

Come l'Europa monitora i residui di pesticidi negli alimenti

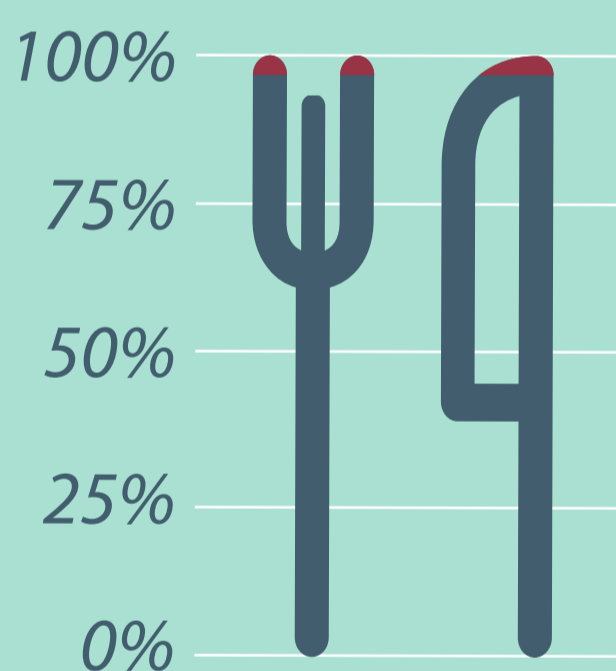
Le colture trattate con pesticidi possono contenere residui. Per garantire che i pesticidi siano utilizzati correttamente e i loro residui non rappresentino un rischio per i consumatori, la legislazione dell'UE fissa limiti di legge.

125 000
CAMPIONI
RACCOLTI NEL 2024



Come facciamo a sapere se i livelli di residui presenti negli alimenti sono innocui?

I servizi di ispezione degli alimenti nell'UE, in Islanda e Norvegia attuano programmi di monitoraggio per controllare che gli alimenti rispettino i limiti di legge.



98,8%

dei campioni provenienti dal sottogruppo di campionamento coordinato dall'UE, che ha lo scopo di rappresentare il mercato dell'Unione, era privo di residui o conteneva residui entro i limiti di legge.



LE ANALISI

Laboratori ufficiali testano i campioni alimentari per verificare l'eventuale presenza di oltre 942 pesticidi.



I DATI

Ogni anno vengono comunicati all'EFSA circa 19 milioni di risultati di test singoli sui residui di pesticidi, che vengono sintetizzati in un rapporto annuale.



I DECISORI POLITICI DELL'UE

Si servono delle conclusioni e delle raccomandazioni dell'EFSA per migliorare i futuri programmi di monitoraggio.

L'EFSA è un soggetto chiave della valutazione del rischio dell'UE in materia di sicurezza alimentare e dei mangimi. In stretta collaborazione con le autorità nazionali e in aperta consultazione con le parti interessate, l'EFSA offre consulenza scientifica indipendente nonché una comunicazione chiara sui rischi esistenti ed emergenti.

© Autorità europea per la sicurezza alimentare, 2025. La riproduzione è autorizzata, tranne che per fini commerciali, a condizione che sia citata la fonte.
Crediti fotografici: Shutterstock

Numero di catalogo (*): TM-01-25-015-IT-N | ISBN 978-92-9499-755-5 | DOI: 10.2805/6401068

Scienza, sicurezza alimentare, sostenibilità

www.efsa.europa.eu

EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY