

I dati Istat dei primi sei mesi di quest'anno mostrano una crescita del 20% delle importazioni italiane di nocciole sgusciate dalla Turchia. Infatti, se nel periodo gennaio-giugno 2008 le importazioni di nocciole turche erano state pari a 9,1 milioni di chilogrammi, nello stesso periodo del 2009 si sono toccati gli 11 milioni di chilogrammi.

Complessivamente, le nocciole lavorate dall'industria italiana sono per due terzi derivanti dalle coltivazioni nazionali, mentre il restante terzo è di importazione. Al nostro Paese è destinato circa un quarto delle nocciole turche inviate nell'Ue, una quantità simile è indirizzata verso la Germania, il resto è suddiviso tra gli altri Stati membri.

La situazione dei livelli di aflatossine nelle nocciole di importazione è preoccupante. Secondo i dati rilevati dal sistema di allarme rapido comunitario (Rasff), nelle prime 39 settimane del 2009 sono state segnalate ben 56 partite di nocciole dalla Turchia con problemi di aflatossine, di cui 24 in Germania, 8 in Austria, 7 in Francia, ma solo 2 in Italia (vedi tabella sotto).

Lascia perplessi il fatto che Italia e Germania, importatori di una quantità praticamente identica di nocciole turche, abbiano una tale differenza nel riscontro di campioni contaminati. Intanto c'è chi cerca di risolvere il problema innalzando a livello Ue la soglia di contaminazione da aflatossine, sostenendo che i consumi pro-capite di nocciole sono così bassi da non comportare problemi di salute per la popolazione.

A questa posizione si oppongono una serie di considerazioni. Innanzitutto non è vero che il consumo di nocciole, e di frutta in guscio in generale, sia un consumo stagionale. Basti pensare che le creme di nocciole, i biscotti, i wafer, le merendine, le barrette energetiche, i muesli, gli yogurt, contenenti o arricchiti con frutta in guscio, fanno ormai parte delle abitudini quotidiane a colazione o anche come rompi digiuno, snack o sostitutivo del pasto.

Lo stesso cioccolato con frutta in guscio è un prodotto gratificante consumato 12 mesi all'anno; anche i gelati contenenti frutta in guscio, pur registrando picchi di consumo durante l'estate, sono ormai una abitudine in voga in tutti i 12 mesi. Ovviamente va considerato l'effetto somma tra le diverse possibili fonti di aflatossine.

Inoltre, la fascia di consumatori maggiormente interessata ai prodotti appena citati sono i bambini e i giovani, che risultano quelli maggiormente esposti, in virtù anche del loro basso peso corporeo. Infine, la stessa Efsa - nella contestata e non definitiva dichiarazione sul tema adottata il 25 gennaio 2007 - dichiara che "poiché le aflatossine sono considerate genotossiche e cancerogene, non è possibile identificare una dose senza rischio, e l'Ue ha introdotto una regolamentazione per queste tossine nel 1998, ad un livello considerato

essere così basso da essere ragionevolmente raggiungibile”.

Non si ritiene quindi accettabile l’ipotesi di innalzare (raddoppiando e oltre) i livelli attualmente in vigore di aflatossine. Lo scopo di questa operazione sarebbe solo quella di risolvere problemi commerciali agli importatori, peggiorando il livello qualitativo dei prodotti presenti sul mercato, danneggiando i produttori italiani che adottano tecniche agronomiche e di conservazione corrette e i consumatori.

Rimane intanto critico il momento economico del settore corilicolo. Per discutere delle problematiche del mercato è previsto per il prossimo 2 ottobre un incontro ad Istanbul tra una delegazione dell’Unione Europea e gli operatori turchi, incontro a cui parteciperà la Coldiretti.

Campioni di nocciole turche con aflatossine oltre i limiti di legge

Germania	24
Austria	8
Francia	7
Gran Bretagna	3
Olanda	3
Italia	2
Polonia	2
Belgio	1
Bulgaria	1
Danimarca	1
Finlandia	1
Grecia	1
Slovacchia	1
Spagna	1
Totale	56

Fonte: Rasff, elaborazione Coldiretti