



# Cattolica, al Caffexpò il Ttip è servito

## Oggi si parla dell'esportazione dei prodotti con gli Stati Uniti

Un Caffexpò che "scotta" quello che tratta il Ttip e l'esportazione dei prodotti con gli USA che potremmo definire "bollente", perché di estremo interesse e d'attualità per i consumatori, i politici e negoziatori quando si parla di sicurezza alimentare. L'evento Caffexpò che si svolgerà oggi in Cattolica (ore 10,30), è promosso e organizzato dall'Associazione Piace Cibo Sano e dalla Scuola di dottorato in Agrisystem dell'Università Cattolica Sacro Cuore di Piacenza in collaborazione con il Consorzio Piacenza Alimentare e la Banca Centro Padana - BCC sede di Piacenza. Interverranno esperti accademici dell'Università Cattolica - Gabriele Canali consigliere del Ministro delle Politiche Agricole, Ettore Capri esperto EFSA, Francesco Timpano direttore dipartimento scienze economiche e sociali ed esperti dello studio Legale internazionale Bird & Bird - Linda Brugini, Francesca Lotta e Alessandro Sciarra.

L'export negli USA vola, ma è

necessario prestare attenzione alle nuove regole previste dal Food Safety Modernization Act. Con ben 37 miliardi di fatturato, il 2015 è stato salutato come l'anno d'oro dell'export agroalimentare italiano. Gli Stati Uniti hanno ormai superato la Francia come mercato di sbocco e ora occupano la seconda posizione, secondi solo alla Germania.

E' quanto emerge dall'analisi della Coldiretti sui dati Istat effettuata lo scorso novembre che ha registrato una crescita delle esportazioni negli Stati Uniti pari al 20,1% rispetto all'anno precedente.

L'importanza di questo mercato rende necessaria una costante attenzione a ciò che accade oltreoceano dove, nel 2011, è stata approvato ed è tutt'ora in corso di implementazione, il Food Safety Modernization Act (FSMA). Il FSMA, salutato come

la più grande riforma del diritto alimentare statunitense degli ultimi 70 anni, affonda le proprie radici nel 2008 e lega la propria storia alla frode alimentare perpetrata dalla Peanut Corporation of America. L'azienda statunitense aveva immesso in commercio del burro di arachidi pur essendo a conoscenza che lo stesso non fosse adatto al consumo umano perché contaminato da salmonella. La frode alimentare ha determinato la morte di nove persone e l'ospedalizzazione di altre 714 tra Stati Uniti e Canada. Ed è stato così che le noccioline contaminate con la salmonella hanno rappresentato per gli Stati Uniti ciò che per l'Europa è stata la BSE: un chiaro segnale che il sistema agroalimentare statunitense non era sicuro come si pensava.

