

Controllo dei residui di fitofarmaci negli alimenti in regione Lombardia

Franco MARIANI, Sara VISENTIN, Maurizio RONCHIN, Claudio COLOSIO, Maurizio SALAMANA*, Vittorio CARRERI* e Marco MARONI

Centro Internazionale per gli Antiparassitari e la Prevenzione Sanitaria (ICPS) Azienda Ospedaliera L. Sacco – Milano

**REGIONE LOMBARDIA – Direzione Generale Sanità Unità Organizzativa Prevenzione Milano*

Il programma ufficiale di monitoraggio dei residui di fitofarmaci negli alimenti prevede che in Lombardia vengano analizzati annualmente un numero minimo di 434 matrici alimentari di origine non animale.

Nel presente lavoro vengono presentati i risultati relativi a 557 matrici alimentari sottoposte ad analisi nel corso del 2002 (dato parziale relativo a 8 delle 15 ASL lombarde).

Le principali informazioni relative ad ogni campione sono le seguenti: matrice, provenienza geografica, regolarità in relazione al Limite Massimo di Residuo (LMR), eventuale principio attivo riscontrato con relativa concentrazione espressa in ppm.

La provenienza geografica dei campioni ha evidenziato la seguente distribuzione percentuale: Lombardia (30 %), Italia esclusa Lombardia (43 %), Unione Europea (6%), extra – Unione Europea (17 %), non nota (4 %).

Gli alimenti maggiormente campionati sono stati: patate (11 %), mele (10 %), pomodori (8 %), riso (6 %), lattughe e simili (6 %), arance (5 %).

Sono stati riscontrati 8 campioni irregolari in relazione ai limiti di legge, corrispondenti ad una percentuale dell'1,4 % dei 557 campioni totali.

I principi attivi più frequentemente riscontrati sono stati captano, clorprofam, tiabendazolo, ditiocarbammati, procimidone, imazalil.

Il 22% dei campioni sottoposti ad analisi è risultato essere monoresiduo, il 9% multiresiduo e il 69% senza residui.

In conclusione si può sostenere che la percentuale di campioni irregolari rilevati nel 2002 è contenuta (1,4 % delle matrici esaminate) e sostanzialmente sovrapponibile con i dati delle campagne di monitoraggio condotte nei paesi dell'Unione Europea.

A livello regionale si conferma il prevalente riscontro di residui di fungicidi nelle matrici alimentari di origine non animale, in quanto cinque dei sei principi attivi maggiormente rappresentati risultano appartenere a questa classe funzionale.