

FITOFARMACI, I SUCCESSI DALLE POLITICHE DI RIGORE

IL "RISCHIO PESTICIDI" È MOLTO PERCEPITO DAI CITTADINI, ANCHE SE LE POLITICHE DELL'UNIONE EUROPEA HANNO DATO UN GRANDE IMPULSO ALLA RIDUZIONE D'USO E DI TOSSICITÀ DEI FITOFARMACI SUI PRODOTTI AGROALIMENTARI. I CONTROLLI UFFICIALI CONFERMANO I BUONI RISULTATI OTTENUTI. OCCORRE COMUNICARE MEGLIO I SUCCESSI.

Dall'ultimo sondaggio condotto dall'Unione europea (Eurobarometro, 2010) è emerso che la maggior parte dei suoi abitanti associa gli alimenti e il loro consumo al piacere. Tuttavia chi ha timori riguardo a possibili rischi legati all'alimentazione tende a essere preoccupato più per la contaminazione da sostanze chimiche che per la contaminazione batterica o per aspetti sanitari e nutrizionali. Di fronte a un elenco di problemi potenziali associati agli alimenti, i cittadini intervistati hanno indicato, come rischi di cui essere "molto preoccupati", i residui di pesticidi in frutta, verdura e cereali (31%, +3% rispetto all'analogo sondaggio del 2005). Eppure tanto è stato fatto negli ultimi 10-12 anni a livello europeo e anche in Italia per prevenire i rischi per la salute pubblica e per la tutela dell'ambiente. Dopo il regolamento 178/2002, l'Ue ha emanato il *pacchetto igiene* per semplificare i concetti sulla sicurezza alimentare dell'intera filiera produttiva, implementando così la strategia legislativa del progetto "dalla terra alla tavola". Con il regolamento 396/2005, è stata poi armonizzata la normativa comunitaria relativa ai limiti massimi dei residui. Recentemente è stato inoltre emanato il *pacchetto pesticidi*: una serie di proposte per aumentare la sicurezza degli operatori e dei consumatori¹, regolare e modernizzare l'utilizzo dei fitofarmaci. Queste disposizioni hanno consentito di colmare l'assenza di norme nel settore dei fitofarmaci nella parte riguardante l'impiego. In questo ambito è stata emessa anche la direttiva sull'uso sostenibile dei pesticidi recentemente recepita in Italia.

Il controllo ufficiale, un indicatore indiretto delle misure di garanzia

Il controllo ufficiale è strumento essenziale per verificare il rispetto dei limiti esistenti e indica, indirettamente, l'efficacia delle misure messe in atto per garantire la conformità dei prodotti alle disposizioni normative,

caratteristica a sostegno della tutela della salute pubblica e dell'ambiente.

Il ministero della Salute coordina e definisce i programmi di controllo ufficiale sui prodotti alimentari, comprendenti anche i piani annuali in materia di residui di prodotti fitosanitari negli alimenti. Il piano di controllo ufficiale alimenti della Regione Emilia-Romagna, per la parte di competenza, organizza e dà attuazione ai piani.

Il controllo riguarda i prodotti di produzione emiliano-romagnola, di origine italiana o di altra provenienza (Ue e/o extra Ue) destinati a essere commercializzati nel territorio nazionale, esportati in un altro Stato interno e/o esterno all'Unione europea.

Da circa un decennio si riscontra un progressivo calo percentuale del numero dei campioni irregolari. Per questa ragione, anche il numero dei campioni, prelevati in maniera rappresentativa della produzione ortofrutticola, è in costante diminuzione, situazione peraltro stabilizzatasi nell'ultimo biennio.

Le irregolarità, valutate dal superamento del limite massimo consentito e, per prodotti di origine italiana, per impiego non autorizzato, dal 2003 al 2007 si sono mantenute costanti con valori mediamente attorno al 2%; ha fatto seguito una costante diminuzione sino a valori inferiori all'1% nel 2011.

Situazione analoga si riscontra anche nella relazione del ministero della Salute relativa ai risultati del 2010²: da oltre un decennio si rileva un progressivo calo delle irregolarità da qualche anno attestato al di sotto dell'1%.

Anche nell'Ue l'andamento evidenzia un tendenziale calo dei campioni con superamento del LMR seppure a livelli leggermente maggiori (circa il 3%).

