

SICUREZZA ALIMENTARE, RISCHIO CADMIO NEI GRANCHI

Anmvi oggi 26-07-2011



Cadmio nella carne scura di granchio. Una nota informativa della Commissione Europea ha sensibilizzato tutte le autorità, istituzioni, associazioni, ecc. nazionali responsabili per la salute pubblica o che forniscono ai consumatori informazioni sulla sicurezza.

I granchi e i crostacei affini al granchio possono contenere elevate quantità di cadmio nella parte centrale del corpo, il cefalotorace. "È necessario evitare quanto più possibile l'inaccettabile esposizione supplementare al cadmio causata dal consumo di carne scura di granchio", si legge nell'informativa della Commissione che invita a scoraggiare o limitare il consumo di carne scura, quale "strumento appropriato e proporzionato di gestione del rischio".

Le autorità nazionali degli Stati membri, sostiene la Commissione, "devono prendere in considerazione l'adozione di misure volte ad informare i consumatori o specifici sottogruppi di consumatori, se ciò è necessario nei rispettivi paesi".

Una nota del Ministero della Salute diramata in proposito a fine giugno sottolinea che "grazie ai controlli analitici che vengono eseguiti dalle autorità sanitarie, la carne bianca delle zampe e delle chele può essere consumata in tutta sicurezza".

Bambini, vegetariani, fumatori, nefropatici e consumatori abituali di granchi interi sono i gruppi di popolazione maggiormente esposti ai rischi derivanti dall'assunzione di cibi contaminati da livelli elevati di cadmio, come le parti scure (epatopancreas) del granchio.

Per questa ragione, continua la nota ministeriale, "al fine di evitare possibili assunzioni di livelli indesiderabili di cadmio, è opportuno eliminare accuratamente tutta la parte scura del granchio consumando esclusivamente le carni bianche delle appendici (zampe e chele)".