

L'Efsa rassicura sul caso maiali alla diossina

Nella sua risposta rapida alla richiesta di un parere della Commissione Europea (era l'8 dicembre scorso), l'Efsa ha rassicurato tutti: anche nei casi estremi di forti consumatori di sola carne bovina irlandese (quindi nel gruppo massimamente esposto), l'assunzione di diossine potrebbe effettivamente far superare la soglia settimanale di sicurezza ("riducendo la protezione dei forti consumatori", si legge nella opinione), ma non necessariamente condurre a effetti negativi sulla salute, data l'episodicità dell'evento.

Infatti, la dose settimanale tollerabile di diossine è fissata a margini di sicurezza di 10 volte inferiore rispetto alla dose necessaria per avere effetti negativi sulla salute. Sarebbe insomma necessario un consumo dei corrispondenti quantitativi di carne di lungo corso per riportare danni alla salute. In sostanza, nella valutazione data dalla Agenzia Alimentare il rischio viene considerato non significativo.

La situazione è ancora più tranquillizzante per i consumatori medi. Tenuto conto che la carne irlandese rappresenta comunque una frazione della carne circolante, che quella contaminata a sua volta è solo una parte della irlandese, e che l'esposizione media a tale fonte di contaminanti è piccola, non vi sarebbero pericoli associati ad un suo consumo episodico e del tutto momentaneo. Tale consumo "normale" dovrebbe aumentare di un 10% l'esposizione complessiva alla diossina.

Il sistema di allerta della Commissione Europea ha quindi funzionato a dovere, impedendo contaminazioni nel lungo periodo. Infatti, la presenza di diossina nella carne di maiale irlandese è iniziata nel settembre, protraendosi per un periodo di tempo sufficientemente circoscritto.