

← su cui si è fatto largo uso di fertilizzanti azotati e antiparassitari. In Italia ogni regione ha stabilito i diversi tipi di pesticidi permessi a seconda delle coltivazioni, nonché i tempi necessari fra l'ultimo trattamento e la vendita del prodotto sul mercato.

E da questo punto di vista possiamo stare abbastanza tranquilli perché si registra un po' ovunque una buona efficienza nelle analisi. L'Italia dei controlli sui prodotti alimentari non ha nulla da invidiare agli altri stati, tanto che nel nostro paese la legge sul limite massimo di pesticidi nei prodotti agricoli è attiva fin

dal 1962. Ma a valle di questo primato, a venire controllati sono i residui dei singoli principi attivi, e non il quantitativo complessivo.

«La legge italiana attualmente non prevede un limite massimo totale, comprensivo dei diversi pesticidi utilizzati», sostiene Cesare Donnhauser, responsabile del settore Agricoltura di Legambiente e collaboratore del Ministero dell'Ambiente.

«Così per esempio posso avere pesche, fragole, mele

e pere assolutamente regolamentari per legge, che nascondono però 5-7 principi attivi, ognuno dei quali al di sotto dei limiti previsti. Il fatto è che non ci sono studi relativi agli effetti sulla salute per la presenza simultanea di più agenti tossici, come l'alterazione del nostro patrimonio genetico o insorgenze di forme tumorali, e i dati finora a disposizione si riferiscono al singolo composto».

E questo è un punto importante specie per quello che riguarda l'alimentazio-

ne dei bambini nella prima fase della crescita, da 0 a 9 anni.

A questo proposito, «c'è una proposta di legge ferma in parlamento che mira, fra l'altro, a una regolamentazione specifica degli alimenti per l'infanzia, che imponga un residuo zero analitico, cioè l'assenza di pesticidi nei cibi per bambini, all'interno del limite di rilevabilità delle analisi», continua Donnhauser.

Ma l'Italia a due facce, se a volte rischia note stonate, altre si fa perdonare. L'ultima finanziaria infatti ha mantenuto la tassazione per l'uso di alcuni pesticidi, in modo da dissuadere gli

agricoltori a un utilizzo massiccio. Con i proventi si tenterà, fra l'altro, di dare spazio a una campagna promozionale degli alimenti biologici, tipici e tradizionali per informare il consumatore sui prodotti che assicurino la minor quantità possibile di pesticidi residui.

Inoltre sempre la finanziaria assicura un vantaggio nell'appalto delle forniture per le mense scolastiche e ospedaliere, a chi propone prodotti da colture biologiche.

E questo può favorire, non solo per la promozione di una agricoltura rispettosa dell'ambiente e della salute, ma anche assicurare ai bambini una alimentazione più sicura nell'età scolastica, quella che deve essere maggiormente tutelata.

L'Italia destina il 3 per cento del suo prodotto interno lordo per l'agricoltura, non poco se paragonato alla Germania dove la percentuale è dell'1 per cento, ma che potrebbe essere anche maggiore per promuovere una produzione di

qualità. «Non si deve pensare all'agricoltura solo dal punto di vista produttivo» conclude Donnhauser, «ma come settore multifunzionale, che coniughi produzioni di qualità, con il rispetto dell'ambiente, della tradizione e delle risorse naturali».

E già dalla Conferenza di Cork del 1996 si associa all'agricoltura in Europa una panoramica più ampia, che sviluppi una sinergia fra difesa e valorizzazione del territorio e dei beni culturali.

BARBARA PALTRINIERI

**Pesticidi in calo nei paesi avanzati
Ma i veleni minacciano la salute nel Sud del mondo**

PIETRO STRAMBA-BADIALE

ROMA Le potenzialità sono enormi. In teoria, il nostro pianeta è in grado di produrre cibo a sufficienza per alimentare non gli attuali sei miliardi, ma il doppio, dodici miliardi di persone. Eppure, ancora oggi, almeno due terzi della popolazione mondiale soffrono di malnutrizione quando non di vera e propria denutrizione. E uno dei tanti paradossi dell'agricoltura mondiale, quella che consente a noi di trovare ogni giorno al mercato prodotti d'origine tropicale mentre nei loro paesi d'origine si muore di fame o si è costretti ad abbandonare terre che di anno in anno si fanno sempre più povere, avere, aride. Un processo che ha ben poco di naturale e molto di indotto dalle scelte strategiche compiute dalle grandi multinazionali dell'alimentazione negli ultimi cinquant'anni.

