

Flashtox **FOCUS**

LA GUIDA  OLTRE LE NOTIZIE

#9

**Sicurezza degli alimenti
e residui di pesticidi:**
obblighi legali, dati EFSA
e attività operative per
le aziende



#MRL

#gestione alimenti importati

#monitoraggio dei rischi

Introduzione

- #9.1** **Quadro normativo:** MRL, sicurezza degli alimenti e responsabilità dell'operatore del settore alimentare
- #9.2** **Indicazioni dei dati EFSA più recenti**
- #9.3** **Impatto per le aziende:** dalla conformità documentale al controllo della filiera
- #9.4** **Obblighi operativi:** attività da attuare concretamente
- #9.5** **Importazioni, controlli ufficiali rafforzati e gestione delle non conformità**
- #9.6** **Presidio interno e ruolo delle funzioni aziendali**

Conclusioni

introduzione

La presenza di residui di pesticidi negli alimenti rappresenta uno dei temi più sensibili nel rapporto tra sicurezza degli alimenti, sostenibilità delle produzioni agricole e fiducia dei consumatori. Per **le aziende che producono, trasformano, importano o distribuiscono alimenti**, la questione non può essere letta soltanto come un tema di controllo analitico sul prodotto finito. Essa riguarda, più ampiamente, la capacità di presidiare la filiera, selezionare correttamente i fornitori, verificare la conformità delle materie prime e dimostrare, in caso di controllo, che gli alimenti immessi sul mercato rispettano i livelli massimi di residui applicabili.

I dati pubblicati dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare confermano che il livello di conformità dei prodotti alimentari commercializzati nell'Unione europea resta elevato. Nel rapporto UE 2024 sui residui di pesticidi negli alimenti, pubblicato da EFSA nel 2026 e basato sui risultati di oltre 125.000 campioni raccolti in Europa, l'Autorità ha concluso che **il rischio** per la salute dei consumatori derivante dall'esposizione stimata ai residui nei prodotti testati **rimane basso**. **Questo dato non riduce tuttavia l'importanza degli obblighi aziendali**: al contrario, mostra che il sistema europeo funziona proprio perché si fonda su livelli massimi di residui, programmi di controllo, responsabilità degli operatori del settore alimentare e azioni correttive in caso di superamento degli MRL applicabili.

#9.1

Quadro normativo:

MRL, sicurezza degli alimenti
e responsabilità dell'operatore
del settore alimentare

Il riferimento normativo centrale è il **Regolamento (CE) n. 396/2005**, che disciplina i **livelli massimi di residui di pesticidi (MRL)** negli o sugli alimenti e mangimi di origine vegetale e animale. Il regolamento mira a garantire un elevato livello di **protezione** dei consumatori e, al tempo stesso, **l'armonizzazione** delle condizioni di circolazione dei prodotti nel mercato interno.

Gli MRL devono quindi essere intesi non come soglie tossicologiche immediate né come valori di sicurezza assoluti riferiti al singolo lotto, ma come **livelli massimi di residui legalmente applicabili**, stabiliti tenendo conto delle buone pratiche agricole autorizzate e della valutazione dell'esposizione dei consumatori.

La disciplina sui residui si innesta sui principi generali del **Regolamento (CE) n. 178/2002**, in particolare sulla responsabilità primaria dell'operatore del settore alimentare e sull'obbligo di immettere sul mercato **solo alimenti sicuri**. L'operatore deve inoltre essere in grado di garantire **la tracciabilità** e, ove necessario, attivare le procedure di ritiro, richiamo e informazione delle autorità competenti. In questo contesto, il rispetto degli MRL diventa un requisito di conformità normativa del prodotto e un indicatore della capacità dell'azienda di governare la propria filiera.

Note:

#9.2

Indicazioni dei dati EFSA più recenti

Il rapporto EFSA relativo ai dati 2024 analizza **tre flussi informativi**: il programma coordinato pluriennale dell'Unione europea, i programmi nazionali di controllo pluriennali e i campionamenti collegati ai controlli ufficiali rafforzati sulle importazioni.

