

L'INFORMATORE AGRARIO

www.informatoreagrario.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

• L'EPIDEMIA È MENO GRAVE DEL PREVISTO

L'influenza messicana forse si è sgonfiata

Nonostante i primi casi registrati anche in Italia, la malattia partita dal Messico non sembra particolarmente aggressiva e anche i contraccolpi sul mercato della carne suina sono per il momento modesti

di **Alberto Andrioli**

Probabilmente è un po' presto per dirlo, ma forse stavolta il settore agricolo non pagherà per colpe non sue. L'influenza messicana, nata come febbre suina e con tale nome «sparata» sulle prime pagine dei giornali, sembra espandersi piuttosto lentamente e, soprattutto, con effetti sulla salute abbastanza modesti.

Tutto ciò, unito alla ripetuta rassicurazione che la carne di maiale, cotta o cruda che sia, non ha alcun ruolo nel verificarsi del contagio, sembra aver convinto la stragrande maggioranza dei consumatori italiani a non modificare le proprie abitudini alimentari.

Così, almeno per il momento, i consumi non sembrano aver subito cali sensibili, anche se la Coldiretti, con tutte le cautele del caso, parla di 1 italiano su 10 che ha rinunciato al maiale.

L'unico dato certo, per il momento, è quello dell'ulteriore calo delle quotazioni, cioè del prezzo pagato al produttore, già ai minimi storici. Qui, evidentemente, il fenomeno è puramente speculativo: si paga meno un prodotto per rispondere a un calo di vendite che non c'è.

In Italia 5 casi confermati

Tornando alla situazione epidemiologica, i dati ufficiali del Ministro della salute aggiornati al 6 maggio, consultabili sul sito www.ministerosalute.it, parlano di 5 casi nel nostro Paese, 3 in Lazio e 2 in Toscana, tutti già risolti senza particolari problemi.

A livello globale l'Organizzazione mondiale della sanità riferisce di 1.120 casi, di cui 590 in Messico, e 26 vittime, delle quali 25 sempre nel Paese centroamericano. In Europa il maggior numero di contagi si registra in Spagna con 54.

La stessa Oms ha fatto sapere che «il pro-

sciutto è del tutto sicuro e si può tranquillamente mangiare». Meglio tardi che mai.

Per concludere, sarà interessante vedere come verrà trattato l'argomento sui prossimi



Anche prosciutti e salumi sono assolutamente sicuri

numeri del settimanale *L'espresso* che la scorsa settimana, a fronte di dati ufficiali che parlavano di 7 morti accertati, scriveva: «Quanto è pericoloso il messicano? Se si guarda a ciò che sta accadendo in Messico c'è da aver paura: la gente che contrae H1N1 muore a grappoli».

I DATI 2007 SUI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI

Anche il Ministero conferma che l'ortofrutta italiana è sicura

Giusto un anno fa, nel maggio 2008, Legambiente pubblicò il consueto rapporto dal tranquillizzante titolo «Pesticidi nel piatto» con i dati riferiti al 2007 (vedi *L'Informatore Agrario* n. 22/2008).

Oggi, maggio 2009, abbiamo la conferma ufficiale che i dati comunicati dall'organizzazione ambientalista erano sostanzialmente corretti (non parliamo, ovviamente, della loro interpretazione): il Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali - Direzione generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione ha infatti reso noti i risultati del controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari sull'ortofrutta e sui prodotti derivati.

Per evitare equivoci lo ripetiamo: nel 2009 il Ministero ha pubblicato i dati riferiti al 2007, sostanzialmente già resi noti

da Legambiente nel 2008.

Che i numeri siano ampiamente coincidenti non deve sorprendere, visto che in pratica sono il risultato delle stesse analisi. Quello che invece sorprende ancora è che il Ministero continui a «inseguire» Legambiente con un anno di ritardo.

Vale comunque la pena ribadire che i numeri confermano quello che già si sa, la sicurezza di quello che portiamo in tavola: i campioni irregolari, cioè che contengono residui superiori al limite di legge, sono lo 0,9%: l'1,4% per la frutta e lo 0,7% per gli ortaggi. Il rapporto completo è scaricabile all'indirizzo: www.ministerosalute.it/imgs/C_17_publicazioni_950_allegato.pdf

Per avere i dati del 2008 attendiamo fiduciosi Legambiente. A.A.

L'indagine 2008 (dati 2007) del Ministero della salute sui residui nell'ortofrutta e derivati

	Campioni analizzati	Irregolari		Regolari senza residui		Regolari con 1 o più residui	
		n.	%	n.	%	n.	%
Frutta	3.656	52	1,4	1.887	51,6	1.717	47,0
Ortaggi	3.189	24	0,7	2.676	84,0	489	15,3
Cereali	440	1	0,2	369	83,8	70	16,0
Olio	307	4	1,3	232	75,6	71	23,1
Vino	627	0	0,0	419	66,8	208	33,2
Totale	8.219	81	0,9	5.583	68,0	2.555	31,1