Un paradosso che ha pesantissime ricadute non solo di carattere economico, sociale e politico, ma anche e forse soprattutto di carattere ambientale. Anche perché gli effetti di questo stato di cose sull'ambiente si riflettono con pesanti conseguenze negative sulle condizioni di vita delle popolazioni di intere regioni del mondo, in Africa, in Asia, in America Latina. Ma anche nella nostra vecchia Europa, in questo caso non tanto - paradosso nel paradosso - nelle aree più povere, ma al contrario in quelle più ricche e «avanzate»: la Pianura Padana, per esempio.

Per millenni l'agricoltura, fonte primaria di sostentamento per l'intero pianeta, si è basata su equilibri relativamente solidi, in strettissima integrazione con i cicli biologici, climatici, meteorologici. Equilibri naturalmente ecosostenibili, ma che avevano come contraltare produzioni scarse, poco nutrienti e basate solo sulle specie locali a disposizione, coltivazioni esposte al rischio di parassiti e malattie che distruggevano inesorabilmente interi raccolti provocando terribili carestie.

La diffusione di colture «esotiche» (pomodoro, patata, peperone, zucca di provenienza americana, o il riso asiatico in Val Padana e alla foce dell'Ebbero, per esempio), nuove tecniche colturali e soprattutto l'applicazione di tecnologie via via più moderne e complesse hanno consentito di modificare radicalmente questa situazione. Ma parallelamente hanno fatto crescere in misura sempre più consistente il peso am-

bientale dell'agricoltura. Fino a renderla, in molte regioni del mondo, decisamente insostenibile.

Ciò che oggi preoccupa di più il consumatore europeo è l'inquinamento da pesticidi ed erbicidi. In effetti le analisi dicono che in una certa percentuale - non elevatissima, per la verità - di frutta e verdura si trovano residui di sostanze tossiche, alcune delle quali potenzialmente pericolose per la salute umana, soprattutto per accumulo nell'organismo nel corso degli anni. E quantità ben più elevate di quelle stesse sostanze usate nei campi e nei frutteti si riversano nei terreni e da questi percolano nelle falde acquifere, inquinandole in modo talvolta gravissimo, come avviene alcuni anni fa in Lombardia con l'atrazina e il molinate. Un problema che oggi si presenta con due facce contraddittorie: da un lato i dati di Agrofarma dicono che in Italia il consumo di fitofarmaci in agricoltura è calato del 28% in dieci anni, e la ricerca è indirizzata allo sviluppo di molecole a bassa tossicità ed efficaci a dosi sempre più basse; ma dall'altro lato buona parte della ricerca biotecnologica di prima generazione è stata volta allo sviluppo di piante resistenti a determinati tipi di erbicidi o pesticidi in modo da poterle irro-

TRASPARENZA

Etichetta, garanzie per i consumatori

Si scrive, in un brutto italiano, etichettatura. Ma si legge: diritto a sapere cosa mangio. L'etichettatura dei prodotti transgenici è uno dei maggiori punti di disaccordo nel contenzioso e nell'idea stessa che Europa e Stati Uniti hanno del libero commercio internazionale. Su ogni prodotto alimentare che acquistiamo siamo abituati a trovare, appunto, un'etichetta su cui sono elencati tutti gli ingredienti che il prodotto contiene. L'etichetta garantisce il consumatore. Perché se non voglio assumere prodotti che contengono, che so, farina di segale, guar-

rare con dosi letali per una pianta non ingegnerizzata.

