

# La lista nera dei prodotti pericolosi Dall'estero frutta e verdura chimica

Denuncia della Coldiretti: importiamo troppi alimenti con altissimi residui di pesticidi

**Nel mirino anche Cina, India, Egitto e Thailandia**

■ Il Codacons prende posizione con il presidente Carlo Rienzi: «Le sostanze chimiche contenute negli alimenti che arrivano da Cina, India, Egitto e altri paesi, mettono in pericolo la salute»

■ Il Codacons si rivolge alle autorità italiane con un esposto al ministero della Salute e ai Carabinieri dei Nas, in cui si chiede di effettuare controlli a tappeto su tutto il territorio

■ Per la Coldiretti: occorre rendere pubblici i flussi delle materie prime provenienti dall'estero per far conoscere le aziende che usano ingredienti stranieri

STEFANO RIZZATO

Acetamiprid, chlorfenapyr, carbendazim, flusilazole, pyridaben. E poi chlorpyrifos, profenofos, hexaconazole, phentoate, flubendiamide. Il nemico si nasconde dietro nomi così. Ma prende forme più amichevoli: un cespo di broccoli cinesi, un gambo di prezzemolo del Vietnam, qualche foglia di basilico indiano. È questo il podio degli alimenti più contaminati, quelli che più spesso arrivano sul mercato europeo con una presenza di residui chimici oltre ogni soglia fissata dalle leggi sanitarie. Contengono un eccesso di quei fungicidi e pesticidi che abbiamo appena elencato. E rappresentano un pericolo per la salute dei consumatori europei, come denunciato ieri da Coldiretti in una grande manifestazione a Napoli.

## La black list

Quella compilata da Coldiretti è una vera e propria lista nera dei cibi contaminati, stilata a partire dall'ultimo rapporto in materia rilasciato dall'Efsa, l'Agenzia europea per la sicurezza alimentare. Come detto la classifica è guidata dai broccoli cinesi, che quasi mai hanno passato i test a campione e sono risultati fuori norma in 92 casi su cento. Poco meglio va con il prezzemolo viet-

■ L'Italia è seconda solo alla Germania per numero di analisi a campione svolte ogni anno, ma il tasso di irregolarità identificate è inferiore alla media Ue dell'1,2 per cento

namita: 78 campioni irregolari su cento. E così via, tra basilico indiano, melograni e fragole e arance egiziane, peperoncino thailandese, meloni dominicani, piselli kenioti. Non si salva nemmeno la menta marocchina: ci si fanno ottimi tè, ma 15 volte su cento è risultata contaminata.

Sia chiaro: le sostanze chimiche che abbiamo citato poco fa vengono largamente utilizzate nell'agricoltura industriale. Non sono sinonimo di tossicità, a patto che non si esageri e che i valori non superino le soglie individuate per legge. Con i prodotti italiani non capita praticamente mai, e così con quelli degli altri Paesi

europei. Fuori dall'Europa la musica cambia: gli standard lasciano spesso a desiderare. E non è un caso che sia la Cina in cima alla lista nera: su 2.967 allarmi per irregolarità segnalate in un anno, ben 386 hanno riguardato il gigante d'oriente. «Non c'è più tempo da perdere: occorre rendere finalmente pubblici i flussi commerciali delle materie prime provenienti dall'estero e liberare le imprese italiane dalla concorrenza sleale», ha commentato il presidente di Coldiretti Roberto Moncalvo.

## Niente allarmi

Ma proprio i dati usati da Coldiretti contengono anche un messaggio confortante: il 97,4 per cento dei campioni analizzati in un anno nella Ue risultano in linea con i limiti di legge. «Questo significa - spiega Hermine Reich, specialista di Efsa per la ricerca sui pesticidi - che è basso il rischio che i cittadini d'Europa siano esposti a residui chimici fuori norma e realmente pericolosi. E solo per un pesticida, il dichlorvos, si pongono veri pericoli a lungo termine per la salute. L'Italia è seconda solo alla Germania per numero di analisi a campione svolte, ma il tasso di irregolarità identificate è inferiore alla media Ue dell'1,2 per cento».

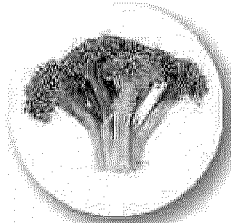
© BY NC ND AI CINI DIRITTI RISERVATI

## Le analisi

■ I dati sulle sostanze presenti nei cibi che arrivano sulle nostre tavole sono stati raccolti e analizzati sulla base dell'inchiesta condotta dall'Agenzia europea per la sicurezza alimentare (Efsa) nel Rapporto 2015 sui Residui dei Fitosanitari in Europa.

