

Ecco la black list dei cibi stranieri più contaminati

Con un campione sui cinque (20%) risultato irregolare per la presenza di residui chimici i peperoncini piccanti provenienti da Repubblica Dominicana e India sono il prodotto alimentare meno sicuro presente sulle tavole degli italiani ma a preoccupare per gli elevati livelli di contaminazione sono nell'ordine le bacche di Goji provenienti dalla Cina ed il riso dal Pakistan che salgono sul podio. E' quanto emerge dalla "Black list dei cibi più contaminati" presentata dalla Coldiretti sulla base degli ultimi rapporti elaborati dall'Agenzia europea per la sicurezza alimentare (Efsa) sui Residui dei Fitosanitari in Europa e dal Ministero della Salute sul "Controllo ufficiale sui residui dei prodotti fitosanitari degli alimenti". Nella classifica dei dieci prodotti più contaminati elaborata alla Coldiretti ci sono però anche i melograni dalla Turchia con un quasi un campione irregolare su dieci (9,1%), il tè dalla Cina, l'okra (o gombo) dalle sembianze di una piccola zucchina importata dall'India, il dragon fruit proveniente dall'Indonesia dall'aspetto particolarmente decorativo, i fagioli secchi provenienti dal Brasile ed i peperoni dolci e le olive da tavola provenienti dall'Egitto che godono peraltro di un regime agevolato a dazio zero da parte dell'Unione Europea. Si tratta di prodotti arrivati in Italia con elevati livelli di irregolarità perché contaminati dalla presenza di insetticidi, che spesso non sono neanche più ammessi dalla legislazione nazionale ed europea, come avviene nel caso di Dicofol, Acephate, Permethrin, Chlorfenapyr, Methamidophos riscontrati nei peperoncini, del Tricyclazole nel riso dal Pakistan, del Isoprothiolane negli esotici dragon fruit e di Fenpropimorph, Procymidone, Propoxur, Methamidophos nei fagioli secchi brasiliani. Non si tratta tuttavia di casi isolati poiché dai risultati delle analisi risulta che i prodotti alimentari importati in Italia, con l'1,9% di campioni esaminati irregolari, sono ben 3 volte più pericolosi dei prodotti di origine nazionale per i quali solo lo 0,6% dei prelievi è risultato non conforme ai limiti di legge consentiti. La situazione è ancora più rischiosa per quelli di origine extracomunitaria per i quali la percentuale di irregolarità secondo l'Efsa sale al'5,8%, ben otto volte superiore ai prodotti Made in Italy. Si confermano le preoccupazioni espresse recentemente dalla Corte dei Conti europea sulle sostanze chimiche negli alimenti che ha denunciato il mancato rispetto nei cibi di provenienza extra Ue degli stessi standard di sicurezza Ue sui residui di pesticidi e si chiede alla Commissione europea di spiegare "quali misure intende adottare per mantenere lo stesso livello di garanzia sia per gli alimenti prodotti nella Ue che per quelli importati". Un aiuto ai consumatori viene dall'obbligo di indicare il Paese di origine in etichetta che, grazie al pressing della Coldiretti, è in vigore per la maggioranza degli alimenti in vendita, dalla frutta alla verdura fresca, dalla pasta al riso, dalle conserve di pomodoro ai prodotti lattiero caseari, dal miele alle uova, dalla carne bovina a quella di pollo fino ai salumi per i quali è stato da poco pubblicato il decreto. "E' necessario però che tutti i prodotti che entrano nei confini nazionali ed europei rispettino gli stessi criteri a tutela della sicurezza dei consumatori" ha concluso il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare che "che dietro gli alimenti, italiani e stranieri in vendita sugli scaffali ci deve essere la garanzia di un percorso di qualità che riguarda l'ambiente, la salute e il lavoro, con una giusta distribuzione del valore".