

ΤΟΞΙΚΗ “BOMBA” ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΣΤΟ “ΠΙΑΤΟ” ΜΑΣ (του Κοσμά Ζακυνθινού)



Φυτοφάρμακα απειλούν υγεία και οικοσύστημα

Δεκάδες φυτοφάρμακα καταλήγουν στο πιάτο μας θέτοντας σε άμεσο κίνδυνο τη διατροφή μας, την υγεία μας και το οικοσύστημα, όπως αποδεικνύει ο δεύτερος κύκλος αναλύσεων σε φρούτα και

λαχανικά που πραγματοποίησε η Greenpeace.

Αναλύσεις 34 δειγμάτων 11 λαχανικών και φρούτων ευρείας κατανάλωσης στην ελληνική αγορά, που πραγματοποιήθηκαν στο διάστημα Απριλίου – Ιουνίου 2013 «έδειξαν» τοξικά υπολείμματα από 32 εξαιρετικά επικίνδυνα φυτοφάρμακα, πολλά εκ των οποίων είναι απαγορευμένα εντός της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Σύμφωνα με την έρευνα, ένα από τα πιο ανησυχητικά ευρήματα αφορά τα χημικά κοκτέιλ (παράλληλη χρήση πολλών φυτοφαρμάκων στο ίδιο φρούτο ή λαχανικό), καθώς στα 4 δείγματα μήλων εντοπίστηκαν 17 διαφορετικές δραστικές ουσίες με το ένα δείγμα να συγκεντρώνει 9 από αυτές ταυτοχρόνως.

Την ίδια στιγμή, σε ένα μόνο δείγμα αχλαδιών βρέθηκαν 6 δραστικές ουσίες. Στα 4 δείγματα κερασιών βρέθηκαν συνολικά 7 δραστικές ουσίες και 4 ουσίες στα 2 δείγματα ντομάτας. Πάνω από τις μισές δραστικές ουσίες που εντοπίστηκαν στο σύνολο των δειγμάτων είναι διασυστηματικές, δηλαδή δεν παραμένουν μόνο στον εξωτερικό φλοιό του φρούτου και του λαχανικού, αλλά εισχωρούν στους ιστούς του, άρα βρίσκονται σε ολόκληρο τον καρπό και όχι μόνο στην επιφάνεια.

Συνέπειες

Ταυτόχρονα, οκτώ από τις δραστικές ουσίες που βρέθηκαν είναι πολύ επικίνδυνες για τις μέλισσες, με 5 να ανήκουν στην κατηγορία των νεονικοτινοειδών. Επτά στα δέκα λαχανικά και φρούτα εξαρτώνται από την επικονίαση των μελισσών (η μεταφορά της γύρης για να γονιμοποιηθούν τα άνθη και να γίνουν καρποί). Όσο οι πληθυσμοί των μελισσών καταρρέουν λόγω της χρήσης φυτοφαρμάκων, τόσο εμείς στερούμαστε βασικά είδη διατροφής. Όπως καταγγέλλει η Greenpeace, η Ευρώπη έχει αρχίσει να κατανοεί τη σοβαρότητα του προβλήματος, αφού πρόσφατα προχώρησε σε μερική απαγόρευση 3 νεονικοτινοειδών και του φυτοφαρμάκου Fipronil, ζητώντας παράλληλα από τον υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης να απαγορεύσει οριστικά όλα τα φυτοφάρμακα που βλάπτουν σοβαρά την υγεία μας και βάζουν σε κίνδυνο τις μέλισσες, στηρίζοντας τη βιώσιμη γεωργία στην Ελλάδα.

Το πρόβλημα αποδεικνύεται και από τα αποτελέσματα των αναλύσεων της Greenpeace αλλά και από το γεγονός πως αρκετές φορές ελληνικά προϊόντα για εξαγωγή έχουν θεωρηθεί ακατάλληλα και δεν έχουν γίνει δεκτά από άλλες χώρες. Σύμφωνα με την περιβαλλοντική οργάνωση, μερίδιο ευθύνης για τη σημερινή κατάσταση έχουν και οι καταναλωτές, καθώς εξοικειώθηκαν με το να βρίσκουν προϊόντα που καλλιεργήθηκαν αφύσικα και δεν ξέρουν καν να τα ξεχωρίζουν. «Στην Ελλάδα της κρίσης που κάθε ευρώ μετράει, ας χρησιμοποιήσουμε σωστά τα χρήματά μας για να κάνουμε τις καλύτερες δυνατές επιλογές για εμάς και τα παιδιά μας και να δημιουργήσουμε όλο και μεγαλύτερη ζήτηση για νόστιμα και θρεπτικά, ελληνικά προϊόντα χωρίς επικίνδυνα φυτοφάρμακα».

