

# FITOFARMACI E RESIDUI, IL PIANO DELL'EMILIA-ROMAGNA

I RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI SONO FONTE DI PREOCCUPAZIONE PER OLTRE IL 60% DEI CONSUMATORI EUROPEI. IL PIANO 2009-2013 APPROVATO DALLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA PREVEDE, PER LE MATRICI ORTOFRUTTICOLE, UN NUMERO DI CONTROLLI SUPERIORE RISPETTO ALLE INDICAZIONI COMUNITARIE E NAZIONALI.

I fattori che stanno in cima alla scala delle "preoccupazioni" di oltre il 60% dei consumatori europei, sono rappresentati dai residui di prodotti fitosanitari, da nuovi virus (come l'influenza aviaria), dall'igiene alimentare (fuori casa) e dalla contaminazione del cibo da parte di batteri. Lo riporta una recente indagine dell'Unione europea, condotta nei 25 Paesi membri, sulla percezione dei rischi per la salute da parte dei consumatori e, in particolare, sui rischi legati alla sicurezza alimentare. In Italia, poi, stando all'indagine *Percezioni dei rischi alimentari e stili di consumo degli italiani* (E. Battaglini, 2006) l'87,4% dei consumatori considera il sistema di produzione alimentare molto rischioso e le principali preoccupazioni sono riconducibili per il 66% ai prodotti fitosanitari, per il 67% agli ormoni e per il 64% agli antibiotici, anche se tutto ciò non corrisponde al vero. Infatti, secondo quanto è riportato dall'Istituto superiore di sanità nel notiziario luglio/agosto 2007 "... i rischi per la sicurezza alimentare ritenuti più importanti dai consumatori, e cioè additivi, pesticidi e farmaci veterinari, sono responsabili in realtà di meno dell'1% delle malattie acute o subacute associate agli alimenti".

I problemi più attuali del settore agroalimentare sono ben evidenziati dalla

settima edizione di *Italia a Tavola* del 2010, il rapporto sulla sicurezza alimentare del Movimento difesa del cittadino e Legambiente, da cui emerge che il business dell'agroalimentare è sempre più appetibile per la criminalità organizzata e per l'industria della contraffazione, mettendo sempre più a repentaglio la sicurezza e la qualità del cibo italiano. Carni, allevamenti e prodotti lattiero caseari e *made in Italy* sono i settori più nel mirino dei contraffattori del cibo.

Il rapporto ci conferma anche che sul territorio è presente un sistema di controlli che funziona e lavora bene di cui fanno parte – oltre che i Servizi Igiene degli alimenti e nutrizione e i Servizi veterinari dei Dipartimenti di prevenzione delle Aziende Usl e Laboratori pubblici che operano nell'ambito del Servizio sanitario nazionale – anche i Carabinieri per la tutela della salute (Nas), l'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (Icqrf), l'Agenzia delle dogane, il Corpo forestale, il sistema di allerta comunitario, le Capitanerie di porto, i Carabinieri per le politiche agricole e alimentari.

La sempre più elevata sicurezza alimentare e una più alta qualità dei prodotti, richieste dai consumatori, costituiscono un importante impegno delle imprese e delle istituzioni.

La politica di sicurezza alimentare dell'Unione europea mira infatti a proteggere la salute e gli interessi dei consumatori garantendo allo stesso tempo il regolare funzionamento del mercato interno. Per raggiungere tale obiettivo, l'Unione provvede a elaborare e a fare rispettare norme di controllo in materia di igiene degli alimenti, di salute e benessere degli animali, di salute delle piante e prevenzione dei rischi di contaminazione da sostanze esterne. Inoltre è evidente una maggiore sensibilità verso l'ambiente la cui tutela è un interesse di tutti.

Inevitabilmente la produzione di alimenti sicuri e di qualità passa attraverso la salvaguardia ambientale; come definisce la direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio 2009/1287CE sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari, la loro riduzione rappresenta una misura indispensabile per la riduzione dei rischi associati (*v. box*). Se l'agricoltura degli ultimi anni è sempre più attenta all'impatto che i processi produttivi possono avere nei riguardi dell'ambiente e della salute, è ormai chiaro che – laddove l'utilizzo dei prodotti fitosanitari risulta indispensabile, per non ridurre la resa dei raccolti o per proteggere le piante prima e dopo il raccolto da

agenti nocivi – è necessario regolamentare attentamente la materia.

## Il Piano dell'Emilia-Romagna: controllo, formazione, comunicazione

I nuovi regolamenti comunitari fissano i *limiti massimi di residuo* (LMR) per ogni principio attivo autorizzato, su proposta dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa), limite che non deve essere nocivo per il consumatore.

È all'interno di questa cornice che si colloca il nuovo piano poliennale 2009-2013 della Regione Emilia-Romagna, *Piano regionale per il controllo ufficiale sulla produzione, sul commercio e sull'utilizzo dei prodotti fitosanitari per la tutela della salute dei consumatori per la valutazione degli eventuali effetti dei medesimi prodotti sulla salute dei lavoratori esposti e sui comparti ambientali*, approvato con delibera di Giunta regionale 173/2010.

Il piano prevede interventi strutturati e integrati che favoriscono un approccio sistematico tra i diversi soggetti chiamati alla sua realizzazione, programmando sia le attività di controllo relative alla produzione, commercio e utilizzo dei prodotti fitosanitari sia le altre attività dei comparti ambientali. Tale modello, già sperimentato nei piani precedenti, si è dimostrato a tutt'oggi un valido strumento di lavoro.

