

ALIMENTI E RESIDUI FITOSANITARI, IL SISTEMA DEI CONTROLLI

CONTINUO AGGIORNAMENTO TECNOLOGICO-STRUMENTALE, CONTROLLO DI QUALITÀ INTERNO ED ESTERNO, CAPACITÀ DI ANALISI SU PRODOTTI FRESCHI E TRASFORMATI: QUESTI GLI ASPETTI FONDAMENTALI SUI QUALI ARPA EMILIA-ROMAGNA FONDA IL CONTROLLO DEI RESIDUI SUI PRODOTTI AGRICOLI.

Il controllo rappresenta una delle priorità sanitarie più rilevanti nell'ambito della sicurezza alimentare.

Il regolamento 882/2004 prevede il controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari nei prodotti alimentari per garantire un livello elevato di protezione del consumatore.

In questo contesto la Regione Emilia-Romagna ha predisposto uno specifico piano per il controllo ufficiale degli alimenti (v. articolo *Fitosanitari e residui: il piano dell'Emilia-Romagna, in Ecoscienza 1/2011*). Per la realizzazione dei controlli la Regione si avvale della collaborazione di Arpa.

Come previsto dalla normativa i laboratori devono utilizzare metodi di analisi, preferibilmente normati, validati ai sensi della UNI EN 17025 seguendo le raccomandazioni della linea guida Sanco 10684/2009, e accreditati.

Il controllo dei fitofarmaci in Emilia-Romagna

Negli ultimi anni, il Riferimento analitico regionale (RAR) Fitofarmaci di Arpa – sempre attento alle evoluzioni nel settore – ha abbandonato la metodica analitica più utilizzata in Italia (rapporto Istisan 97/23), per seguire le indicazioni del CRL¹ che ha proposto un nuovo metodo di analisi multi residuale, più semplice, meno costoso e meno impattante sull'ambiente (UNI EN 15662:2008); il metodo è stato accreditato nel 2009.

In questo contesto, normativo e tecnico, il RAR Fitofarmaci ha da tempo perseguito alcuni obiettivi:

- il *continuo aggiornamento tecnologico-strumentale*, compatibilmente con le risorse economiche assegnate, per restare al passo con il frequente cambiamento delle sostanze attive da ricercare nei prodotti ortofrutticoli come residui di prodotti fitosanitari
- il *controllo di qualità*, interni ed esterni

(*proficiency test*) per gestire e controllare le performance del laboratorio e verificare se il processo analitico corrisponda alle migliori *best practice* - *rispondere alle esigenze di controllo* ad ampio spettro di prodotti agricoli, freschi e trasformati, ponendo un'attenzione particolare alle *produzioni tipiche della nostra regione* (pere, mele e pesche).

Sottoponendo a un'accurata analisi statistica i risultati ottenuti dai controlli effettuati sulla produzione emiliano-romagnola nel periodo 2001-2009 si è riscontrato un aumento delle irregolarità. Emerge in particolare una prevalenza di quelle dovute a sostanze non autorizzate all'impiego rispetto ai superamenti del limite massimo del residuo (*figura 1*).

Considerata la disponibilità di fitofarmaci per combattere le avversità sulle derrate si ritiene che una maggiore attenzione potrebbe esaltare l'atteggiamento virtuoso nel fare produzione nella nostra regione.

Da anni si riscontra anche la tendenza all'aumento della presenza multiresiduale su frutta e verdura. Questo fenomeno è spiegabile con le diverse modalità di attuazione delle difese in agricoltura che prevedono, fra l'altro, l'impiego di più sostanze attive, con un minor dosaggio, e con funzione specifica sull'avversità. Da questa modalità d'impiego deriva la possibilità di "ritrovare" un maggior numero di residui presenti sul medesimo campione. Nel caso delle pere, ad esempio, si riscontrano mediamente 5 o 6 sostanze attive.

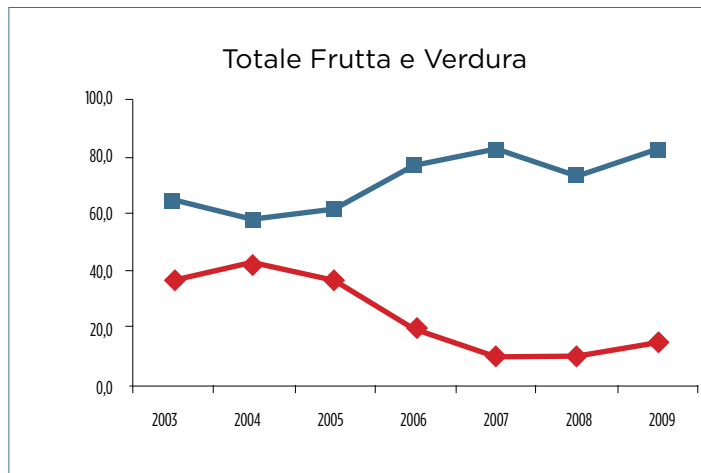
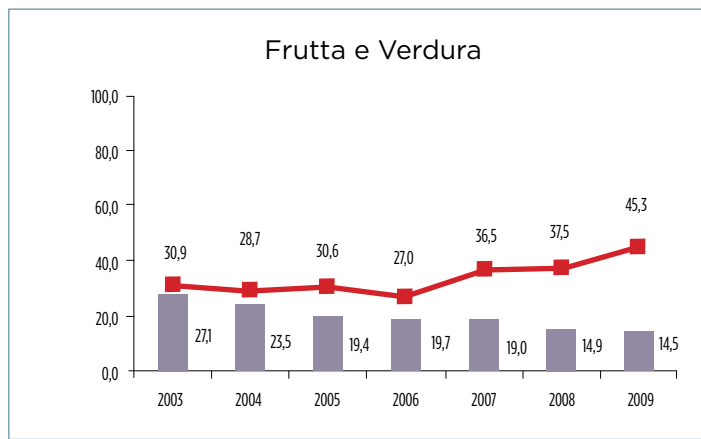
Arpa ha effettuato la valutazione delle analisi nell'arco temporale 2005-2009 per verificare le sostanze attive con maggiore frequenza di ritrovamento nelle principali derrate emiliano-romagnole (pere, pesche e nettarine, mele). Per tutte le sostanze attive e per le derrate esaminate la maggior parte dei livelli di concentrazione riscontrati si collocano in un range di concentrazione fra 0,01 a 0,1 mg/kg. I risultati mostrano



che i residui di pesticidi si collocano a una concentrazione distante dal limite massimo di residuo che già rappresenta il "... *più basso livello di esposizione dei consumatori* ..." fissato dal regolamento 396/2005 e successive modifiche e integrazioni. Questo vale per almeno l'80% dei campioni esaminati.

Resta da approfondire il significato della presenza contemporanea di più sostanze attive negli alimenti della dieta dei consumatori.

Già nel decreto legislativo 194/1995 art. 17, comma 1, lettera c), si riportava: "*il controllo e la valutazione mediante indagini ... di eventuali effetti dovuti alla presenza simultanea di residui di più sostanze attive nello stesso alimento o bevanda con particolare riferimento agli alimenti per la prima infanzia ... al fine di individuare valori limite cumulativi accettabili di detti residui* ...". Anche nel regolamento 396/2005 all'art. 36

FIG. 1
CONTROLLO
FITOFARMACIEmilia-Romagna, campioni
di frutta e verdura con
diversa tipologia di
irregolarità (%).■ superamento LMR
◆ non autorizzatoFIG. 2
CONTROLLO
FITOFARMACIEmilia-Romagna, nel
periodo 2003-2009
si rileva l'aumento di
campioni con più di
una sostanza attiva
("multiresiduo").■ multiresiduo
■ lsa

BIBLIOGRAFIA

Commissione europea, *Libro bianco sulla sicurezza alimentare*, Bruxelles, 12.1.2000 COM (1999) 719 def e sintesi della legislazione europea, <http://europa.eu>

Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002; stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo all'immissione sul mercato di verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

Europass, pacchetto igiene, <http://www.europass.parma.it>Ministero della salute, prodotti fitosanitari, decreti dirigenziali (regolamento 396/2005), <http://www.salute.gov.it/fitosanitari/>*AgroNotizie, Il futuro degli agrofarmaci in Europa/1: pubblicato il nuovo regolamento sull'immissione in commercio dei prodotti fitosanitari*, <http://agronotizie.imagelinetwork.com>

Regolamento (CE) n. 1107/2009 del Parlamento e del Consiglio del 21 ottobre 2009 relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari e che abroga le direttive del Consiglio 79/117/CEE e 91/414/CEE

Method validation and quality control procedures for pesticide residues analysis in food and feed, Document No. SANCO/10684/2009*L'Efsa porta avanti il suo lavoro sugli effetti cumulativi dei pesticidi*, 10 settembre 2009, <http://www.efsa.europa.eu/it/press/news/ppr090910.htm>*Dai campi alla tavola, Prodotti alimentari sicuri per i consumatori europei*, Commissione europea, 2004, N° di catalogo: NA-59-04-540-IT-C, http://ec.europa.eu/publications/booklets/move/46/index_it.htmA. Barani, A. Franchi, *Il corretto impiego dei prodotti fitosanitari (PF)*, cenni sul futuro quadro normativo in materia di PF, vers.0.0 2010

misure di sostegno relative agli LMR di antiparassitari si parla di "... utilizzo di metodi per valutarne gli effetti aggregati, cumulativi e sinergici ...". Il lavoro, ancora in corso, è condotto da Efsa e si presta per definire i LMR e il valore dei residui di pesticidi negli alimenti per tutelare la salute dei consumatori.

In virtù della costante ricerca di settore, sono continuamente immesse sul mercato nuove sostanze che meglio rispondono agli obiettivi di lotta, sempre più mirata, per singolo prodotto da proteggere, e per avversità definite. Al laboratorio, che ha il compito di "controllare" le derrate alimentari, serve quindi un continuo aggiornamento tecnico e strumentale, servono investimenti programmati e mirati alle nuove tecnologie proposte dal mercato della strumentazione analitica. Si sta valutando la possibilità di cambiare/integrare l'attuale approccio di controllo che lavora per "protocolli analitici strutturati e predefiniti" (si trova ciò che si cerca), con un sistema che invece va a rilevare tutte le sostanze attive realmente presenti nel campione, indipendentemente dal fatto che si stiano cercando (*screening*).

Il consumatore è oggi sempre più attento agli argomenti che toccano l'alimentazione; dalla filiera alimentare, all'impatto ambientale derivante dalla produzione agricola, alla salubrità degli alimenti. È compito quindi dell'organo di controllo pubblico svolgere, con particolare attenzione, i compiti che gli sono stati affidati. Per fare ciò è necessario programmare adeguatamente gli investimenti in nuove tecnologie, accompagnate da adeguati e opportuni piani di formazione per accrescere le competenze del capitale più importante: le risorse umane. Obiettivo dell'Agenzia è rispondere a queste nuove sfide con gli strumenti giusti, moderni, precisi, gestiti da persone professionalmente preparate, competenti e aggiornate.

Marco Morelli, PierLuigi Trentini

Arpa Emilia-Romagna

NOTE

¹ CRL, Laboratori europei di riferimento previsti dal regolamento 882/2004² Regolamento 396/2005 articolo 3 "definizioni" comma 2 punto d)