

Prodotti fitosanitari . Sono pericolosi per la salute dell'uomo?

Risponde la dott. ssa E. Mordacci, medico igienista - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Cereali, frutta e ortaggi rappresentano una parte molto importante della nostra dieta ed è fondamentale che questi alimenti non contengano sostanze tali da costituire una fonte di rischio per la salute umana. Tra le sostanze chimiche pericolose vi sono i prodotti fitosanitari, comunemente chiamati pesticidi. Per ciascun prodotto fitosanitario, i residui negli alimenti sono fissati per legge al livello più basso possibile, per garantire tutti i consumatori. Questi alimenti vengono perciò sottoposti a rigorosi controlli.

Che cosa sono i prodotti fitosanitari e perché vengono utilizzati?

I prodotti fitosanitari, chiamati anche fitofarmaci o presidi sanitari o, nel linguaggio comune pesticidi, sono sostanze chimiche impiegate soprattutto in agricoltura per la difesa delle coltivazioni.

Comprendono gli antiparassitari che sono in grado di proteggere le coltivazioni da attacchi di parassiti, i fitoregolatori utilizzati per regolare la crescita delle piante, i diserbanti per eliminare le piante spontanee dannose e gli anti-germoglianti usati per conservare i prodotti vegetali. Pertanto il loro utilizzo ha permesso di migliorare in modo significativo la resa delle coltivazioni e la qualità dei prodotti.

I prodotti fitosanitari sono pericolosi per la salute umana?

I prodotti fitosanitari non possono essere immessi in commercio senza una specifica autorizzazione del Ministero della Salute che ha una validità non superiore ai 10 anni. Trascorso questo periodo, il prodotto fitosanitario deve essere sottoposto nuovamente ad una valutazione per vedere confermata la sua autorizzazione. La valutazione degli effetti sulla salute umana si basano su prove sperimentali, su studi sulla popolazione, sui dati forniti dai centri antiveleni o sulle malattie professionali.

La maggior parte dei fitosanitari risulta classificata come pericolosa per la salute, tuttavia le conseguenze sull'organismo umano dipendono dalla dose assunta.

Per la sicurezza dei prodotti agroalimentari è molto importante il concetto di residui di prodotti fitosanitari: la legge prevede infatti che possano essere presenti residui di prodotti fitosanitari ma ne stabilisce il limite massimo tollerato nei cereali, nella frutta, nella verdura, nei loro derivati (olio, vino, succhi di frutta) e per via indiretta, nei prodotti di origine animale. Questo valore è il più basso possibile al fine di proteggere tutti i consumatori, comprese le fasce più deboli come bambini e anziani.

Se il prodotto fitosanitario viene impiegato dall'agricoltore alle dosi e alle modalità indicate in etichettatura e viene rispettato l'intervallo di sicurezza, cioè il tempo necessario che deve trascorrere tra la data del trattamento sulla pianta e la commercializzazione dei prodotti agroalimentari, il prodotto fitosanitario subisce una degradazione e, al momento della raccolta, non saranno più presenti residui in concentrazione superiore al limite imposto dalla normativa.

I risultati dei controlli sugli alimenti vegetali

I controlli vengono effettuati su tutta la filiera agroalimentare, come si usa dire "dal campo alla tavola": nelle aziende agricole, nei depositi e negli esercizi di vendita. Rivestono molta importanza le

analisi fatte sui vegetali per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari. I controlli vengono condotti dai Servizi delle Aziende sanitarie sulla base di programmi regionali e vengono effettuati su frutta, verdura, cereali e alimenti trasformati come olio, vino, conserve e alimenti per la prima infanzia.

Negli ultimi anni sono stati riscontrati dei miglioramenti sulla qualità dei vegetali, per quanto riguarda i pesticidi: il 99% dei campioni, risulta regolare, questo significa che è senza residui o li presenta a livelli inferiori a quelli consentiti dalla normativa.

Non si evidenziano particolari differenze tra frutta e verdura, ma se ci riferiamo all'assenza di residui, i campioni di verdura senza pesticidi sono maggiori rispetto alla frutta. Particolarmente sicuri risultano gli alimenti per la prima infanzia dove non sono state riscontrate né irregolarità, né presenza di residui.

Come fare per consumare frutta e verdura con minor residui di prodotti fitosanitari?

Mele, pere, arance, clementine, uve da tavola, pesche, sedani, lattughe, peperoni e pomodori sono tra i vegetali su cui rimangono più residui di prodotti fitosanitari, seppure in concentrazioni bassissime e molto inferiori al limite di legge.

Per ridurre l'assunzione di residui, possono essere utili alcune semplici regole come lavare bene frutta e verdura e, se è possibile, togliere la buccia, ma soprattutto è importante variare la scelta, rispettando la stagionalità.

Il mercato offre inoltre, una vasta gamma di prodotti vegetali provenienti da agricoltura biologica che ha la finalità di garantire prodotti senza residui di pesticidi.

In conclusione si può affermare che mangiare 5 o più porzioni di frutta o verdura giornalmente dà benefici che superano di gran lunga i rischi da esposizione a pesticidi.