

Dal campo alla tavola, nel 2012 hanno toccato quota 800mila i controlli sanitari sulla filiera agroalimentare, confermando il primato dell'Italia il primato in Europa e nel mondo della sicurezza alimentare. Non a caso i prodotti tricolori sono quelli con la minor percentuale di residui chimici oltre il limite (0,4 per cento), inferiori di quasi quattro volte a quelli della media europea (1,5 per cento di irregolarità) e addirittura di circa 20 volte a quelli extracomunitari (7,9 per cento di irregolarità).

I dati vengono dal Piano nazionale integrato dei controlli 2012, presentati dal Ministro della Salute Beatrice Lorenzin. “Un risultato ottenuto dallo straordinario lavoro delle forze dell'ordine impegnate nei controlli in un momento in cui - sottolinea la Coldiretti - aumentano i rischi di contraffazione e frodi alimentari a causa della crisi che ha favorito l'acquisto di cibi low cost”.

Dietro questi prodotti spesso si nascondono ricette modificate, l'uso di ingredienti di minore qualità o metodi di produzione alternativi. Non è un caso che l'80 per cento degli allarmi alimentari è stato provocato da prodotti a basso costo provenienti da Paesi fuori dall'Unione Europea con la Cina, l'India e la Turchia sull'indesiderato podio.