

Dai fichi turchi ai pistacchi iraniani, la black list dei prodotti più contaminati

Dai fichi turchi ai pistacchi iraniani contaminati dalle aflatossine, dalle spezie indiane ai litchi cinesi con livelli di pesticidi oltre il limite, è questa la black list dei cibi più pericolosi che rischiano di finire nel carrello degli italiani alla ricerca del risparmio a tavola. E' quanto emerge dall'analisi della Coldiretti sulla base delle elaborazioni del sistema di allerta Rapido (Rassf), diffusa in occasione del Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione a Roma.

In Italia – sottolinea la Coldiretti – oltre otto prodotti su dieci pericolosi per la sicurezza alimentare provengono dall'estero (86%). Sul totale dei 317 allarmi rilevati nel 2022 – evidenzia Coldiretti - 106 scaturivano da importazioni da altri Stati dell'Unione Europea (33%) e 167 da Paesi extracomunitari (53%) e solo 44 (14%) hanno riguardato prodotti con origine nazionale.

I pericoli maggiori per la salute dei consumatori italiani – continua la Coldiretti – sono venuti dai fichi secchi della Turchia per le aflatossine, seguito dal pesce spagnolo, per l'alto contenuto di mercurio, dalla carne di pollo polacca contaminata da salmonella e poi da cozze e vongole spagnole sempre con salmonella insieme al batterio dell'escherichia coli. Molto pericolosi anche i pistacchi da Turchia, Iran e anche Stati Uniti per l'elevato contenuto di aflatossine cancerogene nonché le erbe e le spezie dall'India e i litchi dalla Cina per la presenza di pesticidi oltre i limiti consentiti, ma non mancano neppure le ostriche francesi al norovirus che provoca violente gastroenteriti. Un'emergenza quindi che – sottolinea la Coldiretti – non riguarda solo i Paesi in via di sviluppo ma che, per effetto della globalizzazione degli scambi e della competizione al ribasso sui prezzi, si estende anche a quelli più ricchi.

I cibi e le bevande stranieri sono oltre dieci volte più pericolosi di quelli Made in Italy, con il numero di prodotti agroalimentari con residui chimici irregolari oltre i limiti di legge che in Italia è stato pari al 6,4% nei prodotti di importazione, rispetto alla media dello 0,6% dei campioni di origine nazionale, secondo i dati dell'ultimo Rapporto pubblicato da Efsa nel 2023 relativo ai dati nazionali dei residui di pesticidi.

In caso di allarme alimentare le maggiori preoccupazioni sono proprio determinate dalla difficoltà di rintracciare rapidamente i prodotti a rischio per toglierli dal commercio generando un calo di fiducia che provoca il taglio generalizzato dei consumi e che spesso ha messo in difficoltà ingiustamente interi comparti economici, con la perdita di posti di lavoro. Per questo occorre anche avanzare nel percorso per la trasparenza sull'obbligo di indicare la provenienza degli alimenti in etichetta che grazie alle battaglie della Coldiretti ha raggiunto ormai i 4/5 della spesa.

Grazie alla battaglia della Coldiretti arriva l'obbligo di indicare in etichetta il Paese di origine anche per la frutta e verdura in busta, noci, mandorle, nocciole ed altri frutti sgusciati, agrumi secchi, fichi secchi e uva secca, funghi non coltivati e zafferano. Un risultato ottenuto con la pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale dell'Ue del regolamento delegato 2023/2429 che avrà piena

sconosciuta in diversi casi, dai succhi di frutta alle marmellate, dai legumi in scatola al pane fino ai biscotti, senza dimenticare l'esigenza di arrivare anche nei ristoranti ad indicare la provenienza della carne e del pesce serviti a tavola.

“E' necessario che tutti i prodotti che entrano nei confini nazionali ed europei rispettino gli stessi criteri, garantendo che dietro gli alimenti, italiani e stranieri, in vendita sugli scaffali ci sia un analogo percorso di qualità che riguarda l'ambiente, il lavoro e la salute” afferma il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare l'importanza di verificare l'origine in etichetta.