

## COMUNICATO STAMPA

### **Terra! presenta il nuovo rapporto: “Siamo alla frutta. Perché un cibo bello non è sempre buono per l'ambiente e l'agricoltura”**

*La produzione di frutta e verdura rappresenta uno dei più importanti settori dell'agricoltura europea. Eppure la prassi di commercializzare prodotti esteticamente perfetti sta mettendo in ginocchio il settore, che non riesce più a produrli a causa dei cambiamenti climatici che ne modificano sempre più spesso forma e dimensioni. Con il rapporto “Siamo alla frutta”, Terra! denuncia l'insostenibilità dei meccanismi normativi e delle pratiche della grande distribuzione, che portano nelle nostre case prodotti sempre più standardizzati, e rivolge alle istituzioni e alla GDO la richiesta di intervenire con modifiche urgenti*

ROMA, 22 GIUGNO 2021- La grande distribuzione organizzata, l'Unione Europea e la miopia delle istituzioni nazionali influenzano le nostre abitudini alimentari attraverso scelte di mercato e rigide norme. E mentre lo fanno, firmano **la condanna a morte dell'intero comparto agricolo, già alle prese con il cambiamento climatico**, causando la perdita di migliaia di ettari di terre coltivate. Si va dalla produzione di **pere** in Emilia-Romagna, che negli ultimi 15 anni ha visto calare le superfici di 6.000 ettari, alle **arance** di Sicilia, coltivate oggi su appena 82.000 ettari rispetto ai 107.000 di vent'anni fa. E poi il **kiwi**, la cui produzione a livello nazionale ha registrato dal 2014 al 2019 un calo di quasi 100.000 tonnellate, a causa di una malattia che sembra propagarsi, secondo alcuni studi, proprio per l'aumento delle temperature.

Come siamo arrivati a questo punto? E come uscire da una spirale che vede migliaia di agricoltori ogni anno finire sul lastrico per il combinato disposto di effetti climatici, politiche della grande distribuzione e un quadro normativo irrazionale? Lo racconta il nuovo rapporto dell'associazione ambientalista Terra! **“Siamo alla frutta. Perché un cibo bello non è sempre buono per l'ambiente e l'agricoltura”**.

Il dossier indaga l'impatto di regole di commercializzazione e sistemi di mercato sull'agricoltura, costretta a **produrre frutta sempre esteticamente perfetta** per riuscire a venderla ai supermercati. **Un'impresa sempre più difficile a causa della crisi climatica**, che rende la produzione irregolare e i prodotti meno omogenei per forma e dimensione. “Siamo alla frutta” accende un faro su questo fenomeno distorsivo, che provoca un calo del reddito degli agricoltori.

Il tutto mentre il 2021 è stato dichiarato dall'Assemblea Generale dell'ONU l'**Anno internazionale della frutta e della verdura**, con il duplice obiettivo di aumentare la consapevolezza dei consumatori sui benefici del consumo di frutta e verdura e “indirizzare la politica alla riduzione delle perdite e degli sprechi di questi prodotti”. Ciò che spesso si dimentica, tuttavia, quando si affronta il tema dello spreco, è che **a varcare la soglia del nostro frigorifero e dei supermercati sono solo i frutti più belli, lucidi e rotondi. Una parte significativa dell'enorme produzione mondiale non può accedere al mercato del**

**fresco**, perché ogni frutto deve rispondere a standard di commercializzazione e a severe norme europee, che non tengono conto dei tempi e della variabilità della natura e, soprattutto, degli effetti della crisi climatica sul comparto .

Il rapporto, scritto da Fabio Cicone, Direttore dell'associazione Terra!, e dal giornalista Stefano Liberti, è frutto di un'inchiesta sul campo che analizza gli impatti sull'agricoltura della tendenza a commercializzare prodotti esteticamente perfetti, selezionati geneticamente, coltivati, raccolti, passati al vaglio delle macchine calibratrici. E lo fa soffermandosi su quattro frutti simbolo della crisi che sta vivendo il comparto in Italia: **le pere, le arance, i kiwi e le mele**. Attraverso un'analisi comparativa di queste filiere, "Siamo alla frutta" fa emergere le principali problematiche e indica alcune proposte politiche a tutti gli attori coinvolti.

## **IL RAPPORTO**

In Italia, nell'ultimo anno, il valore della produzione ortofrutticola è stato pari a **11,4 miliardi di euro, il 23,2 per cento del totale della ricchezza generata dall'intero settore primario. Quasi la metà grazie alla produzione di frutta.**

Dietro questi numeri, si nascondono sforzi e criticità che, anno dopo anno, stanno mettendo in crisi la produzione agricola: crollo dei redditi e delle superfici coltivate, crescita del potere della grande distribuzione organizzata e i cambiamenti climatici. Ma percorrendo le corsie dei supermercati, nessuno di questi problemi balza agli occhi: le cassette sono sempre piene di frutti perfetti ed omogenei, come se fosse la natura a produrli in serie e quando il prodotto nazionale di prima scelta non c'è, viene importato.

