

La sicurezza a tavola in Italia viene al primo posto

In attivo 4.571 specialità regionali, 154.323 imprese vinicole e 48.831 biologiche

ROMA - Il sistema dei controlli sulla sicurezza alimentare «è da primato in Europa e nel mondo».

A descrivere la complessità e i risultati del Piano nazionale integrato è la Relazione annuale 2012 consultabile, come detto sopra, sul portale del ministero della Salute.

Un piano integrato «frutto di una norma comunitaria che impegna tutti i Paesi membri ad avere controlli integrati dal campo alla tavola» ha detto Romano Marabelli, capo dipartimento della Sanità pubblica veterinaria della Sicurezza alimentare.

Di fronte a 4571 specialità regionali, 154.323 imprese del settore vini e 48.831 aziende biologiche «siamo i migliori al mondo per la sicurezza alimentare», ha detto il comandante dei Nas, Cosimo Piccinno.

Un'Italia, secondo un'analisi

Coldiretti, «col minor numero di prodotti agroalimentari con residui chimici oltre il limite (0,4%) che sono risultati peraltro inferiori di quasi quattro volte a quelli della media europea (1,5% di irre-

Sistema di allerta

Come negli anni passati, anche nel 2012 siamo il primo Paese Ue per numero di segnalazioni inviate attraverso il sistema Rasff

golarità) e addirittura di circa 20 volte a quelli extracomunitari (7,9% di irregolarità)».

Come negli anni passati, anche nel 2012 l'Italia è stato il primo Paese membro per numero di segnalazioni inviate attraverso il si-

stema Rasff (Sistema di allerta per alimenti, mangimi e materiali a contatto con gli alimenti), con 517 notifiche, corrispondenti al 15%.

E anche nel primo semestre 2013 l'Italia è il Paese che ha trasmesso il maggior numero di allerta, pari a 270.

Sempre nel corso del primo semestre di quest'anno i prodotti nazionali non conformi sono stati 47; l'Italia è risultata il quarto Paese dopo Spagna (94), Francia (67) e Polonia (65) per numero di segnalazioni ricevute. P

er quanto riguarda l'origine dei prodotti, la Cina è risultata essere il Paese con il maggior numero di notifiche, 545 segnalazioni.

Molte delle non conformità sono nell'ambito dell'igiene generale e del sistema Haccp. Occhio, dunque a ciò che mettiamo in tavola.



Un carabiniere del Nas controlla una partita di uova fresche

