


AMBIENTE in breve

a cura di Guido Rosi

Dall'Efsa i dati sui Pcb nel cibo

 Approfondimenti: Percorso di lettura: www.largoconsumo.info/032010/PL-0310-002.pdf (*Sicurezza, certificazione e tracciabilità della filiera agroalimentare*)

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) ha pubblicato una relazione sui livelli di policlorodifenili non diossina-simili negli alimenti e negli additivi per mangimi. Nel 2002 la Commissione europea ha diffuso un elenco di azioni da intraprendere per ridurre la presenza di diossine e policlorodifenili (Pcb) negli alimenti e nei mangimi e ha raccomandato agli Stati

membri di monitorare la situazione. La relazione, preparata dall'unità Raccolta ed esposizione (Datex) dell'Efsa, si basa su un totale di 11.214 campioni alimentari e 1.349 campioni di mangimi raccolti da 18 Stati membri dell'Ue, dall'Islanda e dalla Norvegia tra il 1999 e il 2008 e fa seguito a una relazione sulle diossine e sui Pcb diossina-simili pubblicata all'inizio dell'anno.

I Pcb sono una diffusa classe di sostanze chimiche persistenti che si accumulano nell'ambiente e nell'essere umano. Esse sono associate a un ampio spettro di effetti sulla salute umana e sono classificate come presumibilmente cancerogene per gli esseri umani. Benché la produzione e l'uso di Pcb siano stati sospesi nella maggioranza dei Paesi sin dagli anni Ottanta, ne rimangono elevati quantitativi nelle apparecchiature elettriche, nei prodotti in plastica e nei materiali da costruzione, ma la principale esposizione è tramite gli alimenti. Nella relazione i livelli di contaminazione più elevati sono stati riscontrati in diversi pesci e prodotti a base di pesce, seguiti da prodotti animali, come latte crudo, latticini, uova e ovoprodotti. I livelli più bassi sono stati rilevati in frutta e verdura. Similmente, i livelli di contaminazione più elevati nei mangimi per animali sono stati trovati in mangimi che contengono prodotti derivati dal pesce, come l'olio di pesce. L'Efsa consiglia di effettuare verifiche casuali continue per garantire un'accurata valutazione e monitoraggio della presenza di Pcb nella catena alimentare.