
Sicurezza alimentare: Coldiretti, in Italia un allarme al giorno. L'80% riguarda cibi importati

In Italia è scoppiato quasi un allarme alimentare al giorno per un totale di ben 317 notifiche delle quali però ben l'86% hanno riguardato prodotti importati dall'estero. È quanto emerge da una analisi di Coldiretti nel ringraziare per l'azione di contrasto fatta dai carabinieri del Nas, sulla base delle elaborazioni del sistema di allerta Rapido (Rassf), diffusa in occasione dell'odierna Giornata mondiale della sicurezza alimentare. In Italia sul totale dei 317 allarmi del 2022 – sottolinea Coldiretti – solo 44 (14%) hanno riguardato prodotti con origine nazionale, 106 provenivano da altri Stati dell'Unione europea (33%) e 167 da Paesi extracomunitari (53%). In altre parole oltre otto prodotti su dieci pericolosi per la sicurezza alimentare provengono dall'estero (86%). I pericoli maggiori sono venuti dal pesce spagnolo, per l'alto contenuto di mercurio, e dai molluschi e bivalvi, sempre provenienti dalla Spagna, in particolare per la presenza di norovirus, agente patogeno riscontrato anche sulle ostriche francesi. Molto pericolose anche le carni avicole contaminate da Salmonella, provenienti dalla Polonia, i pistacchi e i fichi secchi dalla Turchia per l'elevato contenuto di aflatossine cancerogene presenti anche nei pistacchi dagli Stati Uniti nonché i pomodorini dall'Egitto e i litchi dalla Cina. “È necessario che tutti i prodotti che entrano nei confini nazionali ed europei rispettino gli stessi criteri, garantendo che dietro gli alimenti, italiani e stranieri, in vendita sugli scaffali ci sia un analogo percorso di qualità che riguarda l'ambiente, il lavoro e la salute”, afferma il presidente Coldiretti, Ettore Prandini. In caso di allarme alimentare occorre rintracciare rapidamente i prodotti a rischio per toglierli dal commercio e avanzare nel percorso per la trasparenza sull'obbligo di indicare la provenienza degli alimenti in etichetta che grazie alle battaglie di Coldiretti ha raggiunto ormai i 4/5 della spesa (dalla carne al latte, dall'ortofrutta fresca alle conserve di pomodoro, dai formaggi ai salumi). Un percorso da completare per favorire scelte di acquisto consapevoli. L'Italia può contare sull'agricoltura più green d'Europa con 5.450 specialità ottenute secondo regole tradizionali protratte nel tempo per almeno 25 anni censite dalle Regioni, 320 specialità Dop/Igp e 415 vini Doc/Docg, la leadership nel biologico con circa 86mila aziende agricole biologiche.

Giovanna Pasqualin Traversa