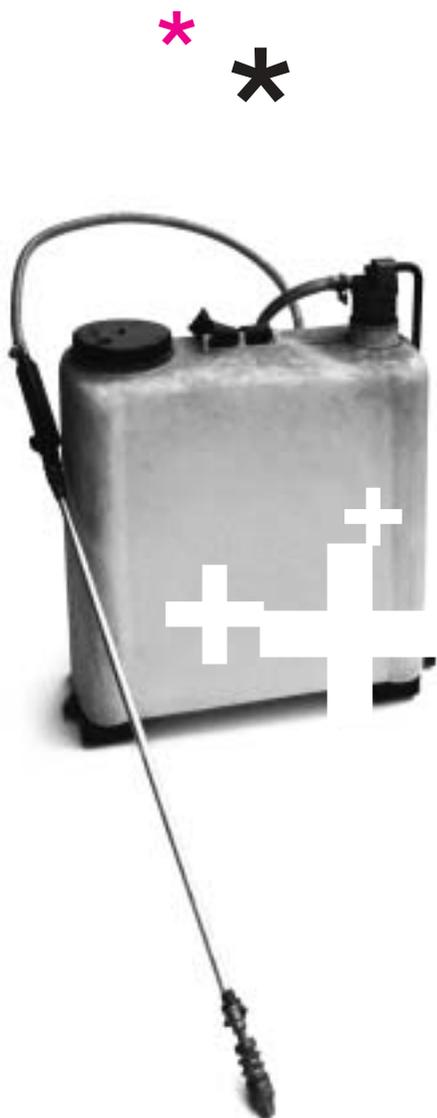


L'uso dei fitofarmaci in Umbria

Donatella Bartoli

Le analisi effettuate dal laboratorio ARPA di Perugia mostrano che in Umbria, per quanto riguarda i prodotti ortofrutticoli, il numero di campioni contaminati è percentualmente inferiore a quello nazionale.



L'uso in agricoltura di prodotti chimici per controllare infestazioni e infezioni cui le piante sono soggette non è nuovo né recente. I composti utilizzati nelle epoche precedenti sono stati quasi completamente sostituiti da prodotti chimici di sintesi, ideati, sperimentati e, quindi, prodotti su scala industriale.

In Europa le sostanze utilizzate sono circa 800; per una parte di queste (circa 70) sono fissati dei limiti da leggi europee, mentre per i restanti ogni nazione fissa i propri. In agricoltura sono utilizzate più di 1.000 sostanze attive diverse e la maggior parte di esse (circa il 90%) sono costituite da prodotti di sintesi; i prodotti minerali (rame, zolfo nelle diverse forme) costituiscono una piccola parte (circa il 15%), come pure le sostanze naturali di origine vegetale, che hanno un impiego pratico sempre più ridotto. Poiché queste sostanze possono essere anche molto tossiche per la salute dell'uomo, la normativa ha cercato di controllare questo aspetto, imponendo, già con la legge 283/1962, il controllo dei residui di antiparassitari nei prodotti alimentari. Successivamente, con ordinanze ministeriali del 1985 e del 1990 e con il D.M. 19/05/2000, sono stati fissati i limiti massimi di residuo di sostanze attive dei prodotti fitosanitari, oltre 400, tollerati negli alimenti.

Il D.M. 23/12/1992, modificato dal D.M. 30/07/1993, stabilisce le modalità di controllo sui prodotti alimentari prevedendo un programma di campionamento nei punti di immissione in commercio e definisce il numero di controlli per regione, per gruppo di alimenti e relativa tipologia (prodotti di origine vegetale, animale e cereali). Naturalmente, le diversificazioni per regione e provincia autonoma sono calcolate in base al consumo e alla produzione degli alimenti stessi. Il Ministero della Salute coordina e definisce in Italia i programmi di controllo ufficiale sui prodotti alimentari, comprendenti anche i piani annuali di tutela in materia di residui di antiparassitari, stabilendo le quantità e il tipo di controllo che deve essere effettuato negli alimenti di origine vegetale e animale, e anche le relative competenze. I dati del Programma nazionale di controllo ufficiale dei residui di prodotti

fitosanitari negli ortofrutticoli mostrano, per il 2003, che il numero di campioni analizzato e trasmesso al Ministero della Salute dai laboratori pubblici è superiore di circa il 55% al numero minimale previsto dal Piano nazionale

In agricoltura la maggior parte delle sostanze usate per controllare infestazioni e infezioni delle piante sono costituite da prodotti di sintesi

le residui antiparassitari. Il numero di campioni di ortofrutticoli irregolari su scala nazionale è risultato pari a 122 (63 di frutta e 59 di ortaggi) con una percentuale di irregolarità pari all' 1,8%. Il numero di campioni privi di residui è uguale al 67,9%, mentre il numero di campioni con residui entro il limite è uguale al 30,0%. Per ciò che riguarda i dati su cereali, olio e vino, su 906 campioni analizzati soltanto 4 campioni sono risultati non regolamentari, con una percentuale di irregolarità dello 0,4%.

