

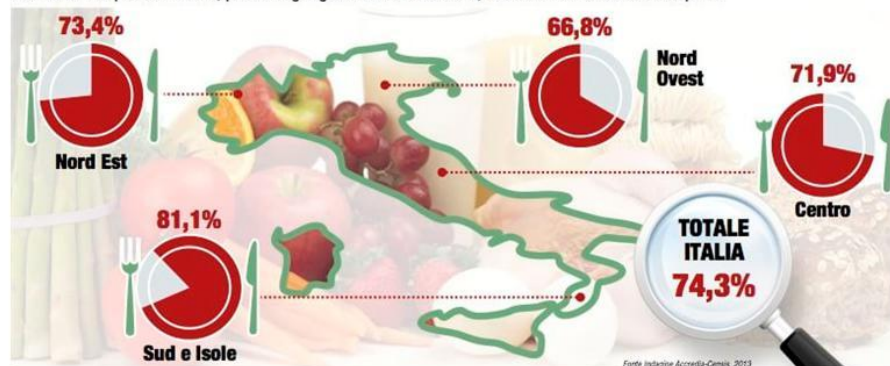
Cibi sicuri, italiani preoccupati tre su quattro non si fidano

A lanciare l'allarme è un report di Accredia-Censis: il 74,3% delle persone non si sente sicura. Nel Sud la quota sale addirittura all'81%. Il diktat di Grazioli: "Intensificare le ispezioni per salvaguardare l'industria agro-alimentare italiana"

di Vito de Ceglia

GLI ITALIANI E LA SICUREZZA ALIMENTARE

Percentuale di famiglie preoccupate della sicurezza dei prodotti alimentari a seguito delle notizie di sofisticazioni e reati in campo alimentare, per area geografica e di residenza; valori % sul totale del campione



Allarmi e allarmismi. Non mancano mai, quando si parla di sicurezza alimentare. Anzi, la percezione è che il livello di preoccupazione degli italiani cresca sempre di più.

Probabilmente, per effetto delle numerose notizie di cronaca diffuse quasi ogni giorno su casi di frode e di sofisticazione alimentare. Sta di fatto che il 74,3% delle persone, su un totale di 1200 prese a campione nel report di Accredia e Censis, non si sente sicura. Colpisce, in particolare, la percentuale di insicurezza tra gli abitanti del Sud Italia, l'81% dei quali mostra timori per il cibo che consuma, unica area geografica a presentare un risultato sopra la media.

"In questo caso, forte è la sensazione - riporta l'indagine - che molteplici episodi di inquinamento ambientale, spesso associati a notizie di infiltrazioni da parte di organizzazioni criminali e notizie di sversamenti di rifiuti nei campi di coltivazione abbiano avuto il proprio effetto". Basti pensare alla cosiddetta Terra dei Fuochi in Campania, e si capisce subito che quella sensazione è certificata dai fatti.

Comunque sia, il fatto che 3 italiani su 4 esprimano timori sulla sicurezza alimentare del cibo che consumano dipende anche da episodi che li hanno visti coinvolti in prima persona, come l'acquisto di alimenti rivelatisi poi adulterati. Non aiuta, in questo senso, anche l'ultimo recente fatto di cronaca che ha coinvolto due bambini romani di 7 anni, ricoverati d'urgenza all'ospedale con ustioni alla gola e all'apparato digerente dopo aver ingerito acqua tossica mentre mangiavano una pizza. E di certo questi episodi non sembrano accadere raramente, dal momento che il 30% degli intervistati ha acquistato almeno una volta prodotti confezionati che al momento dell'apertura si sono rivelati avariati o mal conservati. Per metà di questi, gli acquisti di cibi non genuini sono stati più di uno.

Nasce da qui la forte presa di posizione di Federico Grazioli, presidente di Accredia, che intima: "La sicurezza alimentare è una priorità, considerato che questo settore è troppo importante per il Paese per rischiare che sia penalizzato da queste pratiche". "Un settore - aggiunge - che vale più di 130 miliardi di euro, rappresentando la seconda industria, dopo quella metalmeccanica, nonché una grande opportunità di export. Per questo, occorre intensificare i controlli e proseguire con mezzi incisivi nella lotta alla contraffazione".

Se tanto si deve ancora fare, molto è stato comunque fatto. Infatti, Accredia, l'ente unico nazionale di accreditamento, attraverso le sue verifiche sui laboratori di prova e sugli organismi autorizzati al rilascio delle certificazioni di origine, tutela costantemente la salute dei cittadini consumatori, così come l'intera filiera produttiva, sinonimo di eccellenza del Made in Italy.

