

**Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale Laimburg**

**Consorzio Mela Alto Adige**

**Dipartimento Agricoltura, Foreste, Protezione civile e Comuni della Provincia  
Autonoma di Bolzano**

## **Gli alimenti che mangiamo sono sicuri**

**Negli ultimi decenni l'agricoltura mondiale ha fatto grandi passi in avanti: "Il numero delle persone a rischio fame è al minimo storico, il costo dei generi alimentari di base non è mai stato così basso e soprattutto gli alimenti non sono mai stati così sicuri", afferma l'assessore provinciale all'agricoltura Arnold Schuler. Questo quadro è stato reso possibile dagli enormi progressi compiuti dalla tecnologia agricola e dalla protezione delle colture, nei confronti delle quali – ha affermato il professor Andreas Hensel, presidente dell'Istituto federale tedesco per la valutazione dei rischi – si deve avere fiducia.**

Il professor Hensel è stato invitato in Alto Adige in occasione della conferenza stampa congiunta indetta da Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale Laimburg, Dipartimento Agricoltura, Foreste, Protezione civile e Comuni della Provincia Autonoma di Bolzano e Consorzio Mela Alto Adige. Il direttore del Centro Laimburg, Michael Oberhuber, ha sottolineato l'importanza del continuo scambio di opinioni tra esperti e scienziati, ma anche dell'informazione alla popolazione. Ed è in quest'ottica che sono stati organizzati un convegno specializzato presso il Centro di Laimburg ed una conferenza stampa tenutasi mercoledì 10 agosto presso il maso Werner Hof di Cologna: "Un maso che rispecchia l'immagine della frutticoltura altoatesina, strutturata sulle piccole aziende agricole", ha detto Georg Kössler, presidente del Consorzio Mela Alto Adige. "Il Werner Hof è un'azienda familiare basata su piccoli appezzamenti di frutteti e vigneti e sull'agriturismo. I coniugi Pichler racchiudono in sé lo spirito dei 7.000 frutticoltori altoatesini, che ogni giorno si sforzano di praticare un'agricoltura sostenibile per mantenere le proprie famiglie".

L'Istituto federale tedesco per la valutazione dei rischi (Bundesinstitut für Risikobewertung - BfR) è stato creato nel 2002 a Berlino e fa capo al Ministero per l'alimentazione e l'agricoltura. È un organismo indipendente incaricato di fare ricerca sulla sicurezza degli alimenti, destinati sia al consumo umano sia animale. La mission dell'istituto è "Riconoscere i rischi per tutelare la salute", ma anche tenere costantemente informata la popolazione: "Una cosa sono i fatti riguardanti la sicurezza alimentare, ben altra cosa sono le discussioni che ne nascono. Ogni essere umano, per forza di cosa, ha a che fare con il cibo. Ma l'alimentazione è anche cultura: capita infatti che quando si tratta di chiacchierare, ognuno si senta un esperto. Il problema è che troppo spesso si parla avendo scarse o nulle cognizioni di causa", ha dichiarato il professor Hensel.

## **“Neanche un bavarese ce la potrebbe fare”**

Uno degli argomenti più sensibili sulla popolazione riguarda i pesticidi, in quanto i prodotti fitosanitari vengono generalmente percepiti come nocivi. La valutazione dei rischi però non si limita solo a scovare residui di fitofarmaci, quanto piuttosto a capire come e in che misura una persona può venirci a contatto, ha sottolineato Hensel portando anche un esempio: “Tutti sanno che in alcune birre sono state ritrovati residui dell’erbicida glifosato, una notizia che soprattutto in Germania ha fatto scalpore. Bene: l’Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro (IARC) classifica il glifosato come “probabilmente cancerogeno”, mentre l’alcol è definito “sicuramente cancerogeno”. Ora: la birra contiene alcol in misura 20.000 volte maggiore del glifosato, eppure oggi tutti accusano di cancerogenicità il glifosato presente nella birra e non l’alcol”, ha detto Hensel.

