

Prezzi, Italia da record per il divario tra origine e consumo

I prezzi alimentari al consumo in Europa sono in media cinque volte più alti di quelli alla produzione ma l'Italia è oggi l'unico paese dove si è registrato nel 2009 un aumento dei prezzi per latte e formaggi nonostante il crollo delle quotazioni alla stalla.

E' lo scenario emerso dal vertice sull'andamento dei prezzi tra il Commissario europeo per l'Agricoltura Mariann Fischer-Boel, il Ministro per le Politiche Agricole Luca Zaia e il presidente nazionale della Coldiretti Sergio Marini al Forum Internazionale Coldiretti/Studio Ambrosetti. a Bruxelles.

A fronte del calo delle quotazioni del prezzo del latte alla stalla che sta provocando al chiusura degli allevamenti, l'Italia tra i grandi paesi produttori (Germania, Francia e Spagna) è l'unico dove la Commissione Europea ha rilevato un aumento dei prezzi al consumo per latte e formaggi.

Scandaloso è anche l'andamento rilevato per i prezzi al consumo di pane e pasta che in Italia sono aumentati in media il doppio (+5,1 per cento), rispetto a Germania (+2,1 per cento), Francia (+2,6 per cento) e Spagna (+2,8 per cento) nonostante il crollo omogeneo nei diversi paesi dei prezzi del grano rilevato dalla Commissione a febbraio 2009.

Nel giro di un anno il prezzo del latte alla stalla in Italia e' crollato del 30 per cento da circa 40 centesimi al litro del 2008 a meno di 28 centesimi di oggi mentre sugli scaffali dei negozi dal 2008 i prezzi del latte fresco sono aumentati in media del 7 per cento su valori intorno a 1,50 euro al litro, con un ricarico dalla stalla allo scaffale del 436 per cento.

Dinanzi a tale scenario Coldiretti ha sollecitato alle Istituzioni comunitarie e nazionali un impegno forte a favore di una politica alimentare di qualità, capace di valorizzare le produzioni agricole. Aperture concrete in tale direzione sono venute dal vertice con la Fischer Boel e Zaia, non solo sul fronte dell'etichettatura d'origine degli alimenti ma anche per un rilancio dei settori dell'allevamento che stanno attraversando una grave crisi per la caduta dei prezzi e la contrazione dei consumi.

Ma occorre anche fare chiarezza anche sul comportamento commerciale degli operatori lungo la catena di approvvigionamento della filiera agroalimentare, inclusi i produttori, i grossisti e i dettaglianti. Il Parlamento europeo ha espresso preoccupazione per i casi in cui la grande distribuzione sfrutta il suo potere di mercato attraverso "termini di pagamento eccessivi, contributi per l'immissione nel listino e per lo spazio sugli scaffali" mentre suggerisce anche l'adozione di politiche che favoriscano un contatto più diretto tra consumatori e produttori locali come ad esempio, di promuovere aree destinate alla vendita diretta dei prodotti agricoli.

Una indicazione coerente con l'impegno della Coldiretti sul progetto "la filiera agricola tutta italiana" presentato dal presidente della Coldiretti Sergio Marini attraverso il quale il prodotto

rete commerciale nazionale che coinvolge duemila mercati di campagna amica e duemila punti di vendita delle cooperative, mille dei consorzi agrari, cinquemila agriturismi e diecimila aziende agricole, ma coinvolgerà anche la rete della ristorazione a chilometri zero e la distribuzione che intenderà partecipare.

Ma il Forum internazionale di Bruxelles ha anche rappresentato l'occasione per una panoramica su come l'Europa sta cambiando la spesa degli italiani. Dal vino senza uva al formaggio senza latte fino al biologico contaminato da organismi geneticamente modificati senza nessuna indicazione in etichetta, sono diversi i prodotti che rischiano di finire inconsapevolmente sulla tavola per effetto delle norme europee che fanno apparire simili prodotti con caratteristiche molto diverse.

Se dal primo luglio entra in vigore l'abolizione degli standard minimi per la frutta e verdura con il rischio della vendita di prodotti di scarto a prezzi elevati, dal primo agosto in tutta Europa sarà in vendita il vino rosé ottenuto miscelando vini bianco e rosso senza alcuna indicazione in etichetta, invece della tradizionale vinificazione in bianco le uve rosse, mentre già dal primo gennaio può essere incorporato fino al 10 per cento di polvere di caseina e caseinati nel formaggio, al posto del latte.