Ogni anno più di 2,3 milioni di analisi vengono effettuate sugli alimenti dai laboratori accreditati da Accredia. Così come vengono svolte 600mila ispezioni e analizzati più di 200mila campioni di prodotti dagli organismi del controllo ufficiale coordinati dal ministero della Salute. Mentre gli organismi di certificazione (accreditati e poi autorizzati dal ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali) eseguono più di 30mila controlli sulla qualità dei prodotti alimentari.

Sono i numeri che riporta l'indagine per testimoniare che nel nostro Paese le maglie del controllo sono molto strette e gli standard di sicurezza per la salute dei consumatori elevati. Un'ulteriore conferma sotto questo aspetto arriva anche da una relazione (luglio 2013) del Ministero della Salute che riporta come soltanto lo 0,4% dei prodotti agroalimentari italiani controllati presentano residui chimici oltre il limite, percentuale nettamente inferiore alla media europea dell'1,5% e a quella mondiale del 7,9%. Nonostante queste cifre risultino incoraggianti, gli episodi sempre più frequenti di alterazioni, falsificazioni e contraffazioni di prodotti alimentari, in primis quelli importati da Paesi non comunitari, mettono in apprensione oltre 4 milioni di famiglie le quali si dicono preoccupate della qualità dei prodotti alimentari acquistati abitualmente. Si tratta del 16% delle famiglie, che sempre più spesso si pongono domande sulla qualità dei prodotti al momento dell'acquisto. Quasi il 53%, viceversa, indica che ha solo qualche leggera perplessità su alcune categorie di prodotto. Mentre il restante 30,7% si dice sicuro degli alimenti che consuma.

Da queste percentuali, fa notare Accredia, risulta evidente che la maggior parte delle famiglie italiane si fida di ciò che acquista. Ma è altrettanto vero che sono numerose le persone che oggi temono che la carne o il pesce possano contenere sostanze nocive e soprattutto che i prodotti confezionati, surgelati e cibi etnici possano essere stati mal conservati, in particolare quelli venduti al discount. Certo non aiuta poi, l'enfasi con cui certi episodi di frode o di contraffazioni vengono trattati creando un forte senso di allarmismo tra la gente.

Un esempio pratico risale ad un recente fatto di cronaca: quello della presunta presenza di botulino in alcune confezioni di pesto alla genovese prodotte da un'azienda ligure. Un allarme che poi si è rivelato falso, come hanno dimostrato le controanalisi dell'Istituto superiore di Sanità. Non solo, lo stesso produttore, nel tentativo di risolvere qualsiasi tipo di dubbio, si è autodenunciato dimostrando grande trasparenza. Questo fatto mette in luce, però, un altro aspetto su cui riflettere: il basso grado di conoscenza tra le persone del sistema di allerta e del sistema dei controlli che le Autorità pubbliche attualmente mettono in campo per garantire elevati livelli di sicurezza. Un dato che emerge sempre dall'indagine Accredia-Censis: il 30% degli intervistati ritiene che i controlli da parte delle Autorità siano oggi efficaci. A questo si deve aggiungere una quota del 51% che li considera efficaci, pur ritenendo che alcune categorie di prodotto possano sfuggire alle verifiche.

Ciò nonostante, colpisce che il 74,3% ritenga che tali controlli o non siano efficaci o che abbiano comunque alcune falle, tali da non riuscire a prevenire realmente i fattori di rischio sulla salute dei consumatori. "Il problema è un altro - riporta l'indagine -: ovvero, che diventa determinante invece consolidare il legame di fiducia tra i consumatori ed il sistema della produzione e della distribuzione alimentare". Da questo punto di vista, l'elemento prioritario su cui agire è senza dubbio la trasparenza. Come dimostra il 70% delle famiglie che dichiara di leggere frequentemente le etichette e di prestare molta attenzione ai marchi di qualità dei prodotti alimentari che sta per acquistare (Dop, Igp e Stg).

Ma è sugli elevati standard di qualità e di sicurezza dei prodotti italiani che l'indagine insiste sottolineando che il settore agroalimentare italiano continua a crescere, nonostante la crisi che contraddistingue da tempo l'economia del Paese. Non è un caso, infatti, che all'estero si sia identificato un paniere di prodotti Made in Italy che comprende 13 differenti tipologie di prodotto, dal vino alla pasta, dall'olio alla frutta secca, i quali contribuiscono, con 21 miliardi di vendite, ai due terzi dell'export agroalimentare italiano