

IL PUNTO COLDIRETTI



SETTIMANALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE

IN 10MILA AL BRENNERO CONTRO FURTI E INGANNI

LA NORMA DEL CODICE DOGANALE RUBA AGLI AGRICOLTORI 20 MLD L'ANNO, FERMATE DECINE DI TIR CON MOZZARELLA TEDESCA E PROSCIUTTI DANESI



Mozzarella tedesca già confezionata con tanto di immagine della caprese, prosciutti freschi dalla Danimarca pronti per essere stagionati, bastoncini di merluzzo dalla Germania in scatole con le scritte in italiano, kiwi cileni arrivati dal porto di Rotterdam, pollo congelato dall'Olanda, fusti pieni di miele tedesco. Sono solo alcuni dei prodotti scoperti dai diecimila agricoltori della Coldiretti all'interno dei tir fermati dalle forze dell'ordine al Brennero. Un fiume di prodotto rappresentativo della vera e propria invasione che ogni giorno vede tonnellate e tonnellate di prodotti alimentari stranieri varcare i confini per raggiungere industrie e laboratori in tutta Italia per essere lavorata e commercializzata, alimentando inganni che colpiscono agricoltori e cittadini consumatori.

Gli agricoltori potrebbero recuperare almeno 20 miliardi di euro se venisse modificata la norma dell'ultima trasformazione sostanziale nell'attuale codice doganale, che in questa difficile fase potrebbero contribuire a mitigare l'effetto dei rincari dei costi di produzione e combattere gli aumenti dei prezzi al consumo.

SEGUE NELLA PAGINA SUCCESSIVA >>

Le cosce di maiale fresche sono il prodotto più presente nei camion fermati alla frontiera. Prosciutti provenienti dalla Germania, dall'Olanda, dalla Danimarca, dalla Francia destinati ad essere stagionati e rivenduti all'estero o addirittura sulle tavole degli italiani, sfruttando le opacità presenti in alcuni disciplinari. Ma ci sono anche i formaggi – denuncia Coldiretti –, a partire dalla mozzarella, come quella tedesca che arriva già pronta per l'immissione al consumo perché all'estero non vale l'obbligo dell'etichettatura d'origine, con tanto di confezione che richiama l'italianità. Da Francia e Germania arrivano cisterne con centinaia di quintali di latte, così come yogurt e altri prodotti caseari. Un vero e proprio paradosso se si considera che agli allevatori nazionali viene detto che c'è troppo latte e quindi devono accettare bassi prezzi quando la verità è che si preferisce acquistarlo all'estero.

Non mancano bastoncini di pesce tedeschi confezionati con scritte in italiano che finiscono nei nostri piatti, così come peperoni olandesi che magari diventano italiani nella fase di trasformazione, come le giardinere, dove non è ancora previsto l'obbligo dell'origine, così come i kiwi cileni passati dal porto di Rotter-

dam. Dalla Germania arrivano fusti con tonnellate di miele che finiscono nei dolci industriali, mentre gli apicoltori italiani devono fare i conti con prezzi bassissimi rispetto al lavoro che svolgono, oltre agli effetti dei cambiamenti climatici. Senza dimenticare i pallet di confettura di fragole con l'etichetta che non fa capire dove siano stati prodotti. Una beffa per tutti i produttori nazionali che si vedono pagare il prodotto pochi centesimi proprio per la pressione degli arrivi dall'estero.

La giornata al Brennero è stata resa possibile grazie al supporto determinante della Guardia di Finanza con il supporto della polizia e dell'icqrf, che si confermano come i principali alleati degli agricoltori e dei cittadini consumatori nella tutela della salute e del rispetto delle regole, grazie anche a un sistema di controlli che non ha eguali nel mondo. Un sistema al quale va ora aggiunta una svolta decisa sul fronte della trasparenza, con l'obbligo dell'etichetta d'origine su tutti i prodotti alimentari venduti in Europa e la riforma dell'attuale codice doganale, che consente autentici inganni commerciali grazie alla regola dell'ultima trasformazione sostanziale”.



