



UNC  
CONSUMATORI.IT

## **PREMIO DONA - La spesa alimentare tra sicurezza, qualità e convenienza**

26 Novembre 2009

*L'Unione Nazionale Consumatori, la più antica organizzazione consumerista in Italia, in occasione del terzo Incontro nazionale dedicato alla memoria del fondatore Vincenzo Dona, offre un momento di riflessione sulla spesa alimentare dal punto di vista della sicurezza, qualità e convenienza dei prodotti.*

Roma, 26 novembre 2009 - Appuntamento a Roma con il terzo "Incontro Nazionale Consumatori Oggi", giornata di dibattito organizzata dall'Unione Nazionale Consumatori, la prima organizzazione di consumatori in Italia, fondata nel novembre 1955 da Vincenzo Dona. L'incontro, ispirato al ricordo del fondatore, autentica "voce dei consumatori" e padre del movimento consumerista in Italia, intende offrire un momento di riflessione sulla spesa alimentare cui è dedicata buona parte delle nostre esistenze di consumatori.

Il Premio "Vincenzo Dona" 2009 è conferito a Luca Zaia, Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, a Mariastella Gelmini, Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, ai Carabinieri dei N.A.S., rappresentati dal Generale Comandante Cosimo Piccinno, e a Emanuela Falcetti, giornalista esperta delle tematiche di consumo.

L'avvocato Massimiliano Dona, Segretario generale dell'Unione Nazionale Consumatori, spiega la decisione di dedicare l'edizione 2009 del Premio alla "Sicurezza, qualità e convenienza" della spesa alimentare: "Sono le tre facce di un prisma, l'alimentazione, che è pietra angolare nelle esistenze dei consumatori. La nostra Unione affronta questi temi da oltre cinquant'anni. A quell'epoca oltre metà del bilancio di una famiglia era rivolto alla spesa alimentare e dilagavano frodi e sofisticazioni.

Oggi la legislazione assicura più efficienti controlli per la sicurezza e più elevati standards di qualità delle produzioni, ma di fronte alla spesa alimentare non sempre il consumatore ha gli strumenti culturali per fare scelte oculate dal punto di vista della salute e del risparmio.

Per questo, consapevoli delle sfide che pone la società globalizzata, sollecitiamo alle Istituzioni un concreto impegno per rendere più trasparente la provenienza dei prodotti e per introdurre l'educazione alimentare nelle scuole, indispensabile ad accrescere la consapevolezza dei consumatori".

Luca Zaia, Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali, esprimendo il suo punto di vista sull'importanza di garantire a consumatori e produttori la sicurezza alimentare, afferma: "Il tema di questo incontro mi è particolarmente caro. La sicurezza alimentare è stato infatti uno dei problemi sui quali più sono speso, nell'interesse dei cittadini consumatori e dei produttori. I primi hanno diritto a essere sempre sicuri di ciò che acquistano e mettono sulle loro tavole. I secondi devono vedere tutelato il loro lavoro dai criminali dell'agroalimentare. In questo senso le attività degli organismi e delle associazioni a difesa dei cittadini è essenziale.

Il recente Rapporto sulla sicurezza alimentare, "Italia a tavola 2009", traduce in numeri tutte le operazioni compiute dalle forze dell'ordine e dalle istituzioni impegnate nelle delicate attività di contrasto alle agropiraterie e alle contraffazioni. Ben 222 mila ispezioni dimostrano la serietà e la determinazione del nostro impegno per garantire la salute dei consumatori.

Inoltre, è all'esame del Parlamento il disegno di legge sull'obbligatorietà di indicare l'origine dei prodotti in etichetta, una battaglia di civiltà nella quale credo fermamente. Già lo scorso luglio abbiamo presentato il decreto legge sull'etichettatura per il latte e i prodotti lattiero caseari, e ora siamo impegnati affinché in Europa sia riconosciuto il valore dell'etichettatura, come è accaduto per l'olio. I consumatori che scelgono un prodotto del quale conoscono la storia, sanno di scegliere qualità, valore, tradizione e sicurezza alimentare, le chiavi del successo del Made in Italy".

