

SARDEGNA, IZS ACCREDITATO PER CONTROLLI DIOSSINE

Anmvi oggi 30-11-2010



Più sicurezza per i consumatori e sostegno alle aziende sarde che potranno garantire prodotti agroalimentari senza contaminazioni. Sono i principali vantaggi dei nuovi controlli sulle diossine avviati dall'[Istituto zooprofilattico della Sardegna](#), che ha appena ottenuto la certificazione dei propri laboratori da parte di Accredia, l'ente per l'accreditamento agli standard internazionali.

"L'accreditamento per le analisi delle diossine rappresenta un importante traguardo nel settore della sicurezza alimentare - commenta il commissario dell'Istituto, Maria Assunta Serra - perché permetterà di effettuare, anche in Sardegna, i piani di controllo sugli alimenti finora affidati ad altre regioni. Inoltre, ci consentirà di svolgere in autonomia il monitoraggio sulle diossine, per garantire la salubrità dei prodotti locali a tutela della aziende e dei consumatori. Il risultato è stato possibile anche grazie alla Regione Sardegna che ha contribuito all'attivazione del laboratorio di analisi presso la sede di Sassari".

"Le diossine sono un gruppo di composti chimici che si trovano nei sedimenti, nell'aria e nel suolo - spiega Giannina Chessa, responsabile del laboratorio di Chimica ambientale e controllo delle diossine - sono prodotti indesiderati, derivanti da processi di combustione di particolari composti chimici. Le principali fonti di contaminazione sono le industrie chimiche e metallurgiche, la combustione dei rifiuti solidi urbani, le centrali termoelettriche e gli inceneritori. Sono tra le sostanze chimiche più tossiche conosciute dalla scienza, il cui effetto si ripercuote gravemente sul sistema riproduttivo, ormonale e immunitario. I controlli dimostrano che più del 90% dell'esposizione umana alle diossine è da attribuirsi agli alimenti di origine animale, come la carne, i latticini e i prodotti ittici".

Ora la Sardegna non dovrà più aspettare l'invio dei campioni in altre regioni e potrà svolgere in autonomia il controllo delle produzioni di latte, carne e formaggi: "Gli obiettivi sono stabiliti dall'Unione Europea e dallo Stato Italiano, che definisce il numero dei controlli per ogni regione - spiega il commissario Serra. Il vantaggio del nostro riconoscimento è duplice: anzitutto perché potremo valutare la presenza di diossina sul territorio e il rischio derivante per la catena alimentare, e poi perché potremo offrire un supporto in più alle aziende sarde, che potranno garantire prodotti agroalimentari esenti da contaminazioni. Un discorso che vale in modo particolare per le produzioni biologiche o per gli ambienti "incontaminati" e a forte vocazione agropastorale".