

DIMMI QUANTO COSTI E TI DIRO' CHI SEI

Dopo quella economica ,adesso è il turno della crisi alimentare: aumenta esponenzialmente il numero di frodi che colpiscono i prodotti della nostra tavola in termini di qualità e perché no anche di portafoglio, riflettendosi negativamente sulla salute di ciascuno di noi.

Negli ultimi anni il settore alimentare è stato infatti segnato da scandali piuttosto eclatanti che hanno minato la credibilità dei prodotti "made in Italy" e delle produzioni tipiche locali, esponendo il consumatore, spesso ignaro dei potenziali dannosi dei prodotti che acquista, a rischi sempre maggiori che compromettono anche la sua salute. Le frodi alimentari più comuni si classificano in sanitarie (adulterazione, contraffazione, sofisticazione e alterazione) e commerciali. Dal vino prodotto con metanolo, al latte alla melanina, passando per la carne suina alla diossina e per quei prodotti di origine e qualità diverse rispetto a quelle dichiarate in etichetta (vedi l'olio spacciato per extra vergine di oliva ma in realtà derivante da una sintesi chimica di sostanze che di connessioni con l'ulivo non ne hanno affatto) : esempi concreti, solo per citarne alcuni, di una minaccia tangibile ai prodotti di qualità certificata, al portafoglio dei consumatori e soprattutto alla loro salute.

Da qui, l'importanza di informare ed educare i fruitori ad un acquisto più consapevole orientato certamente al risparmio economico ma non al risparmio sulla qualità. Tradotto in termini pratici, significa che la scelta da parte del consumatore deve essere fondata sul principio del rapporto qualità/prezzo e non esclusivamente sul fattore prezzo inteso come sinonimo (discutibile) di convenienza.

«Alla immediata lettura del prezzo si dovrebbe associare una lettura più critica dell'etichetta che permette al consumatore di acquisire un bagaglio di conoscenze utili per meglio orientarsi negli acquisti», suggerisce il Presidente della cooperativa "Goccia di Sole Molfetta", il dott. Giambattista Mastropiero.

«Per quanto concerne il costo, si potrebbe fare un'analisi di ciò che avviene attualmente in qualunque supermercato. E' sempre più frequente trovare, ad esempio, sugli scaffali olio extra vergine di oliva (100% prodotto italiano) in bottiglie da litro a un prezzo che oscilla tra € 1,90 e € 3,00 ».

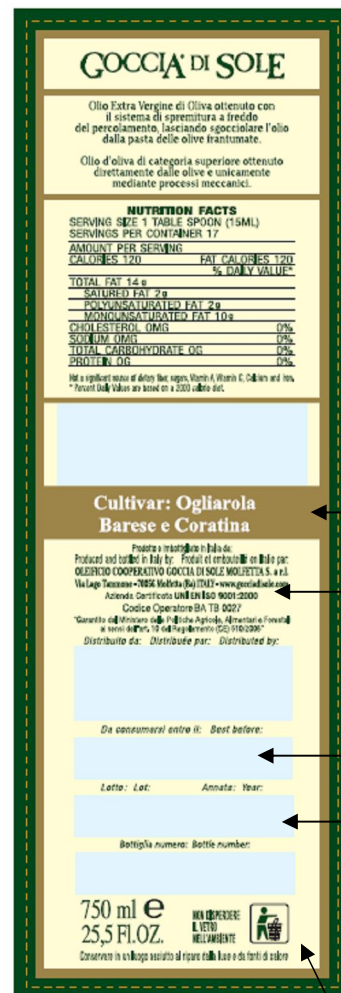
Certamente conveniente, ma un prezzo così basso giustificerebbe i costi di raccolta, di produzione, di imbottigliamento e di manodopera? Il presidente Mastropiero esamina in termini pratici queste voci di spesa : *«Consideriamo che una bottiglia di vetro vuota costa mediamente € 0,40; aggiungiamoci il costo relativo all'etichetta, al tappo, alla manodopera che incidono mediamente per € 0,45 ed ancora le spese di trasporto. Questo solo per considerare i materiali. Prendiamo adesso in esame il costo dell'olio di oliva che è fissato dalla "Borsa Olio", uno strumento che determina la quotazione di mercato di questo prodotto, un po' come avviene per i cambi monetari. Per ciò che concerne l'extra vergine di oliva dagli ultimi aggiornamenti del mese di giugno si rileva un prezzo al litro pari a € 2,55 iva esclusa.»* Pertanto, alla luce di quanto esposto, è lecito domandarsi: come può una bottiglia da 1 litro di olio costare € 1,90? Si tratterà davvero di olio extra vergine di oliva? Cosa stiamo in realtà acquistando?

E ancora, consideriamo le informazioni riportate in etichetta. *«L'etichettatura degli oli d'oliva è disciplinata dal regolamento CEE 1019/02 che individua le indicazioni obbligatorie da riportare sull'etichetta: denominazione di vendita, origine delle olive, termine minimo di conservazione, sede di produzione e/o confezionamento, lotto di confezionamento, quantitativo netto, nome e ragione sociale del produttore e del confezionatore, condizioni per la conservazione e raccomandazioni per il corretto smaltimento»,* continua il Presidente Mastropiero. *«A quelle obbligatorie, per l'olio extra vergine di oliva si aggiunge la dicitura "olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante processi meccanici", che sottolinea una maggiore qualità e sicurezza del prodotto».*

Nell'immagine qui di seguito riportata, compare inoltre il marchio della D.O.P. *«che rappresenta un'ulteriore garanzia di qualità, poiché rilasciato sotto autorizzazione di un organismo di verifica come la Camera di Commercio e evidenziato nella contro etichetta attraverso dei codici di controllo specifici»,* afferma il Presidente di Goccia di Sole. *«Inoltre, la tecnica dell'assaggio ovvero il "panel test" e la*

rintracciabilità di filiera sono strumenti essenziali che andrebbero potenziati al fine di assicurare la massima tutela della salute per il consumatore e, conseguentemente, smascherare le frodi alimentari».

Le frodi alimentari esistono e vanno combattute attraverso la prevenzione, i controlli ed una scelta più consapevole che insieme rappresentano gli strumenti per tutelare la nostra salute.



denominazione di vendita

marchio D.O.P

quantitativo netto

nome e ragione sociale del produttore

indicazione per l'identificazione dell'extravergine

origine delle olive

sede di produzione

termine di conservazione

lotto di confezionamento

condizione di conservazione e raccomandazioni per lo smaltimento