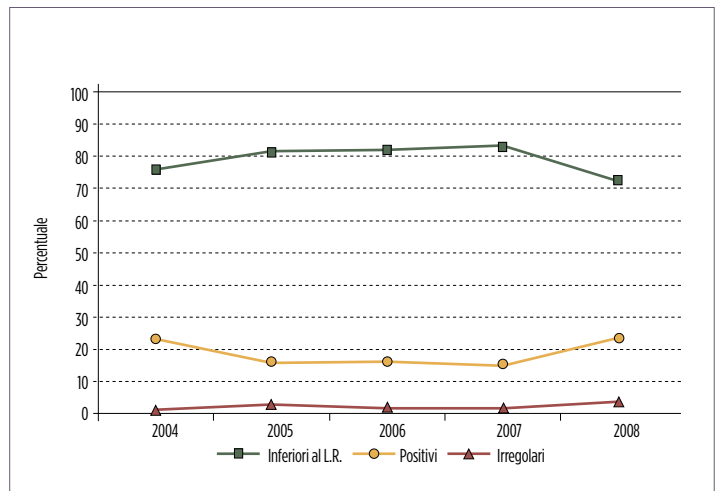
Il piano 2009-2013 fissa obiettivi generali che mirano alla tutela della salute dei consumatori e degli addetti in agricoltura, alla tutela delle risorse idriche o più in generale alla valutazione dell'impatto ambientale causato dall'utilizzo dei prodotti fitosanitari.

Per il raggiungimento degli obiettivi risulta fondamentale proseguire e mirare ulteriormente le attività di vigilanza e di

FIG. 1  
FITOFARMACI,  
VERDURE

Confronto dei campioni con residui inferiori al limite di rilevanza, positivi e irregolari nel periodo 2004-2008.

Fonte Arpa Emilia-Romagna



controllo in sede di produzione, commercio e utilizzo dei prodotti fitosanitari, nonché sui comparti alimentari, sulla fauna e sui comparti ambientali.

Lo stesso piano prevede e promuove anche efficaci interventi formativi e/o informativi nei confronti di tutti i soggetti coinvolti, dagli operatori alle imprese e ai consumatori. Per quanto riguarda, nello specifico, la formazione degli operatori delle Ausl, anche in adempimento di quanto prevede l'accordo Stato-Regioni e Province autonome in materia di prodotti fitosanitari (8 aprile 2009), il Servizio regionale veterinario e igiene degli alimenti – quale Autorità competente – ha approvato il *Progetto informazione e formazione operatori Aziende Usl in materia di fitosanitari* tra cui rientra anche il convegno che si è svolto a Bologna il 21 ottobre scorso.

Per la predisposizione, il coordinamento funzionale e organizzativo del piano e la sua realizzazione è stato istituito un gruppo regionale costituito da rappresentanti designati dalle Direzioni generali regionali

coinvolte, con il supporto tecnico-scientifico di Arpa.

A tale gruppo, coordinato dalla Direzione Sanità e politiche sociali è stata attribuita anche la valutazione delle attività svolte nell'ambito del piano, la definizione di indirizzi di modifica o integrazione dello stesso, la valutazione dei dati raccolti e, comunque, ogni altro compito inerente il coordinamento della sua attuazione. Per garantire una corretta programmazione e una maggiore omogeneità operativa del controllo, è necessario realizzare e formalizzare anche forme di coordinamento provinciale tra tutte le strutture preposte al controllo. Tale coordinamento provinciale, oltre a garantire il governo di una materia che contempla aspetti sanitari, ambientali, economico-sociali, deve costituire il raccordo con il gruppo di coordinamento regionale.

Questo piano rappresenta un'ulteriore tappa per allineare il controllo degli alimenti alle politiche di sicurezza stabilite dalla Unione europea, tenendo conto anche delle specificità del nostro territorio regionale. Infatti, prevede un numero di controlli superiore rispetto alle indicazioni comunitarie e nazionali relativamente alle matrici ortofrutticole privilegiando la produzione regionale. Sono anche previsti controlli sulle stesse matrici alimentari di provenienza extra regionale e dei prodotti dichiarati esenti da residui di fitosanitari, a tutela delle produzioni biologiche e della corretta informazione ai consumatori.

### Danila Tortorici

Responsabile Coordinamento Piano regionale prodotti fitosanitari  
Direzione Sanità e politiche sociali  
Regione Emilia-Romagna

## RAPPORTO ISTAT SULL'USO DEI FITOSANITARI

L'ultima rilevazione Istat sull'uso dei fitosanitari in agricoltura evidenzia nel 2009 una diminuzione della quantità distribuita (-1,6%) rispetto al 2008, pari a 147,5 mila tonnellate. Anche i principi attivi contenuti nei preparati distribuiti per uso agricolo sono scesi da 80,7 mila tonnellate del 2008 a 74,2 mila del 2009 (-8,0%). Contestualmente, diminuisce anche la concentrazione delle sostanze attive contenute nei prodotti fitosanitari, che passa dal 53,8 al 50,3%. I fungicidi rappresentano il 63,1% dei prodotti utilizzati, gli insetticidi e gli acaricidi il 10,6%, gli erbicidi il 10,7%, i biologici lo 0,5%. Il 44,9% dei prodotti fitosanitari è distribuito nelle regioni settentrionali, il 13,7% in quelle centrali e il 41,4% nel Mezzogiorno.

Con riferimento alla classe di tossicità, il 3,6% dei prodotti fitoattivi risulta "molto tossico" o "tossico", il 18,7% "nocivo". Complessivamente la quantità distribuita di prodotti "tossici" e "molto tossici" è diminuita del 12,4% rispetto al 2008, mentre i prodotti nocivi mostrano un lieve aumento (+1,8 per cento) rispetto all'anno precedente.

Il rapporto Istat *La distribuzione per uso agricolo dei prodotti fitosanitari, anno 2009* è stato pubblicato in ottobre 2010 ed è disponibile sul sito [www.istat.it](http://www.istat.it)