Se tutto questo è un problema in Europa, nei paesi in via di sviluppo la situazione è molto più grave: i dati della Fao e le testimonianze degli stessi lavoratori delle piantagioni intensive di ananas, banane, tè e altri prodotti tropicali di largo consumo in Occidente dicono che l'uso di fitofarmaci - spesso si tratta di molecole proibite in Europa per la loro elevatissima tossicità - è massiccio e continuo, con effetti devastanti sia sui terreni sia sulla salute degli

stessi lavoratori. È questo uno degli aspetti, forse il più immediatamente evidente, della politica di rapina del territorio e delle risorse umane e naturali che viene impunemente perpetrata in larga parte del Sud del mondo ma, allo stesso tempo, non ne rappresenta altro che una delle caratteristiche, e nemmeno la più grave. L'aspetto di gran lunga più importante è quello della monocultura: la specializzazione estrema delle produzioni di intere regioni del pianeta porta con sé conseguenze devastanti. La prima, la più tragica perché sostanzialmente irreversibile, è rappresentata dalla desertificazione. Chiariamo: non si deve pensare a distese di campi coltivati che dall'oggi al domani si trasformano in



In vastissime aree avanza il deserto e nasce un nuovo popolo di nomadi, i profughi in fuga da disastri ambientali

Tanto cibo molta fame

Il paradosso dell'agricoltura Ananas per i ricchi ma terre deserte

do l'etichetta e rinuncio all'acquisto qualora la trovo tra gli ingredienti. Questo diritto deve essere esteso agli ingredienti prodotti da piante transgeniche? Gli Stati Uniti hanno sempre detto di no, che non è necessario. Perché, per esempio, la farina di soia transgenica non è in nulla differente dalla farina di soia tradizionale. L'Europa dice di sì. Sia perché il consumatore deve essere sempre informato. Sia perché, se bisogna distinguere tra farina di soia transgenica e tradizionale, bisogna coltivare in modo separato le due piante. E, quindi, aumentare la trasparenza, i controlli, la possibilità di intervento in caso di emergenza. Il braccio di ferro sull'etichetta non è stato risolto nel recente vertice di Seattle: ha invece un esito la scorsa settimana a Montreal. Quando il Protocollo diventerà operativo, su alcuni prodotti troveremo la scritta: «potrebbe contenere prodotti geneticamente modificati». Questa etichetta darà un'informazione in più al consumatore. Ma non obbligherà i produttori a tenere separate le coltivazioni di piante geneticamente modificate.

di questo terribile processo, «profughi ambientali»: alcune decine di milioni - per ora, ma l'Onu stima che nel giro dei prossimi quindici, vent'anni saranno centinaia, soprattutto in Africa - di disperati che si riversano sulle città costiere, aumentando a dismisura la popolazione in immense bidonvilles in cui miseria, degrado, malattie s'impastano col fango delle strade e delle baracche. A meno di non intervenire con azioni radicali ed efficaci - l'Italia, presidente del gruppo dei paesi mediterranei della conferenza delle Nazioni unite per la lotta alla desertificazione, ha adottato un piano nazionale e sta affinando quello a livello di regione mediterranea -, i prossimi decenni vedranno l'esplosione di migrazioni di massa verso l'Europa e di conflitti armati per la conquista di terre fertili e soprattutto di risorse idriche, indispensabili per le coltivazioni. Nonostante i progressi tecnologici e alcune inter-

essanti sperimentazioni in Israele e in Texas, l'agricoltura continua ad assorbire quantità enormi, se non abnormi, d'acqua: in Italia l'irrigazione delle colture rappresenta fino all'85% del totale dei consumi, industria compresa.

