

Trento, 13 febbraio 2017

Comunicato stampa

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

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 Trento. Purtroppo i campioni analizzati risultano davvero pochi: infatti, sono solo 27 i prodotti analizzati dall'APPA. I risultati, come riportato nello studio, evidenziano che complessivamente il 48,1% dei campioni analizzati presenta uno o più residui, percentuale che sale al 75% se si considera solo il comparto frutta. Il multiresiduo totale si attese al 14,8% ma nella frutta raggiunge il 37,5%. Per quanto riguarda il comparto prodotti trasformati, la presenza del multiresiduo è da attribuire a condimenti quali passate di pomodoro, concentrato di pomodoro e sughi al pomodoro. In altre verdure e in altri derivati, i campioni analizzati sono rispettivamente cetrioli e confetture.

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.

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

Piazza Raffaello Sanzio, 3 – 38122 Trento

Tel. 0461/984751

Fax 0461/265699

info@centroconsumatori.tn.it www.centroconsumatori.tn.it

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.

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.