



## Cassis de Dijon: le derrate alimentari importate non possono mettere in pericolo la salute

Secondo il principio Cassis de Dijon, in Svizzera possono essere venduti prodotti, se sono stati fabbricati conformemente agli standard di uno Stato membro dell'Unione europea (UE) o dello Spazio economico europeo (SEE) e sono legalmente in commercio in tale Stato. Inoltre, non possono figurare come eccezione secondo quanto previsto all'articolo 16a capoverso 2 della legge federale sugli ostacoli tecnici al commercio (LOTIC). Se adempie a queste condizioni, un prodotto può essere immesso in commercio nel nostro Paese pur non soddisfacendo determinati criteri svizzeri.

### Le derrate alimentari costituiscono un'eccezione

Le **derrate alimentari** costituiscono un'**eccezione** nell'ambito dell'applicazione del principio Cassis de Dijon. Quelle non completamente conformi alle prescrizioni tecniche svizzere possono essere immesse sul mercato svizzero, solo se autorizzate dall'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV). L'autorizzazione può essere concessa sotto forma di decisione di portata generale se l'alimento in questione non costituisce in nessun caso un pericolo per la salute e se il contenuto corrisponde all'informazione fornita sul prodotto.

### Residui in derrate alimentari

Residui di componenti e sostanze estranee possono essere presenti nelle derrate alimentari unicamente in quantità innocue per la salute e tecnicamente inevitabili. Le autorità sanitarie fissano le concentrazioni massime autorizzate.

Tali residui non devono essere dichiarati né secondo la legislazione europea né secondo quella svizzera. Non devono tuttavia superare i valori fissati dalle autorità sanitarie. Di conseguenza, la quantità effettiva di residui presente nelle derrate alimentari è talmente piccola da risultare innocua per la salute.

Le concentrazioni massime ammesse di residui nelle derrate alimentari indicate nell'UE e in Svizzera sono parzialmente divergenti.

Nell'UE si fa riferimento a valori massimi (Maximum Residue Limit, MRL). In Svizzera vengono utilizzati i termini di valori limite o valori di tolleranza.

La differenza tra valore limite e valore di tolleranza, molto più comune, è la seguente.

- Il **valore limite** di una sostanza rappresenta la soglia, al di sotto della quale un alimento può essere consumato senza mettere in pericolo la salute. Se tale soglia viene superata, possono subentrare conseguenze problematiche per la salute.
- Il **valore di tolleranza** costituisce un limite che, se superato, porta alla contaminazione dell'alimento o ne diminuisce il valore, senza tuttavia renderlo pericoloso per la salute. Nella maggior parte dei casi, tale valore **si situa** nettamente al di sotto del **valore limite**.

Nell'EU non si distingue tra valore di tolleranza e valore limite; in ogni caso viene indicato un **valore massimo**. Pertanto, il valore stesso non può essere preso come riferimento per decidere se il suo superamento costituisce un possibile pericolo per la salute. Spetta alle autorità esecutive riconoscere la differenza tra i due valori e prendere delle misure proporzionate.

## I pesticidi presi ad esempio

I valori di tolleranza per i residui di pesticidi attualmente in vigore in Svizzera sono nettamente inferiori a quelli che sarebbero necessari per tutelare la salute. Innanzitutto, le quantità massime per i prodotti fitosanitari sono fissate a un livello sufficientemente basso, tale da poter rispondere in modo efficace e opportuno ai bisogni dell'agricoltura. Sono pertanto ammesse unicamente quantità di residui inevitabili in caso di un impiego a regola d'arte. Tali valori non devono necessariamente corrispondere al valore massimo, calcolato secondo valutazioni a tutela della salute, dato che in realtà il relativo impiego in agricoltura produce una quantità di residui inferiore.

Il **valore di tolleranza** è definito dalle autorità svizzere come segue:

un'azienda intende commerciare un pesticida contenente, ad esempio, la sostanza attiva tebuconazolo, destinata a un impiego su cereali. Per fare ciò, presenta una domanda all'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG). Il fascicolo corrispondente contiene, tra l'altro, dati concernenti l'impiego agricolo previsto e pertanto anche i risultati relativi alla presenza di residui di tebuconazolo nei cereali, ottenuti nell'ambito di coltivazioni sperimentali.

L'UFAG invia questi dati agli organi interessati, per valutazione. In questo caso, gli organi sono Agroscope e l'USAV. Agroscope valuta l'impiego agricolo proposto del pesticida e giunge alla conclusione che esso produce residui di tebuconazolo in quantità inferiore a 0,05 mg per chilogrammo di cereali. Di conseguenza, Agroscope propone all'USAV di fissare una concentrazione massima di 0,05 mg/kg di tebuconazolo nei cereali.

L'USAV valuta in seguito i relativi rischi per la salute dei consumatori. Tale valutazione tiene in considerazione sia la quantità ingerita di cereali, sia la tossicità del tebuconazolo. Se il valore di 0,05 mg/kg è nettamente inferiore a una concentrazione giudicata pericolosa per la salute delle persone, esso viene ammesso come **valore di tolleranza** nell'ordinanza sulle sostanze estranee e sui componenti (OSoE). Il valore di tolleranza del tebuconazolo è pertanto fissato a un livello più basso possibile, tale da permettere di rispondere in modo efficace e opportuno ai bisogni dell'agricoltura. Questo valore di tolleranza 0,05 mg/kg di tebuconazolo risulta essere molto inferiore rispetto al limite necessario per tutelare la salute.

Per fissare un valore di tolleranza nel caso di un nuovo prodotto o di modifica delle condizioni d'impiego di uno già esistente, un'azienda deve presentare una nuova domanda, riavviando la procedura dall'inizio. Per i prodotti importati, si applica una procedura analoga. In questo caso, tuttavia, la **domanda** per fissare la concentrazione massima deve essere presentata direttamente all'USAV, corredata dai dati relativi alle condizioni d'impiego estere.

Solo per quanto concerne il riso, l'ordinanza sulle sostanze estranee e sui componenti (OSoE) disciplina i valori di tolleranza e i valori limite dei residui per 456 diversi tipi di pesticidi. Per 25 di essi, i valori fissati dall'UE e dalla Svizzera non sono armonizzati e pertanto divergono. Per circa la metà di essi, i valori svizzeri sono superiori a quelli dell'UE, mentre sono inferiori nei rimanenti casi.

Con questa procedura si garantisce che nessun prodotto pericoloso per la salute viene immesso sul mercato. Lo stesso discorso vale per i prodotti che raggiungono la Svizzera secondo il principio *Cassis de Dijon*. Anche se in alcuni casi è possibile che il tasso di residui di pesticidi in tali prodotti sia più elevata rispetto al valore di tolleranza fissato dalla Svizzera, la procedura di autorizzazione dell'USAV esclude in tutta sicurezza che una derrata alimentare pericolosa per la salute possa raggiungere il mercato svizzero, visto che l'USAV valuta il rischio per la salute anche per questi valori come descritto sopra.