

8° Convegno Fitofarmaci e Ambiente



ISPRA - Via Curtatone, 7 Roma, 12 e 13 maggio 2010

Assunzione dei residui di fitofarmaci attraverso la dieta: risultati del Progetto Residui nel Pranzo Pronto anni 2005 – 2008.

Michele Lorenzin APPA Trento



Controllo ufficiale degli alimenti Regolamento (CE) n. 396/2005

Il Regolamento (CE) n. 396/2005 prevede al Capo V un articolo specifico (n. 30) per i programmi nazionali di controllo dei residui di antiparassitari. In particolare al comma 1 secondo paragrafo viene riportato:

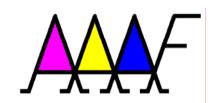
"I programmi sono basati sul rischio e volti in particolare a valutare l'esposizione dei consumatori e l'osservanza della legislazione in vigore."





Progetto Residui nel Pranzo Pronto

promosso dal gruppo di lavoro Fitofarmaci delle Agenzie ambientali



Progettazione anno 2004

Realizzazione anni 2005 -2006 -2007 e 2008

Presentazione dei risultati relativi agli anni 2005 - 2006 – 2007 - 2008





Stima dell'assunzione di residui di fitofarmaci attraverso la dieta

A livello internazionale esistono numerosi tipi di approcci per stimare l'ingestione.

Semplificando si possono raggruppare in tre categorie:

- 1º approccio utilizza i dati del controllo ufficiale degli alimenti
- 2° approccio studio della dieta totale
- 3° approccio dieta duplicata





Stima dell'ingestione di residui di fitofarmaci attraverso la dieta 1° approccio

utilizza i dati del controllo ufficiale degli alimenti

I valori dei residui di fitofarmaci riscontrati negli alimenti grezzi

(frutta, ortaggi, cereali)
sono combinati con fattori che considerano
la preparazione degli alimenti e
con una stima del consumo medio
a livello nazionale dell'alimento.





Stima dell'ingestione di residui di fitofarmaci attraverso la dieta 2° approccio

studio della dieta totale (Totale Diet Study)

Consiste nell'analisi di un consistente numero di alimenti rappresentativi prelevati nei punti vendita (market basket) preparati e cucinati.

I dati relativi ai residui di fitofarmaci rilevati sono combinati con la stima del consumo medio a livello nazionale dell'alimento.





Stima dell'ingestione di residui di fitofarmaci attraverso la dieta 3° approccio dieta duplicata

Consiste nel preparare un pranzo doppio
e tutto quello che viene
mangiato o bevuto,
per un periodo che può variare
da 1 a 7 giorni,
viene raccolto e
analizzato globalmente





Stima dell'ingestione di residui di fitofarmaci attraverso la dieta

1° approccio utilizza i dati del controllo ufficiale degli alimenti

- richiede una valutazione statistica di tutti i dati del controllo ufficiale per stimare il valore da utilizzare
- 2. occorre conoscere tutti i coefficienti (preparazione e cottura) per calcolare la presenza dei fitofarmaci nell'alimento consumato
- 3. la concentrazione dei residui stimata nell'alimento consumato viene moltiplicata per il fattore medio di consumo





Stima dell'ingestione di residui di fitofarmaci attraverso la dieta

2° approccio studio della dieta totale (Totale Diet Study)

- 1. l'alimento analizzato viene selezionato sulla base dei consumi
- 2. la concentrazione dei residui riscontrata nell'alimento consumato viene moltiplicata per un fattore medio di consumo





Stima dell'ingestione di residui di fitofarmaci attraverso la dieta

3° approccio dieta duplicata

- 1. l'alimento non viene analizzato singolarmente
- 2. la concentrazione dei residui riscontrata rappresenta la media della contaminazione di tutti gli alimenti raccolti con problemi di diluizione dei residui





Ingestione di residui di fitofarmaci attraverso la dieta Progetto Residui nel Pranzo Pronto

- 1. analizzare ogni alimento consumato
- 2. considerare il peso reale dell'alimento consumato

E' possibile quindi valutare l'ingestione reale di tutti i fitofarmaci, come pure i valori massimi senza il filtro della media dei consumi (utilizzata nel 1° e 2° approccio) e l'ingestione delle singole portate e non il campione globale (utilizzato nel 3° approccio)





