

DATI INAIL

INAIL

ANDAMENTO DEGLI INFORTUNI SUL LAVORO E DELLE MALATTIE PROFESSIONALI

2021



**L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE TRA
CONSUMI E OCCUPAZIONE**

**GLI INFORTUNI SUL LAVORO E LE
MALATTIE PROFESSIONALI DIETRO
LA LISTA DELLA SPESA**

**I CONTAGI DA COVID-19
NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE**

**I PRODOTTI FITOSANITARI E LA
SICUREZZA ALIMENTARE**

NR. 4 - APRILE

Direttore Responsabile Mario G. Recupero
Capo redattore Alessandro Salvati

Segreteria di Redazione
Raffaello Marcelloni
Claudia Tesei

E-mail
statisticoattuariale@inail.it

Comitato di Redazione
Adelina Brusco
Giuseppe Bucci
Andrea Bucciarelli
Maria Rosaria Fizzano
Raffaello Marcelloni
Silvia Naldini
Paolo Perone
Gina Romualdi
Claudia Tesei
Liana Veronico

Hanno collaborato a questo numero
Liana Veronico, Andrea Bucciarelli, Adelina Brusco, Emma Incocciati

Tabelle a cura di Andrea Bucciarelli
Grafici a cura di Gina Romualdi
Layout a cura di Claudia Tesei

Nota: i grafici, dove non precisato, si intendono elaborati su dati di fonte Inail

L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE TRA CONSUMI E OCCUPAZIONE

La crisi pandemica dovuta al Covid-19 ha investito tutti i settori a partire dallo scorso anno, ancora non sono chiari gli effetti che produrrà, ma le previsioni sono addirittura peggiori di quanto avvenne nel non lontano 2008. E da allora l'economia nazionale non è ancora tornata ai livelli pre crisi.

Un ambito produttivo che ha resistito agli effetti depressivi più recenti scatenati dal virus, è stato quello dell'agro-alimentare, un comparto ampio che comprende più filiere: agricola, industria alimentare e delle bevande (lattiero-caseario, trasformazione ortofrutticola, produzione di pasta, elaborati di carne e macellazione, olio, vino), distribuzione, ristorazione. Nel primo trimestre 2020 la produzione del manifatturiero si è ridotta dell'11,7%, mentre il comparto menzionato ha visto una crescita pari allo 0,8% rispetto al primo trimestre dell'anno precedente.

Come rivela l'ultimo Rapporto Ismea (Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare) e Federalimentare, il comparto vantava una posizione privilegiata in termini di esportazioni (con una crescita del 30% nell'ultimo quinquennio): bevande, formaggi e latticini, salumi e insaccati, dolci e biscotti tra gli alimenti maggiormente richiesti all'estero.

Nonostante una perdita in termini di esportazioni nei mesi di aprile e maggio 2020, il primo semestre chiude con una crescita del 3,5% su base annua, mentre l'export complessivo perde il 15% rispetto ai primi sei mesi del 2019.

All'interno del paese Italia il trend dell'ultimo decennio mostra una discrepanza tra spesa domestica e non domestica, con una notevole riduzione in termini reali della prima (salvo l'ultimo quinquennio) e un incremento della seconda. Secondo le stime dell'Ismea, quest'ultima è destinata a crollare, compensata solo in parte dai consumi domestici.

Analizzando la spesa per consumi delle famiglie, infatti, si nota come nell'ultimo anno la voce "alimentari e bevande non alcoliche" sia particolarmente aumentata (dal 14,3% al 16,7%), così come è cresciuta quella relativa a "abitazione, acqua, elettricità, gas ed altri combustibili".

**SPESA PER CONSUMI FINALI SUL TERRITORIO ECONOMICO DELLE FAMIGLIE RESIDENTI E NON RESIDENTI IN ITALIA
ANNI 2016-2020 - A PREZZI CORRENTI (VALORI IN MILIONI DI EURO)**

