

Contaminanti fitosanitari di prodotti agroalimentari: Controlli Ufficiali e food security come prima tutela del consumatore.

Francesco Vino¹

¹Dirigente Medico, Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione Dipartimento di Prevenzione ASL BARI

I prodotti fitosanitari, per le loro proprietà intrinseche, possono risultare nocivi per gli organismi non bersaglio ed avere effetti indesiderati sulla salute umana e sull'ambiente.

Il loro utilizzo consapevole e sostenibile risulta una tematica di grandissimo impatto sociale ed economico e pertanto oggetto di trattazione dei vari organi legislativi Europei, Nazionali e Regionali.

Il Piano Nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari, approvato con il decreto interministeriale del 22/01/2014, in attuazione dell'art. 6 del decreto legislativo 150/2012, recepisce nell'ordinamento italiano la direttiva 2009/128/CE, quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi. Obiettivo del PAN è ridurre i rischi e gli impatti, conseguenti all'uso dei prodotti fitosanitari, sulla salute umana, sull'ambiente e sulla biodiversità e per raggiungerlo sono state individuate molte azioni di medio e lungo periodo che riguardano diversi ambiti: dalla formazione obbligatoria degli utilizzatori e dei distributori dei prodotti fitosanitari nonché dei consulenti delle aziende agricole, all'informazione ed alla sensibilizzazione sui rischi connessi all'utilizzo di tali prodotti, dalle misure specifiche per la tutela dell'ambiente acquatico e dell'acqua potabile, alla difesa delle piante.

Di pari importanza risulta senza ombra di dubbio, l'attività di Controllo Ufficiale ai sensi del REG.CE 882/04 ed il rispetto dei Regolamenti europei e delle normative nazionali relativi ai livelli massimi di residui di fitosanitari in alimenti sia di origine vegetale che animale.

Il REG.CE n.396/2005 stabilisce che vengano, attraverso programmi nazionali, effettuati campionamenti rappresentativi del mercato, tenendo in considerazione gli esiti del controllo dei precedenti anni. In Italia chi coordina e definisce i piani in materia di residui di prodotti fitosanitari negli alimenti è il Ministero della Salute - Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione (DGISAN), chi pianifica a livello territoriale le attività dei controlli sono gli Assessorati alla Sanità delle Regioni e chi esegue i controlli sono gli ispettori delle ASL. Il quadro normativo è quindi complesso e variegato: l'approvazione del PAN ha consentito di dare maggiore omogeneità a tutta la normativa già esistente sul tema.

Ma i controlli che hanno evidenziato nel corso di questi anni?

Sono sufficienti a garantire la salute del consumatore?

Quali sono i punti oscuri e le aree di poca applicabilità della normativa nell'ambito del controllo della presenza dei fitofarmaci nei prodotti agroalimentare?

Cosa ci aspetta in un prossimo futuro?

Referenze

1. REG.CE n. 882/04
2. REG .CE n. 396/2005
3. Direttiva 2009/128/CE
4. Decreto legislativo 150/2012
5. Decreto interministeriale del 22/01/2014