



LEGAMBIENTE

“RESIDUO ZERO”: UN IMPULSO PER LO SVILUPPO DELL’AGROECOLOGIA

**A cura di
LEGAMBIENTE PER L’AGRICOLTURA ITALIANA DI QUALITÀ**

CRISI E OPPORTUNITÀ

L’attuale situazione economica, politica, sociale è segnata da alcuni fattori preminenti.

1) Dopo un anno e mezzo di pandemia, si presenta particolarmente complessa. L’emergenza sanitaria e le norme che la stanno accompagnando incidono fortemente sui modelli economici, nei rapporti fra i diversi stati e le diverse economie e sulla vita di ognuno di noi¹.

2) I fenomeni legati ai cambiamenti climatici incidono sempre di più sulle attività economiche del pianeta. Il modello economico basato sull’utilizzo dei fossili sembra nella sua fase conclusiva e si registra una sempre maggiore sensibilità verso le energie rinnovabili. Certamente con questo non si vuole affermare che si sia aperto un percorso in discesa verso la sostenibilità, ma si tende a registrare una nuova e positiva tendenza.

Nel frattempo la produzione agricola italiana è sempre più condizionata dalla gran parte della grande distribuzione organizzata (G.d.O.) attraverso la strategia del primo prezzo. La politica del prezzo più basso è tra le cause principali delle difficoltà della nostra agricoltura che induce a diminuire la qualità dei prodotti e le tutele dei lavoratori. Sull’altare del primo prezzo si infrangono spesso anche le pratiche più virtuose della nostra agricoltura. il biologico compreso.

La situazione risulta ancora più paradossale se si considera che la riduzione dell’impiego degli agrofarmaci in agricoltura, dalla fine degli anni ’90 è stata richiesta proprio dalla distribuzione organizzata italiana ed europea, per rispondere ai profondi cambiamenti degli stili di consumo da parte dei cittadini consumatori.

Oltre alla riduzione delle percentuali di residui di sostanze chimiche presenti nelle materie prime (30-50% del RMA - residuo massimo ammesso), oggi molte catene distributive (soprattutto del Centro e Nord Europa) impongono anche la riduzione del numero

¹Molti sono gli esempi di come la crisi legata alla pandemia abbia pesantemente condizionato i processi economici e produttivi. La creatività criminale, infatti ha da tempo messo gli occhi nel settore “food” e delle relative vendite sul web. Ci troviamo sempre di più in un immenso oceano, popolato da pirati del “food made in italy”. Con forti volumi di vendita giornaliera, quello della contraffazione alimentare è diventato un vero e proprio business. Vino, carne e conserve risultano gli attori principali, ma non unici delle varie black list dei prodotti più soggetti a illeciti.

massimo di sostanze presenti e l'esclusione di gruppi di sostanze chimiche ritenute particolarmente pericolose (seppur ammesse per legge)².

Ancor più durante la pandemia le attenzioni salutistiche rispetto al cibo sono aumentate con la sempre maggior richiesta di conoscere le origini territoriali e i meccanismi produttivi e la basi etiche delle filiere. E' dunque fortissima la domanda di un cambiamento profondo nel settore agricolo.

In verità l'agricoltura italiana da lungo tempo ha intrapreso un continuo e crescente percorso nella direzione della sostenibilità, in particolare con il metodo della "Produzione Integrata". Metodo però che ha sofferto di difficoltà di comunicazione dei propri valori e dei contenuti di sostenibilità. Purtroppo grandi sforzi compiuti dagli operatori agricoli non sempre sono stati adeguatamente ripagati in termini economici. Parte del valore aggiunto della filiera è stato molto spesso intercettato dall'ultimo anello della catena, rappresentato ancora una volta dalla distribuzione organizzata, capace di parlare direttamente al consumatore.

RILANCIARE L'AGROECOLOGIA CON IL PROGETTO "RESIDUO ZERO"

L'agricoltura italiana si sta dimostrando ancora una volta capace di profonde trasformazioni.

La certificazione volontaria "**Residuo Zero**" rappresenta una delle recenti e più interessanti evoluzioni all'interno del panorama produttivo italiano, soprattutto perché i valori che sottendono al metodo sono percepiti dal consumatore con più facilità, in maniera chiara ed univoca. **Un modello che può e deve essere diffuso.**

Il "**Residuo Zero**" risponde a una domanda di maggiore qualità. Offre un prodotto alimentare tal quale o trasformato sicuro. Per residuo zero si intende, infatti, la garanzia che nell'alimento non ci siano fitofarmaci o altri residui chimici oltre il limite di quantificazione analitica. Ovvero il limite di rilvabilità.

E' questa la nuova sfida che **Legambiente per l'Agricoltura Italiana di Qualità (Laiq)**, l'ormai ventennale campagna di Legambiente, raccoglie e rilancia al settore agricolo e propone ai cittadini consumatori.