Funzioni di spesa	Valori assoluti					Composizione % della spesa				
	2016	2017	2018	2019	2020	2016	2017	2018	2019	2020
alimentari e bevande non alcoliche	146.682	151.156	153.183	155.023	160.116	14,3%	14,3%	14,2%	14,3%	16,7%
bevande alcoliche, tabacco, narcotici	43.472	44.389	44.934	45.457	43.911	4,2%	4,2%	4,2%	4,2%	4,6%
vestiario e calzature	62.974	64.171	66.409	63.946	51.318	6,1%	6,1%	6,2%	5,9%	5,4%
abitazione, acqua, elettricità, gas ed altri combustibili	235.733	238.805	242.411	244.459	243.043	22,9%	22,6%	22,5%	22,5%	25,4%
mobili, elettrodomestici e manutenzione della casa	63.926	64.860	66.411	66.699	62.418	6,2%	6,1%	6,2%	6,1%	6,5%
sanità	35.911	37.341	37.922	38.148	35.787	3,5%	3,5%	3,5%	3,5%	3,7%
trasporti	127.086	133.105	139.244	140.484	103.306	12,3%	12,6%	12,9%	12,9%	10,8%
comunicazioni	24.559	25.266	24.400	23.736	22.712	2,4%	2,4%	2,3%	2,2%	2,4%
ricreazione e cultura	69.324	70.888	72.024	73.427	56.657	6,7%	6,7%	6,7%	6,8%	5,9%
istruzione	10.380	10.166	9.846	9.920	9.030	1,0%	1,0%	0,9%	0,9%	0,9%
alberghi e ristoranti	103.806	108.539	110.622	112.733	67.440	10,1%	10,3%	10,3%	10,4%	7,0%
beni e servizi vari	105.491	107.811	110.337	113.229	102.754	10,2%	10,2%	10,2%	10,4%	10,7%
Totale consumi delle famiglie	1.029.343	1.056.495	1.077.745	1.087.259	958.493	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%
Totale beni	485.135	500.783	513.610	514.393	478.341					
<i>beni durevoli</i>	79.217	84.463	87.667	88.956	80.430					
<i>beni semidurevoli</i>	92.120	94.153	96.606	93.826	77.849					
<i>beni non durevoli</i>	313.798	322.168	329.336	331.611	320.062					
Totale servizi	544.209	555.712	564.135	572.866	480.152					

Fonte: I.stat - dati estratti il 26 aprile 2021

In termini occupazionali, tralasciando i circa 900mila lavoratori che si occupano di agricoltura, silvicoltura e pesca, il settore è rimasto sostanzialmente stabile, con un lieve decremento nell'ultimo trimestre 2020 rispetto all'analogo periodo del 2019 (-0,4% contro il -1,9% del totale), stabilizzandosi sui 475mila occupati, pari all'1,9% del totale dei lavoratori.

Le ore lavorate, invece, nell'ultimo trimestre del 2020 sono aumentate dello 0,9%, mentre nel complesso dell'industria e servizi sono diminuite del 7,5% nello stesso periodo.



Fonte: I.stat - dati estratti il 26 aprile 2021

Liana Veronico



GLI INFORTUNI SUL LAVORO E LE MALATTIE PROFESSIONALI DIETRO LA LISTA DELLA SPESA

L'industria alimentare comprende molteplici attività che vanno dalla lavorazione-conservazione di carne, pesce, frutta e ortaggi, all'industria lattiero-casearia, alla produzione di panificati e di altri prodotti alimentari, fino a quelli per l'alimentazione degli animali (da allevamento e da compagnia). L'Inail ha contato nel 2019 circa 45 mila aziende assicurate con quasi 400 mila addetti-anno, per oltre un terzo concentrati nella produzione di prodotti da forno e a seguire nell'industria lattiero-casearia, nella lavorazione di carni e nella produzione di altri prodotti alimentari (come zucchero, tè e caffè) per circa un 15% del totale ciascuno. Nelle 10.652 denunce per infortuni sul lavoro accaduti nel 2019, i suddetti comparti sono ancora i primi per numerosità, con la differenza che al primo posto si colloca la lavorazione delle carni (31% delle denunce del settore), un indicatore di maggiore rischiosità infortunistica per tale attività rispetto alle altre.

DENUNCE D'INFORTUNIO SUL LAVORO NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE - ANNI DI ACCADIMENTO 2015-2019

Classificazione Ateco 2007	2015		2016		2017		2018		2019	
	In complesso	di cui mortali	In complesso	di cui mortali	In complesso	di cui mortali	In complesso	di cui mortali	In complesso	di cui mortali
C 101-Lavorazione e conservazione di carne e produzione di prodotti a base di carne	3.169	4	3.401	3	3.485	2	3.444	5	3.287	1
C 102-Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi	155	1	171	-	146	-	99	-	135	-
C 103-Lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi	898	1	929	5	931	3	1.027	3	1.000	2
C 104-Produzione di oli e grassi vegetali e animali	160	-	183	-	180	1	151	1	195	1
C 105-Industria lattiero-casearia	1.573	3	1.619	1	1.749	2	1.647	6	1.726	2
C 106-Lavorazione delle granaglie, produzione di amidi a di prodotti amidacei	206	-	201	-	187	2	226	1	211	-
C 107-Produzione di prodotti da forno e farinacei	2.931	10	2.904	7	2.924	8	3.007	9	2.771	13
C 108-Produzione di altri prodotti alimentari	912	-	892	-	946	2	1.013	1	1.039	2
C 109-Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali	199	2	174	1	185	-	165	-	199	-
C 10 -Non ulteriormente dettagliato	112	1	103	1	84	1	103	-	89	-
Totale industria alimentare	10.315	22	10.577	18	10.817	21	10.882	26	10.652	21
<i>di cui in itinere</i>	<i>1.521</i>	<i>9</i>	<i>1.576</i>	<i>5</i>	<i>1.661</i>	<i>9</i>	<i>1.649</i>	<i>5</i>	<i>1.586</i>	<i>9</i>