Nel programma coordinato dell'Unione sono stati analizzati **9.842 campioni** relativi a prodotti di largo consumo, tra cui melanzane, banane, broccoli, funghi coltivati, pompelmi, meloni, peperoni dolci, uva da tavola, olio di oliva vergine, grano, grasso bovino e uova di gallina. Il 98,8% dei campioni è risultato conforme alla normativa europea.

Il dato merita una lettura tecnica. Nel **43,1%** dei campioni non sono stati rilevati residui quantificabili; nel **54,5%** sono stati riscontrati uno o più residui entro i livelli massimi applicabili; nel **2,4%** dei campioni sono stati rilevati superamenti degli MRL, ma l'1,2% è stato confermato come non conforme dopo la considerazione dell'incertezza di misura.

Nei programmi nazionali di controllo, basati su campionamenti orientati al rischio, **il livello di conformità è stato pari al 98,2%**. Questi risultati indicano che il mercato europeo presenta, nel complesso, un elevato grado di conformità, ma anche che le autorità mantengono un'attenzione specifica sui prodotti, sulle origini e sulle sostanze che presentano profili di rischio più significativi.

Note:

#9.3

Impatto per le aziende:

dalla conformità documentale
al controllo della filiera

Le aziende alimentari devono interpretare i dati EFSA non come un segnale di minore necessità di controllo, ma **come conferma dell'importanza di un sistema preventivo strutturato.**

Il superamento di un MRL può derivare da molteplici fattori: uso non corretto di un prodotto fitosanitario in campo, mancato rispetto dei tempi di carenza, contaminazioni crociate, trattamenti post-raccolta non autorizzati, importazioni da Paesi terzi con pratiche agricole diverse o modifiche normative intervenute sui livelli applicabili a una specifica sostanza.

La gestione del rischio residui deve quindi iniziare prima dell'arrivo della merce in stabilimento. Le imprese dovrebbero disporre di **specifiche di acquisto** aggiornate, procedure di qualifica e rivalutazione dei **fornitori**, piani di campionamento basati sul **rischio** e sistemi di **verifica della conformità** dei lotti in ingresso.

Particolare attenzione è richiesta per prodotti freschi, ingredienti agricoli, spezie, erbe, cereali, alimenti destinati all'infanzia e prodotti importati da aree geografiche soggette a controlli ufficiali rafforzati.

Note:

#9.4

Obblighi operativi: attività da attuare concretamente



Sul piano operativo il primo passaggio consiste nella **mappatura delle materie prime e dei prodotti finiti** maggiormente esposti al rischio di residui. Tale mappatura dovrebbe considerare origine geografica, stagionalità, storico analitico, tipologia di coltura, trattamenti agricoli prevedibili, frequenza di non conformità segnalate dalle autorità e presenza di eventuali requisiti contrattuali più restrittivi rispetto alla normativa europea. Per ciascuna categoria di prodotto, l'azienda dovrebbe definire una frequenza di controllo proporzionata al rischio.



Il secondo passaggio riguarda il **controllo delle specifiche tecniche e contrattuali**. Le schede prodotto, i capitolati di fornitura e gli accordi con i fornitori dovrebbero richiedere espressamente il **rispetto del Regolamento (CE) n. 396/2005** e degli **MRL** applicabili al momento della fornitura. È opportuno prevedere obblighi di comunicazione tempestiva in caso di trattamenti particolari, variazioni di origine, modifiche nei programmi agricoli, non conformità riscontrate o aggiornamenti normativi che possano incidere sulla conformità del prodotto.



Il terzo passaggio è la **definizione di un piano analitico**. Tale piano dovrebbe essere costruito in modo mirato, evitando sia controlli meramente casuali sia verifiche eccessivamente standardizzate. La scelta delle sostanze da ricercare deve tenere conto della coltura, dell'origine, delle **sostanze autorizzate o storicamente utilizzate**, delle **allerte** disponibili e dei **livelli vigenti**.



Quando il laboratorio rileva un superamento, l'azienda deve valutare non solo il dato analitico, ma anche l'**incertezza di misura**, l'eventuale rischio per il consumatore, la destinazione del lotto e le misure correttive da adottare.

