
Ulteriore test sui pesticidi nelle mele

Lun 14/01/2019 - 09:45

I risultati del test del "Salvagente" combaciano con quelli del CTCU



Quasi contemporaneamente al test eseguito dal Centro Tutela Consumatori Utenti qualche settimana fa, anche la rivista „Il Salvagente“ ha effettuato un test di analisi sui residui di pesticidi nelle mele. I risultati dei due test corrispondono in modo sbalorditivo.

Il Salvagente ha analizzato 22 campioni di mele, acquistati in varie catene di noti supermercati e discount italiani: Lidl, Conad, Esselunga, Coop, Carrefour ecc. Fra le altre marche, sono state analizzate mele del tipo Gala, Stark/Red Delicious, Pink Lady e Kanzi, provenienti anche dall'Alto Adige e dal Trentino.

14 pesticidi diversi, e fino a 5 sostanze per campione

“I risultati assomigliano in modo sorprendente a quelli ottenuti da noi e pubblicati di recente” commenta Silke Raffeiner, esperta di alimentazione presso il CTCU.

Il test del Salvagente ha trovato residui di 14 pesticidi diversi nei campioni di mele analizzati. Mentre i cinque campioni biologici risultavano privi di residui, tutti i 17 campioni da agricoltura convenzionale o integrata mostravano residui di almeno una sostanza. In cinque campioni sono state trovate due, in due campioni quattro e in un campione addirittura cinque sostanze diverse. I valori-soglia previsti per legge non sono stati però mai superati. “Anche il Salvagente sottolinea però il rischio per la salute derivante da residui plurimi, a causa di un possibile effetto moltiplicatore, ovvero di un possibile incremento o potenziamento degli effetti” spiega Raffeiner.

Una mela al giorno ...?

Fra le sostanze trovate, “il Salvagente” elenca fungicidi quali Boscalid, Captan, Dithianon, Dodin, Fludioxonil, Fluxapyroxad, Pyraclostrobin, Thiabendazol, ed insetticidi quali Chlorantraniliprol, Etofenprox, Flonicamid, Methoxyfenozid, e i Neonicotinoidi Thiacloprid nonché Dithiocarbamate. Dieci di queste sostanze sono nella lista nera di Greenpeace del 2016, classificati quindi come molto pericolosi, in quanto tossici per le persone e/o per l'ambiente. Alcune sostanze sono classificate come cancerogene o probabilmente cancerogene, ed il Thiacloprid, un neonicotinoide, è considerato pericoloso per le api.

Anche il CTCU aveva trovato residui di Boscalid, Captan, Dodin, Fludioxonil, Etofenprox e Methoxyfenozid. Il valore più alto è stato riscontrato in un campione di origine cilena, con 8 mg/kg.

“Il test del Salvagente, come anche il nostro test, mostrano ancora una volta, chiaramente, come i consumatori siano purtroppo quotidianamente esposti a svariati tipi di pesticidi” questo il commento di Walther Andreus, Direttore del CTCU, rinnovando la richiesta già espressa in occasione del precedente comunicato: “Bisogna ridurre l'impatto di pesticidi su ambiente e persone.”

Classe I, II o extra?

A livello europeo, le mele vengono commercializzate suddivise in classi di bontà o commerciali. Questa va indicata anche per la merce sfusa. La qualità commerciale migliore è etichettata con “extra”: mele senza alcun difetto, intere, lisce, sode, turgide, di forma piacevole, di colore uniforme e di grandezza uguale. Le mele di classe I sono di buona qualità, sode, ma sono ammissibili leggeri difetti di forma o colore. La classe II ci indica “solo” una qualità media, e sono ammessi anche difetti esterni o di colore più marcati; vanno comunque rispettati certi requisiti minimi. Gli alimenti biologici vengono spesso inquadrati nella classe II.

Link al test pesticidi del CTCU: <https://www.consumer.bz.it/it/mele-e-pesticidi-tutto-regola-forse-no>

Test del Salvagente: <https://ilsalvagente.it/2018/12/28/fino-a-5-pesticidi-nella-stessa-mela-il-test-shock-del-salvagente/>.