

saperi > bio bio

## Il comandamento del biologico

Proseguono le provocazioni, ampiamente documentate, punto per punto, di **Alberto Guidorzi**. Ogni osservazione critica d'altra parte aiuta a farci riflettere, ed è sempre la benvenuta. Il diritto di replica è assicurato. Secondo l'autore dell'articolo, per dar manforte al proprio credo, la lobby del biologico parte da un assunto, il seguente: *gli addetti del settore non si devono mai dimenticare che l'esigenza di trasparenza verso il pubblico deve sempre essere riequilibrata dal bisogno di dissimulazione*. Farebbero male i consumatori di prodotti biologici a non tenere conto di questo comandamento, e in particolare chi vuol brindare con vino biologico

Alberto Guidorzi



Il comandamento della lobby del biologico. Ecco come può essere definito:

• Gli addetti del nostro settore non si devono mai dimenticare che l'esigenza di trasparenza verso il pubblico deve sempre essere riequilibrata dal nostro bisogno di dissimulazione.

Farebbero male i consumatori di prodotti biologici a non tenere conto di questo comandamento ed in particolare chi vuol brindare con vino biologico. Non si vuole qui affermare che questo comandamento non si addica anche a chi vende prodotti convenzionali e quindi non debba far alzare le orecchie anche a noi consumatori normali, tutt'altro. Vi è però una differenza sostanziale tra i due settori: noi non ammettiamo di essere di fronte all'onestà adamantina, mentre per molti consumatori bio, i certificatori dei loro prodotti sono degli sgherri che controllano tutto e rifiutano certificazioni a destra e a

manca per salvaguardarli; si fa inoltre credere che il seguire il protocollo di produzione sia una regola ferrea da cui non si sgarrà, mentre le autorizzazioni in deroga fioccano e soprattutto si limitano a certificare che è stato seguito un protocollo che in assoluto ha originato un prodotto sano, salutare e ineguagliabile come sapore. Queste qualità non sono però certificate con dati analitici, sono solo lasciate credere.

Ad esempio loro certificano che la peronospora della vite che ha salvaguardato la sanità dell'uva che ha prodotto il vino biologico è stata combattuta con il rame, ma non certificano che in quel vino non ci siano residui di rame; si trincerano dietro il fatto che il rame è un prodotto naturale e quindi lasciano credere che non faccia male e che, essendo dilavabile, non lascia residui. Sottacciano però che il numero dei trattamenti sono tali e tanti che tutto il rame consentito lo buttano (...solo quello consentito?).

Altro fatto è che quando certe associazioni pro bio pubblicano le loro indagini sulla presenza dei residui di pesticidi nelle derrate mostrano che i prodotti biologici ne escono più indenni. La cosa è normale se si è seguito un certo protocollo di coltivazione, ma la parvenza di "verginità" è aumentata anche per il fatto che spesso non misurano i residui dei pesticidi a loro permessi perché puntano sulla credenza che si tratti di sostanze naturali innocue; come se la natura non producesse veleni.

Se volete una smentita sulla maggiore innocuità di qualche pesticida di sintesi guardate questa immagine, dove è messo a confronto il Mancozeb (antiperonosporico usato in agricoltura convenzionale) e i Rame ( antiperonosporico usato in biologico):

	Mancozeb	Copper
<i>Human health</i>		
LD <sub>50</sub>	>5000 mg/kg	50 mg/kg
EPA class	Practically non-toxic	Corrosive and toxic
Health effects	Non-toxic by oral route	Kidney and liver damage
<i>Ecotoxicity</i>		
Earthworms	Low toxicity	Very toxic
Birds	Low	Moderately toxic
Small mammals	Non-toxic	Harmful
DT <sub>50</sub> soil	6–15 days	Non-degradable

E' mia abitudine comunque suffragare le mie affermazioni con dati di fatto scaturiti da indagini scientificamente ben condotte. In riferimento a quanto ho affermato sopra sono venuto in possesso di una indagine portata avanti in associazione tra Wikiagri e A&E in Francia.

Sono state acquistate 29 bottiglie di vino certificato biologico proveniente da tutte le regioni del paese e reperite tra il 15/9 ed il 15/10 u.s. in magazzini specializzati in vini bio ed in centri commerciali di catene importanti dislocati nella regione parigina. Queste bottiglie sono state affidate a tre laboratori indipendenti al fine di far loro analizzare la presenza di rame, previa eliminazione dell'etichetta al fine che i viticoltori rimanessero sconosciuti.

