

• LE CONTRADDIZIONI DEL RAPPORTO DI LEGAMBIENTE

L'ortofrutta italiana è sempre più sicura

I campioni di ortofrutta con residui irregolari sono diminuiti dall'1,3 all'1%. Più dell'84% degli ortaggi non presenta alcun residuo, così come il 52,6% della frutta

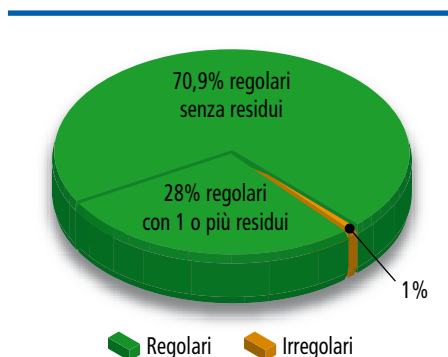
di Alberto Andrioli

E bello avere delle certezze. Sapere che certe cose si ripetono immutabili di anno in anno.

In campo agricolo una di queste certezze è rappresentata dal Rapporto annuale di Legambiente sui residui di agrofarmaci nei prodotti agricoli: da anni i dati sono in continuo miglioramento e da anni Legambiente continua imperterrita a usare toni da «si salvi chi può».

Si ricorda che i dati diffusi da Legambiente derivano dalle analisi sui prodotti ortofrutticoli realizzati dal Ministero per la salute attraverso una rete di laboratori dislocati nelle diverse regioni d'Italia. Tali risultati sono pubblici e Legambiente li raccoglie (non tutti) e li rielabora.

Vediamo cosa è successo quest'anno. Il 23 maggio Legambiente ha reso noto lo studio «Pesticidi nel piatto 2008», riferito all'anno 2007, riassumendolo in questo modo: «È ancora la frutta la regina dei fitofarmaci, più "inquinata" rispetto alle verdure. Rimane ancora alta, al 47,4%, la percentuale di campioni di frutta contaminati da uno o più residui, mentre continua a risultare meno problematica la verdura analizzata, di cui risulta contaminato il 15,4%. Ad aumentare, in modo



Fonte: Legambiente.

I residui di fitofarmaci nell'ortofrutta italiana

Solo 103 campioni su 10.048 sono risultati irregolari.

significativo e correlatamente all'aumento del numero dei controlli, è invece la contaminazione dei prodotti derivati, tra i quali olio e vino, di cui ben il 18,3% contiene uno o più sostanze attive».

Un bel disastro, verrebbe da dire. Poi si vanno a vedere i dati e si scopre che i campioni irregolari, quelli cioè con residui superiori ai limiti di legge o di prodotti non autorizzati, sono scesi dall'1,3 all'1%. Legambiente definisce questo dato «un lievissimo miglioramento», ma secondo l'aritmetica risulterebbe essere superiore al 23%. Questione di opinioni, evidentemente.

Proseguendo con le dichiarazioni dell'Organizzazione leggiamo che «le mele ormai sembrano rappresentare più il frutto della strega di Biancaneve che il famoso stratagemma per stare in salute e togliersi il medico di torno: solo il 38,8% è ancora esente da pesticidi, mentre il 26% dei campioni analizzati presenta una sostanza attiva, il 34,1% con-

IL PARERE DEL FARMACOLOGO

Quanto preoccupano i residui?

Abbiamo chiesto un commento a Corrado Galli, docente di tossicologia alla Facoltà di farmacia dell'Università di Milano e rappresentante italiano nella Commissione europea che si occupa della revisione dei prodotti antiparassitari ammessi in agricoltura.

Legambiente enfatizza il rischio che diverse sostanze attive presenti negli alimenti possano moltiplicare la loro tossicità. Cosa dice la scienza?

Non esiste nessuna prova che due sostanze possano avere una sinergia della tossicità; al massimo due sostanze che appartengono alla medesima famiglia possono sommare la loro tossicità, mentre due sostanze che agiscono sull'organismo in modo diverso non interagiscono tra di loro e pertanto non aumentano il rischio di intossicazione di ciascuna singola sostanza.

I risultati evidenziano che circa l'1% dei prodotti ortofrutticoli supera il limite di residuo massimo ammesso dalla legge. Il consumatore deve preoccuparsi?

Il limite dei residui ammessi dalla legge è fissato a un livello particolarmente prudente. Infatti, è un centesimo o anche un millesimo della quantità di sostanza che un individuo può assumere tutti i giorni per tutta la vita senza subire alcun danno. Quindi il cittadino può consumare con tranquillità frutta e ortaggi, anche se contengono tracce di antiparassitari.

