



La contaminazione da diossine delle filiere alimentari: il caso delle carni suine irlandesi.

Il caso delle carni suine importate dall'Irlanda e risultate contaminate da diossina, rappresenta solo l'ultimo degli allarmi legati al riscontro di diossine o sostanze diossino-simili negli alimenti.

L'allarme lanciato dalle autorità irlandesi è scaturito dal riscontro, nel corso dei controlli, di livelli elevati di diossine in carni suine (fino 100 volte superiori ai limiti consentiti) provenienti da suini allevati in 10 allevamenti nei quali è stato impiegato un mangime contaminato dall'olio minerale fuoriuscito da un apparecchiatura impiegata nel processo produttivo.

Le indagini in Irlanda hanno consentito di individuare anche il periodo temporale nel quale è stato somministrato il mangime e i lotti di carni prodotte dagli animali contaminati. Sono state quindi comunicate prontamente le informazioni alla Commissione Europea ed a tutti i Paesi presso i quali sono state esportate le carni dove sono immediatamente partite le verifiche da parte dei servizi veterinari e dei Nas per garantire che le imprese, immediatamente informate, ritirassero dal mercato i prodotti ottenuti con le carni irlandesi.

La tempestività dell'allerta, l'efficienza di controlli e l'attenzione con le quali le imprese stanno ritirando i prodotti a fronte di quantità non elevate di carni importate garantiscono, come confermato anche dalla Autorità Europea per la Sicurezza degli Alimenti (EFSA), un elevato livello di sicurezza delle carni suine che si trovano sui banchi di vendita.

Cosa sono le diossine ed i PCB

Il termine "Diossine" si riferisce ad un gruppo di 210 composti chimici aromatici policlorurati (cogeneri), presenti in natura in quantità apprezzabili anche in diverse rocce sedimentarie, come il caolino e l'argilla, o originate da processi industriali che raggiungono alte temperature, come inquinanti. Sono sostanze non biodegradabili in grado di persistere e bio-accumularsi nella catena alimentare concentrandosi nei grassi dell'uomo e degli animali.

Quando si usa la definizione "Diossine" nel campo delle valutazioni di tossicità spesso s'intendono ricompresi i PCB, o bifenili policlorurati che sono un gruppo di 209 idrocarburi aromatici policlorurati, dei quali 12 oltre alle caratteristiche di stabilità nell'ambiente sovrapponibili a quelle delle diossine, hanno anche proprietà tossicologiche simili e vengono chiamati "PCB diossina-simili". La produzione, da parte dell'industria chimica, dei PCB impiegati in numerose attività produttive, è iniziata nel 1929 (si calcola ne siano stati prodotte oltre 1.000.000 di tonnellate) e queste sostanze sono presenti tutt'oggi in tutto il mondo nei trasformatori e altre apparecchiature elettriche, nei materiali da costruzione, negli oli lubrificanti, nei preservanti del legno, negli impregnanti ed inchiostri.

La contaminazione delle filiere alimentari

Le diossine sono contaminanti ambientali presenti in tutti gli habitat. Il trasporto con l'aria delle emissioni provenienti da molte fonti (incenerimento dei rifiuti, industrie chimiche, traffico veicolare ecc.) sono la principale via di contaminazione delle parti arboree, dei pascoli e dei seminativi. Lo smaltimento delle sostanze chimiche in discariche non controllate con fuoriuscite e successive diffusioni delle sostanze tossiche sono la causa della contaminazione dei suoli.

L'esposizione degli animali allevati deriva dall'ingestione di vegetali al pascolo o di altre materie prime (es. farine di vegetali, farine di pesce o sostanze di supporto), contenute nei mangimi, contaminate, con l'accumulo delle diossine nei grassi dei pesci, dei bovini da latte e da carne, dei polli, dei maiali poi utilizzati come alimenti (carni) o per produrre alimenti (formaggi, latte, uova) per l'uomo.

L'alimentazione è quindi la principale fonte di ingresso nell'organismo umano. Nella popolazione europea l'introduzione con la dieta di queste sostanze, presenta un'ampia variabilità, a causa delle diverse abitudini alimentari e dei diversi tipi di approvvigionamento.

Le strategie della UE

L'Unione Europea ha delineato una strategia che prevede interventi a diversi livelli:

- La riduzione del livello di contaminazione ambientale;
- La riduzione del livello di contaminazione degli alimenti per animali, compresi gli alimenti per pesci;
- La riduzione del livello di contaminazione degli alimenti per l'uomo.

La presenza negli alimenti rappresenta una sfida di non facile soluzione: l'effettuazione di monitoraggi sui mangimi e sugli alimenti, l'individuazione delle fonti da cui parte la contaminazione (emissioni industriali, terreni contaminati, ecc...) e la loro bonifica, richiedono scelte politiche che non sempre si ha il coraggio di adottare a causa dei grandi investimenti economici che dovrebbero essere messi in campo.

D'altra parte le stime dell'esposizione a diossine e PCB dioxin-like indicano che, nonostante i livelli ambientali si siano notevolmente ridotti negli ultimi 10 anni, una parte della popolazione dell'Unione Europea assume comunque tali sostanze con gli alimenti in quantità superiori ai limiti previsti.

Contaminazioni, tali da richiedere interventi delle autorità di controllo per ritirare dal mercato alimenti o abbattere animali al fine di evitare il possibile superamento dei livelli soglia nelle persone sono state evidenziate anche nel nostro Paese, in Campania, in alcune aree industriali della Puglia e della Lombardia e nel breve passato, sempre collegate alla presenza di industrie siderurgiche, anche in Piemonte.

I Paesi europei stanno quindi attuando le misure individuate dall'Unione Europea, per garantire la tutela dei cittadini.

Occorre però mettere in conto che la maggior attenzione ai livelli di diossine/PCB presenti negli alimenti potrebbe portare al paradosso che a fronte di maggiori livelli di protezione, con l'aumento delle segnalazioni e delle campagne di ritiro dal mercato di alimenti più o meno contaminati, cresca, invece che diminuire, la preoccupazione della popolazione.

Bartolomeo Griglio, Walter Marrocco