

## PESTICIDI

Spesso si associa la parola «pesticida» a danni ambientali e a pericoli per la salute. Ma cosa sono effettivamente i pesticidi e come se ne controlla l'uso? L'argomento in rassegna.

### IN GENERALE

Secondo la definizione del Manuale svizzero delle derrate alimentari (MSDA) i pesticidi sono essenzialmente sostanze atte ad eliminare parassiti animali, malattie delle piante o erbacce che danneggiano piante e raccolti in agricoltura. Già prima della nascita di Cristo si ricorreva a mezzi biologici di lotta contro i parassiti quali ratti o insetti. Il metodo più antico era il gatto. I prodotti fitosanitari, tuttavia, conobbero un vero boom negli anni '40, allorché i pesticidi sintetici per la prima volta vennero prodotti su grande scala e distribuiti in tutto il mondo. Oggi si trovano sul mercato già oltre 1'000 diversi pesticidi, a cui si aggiunge una serie di prodotti di protezione delle derrate immagazzinate, adoperati per proteggere i prodotti vegetali durante il trasporto o l'immagazzinamento.

### USO DI PESTICIDI IN AGRICOLTURA

In agricoltura fa stato l'elenco di sostanze fitosanitarie consentite per la produzione di riso in un determinato paese. È importante menzionare a tale proposito che è necessario ottenere un'autorizzazione per ogni uso specifico di una sostanza. A titolo d'esempio, l'autorizzazione di una sostanza per il trattamento del mais non ne consente automaticamente l'uso anche per la produzione di riso. In Svizzera l'autorizzazione di prodotti fitosanitari compete all'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG). I prodotti approvati sono riportati nell'elenco di prodotti fitosanitari. Dopo la raccolta, i contenitori vuoti usati per il trasporto o anche i chicchi di riso sono trattati con speciali prodotti di protezione delle derrate immagazzinate allo scopo di mantenere il riso intatto durante lo stoccaggio intermedio e il trasporto al luogo di destinazione. I prodotti atti alla protezione di piante e derrate immagazzinate lasciano tracce nel riso – a dipendenza di diversi fattori, fra cui il momento e le quantità in cui vengono impiegati.

### CONTROLLO DI RESIDUI DA PARTE DELLE AUTORITÀ

Una volta che il riso ha raggiunto la sua destinazione, è l'importatore della merce che diventa responsabile dell'osservanza delle prescrizioni specifiche del paese e per legge è considerato alla pari di un produttore. In Svizzera si ricorre in quest'ambito all'Ordinanza sulle sostanze estranee e sui componenti, emessa dall'Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP), che stabilisce le sostanze e le concentrazioni massime ammissibili. I 19 laboratori cantonali si accertano che sia rispettata l'ordinanza effettuando verifiche a campione della presenza di determinate sostanze estranee in alimenti destinati alla vendita. Se il chimico cantonale costata un superamento dei valori, l'applicazione della legge avviene a livello cantonale. Secondo la gravità dell'infrazione si informa l'importatore dell'infrazione oppure il prodotto è tolto immediatamente dagli scaffali. Se invece si costatano residui per i quali in Svizzera non è stato stabilito alcun valore massimo, l'UFSP verifica le disposizioni in materia nel paese di provenienza o prende un valore di riferimento dell'Unione Europea (UE) per valutare se sia stata osservata la cosiddetta «buona pratica agricola». Per poter rispondere alla crescente armonizzazione in materia d'esecuzione e adempiere gli standard internazionali di sicurezza alimentare, l'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG), l'Ufficio federale di veterinaria (UFV) e l'Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP) hanno congiunto le proprie forze nell'Unità federale per la filiera alimentare (UFAL) per massimizzare le loro sinergie. In veste di organismo centrale, l'UFAL coordina i suddetti uffici federali nell'organizzazione della sicurezza alimentare e sorveglia le loro attività di esecuzione a livello federale e cantonale. L'UFAL è guidato dai direttori degli uffici federali UFAG, UFV e UFSP mediante un mandato di prestazioni.



Le disposizioni nell'Unione Europea sono oggi (ancora) notevolmente più severe che in Svizzera. Mentre che l'elenco svizzero delle sostanze attive definisce i valori massimi di all'incirca 3'500 sostanze, l'elenco europeo contiene oltre 400'000 voci relative a tutte le note combinazioni di pesticidi e prodotti.

## **CONTROLLI PRIVATI**

Per non dipendere interamente dai diversi uffici federali per la valutazione della sicurezza delle derrate in vendita, anche i laboratori privati svolgono analisi su incarico del rispettivo importatore. L'obiettivo è da un lato di garantire alle consumatrici e ai consumatori la migliore qualità, ma dall'altro anche di proteggersi al meglio dai tentativi di truffa degli esportatori.

## **APPROVAZIONE CON RISERVE**

Grazie al maggiore impiego di pesticidi in agricoltura, in numerosi paesi è stato possibile moltiplicare la resa dei raccolti ed allungare i tempi di immagazzinamento. Con l'aiuto mirato di pesticidi, infatti, le piante sono protette contro i loro nemici animali e vegetali e contro il deterioramento prematuro. Da sempre, tuttavia, sono anche state espresse delle riserve. Sventure quali lo scandalo del DDT negli anni '60 hanno danneggiato a lungo la reputazione di queste sostanze inizialmente celebrate come una benedizione, con il risultato che oggi le rispettive autorità di sorveglianza nazionali ed internazionali fanno quanto necessario per accertare a fondo che le combinazioni approvate di sostanze attive possano essere utilizzate senza timori anche in natura. Inoltre, sia i laboratori pubblici che privati verificano ancora oggi la presenza di residui di lunga data di sostanze che da anni o decenni sono vietate in Svizzera. Va detto, infine, che a causa della loro ampia diffusione, i pesticidi sono stati analizzati in modo esaustivo. I valori limite dei residui tollerati spesso si situano ben al di sotto delle quantità rilevanti per il consumatore medio da un punto di vista tossicologico.

## **PESTICIDI NEGLI ALIMENTI BIOLOGICI**

Mentre che per i pesticidi vietati per prodotti biologici esistono direttive vincolanti, la portata dell'applicazione delle sostanze approvate varia da un label all'altro. BIO SUISSE, l'associazione mantello delle organizzazioni svizzere di agricoltura biologica che comprende oltre il 90 per cento delle aziende biologiche svizzere, segue il principio che i prodotti devono contenere la minor quantità possibile di residui. Un'assenza totale di residui, tuttavia, è impossibile. Le autorità cantonali contestano gli alimenti biologici che presentano tracce di sostanze non consentite negli alimenti biologici. Per casi del genere si applica il concetto di protezione dall'inganno rientrante nella legislazione sulle derrate alimentari. Il laboratorio cantonale esige che il produttore o l'importatore prenda posizione sull'eventuale contestazione e presenti delle misure di miglioramento. I controlli delle derrate alimentari dunque – contrariamente all'opinione corrente – non sono direttamente responsabili per le eventuali sanzioni, che invece sono imposte sugli importatori nel quadro di una procedura autonoma di esecuzione.

