

Coldiretti: allarme alimentare, ECCO LA BLACK LIST



Nell'ultimo anno è scoppiato in Italia oltre un allarme alimentare al giorno con ben 422 allerte che hanno riguardato prodotti stranieri per la presenza di residui di pesticidi vietati in Italia, micotossine, metalli pesanti, inquinanti microbiologici, diossine o additivi e coloranti, in aumento del 42% rispetto allo stesso periodo dell'anno. E in quasi 6 casi su 10 si tratta di prodotti provenienti da paesi Extra Ue.

E' quanto emerge da una analisi Coldiretti su dati Rasff al 1° aprile 2024 diffusa in occasione della mobilitazione di diecimila agricoltori in due giorni al Brennero per fermare l'invasione di prodotti alimentari stranieri spesso spacciati per italiani.

Frutta e verdura sono al primo posto per numero di segnalazioni, pari al 30% del totale. Si va dai pistacchi turchi e iraniani con alti livelli di aflatossine – rileva Coldiretti – alle carote dall'Egitto con residui di Linuron, un pesticida vietato in Europa. Ma ci sono anche i fagioli all'occhio del Madagascar con Chlorpirifos, una sostanza bandita in Ue perché sospettata di danneggiare il cervello dei bambini, presente peraltro anche sui fagioli dal Bangladesh. Norovirus sui frutti di bosco congelati tedeschi e serbi, ma neppure il succo d'arancia congelato è sicuro – continua

Coldiretti –, poiché su quello iraniano ci sono residui di Propiconazole, sostanza anch'essa vietata. Pesticidi banditi anche sui peperoncini dal Kenya, mentre sui fichi secchi turchi sono state rinvenute aflatossine.

Al secondo posto tra i prodotti più pericolosi c'è il pesce, con 107 segnalazioni. Si va dalle ostriche francesi e olandesi con la presenza di norovirus – prosegue Coldiretti – alle seppie congelate dall'Albania con contenuto di cadmio, dal pesce spada e dal tonno spagnoli con presenza di mercurio oltre i limiti ai filetti di merluzzo congelato dalla Cina con la salmonella, presente anche nelle cozze cilene.

Tra i prodotti più pericolosi ci sono anche le carni, quasi principalmente per la presenza di salmonella. Ne è stata scoperta nelle carni di pollo e di tacchino dalla Polonia, dall'Olanda dalla Spagna e dall'Olanda, ma anche nelle cosce di rana turche e cinesi.

Al quarto posto i cereali dove la quasi totalità delle segnalazioni riguardano il riso dal Pakistan, per la presenza di aflatossine e residui di pesticidi vietati, mentre al quinto troviamo le spezie, dal peperoncino dello Sri Lanka con aflatossine all'originano turco con tossine naturali, dal peperoncino cinese con salmonella al cumino indiano con residui di pesticidi.

“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 – ha sottolineato il presidente della Coldiretti Ettore Prandini – Dal Brennero chiediamo dunque l'applicazione del principio della reciprocità, ovvero stesse regole uguali per tutte a partire dai fattori di produzione. Basti pensare all'uso dei pesticidi. Un quarto di quelli usati negli Stati Uniti risulta vietato nella Ue e le percentuali salgono se si tengono in

conto i paesi del Sudamerica. E' assurdo che noi continuiamo a importare cibi prodotti con sostanze che in Europa sono vietate da decenni".