



Sicurezza alimentare, CF: consumatori disorientati

help consumatori Scritto da SBS | Help Consumatori – ven 7 giu 2013

Il livello di sicurezza del cibo che giunge sulle nostre tavole può essere considerato ottimo. Non mancano però gli scandali alimentari e gli allarmismi infondati. In questo contesto i consumatori sono disorientati e troppo spesso preoccupati. Sono questi i temi affrontati nel workshop organizzato da Consumers' Forum dal titolo "Sicurezza alimentare, filiera agroalimentare, lotta agli sprechi. Consumatori consapevoli?". L'evento, che si è svolto oggi a Roma presso Eataty, è stata l'occasione per presentare il report "I consumatori e gli alimenti: certezze e paure".

"La guida che oggi presentiamo vuole essere uno strumento per promuovere un confronto e un dibattito sul tema. E' indispensabile conoscere a fondo il ciclo alimentare per poter agire. Consumers' Forum intende continuare a svolgere la sua missione di dialogo con la partecipazione coordinata e congiunta di tutti", ha detto in apertura del workshop, **Giuseppe Mermati Segretario Generale Consumers' Forum**.

Il report, che ripercorre le principali tematiche riguardanti l'alimentazione sicura e di qualità, è stato scritto da **Agostino Macri**, esperto di sicurezza alimentare che per anni ha lavorato presso l'Istituto Superiore di Sanità. Presentando il rapporto, Macri ha ripercorso le tappe della produzione industriale a livello mondiale ed europeo parlando di un "tumultuoso sviluppo alimentare" nel corso del quale si sono prodotti numerosi scandali come il caso del vino al metanolo o degli ormoni nelle carni. Così, "negli anni la diffusione di allarmi, alle volte ingiustificati, ha portato le associazioni di consumatori a spinti a media a occuparsene".

SONY
make.believe

fatti l'uno per l'altro

Un consumatore consapevole è anche un consumatore che sa come comportarsi e che dopo avere acquistato sa quando acquistiamo il prodotto, siamo noi responsabili dei processi di gestione del cibo: **"E' molto importante – ha proseguito Macri - che il cittadino conosca il sistema di conservazione a livello domestico** come i metodi di cottura, che se effettuati in modo errato possono portare a notevoli problemi. Inoltre, sono in pochi a sapere che esiste una interazione tra farmaci e alimenti".

Tema centrale della creazione di una reale consapevolezza del cittadino è quello dell'informazione: "La pubblicità – ha aggiunto Macri – mira solo a esaltare gli aspetti positivi. Essenziale è l'etichetta che ha il compito non solo di informare ma anche di educare. In realtà, il consumatore non ha una reale percezione di alcuni pericoli insiti negli alimenti, come nel caso delle contaminazioni microbiologiche, delle zoonosi e delle intossicazioni alimentari. Tante anche le leggende metropolitane, come pensare che gli Ogm siano pericolosi (su cui è necessario fare ricerca), che gli alimenti biologici siano più sicuri di quelli convenzionali (che sono altrettanto sicuri) o che la carne sia piena di ormoni". "I media – ha concluso – utilizzano i temi dell'alimentazione come intrattenimento e sono rare le occasioni di vera informazione ed educazione. Spesso le informazioni arrivano ai cittadini in modo non corretto e il risultato è che i consumatori sono spesso disorientati e le reazioni inadeguate".

Secondo Romano Marabelli, Capo Dipartimento della sanità pubblica veterinaria, della sicurezza alimentare e degli organi collegiali per la tutela della salute del Ministero della Salute: **"E' fondamentale mantenere il principio secondo il quale il consumatore deve poter scegliere ma non deve essere responsabilizzato in tema di sicurezza alimentare. Questo è un onere che spetta al sistema istituzionale e dei controlli**. Non si può comunicare al consumatore solamente una visione medioevale del cibo, perché il prodotto italiano è anche frutto di un enorme lavoro in termini di sviluppo, ricerca e tecnologie".

Quando si parla di sicurezza alimentare si pensa spesso soltanto alla lotta alle frodi alimentari e alle politiche per garantire cibi sicuri sulle nostre tavole. Abituati come siamo ad avere qualsiasi prodotto ovunque e sempre, è difficile pensare che una delle sfide dei prossimi anni sarà proprio quella **dell'approvvigionamento alimentare**. "L'Europa è l'area del mondo che importa più prodotti. Basti pensare che importiamo il 90% della soia. In Europa, e soprattutto in Italia, questa consapevolezza non esiste. A questo fenomeno dobbiamo affiancare quello della volatilità dei prezzi, realtà ormai strutturale della economia europea. Si tratta di un contesto dove è assurdo poter pensare allo spreco alimentare".

Secondo il Parlamento Europeo, infatti, fino al 50% di cibo commestibile viene sprecato nelle case degli europei, nei supermercati e ristoranti e lungo la catena di approvvigionamento alimentare. Consumers' Forum, in preparazione del 2014, proclamato **dall'Unione Europea anno europeo contro gli sprechi alimentari**, ha

lanciato un concorso per la best practice in tema di imprenditorialità e no food waste. “In un momento di crisi come questo, dove le famiglie hanno grandi difficoltà, **non si possono accettare gli sprechi di beni alimentari**. Crediamo che questo sia un contesto su cui è necessario fare molti passi avanti, anche per chi non è fortunato come noi– ha annunciato **Fabio Picciolini, Presidente Consumers' Forum**.

In chiusura dei lavori **Picciolini** ha lanciato la proposta di “**un tavolo di lavoro permanente per sviluppare sinergie con tutti gli attori della filiera agro-alimentare**, allo scopo di tutelare la salute dei cittadini, combattere la contraffazione e premiare la qualità dei produttori”. “Il consumatore – ha concluso - deve rendersi maggiormente responsabile e provvedere a informarsi adeguatamente su ciò che compra, valutando con attenzione il rapporto qualità-prezzo, mai comunque a discapito della sicurezza alimentare”.

A cura di Silvia Biasotto

Copyright © 2013 Yahoo! Tutti i diritti riservati. | Yahoo! News Network | /