



**LEGAMBIENTE
LAZIO**

Legambiente Lazio – Comunicato stampa

Roma, 4 agosto 2011

Pesticidi nel Piatto 2011: nel Lazio su 678 campioni solo 3 irregolari, 53 “regolari con un solo residuo” e 19 “regolari con più di un residuo”

Su un campione complessivo di 678 alimenti, 3 risultano irregolari (tra insalate, patate e altre verdure), 53 regolari con un solo residuo (di cui 18 di verdure, 29 di frutta e 6 di prodotti derivati), 19 regolari con più di un residuo (di cui 2 di verdure, 16 di frutta e 1 di prodotti derivati). I dati forniti da ARPA Lazio, che riguardano la quantità di pesticidi esaminati nelle sezioni di Roma, Latina, Rieti e Viterbo, segnalano una leggera flessione nei campioni esaminati rispetto allo scorso anno. Sui 3 campioni irregolari non ci sono ulteriori informazioni a riguardo. La sezione di Rieti, invece, evidenzia che su un campione regolare di pere sono stati trovati *Fludioxonil* e *Ciprodinil*, ma anche un residuo di *Difenilammina*, in quantità pari ad 1mg/kg, sostanza di cui è stato fissato il ritiro dal commercio.

“Nonostante rispetto allo scorso anno le analisi abbiano evidenziato una diminuzione dei campioni irregolari, continua ad emergere la presenza di campioni multi residuo, ossia regolari con la presenza contemporanea di diversi residui chimici nello stesso campione di frutta, verdura o prodotto derivato -commenta Cristiana Avenali, direttrice di Legambiente Lazio-. È importante continuare a tenere alta la guardia sui pericoli dei pesticidi nell'agricoltura tradizionale, per riaffermare la necessità di puntare sul biologico, le produzioni sostenibili nei parchi, le tante eccellenze alimentari di cui la nostra Regione può e deve andare giustamente fiera.”

Rispetto ai campioni analizzati nel Dossier del 2010, sono diminuiti i campioni di verdura trovati “regolari con un solo residuo” (che sono passati 10,5 al 5,7 per cento) e quelli “regolari con più residui” (passati dal 4,4 allo 0,6 per cento). Valori più bassi sono stati riscontrati anche nella frutta che, rispetto all'1,9 per cento di campioni irregolari emersi l'anno precedente, quest'anno non presenta casi di irregolarità e segnala una forte diminuzione sia nei campioni “regolari con un residuo” (dal 23,6 al 14 per cento) che in quelli multi residuo (dal 10 al 7,7 per cento). Dei 153 prodotti derivati presi in esame -tra oli d'oliva, miele, vino, marmellate, pasta, pane e passate di pomodoro- ancora una volta nessun campione analizzato viene classificato come irregolare, mentre aumenta la percentuale di campioni regolari completamente senza residui dal 93,3 al 95,4 per cento, diminuisce lievemente sia quella relativa ai campioni con un solo residuo (dal 4 al 3,9 per cento) sia quella dei campioni regolari con più di un residuo (dal 2,7 allo 0,7 per cento).

La normativa vigente ha portato sicuramente ad un maggiore controllo delle sostanze attive impiegate nella produzione dei formulati e l'armonizzazione europea dei limiti massimi di residuo consentito (LMR) negli alimenti, intervenuta nel 2008, ha rappresentato senz'altro un importante

passo in avanti, ma manca una regolamentazione specifica rispetto al simultaneo impiego di più principi attivi nella produzione dei formulati, come pure sulla rintracciabilità di più residui in un singolo prodotto alimentare. La normativa non si è ancora espressa rispetto al cosiddetto multi residuo, ovvero al quantitativo di residui che si possono ritrovare negli alimenti, e la definizione stessa dei limiti di massimo residuo (LMR) si basa solo sui singoli residui.

“È necessario capire al più presto quali siano i rischi a cui sono esposti bambini e adulti a causa della presenza sempre crescente di prodotti multi residuo che, anche se a piccole dosi e sotto i limiti stabiliti dalla legge, possono avere un effetto cancerogeno su chi li consuma, oltre a causare danni ambientali dovuti alla contaminazione dell’acqua, dell’aria o del suolo - dichiara Lorenzo Parlati, presidente di Legambiente Lazio-. L'unica soluzione possibile appare quella di promuovere con forza un tipo di agricoltura più sostenibile, ossia che faccia sempre meno uso di sostanze chimiche, i cui effetti non sono mai completamente controllabili né prevedibili; un’agricoltura, quindi, che fondi la sua forza sulla biodiversità.”

