



Peperoncini contaminati SOS dell'Accademia

[6 Ottobre 2020](#) [Accademia Peperoncino_0 commenti](#) [calabria](#), [peperoncino](#), [SOS#](#)

I peperoncini piccanti provenienti da Repubblica Dominicana e India sono il prodotto alimentare meno sicuro presente sulle tavole degli italiani. E' quanto emerge dalla 'Black list dei cibi più contaminati' presentata dalla Coldiretti, sulla base degli ultimi rapporti dell'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". L'Accademia del peperoncino rinnova il consiglio di consumare esclusivamente peperoncino coltivato in Italia. E ricorda in particolare che le migliori qualità di peperoncino "made in Calabria" si distinguono per il logo dell'Accademia (nella foto) presente sull'etichetta. Ma non c'è solo il peperoncino fra i prodotti contaminati. Secondo la Coldiretti, ci sono anche i melograni provenienti dalla Turchia, il tè dalla Cina, l'okra piccola zucchina importata dall'India, il dragon fruit proveniente dall'Indonesia, i fagioli secchi del Brasile e i peperoni dolci provenienti dall'Egitto, prodotti che godono peraltro di un regime agevolato a dazio zero da parte dell'Ue. Si tratta di prodotti arrivati in Italia contaminati dalla presenza di insetticidi, spesso non più ammessi dalla legislazione nazionale ed europea.

#