

Decrescita consapevole

Un consumatore ignorante vittima di se stesso

I marchi di denominazione d'origine come tutela di qualità

Nicola Bini

Mi capita poche volte di entrare in un super o ipermercato per acquistare prodotti alimentari e sinceramente in quelle occasioni avrei bisogno di un "insegnante di sostegno": non trovo mai nulla.

Ciò che mi stupisce di più ogni volta, non è la mia assodata ignoranza quanto piuttosto l'ingenuità nelle scelte di alcuni consumatori. In alcune occasioni, ho avuto modo di sentire le considerazioni di taluni di essi che di fronte ai vari prodotti si ponevano quesiti, tal volta frivoli e tal volta totalmente fuori luogo, riguardo le caratteristiche degli alimenti che tenevano in mano. A fianco di tali interrogativi, la cosa più divertente da sentire, erano le considerazioni riguardo i marchi presenti sulle confezioni, che alcune persone declamano a chi le accompagnava con fare saccente, elaborando divertenti considerazioni.

"Facile preda"

Una delle scene più eclatanti a cui mi è capitato di assistere è stata l'affermazione di una distinta signora che commentando il logo di un prodotto che teneva in mano, riportante la sigla, "denominazione d'origine", definiva quel prodotto come un alimento interamente realizzato in Italia: nulla di più sbagliato.

Questa affermazione abbastanza sconcertante è di per sé uno degli elementi per cui il mercato dei prodotti alimentari italiani rientra di prepotenza tra quelli con il maggior numero di contraffazioni.

Un utente che non conosce ciò che sta acquistando o che peggio ancora non sa leggere le informazioni riportate in etichetta, è sicuramente una facile preda per tutti coloro che lavorano al di fuori della legalità. Questo approccio poco attento, può ricadere in semplici frodi di tipo

commerciale, che pur non provocando nocimento alla salute pubblica, ha un forte impatto sul sistema dei produttori.

In altri casi possono esserci gravi conseguenze sulla salute dei consumatori. Uno dei modi che i consumatori possono sfruttare a loro vantaggio per non essere alla mercé di fraudolenti produttori, è quello di leggere o meglio ancora saper leggere, le informazioni che si trovano sulle confezioni.

Il sistema produttivo italiano, nell'ambito legislativo europeo è soggetto ad una delle normative più stringenti in fatto di trasparenze e tutela dei consumatori e dei produttori, prova ne sono i 660.804 controlli effettuati nel 2011 dal Sistema Sanitario Nazionale.

Nell'arco degli anni, leggi nazionali o regolamenti europei sono intervenuti legiferando in maniera sempre più

puntuale, ma aimè, non ancora del tutto esaustiva, sulle informazioni necessarie da riportare in etichetta, con il chiaro obiettivo di tutelare la salute pubblica.

Come scegliere un prodotto nuovo

Il consumatore come primo approccio, durante l'acquisto di un prodotto nuovo, dovrebbe tenere in considerazione, quali elementi riflettenti il livello di sicurezza di un prodotto, vari fattori; tra cui prima di tutto il prezzo.

Un prodotto quando viene immesso sul mercato viene ceduto ad un importo che può essere simile a quello della concorrenza oppure esser calcolato in base ai costi necessari alla produzione.

Ciò detto in entrambe i casi un alimento avente una differenza importante di prezzo da quello degli altri è da valutare seriamente perché

uno dei possibili modi per ridurre il prezzo di vendita, può essere quello di lavorare con un leggero lassismo, tralasciando alcuni meccanismi di sicurezza.

Dopo questo primo step ciò che si può prendere in considerazione è l'attendibilità della marca della ditta produttrice, la facilità di lettura delle nozioni riportate sulla confezione e il numero di quesiti che rimangono in noi, quando lette le istruzioni, ci apprestiamo ad utilizzarle.

Un quarto importante fattore da

considerare è il luogo in cui ci si accinge all'acquisto del prodotto e la tipicità o meglio l'origine del prodotto.

Fermo restando che il tempo disponibile a fare spesa è sempre meno e quindi anche quello dedicabile alla lettura dell'etichetta, un buon strumento di sintesi possono essere i marchi presenti sulle confezioni.