Francesca Martini, Sottosegretario del Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali, riflettendo sulla priorità di tutelare la salute dei consumatori, afferma: "Qualità e sicurezza degli alimenti ed accessibilità al cibo per tutti i cittadini sono sempre stati obiettivi in cima alla lista della mia agenda politica.

Fin dall'inizio del mio mandato mi sono occupata di tutelare la salute dei consumatori e di sostenere e rafforzare il sistema dei controlli nel campo della sicurezza alimentare. Molti sono stati infatti gli interventi balzati agli onori della cronaca, come il ritiro dal commercio delle carni contaminate da diossina dall'Irlanda o degli alimenti contaminati da melamina dalla Cina, ma forse non è sufficientemente nota la capillarità sul territorio e la mole dei controlli quotidianamente messa in atto dai veterinari e medici del Servizio Sanitario Nazionale e dal Comando Carabinieri per la tutela della Salute. Più di 1.000.000 di controlli nel 2008 da parte delle ASL nelle unità produttive e distributive nazionali testimoniano questo impegno: 407.128 unità sono state ispezionate, rilevandone quasi 50.000 con una o più infrazioni alla legislazione igienico-sanitaria. Sono stati prelevati 365.346 campioni, dei quali 3.582 sono risultati non regolamentari. Da questo lavoro sono scaturiti 51.135 provvedimenti di natura amministrativa e 1.857 notizie di reato. A ciò si aggiungono le 15.520 infrazioni amministrative e le 5.149 infrazioni penali rilevate dal Comando Carabinieri per la tutela della Salute durante le 29.193 ispezioni fatte.

La mia posizione, anche in ambito internazionale, è sempre stata e continuerà ad essere quella di proteggere la salute dei cittadini anche migliorando la trasparenza, la chiarezza e la coerenza dei messaggi pubblicitari o riportati in etichetta per facilitare le scelte nutrizionali del cittadino. Sostengo infatti pienamente la necessità di riportare in etichetta l'origine di tutte le carni e di non abbassare la guardia sulla sicurezza degli alimenti che passano dalle nostre frontiere.

Il 100% degli alimenti che passano dalle nostre frontiere viene controllato, infatti tutte le 80.474 partite di alimenti di origine non animale importate nel 2008 sono state controllate.

I campionamenti per i prodotti di origine animale sono stati 819 per il controllo dei residui chimici e 550 per il controllo della contaminazione microbiologica, per un totale di ben 2.336 analisi effettuate”.

Cosimo Piccinno, Comandante generale dei N.A.S., soffermandosi sull'importanza del ruolo dei Nuclei Antisofisticazioni e Sanità dell'Arma, sostiene: “Il Comando Tutela della Salute, il cui Comandante dipende funzionalmente dal Ministro del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, dispone di oltre 1000 uomini altamente specializzati presenti sull'intero territorio nazionale con 37 Nuclei (da Ragusa ad Aosta) coordinati da tre Gruppi con sede a Milano, Roma e Napoli. L'attività dei Nas a difesa del cittadino è garantita attraverso ispezioni di carattere amministrativo, che possono poi evolvere in indagini di polizia giudiziaria, su tre macro aree sicurezza sanitaria, sicurezza sui luoghi di lavoro, sicurezza alimentare.

Le particolari caratteristiche e la specifica formazione consentono ai Carabinieri del N.A.S., nella duplice veste di ufficiali di polizia giudiziaria e di Ispettori sanitari, di effettuare controlli e sviluppare attività investigative e di intelligence, non sovrapponibili alle ordinarie verifiche svolte da altri Organi di Vigilanza (A.S.L.).

I campi d'azione dei Carabinieri dei N.A.S. sono innumerevoli e complessi. In particolare, nel settore della sicurezza alimentare, l'attività operativa, fino a ottobre 2009, si è concretizzata in 27.043 ispezioni, a fronte delle quali sono state contestate oltre 15.000 infrazioni amministrative e 3.700 infrazioni penali. I N.A.S. hanno, inoltre, sempre nello stesso periodo, sottratto dal commercio oltre 33.000 tonnellate di prodotti in carenti condizioni igienico-sanitarie, in cattivo stato di conservazione, invasi da parassiti ed escrementi di roditori nonché scaduti di validità per un valore complessivo di circa 100 milioni di euro”.

