

Fitofarmaci negli alimenti



Fonti di pressione



Pressioni ambientali



Qualità dell'ambiente



Impatti ambientali



Risposte ambientali

✓ Qual è la situazione?

Il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande prevede, tra l'altro, la **verifica della contaminazione alimentare da fitofarmaci**. Il Piano Nazionale Residui Antiparassitari coinvolge sia prodotti italiani che di altra provenienza destinati ad essere commercializzati nel territorio italiano.

✓ Perché sta accadendo?

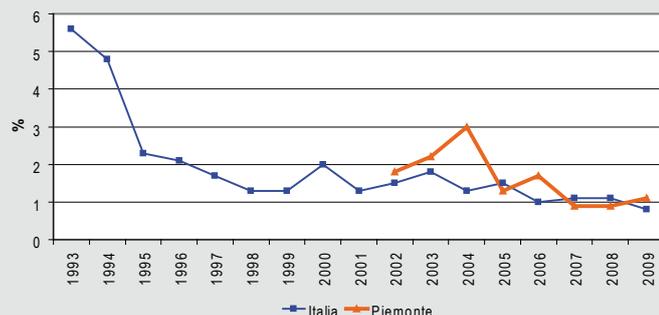
La **normativa comunitaria del 2008** definisce i limiti massimi di residui da utilizzare in modo uniforme in tutta l'Unione Europea. Tali limiti sono stati definiti tenendo conto di tutte le categorie di consumatori, compresi i gruppi vulnerabili, i bambini e i vegetariani, e prevede tutte le diete esistenti in Europa. Questi valori sono stati fissati mediante modelli di calcolo del rischio acuto e cronico, e, per ogni sostanza attiva, sono stati presi in considerazione i parametri tossicologici più critici in modo da effettuare una valutazione il più possibile conservativa per il consumatore.



✓ Stiamo osservando cambiamenti?

Dal 1993 si evidenzia una **notevole diminuzione nelle irregolarità dei campioni** con principi attivi in concentrazione superiore ai limiti di legge, inizialmente in modo più significativo. **I dati di Arpa dal 2002 seguono un andamento analogo**, con valori leggermente superiori per i primi anni. Tale risultato positivo è attribuibile sia all'attività di controllo ufficiale e alla costante revisione in senso restrittivo operata dal Ministero su alcuni impieghi ammessi sia ad una sempre maggiore consapevolezza degli operatori agricoli nell'impiego di prodotti fitosanitari. Le stime di assunzione indicano che i residui dei singoli pesticidi ingeriti ogni giorno risultano molto al di sotto del livello di guardia preso come riferimento per assicurare la qualità igienico-sanitaria degli alimenti.

Percentuale di campioni con residui superiori al limite di legge



✓ Lo sapevi che?

- La frutta è soggetta a più trattamenti durante tutto il ciclo vegetativo. Nell'uva da tavola si riscontrano il maggior numero di principi attivi.
- Diminuisce il consumo di frutta e verdura. A fronte di un aumento delle famiglie che acquistano prodotti ortofrutticoli, diminuisce la quantità media comprata per nucleo.
- Cresce il consumo di prodotti di IV gamma (ortofrutticoli freschi lavorati e pronti per il consumo) e V gamma (verdure precotte non surgelate).

✓ Cosa puoi fare tu?

- Consuma prodotti ortofrutticoli di provenienza nazionale o meglio regionale, in modo da ridurre l'impatto ambientale derivante dal loro trasporto
- Mangia frutta e verdura di stagione che presentano migliori caratteristiche organolettiche e nutrizionali rispetto a quelli di serra

