

ANICAV: sigla con le OP (Organizzazioni Produttori Agricoli) le Linee Guida per la valutazione del rischio di contaminazione chimica del pomodoro da industria coltivato a Napoli e Caserta.

A tutela della sicurezza del consumatore, se la valutazione non confermerà la conformità dei siti produttivi e l' idoneità del prodotto, il pomodoro non sarà destinato ai siti di trasformazione.

L'ANICAV, Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali, aderente a Confindustria e Federalimentare, e tutte le 8 Organizzazioni di Produttori Agricoli (OP) della Campania hanno siglato le Linee Guida per la valutazione del rischio di contaminazione chimica del pomodoro da industria coltivato nelle province di Napoli e Caserta.

L'obiettivo del documento è di concordare le Linee guida che i produttori agricoli, aderenti a OP, si impegnano a seguire per garantire un elevato livello di sicurezza del prodotto coltivato e successivamente trasformato dalle aziende industriali aderenti a Anicav.

Il testo prevede procedure sempre più stringenti per i produttori agricoli e le aziende conserviere, che dovranno effettuare verifiche protese a rassicurare i consumatori sulla genuinità delle conserve vegetali e a tutelare un'eccezionale del Made in Italy.

Il processo di valutazione descritto nelle Linee Guida porterà a un giudizio finale sulla conformità dei siti produttivi e sull' idoneità del pomodoro ad essere trasformato. Se non risulteranno soddisfatti tutti i requisiti descritti nelle Linee Guida il pomodoro non sarà destinato ai siti di trasformazione.

I controlli derivanti dall' accordo si effettueranno sul prodotto fresco (bacche di pomodoro) in tutti i siti produttivi delle province di Napoli e Caserta e si affiancheranno alle analisi dei terreni e delle acque previsti dalla Direttiva sulla Terra dei Fuochi del 23 dicembre 2013.

In particolare le Linee Guida prevedono 3 fasi: identificazione dei pericoli, valutazione dell'esposizione e caratterizzazione del rischio.

La prima fase prevede il monitoraggio analitico dei contaminanti piombo e cadmio, che rappresentano quei metalli pesanti, che possono entrare nella catena alimentare attraverso i vegetali che li accumulano nelle parti eduli per assorbimento radicale, e il cui accumulo nelle bacche di pomodoro può essere pericoloso per la salute umana.

La valutazione dell'esposizione esclude i siti produttivi che potrebbero presentare rischi dovuti alla loro particolare posizione (es. prossimità a discariche autorizzate o abusive, a corsi d'acqua con ecosistema compromesso, inceneritori, industrie chimiche, aree incendiate di rifiuti urbani) o che, pur rispettando i principi ambientali e agronomici della coltivazione, evidenzino modi e pratiche lesive per la salute delle persone impegnate nell'attività agricola.



La caratterizzazione del rischio prevede una attenta analisi per ogni pericolo identificato, che attraverso l'attribuzione di un valore, porterà alla determinazione del livello di rischio, in correlazione con l'ambiente circostante.

Nel 2013 in Italia sono stati trasformati 40,9 milioni di quintali di pomodoro, di cui il 54,5% nel bacino del Centro-Sud.

L'ANICAV, Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali (derivati del pomodoro, legumi e frutta, sottaceti e sottoli), con sede a Napoli, è la più importante Associazione del pomodoro da industria.

L'Anicav associa 110 aziende, localizzate in 11 regioni, con una maggiore presenza nel bacino del pomodoro del Centro Sud, le quali rappresentano l'80% delle aziende italiane private del settore della trasformazione del pomodoro e la quasi totalità delle aziende di trasformazione dei legumi.

Nel 2012 il fatturato dell'intero comparto delle conserve vegetali è stato di 3,6 miliardi di euro, di cui oltre il 50% prodotto dalle sole aziende associate all'ANICAV

Contatti: **Barabino&Partners**
Valentina Lombardo
e-mail: v.lombardo@barabino.it
Marcella Ruocco
e-mail: m.ruocco@barabino.it
Tel. 06.679.29.29

Napoli, 12 febbraio 2014