Progetto Residui nel Pranzo Pronto

promosso dal gruppo di lavoro Fitofarmaci delle Agenzie ambientali



OBIETTIVO:

accertare le quantità dei residui di fitofarmaci assunti con la consumazione di un vero pranzo e di quantificare l'ingestione in rapporto all'ADI e ARfD





Progetto Residui nel Pranzo Pronto

Laboratori partecipanti al Progetto Residui nel Pranzo Pronto					
1	ARPA	Sicilia	Ragusa	2005-2006-2007-2008	
2	ARPA	Sicilia	Palermo	2005-2006	
3	ARPA	Sicilia	Catania	2005	
4	ARPA	Puglia	Bari	2005-2006-2007-2008	
5	ARPA	Campania	Napoli	2005-2006	
6	ARPA	Sardegna	Cagliari	2005-2006-2007-2008	
7	ARPA	Marche	Macerata	2005-2006-2007-2008	
8	ARPA	Toscana	Arezzo	2005-2006	
9	ARPA	Emilia Romagna	Ferrara	2005-2006-2008	
10	ARPA	Liguria	La Spezia	2005	
11	ARPA	Piemonte	Torino	2005-2006	
12	ASL	Lombardia	Bergamo	2005-2006-2007-2008	
13	ARPA	Veneto	Verona	2005-2006	
14	ARPA	Friuli Venezia Giulia	Pordenone	2005-2006-2007-2008	
15	ARPA	Friuli Venezia Giulia	Gorizia	2005	
16	ARPA	Valle d'Aosta	Aosta	2006-2007-2008	
17	APPA	Trento	Trento	2005-2006-2007-2008	



Progetto Residui nel Pranzo Pronto

Progettazione



- 1. definizione del pranzo tipo italiano
- 2. dove effettuare i prelievi
- 3. quando effettuare i prelievi
- 4. definizione di un protocollo operativo
- 5. definizione di un protocollo analitico





Progetto Residui nel Pranzo Pronto

Progettazione



1. definizione del Pranzo tipo italiano

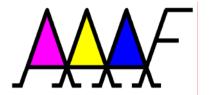
primo piatto secondo piatto (non analizzato) contorno di verdura frutta pane vino (250 ml)





Progetto Residui nel Pranzo Pronto

Progettazione



2. dove effettuare i prelievi

Prelievo da effettuare presso mense aziendali, mense scolastiche, mense di ospedali, mense di case di riposo che non utilizzano alimenti biologici.





Progetto Residui nel Pranzo Pronto

Progettazione



3. quando effettuare i prelievi

I prelievi sono programmati ad intervalli quadrimestrali e nei diversi giorni della settimana





Progetto Residui nel Pranzo Pronto

Progettazione



4. definizione di un protocollo operativo

Richiesta di registrazione del tipo di alimento consumato e la composizione.

Ad esempio verdura mista composta da lattuga, carote e pomodori.

Richiesta di registrazione del peso della quantità ingerita.

Ad esempio nel caso della banana, il frutto senza la buccia.





Progetto Residui nel Pranzo Pronto

Progettazione



5. definizione di un protocollo analitico

Analisi effettuate sulla parte effettivamente consumata, estesa alle sostanze attive ricercate dal Laboratorio utilizzando il metodo per il controllo ufficiale e la partecipazione ai proficiency test dell'Unione Europea.

Richiesta di raggiungere come minimo 10 ug/kg e se possibile 1 ug/kg o meno.

Il secondo piatto costituito da carne o pesce non è stato analizzato.

Analisi facoltativa dei metalli pesanti Piombo, Mercurio e Cadmio, contemplati dal Regolamento (CE) n. 466/2001.





Progetto Residui nel Pranzo Pronto

Presenza di residui di fitofarmaci

Sono stati analizzati 50 pasti nel 2005, 47 nel 2006, 53 nel 2007 e 50 nel 2008 con la ricerca dei residui di fitofarmaci in tutte le portate (escluso il 2° piatto).

