

- [Listino](#)
- [Portafoglio](#)

Affari & Finanza Focus

Alimenti, il controllo funziona tracce tossiche in un caso su 100

Il meccanismo di verifica dei laboratori autorizzati è già impiegato nel settore del cibo ottimi i risultati: una minima parte dei prodotti esaminati mostra resti di fitosanitari



11 Giugno 2018



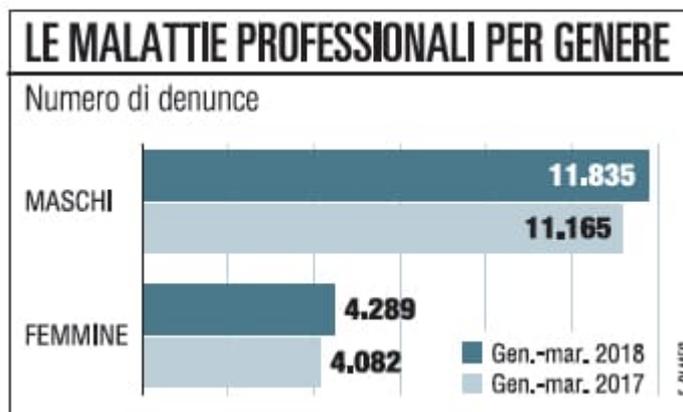
I sistemi di certificazione rivestono una grande importanza non solo nel campo della sicurezza dei lavoratori ma anche in quella alimentare. Ogni anno i laboratori certificati sparsi su tutto il territorio nazionale svolgono migliaia di analisi che garantiscono che ciò che arriva sulla tavola dei consumatori sia a norma di legge. E, a leggere i dati raccolti dal ministro della Salute, gli alimenti venduti in Italia sono molto sicuri. Secondo il documento intitolato “Controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari negli alimenti” relativo all’anno 2016 (quello relativo all’anno scorso non è ancora stato pubblicato) meno

dell’1% dei prodotti esaminati non rispetta le normative in materia. Il ministero della Salute ha infatti analizzato 6785 prodotti ortofrutticoli e solo 61 sono risultati essere non in regola, con un’incidenza pari allo 0,9% sul totale. Il dato risulta tra l’altro in netto miglioramento rispetto ai 93 casi del 2015. Le irregolarità sono ugualmente distribuite fra frutta e ortaggi. Nell’ambito dei campioni regolamentari il 53,7% è, inoltre, risultato totalmente privo di residui, mentre il 45,4% con residui entro i limiti previsti dalla legge. La percentuale di

frutta risultata priva di residui è stata pari al 40,4%, contro il 68,8 % degli ortaggi, mentre i campioni con residui inferiori ai limiti di legge sono stati il 58,7% per quel che riguarda la frutta e il 30,3% per quel che riguarda gli ortaggi.



La differenza nei residui tra frutta e ortaggi viene così spiegata dal Rapporto: “Tale fenomeno è probabilmente spiegabile con il fatto che gli alberi da frutto sono trattati con più principi attivi (per i frutti esistono cicli vegetativi più lunghi, e un maggiore numero di agenti infestanti) e sono soggetti a più trattamenti nel loro ciclo vegetativo, sia durante la fioritura che durante la fruttificazione e la post-raccolta. Inoltre rispetto allo scorso anno si denota un miglioramento nell’uso dei pesticidi poiché contrariamente a quanto avvenuto lo scorso anno non ci sono stati molti campioni irregolari risultati non conformi per il superamento dei limiti massimi di residui di più residui, infatti quest’anno un solo campione è risultato non conforme per il superamento dei limiti massimi di residui per tre residui”. Dati ancora più rassicuranti sono emersi dalle analisi di cereali, olio e vino.



Su 2456 campioni analizzati solo cinque sono risultati fuori norma. “Nell’ambito dei campioni regolamentari il 74,7% pari a 1835 campioni è risultato privo di residui, mentre il 25,1% pari a 616 campioni è risultato con residui entro i limiti previsti dalla legge — si legge nel Rapporto del ministero della Salute — La percentuale di cereali risultata priva di residui di pesticidi è stata pari all’81,9%, contro il 95,9 % dell’olio e il 55,9% del vino”. I campioni con residui inferiori al limite di legge sono stati il 17,7% del totale fra i cereali, il 4,1% per l’olio e il 44,1% per il vino. I peggiori risultati fatti registrare dal vino dipendono dal fatto che è ricavato dalla frutta che, a sua volta, è la classe con più principi attivi. Sotto la lente del ministero della Salute sono finiti anche gli alimenti per i lattanti e i bambini, dove è stata rilevata un’irregolarità su 70 analisi, e un gruppo denominato “altri prodotti”, al cui interno si trovano, fra le altre cose, latte, carne, pesce, uova, spezie e miele più tutta una serie di prodotti trasformati. Anche su questo fronte le irregolarità si aggirano sul punto percentuale — 1,3% per la precisione — con 26 risultati fuori dai limiti su un totale di 1952 campioni. Le analisi che non hanno rilevato residui sono state 1677 con le restanti 249 entro i limiti di legge. Brillano i risultati di pesce e carne, che spesso finiscono sul banco degli imputati: tutti e 72 i campioni di pesce non presentavano residui, mentre fra i 300 di carne ce n’erano 299 privi di residui e 1 con residui entro i limiti.

(m.fr.)

 **Mi piace** Piace a [Diana Grazioli](#) ed altri 3,6 mln.



[Sicurezza](#)

© Riproduzione riservata

11 Giugno 2018

- [A&FRapporti](#)
- [A&FDossier](#)
- [A&FGuide](#)

TUTTI I FOCUS

- [ASSICURAZIONI](#)
- [SICUREZZA](#)
- [PAGAMENTI](#)
- [ENERGIA](#)
- [Lavoro](#)
- [Gioco economy](#)
- [Arredamento](#)
- [Economia digitale](#)
- [Industria della cultura](#)
- [Innovazione](#)