

Alimenti e prodotti fitosanitari



Fonti di pressione



Pressioni ambientali



Qualità dell'ambiente



Impatti ambientali



Risposte ambientali

✓ Qual è la situazione?

I prodotti fitosanitari possono essere utilizzati sui vegetali per proteggerli dagli organismi nocivi, favorire o regolare i loro processi vitali, agevolarne la conservazione. Il loro uso può comportare rischi e pericoli per gli esseri umani, gli animali e l'ambiente, pertanto **il controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari negli alimenti rappresenta una delle priorità sanitarie più rilevanti nell'ambito della sicurezza alimentare, ed ha la finalità di garantire un livello elevato di protezione del consumatore.**



✓ Perché sta accadendo?

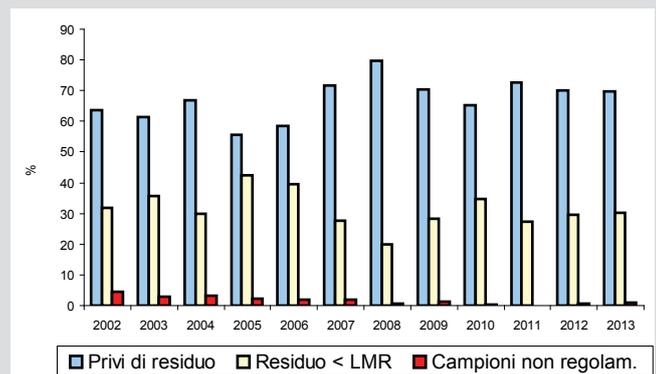
I livelli massimi di residui (LMR) di antiparassitari sono stabiliti a livello europeo, mentre le informazioni relative ai prodotti fitosanitari autorizzati sono raccolte nella banca dati esistente presso il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali. **In Piemonte le attività di controllo analitico sugli alimenti e sulle bevande, di origine vegetale, relativamente ai residui di fitofarmaci, sono espletate dall'Arpa Piemonte che le esercita attraverso il Polo Alimenti di La Loggia (TO).**



✓ Stiamo osservando cambiamenti?

Il numero di campioni complessivamente analizzati negli ultimi anni è piuttosto stabile così come abbastanza costante è la percentuale di campioni privi di residuo. **Si evidenzia nel 2013 il riscontro di 5 campioni non regolamentari:** su 2 campioni sono stati rilevati principi attivi il cui impiego risulta non autorizzato in Italia, sugli altri 3 campioni è stato riscontrato un fungicida la cui autorizzazione in Europa è stata revocata nel 2008.

Raffronto anni 2002 - 2013



✓ Lo sapevi che?

- Si rileva una maggiore presenza di campioni positivi nella frutta. Per la frutta, infatti, esistono cicli vegetativi più lunghi e un maggior numero di agenti infestanti, ciò determina la necessità di trattare ripetutamente, sia durante la fioritura che durante la fruttificazione e la post-raccolta.
- Nuove varietà e innovazione spingono verso gli acquisti di ortofrutta che tuttavia da oltre 10 anni sono in calo progressivo.

✓ Cosa puoi fare tu?

- Poni maggiore attenzione alla provenienza e alla qualità del prodotto preferendo quelli di origine nazionale o meglio regionale, in modo da ridurre anche l'impatto ambientale derivante dal loro trasporto.

