

# «Sicurezza alimentare: prodotti europei super -garantiti, anche più di quelli Usa»

leri si è celebrata per il 2° anno la Giornata mondiale della sicurezza alimentare. Leri si è celebrata in tutto il mondo la Giornata mondiale della sicurezza alimentare. L'evento - giunto alla seconda edizione - è stato voluto dall'Onu per sensibilizzare l'opinione pubblica mondiale rispetto a questo tema, a cui ogni anno è correlato un numero elevatissimo di morti e di malati. Basti pensare che in tutto il mondo, ogni anno, circa 600 milioni di persone si ammalano e 420mila muoiono dopo avere mangiato cibo contaminato da batteri, virus, parassiti o sostanze chimiche. L'Europa, dove il sistema agroalimentare produce prodotti che sono i più sicuri al mondo, dal 2003 si è dotata di un organismo specifico, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) che ha sede a Parma, con la quale collabora da sempre come esperto scientifico il professor Pier Sandro Cocconcetti, microbiologo della facoltà di Agraria della sede di Piacenza dell'Università Cattolica del Sacro Cuore. «Quest'anno - spiega l'esperto - la Giornata mondiale punta a ribadire innanzitutto la responsabilità dei governi nazionali su questo delicato tema, a sensibilizzare i diversi attori della filiera, poiché ognuno di essi ha un ruolo fondamentale, e infine a ribadire, in una visione internazionale, come questa sfida possa essere vinta solamente in un'ottica di cooperazione». Dunque, anche i nostri prodotti tipici non sfuggono alla logica della globalizzazione? «Per fare un prodotto anche tipicamente



emiliano, come ad esempio, i tortellini, servono ingredienti che provengono da realtà produttive molto lontane: pensiamo ad esempio, nel nostro caso, alla noce moscata. Ecco, dunque, che il sistema diventa complesso». A livello europeo e, in particolare, italiano qual è il livello di sicurezza? «I prodotti europei sono i più sicuri del mondo (persino più di quelli Usa): anche la presenza di Efsa - che, ricordiamo, dà solo pareri scientifici, non avendo funzioni né giuridiche, né sanzionatorie - va letta in questa direzione. Anzi, lo scorso anno ad Efsa, nell' ambito della valutazione dello "stato di salute" delle leggi europee, è stata attribuita maggiore responsabilità. Non va dimenticato, però, che mantenere un livello così elevato di sicurezza si traduce in un notevole costo di produzione». Quali regole valgono per i prodotti che arrivano dall' estero? «Qualsiasi prodotto importato in Europa deve rispondere ai criteri europei. Quindi anche i prodotti importati sottostanno a standard molto rigidi. Certo quelli europei sono sottoposti a controlli che coinvolgono tutta la filiera, dal campo alla tavola, in un' ottica molto più strutturata, nell' ambito della quale è molto difficile che possa sfuggire anche solo un passaggio». Qual è il ruolo del consumatore? «Ovviamente il consumatore ha un ruolo fondamentale, perché deve seguire buone prassi igieniche che, soprattutto quando si tratta di prodotti, come il pesce crudo, su cui non abbiamo tradizione». Una domanda che spesso un po' tutti ci poniamo è relativa alle date di scadenza. Si tratta veramente di limiti che non devono essere oltrepassati? «Esistono due tipi di dicitura: "da consumarsi entro" e "da consumarsi preferibilmente entro". La prima dicitura indica che, oltre quella data, esiste un rischio per la salute e quindi è bene non oltrepassarla. La seconda, invece, indica che oltre la data stabilita le caratteristiche organolettiche del prodotto potrebbero non essere quelle ottimali, senza però che si verifichino rischi per la salute. In questo caso, perciò, si tratta di un "rischio" che si può correre».

dichiarata con D.M. 07/02/2014

La Nuova Casa s.c.r.l. Avviso di vendita all' asta cato al rustico coomposto da due appartamenti e due autorimesse. Prezzo base d' asta: euro 70.000,00. Regime fi scale: iva secondo le aliquote di legge. Per visionare gli immobili rivolgersi al liquidatore avv. Andrea Marchi (0523/042629). Vendita senza incanto 09/07/2020 h 16. Le offerte dovranno essere depositate presso lo studio del Notaio dott. Raffaello Bianco, via Calciati 23, Piacenza, entro le h 12 del giorno 08/07/2020. L' asta si terrà presso lo studio del Notaio stesso.