Da qui l'agricoltura italiana può continuare sulla strada della sostenibilità, anticipando anche la G.d.O. ed aumentando così la sua forza nella battaglia contro il primo prezzo.

PRODUZIONE E CONSUMI RESPONSABILI

La pratica del "Residuo Zero" si fonda su due capisaldi,

Produzione responsabile: realizzazione prodotti e servizi socialmente vantaggiosi e sostenibili dal punto di vista ambientale ed economico.

² Quanto all'azione dei governi, la riduzione dell'impiego degli agrofarmaci (pesticidi) e altri di input chimici rappresenta uno dei principali obiettivi delle politiche di sostenibilità a livello mondiale. Si veda "Agenda 2030" dalle Nazioni Unite la strategia "Farm to Fork" varata dalla Commissione Europea nel dicembre 2019 che prevede la riduzione del 50% dell'uso complessivo di agrofarmaci e di almeno il 20% dell'uso dei fertilizzanti entro il 2030.

Consumo responsabile: abbandonare la strategia “dell’acquisto di impulso” basata sostanzialmente solo sul confezionamento, presentazione e prezzo del prodotto finale. Al contrario va finalmente considerato un valore fornire ai cittadini un’informazione corretta ed esaustiva sulla sicurezza dei prodotti alimentari proposti, i loro reali contenuti ambientali, sociali, etici e il percorso di filiera.

Certo, per molti produttori si tratta di cambiamenti importanti, ma l’educazione alimentare insita in questi processi produrrà una maggiore tutela sia per la collettività sia per gli interessi delle aziende.

Cambiamenti che Laiq si impegna a supportare.

USCIRE DALLA CHIMICA

A livello dei processi di produzione “Residuo Zero” ha due obiettivi chiari ed univoci.

- 1) Eliminare del tutto dal prodotto finale ogni residuo di prodotti chimici, ovvero portarli al di sotto dei limiti rilevabilità e di quantificazione analitica.
- 2) In tutto il percorso di filiera ridurre ancor più gli input chimici oltrepassando sensibilmente i risultati, già ottimi, ottenuti con la “lotta Integrata”. Ogni qual volta sia possibile, eliminare del tutto l’uso della chimica.

Il “residuo zero” infatti:

- Parte dall’applicazione di metodi agricoli sostenibili sulla base di esperienze e conoscenze tecniche specifiche e prediligendo i metodi non chimici. Seleziona e limita ulteriormente l’utilizzo di prodotti chimici di sintesi, impiegando fitofarmaci scelti tra quelli a più basso impatto ambientale e bassa residualità, al fine di ottenere prodotti del tutto privi di residui rilevabili
- Coinvolge non solo le aziende agricole che aderiscono all’idea/progetto, ma anche l’industria di trasformazione, la logistica che accompagna lo sviluppo agro/industriale, fino ad arrivare alla distribuzione, grande media e al mercato regionale
- Applica moderne tecnologie insieme all’expertise degli agricoltori, per garantire un risultato quantitativo adeguato a sostenere le necessità della collettività, senza scendere a compromessi sugli aspetti di salubrità finale dei prodotti
- Cerca la sintesi tra Biologico e Lotta integrata. Lo scopo di “Residuo Zero” non è certamente la competizione tra le due pratiche agronomiche di produzione, bensì la fusione ed armonizzazione in grado di garantire sempre e comunque la qualità del prodotto finale.

REGOLE CERTE E PROCEDURE VERIFICABILI

Al momento non esistono normative riconosciute, nazionali o internazionali, al fine di stabilire con chiarezza cosa si intenda per “Residuo Zero”.

Check Fruit organismo di certificazione italiano leader nel comparto ortofrutticolo ha realizzato una propria Linea Guida. Questa definisce i requisiti, i documenti e le procedure

tecniche per ottenere prodotti vegetali con residui chimici al di sotto dei limiti di quantificazione analitica (0,01 mg/Kg).

Poiché è ammesso anche l'utilizzo di sostanze fitosanitarie autorizzate all'impiego nella produzione biologica (ai sensi dell'Allegato II al Reg. CE 889/2008), queste sono tollerate nei limiti massimi del 50% del RMA (Residuo Massimo Ammesso per legge) per lo specifico prodotto vegetale.

Poiché "Residuo Zero" rappresenta l'evoluzione di sistemi sostenibili, chi richiede la certificazione deve avere ottenuto, o contestualmente richiedere (e impegnarsi a mantenere per l'intero ciclo di certificazione) almeno una delle seguenti certificazioni:

- UNI 11233:09 "Sistemi di produzione integrata nelle filiere agro-alimentari"
- SQNPI – "Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata"
- GlobalG.A.P. – IFA – Fruit & Vegetable

Chi richiede la certificazione deve redigere un disciplinare di produzione, o documenti analoghi, che descriva le regole con cui devono essere svolte le principali attività aziendali per garantire il raggiungimento degli obiettivi stabiliti.