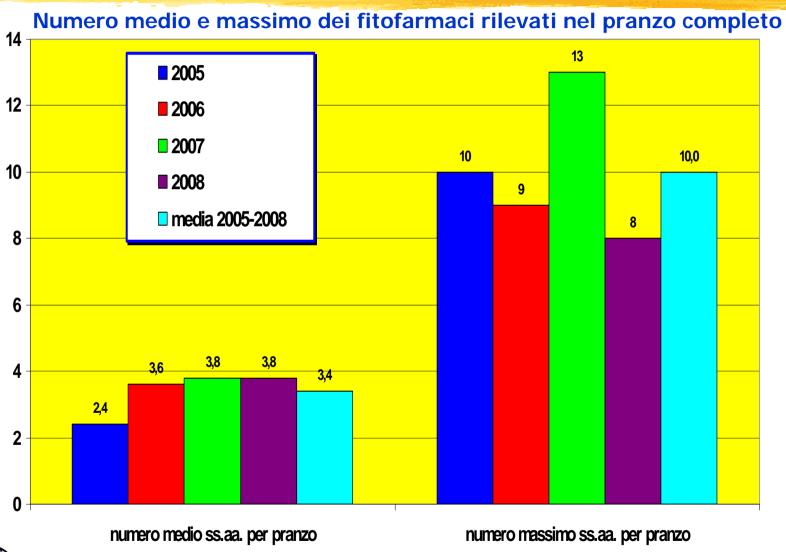
In 39 pasti nel 2005, 41 nel 2006, 50 nel 2007 e 48 nel 2008 sono stati riscontrati residui di fitofarmaci.

numero di pasti

anno 2005	39 con residui	11 senza residui
anno 2006	41 con residui	6 senza residui
anno 2007	50 con residui	3 senza residui
anno 2008	48 con residui	2 senza residui



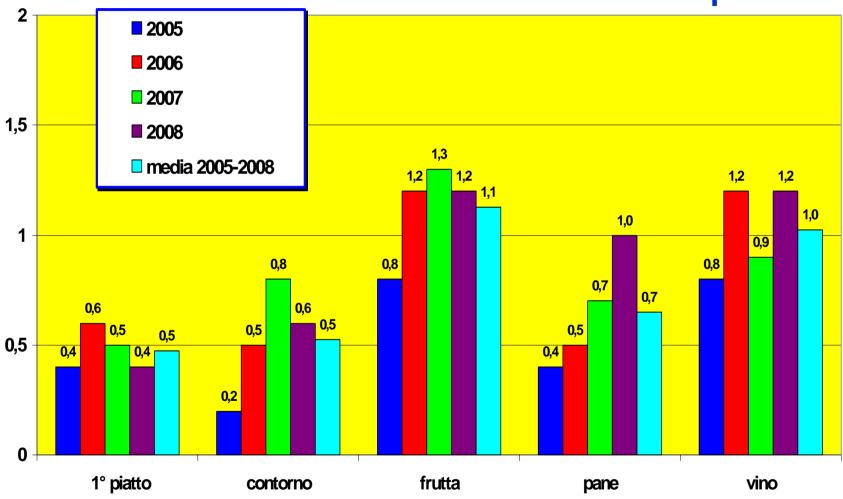








Numero medio fitofarmaci rilevati nelle portate







Progetto Residui Pranzo Pronto

Fitofarmaci rilevati nel 1° piatto

sostanza attiva	numero di presenze (2005+2006+2007+2008)	sostanza attiva	numero di presenze (2005+2006+2007+2008)
pirimifos-metile	6+4+4+8	fenhexamide	0+1+1+1
procimidone	0+4+2+0	malation	0+2+1+0
piperonil butossido 0+2+1+3		carbaril	0+1+1+0
clorprofam	2+1+1+1	fludioxonil	0+1+1+0
clorpirifos	2+3+0+0	difenilammina	0+0+0+2
cyprodinil	1+1+1+1	+ altre sostanze attive	
captano	1+0+1+1		
dicofol	0+0+3+0	in totale 40 so dive	





Progetto Residui Pranzo Pronto

Fitofarmaci rilevati nel 2° piatto - contorno

sostanza attiva	numero di presenze (2005+2006+2007+2008)			
clorprofam	2+5+4+1			
difenilammina	0+2+1+5			
iprodione	0+2+6+0			
procimidone	0+1+5+2			
cyprodinil	0+2+2+3			
deltametrina	0+0+2+3			
propamocarb	0+2+3+0			
+ altre sostanze attive				
in totale 42 sostanze attive diverse				





Progetto Residui Pranzo Pronto

Fitofarmaci rilevati nella frutta

sostanza attiva	numero di presenze (2005+2006+2007+2008)	presenze sostanza attiva	
clorpirifos	4+11+7+5	fenitrotion	3+3+4+0
difenilammina	6+1+5+7	imazalil	1+3+1+2
procimidone	6+4+5+2	fludioxonil	1+2+1+2
clorpirifos metile	3+4+5+4	tiabendazolo	2+0+4+0
captano	1+3+4+5	boscalid	0+0+0+5
cyprodinil	2+3+4+3	in totale 50 see	stanzo attivo
iprodione	1+5+4+1	in totale 59 sostanze attive diverse	





