

Allarme cibo, 98 prodotti avariati su 100 vengono dall'estero

Il 98 per cento delle notifiche di alimenti avariati o contaminati riguarda cibi provenienti dall'estero.

E' quanto emerge dalla relazione sul sistema di allerta comunitario per il trimestre aprile-giugno 2008, durante il quale si contano 720 notifiche (1435 nell'intero semestre) di cui solo 15 attribuibili a prodotti nazionali, tre dei quali distribuiti all'estero.

"Numeri che dimostrano la necessità di estendere al piu' presto l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza degli alimenti in vendita - sottolinea la Coldiretti -. Il primato di sicurezza è stato ottenuto dal Made in Italy a tavola grazie all'impegno degli imprenditori agricoli con il maggior numero di prodotti a denominazione di origine Dop e Igp nella Ue (171) il record nella capacità di utilizzo delle risorse comunitarie e la leadership europea conquistata nel biologico con oltre un milioni di ettari coltivati.

Le frodi e le sofisticazioni vanno combattute con la trasparenza nel percorso che va dalla stalla al consumatore e per questo occorre l'estensione a tutti i prodotti lattiero caseari dell'obbligo di indicare l'origine in etichetta per consentire la piena rintracciabilità e sventare disegni criminosi che mettono a rischio la salute dei cittadini.

L'Italia grazie alla campagna di sensibilizzazione della Coldiretti con la raccolta di un milione di firme a sostegno di una legge di iniziativa popolare è all'avanguardia in Europa con l'obbligo di indicare l'origine in etichetta per il latte fresco, la passata di pomodoro, la carne di pollo e l'extravergine di oliva che si aggiunge a quello in vigore in Europa per la carne bovina, il miele, la frutta fresca, le uova.

Molto resta tuttavia ancora da fare con piu' della metà dei soldi spesi dai consumatori italiani per l'acquisto degli alimenti destinati a prodotti per i quali non è possibile conoscere la provenienza: dai salumi ai formaggi, dalla carne di maiale a quella di coniglio, dalle conserve vegetali ai succhi di frutta, ma anche per il latte a lunga conservazione e l'olio di semi.