



## Il pesticida nella macedonia

**N**onostante i positivi risultati ottenuti con i controlli, vi sono ancora rischi da antiparassitari in ortaggi e frutta.

Gli antiparassitari sono impiegati per proteggere le colture da parassiti animali e vegetali, sia durante la coltivazione sia durante lo stoccaggio e il trasporto, ma comportano rischi per la salute dei consumatori e per l'equilibrio ecologico. Il Servizio Igiene Alimenti (Dipartimento Sanità Pubblica dell'Ausl di Bologna) è stato il primo in Italia ad avviare nel 1989 controlli sistematici degli ortofrutticoli commercializzati dal Mercato Ortofrutticolo, ora CAAB; i controlli, continuati negli anni successivi, hanno permesso di disporre della serie storica 1989-2006 dei risultati. Questi sono esposti indicando la percentuale dei campioni che:

- a) sono completamente privi di residui;
- b) contengono residui entro concentrazioni-limite fissate dalle norme;
- c) contengono residui con superamento dei limiti. Questi ultimi, formalmente definiti "irregolari", comportano sanzioni penali e amministrative, tra cui la distruzione. I prodotti "biologici" non dovrebbero contenere antiparassitari, ma non sono noti gli eventuali controlli. Il principale risultato ottenuto a Bologna è la riduzione dei campioni irregolari dal 13% del 1989 all'1% del 2006; altrettanto positivo è l'aumento di quelli totalmente privi di residui, passati dal 50% del 1989 al 56% del 2006. Critico invece è l'aumento dal 37% al 43% dei campioni con residui nei limiti, benchè formalmente regolari. Preoccupa inoltre l'aumento del numero di diversi antiparassitari reperibili in un solo campione, per quanto ciascuna tipologia nei limiti di norma: oltre il 19% dei campioni contiene più di un pesticida e l'1,3% più di 5. L'industria chimica sintetizza sempre nuovi antiparassitari, inducendone l'uso plurimo per finalità economiche che non sempre si conciliano con la sicurezza alimentare. Più pesticidi contemporaneamente presenti possono tra loro interagire potenziando l'azione

antiparassitaria ma anche quella nociva per i consumatori; ciò è favorito dalle norme che non fissano il limite cumulativo per più pesticidi presenti.

Infine un ultimo rischio è dato dal fatto che gli antiparassitari più usati, perchè più efficaci nella protezione delle colture, sono quelli anche più pericolosi per i loro effetti cancerogeni, neurotossici, alteranti il sistema endocrino e riproduttivo (procymidone, imazalil, clorpirifos). Gli ortofrutticoli più frequentemente senza residui sono insalata, pomodori, sedano, patate, pesche, susine, albicocche, kiwi. Le percentuali maggiori dei campioni con residui nei limiti riguardano fragole, uva, pere, mele, pompelmi e limoni; quelle irregolari per residui oltre i limiti interessano limoni e funghi (12%), kiwi (11%), arance e pompelmi (8%). Interessante è l'origine degli ortofrutticoli; tra quelli senza residui prevalgono i prodotti dal Nord e Centro Italia; quelli dal Sud presentano in parti

quasi uguali campioni senza residui e con residui nei limiti; dall'estero ci giunge invece la più alta percentuale di ortofrutticoli con residui, sia nei limiti (55%) sia oltre i limiti (9,5%). Quanto più lungo è il tempo tra produzione e commercializzazione, tanto maggiore è il trattamento dopo la raccolta per la conservazione dei prodotti; la produzione locale offre quindi maggiori garanzie per la sicurezza dai pesticidi.

A Bologna sarà necessario estendere i controlli sugli antiparassitari anche in cereali, olio e vino, i cui campioni a livello nazionale hanno mostrato nel 2006 percentuali complessive di regolarità pari al 99,4% (senza residui 79,2%, con residui nei limiti 20,2%) e di irregolarità solo dello 0,6%.

È urgente realizzare i seguenti obiettivi per la sicurezza alimentare dagli antiparassitari:

- 1) ridurre drasticamente i campioni con pesticidi nei limiti, anche qualora si azzerassero quelli irregolari per superamento;
- 2) fissare con le norme il limite cumulativo per più tipologie di antiparassitari contemporaneamente presenti.

