

---

## **Alimentazione: Coldiretti, “peperoncini piccanti di Repubblica Dominicana e India i prodotti meno sicuri”**

“Con un campione sui cinque risultato irregolare per la presenza di residui chimici i peperoncini piccanti provenienti da Repubblica Dominicana e India sono il prodotto alimentare meno sicuro presente sulle tavole degli italiani. Ma a preoccupare per gli elevati livelli di contaminazione sono nell’ordine le bacche di Goji provenienti dalla Cina e il riso dal Pakistan”. È quanto emerge dalla “Black list dei cibi più contaminati” presentata dalla Coldiretti sulla base degli ultimi rapporti elaborati dall’Agenzia europea per la sicurezza alimentare (Efsa) sui residui dei fitosanitari in Europa e dal ministero della Salute sul “Controllo ufficiale sui residui dei prodotti fitosanitari degli alimenti”. Nella classifica dei dieci prodotti più contaminati elaborata alla Coldiretti, anche i melograni dalla Turchia con un quasi un campione irregolare su dieci (9,1%), il tè dalla Cina, l’okra (o gombo) dalle sembianze di una piccola zucchina importata dall’India, il dragon fruit proveniente dall’Indonesia, i fagioli secchi provenienti dal Brasile e i peperoni dolci e le olive da tavola provenienti dall’Egitto, che godono peraltro di un regime agevolato a dazio zero da parte dell’Unione europea. “Si tratta di prodotti arrivati in Italia con elevati livelli di irregolarità perché contaminati dalla presenza di insetticidi, che – sottolinea Coldiretti – spesso non sono neanche più ammessi dalla legislazione nazionale ed europea, come avviene nel caso di Dicofol, Acephate, Permethrin, Chlorfenapyr, Methamidophos riscontrati nei peperoncini, del Tricyclazole nel riso dal Pakistan, del Isoprothiolane negli esotici dragon fruit e di Fenpropimorph, Procymidone, Propoxur, Methamidophos nei fagioli secchi brasiliani”.

Filippo Passantino