

COMUNICATO STAMPA

NOCCIOLE ITALIANE E IMPORTATE: UNAPROA RICHIAMA L'ATTENZIONE SULLA TRASPARENZA DEI CONTROLLI

L'Unione richiama l'attenzione sulla necessità di conoscere l'efficacia dei controlli sulle nocciole provenienti dai Paesi terzi, nel pieno rispetto della legalità e a tutela dei consumatori e dei produttori italiani.

I produttori italiani di nocciole sono sottoposti a verifiche rigorose sul rispetto delle norme e sull'impiego dei prodotti fitosanitari. Un'attività necessaria, che Unaproa e le Organizzazioni di Produttori corilicole sostengono pienamente. Ma c'è una questione che merita di essere portata all'attenzione pubblica: **quale attenzione viene riservata alle nocciole importate dai Paesi terzi e quali sono i risultati dei controlli effettuati su queste materie prime?**

È una domanda che riguarda la sicurezza dei consumatori, la trasparenza della filiera e la concorrenza tra produttori che operano in contesti normativi e con costi differenti. Le nocciole provenienti da Paesi come Turchia, Azerbaigian, Georgia, Cile e Stati Uniti entrano nel mercato italiano e possono essere utilizzate dall'industria alimentare per la produzione di creme, paste di nocciola, dolci e altri prodotti di largo consumo. Conoscere l'efficacia dei controlli su tutte queste materie prime è quindi fondamentale.

Unaproa è chiara: **non siamo contrari ai controlli, non chiediamo deroghe e non intendiamo mettere in discussione la sicurezza delle nocciole importate in quanto tali. Chiediamo che la sicurezza alimentare sia verificata con la stessa attenzione, sulla base delle norme applicabili, indipendentemente dalla provenienza del prodotto**.

La legislazione europea stabilisce limiti massimi di residui fitosanitari applicabili sia ai prodotti europei sia a quelli importati, pur ammettendo, in determinate condizioni, specifiche tolleranze all'importazione. Per questo è importante conoscere i dati: quante partite di nocciole importate vengono controllate? Quali sono gli esiti delle analisi? Con quali criteri vengono selezionati i campioni?

La questione non riguarda soltanto i residui fitosanitari. Un altro rischio da non sottovalutare è quello delle aflatossine, micotossine potenzialmente pericolose per la salute, la cui prevenzione dipende anche dalle corrette condizioni di essiccazione, conservazione, stoccaggio e trasporto. Anche in questo caso, servono campionamenti rappresentativi e analisi specifiche lungo tutta la filiera, senza generalizzazioni sulle diverse provenienze.

A questa esigenza di trasparenza si aggiunge quella della concorrenza. I corilicoltori italiani devono rispettare regole rigorose, sostenere costi elevati e affrontare crescenti difficoltà produttive. È legittimo chiedere che la tutela della salute pubblica si accompagni a condizioni di mercato eque e a un sistema di controlli efficace per tutte le materie prime destinate alla trasformazione alimentare.



«*Chiediamo che i controlli sulle nocciole siano efficaci e trasparenti, indipendentemente dalla loro provenienza. I produttori italiani rispettano regole rigorose e sostengono costi importanti: è giusto che anche le materie prime importate siano sottoposte a verifiche adeguate. Sicurezza alimentare e concorrenza leale devono andare di pari passo»,* dichiara Pompeo Mascagna, vicepresidente di Unaproa e presidente dell'OP ASSOFRUTTI.

Unaproa invita pertanto le istituzioni e gli organismi competenti a favorire una maggiore trasparenza sui controlli effettuati sulle nocciole, italiane e importate, e sui relativi risultati analitici.

Non chiediamo meno controlli sulle nocciole italiane. Chiediamo che nessuna nocciola sia considerata al di sopra delle verifiche e nessun produttore venga penalizzato da pregiudizi sulla propria origine.

La sicurezza alimentare non ha nazionalità: tutelare i consumatori e difendere il lavoro di chi rispetta le regole devono essere obiettivi comuni, non alternativi.

Ufficio Stampa
UNAPROA
Via XXIV Maggio, 43
00187 ROMA
Tel. 0646974629-30