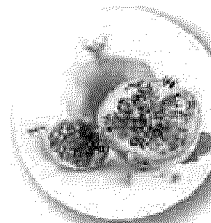


## LA TOP TEN DEI CIBI



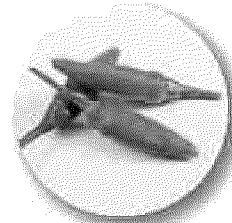
### Broccoli

Hanno proprietà anticancro, ma il 92 per cento delle analisi effettuate su quelli provenienti dalla Cina ha residui chimici fuori legge



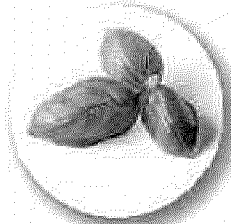
### Melograni

Arrivano dall'Egitto, ma sono fuori legge nel 33 per cento dei casi



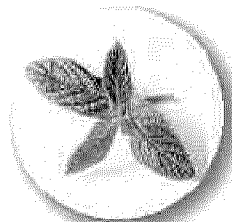
### Peperoncino

Sono usati da tutti anche per le loro proprietà, ma quelli che arrivano dalla Thailandia hanno residui chimici nel 18 per cento dei casi



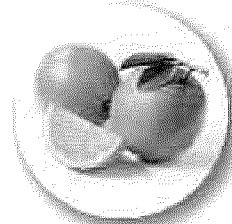
### Basilico

Il 60 per cento di quello proveniente dall'India (usato prevalentemente dell'industria per le salse) è risultato contaminato da pesticidi



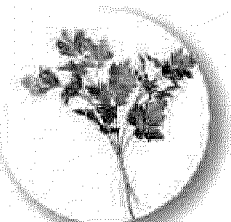
### Menta

Usata dall'industria, arriva dal Marocco: il 15% ha residui chimici



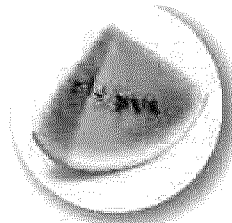
### Arance

Sono nel gradino più basso della black list, quelle che importiamo dall'Egitto sono contaminate «solo» nel 5 per cento dei casi



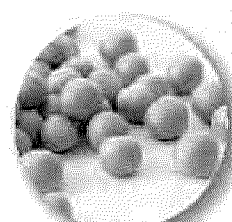
### Prezzemolo

Lo importiamo dal Vietnam, ma nel 78 per cento dei casi è contaminato



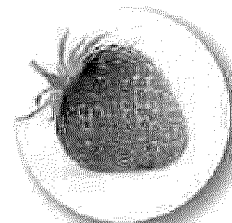
### Meloni/Cocomeri

Arrivano dalla Repubblica Dominicana e il 14 per cento è fuori legge



### Piselli

Importati dal Kenya sono fuori legge nel 10 per cento dei casi

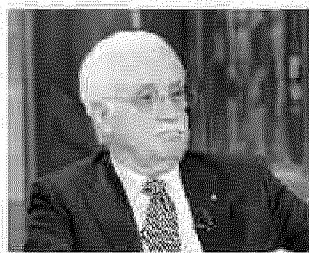


### Fragole

Succose e golose arrivano dall'Egitto: fuori legge all'11 per cento

## Giorgio Calabrese, nutrizionista

### “I Paesi extraeuropei devono garantire maggiori controlli”



Viva i prodotti italiani, sempre. Ma se sono sicuri e controllati d'accordo anche su quelli europei

**Giorgio Calabrese**  
Medico nutrizionista  
e docente universitario

«**D**obbiamo essere molto chiari: quando si tratta di salvaguardare la salute del consumatore non ci possono essere sconti o concessioni». A commentare così l'ultima indagine di Coldiretti e la black list dei cibi contaminati è Giorgio Calabrese, medico nutrizionista e docente universitario, ma soprattutto presidente della sezione «sicurezza alimentare» del Comitato Nazionale Sicurezza Alimentare (Cnsa).

