

Melamina, Coldiretti chiede tolleranza zero

Nel corso dell'ultimo incontro del Codex Alimentarius (l'organizzazione internazionale incaricata di definire gli standard globali di sicurezza alimentare), si è discusso del problema della melamina negli alimenti.

In sede internazionale alcuni Stati avrebbero proposto soglie piuttosto alte rispetto ad una presenza accidentale (2,5 ng/kg) dovuta alla semplice contaminazione crociata (passaggio diretto o indiretto di microbi) mentre in Europa la presenza accidentale di melamina è stata rivista al ribasso (da 0,5 nanogrammi per chilogrammo di peso corporeo a 0,2). Tutto questo mentre alcuni paesi asiatici avrebbero dichiarato la "tolleranza zero" per prodotti europei contaminati da melamina.

Coldiretti ha chiesto di valutare meglio tali soglie, che possono essere fuorvianti perché si razionalizza una presenza della melamina, che in realtà dovrebbe essere completamente assente, o presente in soglie significativamente più basse di quelle richieste dal Codex. Anche l'Istituto Superiore di Sanità ha espresso le medesime preoccupazioni.

Altro tema in agenda, quello delle fumonisine nel mais. Il Parere dell'organo scientifico Codex, il Jefca, risale al 2001. Attualmente, il parere comune della Commissione Europea va nel senso di consentire un limite massimo di 5 mg/kg di prodotto, ma in ogni caso non sarebbe appropriato considerare dati del 2001, che fanno riferimento infatti a dati di consumo alimentare di mais vecchi e poco significativi per stimare una esposizione al rischio alimentare reale.

Inoltre, bisogna considerare i progressi fatti negli ultimi anni in presenza di Buone Pratiche Produttive, e il fatto che in Europa non più del 10% del mais prodotto viene consumato dall'uomo. In Italia, secondo l'Istituto Superiore di Sanità, si sarebbe addirittura fermi al 2-3%, con rischi davvero molto bassi per la salute.