I CONTROLLI IN UMBRIA

In sede regionale esiste un Piano di programmazione regionale per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari (alimenti e bevande) coordinato dall'Assessorato alla Sanità, che, in riferimento al D.M. 23/12/1992, definisce il numero e le tipologie minimali dei campioni da sottoporre a controllo ogni anno. Il Piano prevede per l'Umbria, oltre al controllo sui prodotti di origine animale di competenza dell'Istituto zooprofilattico Marche-Umbria di Perugia, il controllo annuo di almeno 200 campioni di origine vegetale, di produzione regionale ed extraregionale. I campionamenti sono eseguiti dal personale tecnico dipartimentale delle Asl e dai Nas, che però, effettuano ulteriori campionamenti sulla base di autonome campagne di controllo.

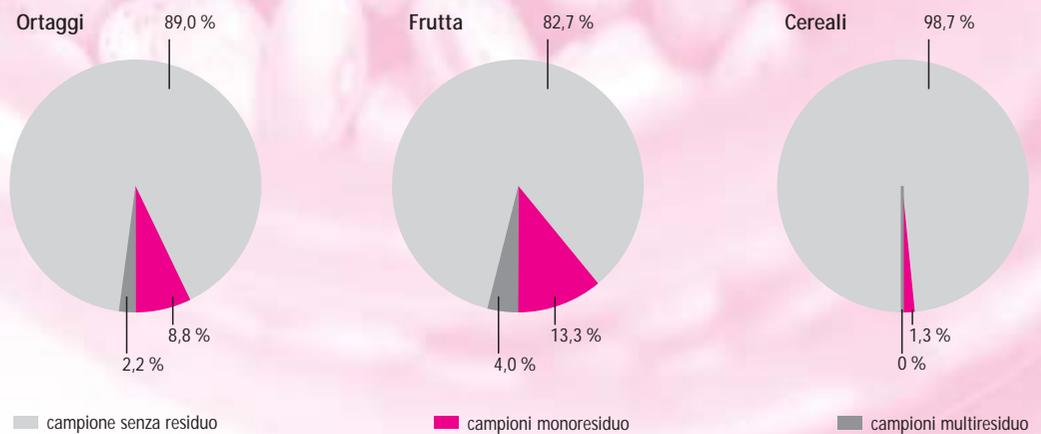
I controlli analitici per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari sui prodotti di origine vegetale vengono effettuati dal laboratorio di Perugia dell'Agenzia di protezione ambienta-

le, che nel 2003 ha analizzato 241 campioni di origine vegetale suddivisibili nelle tre classi: frutta, ortaggi, cereali-oli-vini, i cui risultati analitici sono state riassunti nella tabella 1. I principi attivi maggiormente rilevati nei cereali e prodotti ortofrutticoli sono i ditiocarbammati (ziram, maneb, mancozeb), il procimidone, l'imazalil, il clorpirifos ed il clorprofam. Le tipologie maggiormente contaminate tra i prodotti ortofrutticoli sono risultati in ordine decrescente agrumi, mele e pere per la frutta, patate e sedano per gli ortaggi. L'analisi dei dati evidenzia che nel corso del 2003 in Umbria il numero di campioni di origine vegetale senza residui è percentualmente superiore a quello su scala nazionale, mentre il numero di campioni contaminati è percentualmente inferiore a quello nazionale; emerge inoltre che nel corso del 2003 in Umbria non sono stati denunciati irregolarità né per il superamento del MRL (Limite Massimo di Residuo), né per la presenza di residui non autorizzati per la coltura in Italia. Nel complesso, si può dire che la presenza di residui è quasi assente nei cereali, olio e vino, mentre è rilevabile, ma in percentuale minore rispetto all'andamento nazionale, nei prodotti ortofrutticoli.

Infine, si vuole sottolineare che, anche in Umbria, come già evidenziato a livello nazionale, i campioni di frutta con residui sono leggermente superiori a quelli degli ortaggi ed in essi è sicuramente più alta la percentuale di campioni multiresiduo. Tutto ciò può essere spiegato con il fatto che i trattamenti relativi agli alberi da frutta sono più numerosi sia per la lunghezza del ciclo vegetativo (fioritura e fruttificazione) che per i trattamenti successivi alla raccolta, necessari per una più lunga conservazione del prodotto.

Tab. 1 - Risultati analitici anno 2003

Tipologia Campioni	Totale Campioni	Campioni privi di residuo	Campioni con residuo < MRL	Campioni con residuo > MRL	Campioni monoresiduo	Campioni multiresiduo
Frutta	75	82,7 %	17,3 %	0 %	13,3 %	4,0 %
Ortaggi	91	10,2 %	11,0 %	0 %	8,8 %	2,2 %
TOTALE (frutta + ortaggi)	166	86,1 %	13,9 %	0 %	11,4 %	1,8 %
Cereali, olio e vino	75	98,7 %	1,3 %	0 %	1,3 %	0 %



Confronto dati regionali e nazionali anno 2003