Il disciplinare dovrà rendere visibile e trasparente il sistema di gestione del prodotto; rendere sistematica l'esecuzione delle attività e dei controlli interni; favorire l'addestramento del personale; verificare continuamente la conformità delle attività svolte; dimostrare la conformità delle attività svolte e dei prodotti ottenuti (anche mediante l'implementazione di piani di campionamento e analisi dei prodotti); dimostrare la capacità di mantenere un sistema efficiente di rintracciabilità dei prodotti oggetto di certificazione; dimostrare la capacità di monitorare e gestire i prodotti che eventualmente non risultassero conformi al disciplinare stesso

In ogni caso l'obiettivo "Residuo Zero" non potrà essere raggiunto se non ci sarà una seria assunzione di responsabilità anche da parte dell'intera filiera agroalimentare.

Quindi la prima e sostanziale "certificazione" dovrà essere fornita proprio dai vari attori.

La "Blockchain": modernizzazione e integrazione delle certificazioni

Oggi, attraverso l'utilizzazione della blockchain^[1], anche le certificazioni potranno contare su una importante modernizzazione.

Le certificazioni sulla qualità e in particolare sull'assenza di sostanze chimiche, oggi non sono solo possibili attraverso l'azione degli enti certificatori. Ora si può contare anche su una nuova tecnologia in grado di registrare e quindi certificare ognuno dei passaggi legati alla catena di trasformazione che porta i prodotti agricoli dal campo al banco di vendita sia nell'ambito della GDO o in un qualsiasi mercato rionale di città.

Con la blockchain si è infatti in grado di tracciare e verificare in maniera trasparente e incontrovertibile ogni passaggio della filiera produttiva e di trasformazione del prodotto agricolo.

La tecnica di salvare dati ed informazioni mediante linguaggi informatici non modificabili, è stata pensata una decina di anni fa e lentamente sta entrando nelle applicazioni più disparate ma soprattutto quando è indispensabile garantire in maniera assoluta la non manomissione dei dati inseriti assicurandone l'autenticità a fronte della possibilità di essere consultati da chiunque sia interessato. Per questo si ritiene che la blockchain sia uno strumento fondamentale per le certificazioni della qualità dei prodotti, dei processi e dei sistemi.

Pertanto il consumatore finale potrà accedere in qualsiasi momento a tutte le informazioni necessarie per definire e qualificare il proprio acquisto, anche e soprattutto in relazione alla presenza di sostanze chimiche all'interno dei prodotti.

^[4] La Blockchain (letteralmente "catena di blocchi") sfrutta le caratteristiche di una rete informatica di nodi e consente di gestire e aggiornare, in modo univoco e sicuro, un registro contenente dati e informazioni (per esempio transazioni) in maniera aperta, condivisa e distribuita.

L'AZIONE DI LEGAMBIENTE PER L'AGRICOLTURA ITALIANA DI QUALITÀ

Legambiente per l'Agricoltura Italiana di Qualità si impegna con tutte le sue forze per la massima diffusione del "Residuo zero". Agirà dunque per coinvolgere e supportare quante più Aziende vogliano dare serio e sincero contributo alla sostenibilità in agricoltura. Un contributo ulteriore alla sicurezza alimentare, alla lotta e all'adattamento ai cambiamenti climatici e alla crisi ambientale globale

Produrre in maniera sostenibile vuol dire tracciare delle rotte realmente percorribili.

Non si tratta di scelte ideologiche ma di consapevolezza e di lungimiranza.

Il cibo ora più che mai non deve essere merce ma un elemento fondamentale di solidarietà sociale, salute, cultura e tradizioni.

Se le produzioni agricole devono garantire a tutti l'accesso al cibo, devono anche poter garantire una sicurezza alimentare fondamentale e universalmente significativa.

Laiq, e i partner tecnico-scientifici, è a disposizione per chi voglia intraprendere la strada del "Residuo Zero".

CENTRALITÀ DELLA COMUNICAZIONE

Il successo e la diffusione del "Residuo Zero" è intrinsecamente legato alla comunicazione di tutta la sua pregnanza, che va ben oltre la sicurezza alimentare.

Per questo Laiq sta programmando varie iniziative tra loro collegate, a partire da alcune campagne esemplari che prenderanno il via già nel 2021 e si susseguiranno per altri due anni.

Inoltre Laiq sta progettando la promozione dell'agricoltura sostenibile sotto il segno del "Residuo Zero" attraverso l'organizzazione di un sistema premiante delle filiere di qualità., comunicato ad ampie fasce di cittadini consumatori.

Il consumatore finale dovrà avere a disposizione tutte le informazioni necessarie per definire e qualificare il proprio acquisto, soprattutto quella relative alla presenza di sostanze chimiche all'interno dei prodotti.

Perciò le aziende saranno chiamate a descrivere e certificare in etichetta le caratteristiche e i valori del prodotto, riassumendo l'intero percorso di filiera.