

Veleni in tavola

Pubblicato: Sabato 23 Settembre 2006

Sono inquinati il pesce, il burro, l'olio d'oliva e persino la carne di renna e molti dei cibi che mangiamo ogni giorno. E' quanto emerge dall'ultimo rapporto del [Wwf](#) in vista del voto finale della Commissione Ambiente su Reach (lo strumento dell'Ue per la regolamentazione delle sostanze chimiche) che ha messo in evidenza la presenza di innumerevoli sostanze tossiche nei cibi esaminati in 7 paesi europei.

Nei nostri piatti ci sono inquinanti vecchi e nuovi. Gli ftalati, utilizzati per rendere flessibili le materie plastiche, sono stati trovati nell'olio d'oliva, nei formaggi e nella carne. I pesticidi organoclorurati, utilizzati in agricoltura contro gli insetti nocivi (compreso il Ddt bandito da decenni), nel pesce, nel burro, persino nella carne di renna. I muschi artificiali (fragranze utilizzate per l'igiene personale o per la casa) e organostannici (gli antivegetativi, i conservanti del legno) nel pesce. I ritardanti di fiamma, utilizzati per prevenire la combustione nei tessuti e nel mobilio ma anche nelle apparecchiature elettroniche, erano nella carne e nel pesce. In totale **119 sostanze tossiche** appartenenti a 8 diversi gruppi di composti chimici sono state rinvenute nei 27 campioni di alimenti di largo consumo presi in esame in 7 paesi europei.

Il nuovo dossier del Wwf (dall'esplicito titolo "[La catena della contaminazione globale – il ruolo dell'alimentazione](#)") rivela che 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. La "catena di contaminazione" 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.

“Neanche la dieta più salutare ci mette al riparo dagli inquinanti chimici tossici – commenta Michele Candotti, Segretario Generale del Wwf Italia – Per questo crediamo che le sostanze chimiche debbano essere sottoposte ad una normativa più efficace. 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”.

I 27 campioni di alimenti, provenienti da Gran Bretagna, Polonia, Svezia, Italia, Spagna, Grecia e Finlandia, sono tutti di largo consumo come prodotti caseari (latte, burro e formaggio), carne (salsicce, petti di pollo, salame, bacon), pesce (salmone, tonno, aringhe) e ancora pane, olio d'oliva, miele, succo d'arancia. Nessuno dei prodotti – tutti acquistati in supermercati e di marche comuni – è risultato esente da tracce di sostanze chimiche, al contrario in tutti sono stati rinvenuti, in varia misura e secondo miscele differenti, i 119 composti tossici appartenenti agli 8 gruppi di sostanze presi in esame.

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.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it