

Dal campo alla tavola



Il Green Deal europeo è il progetto-chiave della Commissione Europea attualmente in carica. L'obiettivo consiste nel conciliare crescita economica, neutralità climatica e rispetto delle risorse naturali e raggiungere una neutralità dei gas-serra entro il 2050. Per concretizzarlo è prevista una spesa, nei prossimi 7 anni, di quasi 600 miliardi di euro per finanziare solo le azioni in agricoltura.

Il Green Deal europeo si propone, oltre ad altri vantaggi, di portare ai cittadini europei aria e acqua più pulite, terreno sano, maggior biodiversità e alimenti sani e più accessibili a tutti. Queste promesse possono essere mantenute solo se gli agricoltori sono posti in condizione di collaborare alla realizzazione di questo progetto-chiave.

Per quanto concerne l'aria e l'acqua più pulite, ritengo che i frutticoltori altoatesini siano sulla strada giusta. Il passaggio immediato dagli ugelli a cono cavo agli ugelli a iniezione d'aria e il miglioramento della gestione della ventola durante i trattamenti di difesa sono già un successo tangibile. L'Agenzia Provinciale per l'Ambiente e la Tutela del Clima della provincia Autonoma di Bolzano-Südtirol procede già da anni, con l'ausilio di centraline specifiche, alle misurazioni della quantità di singole sostanze attive di prodotti fitosanitari che si ritrovano nell'aria. Una di esse è rimasta a Ora per 3 anni (dal 2015), per 2 anni a Gargazzone e dal 2020 si trova a Cornaiano/Appiano. Considerando i valori massimi ad esempio di captano, sostanza che aderisce alla frazione di particolato PM10, dal 2019 se ne osserva un costante calo. La stessa considerazione vale anche per altre sostanze attive, quali dithianon (Delan) e fluazinam (Ohayo). Questi dati sono disponibili per la consultazione sul sito dell'Agenzia sopra citata. Per l'aria aperta non sono stati definiti

valori-limite per le sostanze attive impiegate per la difesa fitosanitaria. È necessario intraprendere misure urgenti per evitare inquinamenti puntuali delle acque superficiali con prodotti fitosanitari. Nel 2020, in due dei 12 punti di misurazione – Fossa Grande di Caldaro e Fossa Porzen – sono stati rilevati valori superiori al limite minimo previsto per il glifosato e per il suo prodotto di degradazione AMPA. In nessun altro punto di misurazione sono stati accertati valori di sostanze attive superiori allo standard ambientale (0,1 µg/L=1 decimilionesimo di g per litro e sostanza attiva). Una volta messe in pratica le proposte degli esperti del Centro di Sperimentazione Laimburg e del Centro di Consulenza (presentate nel numero 2/21 di Frutta e Vite) è lecito aspettarsi ulteriori miglioramenti.

All'obiettivo di una maggior biodiversità potremmo avvicinarci grazie ai progetti "sustainapple" e "Agenda Vino Alto Adige 2030", dei quali abbiamo già trattato. Ritengo che il focus "alimenti sani e accessibili a tutti" sia formulato in modo troppo nebuloso, nel Green Deal europeo. Spesso il termine "sano" si confonde con "esente da residui di fitosanitari" o con "nel rispetto dei limiti massimi di residui rilevabili, così come fissati dalla legge". Il mondo frutticolo altoatesino guarda con estrema attenzione a questo aspetto già da anni. Chi garantisce che le specifiche per ottenere mele il meno possibile contaminate da sostanze attive (da produzione integrata) vengano rispettate è il Controllo Qualità Alto Adige, che di recente ha festeggiato il suo 20° anno di attività. Per quanto riguarda la produzione biologica, un rigido sistema di controllo vigila per verificare che non vengano impiegate sostanze non autorizzate e che queste non siano presenti né sugli né negli alimenti bio.

C'è un'altra cosa da tener presente: il Regolamento europeo sui limiti massimi di residui garantisce già ai consumatori un grado elevato di sicurezza alimentare. È quindi lecito chiedersi se iniziative come il "residuo zero" (che in Francia ha grande seguito e che presentiamo brevemente a pag. 19) offrano davvero un valore aggiunto ai consumatori. Il "residuo zero" non esiste: come abbiamo già precisato, oggi l'analitica di laboratorio è in grado di individuare residui mille volte inferiori al limite di rilevabilità fissato per legge a 0,01 mg/kg. È proprio questo valore che gli strateghi francesi del marketing indicano come "residuo zero".

walther.waldner@fruttaevite.info