Fonte: Inail - Banca Dati Statistica - dati rilevati al 31.10.2020

L'andamento delle denunce nel quinquennio 2015-2019 è stato moderatamente crescente fino al 2019, quando si è registrato un calo del 2% rispetto all'anno precedente; i primi dati provvisori del 2020, piagato dalla pandemia, indicano una consistente flessione (-14%) con i casi che si fermano a circa 9 mila. Una contrazione comunque molto meno marcata, in termini percentuali, rispetto a tutti gli altri settori del comparto manifatturiero (-27%, provvisoriamente) sofferenti per le politiche di lockdown: l'industria alimentare quale attività ricompresa nell'elenco di quelle indispensabili ha infatti potuto continuare ad operare, sorretta dalla spesa alimentare delle famiglie (stabile nel 2020 secondo le stime preliminari dell'Istat per i consumi delle famiglie) nonostante il calo della richiesta di generi alimentari da parte della ristorazione. Descrivendo il fenomeno infortunistico per il quinquennio 2015-2019, mediamente il 15% delle denunce ha riguardato infortuni "in itinere" (durante il percorso casa-lavoro/i-casa), il 31% lavoratrici e il 40% la fascia di età 35-49 anni, seguita dagli under 35 anni col 30%, dai 50-64enni col 29% e infine dagli over 64 con l'1%. Territorialmente, è il Nord-Est a concentrare il maggior numero di denunce (il 42%), seguito dal Nord-Ovest (29%), Sud (13%), Centro (12%) e Isole (4%). Eseguite le opportune verifiche e tenendo conto dei tempi tecnici di trattazione delle pratiche, a dato consolidato, oltre l'80% delle denunce viene riconosciuto come infortunio sul lavoro e indennizzato (il 92% per inabilità temporanea e il restante 8% per menomazioni permanenti). I casi mortali denunciati che nell'intero quinquennio 2015-2019 sono stati 108, mediamente 21-22 l'anno, nel 2020 hanno superato i 30 casi (dato ancora provvisorio): un aumento interamente ascrivibile alla letalità della pandemia da Covid-19. Negli anni scorsi, circa 1/3 dei decessi denunciati è avvenuto in itinere e nel 90% dei casi ha riguardato uomini, con la fascia di età 50-64 più coinvolta (38% nel quinquennio 2015-2019) rispetto a quella 35-49 (31%) e under 35 (27%); rari i casi mortali per gli over

64 anni. Territorialmente, anche in considerazione della consistenza numerica non elevatissima e delle fluttuazioni annuali nelle denunce mortali, non si rilevano concentrazioni particolari. Osservando i soli casi denunciati come mortali in occasione di lavoro dell'intero quinquennio 2015-2019, quattro denunce su dieci (31 casi) hanno interessato lavoratori impegnati nella produzione di prodotti da forno e farinacei, con numeri significativi anche se molto più bassi, nella lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi (9), in quella della carne e nell'industria lattiero-casearia (8 casi ciascuna). A minare la salute dei lavoratori si aggiungono poi le malattie professionali: 1.472 le denunce protocollate nel 2019, in aumento del 4% rispetto a quelle del 2018, a loro volta più numerose, sempre del +4%, di quelle del 2017. Il dato provvisorio per l'anno 2020, si ferma invece a un migliaio di casi, una brusca frenata delle denunce giustificata ancora una volta dalla pandemia e dalle conseguenti chiusure e blocchi emergenziali che in questo caso, più che contenere il rischio per la minor presenza/attività sul luogo di lavoro (le malattie si caratterizzano per insorgenze più o meno lente, manifestandosi anche a distanza di anni), hanno agito da deterrente per il ricorso ai presidi medici, agli sportelli di assistenza e tutela dei lavoratori ecc. propedeutici alla gestione delle pratiche.

