

IVG

Capodanno, cenone alle porte. Camera Commercio Savona: “Attenzione al ‘falso’ in tavola”

di **Redazione**

27 Dicembre 2014 - 9:42



Provincia. Prodotti adulterati e mal conservati, magari proprio in occasione delle feste. Trascorso Natale, si avvicina a grandi passi il cenone di Capodanno e aumenta l'acquisto da parte delle famiglie di prodotti alimentari: circa il 21% in più nel mese di dicembre rispetto alla media mensile del resto dell'anno. Un dato che deve però fare il conto con il “falso” dell'agroalimentare.

“In occasione delle festività natalizie - spiega Giancarlo Grasso, presidente dell'Azienda speciale della Camera di Commercio di Savona - è tradizione consolidata ricercare per i pranzi e le cene anche alimenti a cui, durante il resto dell'anno, si tende a rinunciare e a cui quindi il consumatore è meno avvezzo all'acquisto e pertanto può cadere nel rischio di comprare un prodotto scadente. Gli ultimi casi di sequestri massicci di dolci e frutta secca dimostrano che il mercato del falso riguarda anche i prodotti della nostra tavola, in particolare quella dop, igp e stg di cui l'Italia è primo produttore in Europa”.

Con 261 prodotti agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata e poco meno di 91 mila imprese artigiane del settore, il nostro Paese deve fare spesso i conti con il tentativo di immissione sul mercato di merci adulterate o falsificate che fanno concorrenza sleale alle imprese di qualità del territorio. “Dallo scorso 13 dicembre - dice Grasso - il consumatore ha un alleato in più nella scelta del prodotto: il nuovo regolamento europeo sull'etichettatura dei prodotti alimentari che rende obbligarla l'indicazione di una serie stringente di requisiti che rendono ancora più trasparente il prodotto acquistato e che

danno indicazioni dettagliate anche su eventuali allergeni". Nella nuova etichettatura che riguarda i prodotti imballati e non, le principali novità sono: la specificazione degli ingredienti presenti nei cibi evidenziazione degli allergeni con accorgimenti grafici (spessore, colore, ecc.); l'estensione dell'indicazione d'origine, dimensioni minime prestabilite per i caratteri dell'etichetta (altezza minima dei caratteri tipografici usati per tutte le diciture obbligatorie di 1,2 e per le confezioni con una superficie inferiore a 80 cm quadrati di 0,9 mm).

"Conoscere l'origine dei prodotti è fondamentale per i consumatori per tutelare il loro diritto alla corretta informazione su ciò che acquistano e, nel contempo, per le aziende è uno strumento essenziale per promuovere la propria produzione creando un rapporto fiduciario con il consumatore stesso - dice Luca Medini, direttore dell'Azienda speciale - Oggi un cittadino europeo su 3 sceglie cosa acquistare sulla base dell'origine dei prodotti riportati in etichetta: è fondamentale il ruolo delle certificazioni e dell'etichettatura che danno garanzia ai consumatori sulle qualità e sulle caratteristiche dei prodotti che vanno ad acquistare. Da parte nostra, come Laboratorio della Camera di Commercio di Savona proseguirà e sarà intensificato rapporto con le aziende sia attraverso incontri informativi a tema sia attraverso la proposta di servizi personalizzati".