Progetto Residui Pranzo Pronto

Fitofarmaci rilevati nel pane

sostanza attiva	numero di presenze (2005+2006+2007+2008)
pirimifos metile	14+11+23+31
piperonil butossido	1+2+0+6
malation	1+3+3+1
carbaril	0+1+2+3

+ altre sostanze attive

in totale 18 sostanze attive diverse





Progetto Residui Pranzo Pronto

Fitofarmaci rilevati nel vino

sostanza attiva	numero di presenze (2005+2006+2007+2008)	sostanza attiva	numero di presenze (2005+2006+2007+2008)
procimidone	11+14+12+3	fludioxonil	1+3+3+2
metalaxil	6+7+8+14	carbaril	1+1+5+1
pyrimethanil	4+7+6+3	diclofluanide	1+1+1+4
cyprodinil	4+6+4+6	carbendazim	0+0+3+1
fenhexamide	1+3+2+8	+ altre sostanze attive	
iprodione	6+5+0+3	in totale 30 sostanze attive diverse	





Progetto Residui Pranzo Pronto

Fitofarmaci rilevati nel pranzo completo

sostanza attiva	numero di presenze (2005+2006+2007+2008)	sostanza attiva	numero di presenze (2005+2006+2007+2008)
pirimifos metile	20+15+27+31	carbaril	2+4+12+5
procimidone	17+23+24+6	difenilammina	6+1+6+9
cyprodinil	7+12+11+12	captano	2+3+8+7
clorpirifos	6+16+7+7	clorpirifos metile	5+5+6+4
iprodione	7+13+11+5	+ altre sostanze attive	
metalaxil	5+8+8+15	in totale 91 sostanze attiv	
pyrimethanil	7+7+7+5	diverse	





Progetto Residui nel Pranzo Pronto

Presenza di residui di fitofarmaci

In alcuni casi è stata riscontrata la presenza dello stesso fitofarmaco in portate diverse

ALCUNI ESEMPI

pirimifos metile nel 1° piatto e nel pane clorpirifos nel 1° piatto e nella frutta cyprodinil nel 1° piatto e nel vino, nel contorno e nella frutta

propamocarb nel 1° piatto e nel contorno





Progetto Residui nel Pranzo Pronto

Elaborazione dei dati residui (ug/kg) X quantità portata (kg)



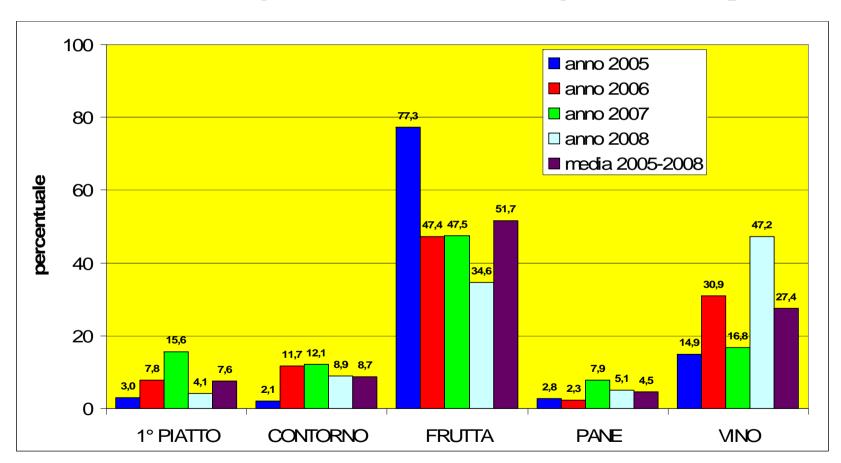
ug sostanza attiva ingerita per la singola portata per ogni ss.aa. e per tutte le portate (1° piatto, contorno, frutta, pane e vino (250ml))





Progetto Residui nel Pranzo Pronto

Suddivisione percentuale della quantità ingerita







Progetto Residui nel Pranzo Pronto - Elaborazione dei dati

Calcolo quantità giornaliera ingerita

Quantità di sostanza attiva (ug) ingerita nel pranzo completo come somma delle quantità presenti nelle singole portate.