**I dati ci parlano di Paesi con standard di sicurezza alimentare molto diversi dal nostro: è così?**  
«Senz'altro è così, e c'è un dato su tutti a confermarlo. Appena lo 0,4 per cento dei cibi prodotti nel nostro Paese presenta residui chimici irregolari ai test a campione. Nel resto dell'Unione Europea si arriva al massimo al 3 o al 4 per cento. Ma ci sono Paesi extraeuropei dove questo livello arriva ad essere fino a venti volte superiore. E allora non possiamo scherzare su queste cose. Non possiamo

accettare che arrivino prodotti contaminati da nazioni che non hanno il rigore italiano ed europeo sui controlli alimentari».

**Pare essere il caso, prima di tutto, della Cina.**

«E pensare che proprio i cinesi hanno chiesto all'Italia di certificare che i cibi che esportiamo da loro siano sicuri e sani. La verità è che resta un divario legislativo e di cultura, per la Cina e per altri Paesi citati da Coldiretti come l'Egitto o il Marocco. Ed è qualcosa che non possiamo accettare, che deve cambiare. Non è un caso che in alcune di queste nazioni la longevità sia molto più bassa rispetto all'Italia, dove qualità e sicurezza alimentari sono messe al primo posto».

**La soluzione è bloccare tutti i cibi che vengono dall'estero?**

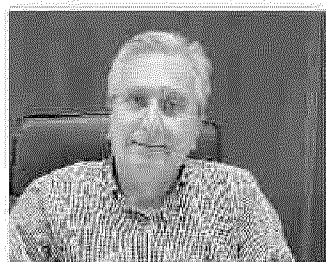
«Io sono un sostenitore della filiera corta e del chilometro zero. Come medico e come specialista resto convinto che si debbano valorizzare e sostenere i prodotti del nostro Paese, della nostra regione, della nostra provincia, del nostro Comune... Ma siamo anche figli d'Europa. E nonostante tutto quello che succede con l'Unione Europea dico che di tutto ciò che viene garantito con il marchio CE mi fido. Viva i prodotti italiani, sempre. Ma se sono sicuri e controllati d'accordo anche con quelli bulgari o romeni».

[S. R.]

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

**Antonio Logrieco, chimico**

## “La sicurezza alimentare può e deve essere esportata”



Grande attenzione va posta sui cibi stranieri importati per fare prodotti finali con marchio made in Italy

**Antonio Logrieco**

Direttore dell'Istituto di scienze delle produzioni alimentari del Cnr

«**L**a conoscenza, la ricerca, le tecnologie: ecco l'antidoto più forte alle contaminazioni alimentari, e il miglior contributo alla sicurezza dei cibi». Ed ecco la sfida lanciata da chi di questi temi si occupa ogni giorno: Antonio Logrieco, direttore dell'Istituto di scienze delle produzioni alimentari del Cnr. Un centro d'eccellenza che ha sede a Bari ma mentalità internazionale, e collabora con l'Unione Europea e Paesi extra Ue.

**In che modo la ricerca può aiutarci su un terreno così decisivo?**  
«È fondamentale prima di tutto sul fronte delle tecniche di campionamento e di identificazione delle contaminazioni. Che sono tutt'altro che banali: ogni sostanza e ogni filiera prevede un proprio metodo specifico, un certo livello di tecnologia necessaria. Quello che succede oggi è che ci sono Paesi dove questi controlli non sono fatti in modo adeguato sui prodotti in uscita, per limiti a livello normativo o pratico. Così il filtro viene lascia-

to solo al Paese che importa».

**Uno schema da cambiare.**

«Assolutamente da cambiare. E in questo Italia ed Europa possono essere la guida su scala internazionale. Possono trasferire competenze e tecnologie dove ancora sono carenti. In parte sta già accadendo: proprio il Cnr guida un progetto internazionale legato ad Horizon 2020, che riguarda le micotossine. Intorno a questo progetto è nata una partnership importante proprio con la Cina. Un segnale importante: il governo cinese sta investendo denaro per migliorare la sicurezza alimentare, per il mercato interno e per le esportazioni».

**C'è qualcosa da migliorare sui controlli che si fanno in Italia?**

«I test sono molto serrati e svolti da tanti diversi organismi a livello nazionale e regionale: Nas, Arpa e così via. E proprio questo è il difetto del nostro sistema: servirebbe un'armonizzazione dei metodi e delle tecnologie utilizzate dalle diverse organizzazioni e per le diverse filiere. E grande attenzione va posta sui cibi stranieri che vengono importati per essere processati, per fare prodotti finali con il marchio made in Italy sopra. Di quel marchio il consumatore si fida, è importante che gli ingredienti vengano controllati bene».

[S. R.]

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI