

Nel 2018 un allarme alimentare al giorno, arriva l'etichetta d'origine

Nel 2018 in Italia è scoppiato più di un allarme alimentare al giorno per un totale di ben 398 notifiche inviate all'Unione Europea durante l'anno. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base delle elaborazioni del sistema di allerta Rapido (Rassf) divulgate in occasione della presentazione delle nuove norme sull'obbligo di indicare in etichetta l'origine di tutti gli alimenti con il presidente della Coldiretti Ettore Prandini e il Vicepremier e Ministro dello Sviluppo Economico Luigi Di Maio. Sul totale dei 398 allarmi che si sono verificati in Italia nel 2018 solo 70 (17%) hanno riguardato prodotti con origine nazionale, 194 provenivano da altri Paesi dell'Unione Europea (49%) e 134 da Paesi extracomunitari (34%). In altre parole oltre quattro prodotti su cinque pericolosi per la sicurezza alimentare provengono dall'estero (83%). I pericoli maggiori per l'Italia sono infatti venuti dal pesce spagnolo con alto contenuto di mercurio e infestato dal verme Anisakis, dalle ostriche vive francesi con Norovirus, che provoca vomito e diarrea, e dal pollo polacco contaminato dalla salmonella enterica, i quali salgono sul podio del rischio. Ma nella black list alimentare ci sono anche il pesce francese sempre per l'anisakis, le arachidi dall'Egitto, le nocciole turche e quelle dell'Azerbaijan per l'elevato contenuto di aflatossine cancerogene, il manzo ed il pollo provenienti dal Brasile e le cozze dalla Spagna infestati dal batterio Escherichia Coli. Dai risultati sono evidenti le maggiori garanzie di sicurezza dei prodotti nazionali mentre preoccupazioni vengono soprattutto dalle importazioni. Il motivo è spiegato dalla storica relazione della Corte dei Conti Europea del 15 gennaio scorso sui "pericoli chimici negli alimenti che consumiamo", in cui si parla di tolleranze all'importazione e si chiede alla Commissione Europea di spiegare "quali misure intende adottare" per mantenere lo stesso livello di garanzia per gli alimenti importati rispetto a quelli prodotti nella Ue. Infatti il numero di prodotti agroalimentari extracomunitari con residui chimici irregolari è stato pari al 4,7% rispetto alla media Ue dell'1,2% e ad appena lo 0,4% dell'Italia secondo le elaborazioni Coldiretti sulle analisi relative alla presenza di pesticidi rilevati sugli alimenti venduti in Europa effettuata dall'Efsa. In altre parole i prodotti extracomunitari sono 4 volte più pericolosi di quelli comunitari e 12 volte di quelli Made in Italy. In questo contesto, in caso di allarme alimentare le maggiori preoccupazioni sono proprio determinate dalla difficoltà di rintracciare rapidamente i prodotti a rischio per toglierli dal commercio generando un calo di fiducia che provoca il taglio generalizzato dei consumi e che spesso ha messo in difficoltà ingiustamente interi comparti economici, con la perdita di posti di lavoro. "L'esperienza di questi anni dimostra l'importanza di una informazione corretta con l'obbligo di indicare in etichetta l'origine nazionale dei prodotti che va esteso a tutti gli alimenti" conclude il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare che "va anche tolto in Italia il segreto sui flussi commerciali con l'indicazione delle aziende che importano materie prime dall'estero per consentire interventi mirati in situazioni di emergenza sanitaria che si ripetono sempre più frequentemente".