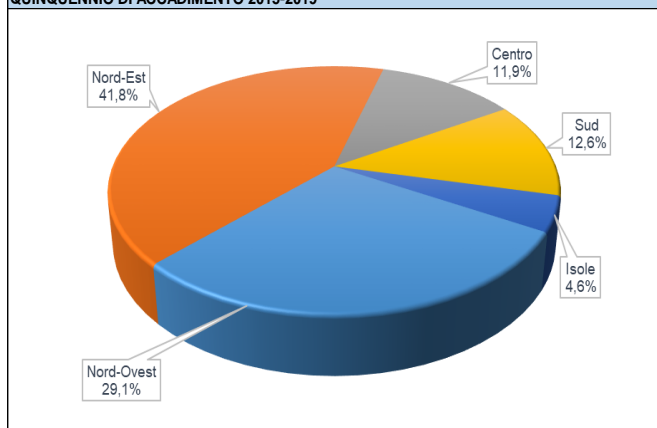
DENUNCE DI MALATTIA PROFESSIONALE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE - ANNI DI PROTOCOLLAZIONE 2015-2019

Classificazione Ateco 2007	2015	2016	2017	2018	2019
C 101-Lavorazione e conservazione di carne e produzione di prodotti a base di carne	624	751	736	768	752
C 102-Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi	33	30	19	23	25
C 103-Lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi	93	88	58	66	62
C 104-Produzione di oli e grassi vegetali e animali	25	13	17	31	31
C 105-Industria lattiero-casearia	92	105	101	105	123
C 106-Lavorazione delle granaglie, produzione di amidi a di prodotti amidacei	15	45	13	26	25
C 107-Produzione di prodotti da forno e farinacei	295	296	328	319	384
C 108-Produzione di altri prodotti alimentari	33	65	52	57	36
C 109-Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali	14	19	14	9	23
C 10 -Non ulteriormente dettagliato	13	10	20	14	11
Totale industria alimentare	1.237	1.422	1.358	1.418	1.472

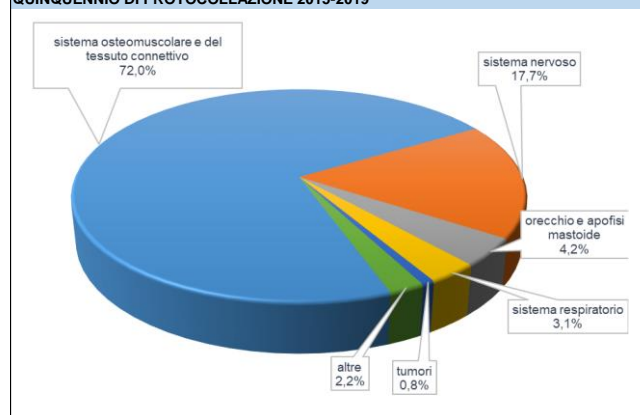
Fonte: Inail - Banca Dati Statistica - dati rilevati al 31.10.2020

Nel quinquennio 2015-2019, primeggiano per numerosità di denunce di malattia professionale i tre comparti già commentati negli infortuni: lavorazione e conservazione di carni (la metà dei casi), produzione di prodotti da forno e farinacei (1/4 del totale) e industria lattiero-casearia (8%). Il 72% delle denunce ha riguardato le malattie osteo-muscolari e del tessuto connettivo (tendiniti in particolare, in misura doppia delle dorsopatie), seguite col 18% da quelle del sistema nervoso (sindromi del tunnel carpale in massima parte) e, con ulteriore distacco, dalle ipoacusie (4%) e dalle malattie del sistema respiratorio (3%).

DENUNCE DI INFORTUNIO PER RIPARTIZIONE TERRITORIALE - INDUSTRIA ALIMENTARE QUINQUENNIO DI ACCADIMENTO 2015-2019



DENUNCE DI MALATTIA PROFESSIONALE PER TIPO DI MALATTIA (SETTORE ICD-10) INDUSTRIA ALIMENTARE QUINQUENNIO DI PROTOCOLLAZIONE 2015-2019

