



**Anche la presenza di tracce di questo insetticida fosfororganico può provocare guai con la fda americana: prima di effettuare il trattamento molta attenzione perchè il tempo di carenza è di 90 giorni**

Il **Chlorpyrifos** è un principio attivo che ha creato **grossi disagi** a chi commercializza olio extra vergine di oliva negli **Stat**  
**i Uniti**

**La sua presenza nell'olio, anche minima, non viene infatti tollerata** e questo sta portando problemi a tutta la filiera, dai produttori più piccoli dediti all'export negli USA fino ad arrivare ai grandi imbottiglieri che vendono 100% made in Italy: la minima presenza di Chlorpyrifos riscontrata nell'olio di oliva dalla FDA statunitense comporta, tra i vari problemi, il blocco della merce in dogana, il respingimento dell'olio e una serie di mesi di sorveglianza speciale da parte dell'FDA.

Ma cosa è il Chlorpyrifos, dove si trova e perché in Europa è ammesso e negli USA non viene invece accettato?

Il Chlorpyrifos o Chlorpyrifos-ethyl è un insetticida organofosforato che viene usato da qualche anno in Spagna, Grecia ma soprattutto in Italia per combattere ad ampio spettro diverse patologie dell'olivo. È efficace come insetticida, acaricida e nematocida. Si trova in commercio singolarmente o insieme ad altri prodotti con cui agisce in sinergia.

Registrato negli Stati Uniti nel 1965 è stato uno dei prodotti più usati da utenti privati fino a quando non fu circoscritto esclusivamente all'agricoltura: alcuni studi misero in luce infatti la potenziale pericolosità del Chlorpyrifos dovuta alla sua tossicità che lo vedrebbe responsabile, tra le altre cose e in particolare sui bambini, di **problematiche neurologiche**, oltre ad avere un elevato impatto ambientale.

Il Reg. CE 396/2005 e i suoi successivi aggiornamenti (quello che riguarda il Chlorpyrifos è l'aggiornamento Reg. CE 839/2008) indica il Chlorpyrifos consentito su "olive da olio" e prevede un limite massimo di 0,05 mg/kg. In Italia si applica per l'olio da olive un fattore di concentrazione pari a 5 che porta il limite, nell'olio, a 0,25 mg/kg.

Premesso che il tempo di carenza deve essere indicato sull'etichetta del prodotto commerciale, secondo il Decreto del 23 luglio 2008 (GU n° 265 del 12-11-2008, Suppl. Ord. n° 251) sull'olivo il tempo di carenza è di 90 giorni.

Gli organofosforati, di cui il Chlorpyrifos fa parte, sono molecole molto liposolubili e presentano una buona affinità con l'olio. Queste molecole hanno una ottima stabilità nell'olio e la loro permanenza nel prodotto resta invariata per lungo tempo: significa che dal momento della produzione a quello del consumo fino alla scadenza del prodotto il contenuto di Chlorpyrifos resta pressoché invariato.

Il Chlorpyrifos non rappresenta un problema se i mercati verso cui la produzione di olio di oliva è destinata sono paesi della CE, sempre che si rimanga nei limiti consentiti per legge. Può però presentare un problema nel momento in cui il prodotto è destinato al mercato estero poiché non tutti i paesi extraeuropei prevedono il suo impiego o, anche prevedendolo, prescrivono dei limiti massimi di questo prodotto molto inferiori a quelli in vigore in Europa.

{backbutton}