

MARTA STRINATI

Molte parole e pochi fatti. Sui rischi sanitari legati allo scandalo diossina emerso alla fine di dicembre in Germania ma iniziato 10 mesi fa, il mantra istituzionale continua a minimizzare, tranquillizzare ed escludere problemi per i consumatori italiani.

Il ministro per la Salute, Ferruccio Fazio, ripete senza variazioni il concetto espresso sin dalla prima ora: non c'è alcun rischio per la salute. Eppure, due dati dovrebbero indurre alla cautela. Il primo, noto a tutti, è che dalla Germania importiamo grandi quantità di carni suine, destinate a diventare prosciutti, salami, würstel e bisticche. Il secondo, meno conosciuto, è che nelle prime due settimane dell'allerta diossina **nessun campione** è stato analizzato nei nostri laboratori.

### Fiducia cieca

A dispetto dei reiterati annunci ministeriali sull'avvio di controlli e analisi sugli alimenti a rischio diossina arrivati nel nostro paese dalla Germania, nelle prime **due settimane** dall'allerta nel nostro paese non è emerso neanche un dato ufficiale. E non poteva essere altrimenti.

Gli **Uvac**, gli uffici veterinari adempimenti comunitari, hanno ricevuto dal ministero l'ordine di iniziare i controlli soltanto il 13 gennaio scorso. Persino più lenta è la fase dei campionamenti regionali, che partirà la prossima settimana, intorno al 24 gennaio, a quasi un mese dall'allerta. A oggi, gli unici campionamenti davvero esistenti sono quelli effettuati dai **Nas** e analizzati dall'Istituto zooprofilattico di **Teramo**, che rappresenta il centro di riferimento italiano in materia. Al momento, però, è dura definire questi controlli significativi: secondo quanto risulta al **Salvagente**, i primi risultati sono giunti a destinazione soltanto il 17 gen-



**IL MINISTRO FAZIO DIFENDE IL "MADE IN GERMANY"**

# Allerta diossina Nessun rischio?

naio scorso e contano appena **una ventina** di test. Pochi e in grande ritardo.

La verità più probabile è che in Italia soltanto nei **prossimi mesi** si avranno controlli più stringenti su tutti i prodotti potenzialmente soggetti alla contaminazione da diossina emersa in Germania. Le analisi saranno estese ai **mangimi**, che anche quando prodotti in Italia possono impiegare materia prima d'importazione.

Ma tutto ciò, alimenti e mangimi, saranno stati già ampiamente consumati.

### Tossico è bello

In mancanza di dati ufficiali sulla presenza delle carni contaminate sulle nostre tavole e mentre le analisi in Germania sono ancora in corso su centinaia di allevamenti, le dichiarazioni tranquillizzanti del





### Gli ultimi allarmi europei

**1998**

**FRANCIA.** Presenza di alti livelli di diossina nel latte bovino causata da mangimi importati dal Brasile.

**1999**

**BELGIO.** In carne, pollame, uova e latte, diossina 500 volte superiore ai limiti stabiliti dall'Oms. I prodotti sono destinati a tutto il mercato europeo. Coinvolte Francia, Olanda, Germania e in Italia il Piemonte. Colpevole è un grasso non alimentare presente nei mangimi. Chiusi 554 allevamenti di polli e galline, 400 di maiali, 150 di bovini.

**2003**

**ITALIA.** A Caserta e Nola tracce di diossina nel latte di bufala, capra, mucca e pecora. Sequestrati 8.000 capi di bestiame.  
**GERMANIA.** In 1.000 tonnellate di mangimi si trovano livelli di diossina fino a 17 volte superiori ai minimi consentiti.

**2004**

**OLANDA.** In 140 allevamenti bovini nel latte concentrazioni eccessive di diossina. Sotto accusa è l'argilla usata in una fabbrica di patate fritte. Mescolata alle bucce diventava mangime.

**2006**

**OLANDA, BELGIO, GERMANIA.** L'allarme parte da un'azienda olandese di mangimi. In alcune partite di grasso acquistate in Belgio i tassi di diossina raggiungono i 400 nanogrammi per kg. Il governo belga sospende l'attività di un centinaio di allevamenti di polli e suini. In Olanda ne chiudono 275.

