Dai broccoli cinesi alle fragole egiziane, la black list di Coldiretti

dsc-2317-1325x2000-219c341f

Con la quasi totalità (92%) dei campioni risultati irregolari per la presenza di residui chimici sono i broccoli provenienti dalla Cina il prodotto alimentare meno sicuro, ma a preoccupare è anche il prezzemolo del Vietnam con il 78% di irregolarità e il basilico dall'India che è fuori norma in ben 6 casi su 10. E' quanto emerge dalla "Black list dei cibi più contaminati" presentata da Coldiretti, sulla base delle analisi condotte dall'Agenzia europea per la sicurezza alimentare (Efsa) nel Rapporto 2015 sui Residui dei Fitosanitari in Europa, al Palabarbuto di Napoli in occasione della mobilitazione di migliaia di agricoltori italiani con i trattori a difesa della dieta mediterranea.

La conquista della vetta della classifica da parte della Cina non è un caso poiché il gigante asiatico - ricorda Coldiretti - anche nel 2015 ha conquistato il primato nel numero di notifiche per prodotti alimentari irregolari perché contaminati dalla presenza di micotossine, additivi e coloranti al di fuori dalle norme di legge, da parte dell'Unione Europea, secondo una elaborazione della Coldiretti sulla base della Relazione sul sistema di allerta per gli alimenti. Su un totale di 2.967 allarmi per irregolarità segnalate in Europa, ben 386 (15%) - precisa Coldiretti - hanno riguardato il gigante asiatico che in Italia nello stesso anno ha praticamente quintuplicato (+379%) le esportazioni di concentrato di pomodoro che hanno raggiunto circa 67 milioni di chili nel 2015, pari a circa il 10% della produzione nazionale in pomodoro fresco equivalente.

Se nella maggioranza dei broccoli cinesi è stata trovata una presenza in eccesso di Acetamiprid, Chlorfenapyr, Carbendazim, Flusilazole e Pyridaben, nel prezzemolo vietnamita - sottolinea sempre Coldiretti - i problemi derivano da Chlorpyrifos, Profenofos, Hexaconazole, Phentoate, Flubendiamide, mentre il basilico indiano contiene Carbendazim vietato in Italia perché ritenuto cancerogeno.

Nella classifica dei prodotti più contaminati elaborata da Coldiretti ci sono però anche le melagrane dall'Egitto che superano i limiti in un caso su tre (33%). E fuori norma, provenienti sempre dal Paese africano, sono anche l'11% delle fragole e il 5% delle arance che arrivano peraltro in Italia grazie alle

agevolazioni all’importazione concesse dall’Unione Europea. Con una presenza di residui chimici irregolari del 21% i pericoli - continua Coldiretti - vengono anche dal peperoncino della Thailandia e dai piselli del Kenia contaminati in un caso su dieci (10%)

Ma non è tutto. I problemi - sottolinea ancora Coldiretti - riguardano anche la frutta dal Sud America come i meloni e i cocomeri importati dalla Repubblica Dominicana che sono fuori norma nel 14% dei casi per l’impiego di Spinosad e Cypermethrin.

E’ poi risultato irregolare - sottolinea Coldiretti - il 15% della menta del Marocco, un altro Paese a cui sono state concesse agevolazioni dall’Unione Europea per l’esportazione di arance, clementine, fragole, cetrioli, zucchine, aglio, olio di oliva e pomodori da mensa che hanno messo in ginocchio le produzioni nazionali. L’accordo con il Marocco - precisa Coldiretti - è fortemente contestato dai produttori agricoli proprio perché nel Paese africano è permesso l’uso di pesticidi pericolosi per la salute che sono vietati in Europa.

L’agricoltura italiana- continua Coldiretti - è la più green d’Europa con 281 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 (0,4%), quota inferiore di quasi 4 volte rispetto alla media europea (1,4%) e di quasi 20 volte quella dei prodotti extracomunitari (7,5%).

“Non c’è più tempo da perdere e occorre rendere finalmente pubblici i flussi commerciali delle materie prime provenienti dall’estero per far conoscere anche ai consumatori i nomi delle aziende che usano ingredienti stranieri - ha sottolineato il presidente di Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che - bisogna liberare le imprese italiane dalla concorrenza sleale delle produzioni straniere realizzate in condizioni di dumping sociale, ambientale con rischi concreti per la sicurezza alimentare dei cittadini”.

LA BLACK LIST DEI CIBI PIU’ CONTAMINATI

PRODOTTO PAESE % IRREGOLARITA’ PER RESIDUI CHIMICI Broccoli Cina 92% Prezzemolo Vietnam 78% Basilico India 60% Melagrane Egitto 33% Peperoncino Thailandia 18% Menta Marocco 15% Meloni/Cocomeri Rep. Dominicana 14% Fragole Egitto 11% Piselli Kenia 10% Arance Egitto 5% Fonte: Elaborazioni Coldiretti su dati Rapporto EFSA 2015