

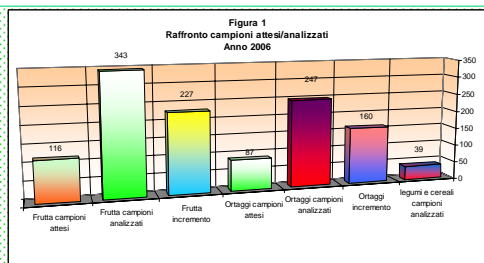
Il Ministero della Salute coordina e definisce in Italia i programmi di controllo ufficiale sui prodotti alimentari, comprendenti anche i piani annuali in materia di residui di prodotti fitosanitari.

Questi ultimi sono parte integrante di un programma coordinato di controllo ufficiale previsto dall'Unione Europea su alimenti di produzione interna e di importazione volto a conoscere l'effettiva presenza di residui ed a verificare la sicurezza degli alimenti, che per i residui è stato approvato con la Raccomandazione n. 2006/26/CE del 18.01.2006.

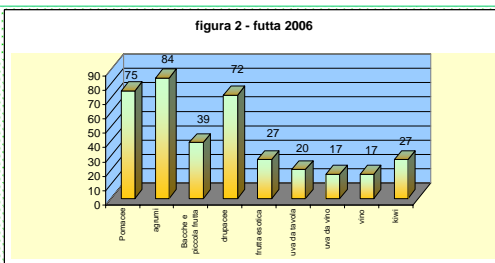
Il Decreto Ministeriale del 23 dicembre 1992 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 305 del 30/12/1992) già definiva i piani annuali di controllo sui residui dei prodotti fitosanitari; esso prevede un programma dettagliato di attuazione dei controlli in ambito regionale, con l'indicazione, tra l'altro, del numero minimo e del tipo di campioni da analizzare.

La ripartizione dei campioni per ogni Regione e Provincia Autonoma è calcolata in base ai dati sul consumo e sulla produzione degli alimenti interessati

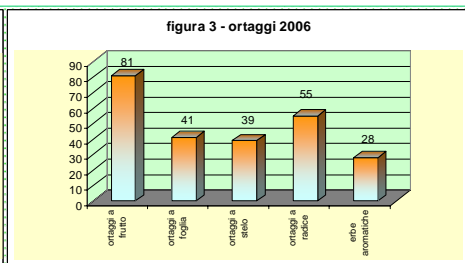
Le analisi per la ricerca di residui di antiparassitari vengono effettuate, in Piemonte, su campioni prelevati dai Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) delle Aziende Sanitarie Locali (ASL), successivamente inviati al Polo Chimico Regionale Alimenti dell'Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale (ARPA) del Piemonte, che provvede a trasmettere i risultati delle analisi per via telematica al Ministero della Salute.



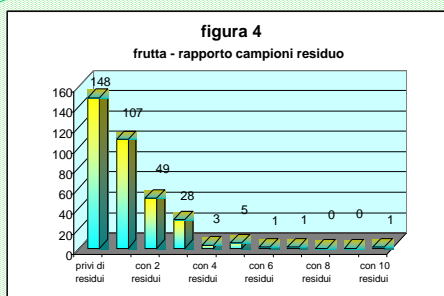
Raffronto tra i campioni previsti dal piano di campionamento nazionale e quelli effettivamente effettuati dai SIAN della Regione



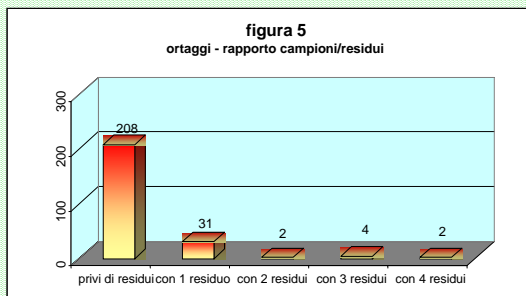
Ripartizione dei campioni di frutta per tipologia di prodotto



Ripartizione dei campioni di ortaggi per tipologia di prodotto



Frutta:
campioni analizzati e ripartizione in rapporto ai principi attivi riscontrati



Ortaggi:
campioni analizzati e ripartizione in rapporto ai principi attivi riscontrati

azinfos-metile	9	diazinone	2	fosalone	4	pirimetanil	13
azoxystrobin	4	diclofluanide	1	fosmet	3	pirimifos metile	1
benalaxil	1	dicofof	4	imazalil	39	procimidone	24
bitertanolo	3	difenilammia	11	iprodione	7	procloraz	1
bromopropilato	3	difenocozonolo	1	iprodione	6	propargite	2
captano	14	endosulfani	1	kresoxim-metil	2	propiconazolo	1
carbaril	3	etofenprox	8	malation	4	quinoxifen	1
carbendazim	11	fenazaquin	4	metalaxil	3	tebuconazolo	5
carbofuran	2	fenhexamide	13	metidation	2	tebufenpirad	2
cipermetrina	2	fenitrotion	12	metomil	1	tetradifon	1
clorotalonil	6	fenson	1	miclobutanil	2	tetradifon	4
clorpirifos	28	fludioxonil	17	nuarimol	3	tiabendazolo	24
clorpirifos-metile	2	folpet	3	ortofenilfenolo (e 231)	16	tolfluanide	14
clorprofam	7	forchlorfenuron	6	pentacloroanilina	1	tridimenfop	2
cyprodinil	28	formotion	2	piperonil butossido	1	triadimenol	5
deltametrina	1	furatiocarb	7	pirifenox	1	vinclozolin	1

Frutta Biologica	campioni analizzati	campioni irregolari	Ortaggi Biologici	campioni analizzati	campioni irregolari
arance	3	1	aglio	2	
banane	1		carciofi	2	
clementini	6		carote	5	
kiwi	7		cavolo	1	
limoni	2		finocchio	1	
mele	9	1	patate	2	1
pere	3		pomodoro	4	
			zucchini	2	
Totali	31	2	Totali	19	1

Elenco principi attivi riscontrati e numero di riscontri; in rosso i principi attivi che si sono resi responsabili di superamento dei limiti

Controlli effettuate sui campioni di origine biologica, in rosso si evidenziano le irregolarità accertate

CONCLUSIONI

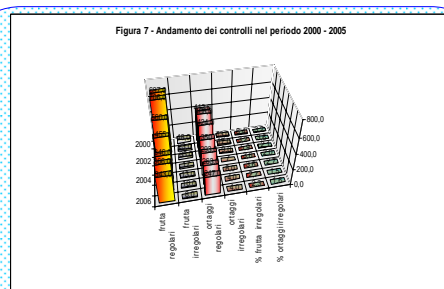
La valutazione dei dati prodotti dal Polo Chimico Regionale Alimenti dell'A.R.P.A. del Piemonte porta a concludere che nel 2006 a fronte di un numero di campioni sostanzialmente paragonabile a quello degli altri anni il numero di campioni irregolari risulta allineato ai dati prodotti nell'ultimo triennio.

C'è da sottolineare come il superamento occasionale di un limite legale non comporti un pericolo per la salute, ma rappresenta il superamento di una soglia legale tossicologicamente accettabile. La tendenza crescente dei campioni "puliti" configura comunque una situazione in progressivo miglioramento dal punto di vista della sicurezza dei prodotti alimentari.

Relativamente al livello di esposizione della popolazione italiana con la dieta, le stime di assunzione elaborate con i dati relativi ad anni precedenti, ma simili nei risultati, indicano che i residui dei singoli pesticidi ingeriti ogni giorno dal consumatore rappresentano una percentuale molto modesta rispetto ai valori delle dosi giornaliere accettabili delle singole sostanze attive e, molto al di sotto del livello di guardia preso come riferimento per assicurare la qualità igienico-sanitaria degli alimenti, lontana dal livello di rischio comunemente temuto e percepito da parte della popolazione.

Una particolare attenzione è rivolta all'esame dei campioni contenenti più principi attivi, che dall'elaborazione dei dati del 2006 risultano essere pari a 90, il 14,5% rispetto al totale dei campioni di frutta ed ortaggi analizzati.

Questo fatto rilancia il problema della contaminazione plurima, cioè la presenza contemporanea di diversi principi attivi sullo stesso prodotto, che necessiterebbe di una regolamentazione; questo aspetto ci trova molto preoccupati, soprattutto sulla scorta del fatto che, nemmeno il D.P.R. n. 128 del 07.04.1999 ha preso in considerazione tale problema, proponendo, per l'alimentazione della fascia più esposta della popolazione (bambini e lattanti), il solito concetto della "soglia" per singolo principio attivo.



Andamento dei controlli in Piemonte: raffronto dei risultati dal 2000 ad oggi