

## Giornata del cibo sicuro: in Italia 8 allarmi su 10 da quello straniero

In Italia è scoppio quasi un allarme alimentare al giorno per un totale di ben 297 notifiche inviate all'Unione Europea durante il 2020. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base delle elaborazioni del sistema di allerta Rapido (Rassf), diffusa in occasione della Giornata Mondiale Onu della Salubrità Alimentare, promossa da Fao e Oms a planetario il 7 giugno per ricordare che ogni anno circa 600 milioni di persone si ammalano dopo aver mangiato cibo contaminato da batteri, virus, parassiti e sostanze chimiche. Un'emergenza che non riguarda solo i Paesi in via di sviluppo ma che, per effetto della globalizzazione degli scambi e della competizione al ribasso sui prezzi, si estende anche a quelli più ricchi. I pericoli maggiori per l'Italia sono venuti dal pesce spagnolo con alto contenuto di mercurio e dal pesce francese per l'infestazione del parassita Anisakis, ma sul podio del rischio ci sono anche i materiali a contatto con gli alimenti (Moca), per i quali si riscontra la cessione di sostanze molto pericolose per la salute del consumatore (cromo, nichel, manganese, formaldeide ecc.), in particolare per quelli importati dalla Cina. Nella black list alimentare ci sono poi i pistacchi dalla Turchia contaminate dalle aflatossine, le arachidi dall'Egitto per l'elevato contenuto di aflatossine cancerogene, presenti anche nei pistacchi dagli Stati Uniti. In Italia sul totale dei 297 allarmi che si sono verificati nel 2020 solo 51 (17%) hanno riguardato prodotti con origine nazionale, 146 provenivano da altri Stati dell'Unione Europea (49%) e 100 da Paesi extracomunitari (34%). In altre parole oltre otto prodotti su dieci pericolosi per la sicurezza alimentare provengono dall'estero (83%). Una conferma viene dal fatto che i cibi e le bevande stranieri sono sei volte più pericolosi di quelli Made in Italy con il numero di prodotti agroalimentari extracomunitari con residui chimici irregolari che è stato pari al 5,6% rispetto alla media Ue dell'1,3% e ad appena lo 0,9% dell'Italia, secondo l'analisi della Coldiretti su dati Efsa che ha analizzato capillarmente 96.302 campioni di alimenti in vendita nell'Unione Europea fornendo uno spaccato della presenza dei residui di pesticidi su frutta, verdura, cereali, latte e vino prodotti all'interno dei Paesi dell'Unione o provenienti dall'estero. In questo contesto, in caso di allarme alimentare le maggiori preoccupazioni sono proprio determinate dalla difficoltà di rintracciare rapidamente i prodotti a rischio per toglierli dal commercio generando un calo di fiducia che provoca il taglio generalizzato dei consumi e che spesso ha messo in difficoltà ingiustamente interi comparti economici, con la perdita di posti di lavoro. Per questo occorre anche avanzare nel percorso per la trasparenza sull'obbligo di indicare la provenienza degli alimenti in etichetta che grazie alle battaglie della Coldiretti ha raggiunto ormai i 4/5 della spesa (dalla carne al latte, dall'ortofrutta fresca alle conserve di pomodoro, dai formaggi ai salumi) anche se non è ancora possibile conoscere l'origine per prodotti come la frutta trasformata in succhi e marmellate, verdure e legumi in scatola o, zucchero. L'agricoltura italiana è prima in Europa per valore aggiunto ma è anche la più green e può contare – riferisce la Coldiretti – sulla leadership indiscussa per la qualità alimentare con 314 specialità Dop/Igp/Stg, compresi grandi formaggi, salumi e prosciutti, riconosciute a livello comunitario e 415 vini Doc/Docg, 5266 prodotti tradizionali regionali censiti lungo la Penisola, la leadership nel biologico con circa 80mila operatori biologici. E l'Italia è anche leader nella biodiversità ma può anche contare sulla rete di vendita diretta degli agricoltori più estesa del mondo grazie alla Fondazione Campagna Amica che ha sempre continuato a garantire prodotti

nei confini nazionali ed europei rispettino gli stessi criteri, garantendo che dietro gli alimenti, italiani e stranieri, in vendita sugli scaffali ci sia un analogo percorso di qualità che riguarda l'ambiente, il lavoro e la salute" afferma il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel commentare i risultati dell'indagine Efsa. Serve reciprocità come evidenziato in un recente pronunciamento della Corte dei Conti in cui si evidenzia il mancato rispetto nei cibi di provenienza extraUe degli stessi standard di sicurezza Ue sui residui di pesticidi.