti made in Italy. Approfondimenti sul numero di febbraio di Città Nuova.

L'elenco delle possibili frodi alimentari di cui un consumatore può essere vittima è molto lungo e pericoloso. [Prodotti scaduti, malconservati, adulterati o contenenti sostanze tossiche minacciano, infatti, ogni giorno le nostre tavole.](#) I sequestri delle forze dell'ordine si susseguono, ma non bastano. Servono provvedimenti legislativi, un'azione coordinata a livello internazionale, ma anche una maggiore consapevolezza al momento di fare la spesa, e un aiuto in tal senso può venire da una lettura attenta delle etichette apposte sui vari alimenti. **Ettore Prandini**, 46 anni, da qualche mese è stato eletto nuovo **Presidente nazionale della Coldiretti**. Nelle settimane scorse si è appellato alle forze politiche dei diversi schieramenti affinché votassero l'emendamento al **decreto Semplificazioni** che prevede **l'apposizione obbligatoria dell'etichetta di origine "made in Italy" sui prodotti agroalimentari italiani** e, ieri al Senato, ha incassato il primo sì. «È una grande vittoria per agricoltori e consumatori – ha affermato Prandini –, per dare la possibilità di conoscere finalmente la provenienza della frutta impiegata in succhi, conserve o marmellate, dei legumi in scatola o della carne utilizzata per salami e prosciutti fino ad ora nascosta ai consumatori, ma anche difendere l'efficacia in sede europea dei decreti nazionali già adottati in via sperimentale in materia di etichettatura di origine di pasta, latte, riso e pomodoro». Il provvedimento aiuterebbe i consumatori ad orientarsi e a cercare di evitare le frodi alimentari. A livello europeo, insieme ad altre organizzazioni, la Coldiretti sta promuovendo la campagna **"EatORIGINAL-Stop al cibo anonimo"**. Ogni cittadino può aderire per difendere il proprio diritto ad essere informato sul cibo che porta in tavola, firmando su www.coldiretti.it o www.campagnamica.it. **Presidente, un cittadino come si può difendere dalle frodi alimentari?** Le frodi agroalimentari vanno perseguite con un sistema punitivo più adeguato, con l'approvazione delle proposte di riforma dei reati alimentari presentate dall'apposita commissione presieduta da Giancarlo Caselli, presidente del comitato scientifico dell'Osservatorio Agromafie promosso dalla Coldiretti. Il cittadino può leggere con attenzione le etichette per verificare la provenienza dei prodotti, diffidare di alimenti con prezzi troppo bassi e fuori mercato che non ne giustificerebbero la vendita e, se vuole stare tranquillo sull'origine e la qualità, può acquistare direttamente dagli agricoltori di Campagna Amica, che hanno creato una rete di 7.502 fattorie, 1.187 mercati, e 2.352 agriturismi ai quali si aggiungono botteghe, ristoranti e orti urbani, per un totale di oltre 8.200 punti vendita. **Lei è stato eletto alla guida della Coldiretti da pochi mesi, quali saranno le priorità del suo mandato?** La missione della Coldiretti è la difesa delle aziende agricole e della loro capacità di produrre reddito e lavoro nell'ambito di un progetto più ampio di crescita e sviluppo dell'intero Paese. Il made in Italy agroalimentare, nonostante le frenate dell'economia, è uno dei pochi comparti che continua a crescere in Italia e all'estero garantendo centinaia di migliaia di posti di lavoro diretti e nell'indotto e offrendo opportunità di futuro e occupazione ai giovani grazie ai primati qualitativi e di sicurezza conquistati dell'agroalimentare nazionale che schiera 5056 prodotti tradizionali censiti dalle Regioni, 294 specialità Dop/Igp riconosciute a livello comunitario e 415 vini Doc/Docg. A questo si aggiunge la leadership europea nel biologico con oltre 60mila aziende agricole bio, 40mila aziende agricole impegnate nel custodire semi o piante a rischio di estinzione, la più vasta rete mondiale di mercati degli agricoltori sotto l'unica insegna con Campagna Amica e il primato della sicurezza alimentare mondiale con il maggior numero di prodotti agroalimentari con

residui chimici regolari (99,4%). Si tratta di un patrimonio non solo economico, ma anche culturale e sociale legato a territori e proprio per questo ancora più prezioso perché non soggetto a quella dinamica di delocalizzazione che impoverisce le aree che la subiscono. **I prodotti tipici della dieta mediterranea stavano per essere bollati come pericolosi. Non è la prima volta che si profila questo rischio. Per ora è stato sventato, per il futuro come si dovrà procedere?** È stata sventata una pericolosa deriva internazionale per mettere sul banco degli imputati i principali prodotti del Made in Italy a causa del loro contenuto in sale, zucchero e grassi anche con l'apposizione di allarmi, avvertenze o immagini shock sulle confezioni per scoraggiarne i consumi. Il bisogno di informazioni del consumatore sui contenuti nutrizionali deve essere soddisfatto nella maniera più completa e dettagliata, ma anche con chiarezza, a partire dalla necessità di usare segnali univoci e inequivocabili per certificare le informazioni più rilevanti per i cittadini mentre sistemi troppo semplificati cercano di condizionare in modo ingannevole la scelta del consumatore. Un corretto regime alimentare si fonda infatti sull'equilibrio nutrizionale tra i diversi cibi consumati e non va ricercato sullo specifico prodotto. Non esistono cibi sani o insalubri, ma solo diete più o meno sane e quella mediterranea ha consentito all'Italia di conquistare con ben il 7% della popolazione, il primato della percentuale più alta di ultraottantenni in Europa davanti a Grecia e Spagna ma anche una speranza di vita che è tra le più alte a livello mondiale ed è pari a 80,6 per gli uomini e a 85 per le donne. Un ruolo importante per la salute che è stato riconosciuto anche con l'iscrizione della dieta mediterranea nella lista del patrimonio culturale immateriale dell'umanità dell'Unesco il 16 novembre 2010. Per il futuro oltre a tenere alta la guardia contro illogiche derive internazionali sono fattori strategici l'informazione e una corretta educazione alimentare che deve diventare materia di studio a scuola e deve essere sostenuta a tutti i livelli in Italia e all'estero