

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 8 - numero 1554 di venerdì 22 settembre 2006

Alimenti al veleno

Un nuovo dossier del WWF individua 119 sostanze tossiche in 27 campioni di alimenti di largo consumo.

Pubblicità

Per quanto sana sia la nostra dieta non possiamo sfuggire alla...contaminazione globale. Lo sostiene il WWF nel dossier "La catena della contaminazione globale: il ruolo dell'alimentazione", secondo il quale la principale via di esposizione alla maggior parte delle sostanze chimiche, in particolare quelle persistenti e bioaccumulabili (come il DDT e i PCB banditi da decenni) è l'alimentazione.

Il dossier ha presentato il risultato di un'analisi svolta su 27 campioni di alimenti- tutti comprati in supermercati e di marche comuni- provenienti da Gran Bretagna, Polonia, Svezia, Italia, Spagna, Grecia e Finlandia.

Gli alimenti esaminati appartengono a categorie molto diverse e di largo consumo come prodotti caseari (latte, burro e formaggio), carne (salsicce, petti di pollo , salame, bacon), pesce (salmone, tonno, aringhe), pane, olio d'oliva, miele, succo d'arancia.

Purtroppo nessuno dei prodotti è risultato esente da tracce di sostanze chimiche; sono stati rintracciati inquinanti vecchi e nuovi, come ftalati nell'olio d'oliva, nei formaggi e nella carne, pesticidi organoclorurati, come il DDT, nel pesce nel burro, nella carne di renna, muschi artificiali e organostannici nel pesce, ritardanti di fiamma ancora nella carne e nel pesce.

"In parallelo con la collaborazione del Prof. Focardi dell'Università di Siena - afferma il WWF - sono state effettuati test su campioni di lasagna, acquistate nei supermercati di 4 città italiane e sono stati rintracciati più di 40 pesticidi, tra cui il DDT."

"La catena di contaminazione ? afferma il WWF - è un percorso complesso che i composti chimici compiono intorno al mondo dai produttori ai prodotti di consumo, alla fauna selvatica fino agli esseri umani. Sono presenti nelle case, nei luoghi di lavoro e anche a tavola."

Il WWF ha precisato che "i livelli di contaminanti rilevati negli alimenti analizzati non sono in grado di causare conseguenze dirette o immediate sulla salute (i consumatori non devono allarmarsi o evitare questi cibi), ma deve essere seriamente valutato l'effetto di un'esposizione cronica - anche a basse dosi - di un cocktail di contaminanti attraverso la dieta, soprattutto nel feto in via di sviluppo, nei neonati e nei bambini."

Il dossier è stato presentato in vista del voto finale della Commissione ambiente riguardo al Regolamento REACH (Registration, Evaluation, Authorisation, Restriction of Chemicals) per la regolamentazione delle sostanze chimiche.

"Noi crediamo che le sostanze chimiche debbano essere sottoposte ad una normativa più efficace. - commenta Michele Candotti, Segretario generale del WWF Italia - Siamo alla vigilia del voto su REACH [...] e chiediamo ai parlamentari europei che siano bandite le sostanze più pericolose e applicato il principio di sostituzione, siano fissati requisiti severi per i produttori al fine di garantire trasparenza di informazione su tali sostanze. E' necessario, inoltre, che il consumatore sappia quali sostanze sono presenti nei prodotti di uso quotidiano."

Una scheda di sintesi del risultato delle analisi è disponibile [qui](#).

I contenuti presenti sul sito PuntoSicuro non possono essere utilizzati al fine di addestrare sistemi di intelligenza artificiale.

