

Allarme frutta secca, meno controlli su aflatossine da nocciole turche e noci brasiliane

La nuova legislazione Ue sull'importazione di alcuni prodotti alimentari dai paesi terzi a rischio di contaminazione da aflatossine (Reg. 274/2012) allenta i controlli su nocciole dalla Turchia e noci del Brasile, "in ragione del numero 'molto esiguo' di non conformità". Una scelta che danneggia i produttori italiani oltre a rappresentare una minaccia per la salute dei consumatori.

Nel dettaglio, ad essere oggetto della nuova legislazione sono: per il Brasile, noci, frutta secca e a guscio, arachidi, arachidi tostate; per l'Egitto, arachidi; arachidi tostate; per l'Iran, pistacchi e pistacchi tostatati; per la Turchia, fichi secchi, nocciole, pistacchi, frutta secca e frutta a guscio; pasta di fichi, pasta di pistacchi, nocciole e pistacchi preparati o conservati; nocciole tagliate in pezzi; per gli Stati Uniti, mandorle con guscio o sgusciate, mandorle tostate, frutta secca e frutta a guscio.

Il regime di controlli in atto continuerà comunque ad assicurare un campionamento ed analisi su circa: il 50% dei prodotti provenienti dal Brasile (prima era 100%) e dall'Iran (come nella legislazione precedente); il 20% delle partite dalla Cina ed Egitto (come nella legislazione precedente); il 5% di nocciole e derivati dalla Turchia (prima era il 10%); il 20% di fichi secchi e derivati dalla Turchia; il 50% delle partite di ciascuna categoria di pistacchi e derivati dalla Turchia.

In base alla vecchia normativa (reg. 401/2006), i controlli sulle micotossine andavano effettuati in base a precisi protocolli di campionamento. E, secondo il reg. 1152/2009 (art.7), le partite di prodotti alimentari non potevano essere importate nell'Ue e andavano distrutte o rispediti nel paese di origine qualora non accompagnate dai risultati del campionamento e delle analisi e dal certificato sanitario che dichiarava accettabili i limiti delle micotossine.

Ma con la nuova legislazione sarà più difficile scoprire le aflatossine mentre il sistema di campionamento continuerà ad essere monitorato; l'attuale frequenza dei controlli dovrà essere rivista in base al numero e alla natura delle notifiche nel sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi, ai volumi degli scambi, all'esito delle ispezioni dell'Ufficio alimentare e veterinario e ai risultati dei controlli.