Legambiente sostiene da sempre le pratiche agricole, a partire da quelle biologiche, che non fanno ricorso alla chimica o che prevedono un minor consumo di fitofarmaci. Nonostante gli sforzi tesi a una riduzione dell’uso della chimica di sintesi in agricoltura, la quantità di residui di pesticidi rilevati nei campioni di ortofrutta e derivati analizzati dai laboratori pubblici italiani risulta ancora elevata: rispetto allo scorso anno, infatti, a livello nazionale le analisi hanno evidenziato una maggiore presenza di campioni multi residuo ovvero di campioni che presentano contemporaneamente più e diversi residui chimici.

Ufficio stampa Legambiente Lazio
06.85358051-77 - stampa@legambientelazio.it
www.legambientelazio.it

PESTICIDI NEL PIATTO 2011, LE TABELLE PER IL LAZIO

Tabella 1. Confronto dati 2008/2011									
	campioni analizzati*	irregolari		Regolari senza residui		regolari con 1 residuo		regolari con più di 1 residuo	
	n.	n.	(%)	n.	(%)	n.	(%)	n.	(%)
Lazio 2008	1157	7	0,6%	929	80,3%	168	14,5%	53	4,6%
Lazio 2009	949	12	1,3%	831	87,6%	89	9,4%	17	1,8%
Lazio 2010	949	15	1,6%	748	78,8%	130	13,7%	56	5,9%
Lazio 2011	678	3	0,4%	603	88,9%	53	7,8%	19	2,8%
Variazione 2010/11	-271 ↓	-	-1,2%	-	-10,1%	-	-5,9	-	-3,1

Il confronto viene effettuato solo sulle percentuali.

Elaborazione Legambiente Lazio su dati ARPA Lazio.

Regione Lazio									
AGRICOLTURA TRADIZIONALE									
Genere	Campioni analizzati	Irregolari	%	Regolari senza residui	%	Regolari con 1 solo residuo	%	Regolari con più di 1 residuo	%
VERDURA	318	3	0,9	295	92,8	18	5,7	2	0,6
insalate*	47	1	2,1	43	91,5	3	6,4		
ortaggi da foglia**	14			11	78,6	3	21,4		
ortaggi da fusto***	15			14	93,3	1	6,7		
pomodori	38			36	94,7	2	5,3		
cereali	31			28	90,3	3	9,7		
legumi	17			16	94,1		1,0	1	5,9
zucchine	17			17	100,0				
peperoni	8			8	100,0				
patata	31	1	3,2	25	80,6	5	16,1		
carote	21			21	100,0				
altre verdure	79	1	1,3	76	96,2	1	1,3	1	1,3
FRUTTA	207			162	78,3	29	14,0	16	7,7
mele	31			26	83,9	4	12,9	1	3,2
pere	21			12	57,1	4	19,0	5	23,8
pesche	25			20	80,0	4	16,0	1	4,0
uva	12			2	16,7	6	50,0	4	33,3
fragole	7			6	85,7	1	14,3		
agrumi	53			44	83,0	6	11,3	3	5,7
frutta esotica ****	4			4	100,0				
piccoli frutti*****	1			1	100,0				
altra frutta	53			47	88,7	4	7,5	2	3,8
PRODOTTI DERIVATI	153			146	95,4	6	3,9	1	0,7
oli d'oliva	34			34	100,0				
vino	70			68	97,1	2	2,9		
miele									
marmellate e confetture	2			2	100,0				
passate di pomodoro	4			4	100,0				
pasta	3			3	100,0				
pane									
altri derivati	40			35	87,5	4	10,0	1	2,5
VARIE	1			1	100				

Fonte: ARPA LAZIO, Sezione di Roma, Latina, Rieti, Viterbo

Si segnala una leggera flessione nei campioni esaminati rispetto allo scorso anno. I campioni irregolari sono 3 ma non ci sono ulteriori informazioni a riguardo. La sezione di Rieti, invece, evidenzia che su un campione regolare di pere sono stati trovati *Fludioxonil* e *Ciprodinil*, ma anche un residuo di *Difenilammmina*, in quantità pari ad 1mg/kg, ma che deve essere ritirata dal commercio. Il periodo di moratoria per gli Stati membri scade il 30 maggio 2011.