



Newsletter “*ANTEA - Blockchain per la tracciabilità dei prodotti alimentari*”



SICUREZZA ALIMENTARE

Residui di pesticidi negli alimenti



Oggi parliamo di **residui di pesticidi** negli alimenti, con il [nuovo report pubblicato da Legambiente](#) a dicembre: “**Stop pesticidi nel piatto 2023**”. Complessivamente sono stati sottoposti ad analisi **6085 campioni di prodotti di origine vegetale e animale**, relativi a 15 Regioni, provenienti da agricoltura biologica e convenzionale ([qui la versione integrale del report](#)). Vediamo, in sintesi, cosa è emerso.

Una buona notizia c'è: “la percentuale dei campioni in cui sono state rintracciate tracce di pesticidi nei limiti di legge è risultata **in diminuzione** (39,21% contro il 44,1% dello scorso anno), così come quella dei **campioni irregolari** (1,62%). Regolare e **senza residui** è risultato, invece, il **59,18%** (lo scorso anno erano 54,8%)”.

Preoccupa invece il fatto che, pur restando nei limiti di legge, “nel **15,67%** dei campioni regolari sono state trovate **tracce di un fitofarmaco** e nel **23,54%** di **diversi residui**”.

Per quanto riguarda i **prodotti biologici**, l'indagine ha rilevato residui solo **nell'1,38% dei campioni**, “una contaminazione - si legge nel report - probabilmente dovuta al cosiddetto “**effetto deriva**”, determinato dalla vicinanza ad aree coltivate con i metodi dell'agricoltura convenzionale”.



Foto Pixabay

Frutta: la categoria più colpita

Le analisi hanno rintracciato “**95 sostanze attive provenienti da fitofarmaci**. In 3 campioni di uva passa sono stati trovati 17 residui, in un campione di pesca 14 residui, in un campione di fragola 12 residui. Dall’EFSA - spiega il report - anche dati sui **prodotti importati**: in un peperone proveniente dalla Cambogia sono stati rintracciati addirittura **28 residui**”.

La **frutta** si conferma la categoria più colpita dalla presenza di residui. Come spiegato da *Legambiente*, **oltre il 67,96% dei campioni** contiene uno o più residui (rilevati nell’84% di pere, nell’83% di pesche, nel 53,85% di peperoni). Ma la **percentuale più alta di irregolarità**, pari al 7,41%, è stata riscontrata nella **frutta esotica** (banane, kiwi e mango).

Per quanto riguarda la **verdura**, invece, è risultato **senza residui il 68,55%** dei campioni analizzati.

Passiamo agli **alimenti trasformati**: i cereali integrali e il vino sono quelli in cui è stato rilevato il numero più alto di residui permessi (rispettivamente 71,21% e 50,85%). Mentre, per quanto riguarda i prodotti di **origine animale**, il quadro migliora: dei 921 campioni analizzati, infatti, **l’88,17%** è risultato **privo di residui**.



Foto Pixabay