In modo particolare nel nostro paese grazie al regolamento comunitario 510/2006 vengono definiti tre gran-

di categorie di prodotti, i cui ferrei disciplinari limitano oltre modo la possibilità di compiere azioni distorsive la realtà e fortificano il legame tra prodotto, lavorazione e conservazione dello stesso con il territorio.

Questi prodotti, conosciuti come "tipici" sono il risultato della sapienza artigianale e quindi il frutto della nostra tradizione, nonché delle condizioni climatiche del nostro paese da cui traggono origine e questo per noi, può essere elemento di vanto.



- Un logo molto importante è quello che definisce i prodotti cosiddetti DOP, denominazioni di origine protetta, il quale identifica una regione o un luogo determinato in cui viene realizzato interamente un artefatto. Ciò sta ad indicare che tutte le fasi necessarie al ciclo di realizzazione avvengono in un'area ben determinata e facilmente identificabile.
- L'agevolezza con cui queste nozioni possono essere utilizzate risiede nella possibilità di andare a visitare e toccare con mano l'ambiente in cui esso viene realizzato, proprio perché l'etichetta insieme alle informazioni connesse ci permette di sapere dove possiamo andare a trovare il produttore.



- Una seconda certificazione molto importante, è quella che categorizza i prodotti come IGP, indicazione geografica protetta, che identifica tutti gli alimenti, che almeno in una fase, sia essa produzione e/o trasformazione avvengono in un'area geografica determinata.
- Ciò che si può leggere e capire facilmente dal regolamento comunitario 510/2006 è che questi cibi, non totalmente riconducibili ad una zona specifica, possono avere alcune fasi di costruzione o addirittura essere formati da alcune materie prime di origine "esterna".
- Ciò che quindi si deve ricordare quando si acquistano tali prodotti è la minor facilità con cui si può identificare tutti coloro che hanno partecipato al processo di lavorazione e che non tutto il processo di realizzazione è identificabile e riconducibile ad un territorio.



- Un'altra certificazione molto interessante, ma poco conosciuta è quella che identifica i prodotti STG, specialità tradizionale garantita, in cui vengono classificati tutti quegli alimenti che sono formati da "un elemento o insieme di elementi" che distinguono nettamente quel prodotto dagli altri donandogli alcune peculiarità.
- Il secondo termine molto importante in tale sigla è "tradizionale" che identifica quei prodotti o meccanismi che tramandati tra generazioni, si sono arricchiti degli effetti della storia e hanno fortificato il loro legame con il territorio. Questo marchio fortifica quindi il legame tra prodotto e territorio, richiedendo una maturazione del prodotto nel tempo, attraverso le generazioni.

Conclusioni

Queste considerazioni però, non devono fare illudere il consumatore riguardo la sicurezza alimentare di un prodotto, perché le certificazioni di cui sopra non identificano un prodotto sano e sicuro ma sintetizzano semplicemente che gli alimenti che stiamo consumando sono realizzati secondo la tradizione di un determinato territorio e/o che almeno una, se non tutte le fasi sono realizzate in una specifica circoscrizione. Ciò detto la forza di tali marchi è la possibilità da parte del consumatore di poter andare a verificare dove e come

gli alimenti sono realizzati e verificare di persona l'attendibilità del produttore. Questi elementi, simboli di trasparenza altro non sono che il modo migliore per ciascuno acquirente di tutelare se stesso e la propria famiglia e l'occasione per il produttore di farsi conoscere dal mercato. In tal caso, chi sa giocare bene questa partita, può essere in grado di raggiungere una distintiva sostenibilità finanziaria ed economica. Un ulteriore innegabile punto di forza è la possibilità di trovare quando si è lontani da casa, il gusto e il profumo di tutto il sapore della famiglia.

Bibliografia

- Unioncamere Piemonte Alps-Enterprise Europe Network. Unione Europea. Istruzioni per l'uso. L'etichettatura dei prodotti alimentari, la normativa dell'Unione europea e nazionale. 3/2012
- Cap. Sergio Tirrò, Le frodi alimentari: concetti di adulterazione, sofisticazione, alterazione, contraffazione, pericolosità, nocività e genuinità. Comando carabinieri per la tutela della salute. (www.salute.gov.it/resources/static/ministero/usmaf/Polizia_Sanitaria_aprile_2011/le_frodi_alimentari_tirro.pdf)