



UNC
CONSUMATORI.IT

Dobbiamo preoccuparci della sicurezza della pasta?

21 Marzo 2017



L'organizzazione "Grano Salus" ha condotto una indagine sulla presenza di **Cadmio, glifosato e Deossivalenolo (DON)** in diverse paste in commercio in Italia. Il **Cadmio** è un elemento minerale presente naturalmente nell'ambiente e che può essere assorbito nelle piante ed eventualmente essere presente anche nei semi del

frumento. Il **DON** è una micotossina naturale che si forma a seguito dello sviluppo di muffe in particolari condizioni ambientali quali un elevato tasso di umidità e una temperatura ambientale alta.

Il **Glifosato** è un erbicida utilizzato per favorire lo sviluppo delle piante di frumento in quanto elimina le erbe infestanti.

L'Autorità Alimentare Europea (**EFSA**) ha valutato la pericolosità delle tre sostanze definendo le quantità massime che si possono riscontrare nelle diverse matrici alimentari. Occorre precisare che i limiti indicati dall'EFSA sono **molto prudenziali** e il loro rispetto garantisce la sicurezza della pasta.

La presenza di sostanze naturali (Cadmio e DON) non si può tenere sotto controllo con facilità.

Per il Glifosato la situazione è differente perché il suo impiego in campo è regolamentato da precise norme che riducono al massimo il pericolo della presenza di residui.

Il nostro Paese purtroppo **non è in grado** di produrre tutto il **grano duro necessario** per la produzione della pasta e quindi le nostre aziende sono costrette ad importarne grandi quantità da altri Paesi quali la Francia, il Canada, l'Australia, l'Ucraina.

La "filiera" prevede che il grano sia controllato prima di essere inviato ai molini. Soltanto quello che non ha residui, oppure i residui sono inferiori ai limiti previsti dalla legge viene trasformato in farina. I pastifici quindi acquistano le farine con una certificazione che ne **attesta la salubrità**.

Le aziende produttrici di pasta debbono seguire rigidi disciplinari di produzione che, tra l'altro, prevedono anche il controllo a campione delle farine che utilizzano. Nel caso che le farine risultino contaminate vengono rispediti al mittente.

Ovviamente **non è consentito** miscelare farine contaminate con farine indenni da residui di contaminanti.

Esistono poi le strutture pubbliche (ASL, NAS, Servizio repressioni frodi, ecc.) che **controllano**

costantemente la produzione e la distribuzione della pasta per cui difficilmente partite irregolari vanno in commercio.

Infatti ritornando all'indagine condotta da "Grano salus" risulta che nei campioni esaminati i contaminanti ricercati sono presenti a una concentrazione inferiore a quella tollerabile e quindi prive di rischi significativi per i consumatori.

Come accennato i limiti indicati dall'EFSA sono molto prudentiali e tengono conto anche della possibilità che gli stessi contaminanti siano presenti anche in altri alimenti, nonché di possibili **azioni tossiche sinergiche**.

Da quanto premesso si deve ritenere che, sulla base delle informazioni disponibili, non ci siano attualmente pericoli a seguito del consumo di pasta. Diffondere **messaggi allarmistici** non fa altro che alimentare delle paure ingiustificate tra i cittadini alimentando un clima di sfiducia che si ripercuote negativamente anche sulle attività lavorative delle aziende.

Autore: Agostino Macrì

Data: 21 marzo 2017