

Coldiretti; Pomodori Etichetta Calo raccolta Consumo a testa: 30 chili all'anno



Al via lungo tutto lo Stivale la raccolta del pomodoro da destinare a pelati, polpe, passate, concentrato e sughi pronti con una riduzione stimata pari ad almeno il 9% rispetto allo scorso anno, anche per effetto dell'andamento climatico bizzarro. E' quanto stima la Coldiretti, sulla base delle prime indicazioni dell'associazione mondiale dei trasformatori di pomodoro, nel sottolineare che si tratta del primo raccolto che dovrà essere etichettato Made in Italy dopo la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale 47 del 26 febbraio 2018 del decreto interministeriale per l'origine obbligatoria sui prodotti come conserve e salse, oltre al concentrato e ai sughi, che siano composti almeno per il 50% da derivati del pomodoro. Le aspettative in Italia sono per un raccolto attorno a 4.750.000 tonnellate, con i primi dati che evidenziano una buona qualità in termini di gradi Brix, ovvero di contenuto zuccherino, ma rese all'ettaro sotto le medie degli ultimi anni. Si tratta di una attività che – sottolinea la Coldiretti - mette in moto in Italia una filiera di eccellenza del Made in Italy che coinvolge circa 7.000 imprese agricole, oltre 100 imprese di trasformazione e 10.000 addetti, che esporta 2 miliardi di euro di derivati del pomodoro in tutto il mondo. L'Italia è il principale produttore dell'Unione Europea dove le previsioni riportano un calo produttivo complessivo del 14%, con riduzioni superiori al 20% in Spagna e Portogallo. A livello mondiale il calo della produzione sarebbe meno sostenuto (-6,6%), nonostante la previsione di un meno 40% per la produzione cinese di pomodoro da industria, mitigata da un +14% della produzione californiana. Quest'anno però - continua la Coldiretti - grazie alla nuova normativa nazionale non sarà più possibile spacciare per Made in Italy i derivati del pomodoro importati dall'estero. Il decreto approvato – spiega la Coldiretti – prevede infatti che le confezioni di tutti i derivati del pomodoro, sughi e salse prodotte in Italia dovranno avere obbligatoriamente indicate in etichetta le seguenti diciture:

- a) Paese di coltivazione del pomodoro: nome del Paese nel quale il pomodoro viene coltivato;
- b) Paese di trasformazione del pomodoro: nome del paese in cui il pomodoro è stato trasformato.

Se queste fasi avvengono nel territorio di più Paesi possono essere utilizzate, a seconda della provenienza, le seguenti diciture: Paesi UE, Paesi NON UE, Paesi UE E NON UE.

Se tutte le operazioni avvengono nel nostro Paese si può utilizzare la dicitura "Origine del pomodoro: Italia". Per consentire lo smaltimento delle scorte – continua la Coldiretti – i prodotti che non soddisfano i requisiti previsti dal decreto, perchè immessi sul mercato sul mercato o etichettati prima dell'entrata in vigore del provvedimento, possono essere commercializzati entro il termine di conservazione previsto in etichetta. Si tratta – conclude la Coldiretti - di una attesa misura di trasparenza per i derivati del pomodoro che sono il condimento più apprezzato dagli italiani codificato da Pellegrino Artusi nato il 4 Agosto del 1820 che nel suo "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" scriveva che "il sugo dev'essere semplice e cioè di soli pomodori cotti e passati. Tutt'al più potrete unire ai medesimi qualche pezzetto di sedano e qualche foglia di prezzemolo e di basilico quando crediate questi odori confacenti al bisogno". Oggi in Italia si consumano conserve di pomodoro per circa 30 chili a testa all'anno, a casa, al ristorante o in pizzeria secondo le stime della Coldiretti. Ad essere preferiti, sono stati nell'ordine le passate, le polpe o il pomodoro a pezzi, i pelati e i concentrati.

Comunicato - 06/08/2018 - Napoli - www.cinquerighe.it