GESMUNDO:

“E’ la madre di tutte le battaglie, cambiamento non più rinviabile.”

“Con il Brennero – dichiara il segretario generale di Coldiretti Vincenzo Gesmundo – prosegue un percorso di mobilitazione che ha coinvolto quasi 100mila agricoltori in tutta Italia, uniti nel rivendicare un cambiamento non più rinviabile. Al centro c’è la madre di tutte le battaglie sindacali: la revisione della normativa sull’ultima trasformazione sostanziale nel codice doganale, un meccanismo che penalizza il lavoro agricolo nazionale e altera profondamente la trasparenza del mercato. Una distorsione che indebolisce il sistema produttivo e inganna i consumatori. Una battaglia per l’origine che è da sempre una priorità sindacale per Coldiretti e che pochi giorni fa ha visto anche un risultato storico con l’approvazione della legge sui reati agroalimentari, ispirata alla cosiddetta “Legge Caselli”, ottenuta dopo oltre un decennio di impegno e fondamentale per rafforzare la lotta alle agromafie e garantire maggiore chiarezza lungo tutta la filiera. Il cibo è una componente strategica della sicurezza nazionale e il tema dell’origine incide direttamente sulla sovranità economica del Paese. Difendere il valore della produzione agricola – prosegue – significa quindi tutelare un interesse collettivo e garantire autonomia in un settore essenziale. In questo quadro si inserisce anche il tema della pace. I conflitti in corso stanno già producendo



effetti concreti sulle filiere agricole, sui costi di produzione e sul potere d'acquisto delle famiglie. Ancora una volta a pagare sono agricoltori e consumatori – conclude – La stabilità internazionale è una condizione indispensabile per difendere la sovranità alimentare ed economica: dire no alla guerra è una scelta etica e morale che si ripercuote nella politica e incide direttamente sulla tenuta economica delle imprese e sulla sicurezza del Paese”.



PRANDINI:

“Ora trasparenza e regole lungo tutta la filiera.”

“L’agroalimentare rappresenta una filiera strategica per il Paese, che vale 707 miliardi di euro e garantisce 4 milioni di posti di lavoro, ed è proprio per difendere questo patrimonio che siamo qui oggi – spiega il presidente Ettore Prandini – Non si tratta solo di contributo al Pil, ma di presidio economico, sociale e occupazionale sui territori, che non può più essere esposto agli effetti distorsivi del codice doganale. Oggi assistiamo a meccanismi che alterano la concorrenza, comprimono il reddito degli agricoltori e compromettono l’immagine del vero Made in Italy. Per questo è fondamentale rafforzare strumenti come i contratti di filiera, che rappresentano una risposta concreta per garantire equità lungo tutta la catena del valore, dando stabilità alle imprese agricole e costruendo un rapporto più equilibrato con il mondo della trasformazione. Servono accordi chiari e trasparenti che valorizzino la materia prima agricola e consentano di redistribuire correttamente il valore. Per questo chiediamo con forza un intervento a livello europeo che consenta di superare le attuali distorsioni e di restituire agli Stati membri la possibilità di definire con chiarezza l’origine dei prodotti a partire dalla materia prima agricola. Non si tratta di penalizzare l’industria di trasformazione, ma di ristabilire regole eque e trasparenti lungo tutta la filiera. Giovedì a Roma porteremo queste richieste direttamente al Commissario europeo alla Salute, Olivér Várhelyi, perché si arrivi a decisioni concrete e non più rinviabili”, conclude Prandini.

