
Residui di pesticidi negli alimenti: ancora troppo presto per il cessato allarme

Lun 13/02/2017 - 10:45

Nei residui multipli la frutta altoatesina supera dell'80% la media nazionale

Un recente rapporto di Legambiente fa luce sulla presenza di fitofarmaci negli alimenti. Motivo di preoccupazione è soprattutto la frequenza con cui residui di molteplici pesticidi sono individuati nell'uva, nella frutta esotica, nelle fragole e nelle mele.

Il recente rapporto "Stop Pesticidi", dell'associazione italiana per la tutela ambientale Legambiente, fornisce una panoramica delle analisi di residui di fitofarmaci negli alimenti provenienti dall'agricoltura tradizionale sia italiana che estera. In particolare, le analisi contenute nel report fanno riferimento ad indagini condotte durante il 2015 da laboratori pubblici regionali.

Tra i risultati pubblicati trovano spazio anche alcuni di quelli prodotti dai laboratori della Provincia di Bolzano. Osservando questi ultimi, si nota innanzitutto che tra 241 campioni di diversi alimenti, tra cui verdura, frutta e prodotti lavorati, in nessun caso sono stati rilevati valori superiori a quelli limite. Fino a qui, tutto bene. È però forse troppo presto per dichiarare il cessato allarme. Infatti, in particolare per quanto riguarda le indagini effettuate sulla frutta, si rileva come la presenza di residui di molteplici pesticidi su un singolo campione risulti essere all'ordine del giorno. I laboratori provinciali hanno riscontrato residui multipli, seppur sotto al valore massimo consentito per legge, nel 69,6% dei casi, e residui di singoli pesticidi, sempre al di sotto del limite massimo, nel 15,2% dei casi. I residui multipli sono stati individuati frequentemente in campioni d'uva (93,8% dei campioni), di frutta esotica (80%), di mele (71%) e di fragole (66%). Per ciò concerne la verdura, invece, le analisi mostrano una situazione meno preoccupante. L'80% dei campioni di verdura analizzato dai laboratori provinciali è risultato essere privo di residui di pesticidi, mentre si è constatato che il 10% presentava residui di un solo fitofarmaco e il restante 10% esibiva residui multipli; anche in questi casi i valori erano al di sotto del limite massimo consentito.

Prima che venga dato il via libera per l'utilizzo di un fitofarmaco all'interno dell'Unione Europea, devono essere svolte numerose ed attente analisi tossicologiche. Tuttavia, non è ancora chiaro quale sia l'effetto di residui di molteplici pesticidi sulla salute. Si teme, infatti, che la combinazione di diverse di queste sostanze, seppur in quantità inferiori a quelle considerate irregolari, comporti un potenziamento dei loro effetti e di conseguenza un rischio maggiore per l'individuo. "L'uso spropositato di pesticidi costituisce inoltre una minaccia per l'ambiente", avverte Walther Andraeus, Direttore del Centro Tutela Consumatori Utenti dell'Alto Adige. "Devono essere fatti sforzi maggiori per contenere il più possibile gli effetti negativi dei fitofarmaci, sia sull'uomo che sull'ambiente. Infine, è necessario verificare quali siano le conseguenze di residui multipli di pesticidi. Per il momento, mancando informazioni chiave, è necessario attuare misure preventive."

In Italia, il 62,4% di tutti i campioni analizzati è risultato essere privo di residui di pesticidi, mentre il 16,5% presentava residui di un solo fitofarmaco (in quantità inferiori a quelle considerate irregolari) e il 19,9% trasportava residui multipli (ancora una volta in quantità inferiori al massimo consentito). L'1,2% dei campioni è risultato invece essere irregolare, presentando quantità di residui di pesticidi superiori a quelle consentite o residui di sostanze non autorizzate. Gli alimenti che con maggior frequenza violavano i limiti sono: gli ortaggi da foglia (3,1% dei campioni), le pere (2,9%), i peperoni (2,8%), i frutti di bosco e le pesche. Residui multipli (sotto i livelli massimi) sono stati poi riscontrati in particolare nell'uva (62,8%), nelle pere (58,1%) e nelle fragole (53,8%). Detentore del record per numero di pesticidi si è rivelato essere un campione di tè verde, in cui sono stati trovati residui di 21 diversi fitofarmaci.

Osservando i risultati ottenuti dalle analisi dei campioni di frutta svolte in Alto Adige, è particolarmente interessante notare come nessuno di questi sia risultato essere irregolare, mentre quasi il 70% presentava residui di molteplici pesticidi. Se si considerano tutte le analisi effettuate sul territorio nazionale, la percentuale di campioni con residui multipli rimane solo al 38%. Il numero di campioni di frutta dell'Alto Adige in cui si riscontrano residui multipli risulta quindi essere superiore dell'80% circa alla media nazionale. Sebbene sia necessario considerare il diverso numero di analisi effettuate (9680 in tutta Italia contro 241 in Alto Adige), è comunque quantomeno auspicabile che questi dati siano considerate come spunto di riflessione.

Consigli per le consumatrici ed i consumatori:

- prediligete verdura e frutta di stagione regionale;
- la verdura e la frutta da agricoltura biologica contengono raramente tracce di pesticidi;
- la merce contrassegnata da marchi di controllo viene sottoposta ad analisi con maggior frequenza;

- le verdure e i frutti andrebbero lavati sotto acqua corrente, per poi essere strofinati con un panno;
- andrebbero sbucciati solo i frutti la cui buccia non è commestibile, in modo da non perdere importanti elementi nutritivi;
- dopo aver sbucciato delle banane, degli agrumi o dei manghi, lavatevi le mani, in modo che i residui di pesticidi sulla buccia non vengano trasportati sulla polpa;
- se avete bisogno della buccia di arance o limoni, dovrete utilizzare prodotti biologici;
- le foglie esterne dell'insalata non dovrebbero essere utilizzate. Quelle interne contengono quantità inferiori di residui di pesticidi.