Come si spiega allora il timore del consumatore di cui si parlava all'inizio e che è stato evidenziato dai dati pubblicati da Efsa (Agenzia europea per la sicurezza alimentare), dal ministero della Salute e dalla Regione Emilia-Romagna?

Pensiamo che un'informazione più mirata che evidenzia quanto è stato fatto, quanto si

sta facendo e quali siano i potenziali risultati attesi, possa contribuire a far comprendere, con equilibrio, la realtà delle cose e a porre nella giusta ottica la percezione del rischio associata alla presenza di residui negli alimenti.

Anche in Emilia-Romagna meno campioni irregolari

I risultati ottenuti nella nostra regione, in particolare relativamente alle irregolarità, evidenziano un progressivo e graduale miglioramento, indice di un sistema produttivo attento, virtuoso e competente (dal 2,9% del 2003 al 0,9% del 2011). Questo assume maggiore rilievo considerando che sono aumentate e sono state contemporaneamente aggiornate le sostanze attive da ricercare. Il protocollo analitico, concordato con il Dipartimento di sanità pubblica regionale e adottato dal laboratorio Arpa Emilia-Romagna, è stato sempre incentrato sugli impieghi effettivi, tenendo conto sia delle numerose restrizioni d'impiego, sia delle nuove molecole autorizzate. Contestualmente è aumentata anche la sensibilità analitica degli strumenti (utilizzo delle tecniche strumentali a triplo quadrupolo). Ciò ha consentito di evidenziare con sempre maggiore accuratezza le positività anche a livelli molto bassi ($\mu\text{g}/\text{kg}$). In tal senso vanno interpretate alcune irregolarità riscontrate negli ultimi anni, di entità prossime al limite di quantificazione. Si tratta di non conformità con concentrazione lontana dal valore corrispondente al limite massimo di residuo e, pertanto, non definisce un potenziale rischio per la salute del consumatore. Sono stati esaminati statisticamente anche i campioni risultati conformi alla normativa, ma con presenza di residui di prodotti fitosanitari, situazione, in percentuale, peraltro tendenzialmente in aumento dal 2006. La presenza contemporanea di più sostanze attive su frutta e verdura è situazione abbastanza frequente. Si utilizzano più prodotti fitosanitari per

combattere le avversità nell'intero percorso di produzione del frutto e/o prodotto; ciò può causare un maggior numero di residui presenti sul medesimo campione. Questo fatto è ancora più esaltato dalle moderne tecniche strumentali sicuramente più performanti rispetto al passato (10 anni almeno). Nel 2011, per esempio per ciò che riguarda le pere (prodotto tipico della nostra regione), circa il 90% dei campioni conteneva residui – di una o più sostanze attive – conformi alla normativa vigente, con una media di 3,5 e un massimo di 8 residui per campione. Altro prodotto importante nell'economia regionale è la pesca³, positiva per circa 4 campioni su 5, con una media di 1,8 e un massimo di 8 residui di pesticidi per campione.

Studiando statisticamente i campioni positivi è emerso che il 70-80% si collocano in una fascia di concentrazione distante dal limite massimo di residuo di ciascuna sostanza attiva, che per definizione non rappresenta un limite tossicologico. Quest'informazione, sicuramente tranquillizzante, non sempre è a disposizione del consumatore mentre è risaputa fra gli addetti ai lavori.

Probabilmente la contemporanea presenza di più residui di fitofarmaci negli alimenti desta preoccupazione nel consumatore. Efsa ha studiato l'argomento e in una nota⁴ si legge: "Il gruppo PPR⁵ ha esaminato tutti i tipi di tossicità combinata dei pesticidi, compresa l'interazione di sostanze chimiche diverse tra loro ed è giunto alla conclusione che soltanto gli effetti cumulativi derivanti dall'esposizione simultanea a sostanze che possiedono una comune modalità di azione danno adito a timori, per i quali sono necessarie ulteriori indagini".

Il lavoro dell'Efsa sulla valutazione del rischio cumulativo contribuisce alla definizione dei livelli massimi di residui, ossia i livelli residuali di pesticidi ammessi negli alimenti per assicurare che i consumatori siano tutelati e che siano seguite buone pratiche agricole. Probabilmente questi studi, non ancora completati, unitamente a informazioni "non sempre rigorose" sotto il profilo tecnico scientifico, hanno favorito l'insorgenza di una preoccupazione crescente nel consumatore.