Ora nessuno di questi laboratori ha scelto i limiti quantitativi usati abitualmente nelle analisi di routine dei pesticidi di sintesi (0,001 mg/litro). Ben si comprende che se fisso limiti di analisi tendenti a svelare quantità molto basse di residui si aumenta la probabilità di svelare presenze più numerose di sostanze diverse e che, se incluse nell'elenco analitico dei residui trovati, per il consumatore sono considerate alla stessa stregua di altre presenti in quantità maggiore e quindi potenzialmente più pericolose. In un primo tempo due laboratori hanno proposto il limite a 0,1 mg/l, ossia svelare quantità 100 volte superiore al limite per i pesticidi di sintesi detto sopra; il terzo laboratorio invece ha fissato un limite più basso, vale a dire lo 0,01 mg/l. Una volta rivelati i risultati delle analisi dei tre laboratori il lettore si renderà conto che il limite di rivelazione della sostanza non è anodino. Infatti il laboratorio che si è fermato allo 0,1 ha trovato presenza di rame in 9

bottiglie di vino sulle 29 in totale (dunque circa un 30%), quello invece che è sceso allo 0,01 ha rivelato che il 100% dei campioni conteneva residui di rame. Il terzo ha autonomamente poi scelto il limite di 0,02 mg/l rivelando presenza di rame in 27 su 29 campioni analizzati. Quali insegnamenti si può trarre da ciò?

1. Tra un limite di rivelazione analitica 10 volte inferiore ed un limite 10 volte superiore si passa dal 30% al 100% di campioni con presenza di residui di rame. In altri termini per trovare basta cercare. Ciò è tanto più vero se pensiamo che se 20 anni fa le analisi potevano rivelare al massimo “una parte per milione” ora siamo capaci di trovare “una parte per miliardo”. In conclusione se ora l'elenco dei residui sulle derrate è aumentato di numero non significa che abbiamo peggiorato la produzione, ma semplicemente che prima non eravamo capaci di rivelare certe tracce; questo, tra l'altro, è l'ordine di grandezza di molti residui trovati.

2. Dato che i pesticidi di sintesi sono rivelati nel limite di 0,001, mentre il rame a 0,01, significa che con limite di 10 volte superiore tutti i vini risultano contenere rame. In conclusione i residui di rame sono molto più presenti nei vini bio che non i residui di sintesi nelle derrate prodotte convenzionalmente.

3. Non vi è differenza di quantità tra il rame trovato nei vini bio (limiti compresi tra 0,033 e 0,67 mg/l con una media di 0,16 mg/l) e ciò che si può trovare di prodotti fitosanitari di sintesi ricavati analizzando i prodotti derivati dall'agricoltura convenzionale.

Sopra avete visto che è falso il dire della lobby del biologico, secondo le quali il rame, essendo naturale, presenta molti meno pericoli di un prodotto simile di sintesi. Certo il rame non è come l'arsenico. A proposito, lo sapete che ai tempi in cui si vorrebbe tornare per ritrovare genuinità e naturalità, gli insetti parassiti degli alberi ed i relativi frutti si irroravano con arseniato di piombo e senza nessuna professionalità e attrezzatura dosatrice? Provate ad andare a vedere la tossicità dell'arsenico e del piombo e scoprirete che veleni sono! La conferma che il rame non sia innocuo come si vuol far credere sta nel fatto che le autorità sanitarie hanno stabilito 9 mg/giorno la Dose Giornaliera Ammissibile (DGA) per il rame e per un uomo di 60 kg, mentre è di 2 mg/l come massimo per il rame nell'acqua potabile. L'esposizione cronica al rame è considerata come causa probabile della comparsa di malattie neurodegenerative come l'Alzheimer e il Parkinson.

Questa nota non ha evidentemente lo scopo di diffondere elementi di ansia tra i lettori (cosa che Greenpeace, sempre in Francia, ha fatto ultimamente spaventando i consumatori di insalata e di mele con indagini mirate), ma vuole solo dare un senso alle cose. Se è vero che le quantità di rame trovate nel vino bio sono tali che bisognerebbe berne 60 litri al giorno per raggiungere il limite della DGA suddetta, è altrettanto vero che per le mele denunciate come “immangiabili” da Greenpeace in Francia (comunicato che ha fatto notizia) per il loro tenore in “boscalid”, cioè il fungicida di sintesi trovato in 19 campioni a livello di 0,05 mg/kg di mele, occorrerebbe mangiarne 48 kg al giorno per raggiungere il limite della DGA fissato dalle autorità sanitarie per il principio attivo suddetto.

In conclusione dire che in una derrata sono stati trovati tot di residui di sostanze chimiche usate in agricoltura non significa nulla, se non si rapportano con le norme sanitarie in vigore e si calcolano le quantità di prodotto da ingerire per superare le norme fissate. Agire altrimenti è solo “procurato allarme” azione che rientra nei comportamenti penalmente perseguibili e di cui molte lobby ecologistiche fanno uso a piene mani. Termino scandalizzando i lettori, ma assicurandoli che ciò che sto dicendo ha fondamento scientifico: “consumare frutta e verdura per un anno con residui di pesticidi di sintesi o anche naturali scientificamente ben testati e rientranti nelle norme di sicurezza, è molto più sicuro che bere una tazza di caffè”. Non me lo sono inventato, quanto affermato è contenuto [QUI](#).

La foto di apertura è di Luigi Caricato

# COMMENTI

Per poter commentare l'articolo è necessaria la [registrazione](#).

Se sei già registrato devi effettuare [l'accesso](#).



Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

Realizzato da Aerostato - [Newsletter inviate con MailCom](#)