

La denuncia del presidente del Consiglio nazionale dei chimici dopo lo scandalo degli alimenti tedeschi

Diossina, in Italia pochi controlli

Zingales: analisi ufficiali al minimo. Un rifugio? La filiera corta

DI ANDREA G. LOVELOCK

Niente allarmismi ma forte attenzione agli acquisti, con una maggiore preferenza per quelli effettuati nella filiera corta: è questo il suggerimento dei chimici italiani nella vicenda della diossina ritrovata nelle carni e nelle uova tedesche. Le preoccupazioni non riguardano solo le conseguenze di quanto accaduto in Germania, ma la possibilità che anche in Italia possano verificarsi simili criminose operazioni, come evidenzia il presidente del consiglio nazionale dei chimici, **Armando Zingales**. «I chimici italiani sono impegnati nel pubblico e nel privato a monitorare le varie sostanze pericolose per la salute e l'ambiente, e fra queste anche la diossina negli alimenti. Il numero di controlli ufficiali però non è elevatissimo, soprattutto a causa dei tagli di bilancio di tutti gli enti pubblici. Le analisi del controllo ufficiale delle diossine negli alimenti di origine zootecnica sono eseguite dai chimici operanti nei laboratori degli Istituti zooprofilattici (Izs) accreditati all'esecuzione del metodo di prova ufficiale per le diossine nelle matrici alimentari (metodo EPA 1613). Ma ribadisco che il sistema italiano di controllo delle diossine, necessita senz'altro di un consistente potenziamento».

Ma come avvengono i controlli degli alimenti in Italia?

«I controlli vengono espletati tramite campionamenti effettuati dai servizi veterinari negli allevamenti su carni, latte, uova, miele, mangimi e nei mattatoi i campionamenti vengono fatti anche sui muscoli delle carcasse macellate. Nel dettaglio per gli alimenti che costituiscono la fonte della possibile contaminazione, le modalità dei controlli ordinari

sono stabilite dal Piano nazionale di sorveglianza e di vigilanza sanitaria sull'alimentazione degli animali. Le aliquote destinate alla ricerca di diossine e DL-PCB

vengono trasmesse agli Istituti zooprofilattici. Comunque dovrebbero essere incrementati i controlli delegati ai chimici professionisti, che in regime di sussidiarietà con le pubbliche amministrazioni, possono svolgere questo delicato compito».

Quali sono le fasi dei controlli negli allevamenti italiani?

«Il piano di controllo relativo alla presenza delle sostanze indesiderabili e dei contaminanti negli alimenti per animali quali le diossine, DL-PCB e NDL-PCB, è articolato in un piano di sorveglianza epidemiologica, con

c a m -

pionamento statistico casuale, e in un programma di vigilanza veterinaria volto a garantire il rispetto dei divieti nell'alimentazione animale. In particolare il piano di sorveglianza prevede l'esame di circa 290 campioni in totale, su varie materie prime per mangimi, additivi-premiscele prelevati in mangimifici, presso i distributori».

Ma a oggi qual è il livello e le modalità di rischio per la salute dei consumatori italiani?

«Non bisogna demonizzare, ma nemmeno minimizzare: il fatto è grave in sé, perché indica una carenza di «sistema» che ha permesso al malaffare di insinuarsi nella catena alimentare dell'Ue. Allo stato attuale, le quantità rilevate sono al di sotto di quelle ritenute tali da incidere sul rischio tumori. Inoltre va detto che in Italia non si usano oli esausti da frittura per integrare l'apporto di proteine vegetali nei mangimi; il che riduce notevolmente il pericolo di contaminazione. Ai cittadini poi si deve ricordare che è sempre una scelta intelligente quella di variare la propria dieta».

