Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Cosa significa “residuo zero” riferito ai prodotti ortofrutticoli?

Ven 19/08/2022 - 10:40

Con l’utilizzo di loghi o indicazioni speciali come “Residuo Zero” (in italiano), “Zero Residue”, “Residue free” (entrambi in inglese), “Rückstandsfrei” (in tedesco) o “Zero Residu” (in francese), nei supermercati si richiama sempre di più l’attenzione su prodotti ortofrutticoli che (secondo le indicazioni fornite dai produttori) sarebbero privi di residui di prodotti fitosanitari. In Italia, ad esempio, si possono trovare in commercio mirtilli, ananas, pomodori e cetrioli contrassegnati dalla scritta “Residuo Zero”.

Tuttavia, di fatto, non si può affermare che questi prodotti siano completamente privi di residui, dal momento che per la loro coltivazione è consentito l’uso di pesticidi chimici di sintesi. L’etichetta promette soltanto che la quantità di pesticidi sintetici utilizzati non sia superiore al valore di 0,01 milligrammi per chilogrammo di alimento. Tale valore rappresenta il limite analitico inferiore di determinazione per i residui di pesticidi, il che significa che, con i comuni metodi analitici, concentrazioni al di sotto di questo limite non sono più quantitativamente rilevabili.

A seconda dei gruppi di alimenti, i livelli massimi di principi attivi consentiti per i prodotti fitosanitari sintetici in UE oscillano tra 0,01 e 0,05 milligrammi per chilogrammo di alimento, e per alcuni prodotti ortofrutticoli sono anche superiori.

Le associazioni ambientaliste e di tutela dei consumatori, nonché il gruppo dei Verdi/EFA al Parlamento europeo, criticano il logo “Zero Residu” e indicazioni simili: esse, infatti non vieterebbero l’utilizzo di pesticidi chimici di sintesi, i prodotti non sarebbero completamente privi di residui bensì li conterrebbero in quantità ridotta (ossia per un massimo di 0,01 milligrammi per chilogrammo), inoltre il rispetto di questo valore massimo non verrebbe monitorato in modo costante.

“I prodotti etichettati come “senza residui” non devono assolutamente essere equiparati ai prodotti biologici”, sottolinea Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti. “Diversamente da quanto avviene nella coltivazione di prodotti a “residuo zero”, nell’agricoltura biologica l’uso di antiparassitari di sintesi è di fatto vietato. Inoltre, l‘agricoltura biologica si basa su principi olistici come la gestione in cicli, la promozione della fertilità del suolo e della biodiversità, gli allevamenti rispettosi del benessere animale e gli organismi geneticamente non modificati”.