È quindi necessario a livello normativo far chiarezza sugli eventuali effetti della contemporanea presenza dei residui di prodotti fitosanitari e, nel contempo, valorizzare il fatto che il settore è uno dei più soggetti a tutele normative e a controllo. Si deve fare chiarezza anche quando si parla, a volte non senza demagogia, di prodotti ortofrutticoli a "residuo zero"⁶. Disporre di prodotti con queste caratteristiche è un obiettivo difficile anche per le produzioni

FIG. 1
FITOFARMACI IN FRUTTA E CEREALI

Le irregolarità riscontrate in frutta e cereali in Italia e in Europa dal 1993 al 2010.

■ Italia
■ UE

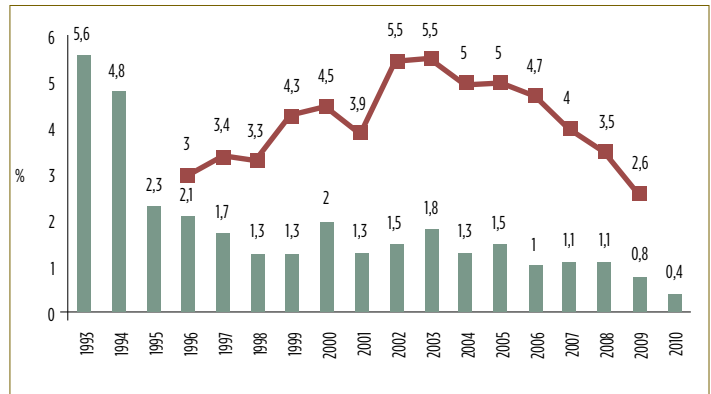


FIG. 2
FITOFARMACI, MULTIRESIDUO

Emilia-Romagna, numero medio dei residui riscontrati in pere e pesche dal 2008 al 2012.

◆ Pere
■ Pesche



biologiche, dove sono autorizzati impieghi di prodotti chimici specifici. A volte con il termine "residuo zero" si confonde il consumatore, in quanto si fa riferimento a prodotti trattati con pesticidi non più rilevabili alle analisi, anche se oggi, con l'impiego delle moderne apparecchiature, tale situazione è molto poco probabile.

L'uso di prodotti fitosanitari comporta significativi vantaggi economici. Gli agricoltori se ne servono per migliorare o salvaguardare la resa dei raccolti. Sono essenziali anche per garantire forniture affidabili di prodotti agricoli ogni anno, in quanto contribuiscono a evitare fluttuazioni nelle rese. Se utilizzati in maniera responsabile, garantiscono la presenza sul mercato di prodotti ortofrutticoli di buona qualità a prezzo ridotto, e pertanto alla portata di tutti i consumatori. Inoltre l'utilizzo di prodotti fitosanitari riduce la domanda di terreno per la produzione alimentare e consente di produrre una più ampia varietà di sostanze alimentari a livello regionale, riducendo i costi di trasporto e rendendo disponibili terre per altri usi, come ad esempio parchi di svago, parchi naturali, tutela della biodiversità.

Di tutto questo il consumatore deve essere informato, indicando che il rischio "nullo" non esiste, e che la normativa adottata nell'UE ha come scopo un "... uso sostenibile dei pesticidi con l'obiettivo di ridurre l'impatto

di queste sostanze sulla salute umana (effetti acuti e cronici) e sull'ambiente e, più in generale, ridurre in modo significativo i rischi, compatibilmente con la necessaria protezione delle colture"⁷.

Marco Morelli

Arpa Emilia-Romagna

NOTE

¹ *Environmental, Public Health and Food Safety*, Kit di benvenuto sulla sicurezza alimentare, 2009.

² Ministero della Salute, Dipartimento di sanità pubblica veterinaria, della sicurezza alimentare e degli organi collegiali per la tutela della salute, *Controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale, risultati in Italia per l'anno 2010*.

³ Compresa le nettarine.

⁴ <http://www.efsa.europa.eu/> (bit.ly/UEs5sV).

⁵ PPR è il gruppo europeo di esperti scientifici sui prodotti fitosanitari e loro residui che fornisce consulenza indipendente in merito alla valutazione del rischio dei prodotti fitosanitari e loro residui.

⁶ L'informatore agrario 3/2010, *Le richieste della GDO tedesca vanificano la difesa integrata*, F. Mazzini, Servizio fitosanitario Regione Emilia-Romagna.

⁷ Europass, *Nuove norme UE per pesticidi più sostenibili*, comunicato stampa, 2009.