Note:

#9.5

Importazioni, controlli ufficiali rafforzati e gestione delle non conformità

Un'area particolarmente critica è quella delle **importazioni**. Il Regolamento (UE) 2017/625 sui controlli ufficiali e il Regolamento di esecuzione (UE) 2019/1793, relativo all'aumento temporaneo dei controlli ufficiali e alle misure di emergenza per determinate merci provenienti da Paesi terzi, evidenziano come alcune categorie di prodotto, sostanze o origini possano richiedere **livelli di attenzione superiori alla media**.

Per gli importatori e per gli operatori che acquistano ingredienti o alimenti da Paesi terzi, è essenziale integrare la verifica documentale con controlli analitici mirati e con una valutazione aggiornata delle misure adottate dal fornitore nel Paese di origine.

In caso di superamento di un MRL, la gestione non può essere automatica né puramente formale. Occorre anzitutto valutare se il dato analitico determini una non conformità normativa, tenendo conto dell'incertezza di misura e del metodo analitico applicato. Successivamente l'azienda deve verificare se vi sia un rischio per la salute del consumatore, se il prodotto sia già stato distribuito e quali misure siano proporzionate: blocco del lotto, riesame analitico, comunicazione al fornitore, ritiro, richiamo o informazione all'autorità competente.

La decisione deve essere documentata e supportata da **una valutazione tecnico-regolatoria**, anche perché i dati analitici sui residui possono avere **impatti contrattuali, commerciali e reputazionali significativi**.

Note:

#9.6

Presidio interno e ruolo delle funzioni aziendali

La conformità ai requisiti sui residui di pesticidi richiede **un presidio interno integrato**. Le funzioni qualità e sicurezza alimentare devono collaborare con acquisti, funzione regolatoria, laboratorio, logistica e commerciale. Il tema coinvolge infatti sia la scelta delle materie prime sia la gestione delle specifiche, la valutazione dei fornitori, il piano di autocontrollo, la qualifica dei laboratori, la conservazione dei rapporti di prova e la comunicazione con clienti e autorità competenti.

Un sistema efficace dovrebbe prevedere responsabilità chiare, criteri di segnalazione interna, registrazione delle decisioni e riesame periodico dei dati. Le aziende più esposte dovrebbero inoltre mantenere **un monitoraggio costante degli aggiornamenti degli MRL** nella banca dati europea, delle relazioni EFSA, delle notifiche del sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi (RASFF) e delle misure relative ai controlli ufficiali rafforzati sulle importazioni. In questo modo l'obbligo di conformità si traduce in un processo dinamico, capace di intercettare i cambiamenti normativi e i segnali di rischio prima che si trasformino in non conformità di mercato.

Note:

conclusioni

I più recenti dati EFSA confermano che il sistema europeo di controllo dei residui di pesticidi negli alimenti garantisce, nel complesso, un elevato livello di protezione del consumatore. Tuttavia, la sicurezza degli alimenti non si esaurisce nel dato statistico di conformità: per le imprese essa richiede capacità di prevenzione, controllo e reazione.

Il rispetto degli MRL deve essere integrato nei processi ordinari di acquisto, qualifica fornitori, analisi, gestione delle non conformità e comunicazione lungo la filiera.

In un contesto in cui le aspettative dei consumatori, l'attenzione delle autorità e la complessità delle catene di approvvigionamento sono in costante aumento, le aziende dovrebbero adottare un approccio proattivo: mappare i rischi, aggiornare le specifiche, costruire piani analitici proporzionati, presidiare le importazioni e documentare ogni decisione rilevante.

Solo così la gestione dei residui di pesticidi può diventare non solo un adempimento legale, ma un elemento concreto di affidabilità, trasparenza e continuità commerciale.

domande?

Ogni azienda ha esigenze specifiche:
se hai domande sull'adeguamento al
Regolamento, siamo a disposizione.

**Il team Flashtox offre formazione e
consulenza su misura.**

Scrivici per un confronto preliminare:

info@flashtox.com