

22 ottobre 2013 13:20

Perclorato negli alimenti. Occorre abbassare le concentrazioni

di [Primo Mastrantonì](#)



Negli ultimi mesi il Sistema di allarme rapido per cibi e mangimi (RASFF), ha segnalato la presenza di perclorati in frutta e verdura venduti nell'Unione europea. Il perclorato è un contaminante ambientale derivante dall'uso di concimi azotati e dall'uso, per fini irrigui, di acqua contenente cloro. Il perclorato ha elevata tossicità in quanto impedisce l'assorbimento dello iodio nel corpo umano. L'Efsa, l'Agenzia europea per la sicurezza alimentare, ne ha stabilito livelli di concentrazione di 0,2 milligrammi per kilogrammo di agrumi ma tale concentrazione è ancora troppo elevata, considerato che non è chiaro quali siano i meccanismi di penetrazione del perclorato. Il principio di precauzione imporrebbe una concentrazione di 0,05 milligrammi per kilogrammo di agrumi, così come suggerito dall'Istituto tedesco per la valutazione del rischio (Bfr).

Abbiamo, in tal senso, sollecitato il Commissario europeo alla Salute e ai Consumatori, Neven Mimica, ad adottare i livelli precauzionali più bassi a garanzia della salute dei consumatori.