UN MILIONE DI FIRME PER L'ETICHETTA D'ORIGINE CONSEGNATE AL COMMISSARIO UE VARHELYI

SONO 2034 LE REGIONI E I COMUNI CHE HANNO DELIBERATO PER CONVINCERE L'EUROPA A GARANTIRE L'ORIGINE IN ETICHETTA E CAMBIARE IL CODICE DOGANALE

Un milione di firme di cittadini e 2034 delibere tra Regioni, Province, Anci e Comuni italiani sono state consegnate dalla Coldiretti nelle mani del Commissario Ue per la Salute Olivér Várhelyi, per tutelare trasparenza e salute con l'etichettatura d'origine obbligatoria sui cibi in commercio in Europa e la riforma del Codice doganale, superando le attuali distorsioni date dall'ultima trasformazione sostanziale e restituendo agli Stati membri la possibilità di definire con chiarezza la provenienza dei prodotti.

All'incontro a Palazzo Rospigliosi, a Roma, hanno preso parte il segretario generale di Coldiretti Vincenzo Gesmundo, il pre-

sidente Ettore Prandini, il prof. Antonio Gasbarrini, Presidente del Comitato Scientifico della Fondazione Aletheia e Direttore Scientifico Fondazione Policlinico Gemelli Irccs, Roberto Weber, Presidente Istituto Ixe', Felice Adinolfi, Professore di economia e politica agraria dell'Università di Bologna, Luigi Scordamaglia, ad di Fileria Italia e Capo Area Mercati, Internazionalizzazione e Politiche Europee.

Le firme e le delibere raccolte sono il risultato dell'impegno e delle mobilitazioni condotte da Coldiretti su tutto il territorio nazionale e in Europa, l'ultima delle quali ha visto diecimila agricoltori al Brennero per denunciare gli inganni e le stor-



ture dell'attuale codice doganale, con tir carichi di prosciutti freschi e mozzarelle pronti per essere "italianizzati". La tappa finale di un percorso che ha visto la partecipazione di oltre centomila agricoltori in tutta Italia.

Ma a preoccupare è anche la sicurezza alimentare europea con la crisi di Hormuz che ha fatto balzare i costi di produzione, dal gasolio agricolo ai fertilizzanti, mettendo in grave difficoltà le aziende e minacciando gli stessi approvvigionamenti di cibo e aprendo così la strada agli alimenti ultra formulati. Non a caso l'incontro con il Commissario rappresenta proprio l'occasione per rilanciare il tema dei rischi collegati alla diffusione del consumo di cibi spazzatura e la loro correlazione con la diffusa obesità che colpisce soprattutto i più piccoli e altre diverse malattie croniche. A Varhely Coldiretti chiede misure urgenti finalizzate a limitare la promozione e il consumo di questi cibi. Secondo un rapporto della Fondazione Aletheia,

RISCHI COLLEGATI ALLA DIFFUSIONE DEL CONSUMO DI CIBI SPAZZATURA

basato sulle ultime evidenze scientifiche, bevande energetiche dall'alto contenuto di caffeina e zuccheri possono favorire insonnia, iperattività di bambini e adolescenti anche tra i banchi di scuola, ansia e disturbi cardiaci, mentre la presenza di taurina può contribuire all'insorgenza di leucemia. Merendine e snack salati industriali o le barrette energetiche, ricchi di zuccheri raffinati e grassi saturi, contribuiscono a sbalzi glicemici e aumento di peso, mentre i piatti precotti o preconfezionati a lunga scadenza, contengono additivi chimici che non fanno bene alla nostra salute.

Ma secondo Coldiretti occorre anche revisionare i limiti massimi dei residui ammessi in Europa, che nel corso del tempo sono stati spesso aggiustati al rialzo, come nel caso del glifosato, l'erbicida che sempre più studi indicano come dannosa per la salute umana e che viene usato, da esempio, per far maturare il grano canadese che finisce nella pasta Made in Italy.



UNA GRANDE MOBILITAZIONE DI POPOLO

LE IMMAGINI DELLA MANIFESTAZIONE AL VALICO CHE HANNO FATTO IL GIRO DEL MONDO