Carlo Cannella, Presidente INRAN, riflettendo sull'importanza di un'alimentazione sana ed al contempo gustosa, sostiene: “Mettere in tavola prodotti sani e gustosi, senza spendere un patrimonio, con un occhio al benessere e uno all'ambiente, è una sfida che il consumatore può vincere. Certamente bisogna essere consapevoli che ci troviamo in una situazione molto particolare, in cui le preoccupazioni per la crescente e inarrestabile diffusione dell'obesità si aggiungono alle difficoltà connesse alla crisi economica globale e ai timori per la salute del pianeta. Dobbiamo cambiare il nostro stile di vita, riscoprire quei valori di frugalità e convivialità che hanno reso la dieta mediterranea un modello alimentare insuperato di benessere, longevità e ora anche di sostenibilità. Occorre rimettere alla base dell'alimentazione di ogni giorno gli alimenti di origine vegetale, cereali, verdura e frutta; preferire prodotti locali su base stagionale, che, oltretutto, sono più convenienti e meno inquinanti; ridurre quanto più possibile il consumo piatti pronti e alimenti confezionati, anche questi assai costosi, che contengono più grassi e più proteine animali e lasciano sempre meno spazio a verdura fresca e frutta. Per far questo si deve riconquistare il tempo di cucinare e quello di fare la spesa. E' questo il primo passo per riappropriarsi del proprio benessere”.

Gian Domenico Auricchio, Presidente Federalimentare, dichiara: “Analizzando i dati forniti

dall'ufficio studi di Federalimentare risulta evidente che gli italiani, pur attenti al prezzo, continuano a fidarsi della marca, che resiste come primo fattore di scelta, e non intendono assolutamente rinunciare alla qualità. Proprio la qualità e l'eccellenza costituiscono da sempre il fiore all'occhiello dei nostri prodotti alimentari, non a caso i più richiesti e, purtroppo, i più imitati al mondo. Ma oltre ad essere i più apprezzati gli alimenti e le bevande del nostro Paese sono anche i più sicuri sul mercato. La sicurezza costituisce un prerequisito di tutti i nostri prodotti: al monitoraggio svolto dalle autorità preposte (ASL, NAS, Ispettorato per il Controllo della Qualità, Istituto Superiore di Sanità, etc) infatti si somma il lavoro svolto ogni giorno nelle aziende alimentari dai 60.000 addetti (il 15% dell'intera forza lavoro) impegnati in attività di analisi e controllo qualità. Per garantire la sicurezza alimentare a tutti i cittadini si effettuano ogni anno circa 1 miliardo di analisi di autocontrollo.

Occorre altresì sottolineare l'attenzione riservata dalle aziende alimentari a 2 temi particolarmente cari ai consumatori: l'innovazione e l'ambiente. Se in fatto di innovazione la nostra Industria Alimentare, che ogni anno investe in Ricerca e Sviluppo oltre 2 miliardi di euro, è impegnata al fine di soddisfare le diverse e nuove esigenze degli italiani, in merito ai temi ambientali essa svolge un'attenta analisi della sostenibilità delle proprie filiere, a partire dal campo fino ai temi dell'efficienza distributiva e del recupero energetico”.

Paolo Bruni, Vicepresidente CO.GE.CA, Confederazione Generale della Cooperazione agricola europea afferma: “In tema di sicurezza alimentare la cooperazione è da sempre sinonimo di garanzia e qualità. Coerentemente con la loro mission, le cooperative agroalimentari italiane ed europee si approvvigionano di materia prima proveniente soprattutto dai propri soci agricoltori. Se guardiamo alle cooperative del nostro Paese, abbiamo dati assolutamente rassicuranti, visto che la materia prima lavorata è per il 98% di provenienza italiana e per l'82% è conferita direttamente dai soci agricoltori.