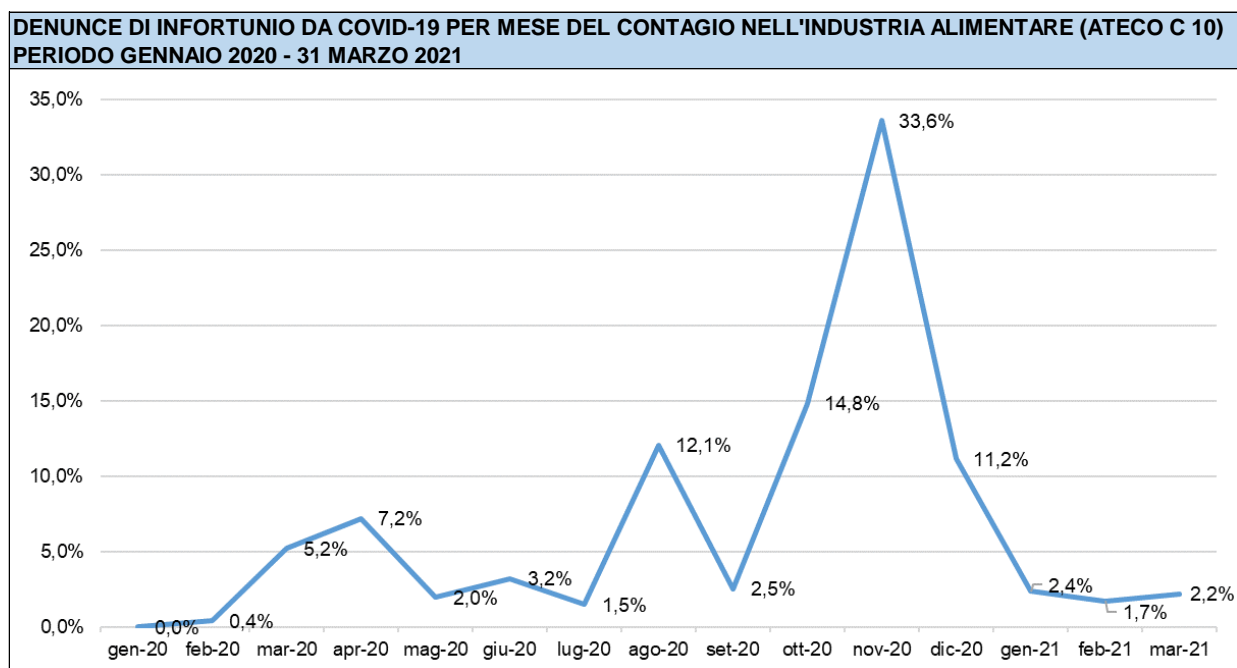


Andrea Bucciarelli

I CONTAGI DA COVID-19 NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

L'industria alimentare comprendendo la produzione, preparazione e trasformazione di carne, pesce, latte, cereali, oli e grassi, è uno dei settori produttivi che sin dall'inizio della diffusione del coronavirus non ha subito chiusure o restrizioni, rientrando tra le attività ritenute essenziali. Alla rilevazione del 31 marzo 2021 le denunce di infortunio sul lavoro da Covid-19 da inizio pandemia sono state 1.227 e di queste 10 con esito mortale.

La prima ondata di contagi evidenzia in corrispondenza di aprile 2020 un picco con poco più del 7% di denunce da Covid-19, una ulteriore punta si osserva poi nel mese di agosto (12%) in corrispondenza di alcuni focolai che hanno interessato, in particolare, il settore della trasformazione delle carni; ma è proprio la seconda ondata di contagi quella che ha avuto un impatto maggiore, con apice nel mese di novembre 2020, nel quale si sono concentrate un terzo di tutte le denunce del settore. Il trimestre ottobre – dicembre 2020 registra circa il 60% dei casi, mentre i mesi successivi sono caratterizzati da un forte ridimensionamento del fenomeno.



Considerando le varie tipologie di lavorazione si rileva che poco meno del 60% dei contagi professionali riguardano l'industria lattiero-casearia, a seguire l'industria della lavorazione delle carni (22%), la lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi (11%) e i prodotti da forno (7%), residuali i casi nelle altre attività del settore.

La componente femminile conta il 53,1% delle denunce del comparto, percentuale inferiore rispetto a quanto osservato sul totale dei contagi (69,3%). L'età media è di 47 anni e la classe di età che racchiude il maggior numero di eventi è quella compresa tra i 50 e i 64 anni (45,7%), segue la fascia 35-49 anni (40,8%), quella degli under 35 (12,6%) e per finire quella degli ultra 64enni (sotto l'1%).

