

CARIPARMA  
CRÉDIT AGRICOLE

LIBERTÀ EXPO 2015

# Agrofarmaci, Italia virtuosa nel rispettare i limiti di legge

## L'ultimo Caffexpò ha affrontato un tema legato alla sicurezza alimentare. Preoccupano le combinazioni con altri contaminanti

**A**grofarmaci, sostenibilità e sicurezza dei prodotti alimentari. Sono queste le parole chiave che riassumono il contenuto dell'ultimo incontro Caffexpò, organizzato e realizzato come tutti gli eventi dall'associazione Piacecibosano e Centro di ricerca per lo sviluppo sostenibile Opera, sul tema *L'evento combinato dei prodotti fitosanitari sui prodotti della terra. Valutazione del rischio e politiche legislative*. L'evento, organizzato in Piazzetta Piacenza con il patrocinio di Confagricoltura e dello Studio legale Bird & Bird, è stato moderato da Ettore Capri (Università Cattolica di Piacenza) e ha visto l'intervento di Mauro Turrini (Studio legale Bird & Bird) e di Lorenzo Faregna (Agrofarma-Federchimica).

Durante l'incontro, gli esperti hanno discusso del duplice volto dei prodotti fitosanitari: imprescindibile strumento a sostegno dell'agricoltura e, al contempo, prodotti in grado di generare qualche timore nei consumatori, preoccupati degli effetti dei loro residui sulla salute umana e animale. Ma i timori dei consumatori sono davvero fondati? «La normativa applicabile prevede già, in estrema sintesi, che vengano immessi sul mercato solo prodotti fitosanitari utili, sicuri e che in ogni caso il loro utilizzo sia limitato ai casi

in cui ciò sia effettivamente necessario» ha affermato Turrini, che ha tracciato una breve sintesi dell'iter che precede l'immissione dei prodotti fitosanitari nel mercato.

La normativa europea, infatti, prevede un duplice sistema di autorizzazioni: a livello europeo per la sostanza attiva e a livello nazionale per il prodotto fitosanitario. A livello europeo sono disciplinati anche i residui contenuti negli alimenti, che devono essere contenuti entro determinate soglie. I residui non sembrano, tuttavia, rappresentare un problema per i consumatori. E' quello che emerge dall'intervento di Lorenzo Faregna, che non ha mancato di sottolineare come «le autorità competenti, ministero della Salute in Italia ed Efsa in Europa hanno confermato gli alti standard di sicurezza alimentare perseguiti sul nostro territorio e che pongono l'Italia tra i leader globali rispetto al tema, basti pensare che, in tema di residui sulla nostra ortofrutta, nel 99,2 per cento dei casi sono rispettati i limiti sui residui previsti dalla legge».

A seguito della pubblicazione di uno studio dell'Efsa, tuttavia, qualche preoccupazione sembra destare l'effetto dei residui quando combinati ad al-

tri contaminanti. «Le preoccupazioni dei cittadini sulla presenza combinata dei residui di pesticidi e di altri contaminanti provenienti dalle diverse forme di produzioni agrarie, sebbene entro i margini di sicurezza stabiliti dai tossicologi, sono pertinenti» ha sottolineato il Ettore Capri. «Ingerire cocktail di contaminanti volontari deve essere limitato al minimo possibile e questo deve essere ottenuto attraverso un uso sostenibile della lotta fitosanitaria che rivedano, ad esempio i principi della lotta integrata riducendo il numero nei principi attivi utilizzati».

Miriam Bisagni, presidente di Piacecibosano, è intervenuta nel dibattito per sottolineare come sia diffusa la preoccupazione dei consumatori sulla salubrità del cibo che mangiamo e che eventi come questo caffè scientifico letterario migliorino la comprensione dei consumatori sulla chimica nel piatto e come i consumatori possono stare un po' più tranquilli soprattutto per il sistema di controlli che esiste sul territorio italiano, continuo, massimo rispetto ad altri paesi anche dell'Europa. Quali sono allora le azioni che può fare il consumatore oltre a tenersi informato, attingendo da fonti credibili? L'etichetta è sufficiente per



Peso: 40%



una scelta d'acquisto sostenibile e informata? No, ha risposto Capri: «I consumatori hanno la responsabilità d'informarsi da fonti certe, quali l'Ef-sa, per essere sempre più consapevoli che il cibo prodotto nei nostri territori è sano e sicuro per la salute», e di cercare delle informazioni che consentano loro di contestualizzare il cibo, sul tipo di produzione, sugli impegni dell'azienda sulla sostenibilità sociale, am-

bientale. Capire dunque cosa c'è dietro al prezzo, la storia del cibo e della sua produzione.

Dei grandi passi in avanti in questo senso sono stati, tuttavia, già fatti. Enrico Chiesa (Confagricoltura) non ha mancato di evidenziare come negli ultimi vent'anni l'uso degli agrofarmaci in agricoltura sia diminuito del 30 per cento. Il mondo agricolo grazie alle nuove tecnologie e all'impiego di attrezzature moderne e innovative è riuscito a mantenere lo stesso risultato produttivo utilizzando al contempo meno agrofarmaci e in modo più intelligente.

**Red.Expo**



Il gruppo dei relatori intervenuti ad animare Caffexpo a Milano



Peso: 40%