Eppure il consumatore ritiene che il «rischio pesticidi» rappresenti un grave pericolo per la salute. Ma qual è la realtà rispetto ad altri rischi di intossicazione alimentare?

Vi è una grande differenza tra «rischio percepito» e «rischio reale». La grande evidenza che i mezzi di comunicazione danno a indagini come quella di Legambiente fa sì che il consumatore percepisca gli agrofarmaci come una grave minaccia. In realtà le ricerche scientifiche in corso dimostrano che i maggiori rischi alimentari derivano da contaminazioni da parte di batteri e muffe. Sono pertanto le sostanze di origine naturale che rappresentano i peggiori rischi reali e i sistemi di produzione e commercializzazione degli alimenti devono mettere in atto tutte le misure adatte a ridurre le contaminazioni naturali, compreso, dove necessario, l'uso adeguato di sostanze chimiche.

G.R.

L'indagine 2008 di Legambiente sui residui nell'ortofrutta

	Campioni analizzati	Irregolari		Regolari senza residui		Regolari con 1 o più residui (*)	
		n.	%	n.	%	n.	%
Verdura	3.949	29	0,7	3.341	84,6	579	14,7
Frutta	4.101	65	1,6	2.157	52,6	1.879	45,8
Derivati	1.917	6	0,3	1.565	81,6	346	18
Varie	81	3	3,7	67	82,7	11	13,6
Totale 2008	10.048	103	1	7.130	70,9	2.815	28

(*) Quest'anno non è possibile separare i campioni con 1 residuo da quelli con più residui, in quanto in Toscana non è stata fatta questa distinzione.

tiene più di un residuo e addirittura l'1,1% risulta irregolare».

Detto in altri termini, il 98,9% delle mele è in regola con la legge.

Quanto ai prodotti derivati, stando ai numeri del Rapporto 2007 e di quello 2008, i campioni irregolari sembrano essere passati dallo 0,8 allo 0,3%: anche in questa categoria, quindi, la situazione è globalmente migliorata.

In generale si può comunque affermare che i dati di quest'anno confermano le tendenze generali delle ultime annate, con un valore più soddisfacente per la verdura rispetto alla frutta e una sostanziale coincidenza con i dati dell'Osservatorio nazionale residui, del quale fa parte anche Agrofarma, che ha reso nota un'anticipazione sui risultati riferiti al 2007 (quelli definitivi si avranno a luglio) secondo la quale i campioni di ortofrutta senza traccia di residui sono l'87,5% e quelli irregolari il 3,6%.

Ai fini di una corretta interpretazione dei dati è anche il caso di sottolineare la drastica riduzione dei limiti di residui ammessi negli alimenti, aspetto ben descritto nell'articolo pubblicato a pagina 61 di questo stesso numero de *L'Informatore Agrario*. Infatti, negli anni recenti sono stati ridotti i LMR (limiti massimi di residuo) di numerosi agrofarmaci, mentre l'impiego di altri ha avuto diverse limitazioni. La riduzione della percentuale dei campioni irregolari, nonostante le maggiori restrizioni, dimostra la capacità del settore agricolo di rispettare le regole imposte.

Soddisfazione in campo agricolo

Come lo scorso anno i commenti che arrivano dal mondo agricolo sono unanimi nel sottolineare l'elevatissimo livello di sicurezza raggiunto dai prodotti agricoli italiani. Se Agrofarma non perde l'occasione per polemizzare con Legambiente per i toni allarmistici usati nel presentare dati che sono invece altamente positivi, Coldiretti, Confagricoltura e Cia esprimono soddisfazione per il primato che l'Italia conserva in Europa per quel che riguarda la «pulizia» dei prodotti agricoli. «Le irregolarità nel nostro Paese – rileva Coldiretti – sono inferiori circa 4 volte a quelle spagnole e tedesche, 5 volte rispetto a quelle francesi e quasi 8 volte rispetto a quelle olandesi».

Quello italiano – scrive la Cia – è un primato frutto del lavoro degli agricoltori che, anche a costo di sacrifici e investimenti onerosi, hanno puntato decisamente a produzioni garantite sotto ogni profilo.

Il dato italiano sui campioni irregolari – rileva infine Confagricoltura – è in continua diminuzione dal 2003. ●

Alberto Andrioli