Normalmente vi sono due i pasti al giorno e quindi la quantità di sostanza attiva

viene moltiplicata per due (quantità giornaliera ingerita (ug/die)).





Progetto Residui nel Pranzo Pronto

Elaborazione dei dati

Calcolo quantità giornaliera ingerita rapportata al peso corporeo

La quantità giornaliera ingerita viene rapportata al peso corporeo (mg/kg p.c./die):

60 kg uomo - 40 kg ragazzo - 20 kg bambino

Nel caso del ragazzo e bambino non si considera l'apporto del vino nel calcolo della quantità di s.a. ingerita nel pranzo completo e quindi della quantità giornaliera di s.a. ingerita.





Progetto Residui nel Pranzo Pronto

Elaborazione dei dati

Rapporto con ADI

La quantità giornaliera di s.a. ingerita per kg di peso corporeo (mg/kg p.c./die):
60 kg uomo - 40 kg ragazzo - 20 kg bambino

viene rapportata rispetto al valore di ADI e si calcola la percentuale della quantità giornaliera di s.a. ingerita per kg di peso corporeo, rispetto al valore di ADI (% ADI)

Sono stati considerati i valori di ADI del sito EU Pesticides database http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm





Progetto Residui nel Pranzo Pronto

Percentuale della quantità giornaliera di s.a. ingerita per kg di peso corporeo, rispetto al valore di ADI (% ADI)

ANNO 2005

50 pasti analizzati, o meglio dei 39 con residui.

Si ottengono 121 valori di % ADI per l'uomo e 84 valori per il ragazzo ed il bambino.

ANNO 2006

47 pasti analizzati, o meglio dei 41 con residui.

Si ottengono 170 valori di % ADI per l'uomo e 121 valori per il ragazzo ed il bambino.

ANNO 2007

53 pasti analizzati, o meglio dei 50 con residui.

Si ottengono 200 valori di % ADI per l'uomo e 159 valori per il ragazzo ed il bambino.

ANNO 2008

50 pasti analizzati, o meglio dei 48 con residui.

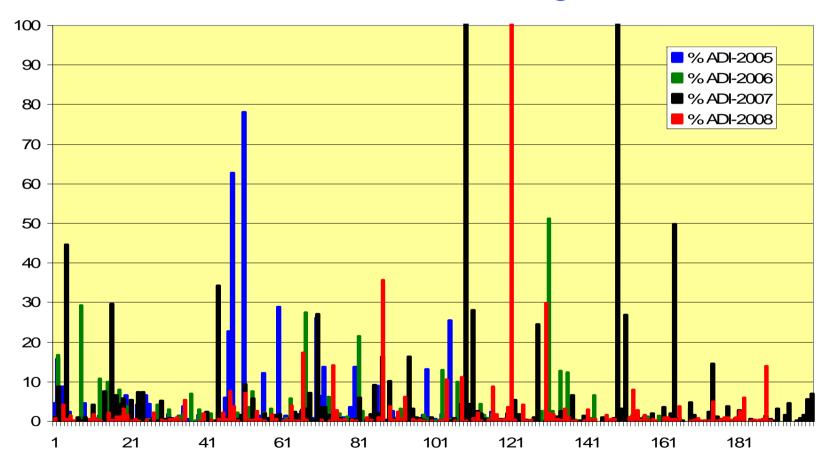
Si ottengono 189 valori di % ADI per l'uomo e 136 valori per il ragazzo ed il bambino.





