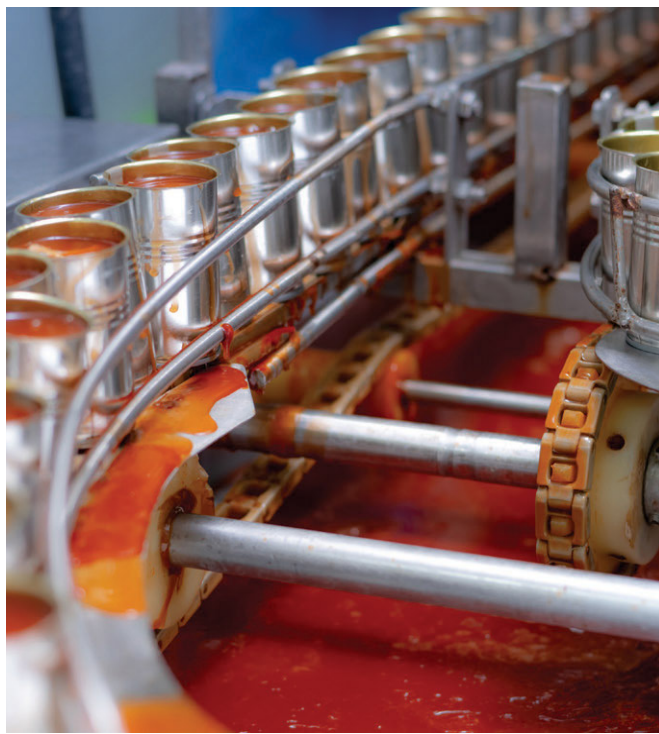


Speciale | Pomodoro agricoltura&industria

Filiera del pomodoro, il "pericolo" viene da Est

ALCUNI MESI FA È STATA DENUNCIATA LA MESSA SUL MERCATO DI PRODOTTI CINESI VENDUTI COME ITALIANI: UN RISCHIO PER TUTTI I CONSUMATORI



Un mercato sempre più globalizzato comporta diversi vantaggi ma anche alcuni rischi, come quello della contraffazione del prodotto. Un pericolo che riguarda anche il segmento del pomodoro, uno dei vanti dell'agricoltura made in Italy. Lo sa bene Coldiretti che, insieme a Filiera Italia, già alcuni mesi fa ha denunciato una situazione riportata in precedenza anche dalla britannica Bbc: la presentazione sul mercato di concentrato di pomodoro cinese, venduto però come italiano. A fare preoccupare ulteriormente è la grande crescita del gigante asiatico sul mercato settoriale: tra 2023 e 2024 la produzione è infatti cresciuta del 38%.

UN RISCHIO CONCRETO

Non a caso le importazioni di semilavorati di pomodoro dalla Cina nell'Unione Europea sono raddoppiate, superando le 100.000 di tonnellate - hanno riportato Coldiretti e Filiera Italia ancora a fine 2024 -, contro le 50.000 tonnellate di do-

dici mesi prima. Complessivamente nell'Ue arriva una quantità di prodotto da Pechino che è pari, in pomodoro fresco equivalente, al 10% della produzione Ue di pomodoro da industria. Va considerato inoltre che in Cina la popolazione consuma "oro rosso" in quantità molto inferiori rispetto a quelle occidentali: si parla di 1 chilogrammo pro-capite all'anno di derivati, mentre in Europa si arriva addirittura a 22. Questo significa che la maggior produzione orientale rischia di finire sulle nostre tavole, a scapito sia della qualità del prodotto (e quindi un pericolo per i consumatori) che degli operatori della filiera.

Un rischio anticipato dalla Coldiretti con i presidi messi in atto a maggio 2024 al porto di Salerno, in occasione dell'arrivo di un carico di concentrato di pomodoro dalla Cina accusato di essere ottenuto con lo sfruttamento del lavoro delle minoranze. Il 90% del concentrato di pomodoro cinese destinato all'esportazione viene dai campi della regio-



Contraffazione. Il pomodoro cinese viene spacciato per italiano

"L'indicazione in etichetta venga estesa anche ai Paesi Ue"

ne dello Xinjiang, dove verrebbe coltivato grazie al lavoro forzato degli uiguri, minando quindi i diritti umani. In tale ottica Coldiretti e Fi-

liera Italia chiedono da tempo l'obbligo dell'indicazione di origine su tutti i prodotti alimentari in commercio nell'Ue. In Italia vige peraltro già l'etichetta con l'indicazione della provenienza sui derivati del pomodoro. È però necessario occorre estendere anche all'Europa il divieto oggi vigente nel nostro Paese di utilizzare il concentrato per la produzione di passata, a tutela dei consumatori dei Paesi dell'Ue.

CHI SIAMO

ASIPO "Associazione Interprovinciale Produttori Ortofrutticoli Società Agricola Cooperativa" è un'Organizzazione di Produttori Ortofrutticoli specializzata nella coltivazione di pomodoro fresco destinato alla trasformazione industriale, per l'ottenimento di polpe, passate, concentrati e sughi pronti all'uso.

LA NOSTRA STORIA, LA NOSTRA MISSIONE

La nostra azienda è stata fondata nel 1974 ed è stata riconosciuta Organizzazione di Produttori Ortofrutticoli ai sensi del Reg. UE 1308/2013.

I NOSTRI NUMERI

Abbiamo più di 350 aziende agricole associate direttamente o tramite le 3 cooperative socie. Superiamo i 9.000 ettari coltivati di pomodoro distribuiti nei territori di Emilia Romagna, Lombardia, Veneto e Piemonte, producendo ben oltre il 10% dell'intera produzione nazionale. Una parte dei nostri soci si dedica alla coltivazione di pomodoro biologico o produzioni speciali (come il pomodorino datterino).

IL NOSTRO IMPEGNO PER LA QUALITÀ

Tutte le produzioni convenzionali sono gestite con tecniche colturali conformi ai Disciplinari di Produzione Integrata delle Regioni di appartenenza delle aziende agricole, offrendo così un prodotto salubre e ottenuto nel massimo rispetto dell'ambiente. Questa filosofia produttiva ci ha permesso di posizionarci quale principale OP nella produzione di pomodoro fresco destinato alla trasformazione industriale del panorama italiano.

INNOVAZIONE E RICERCA

Abbiamo una propositiva collaborazione con tutti gli enti pubblici nazionali, partecipiamo alle più importanti attività di ricerca del comparto e grazie alla nostra esperienza abbiamo redatto delle Linee Guida per supportare le aziende socie nella coltivazione dei prodotti ortofrutticoli nel pieno rispetto delle migliori pratiche agricole, ambientali e sociali.

ASIPO Società Agricola Cooperativa

Sede Legale: Via Tazio Nuvolari, 44/A - 43122 - Parma
Ufficio territoriale: Via Alessandro Bolzoni, 17/A - 2912 - Piacenza
Contattaci telefonando a 0521-241005
o scrivendo a asipo@asipo.it

Seguici su www.asipo.it, sui nostri canali social e sul nostro canale YouTube



LE NOSTRE CERTIFICAZIONI



ORGANIZZAZIONE PRODUTTORI
DAL 1974

*coltiviamo
con amore*



QUALITÀ CERTIFICATA, SOSTENIBILITÀ GARANTITA

I nostri soci coltivano ogni giorno il pomodoro fresco per l'industria conserviera rispettando i più severi standard internazionali di qualità, sicurezza e sostenibilità agroalimentare, per migliorare costantemente la qualità dei nostri prodotti e dei processi di coltivazione.

CONTROLLI CONTINUI

La conformità a questi standard è verificata da due enti di certificazione indipendenti che svolgono molteplici controlli nelle varie fasi della nostra filiera (certificata da SGS ICS Italia S.r.l. e CCPB S.r.l.).

LE NOSTRE GARANZIE

Come capofiliera controlliamo tutta la tracciabilità delle informazioni dall'acquisto del seme, fino alla consegna della materia prima all'industria di trasformazione:

- 100% tracciabilità di filiera;
- 100% varietà non OGM;
- 100% origine italiana certificata;
- 100% raccolta meccanica.

STANDARD E CERTIFICAZIONI

Rispettiamo quanto previsto dalla produzione integrata secondo il Marchio Qualità Controllata della regione Emilia Romagna (L.R. 28/99) e dal Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI). Tutto il nostro pomodoro proviene da agricoltura sostenibile certificato secondo lo schema ISCC PLUS. Parte delle nostre superfici è dedicata alla coltivazione di pomodoro biologico in conformità alla normativa vigente in materia. Solo un sistema così tracciato e controllato può essere custode della fiducia dei nostri clienti e dei consumatori per i nostri prodotti.

POLITICA DI FILIERA SOSTENIBILE ASIPO

La nostra politica di Filiera Sostenibile racchiude tutte le Buone Pratiche Agricole ed è costituita da tre parti:

- una **linea guida**, in particolare del pomodoro da industria, per guidare i soci produttori alle corrette buone pratiche agricole;
- un **Codice Etico** per una qualità del lavoro che sia giusto, equo, legale e sicuro;
- una **Politica Ambientale** per una filiera impegnata nella difesa dell'ambiente e degli ecosistemi.

LE NOSTRE ADESIONI E PARTECIPAZIONI



I NOSTRI PARTNER

