

Con l'etichetta d'origine via libera a filiere made in Italy

L'obbligo di indicare in etichetta l'origine degli alimenti è una importante scelta di trasparenza per rispondere ai recenti allarmi sanitari ma consente anche alle nostre imprese, cooperative e consorzi agrari di realizzare filiere integralmente Made in Italy dal campo alla tavola.

E' quanto afferma la Coldiretti nel sottolineare che con le mobilitazioni degli ultimi anni è riuscita ad ottenere l'obbligo di indicare la provenienza per carne bovina, ortofrutta fresca, uova, miele latte fresco, pollo, passata di pomodoro e extravergine di oliva nonostante le resistenze delle lobbies in Italia ed in Europa

Ma l'etichetta resta anonima per la carne di maiale, coniglio e agnello, per la pasta, le conserve vegetali come il pomodoro proveniente dalla Cina e i succhi di frutta, ma anche per yogurt, latticini e formaggi non a denominazione di origine.

E' bene pertanto che l'Italia, non ceda alle pressioni interessate, e si faccia promotrice in Europa di una nuova normativa attenta alla trasparenza anticipando quanto sta avvenendo negli Stati Uniti, tradizionalmente difensori del libero mercato, dove lo stesso presidente eletto Barack Obama nel capitolo del programma dedicato al settore agricolo "Plan to support rural communities" individua come obiettivo immediato quello dell'etichettatura d'origine dei prodotti agricoli.

Peraltro, di fronte all'estendersi dell'allarme sui rischi alimentari, dal latte cinese contaminato da melamina all'olio di girasole ucraino con diossina, l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza di tutti gli alimenti favorisce i controlli e permette l'immediato ritiro dal mercato dei prodotti eventualmente pericolosi e garantire così la sicurezza dei cittadini.

Si tratta di una difesa anche nei confronti degli inganni a tavola dove vengono spacciati come Made in Italy cibi ottenuti da allevamenti e coltivazioni realizzate migliaia di chilometri di distanza dal Belpaese come nel caso del concentrato di pomodoro cinese rilavorato in Italia o in quello dei prosciutti: quattro su cinque di quelli venduti in Italia provengono da maiali allevati in Olanda, Danimarca, Francia, Germania, Spagna senza che questo venga chiaramente indicato in etichetta e con l'uso di indicazioni fuorvianti come "di montagna" e "nostrano" che ingannano il consumatore sulla reale origine.

Secondo l'indagine Coldiretti-Swg sulle abitudini degli italiani la quasi totalità dei cittadini (98 per cento) considera necessario che debba essere sempre indicato in etichetta il luogo di origine della componente agricola contenuta negli alimenti. Colmare questo ritardo consentirà alle nostre imprese, cooperative e consorzi agrari di valorizzare concretamente il prodotto agricolo nazionale con filiere agroalimentari Made in Italy dal campo alla tavola che potranno avvalersi dei sostegni alla promozione all'estero attraverso lo strumento del credito di imposta.