**2007**

**SVIZZERA E UNIONE EUROPEA.** Contaminazione dalla gomma di guar, addensante per yogurt, dolci, gelati, maionese. Prodotta in Svizzera con materia prima indiana e usata dalla Danone in Romania. I livelli di diossina raggiungono i 156 picogrammi.  
**ITALIA.** In Campania a causa del cattivo smaltimento di rifiuti e fanghi industriali alte dosi di diossina nel terreno, negli animali e nell'uomo.

**2008**

**IRLANDA.** Carne suina e bovina con diossina fino a 200 volte oltre i livelli massimi consentiti viene esportata in tutta Europa. Ancora colpevoli i mangimi. Per essicarli è stato usato olio industriale.  
**ITALIA.** In Campania mozzarelle di bufala alla diossina. La causa è lo smaltimento dei rifiuti tossici in terreni attigui agli allevamenti. Giappone e Corea bloccano le importazioni.

**2010**

**GERMANIA.** Il 17 dicembre la Commissione europea riceve e rilancia l'allarme diramato dalle autorità sanitarie tedesche sulla contaminazione di mangimi somministrati a numerosi allevamenti di polli, galline, suini e marginalmente bovini. Le autorità tedesche chiudono 5mila stabilimenti, poi ridotti a 500. Secondo la stampa, le prime analisi con risultati fuorilegge risalgono a marzo 2010. La causa è l'aggiunta di un olio industriale nei mangimi. **E. V.**



#### ALLERTA DIOSSINA...

titolare del ministero della Salute - e della sua vice, la sottosegretaria Martini - si sono spinte fino a **demolire** di fatto il principio di **precauzione** adottato dalla normativa comunitaria, che fissa limiti massimi ben precisi alla contaminazione di diossina: **1 picogrammo** per grammo di grasso nella carne suina e 3 picogrammi per carni bovine e uova. Limiti molto restrittivi per una sostanza altamente **pericolosa**, sempre in agguato e che dovrebbe rimanere fuori dagli alimenti. Ma che non tutti sembrano considerare allo stesso modo. Le autorità sanitarie olandesi e britanniche, per esempio, hanno immediatamente individuato le uova alla diossina importate, dando conto alla popolazione della loro destinazione e dei rischi correlati. La Corea del Sud ha sospeso le importazioni dalla Germania in attesa di accertamenti. Il nostro ministro **Fazio**, invece, ha preferito sbilanciarsi in **difesa** della diossina e del **made in Germany**.

#### Ministro frainteso

Nel **question time** alla Camera, il 13 gennaio, interpellato sul caso diossina e sulle misure adottate per proteggere la popolazione, Fazio ha dichiarato che "i criteri con cui vengono posti i valori massimi sono molto conservativi e, di fatto, il parametro di sicurezza è inteso **cento volte** inferiore al limite che può indurre in realtà tossicità nell'uomo". Ha adottato come punto di riferimento per la politica di sicurezza sanitaria nazionale i primi valori emersi dai controlli ancora in corso in Germania, e in par-

ticolare il ritrovamento di un **unico** campione di carne suina, con un valore di **1,51** picogrammi. E su questa base ha tirato le sue conclusioni: "Un uomo di 60 chili tollera 840 picogrammi alla settimana di diossina, che equivarrebbe all'assunzione di **140 chili** alla settimana di carni suine ai livelli trovati nella Bassa Sassonia. Quindi, escludiamo che allo stato attuale, sulla base di queste informazioni, ci sia alcun rischio per la salute del consumatore italiano".

L'opinione del responsabile delle politiche sanitarie nazionali sorprende. E sembra persino **inverosimile**, secondo chi si occupa di metterci al riparo dagli alimenti nocivi, come fa **Aldo Grasselli**, segretario generale della **Sivemp**, la Società dei veterinari per la prevenzione. Che dice: "Credo che il ministro sia stato **frainteso**. Non si può considerare commestibile neanche un chilo di carne con una presenza di diossina superiore ai limiti indicati. Evitare che se ne mangi, del resto, è proprio quanto fanno i servizi veterinari".

Com'è noto, infatti, il pericolo della diossina non è soltanto relativo agli effetti **acuti** sull'ingestione di grandi quantità di sostanza tossica, ma anche nell'accumulo nell'organismo di **piccole dosi**.

Dice Grasselli: "Sulla contaminazione da diossina servono un'attenzione rigorosa e **monitoraggi** accurati. E non l'impressione che si possa **mangiarne** senza rischio, anche perché si potrebbero invogliare comportamenti illegali".