DENUNCE DI INFORTUNIO DA COVID-19 NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (ATECO C 10) PER CLASSE DI ETÀ E GENERE PERIODO GENNAIO 2020 - 31 MARZO 2021

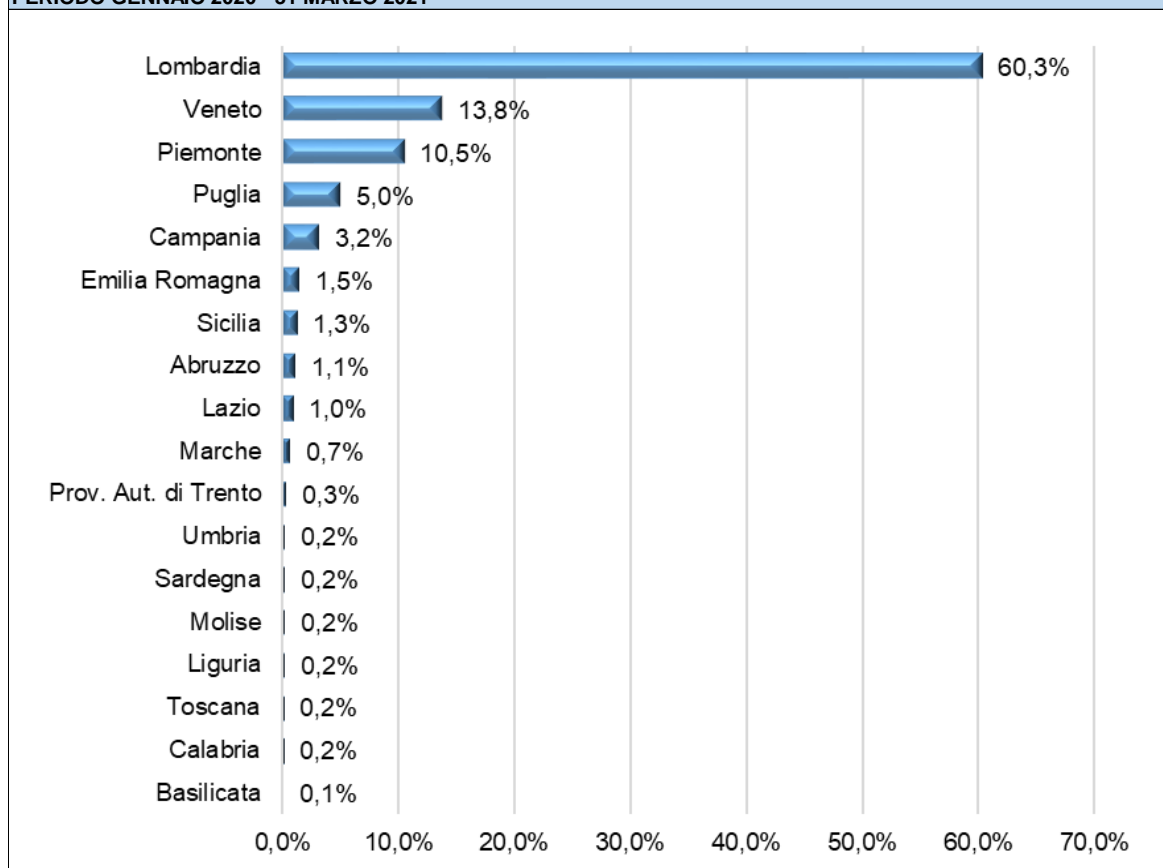
Classe di età	Donne	Uomini	Totale	% sul Totale
fino a 34 anni	74	80	154	12,6%
da 35 a 49 anni	269	232	501	40,8%
da 50 a 64 anni	306	255	561	45,7%
oltre i 64 anni	2	9	11	0,9%
Totale	651	576	1.227	100,0%
<i>di cui mortali</i>	3	7	10	0,8%

Fonte: Elaborazione su archivi statistici Inail. Dati aggiornati al 31 marzo 2021

Le denunce in poco meno di otto casi su dieci riguardano i lavoratori italiani (78%), mentre gli stranieri rappresentano il 22% dei contagiati, quota più elevata rispetto a quanto osservato su tutte le denunce da Covid-19 (circa 14%), probabilmente per una maggior presenza di lavoratori stranieri nell'industria alimentare. Le comunità più colpite sono quelle provenienti dal Ghana (20% dei casi degli stranieri), dal Senegal (17%) e dalla Romania (11%).

Il 71,1% delle denunce di infortunio da Covid-19 si registrano nel Nord-Ovest, a seguire il Nord-Est (15,6%), il Mezzogiorno (11,3%) e il Centro (2,0%). A livello regionale risulta poi che il 60,3% dei contagi sono concentrati in Lombardia, seguono nell'ordine Veneto (13,8%), Piemonte (10,5%) e Puglia (5,0%).

