

## Farmacista 33 – 26 luglio 2012

### Efsa, in calo la contaminazione alimentare da diossine

L'esposizione a diossine e bifenili policlorurati (Pcb), attraverso la contaminazione di alimenti e mangimi per animali, è in costante discesa. Si conferma anche nell'ultimo decennio l'andamento calante iniziato negli anni '70 in seguito agli sforzi congiunti da parte di pubbliche autorità e industria. È quanto evidenzia l'ultima relazione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) che mettendo a confronto il periodo 2008-2010 con quello 2002-2004, ha rivelato una generale diminuzione di almeno il 16% e fino al 79% nella popolazione, con un decremento simile per bambini piccoli e altri minori, nell'esposizione alimentare a diossine e Pcb diossina-simili. Anche l'esposizione a Pcb non diossina-simili è diminuita. Diossine e Pcb sono inquinanti ambientali persistenti che possono accumularsi nella catena alimentare. Nel tempo, queste sostanze tossiche possono avere effetti avversi sulla salute umana e causare il cancro. La relazione dell'Authority con sede a Parma, si basa sui dati di circa 33.000 campioni raccolti in 26 Paesi europei tra il 1995 e il 2010. Mangimi e alimenti di origine animale mostravano i più alti livelli di contaminazione, in particolare la carne di anguilla e il fegato di pesce, e i loro derivati, contenevano i livelli mediamente più alti sia di diossine sia di Pcb. La carne ovina conteneva in media meno diossine e Pcb rispetto alla carne bovina. Le uova da allevamenti di galline ovaiole in batteria contenevano diossine e Pcb in quantità significativamente inferiori rispetto a quelle provenienti da allevamenti all'aperto, biologici oppure a terra. Salmoni e trote di allevamento contenevano livelli medi di diossine e Pcb inferiori a quelli di salmoni e trote selvatici. Aringhe, salmoni e trote delle regioni baltiche erano più contaminati da diossine e Pcb di quelli di altre regioni.