Sono numeri ha proseguito Bruni che dimostrano come, in virtù del rapporto consolidato che le cooperative agroalimentari hanno con i loro soci produttori, esse possono offrire le più ampie garanzie ai consumatori italiani, in termini sia di controllo della qualità della materia prima che di tracciabilità dei processi produttivi”.

Paolo Barberini, Presidente Federdistribuzione, riflettendo sulle conseguenze che la crisi può avere sul consumatore, dichiara: “Non c'è dubbio che da questa crisi emergerà un consumatore diverso, il cui processo di cambiamento sarà strutturale: un consumatore più responsabile, consapevole delle proprie scelte, attento all'equilibrio economico tra bisogno e valore del prodotto. La sicurezza dei prodotti alimentari è un prerequisito indispensabile e da questo punto di vista la Distribuzione Moderna Organizzata ha fatto molto, a cominciare dalla creazione delle “filiere controllate” fin dalle prime crisi alimentari. Anche la qualità è una domanda forte da parte dei consumatori; non è però una qualità fine a sé stessa: la vera richiesta è per una qualità accessibile a prezzi giusti e anche in questo caso la DMO ha dato un importante contributo, sviluppando come non mai nel passato il proprio marchio privato, che rappresenta proprio il miglior rapporto tra prezzo e qualità. Va inoltre detto che un significativo risultato i termini di ricerca di un nuovo equilibrio tra convenienza e qualità si potrebbe ottenere da una maggiore efficienza delle filiere alimentari, attualmente invece causa di sovrastrutture di costi che si abbattano sul consumatore finale indebolendone il potere d'acquisto. La DMO sta affrontando le nuove

sfide del futuro con un forte senso di responsabilità e mettendo al centro delle proprie attività il concetto di sostenibilità economica, sociale e ambientale. In quest'ambito la creazione di un'offerta che coniughi per i consumatori sicurezza, qualità e convenienza è centrale e rappresenta una fondamentale linea di sviluppo per il futuro”.

L'incontro è anche l'occasione per presentare un'indagine demoscopica IPSOS, dal titolo “Consumatori a tavola”, che indaga sulle scelte di consumo in campo alimentare. A tal proposito, Nando Pagnoncelli, Presidente IPSOS, dichiara: “Dopo le difficoltà dei primi mesi a settembre 2009, l'indice Isae che misura la fiducia dei consumatori ritorna a crescere. A conferma della tenuta della domanda delle famiglie anche l'indicatore Confcommercio mostra un aumento tendenziale dei consumi anche a settembre (+0,2%), per il quarto mese consecutivo. Diminuiscono il diffuso pessimismo e l'incertezza riguardo la propria situazione economia e la propria capacità di risparmio. In termini di spesa, il consumatore ha la percezione di poter mantenere invariato il proprio “status quo”. Si tratta di un percorso che prosegue a piccoli passi, in un contesto permeato ancora di una buona dose di incertezza in cui la situazione, seppur meno negativa rispetto alla prima fase dell'anno, evidenzia un terreno ancora irto di difficoltà determinate in via prioritaria dalle forti preoccupazioni incentrate su futuro dell'occupazione e sulla convinzione che la crisi non si risolverà in tempi brevi.

Nelle dinamiche di consumo permangono attenzione al portafoglio ed alla convenienza ma senza tralasciare gratificazione e comodità negli acquisti. E' la figura di un consumatore più competente, che coniuga quindi oculatezza e piacere personale, in un mélange più bilanciato e consapevole. Un consumatore più consapevole anche nelle abitudini alimentari, che conosce e sa apprezzare il valore del “mangiare sano” e che, in larga misura, ne segue i principali orientamenti. La fotografia che i dati ci restituiscono è quella di un consumatore che si reputa attento a ciò che sceglie nell'ambito della spesa alimentare: il 79% del campione dichiara di leggere sempre le diciture riportate sulle etichette della confezione. Dovendo però giudicare il livello di comprensibilità delle informazioni in esse contenute, si osserva un gap piuttosto evidente tra lettura e comprensione (ovvero fruibilità) delle etichette stesse: il 40% degli intervistati si configura come consumatore attivo nella ricerca delle informazioni ma incapace di coglierne il contenuto. Accanto a questa quota, la maggioranza è rappresentata da coloro che mostrano viceversa sia un buon livello di interesse che di comprensione delle informazioni: sono il 45%.

