

## Salute, ecco la black list dei cibi più pericolosi

Il pesce spada e il tonno dalla Spagna inquinato da metalli pesanti, gli integratori e i cibi dietetici con ingredienti non autorizzati dagli Stati Uniti e le arachidi dalla Cina contaminate da aflatossine cancerogene, salgono sul podio della "black list" dei prodotti alimentari più pericolosi per la salute, che vede al decimo posto i pistacchi dalla Turchia per la presenza di aflatossine oltre i limiti di legge. E' quanto emerge dal dossier Coldiretti su "La classifica dei cibi più pericolosi" presentato dalla Coldiretti (<http://www.coldiretti.it>) al Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'alimentazione di Cernobbio sulla base delle rilevazioni dell'ultimo rapporto Sistema di allerta rapido europeo (RASFF), che registra gli allarmi per rischi alimentari verificati a causa di residui chimici, micotossine, metalli pesanti, inquinanti microbiologici, diossine o additivi e coloranti nell'Unione Europea nel 2016.

Sono 2.925 gli allarmi scattati nell'Unione Europea con la Turchia che è il paese che ha ricevuto il maggior numero di notifiche per prodotti non conformi (276), seguita dalla Cina (256) e dall'India (194), dagli Stati Uniti (176) e dalla Spagna (171). Si tratta di Paesi con un fiorente scambio commerciale con l'Italia che riguarda anche i prodotti più a rischio; Nel 2016 sono stati importati dalla Spagna in Italia 167 milioni di chili di pesce in aumento del 5% nel primo semestre del 2017 mentre sono quasi 2 milioni i chili di pistacchi che nel 2016 sono arrivati dalla Turchia che ha esportato in Italia anche quasi 3 milioni di fichi secchi e 25,6 milioni di chili di nocciole che rientrano nella lista nera per elevata rischiosità.

Per numero di allarmi fatti scattare nel 2016 al quarto posto della classifica si trovano i peperoni provenienti dalla Turchia che ha fatto registrare contaminazione oltre i limiti consentiti di pesticidi, mentre preoccupante è la situazione della frutta secca, come i pistacchi provenienti dall'Iran e i fichi secchi dalla Turchia, che sono rispettivamente al quinto e sesto posto, entrambi fuori norma per la presenza di aflatossine, considerate cancerogene anche dall'Agenzia europea per la sicurezza alimentare (EFSA). Seguono in classifica le carni di pollo provenienti dalla Polonia, che sono state oggetto di allarme per contaminazioni microbiologiche oltre i limiti di legge, in particolare di salmonella. All'ottavo posto troviamo ancora prodotti contaminati da aflatossine, le nocciole provenienti dalla Turchia, seguiti dalle arachidi dagli USA con lo stesso problema di sicurezza alimentare, che ritroviamo ancora nei pistacchi dalla Turchia e nel peperoncino dall'India. A seguire altri prodotti sono stati tra quelli più segnalati, come per le albicocche essiccate dalla Turchia per contenuto eccessivo di solfiti, la noce moscata dall'Indonesia, per aflatossine e le carni di pollo dai Paesi bassi, per contaminazioni microbiologiche.

L'agricoltura italiana è la più green d'Europa con 292 prodotti a denominazione di origine (Dop/Igp), il divieto all'utilizzo degli Ogm e il maggior numero di aziende biologiche, ma è anche al vertice della sicurezza alimentare mondiale con il minor numero di prodotti agroalimentari con residui chimici irregolari (0,5%), quota inferiore di 3,2 volte alla media UE (1,7%) e ben 12 volte a quella dei Paesi terzi (5,6%).

"Non c'è più tempo da perdere e occorre rendere finalmente pubblici i flussi commerciali delle

che usano ingredienti stranieri”, ha sottolineato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che “importanti passi avanti sono stati ottenuti con l’estensione dell’obbligo di indicare la provenienza del riso e del grano impiegato nella pasta ma molto resta da fare perché 1/3 della spesa resta anonima, dai succhi di frutta al concentrato di pomodoro fino ai salumi”.