Non bisogna comunque credere che la desertificazione riguardi

solo il Sud del mondo: sia pure, per ora, con effetti di gran lunga meno drammatici, colpisce anche l'Europa meridionale e il nostro stesso paese. La perdita di fertilità dei terreni si verifica nelle zone più aride, in particolare quelle costiere del Mezzogiorno e della Sicilia, ma anche le terre più intensamente sfruttate del ricco Nord ne sono affette. E ovunque la perdita di fertilità dei terreni si verifica il fenomeno della perdita di biodiversità. Che non è solo una faccenda da militanti ambientalisti, da nostalgici del passato o da romantici amici del panda e della foce monaca. È un impoverimento reale e, in una certa misura, pericoloso. Se un secolo fa, poniamo, si coltivavano in Europa cento varietà di frumento, oggi non se ne producono più di quattro o cinque. È lo stesso discorso vale per praticamente tutte le produzioni agricole, e anche per gli allevamenti. La selezione esasperata ha fatto sì che decine, centinaia di varietà si siano estinte o siano sull'orlo dell'estinzione, con un conseguente impoverimento del pool genetico di quelle specie. Non è solo una questione di appiattimento del gusto e della varietà, ma un rischio: perché se è vero che i fitofarmaci e ingegneria genetica fanno quelli che sembrano miracoli nel salvaguardare le coltivazioni da malattie e parassiti, è pur vero che la vulnerabilità di un paese che dipende, per la sua alimentazione, da un unico tipo di frumento, o di mais o di un altro cereale è altissima.

← Al ministero della Sanità sono affidate funzioni di programmazione e di coordinamento, che gestisce con il Dipartimento degli alimenti, nutrizione e sanità pubblica veterinaria, affidando poi all'Istituto superiore di Sanità i compiti di carattere tecnico-scientifico.

Operativamente invece, a livello locale, le funzioni di controllo sono di competenza dei Comuni, che le esercitano attraverso le Asl, e queste, a loro volta, operano con i Servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione e i Servizi veterinari.

Troviamo poi il Ministero

delle Politiche agricole che, attraverso l'Ispettorato centrale repressioni frodi, è preposto alla tutela economica dei prodotti agroalimentari. Infine il Ministero delle Finanze svolge attività di vigilanza per la repressione di frodi di natura fiscale.

Un rebus, un groviglio di mansioni e responsabilità nella gestione dei controlli alimentari, che se da una parte assicura un numero costantemente molto alto di ispezioni e accertamenti (fra i più alti in Europa), dall'altra può comunque presentare insidie. «Perché in Italia si va per tematiche culturali»,

continua Corra. «Il settore della tutela dei diritti dei lavoratori nelle fabbriche per la sicurezza dei luoghi di lavoro è andato crescendo, passando dalle semplici amende di 30 anni fa, all'arresto insieme all'ammonda. Tutto il contrario invece per le frodi alimentari, dove, dalla reclusione prevista nei primi 50 anni del secolo scorso, si è passati all'arresto o ammonda, che permette di estinguere il reato pagando una modesta somma a titolo di oblazione».

La legge 205 del 25 giugno scorso stabilisce la depenalizzazione, fra gli altri,

anche di frodi alimentari, che diventeranno semplici illeciti amministrativi, con sanzioni fino a 200 milioni. Mentre rimarranno di ambito penale tutto ciò che riguarda l'igiene e la vendita di sostanze non genuine.

«In campo giuridico, le questioni relative alle frodi alimentari sono sempre state trascurate. Se si consultano gli elenchi dei condannati si vede che, in alcuni casi, la questione viene banalizzata dal giudice, con l'applicazione di sanzioni sotto al minimo previsto e addirittura, a volte, sbarrando la qualificazione

giuridica del fatto avvenuto», continua Corra. «In questo si sconta un ritardo terribile nella preparazione universitaria in materia. Basti pensare che a tutt'oggi non sono state attivate cattedre di legislazione degli alimenti in nessuna facoltà di giurisprudenza italiana».

Non si può tuttavia tralasciare un punto importante del decreto 155, che riguarda la promozione di campagne informative dei cittadini in materia di igiene alimentare, che arriveranno anche nelle scuole. Perché la battaglia contro le adulterazioni alimentari passa so-

prattutto da una corretta informazione dei rischi insiti nei prodotti non trattati correttamente, che il cittadino deve saper riconoscere ed evitare.

BARBARA PALTRINIERI

CENTRI STAMPA

Se.Be. Roma
Via Carlo Pesenti 130
Satim Spa, Paderno Dugnano (MI)
S. Statale dei Giovi 13
STS Spa 95030 Catania
Strada 5a, 35

Lunedì

media

In edicola con l'Unità