Φρούτα και λαχανικά εποχής

Όταν βρίσκουμε φρούτα και λαχανικά εκτός εποχής, αυτό μπορεί να σημαίνει τρία πράγματα: α) τα φυτά έχουν αναγκαστεί να παράξουν εκτός εποχής και ενάντια στη φύση τους, σε θερμοκήπια, β) η συγκομιδή τους έχει γίνει πολύ καιρό πριν και έχουν συντηρηθεί σε ψυγεία για μήνες μέχρι να τα αγοράσουμε, γ) ποικιλίες που δεν διατηρούνται σε ψυγεία έρχονται από το

Νότιο ημισφαίριο, αφού έχουν καλλιεργηθεί κάτω από άγνωστες συνθήκες, ίσως μάλιστα με φυτοφάρμακα τα οποία απαγορεύονται στην Ε.Ε. και στη χώρα μας. Ένα φυτό που μεγαλώνει στις αγαπημένες του συνθήκες έχει λιγότερες ανάγκες για φυτοφάρμακα.

Επίσης, το εποχικό προϊόν δεν θα έχει συντηρηθεί για μήνες, θα είναι φρέσκο. Η εποχικότητα δεν μας εξασφαλίζει απολύτως. Ακόμα και στα εποχικά γίνεται χρήση φυτοφαρμάκων. Φανταστείτε, όμως, τι συμβαίνει σε ένα καλοκαιρινό είδος το οποίο αναγκάζεται να μεγαλώσει τον χειμώνα ή σε ένα είδος που καλλιεργείται σε χώρα όπου δεν απαγορεύονται πολύ επικίνδυνα φυτοφάρμακα. Σύμφωνα με τη Greenpeace, διαλέγοντας τοπικά είδη μπορείτε να αποφύγετε τα τοξικά φυτοφάρμακα που επιτρέπονται σε κάποιες άλλες χώρες, παρόλο που απαγορεύονται στην Ε.Ε.

Ταυτόχρονα, στηρίζεται τις τοπικές κοινωνίες και την ελληνική οικονομία. Η «ανάγκη» για φυτοφάρμακα, υβρίδια και μεταλλαγμένα είναι τεχνητή και ξεκινάει κυρίως από εκείνους που κερδοφορούν από την πώλησή τους: τις εταιρείες που τα παράγουν. Τα πράγματα γίνονται ακόμα χειρότερα όταν οι εταιρείες διευκολύνονται από αδιάφορες κυβερνήσεις, που δεν ξέρουν καν ποια και πόσα φυτοφάρμακα έχουν χρησιμοποιηθεί σε ποια καλλιέργεια, που δεν εμποδίζουν τη χρήση των παράνομων και πολύ επικίνδυνων φυτοφαρμάκων, που δεν κάνουν αναλύσεις στα προϊόντα, που δεν φροντίζουν να εκπαιδεύσουν σωστά τους αγρότες.

Κρούσματα στη Θεσσαλονίκη

Τη διενέργεια κατεπείγουσας προκαταρκτικής εξέτασης, μετά από καταγγελίες ότι στη Λαχαναγορά της Θεσσαλονίκης χρησιμοποιείται επικίνδυνο φυτοφάρμακο για να ωριμάζουν πιο γρήγορα οι μπανάνες, διέταξε ο εισαγγελέας πρωτοδικών Λάμπρος Τσόγκας. Η εισαγγελική έρευνα διατάχθηκε μετά την κοινοποίηση του προστίμου που επέβαλε το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης για τη συγκεκριμένη υπόθεση. Σύμφωνα με τα έγγραφα που κοινοποίησαν οι εισαγγελικές αρχές, υπάρχουν εκθέσεις που δείχνουν την ύπαρξη του συγκεκριμένου, απαγορευμένου

φυτοφάρμακου στα προϊόντα που ελέγχθηκαν.

Τι έδειξαν τα ευρήματα έρευνας Απριλίου – Ιουνίου 2013

Τοξικά υπολείμματα από 32 εξαιρετικά επικίνδυνα φυτοφάρμακα εντοπίστηκαν στην έρευνα, πολλά εκ των οποίων είναι απαγορευμένα εντός της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Στα 4 δείγματα μήλων εντοπίστηκαν 17 διαφορετικές δραστικές ουσίες, με το ένα δείγμα να συγκεντρώνει 9 από αυτές ταυτοχρόνως.

Σε ένα μόνο δείγμα αχλαδιών βρέθηκαν 6 δραστικές ουσίες.

Στα 4 δείγματα κερασιών βρέθηκαν συνολικά 7 δραστικές ουσίες και 4 ουσίες στα 2 δείγματα ντομάτας.

Πάνω από το 50% των δραστικών ουσιών που εντοπίστηκαν στο σύνολο των δειγμάτων είναι διασυστηματικές, δηλαδή δεν παραμένουν μόνο στον εξωτερικό φλοιό.

Οκτώ από τις δραστικές ουσίες που βρέθηκαν είναι πολύ επικίνδυνες για τις μέλισσες, με 5 να ανήκουν στην κατηγορία των νεονικοτινοειδών.

Το 70% των λαχανικών και φρούτων εξαρτώνται από την επικοινωνία των μελισσών (μεταφορά της γύρης).

Κοσμάς Ζακυνθινός
kzakinthinos@pegasus.gr

Πηγή/φωτό: Ημερησία