Progetto Residui Pranzo Pronto

% ADI uomo 60 kg

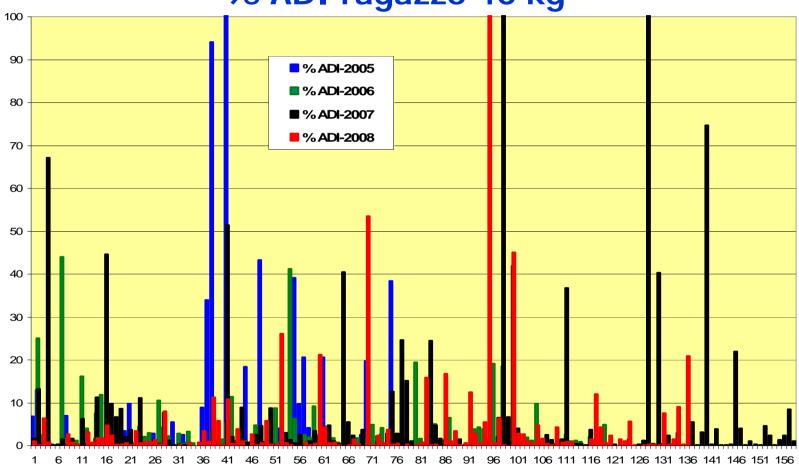










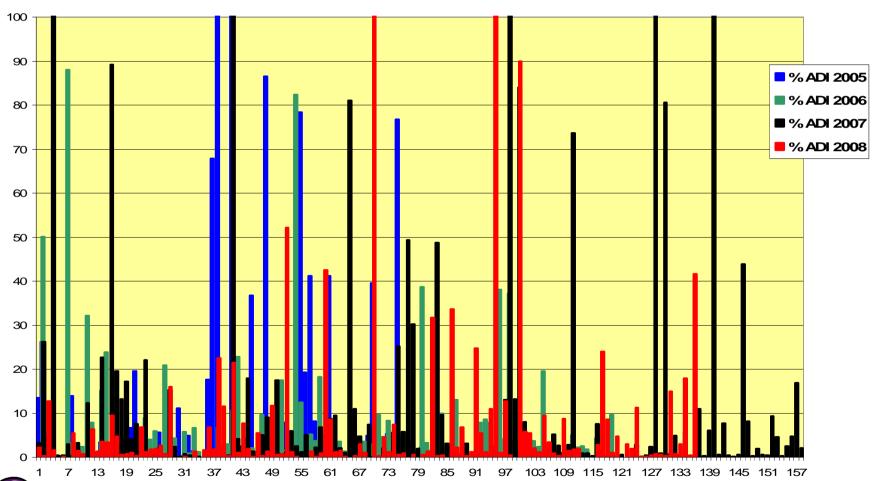






Progetto Residui Pranzo Pronto

% ADI bambino 20 kg







Progetto Residui Pranzo Pronto

Assunzione giornaliera espressa come % ADI

	Valore medio				
	Anno 2005	Anno 2008			
Uomo 60 kg	3,7	2,3	4,4	3,5	
Ragazzo 40 kg	6,9	3,5	7,5	6,9	
Bambino 20 kg	13,8	7,0	15,0	13,8	





Progetto Residui Pranzo Pronto

Assunzione giornaliera espressa come % ADI

	Numero di valori superiori al 100%					
	Anno 2005 Anno 2006 Anno 2007 Anno					
Uomo 60 kg	0	0	2	1		
Ragazzo 40 kg	1	0	2	1		
Bambino 20 kg	2	0	5	2		





Progetto Residui nel Pranzo Pronto - Elaborazione dei dati

Rapporto con ARfD

Acute Reference Dose - Dose Acuta di Riferimento

La quantità di s.a. ingerita in un pranzo per kg di peso corporeo (mg/kg p.c./die):

60 kg uomo - 40 kg ragazzo - 20 kg bambino

viene rapportata rispetto al valore di ARfD

e si calcola la percentuale della quantità di s.a. ingerita in un pranzo, per kg di peso corporeo, rispetto al valore di ARfD (% ARfD)

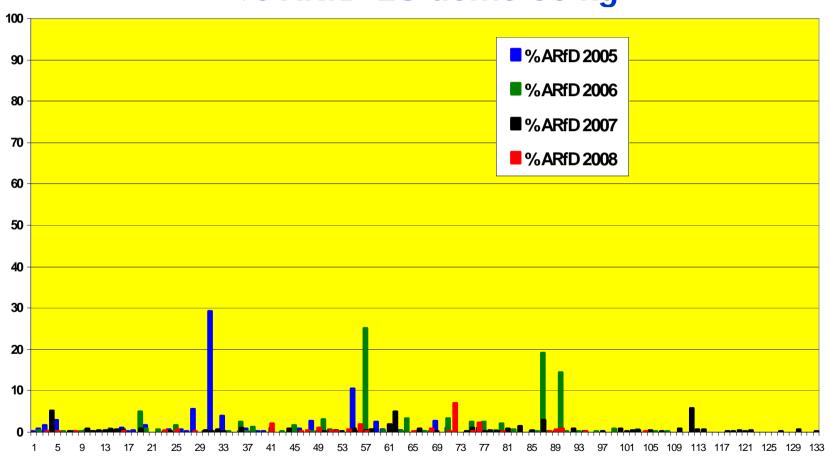
Sono stati considerati i valori di ARfD EU Pesticides database http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm





Progetto Residui Pranzo Pronto

% ARfD-EU uomo 60 kg

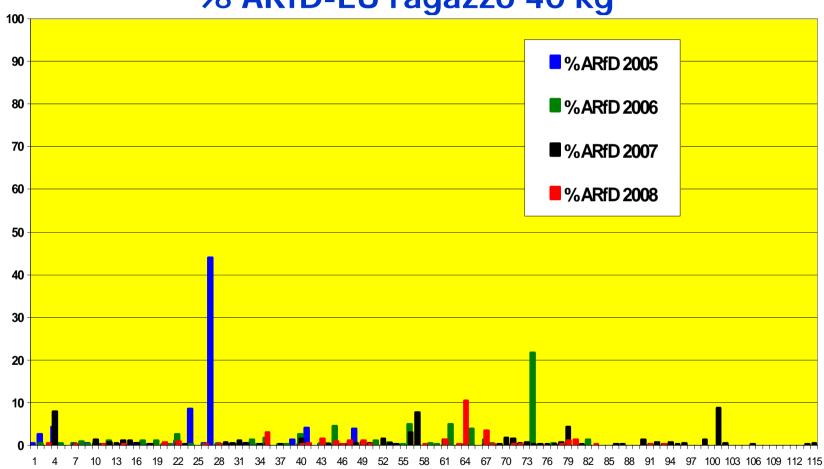








% ARfD-EU ragazzo 40 kg

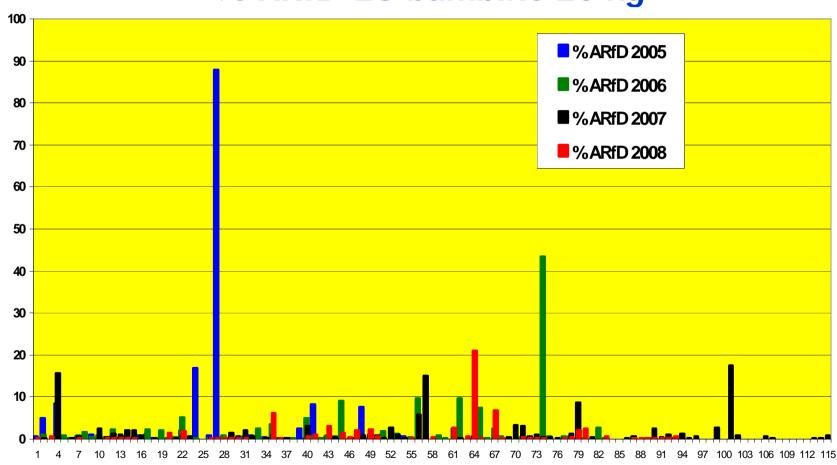






Progetto Residui Pranzo Pronto

% ARfD-EU bambino 20 kg







Progetto Residui Pranzo Pronto

Assunzione in un pranzo espressa come % ARfD

	Valore medio				
	Anno 2005	Anno 2006	Anno 2007	Anno 2008	
Uomo 60 kg	1,1	1,0	0,4	0,2	
Ragazzo 40 kg	1,4	0,7	0,5	0,4	
Bambino 20 kg	2,7	1,5	1,1	0,7	





Progetto Residui Pranzo Pronto

Assunzione in un pranzo espressa come % ARfD

	Valore massimo				
	Anno 2005	Anno 2006	Anno 2007	Anno 2008	
Uomo 60 kg	29,3	25,0	5,8	7,0	
Ragazzo 40 kg	44,0	21,7	8,7	10,5	
Bambino 20 kg	87,9	43,3	17,4	20,9	





Conclusioni

Il Progetto Residui nel Pranzo Pronto rappresenta uno studio completo dell'assunzione dei residui di fitofarmaci con la dieta in Italia grazie al contributo dei 17 Laboratori.

Le attività del Progetto Residui nel Pranzo Pronto si possono inserire, a completamento, nel controllo ufficiale degli alimenti.

II Progetto Residui nel Pranzo Pronto continua: prevede nel 2009, 2010 e 2011, di valutare l'assunzione giornaliera dei residui di fitofarmaci per i bambini tra i 3 e i 5 anni, analizzando i pranzi forniti da una scuola materna in Trentino, in Valle d'Aosta, a Ferrara, a Ragusa.



