



Camera di Commercio
Ravenna

COMUNICATO STAMPA N. 12

Svolto il convegno “I CONSUMATORI E LA SICUREZZA ALIMENTARE”.

Si è svolto stamattina presso la Camera di commercio di Ravenna il convegno “I CONSUMATORI E LA SICUREZZA ALIMENTARE”.

Il Presidente della Camera di commercio Gianfranco Bessi, aprendo i lavori, ha ringraziato gli intervenuti e presentato i relatori.

“Tutti gli anni la Camera di commercio organizza un convegno dedicato alla regolazione del mercato e alla tutela dei consumatori – ha ricordato- affrontando materie di grande attualità per l’opinione pubblica. Quest’anno abbiamo scelto la sicurezza alimentare.

Ai saluti si è aggiunto **Enzo Romeo Camanzi, consigliere camerale in rappresentanza delle Associazioni dei consumatori**, con la collaborazione delle quali viene organizzato il convegno annuale.

Il moderatore -il **giornalista Lorenzo Tazzari**- ha poi dato la parola ai relatori.

Il prof. **Giovanni Tedde, specialista in Scienza dell’alimentazione**, ha parlato dell’ “etichetta, strumento e guida per un’alimentazione consapevole”. E’ opportuno leggere le etichette, perché riportano molte informazioni controllabili: lo stato di conservazione (data di scadenza); la qualità e quantità degli ingredienti; il contenuto di prodotti a cui si può essere allergici; il contenuto in grassi (etichetta nutrizionale) e additivi, fino al luogo di provenienza, sede dello stabilimento e lotto di produzione.

La relazione di Remo di Carlo, presidente di Italfrutta Srl, su “**La filiera produttiva e il ruolo dell’industria alimentare nella tutela del consumatore**”, è stata riportata da **Lorenza Pelliccioni**, responsabile della qualità.

Dal punto di vista dell’Industria alimentare, la “sana alimentazione” è intesa come responsabilità nella commercializzazione d’alimenti che non sono dannosi per la salute o inadatti al consumo umano. Oltre a questi requisiti-base, l’Industria alimentare “etica”, limita l’utilizzo di coloranti e conservanti, seleziona materie prime, evita un’eccessiva manipolazione per preservarne i contenuti nutrizionali; facilita inoltre il consumatore con le informazioni fornite nell’etichetta.

Giorgio dal Prato, Amministratore Delegato Deco industrie spa, ha esemplificato come nell’industria si possono applicare principi e sistemi della qualità e della tutela del consumatore, dedicando ingenti risorse per la sicurezza e qualità degli alimenti.

In chiusura, ha auspicato che i giovani scelgano e intraprendano percorsi formativi-universitari pertinenti alle scienze alimentari e professionalità collegate, perché la loro disponibilità è importante per perseguire produzioni di qualità.

Grande attesa anche per l’intervento del **Comandante del NAS** (Nucleo Antisofisticazione e Sicurezza alimentare) dei **Carabinieri della Regione Emilia-Romagna, Luogotenente Salvatore Oliviero**, che ha illustrato l’attività dei NAS (35 in Italia e 2 in Emilia-Romagna), su tutti i settori di produzione e commercializzazione di alimenti per uso umano e animale.

Ha raccontato e tratto i bilanci in numero di arresti, denunce e sequestri, di operazioni che hanno molto colpito l'opinione pubblica: l'ultima, "operazione Fedro" del dicembre 2005, ci ha lasciato immagini televisive di uova "con i vermi", utilizzate per la produzione di alimenti industriali contenenti uova.

Il Luogotenente ha terminato con l'invito a rivolgersi con fiducia ai NAS per segnalare irregolarità.

Molte le domande del pubblico, specie dal pubblico giovane, interessato alla richiesta della "definizione di prodotto bio", a "che fine fanno dopo la scadenza i prodotti alimentari", alla domanda se esista o meno una "Facoltà di Scienze dell'alimentazione in Romagna".

Ravenna, 05.05.2006

AGLI ORGANI DI STAMPA

IL PRESIDENTE
Gianfranco Bessi