Cosa che, siamo certi, il ministro Fazio non volesse minimamente suggerire...





**CIBI INQUINATI: LE ANALISI SU PESCE (E NON SOLO)**

# E da Taranto spunta il caso italiano

*I NUOVI DATI DI PEACELINK E FONDO ANTIDIOSSINA MOSTRANO VALORI CHE SUPERANO AMPIAMENTE LA SOGLIA DI LEGGE.*

• BARBARA LIVERZANI

**B**asta guardare con sospetto i cibi teutonici per stare tranquilli? Ed è sufficiente non mangiare maiale tedesco (sempre che lo si riconosca) per evitare i rischi? Non sembra, visto che anche nei nostri confini qualche allarme c'è. E dopo il pecorino e il fegato di ovini e caprini, il nuovo caso diossina a **Taranto** arriva dai **frutti di mare**: valori di diossina e pcb (policlorobifenili) che superano di ben il 69% i limiti fissati dalla legge.

Sotto accusa sono finite, in particolare, le cozze e le ostriche prelevate dai fondali del Mar Piccolo di Taranto e analizzate dal laboratorio Inca (Consorzio interuniversitario nazionale di chimica per l'ambiente) di Venezia. Le analisi, commissionate dalla onlus **Fondo antidiossina Taranto** e da **Peacelink**, hanno riscontrato valori di diossina e

Pcb fino a 13,5 picogrammi per grammo, quando la legge prevede un limite massimo di 8. Valori tanto più preoccupanti se si considera che per i tutti i prodotti di mare la normativa europea è decisamente più blanda rispetto agli altri alimenti.

Ci spiega **Alessandro Marescotti**, presidente di Peacelink: "Per tutto il settore mare hanno chiuso un occhio a livello europeo e

nel fissare i valori massimi hanno preso in considerazione la quantità di diossina rispetto al peso umido totale invece che rispetto al solo grasso. È questo il motivo per cui andando a confrontare i valori di diossina trovati nel pecorino da Peacelink (era il marzo 2008, ndr) e i valori riscontrati adesso nei frutti di mare, questi ultimi risultano decisamente superiori". Ecco i dati: la quantità di diossine e Pcb in 100 grammi di **pecorino** è pari a 975 picogrammi, nel campione dei frutti di mare si va ben oltre raggiungendo addirittura 1.314 picogrammi. "Questo significa - continua Marescotti - che mangiando 100 grammi di molluschi si supera di 9 volte la dose tollerabile giornaliera per un uomo di circa 70 chili". Va sottolineato che a risultare così contaminati sono stati i mollu-



## DOVE C'È PERICOLO

Dalla Germania arrivano ogni anno quasi 230.000 tonnellate di carni di maiale fresche e più di 16.000 tonnellate di carni congelate. 13 milioni sono i pezzi di maiale importati con i quali si fanno prosciutti di bassa qualità e quelli senza vincolo di materia prima di origine italiana. Lo stesso vale per insaccati di altro genere come salami, wurstel, mortadella e prosciutto cotto.

Molto bassa è invece la percentuale di importazione di suini vivi. Dalla Germania l'Italia ne importa 2.347 tonnellate, il 6,6% del totale. Il paese da cui ne arrivano in maggior numero è l'Olanda che ne fornisce 11.639 tonnellate, il 32,7%.

### Prosciutto crudo non Dop

Non è garantita l'origine della carne utilizzata. La gran parte dei prosciutti prodotti con queste carni si riconosce dal prezzo di vendita basso e dalla consistenza

molle di quelli venduti a pezzi, dovuta a una stagionatura breve e forzata.

Secondo statistiche ufficiali solo il 32% dei prosciutti venduti in Italia proviene da maiali italiani. Nel 2008 sono state importati in Italia 56 milioni di cosci poi avviati alla trasformazione.

Attenzione all'etichetta. La dicitura "prodotto italiano" non garantisce l'impiego di bestiame nostrano. Secondo la Coldiretti due prosciutti crudi su tre venduti in Italia sono fatti con maiali provenienti da Olanda, Danimarca, Francia, Germania e Spagna. Ovviamente molti di questi vendono un "made in Italy" assolutamente finto.

### Prosciutto cotto

È fatto con la coscia suina e non ha, al momento, alcuna certificazione di provenienza obbligatoria. Come altri prodotti può avvalersi di attestazioni volontarie di qualità emesse da certificatori riconosciuti dal Sistema nazionale degli organismi di certificazione Accredia. I

più diffusi sono Csqa e Sgs Ics. La certificazione di qualità garantisce un sistema di gestione della produzione conforme alle normative europee.

### Prodotti Igp

Per tutti i prodotti Igp (Indicazione geografica protetta) non è garantita l'origine delle carni utilizzate. Difatti i disciplinari di produzione, comunque rigorosi, non obbligano a utilizzare maiali nati, allevati e macellati in Italia. Possono essere fatti sia con carni fresche sia con carni congelate. Tra i prodotti Igp ci sono mortadelle, salami e prosciutti. Sono Igp anche cotecchini e zamponi. L'Igp resta comunque un marchio europeo che garantisce qualità nella fase di produzione.

### Wurstel

Anche per questo insaccato non è possibile risalire, leggendo l'etichetta, alla provenienza della materia prima. Wurstel prodotti in Italia possono essere fatti con maiali non italiani senza alcuna violazione delle norme.

## E DA TARANTO SPUNTA...

schi (ostriche, cozze San Giacomo, cozze "pelose") prelevati dal fondale e non quelli di allevamento che sono in sospensione, su palo o su galleggiante. "Analisi precedenti svolte dalla Asl sui mitili di allevamento non avevano mai registrato concentrazioni di diossine e Pcb fuori norma. È plausibile che queste cozze godano di una situazione migliore perché la diossina non è idrosolubile e quindi si accumula nel fondo".

Ancora Marescotti: "Diossine e pcb dei mitili possono passare alle orate e ai saraghi che si nutrono delle cozze del fondale. Il passaggio da un organismo all'altro, la cosiddetta biomagnificazione, è caratteristico di queste sostanze e si affianca a quello di bioaccumulazione nell'organismo dell'uomo".

Sull'affidabilità dei risultati emersi da queste ultime analisi si possono sollevare pochi dubbi, sia per la serietà del laboratorio a cui sono state affidate sia perché, a quanto pare, le analisi di caratterizzazione (quelle per verificare lo stato di contaminazione ambientale) fatte dall'Arpa regionale confermano i valori e il superamento dei livelli di legge.

**Stefano Raccanelli**, responsabile del laboratorio di Microinquinanti del consorzio di ricerca Inca ha materialmente realizzato le analisi per conto del Fondo antiodiossina per verificare il livello di contaminazione ambientale: "Abbiamo riscontrato una forte concentrazione non solo di diossina, ma soprattutto di Pcb, sia diossina simili sia totali. Sostanze su cui c'è attualmente grande attenzione da parte della Comunità europea che sta proponendo nuovi limiti massimi. A oggi il Regolamento 1881/2006 fissa

## L'INQUINAMENTO A TARANTO E DINTORNI

Alimento	Diossine e Pcb (pg/g di grasso)	Diossine totali in 100 grammi di alimento (pg)	Note
Pecorino (analisi di Peacelink marzo 2008)	19,5	975,0	fuori norma
Molluschi fondale (Fondo Antiodiossina, oggi)	657,0	1.314,0	fuori norma
Cozze Mar Grande (Asl, aprile 2008)	266,3	399,5	a norma ma superano il livello di azione
Cozze Mar Piccolo (Asl, aprile 2008)	182,8	224,8	a norma
Latte oviceprino Statte (Asl, aprile 2008)	7,4	44,5	fuori norma
Ricotta Statte (Asl, aprile 2008)	6,4	127,0	fuori norma
Latte oviceprino Statte (Asl, marzo 2008)	31,2	187,2	fuori norma
Carne oviceprina 4 anni Statte (Asl, marzo 2008)	14,4	28,8	fuori norma
Carne capretto 9 mesi Taranto (Asl, marzo 2009)	24,3	48,5	fuori norma
Carne agnello 3 mesi Taranto (Asl, luglio 2009)	7,6	15,2	fuori norma
Fegato agnellino 1 mese Statte (Asl, aprile 2008)	279,2	558,4	fuori norma
Fegato capretto 2 mesi Taranto (Asl, marzo 2009)	113,8	227,5	fuori norma
Palamita Golfo di Taranto (Asl, aprile 2008)	887,4	470,3	a norma ma superano il livello di azione

