

Api, stop Ue a tre neonicotinoidi va esteso a prodotti importati

Per salvare le api è ora necessario che il divieto riguardi coerentemente anche l'ingresso in Italia e in Europa di prodotti stranieri trattati con i principi attivi sotto accusa. E' quanto afferma la Coldiretti, in riferimento all'approvazione da parte dei Paesi membri dell'Ue della proposta della Commissione europea che introduce il divieto di utilizzo all'aperto di tre principi attivi (imidacloprid, clothianidin e thiamethoxam), noti come neonicotinoidi, fuori dalle serre. "Non è accettabile che alle importazioni sia consentito di aggirare le norme previste in Italia ed in Europa, anche grazie agli accordi di libero scambio, ed è necessario, invece, che dietro tutti gli alimenti, italiani e stranieri, in vendita sugli scaffali ci sia un percorso di qualità che riguarda l'ambiente, la salute e il lavoro", ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo. Le api sono un indicatore dello stato di salute dell'ambiente e servono al lavoro degli agricoltori con l'impollinazione dei fiori tanto che Albert Einstein sosteneva che: "Se l'ape scomparisse dalla faccia della terra, all'uomo non resterebbero che quattro anni di vita". In Italia esistono più di 50 varietà di miele a seconda del tipo di "pascolo" delle api: dal miele di acacia al millefiori (che è tra i più diffusi), da quello di arancia a quello di castagno (più scuro e amarognolo), dal miele di tiglio a quello di melata, fino ai mieli da piante aromatiche come la lavanda, il timo e il rosmarino. Nelle campagne italiane ci sono 1,2 milioni gli alveari curati da 45.000 apicoltori tra hobbisti e professionali con un valore stimato in più di 2 miliardi di euro per l'attività di impollinazione alle coltivazioni. Tuttavia a causa del clima pazzo si vedono già adesso sugli alveari con una produzione di miele nel 2017 più che dimezzata attestandosi sulle 10 milioni di chili, uno dei risultati peggiori della storia dell'apicoltura moderna da almeno 35 anni, mentre le importazioni hanno superato i 23 milioni di chili con un aumento di quasi il 4% rispetto all'anno precedente. Quasi la metà di tutto il miele estero in Italia arriva da due soli paesi: Ungheria con oltre 8 milioni e mezzo di chili e la Cina con quasi 3 milioni di chili ai vertici per l'insicurezza alimentare. Per evitare di portare in tavola prodotti provenienti dall'estero, spesso di bassa qualità occorre verificare con attenzione l'origine in etichetta oppure di rivolgersi direttamente ai produttori nelle aziende agricole, negli agriturismi o nei mercati di Campagna Amica. Il miele prodotto sul territorio nazionale dove non sono ammesse coltivazioni Ogm (a differenza di quanto avviene ad esempio in Cina) è riconoscibile attraverso l'etichettatura di origine obbligatoria fortemente sostenuta dalla Coldiretti. La parola Italia deve essere obbligatoriamente presente sulle confezioni di miele raccolto interamente sul territorio nazionale mentre nel caso in cui il miele provenga da più Paesi dell'Unione Europea, l'etichetta deve riportare l'indicazione "miscela di mieli originari della Ue"; se invece proviene da Paesi extracomunitari deve esserci la scritta "miscela di mieli non originari della Ue", mentre se si tratta di un mix va scritto "miscela di mieli originari e non originari della Ue".