DENUNCE DI INFORTUNIO DA COVID-19 PER REGIONE DELL'EVENTO NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (ATECO C 10) PERIODO GENNAIO 2020 - 31 MARZO 2021



Le categorie professionali più colpite sono quelle degli artigiani e operai specializzati delle lavorazioni alimentari ed in particolare i macellatori con poco meno di 200 denunce da inizio pandemia, seguono i confezionatori di carne e pesce con poco meno di 50 casi. Diversi studi pubblicati su letteratura scientifica internazionale hanno dimostrato che le condizioni legate alle lavorazioni delle carni, in particolare la fase di macellazione e sezionamento, in impianti di grandi dimensioni hanno favorito il sorgere di focolai. In alcuni ambienti di lavoro, infatti, la formazione di aerosol in presenza di temperature molto basse, permette al virus di muoversi anche per distanze superiori agli 8 metri e di rimanere attivo sulle superfici di lavoro. Focolai nella macellazione si sono verificati in Italia in alcuni territori coinvolgendo in particolare le province di Treviso e Bari. In Italia sono stati definiti dei piani mirati di prevenzione per contrastare la diffusione del Covid-19 proprio negli ambienti di sezionamento e macellazione.

Adelina Brusco



I PRODOTTI FITOSANITARI E LA SICUREZZA ALIMENTARE

I Prodotti Fitosanitari (PF) sono pesticidi utilizzati principalmente per mantenere in buona salute le colture e impedire loro di essere distrutte da malattie e infestazioni. Si caratterizzano perché contengono almeno una sostanza attiva (sostanze chimiche oppure microrganismi, inclusi i virus) che permette al prodotto di svolgere la sua azione come erbicida, fungicida, insetticida, acaricida, fitoregolatore o repellente.

Una corposa legislazione UE disciplina l'intero ciclo di vita dei PF, dall'immissione sul mercato all'utilizzo, fino alla definizione dei relativi residui negli alimenti.

Se da un lato il regolamento quadro CE 1107/2009 disciplina l'autorizzazione, l'immissione sul mercato, l'impiego e il controllo all'interno della Comunità dei PF, d'altra parte tutte le questioni relative ai limiti di legge dei residui di pesticidi negli alimenti e i relativi controlli ufficiali sono trattati nel regolamento CE 396/2005.

Il regolamento CE 1107/2009 riguarda i PF, così come sono presentati nella loro forma commerciale. Lo scopo del regolamento consiste nell'assicurare un elevato livello di protezione della salute umana e animale e dell'ambiente e nel migliorare il funzionamento del mercato comunitario attraverso l'armonizzazione delle norme relative all'immissione sul mercato dei PF.

Oltre che in riferimento alle sostanze attive, il regolamento disciplina procedura e criteri di approvazione di antidoti agronomici (sostanze o preparati aggiunti ad un PF per eliminare o ridurre gli effetti fitotossici del PF stesso su certi vegetali) e di sinergizzanti (sostanze o preparati in grado di potenziare l'attività della sostanza attiva o delle sostanze attive contenute in un PF).

L'approvazione di una sostanza attiva, di un antidoto agronomico o di un sinergizzante da parte dell'Autorità e dello Stato membro relatore è subordinata alla presentazione e alla valutazione con esito positivo di un fascicolo contenente una serie di informazioni riguardanti gli impieghi del PF e i dati di test e studi condotti su animali per accertare il livello di pericolosità del PF. La valutazione si basa evidentemente su principi scientifici e si avvale della consulenza di esperti.

Per ciò che riguarda gli impatti sulla salute umana, sono escluse dall'approvazione le sostanze attive particolarmente pericolose in base ai criteri classificativi del regolamento (CE) n. 1272/2008 (regolamento CLP relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio di sostanze e miscele chimiche). Più specificamente non superano i criteri di approvazione le sostanze:

- classificate cancerogene, mutagene o tossiche per la riproduzione appartenenti alle categorie 1A e 1B (CMR);
- aventi proprietà di interferenti endocrini;
- aventi proprietà di inquinanti organici persistenti (POP: *persistent organic pollutants*);
- classificate persistenti, bioaccumulabili e tossiche (PBT);
- classificate molto persistenti e molto bioaccumulabili (vPvB).

Il regolamento CE 1107/2009 chiama in causa le finalità del regolamento (CE) 396/2005, che definisce i livelli massimi di residui (LMR) di pesticidi ammessi per legge all'interno o sulla superficie di alimenti o mangimi.