La frutta che vediamo sugli scaffali risponde a rigidi standard e a norme europee di commercializzazione.

A stabilire la "selezione all'ingresso" sul mercato di frutta e verdura, con disposizioni generali e specifiche, è il **Regolamento UE 543/2011**, poi modificato dal **428/2019**. Fino al 2008, la norma stabiliva finanche la curvatura massima di cetrioli e carote, intervenendo su 26 prodotti ortofrutticoli. Oggi vale solo per 10 di essi<sup>1</sup>, tra i quali quelli analizzati nel rapporto.

Se l'impianto generale del Regolamento impone che i prodotti siano interi, sani, puliti, privi di parassiti- agendo sulla tutela della salute dei consumatori e sulla commerciabilità- quello specifico agisce perfino sulla **colorazione della buccia, sul calibro (il diametro) e sull'omogeneità dell'imballaggio**, privilegiando l'attenzione alla forma estetica.

Per differenziare i prodotti, le norme hanno introdotto le **categorie merceologiche**: "Extra" e "I" rappresentano la prima scelta, quella che troviamo più frequentemente, "II" è la seconda scelta, che non è affatto sinonimo di qualità inferiore come si tende a

---

<sup>1</sup>

Mele, agrumi, kiwi, lattughe, indivie ricce e scarole, pesche e pesche noci, pere, fragole, peperoni dolci, uva da tavola, pomodori

credere. Tuttavia **la II categoria non trova quasi mai spazio nei supermercati e viene venduta nei mercati ritenuti più poveri, come i paesi dell'Est Europa, quando non viene svenduta alle industrie di trasformazione per farne succhi di frutta.**

Le scelte di mercato della GDO determinano il futuro di migliaia di lavoratori e di un intero settore.

Il rischio è che gli agricoltori, per vendere a prezzi stracciati i prodotti imperfetti, decidano di lasciarli sul terreno o, nella peggiore delle ipotesi, decidano di chiudere le aziende. La seconda scelta quindi sempre più spesso diventa scarto.

**Secondo i dati FAO, il 33% dell'intera produzione alimentare non viene consumata.**

## **Al di là delle buone pratiche**

In questi anni, in Italia e in altri paesi, la frutta “brutta ma buona” è stata oggetto di campagne di valorizzazione creative e spesso ben riuscite. Tuttavia, l'inchiesta di Terra! vuole spostare l'attenzione dalle singole iniziative a un'azione di sistema di cui le istituzioni e la GDO devono farsi carico. A livello europeo è in corso la revisione delle norme sulla commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli, un'opportunità per mettere fine all'eccesso di regolamentazione che impedisce margini di manovra ai produttori, esposti alla crescente variabilità del clima. Ma anche la politica nazionale può adoperarsi per incentivare la commercializzazione di una quota maggiore di prodotti fuori calibro. Infine, la grande distribuzione dovrebbe cambiare le sue politiche di acquisto e prendere un serio impegno per aiutare l'agricoltura in tempi di crisi climatica. Acquistando frutta fresca con lievi imperfezioni senza abbattere i prezzi, potrebbe tamponare la crisi economica del comparto, offrire prodotti comunque di qualità ai consumatori e fare una vera operazione culturale.

*“Questa ossessione per la perfezione è incompatibile con le trasformazioni dell'agricoltura alle prese con il cambiamento climatico- **dichiara Fabio Ciconte**- Per questo chiediamo un intervento della politica a tutela del reddito degli agricoltori e un impegno della grande distribuzione ad acquistare anche la frutta fuori calibro”.*

A sostegno di questa tesi, ‘Siamo alla frutta’ porta un quadro articolato di interviste, dati e scenari relativi a quattro prodotti chiave della frutticoltura italiana: pere, kiwi, arance e mele.

## **La pericoltura, già fiore all'occhiello dell'Emilia-Romagna**

Il settore delle pere, che ha il suo cuore economico in Emilia-Romagna, è in forte crisi a causa della riduzione dei redditi e delle superfici.

In Italia, dal 2000 a oggi c'è stata una riduzione da 42.000 a 30.000 ettari coltivati. Solo nella regione Emilia-Romagna, sono andati persi 6.000 ettari negli ultimi 15 anni.

Secondo i diversi operatori, le cause sono diverse e sono legate direttamente o indirettamente ai mutamenti climatici: gli inverni troppo caldi e le improvvise gelate; l'aumento delle specie invasive come la cimice asiatica; l'impossibilità di utilizzare alcune molecole che conservano a lungo i frutti e quindi la difficoltà di negoziare con i distributori; i rigidi capitolati della GDO relativi al calibro, che fanno aumentare gli scarti, riducendo la redditività. A questi, si aggiunge un problema cruciale: la scarsa capacità aggregativa dei produttori. Nonostante la tradizione cooperativistica della regione, la creazione del consorzio "Opera" non ha dato gli effetti sperati, riuscendo a raggruppare solo il 25 per cento degli agricoltori.

