

Bocconi avvelenati: nuovo rapporto WWF sul cibo

Inviato da Claudio
giovedì 21 settembre 2006
Ultimo aggiornamento martedì 26 settembre 2006

L'ultimo rapporto del WWF in vista del voto finale della Commissione Ambiente su REACH "scopre" la presenza di 119 sostanze tossiche nei cibi esaminati in 7 paesi europei .

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 *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

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 *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, lo strumento dell'Ue per la regolamentazione delle sostanze chimiche, 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.

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. La tabella contenente la sintesi dei risultati delle analisi condotte dal WWF sui cibi (pdf) >

In parallelo grazie alla collaborazione del prof. Silvano Focardi dell'Università di Siena sono state effettuati test su campioni di lasagna, acquistate nei supermercati di 4 città italiane e sono stati rintracciati più di 42 Pcb e 13 residui di pesticidi, tra cui il DDT.

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.

Per sensibilizzare i politici di Bruxelles sulle sostanze chimiche pericolose alla vigilia del voto di REACH il WWF ha prodotto uno spot che sarà trasmesso su Euronews ed è visibile anche on line (guarda il breve video, dal sito del WWF internazionale) dove gli attori sono gli stessi membri del Parlamento Europeo: Guido Sacconi (Italia, PSE) relatore del provvedimento, Péter Olajos (Ungheria, PPE), Chris Davies (UK, ADLE) et Riita Myller (Finlandia, PSE), riuniti in una seduta di outing in cui dichiarano di essere stati contaminati da quei veleni che REACH dovrebbe bandire. Scarica il dossier WWF "La catena della contaminazione globale: il ruolo dell'alimentazione" (pdf)>

La sezione del sito dedicata alla campagna WWF DeTox/Svelenati, per saperne di più in tema di diffusione delle sostanze chimiche nell'ambiente>

Uno studio del WWF e dell'Università di Siena rivela che nel pesce spada sono presenti 15 tipi di inquinanti chimici, alcuni banditi da anni>

Guarda l'animazione dedicata all'inquinamento chimico dell'Artico: attraverso la catena alimentare i contaminanti si propagano negli animali fino all'uomo (english) >

La soluzione è il nuovo regolamento europeo sulla chimica, REACH

fonte WWf italia.settembre 2006