

DIOSSINA 1

Niente di nuovo sotto il sole

Mario Latini

Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche

Una cosa è certa, quella che negli altri Paesi è un'emergenza vera, da noi è un'emergenza solo mediatica e la risposta del Servizio Sanitario Nazionale si riassume in una maggiore attenzione verso alcuni prodotti alimentari.

Il nome diossina provoca allarme, giustificato e non, sin dall'incidente di Seveso (correva l'anno 1976) e numerosi sono stati in questi anni i casi di allerta per la presenza di questa sostanza negli alimenti. Dalla diossina belga del 1999 a quella tedesca del 2003-2004, a quella irlandese del 2008 fino a quest'ultima, arrivata sul finire del 2010 dopo che, nello stesso anno, si era già segnalata un'allerta

dall'Ucraina. È vero che questi casi, attraverso i media, insinuano un dubbio nel consumatore sull'effettiva capacità di controllo degli organi ufficiali, ma è altrettanto vero che è altra la percezione da parte di chi opera nel settore. Si avverte, almeno in quest'ultima crisi, la messa in dubbio dell'efficacia del sistema HACCP. Eventuali carenze nell'azione di controllo da parte degli operatori alimentari dovrebbero infatti essere evidenziate e prevenute proprio dal sistema di autocontrollo, ma così non sempre è. Si percepisce inoltre una mancanza di attenzione, o forse solo una scarsa conoscenza, verso l'operato degli organi ufficiali impegnati nel campo della sicurezza alimentare, che in

silenzio e con professionalità garantiscono realmente il consumatore. La DG Sanco (Direzione Generale Salute e Consumatori), una delle Direzioni Generali della Commissione Europea, scrive nella sua home page: il nostro lavoro è aiutare a rendere i cittadini europei più sicuri, più sani e più fiduciosi. Si notino le due parole chiave che danno valore aggiunto alla parola salute, la fiducia e la tutela dei consumatori. Il nostro sistema, pur se non perfetto, ha nelle sue radici e nella sua composizione la forza per dare quanto richiesto nella gestione delle emergenze che si susseguono. Ma andiamo con ordine e guardiamo nel dettaglio quest'ultima "emergenza". Il 27 dicembre 2010 le autorità tedesche hanno informato la Commissione Europea, tramite il sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi (RASFF)





che un lotto di acidi grassi, prodotto per essere utilizzato a scopi tecnici, era stato mescolato con grasso per la produzione di mangimi. Il lotto, proveniente da una società di biodiesel tedesca, era stato consegnato ad una società di produzione di mangimi, anch'essa tedesca. Esso conteneva elevati livelli di diossina, maggiori di quanto consentito dal diritto comunitario. La visione italiana per il controllo di attività illecite è da sempre orientata verso la sorveglianza continua da parte dell'autorità competente sul territorio, ritenendo che eventi simili non possano essere evitati aumentando leggi e restrizioni. Un'attività di sorveglianza in grado di prevenire episodi di questo tipo.

Quella della diossina è una storia infinita in cui la logica della prevenzione ha ottenuto grandi risultati e dove l'informazione pubblica scarseggia o al contrario, a fronte di un'informazione talvolta eccessiva risulta una comunicazione scarsamente efficace.

Conosciuta come uno dei più potenti veleni che l'uomo è in grado di produrre, è cancerogena, interferisce con il sistema immunitario aumentando la vulnerabilità nei confronti delle malattie infettive ed è teratogena. La diossina non è una, ma un gruppo che comprende le dibenzo-diossine (PCDD) e i dibenzofurani policlorurati (PCDF). Ma basta la loro presenza per creare un pericolo imminente per i consumatori? Innanzitutto solo 17 delle 210 diossine e furani esistenti sono fortemente tossiche. Sappiamo inoltre che, come tutti i residui e contaminanti che ritroviamo negli alimenti, agiscono per accumulo depositandosi nel fegato e nel tessuto adiposo e sono necessari circa 10 anni perché l'organismo riesca ad eliminarne la metà. L'avvelenamento più pericoloso è quello da 2,3,7,8-TCDD (tetraclorodibenzo-p-diossina), quindi la tossicità viene calcolata in relazione a questo composto ed espressa in tossicità equivalente (TE). 1 ng TE significa che vi è una miscela di PCDD e PCDF presenti che corrisponde a 1 nanogrammo di 2,3,7,8 TCDD. I risultati dei laboratori devono essere quindi interpretati tenendo conto della tossicità equivalente, non certo della mera assenza o presenza di diossine.

Tutto ciò per dire che le diossine sono un mondo complicato, che per la loro pericolosità devono essere monitorate e che è necessario innalzare il livello di attenzione quando presenti. Si devono tuttavia evitare allarmismi quando il sistema di controllo funziona. Nonostante l'allarme, l'OMS segnala un calo dei livelli di diossine nel plasma sanguigno umano in tutto il mondo, che si deve all'impegno profuso nel ridurre la diossina nell'ambiente. Così nel latte materno, proprio in Germania, nel 1985 è stata segnalata una media di 29,6 ng i-TE/kg grasso che si è ridotta a 15,9 ng i-TE/kg grasso nel 1994.

