Food, quello made in Italy è 22 volte più sicuro di quello extraUE

made-in-italy-cibo-9b7395ca

I prodotti alimentari italiani sono quasi ventidue volte più sicuri di quelli exracomunitari per quanto riguarda il contenuto in residui chimici. Lo afferma Coldiretti sulla base dell'ultima relazione dell'Autorità per la sicurezza alimentare (Efsa) dalla quale si evidenzia che il 6,5% per i campioni provenienti da Paesi extracomunitari conteneva residui superiori ai limiti di legge, soprattutto per la presenza di tracce di pesticidi non approvati nell'Ue. Al contrario, secondo il "National summary reports on pesticide residue" pubblicato dall'Efsa appena lo 0,3% dei prodotti Made in Italy - sottolinea Coldiretti - contiene residui chimici oltre il limite, mentre la percentuale sale all'1,6% per i prodotti di origine comunitaria. L'agricoltura italiana - continua Coldiretti - è diventata la più green d'Europa con il maggior numero di certificazioni alimentari a livello comunitario per prodotti a denominazione di origine Dop/Igp, la leadership nel numero di imprese che coltivano biologico, ma anche la bassa incidenza di prodotti agroalimentari con residui chimici fuori norma e la decisione di non coltivare organismi geneticamente modificati. L'Italia detiene il record europeo della biodiversità, con 55.600 specie animali pari al 30% delle specie europee e 7.636 specie vegetali. Un primato raggiunto anche grazie al fatto che - conclude Coldiretti - l'Italia è l'unico Paese al mondo con 4.965 prodotti alimentari tradizionali censiti dalle regioni ottenuti secondo regole tradizionali protratte nel tempo per almeno 25 anni, 285 specialità Dop/Igp riconosciute a livello comunitario e 415 vini Doc/Docg, ma ha conquistato anche il primato con quasi 50mila aziende agricole biologiche in Europa.