Per assumere attraverso la birra una quantità di glifosato tale da destare preoccupazioni per la salute, una persona adulta dovrebbe bere circa mille litri di birra al giorno: “Neanche un bavarese ce la potrebbe fare”, ha scherzato Hensel per dimostrare la contraddizione tra una valutazione del rischio basata su dati scientifici e una percezione soggettiva. Lo stesso discorso vale per altre sostanze e alimenti. Un’assunzione appropriata dei prodotti fa sì che i residui di prodotti fitosanitari siano innocui per la salute, sia di coloro che li applicano sia delle persone che ci entrano in contatto. In tema di sicurezza alimentare piuttosto, il pericolo più grosso arriva dalla carenza di igiene nelle cucine: “In molte cucine si trovano più batteri fecali patogeni che in un wc”, ha detto lo studioso tedesco.

## **In Alto Adige le soglie sono ancora più basse**

Hensel ha anche illustrato i severi e complessi processi di rilascio delle autorizzazioni che i fitofarmaci, a livello internazionale, devono seguire prima di poter essere impiegati. “Tutto viene sottoposto ad esame: la tossicità per parassiti, piante, frutti, animali ed esseri umani; i prodotti di degradazione delle sostanze che finiscono nelle piante, nel suolo... Insomma tutte le possibili ripercussioni sulle persone che per lavoro ci vengono a contatto oppure sui consumatori finali di prodotti agricoli”, ha spiegato Hensel. I valori limite sono definiti in maniera tale da tutelare anche le fasce più deboli della popolazione, come ad esempio i bambini. In Alto Adige queste soglie sono ancora più basse, ha fatto sapere Kössler ricordando le linee guida emanate da Agrios, il Gruppo di lavoro per la frutticoltura integrata dell’Alto Adige al quale aderiscono praticamente tutti gli agricoltori che non praticano la coltivazione biologica. In Alto Adige chi pratica la coltivazione integrata può raggiungere appena la metà della soglia prevista dalla normativa nazionale.

Ma perché allora l’opinione pubblica è bombardata da notizie sul ritrovamento di pesticidi in prodotti alimentari? “Questo dipende dall’evoluzione delle misurazioni. Cinquant’anni fa si poteva misurare fino a 1 ppm (part per million), equivalente a 1 milligrammo per litro. Oggi siamo in grado di misurare 1 ppq (part per quadrillion), e questo ci permette di scovare un chicco di segale nascosto in un treno merci lungo 20.000 chilometri e carico di grano”. Obiezione: se si trova, vuol dire che c’è. “È vero, ma il fatto di essere riscontrabile non significa assolutamente che sia pericoloso per la salute”, ha replicato Hensel aggiungendo che “quello che conta è l’esposizione, ovvero la quantità di sostanza che viene assunta”.

Anche l’assessore provinciale Schuler ha ribadito l’importanza di una maggiore

informazione e di un dibattito basato su fatti concreti: “Il Centro di Sperimentazione Laimburg e molte altre istituzioni lavorano in questa direzione, poiché c'è urgente bisogno di maggiore obiettività. Si parla solo delle mele ma ci si dimentica della lotta alla zanzara tigre, combattuta con pericolosi insetticidi, o dei trattamenti fitosanitari adottati nei giardini e nei parchi cittadini a ridosso delle abitazioni”.

**Nella foto**

I relatori della conferenza stampa: in piedi il prof. Andreas Hensel e (seduti da sinistra) il presidente del Consorzio Mela Alto Adige Georg Kössler, l'assessore provinciale Arnold Schuler e Michael Oberhuber, direttore del Centro di Sperimentazione Laimburg

Terlano/Cologna, 10 agosto 2016

**Contatto per la stampa:**

Anna Oberkofler  
Consorzio Mela Alto Adige  
Via Jakobi 1/A, 39018 Terlano  
Tel. +39 0471 054 066  
info@suedtirolerapfel.com