La presenza di grosse contaminazioni è ormai quasi un ricordo, mentre l'esperienza insegna che i piccoli incidenti creano problemi maggiori di inquinamento da diossine. La diossina si forma per combustione, principalmente con calore al di sotto di 780°C. «Bruciare una bottiglia di plastica fra le stoppie crea inquinamenti rilevabili seppur

localizzati, ma localizzati magari proprio nei piccoli allevamenti rurali o familiari di autoconsumo che percepiamo come i più sicuri». Così ci ricorda il Dott. Diegoli della Regione Emilia Romagna che ha seguito una serie di ricerche regionali in merito. Incendi maggiori creano problemi locali che però vengono amplificati dai media. Ne è stato un caso evidente l'incendio di una industria di Vascigliano in provincia di Terni, dove la presenza di diossina ha costretto la ASL a bloccare, per un periodo, qualsiasi attività zootecnica costringendola successivamente ad un lavoro molto gravoso di controllo degli alimenti provenienti da quella zona. Un'esperienza che così ci racconta il Dott. Marchetti che ha seguito la vicenda per la ASL 4 di Terni: «Ad ogni emergenza sanitaria che si verifica i media registrano come se ogni volta si scoprisse una grande novità o come se le strutture preposte non esistessero o non avessero mai conosciuto prima il pericolo alla ribalta del momento (es. influenza aviaria: nessuno ha mai dato risalto al fatto che in Italia gli allevamenti avicoli erano costantemente monitorati dai Servizi veterinari pubblici già dagli anni '80 ecc.) Episodi come quello recentemente verificatosi in Germania (dove la presenza di diossina a livelli oltre i limiti critici nei mangimi è stata segnalata solo dopo che la contaminazione era arrivata agli alimenti destinati al consumo umano) non si verificano in presenza di sistemi di vigilanza come il nostro dove i Servizi sono costantemente presenti negli stabilimenti e l'attività dei vari segmenti della filiera produttiva è sottoposta a costante verifica da parte degli organi preposti. Anche nel territorio della ASL4 di Terni a seguito dell'incendio di un capannone contenente materiale plastico si è verificata una grave contaminazione da diossine. L'intervento immediato dei Servizi territoriali della ASL e il successivo piano di monitoraggio e verifica messo in atto a livello di aziende agricole, allevamenti, mattatoio e stabilimenti di trasformazione ha consentito di individuare e bloccare tempestivamente i prodotti contaminati interrompendo, per quanto possibile, la catena alimentare ed evitando, almeno nell'immediato, il consumo di alimenti contaminati. Anche in questo caso però l'argomento è stato presentato dagli organi di informazione come un evento del tutto eccezionale e fuori controllo al punto che il danno di immagine arrecato all'economia delle piccole aziende agricole presenti sul territorio è stato in molti casi ben più esteso della contaminazione stessa, dal momento che ha comportato da parte dei consumatori il rifiuto totale dei prodotti provenienti dal territorio interessato, che pure erano stati sottoposti a controllo con esclusione dal consumo di quelli contaminati. In altre parole non si è adeguatamente comunicato all'opinione pubblica che anche in presenza dell'emergenza la sicurezza dei consumatori era tutelata. D'altra parte deve essere altrettanto chiaro che l'impegno dei servizi sul territorio, non può essere sufficiente a garantire la sicurezza se esso non è integrato da interventi adeguati a livello di tutela ambien-

tale e di controllo delle fonti di inquinamento. I servizi garantiscono la verifica costante delle attività di filiera ed intervengono a bloccare tempestivamente i pericoli che si evidenziano; ma non possono da soli risolvere i problemi di "contaminazione cronica" legati a fattori ambientali. Né si può pensare di trattare il problema dell'inquinamento ambientale e delle sue ripercussioni sulla catena alimentare, scatenando una caccia all'untore o, peggio ancora, colpevolizzando gli operatori del settore o i Servizi responsabili dei controlli ogni volta che si verifica un evento più o meno accidentale. Senza eliminare all'origine le cause dei pericoli i Servizi Veterinari da soli, oltre l'accurato monitoraggio e il pronto intervento nei casi accidentali non possono andare. A meno che non si voglia semplicemente cercare un capro espiatorio da dare in pasto alla disinformazione...».

