

Comunicato Stampa

CS: ASSALZOO, “CON LA LEGGE SULL'ETICHETTATURA SPINTA VERSO LA SICUREZZA DEL MADE IN ITALY”

Roma, 18 gennaio - “Con l'approvazione alla Camera dei Deputati del disegno di legge sull'etichettatura alimentare si conclude, finalmente il lungo iter parlamentare di un importante provvedimento per l'identificazione delle produzioni italiane e che può offrire maggiori garanzie ai consumatori in tema di sicurezza alimentare”.

È questo il primo positivo commento di Lea Pallaroni, segretario generale Assalzo (Associazione nazionale tra i produttori di alimenti zootecnici). “Ora però, bisogna andare avanti. Occorre – prosegue Pallaroni – che adesso vengano definiti ed adottati più velocemente possibile i regolamenti d'attuazione di questo provvedimento. Solo allora, la nuova norma sarà di fatto applicabile e potrà fornire quello slancio necessario alla valorizzazione dell'agroalimentare Made in Italy, che potrebbe rappresentare un importante incentivo ad una maggiore produzione zootecnica nazionale, in grado di offrire ai consumatori elevati standard di sicurezza e qualità”.

Il provvedimento sull'etichettatura appare ancor più importante se messo in relazione all'emergenza di questi giorni sulla contaminazione da diossina di alcuni allevamenti di suini in Germania: si deve tenere conto che l'Italia a fronte di un consumo pro-capite annuo di 38,3 kg di carne suina (fonte: Annuario Assalzo 2010) è costretta ad importarne ben il 29,5% dall'estero per colmare il gap di produzione interna. È pertanto evidente che una maggiore capacità di produzione sul territorio, che segua con rigore il percorso di filiera definito dal Codex Assalzo, metterebbe a riparo dagli allarmi derivanti da importazioni di prodotti zootecnici, che non risultano sempre ai medesimi livelli di sicurezza e qualità di quelli nazionali.

Come sottolinea Gaetano Penocchio, Presidente FNOVI (Federazione Nazionale Ordini Veterinari Italiani) “La particolarità del sistema italiano dei controlli, che vede affidata la sicurezza alimentare alla sanità, con una presenza capillare dei medici veterinari in ogni fase della produzione, dall'allevamento al macello come pure nelle industrie alimentari, fino ai luoghi di commercializzazione e di distribuzione, consente di garantire, in particolar modo per la filiera nazionale della carne suina, non solo un alto numero di controlli ma anche un loro elevato standard qualitativo a tutto vantaggio e sicurezza del consumatore”.

Una sfida, dunque, quella dell'aumento della produttività e della sicurezza, che la zootecnia italiana ha sicuramente la professionalità e la potenzialità di affrontare in maniera vincente.