## **Le arance di Sicilia, tante ma troppo piccole**

Anche le arance risentono della generale crisi che investe il settore, per quel che concerne il calo degli ettari e della produzione. Si è passati dai 107.000 ettari del 2000 agli 82.000 del 2019. Nel ventennio, la produzione agrumicola è scesa da 3 milioni di tonnellate a 2,6 milioni di tonnellate. Una riduzione preoccupante, esacerbata dal virus della *tristeza*, particolarmente violento nelle province di Siracusa e Catania. I fattori ambientali hanno un peso innegabile, ma sono le pratiche di acquisto della GDO ad aver innescato la crisi cronica di questa filiera, esacerbata nel 2020-21.

**Durante questa annata, la produzione è stata abbondante, ma la siccità che ha colpito le regioni del Sud ha portato allo sviluppo di prodotti più piccoli del solito, poco apprezzati dai distributori.** La crisi del settore alberghiero e della ristorazione e la chiusura delle mense scolastiche -entrambi attribuibili alla pandemia- hanno reso difficile assorbire questi frutti più piccoli. Gran parte di essi è stata quindi destinata all'industria di trasformazione, per questo i redditi degli agricoltori sono calati. E nei supermercati quali arance sono state vendute? Quelle provenienti dal mercato estero, soprattutto spagnolo. **Secondo ISMEA, le importazioni sono cresciute a un ritmo medio annuo doppio rispetto a quello delle esportazioni, rispettivamente 5 per cento e 2,7 per cento-** e ciò ha determinato un saldo negativo della bilancia commerciale.

A peggiorare la situazione, una filiera frammentata e litigiosa, nonostante l'esistenza di un distretto produttivo agrumi siciliano. Una criticità che ha un forte impatto nel rapporto con gli industriali, con cui non esiste nessun accordo quadro che valorizzi l'arancia danneggiata o di piccolo calibro, che non trova mercato come prodotto fresco.

## **Il kiwi, la moria di una coltivazione pionieristica**

Negli anni, l'Italia è diventata il terzo produttore mondiale dopo la Cina e la Nuova Zelanda, ma oggi anche questa produzione è in crisi.

Dal 2014 al 2019 la produzione nazionale si è ridotta di quasi 100.000 tonnellate. Fattore scatenante, la moria dei kiwi, una patologia che porta ad un graduale deperimento fino alla morte della pianta, la cui origine è ancora oggetto d'indagine, ma che secondo uno studio del CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria),

potrebbe essere causata dai cambiamenti climatici.

Ma la competizione tra produttori e la scarsa valorizzazione del prodotto, anche in questo caso, non aiutano a risollevarne le sorti. Oggi perfino il marchio IGP, attribuito al kiwi di Latina, resta poco conosciuto.

## **Le mele, la filiera che funziona**

Oggi l'Italia è il secondo produttore di mele in Europa dopo la Polonia. Si tratta di una produzione stabile, che si attesta intorno ai **2 milioni di tonnellate, su una superficie di 53.000 ettari**.

A differenza delle altre filiere, quella delle mele sembra l'unica che negli anni sia riuscita a resistere alle oscillazioni della produzione e a stabilire un rapporto più equo con la GDO.

Ad ospitare la filiera è il Nord-Est, con **il Trentino-Alto Adige che vanta il 50 per cento della superficie coltivata e il 68 per cento della produzione**. Che il comparto funzioni è visibile anche dal valore delle esportazioni, che in Italia arriva a 800 milioni di euro, mentre le importazioni raggiungono appena i 50 milioni di euro. **La peculiarità che caratterizza la produzione di mele è, senza dubbio, la capacità aggregativa, che garantisce ai produttori di stabilire il prezzo insieme alla grande distribuzione, in un negoziato paritario**. La massima espressione di questo aspetto si trova nel **consorzio Melinda**.

Con le sue 16 cooperative, Melinda gestisce l'intera commercializzazione dei produttori affiliati. La conservazione dei prodotti fino a 14 mesi è garantita dalle celle ipogee, dei veri frigoriferi naturali scavati nelle cavità della roccia Dolomia. E grazie al marchio, i produttori riescono a negoziare con la GDO da una posizione di forza. Una posizione che si è rivelata utile, al punto da convincere i distributori ad **accettare mele di seconda e di terza categoria, danneggiate dalla grandine e di piccolo calibro**. È l'esempio di Melasì, la "gemella difettosa" di Melinda, che presenta difetti estetici e che, nonostante questo, è riuscita ad arrivare nelle corsie dei supermercati.

## **Contatti**

Maria Panariello  
*Ufficio Stampa Terra!*

Email: [m.panariello@associazioneterra.it](mailto:m.panariello@associazioneterra.it)  
Telefono: +39 347 464 1661