Eppure l'attenzione mediatica dovrebbe anche tener conto del capillare sistema di controllo che abbiamo nel nostro Paese, attenzione che manca per volontà o negligenza? Se si va ad esaminare in dettaglio come è organizzato il sistema di controllo negli altri Paesi ci si accorge che il "sistema Italia" è peculiare e molto più robusto che altrove. Dal sito della DG SANCO si può accedere all'indirizzo URL http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles_en.cfm che permette di verificare come è organizzato il controllo degli alimenti nei Paesi europei, anche se, per inciso, manca proprio il modello dei controlli in Germania. Sarà un caso?

Ma vediamo cosa avviene nel Regno Unito e in Francia visto che sono due Paesi tra i maggiori produttori di alimenti.

Nel Regno Unito, i controlli diretti e i monitoraggi effettuati dalle agenzie di controllo governative come MHS, DEFRA, DARD e dagli organi locali, impiegano all'incirca 8.800 persone tra cui circa 1.200 veterinari. In Francia i vari direttorati ministeriali e gli uffici regionali e dipartimentali impiegano nel controllo degli alimenti circa 8.200 persone tra cui circa 5.000 veterinari. In Italia parliamo invece di 21.000 persone impiegate nel controllo degli alimenti e i veterinari coinvolti sono più di 7.000, ma in questo conto mancano (errore di comunicazione?) i precari ministeriali, dei PIF e degli UVAC. Eppure essi svolgono una grande azione di controllo come ci dice uno dei tanti veterinari precari che operano nei nostri porti. «A seguito della recente emergenza diossina verificatasi in Germania per l'utilizzo in alcuni mangimi ad uso zootecnico di grassi contaminati, siamo stati allertati anche dai RASFF e abbiamo attivato dei provvedimenti del caso attuando immediatamente, attraverso gli UVAC appunto, un monitoraggio delle Diossine e dei PCB diossino simili sulle derrate alimentari a rischio provenienti dalla Germania.

Le indicazioni dell'Ufficio VIII del Ministero della Salute, Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti erano di procedere, oltre che al rintraccio di animali vivi giunti in Italia dalla Germania e per cui sussiste il rischio di essere venuti in

contatto con i mangimi contaminati, anche al controllo tramite sondaggio mirato, disponendo la ricerca di Diossine e PCB diossino-simili sulle partite di latte e prodotti a base di latte, carne suina e prodotti a base di carne suina, carne di pollame, uova ed ovoprodotti provenienti dalla Germania. Tale piano di controllo era integrativo e non sostitutivo di quello predisposto in sede locale dalle competenti autorità regionali e delle AA.SS.LL. come il PNR, di modo da evitare il sovrapporsi di controlli omologhi ed un dispendioso sovraccarico di lavoro agli I.ZZ.SS. Ho potuto constatare che il sistema integrato dei controlli con questo sistema è stato ben disposto.»

L'attività del SSN italiano non si esaurisce con i controlli citati, ma ha anche la forza di essere propositiva per ricerche ad ampio raggio di diossine ed altri inquinanti, come dimostra il nuovo piano messo in atto dal Ministero della Salute sui Siti di Interesse Nazionale (SIN), cioè su quei siti che per legge devono essere bonificati. Il piano di monitoraggio dei contaminanti ambientali negli alimenti di origine animale prodotti nei SIN, si propone di avviare un'attività di controllo, su scala nazionale, dei prodotti di origine animale provenienti dalle aree a maggior rischio.

L'obiettivo è quello di produrre dati utili ad una corretta valutazione del rischio nell'ambito della sicurezza alimentare, migliorando e superando quanto effettuato con il solo piano nazionale residui che prevede 442 ricerche di diossina per il 2011.

Un approccio che, quando ben attuato, non gestisce le emergenze, ma le previene.

Ma una prevenzione efficace non può essere fatta solo attraverso le analisi di laboratorio: le diossine sono molto difficili da analizzare, il costo di una singola analisi si aggira attorno ai 1.000 euro e gli IZS che possono effettuare le analisi sono solamente tre.

Va da sé che un piano di controllo o di monitoraggio non possa basarsi solo sui dati analitici, ma debba prevedere una capillare attività di sorveglianza e di formazione-informazione sul territorio, vocazione naturale dei nostri Servizi veterinari territoriali.

L'assunzione di contaminanti ambientali attraverso le derrate alimentari si determina tenendo conto delle diverse abitudini di consumo e stili di vita individuali. Tutto ciò per determinare la dose giornaliera accettabile, cioè la quantità che si può assumere quotidianamente per tutta la vita senza effetti avversi apprezzabili. Questo limite viene calcolato assumendo un fattore di sicurezza che consente di aumentare il margine di garanzia.

Per questo si ritiene che, pur essendo necessario innalzare il livello di guardia, ancora non si sia corso un reale pericolo di avvelenamento da diossina con i casi di inquinamento delle derrate che abbiamo ricordato.

Si può quindi concludere che non vi sono rischi sanitari immediati per i consumatori ma, poiché le diossine provocano una vasta gamma di effetti tossici, è lapalissiano affermare che le persone non dovrebbero esservi esposte.