Nella percezione degli intervistati il binomio Made in Italy - prodotti alimentari è piuttosto forte. Per essere un vero “Made in Italy” però non basta solo il marchio.

Sono le materie prime a dover essere italiane, come pure l'intera filiera (produzione e confezionamento) che necessita di una dislocazione su suolo nostrano, meglio se in zone tipiche di produzione”.

Numerosi i messaggi di apprezzamento per l'iniziativa giunti alla nostra Unione:

“Auspico che dai lavori del convegno possano venire utili indicazioni per garantire la produzione e commercializzazione di alimenti sicuri, accessibili al vasto pubblico, all'altezza della tradizione gastronomica del paese. Nel confermare l'apprezzamento per l'attività che l'associazione da lei rappresentata svolge nell'informare e tutelare i consumatori, rivolgo a lei ed a quanti prenderanno parte all'iniziativa un cordiale saluto”.

Queste le parole di incoraggiamento del Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano.

“Vorrei esprimere il mio plauso per aver dato vita anche quest’anno al premio ‘Vincenzo Dona, voce dei consumatori’ e al contestuale convegno dedicato al tema dell’alimentazione. Sono certo che la discussione offrirà importanti spunti di riflessione sul tema, e in particolare sulla sicurezza alimentare, sulla qualità dei prodotti del nostro mercato, sui cambiamenti delle abitudini delle famiglie italiane in questo delicato momento di crisi economica. auguro pertanto pieno successo all’iniziativa e invio a lei e a tutti i convenuti i miei più cordiali saluti”. Così il Presidente del Senato Renato Schifani.

“Vorrei, con questa mia, esprimere la mia considerazione per l’obiettivo dell’incontro che da un lato sensibilizza ad una attenzione sempre maggiore alla qualità del prodotto dal momento della produzione fino alla messa sul mercato e dall’altro invita a seguire alcuni principi indicatori dello stile di vita sana - il moderato consumo di alcolici e liquori, seguito da una alimentazione ricca di frutta, verdura e fibre - e delle abitudini corrette abitudini - ad esempio, l’incremento dell’attività fisica - che possono aiutare a prevenire anche alcune malattie tipiche del mondo occidentale, prima fra tutte l’insorgenza dei tumori. Principi riconosciuti dalla comunità scientifica europea che proprio in vista di una azione capillarizzata di informazione dell’opinione pubblica, ha approvato e reso pubblico il “Codice Europeo contro il Cancro”.

Certo del buon successo dell’evento, La prego di gradire i miei migliori auguri di buon lavoro unitamente ai miei più cordiali saluti. Questo il messaggio del Prof. Umberto Veronesi, Direttore scientifico IEO, Istituto Europeo di Oncologia.

La parte finale dell’incontro è dedicata alla consegna dei premi “Vincenzo Dona”, istituiti dall’Unione Nazionale Consumatori alla scopo di promuovere la conoscenza delle problematiche di consumo nell’ambito delle regole del mercato, del diritto dei consumatori e dei processi informativi.

Queste le categorie previste:

“Premio Vincenzo Dona” per le personalità che si sono distinte per l’impegno a favore dei consumatori.

“Premio Vincenzo Dona” per le migliori tesi di laurea in materia di tutela dei consumatori.

“Premio Vincenzo Dona” per i giornalisti che hanno realizzato il miglior servizio dedicato all’informazione del consumatore con la collaborazione degli esperti dell’UNC.

“Premio Vincenzo Dona” per il comitato locale UNC che si è distinto per progettualità ed attività sul territorio.

Roma, 26 novembre 2009

**Cerca un altro comunicato**