La dose giornaliera per un uomo di 70 chili è 140 picogrammi, per una donna di 50 chili è 100 picogrammi.

per la carne di pesce un tenore massimo di diossina più Pcb pari a 8 picogrammi per grammo, al di sotto da quanto ritrovato nelle nostre analisi. Ma c'è dell'altro: la raccomandazione europea del febbraio 2006 specifica che quei prodotti che pur non superando i limiti di legge raggiungono il cosiddetto livello di azione, vanno tenuti sotto controllo e vanno fatti interventi per cercare la fonte di inquinamento". Il livello di azione per i Pcb, uguale a quello per le diossine, è di 3 picogrammi in tossicità equivalente per grammo, tre volte inferiore a quello rilevato per i Pcb con le analisi.

Nel caso di Taranto risulta indispensabile individuare i responsabili, sottolinea Rac-

canelli: "I prelievi di mitili sono stati fatti nel Mar Piccolo (quello interno), in particolare nel seno più vicino alla zona industriale. Da dove viene allora la contaminazione? Chi è stato che nel passato ha utilizzato altissimi quantitativi di Pcb? Questo devono verificare le autorità competenti. Mi risulta che la perizia ordinata dai pm di Taranto ha rilevato che nei primi anni 2000 l'Ilva aveva ancora al suo interno più di una tonnellata di Pcb fluido". A fronte di queste realtà e di allarmi alimentari che ormai a Taranto si ripetono ogni anno va ricordato che in Italia **non esiste** ancora una **legge** che fissa i limiti massime per le emissioni di diossina. ●

## DOVE NON C'È PERICOLO

Le carni fresche e congelate che arrivano in Italia da paesi dell'Unione europea sono accompagnate da un'informativa che deve obbligatoriamente essere trasmessa alle autorità competenti (Uvac e Asl) il giorno stesso dell'emissione del certificato sanitario da parte dell'Unità veterinaria da cui proviene la carne suina. Infatti le direttive di base europee prevedono che i controlli siano effettuati nel luogo di origine. La tracciabilità è garantita e obbligatoria ammesso che si tratti di carne di maiale fatturata e non venduta a nero. Ovviamente parliamo del rapporto tra allevamenti, autorità e destinatari della carne. Altra cosa è la tracciabilità in etichetta, per legge non obbligatoria.

## Carni suine fresche e congelate

È bene rivolgersi al proprio fornitore di fiducia. Sicuramente avrà tutto l'interesse a mostrare il docu-

mento che attesta la provenienza della carne. È probabile che anche la grande distribuzione troverà il modo di informare i clienti circa la provenienza della carne suina in vendita. Controllare sui banconi della macelleria o accanto ai banchi frigo se è stata affissa una qualche documentazione.

## Prosciutti Dop

L'Italia importa dalla Germania in prevalenza cosce, mezzene, pancette, spalle e lombi. Prosciutti Dop sono il San Daniele, il Parma, il Toscano, quello di Modena, di Carpegna e il Berico Euganeo. Diffidare di un San Daniele o di un Parma di piccole dimensioni perché per questi prodotti viene utilizzato il suino pesante, che all'atto della macellazione non può pesare meno di 160 kg.

## Salumi Dop

Tutti i salumi con la certificazione Dop (Denominazione di origine protetta) devono essere fatti

con maiali nati, allevati e macellati in Italia. Lo prevedono i disciplinari di produzione che devono essere seguiti rigorosamente pena il ritiro della certificazione. Salami Dop sono il Varzi, il Brianza, il Piacentino e i Salamini italiani alla cacciatora.

## Carne bio

Proviene da animali nati e allevati in azienda e nutriti solo con mangime biologico. Si riconosce immediatamente dalla dicitura "carne biologica" e dal marchio europeo che certifica il prodotto bio. Deve anche riportare il nome e il codice dell'organismo di controllo, il nome e l'indirizzo del produttore. Per ottenere la certificazione biologica deve essere garantita la completa tracciabilità. Si acquista nei negozi biologici, in bio macellerie certificate o presso la grande distribuzione, sia al banco sia in vaschette sigillate. Con carne suina bio si producono anche salumi come prosciutti crudi, mortadelle, prosciutti cotti, wurstel.

Elena Venditti