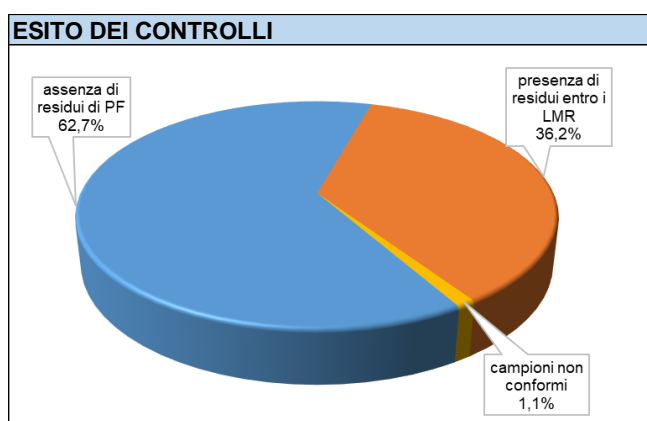
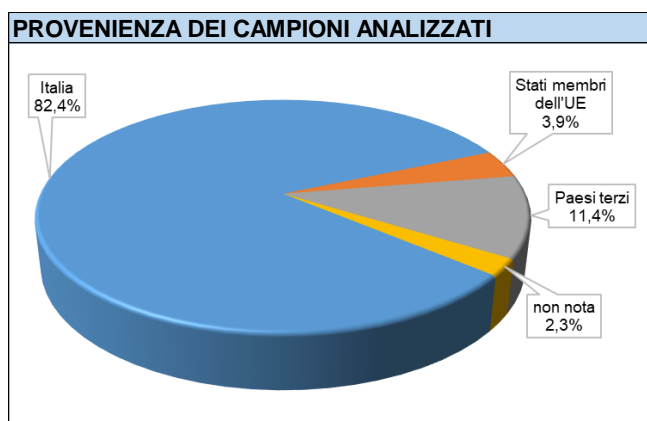
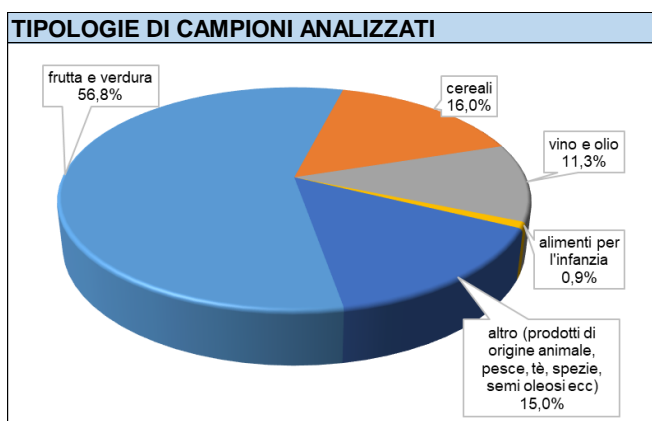
Nel caso di una sostanza attiva, un antidoto agronomico o un sinergizzante di cui uno o più impieghi rappresentativi includano l'uso su colture foraggere o alimentari, ovvero inducano indirettamente la presenza di residui su mangimi o alimenti, il fascicolo presentato ai fini

dell'approvazione contiene le informazioni necessarie per la valutazione del rischio con particolare riferimento alla possibilità di identificare qualsiasi residuo che desti preoccupazione per la salute dei consumatori e di definire e identificare, con metodi analitici appropriati di uso corrente, i LMR per il prodotto agricolo.

Tali livelli vengono fissati dall'EFSA (*European Food Safety Authority*), l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare in esito ad una valutazione esaustiva delle proprietà del principio attivo e della destinazione d'uso del pesticida.

L'art. 32 del regolamento (CE) 396/2005 stabilisce che l'EFSA dia conto alla Comunità Europea degli esiti delle attività di controllo nazionale svolta, con cadenza annuale, dagli Stati membri sui livelli di residui di pesticidi presenti negli alimenti commercializzati all'interno del mercato comunitario.

Nel rapporto relativo ai controlli più recenti in ordine di tempo, si legge che nel 2019 sono stati analizzati complessivamente 96.302 campioni di alimenti, dei quali il 96,1% è risultato nei limiti di legge. Un sottoinsieme di 12.579 campioni, analizzato in base ad un programma di controllo coordinato dall'UE, è risultato nei limiti di legge per il 98%. Ne emerge un livello di tutela della salute dei consumatori complessivamente molto elevato. Ciò è confermato anche in riferimento ai controlli condotti in Italia: nel report completo del 2019 (<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2021.EN-6487/full>) è presente una sezione specificamente dedicata ai controlli effettuati nel nostro Paese dal Ministero della Salute. Nei grafici che seguono sono rappresentate le principali evidenze riscontrate dal programma di controllo italiano.



Emma Incocciati