

Efsa: al via nuovo database sugli alimenti

L'Efsa (European food safety authority) ha avviato una ricerca per tentare di stabilire con precisione quali sono i consumi alimentari dei cittadini europei, in modo da individuare realistiche soglie di rischio. Questo aspetto può divenire centrale anche per le imprese agricole, in passato tenute a rispettare pratiche produttive sulla base di astratte definizioni del rischio.

Ad oggi si sa ancora molto poco sui veri valori (e quindi sulle quantità) degli alimenti consumati e dei rischi alimentari eventualmente connessi; le tecniche più comunemente utilizzate scontano numerose imprecisioni. In realtà, il rischio alimentare dipende in buona parte dalla dose di esposizione, sia per quel che riguarda la tossicità acuta (un solo episodio di intossicazione alimentare, con dosi alte) che la tossicità cronica e subcronica (più episodi di intossicazione, ma con valori più bassi).

Il database che l'Efsa intende costruire, oltre ad armonizzare i dati sul consumo provenienti dai diversi Paesi europei, cerca di dare una migliore definizione di gruppi particolarmente sensibili, come donne, bambini e anziani. Il suo obiettivo sarebbe quindi quello di essere un primo strumento per la valutazione del rischio, a disposizione sia dell'Agenzia che degli Stati membri. Costruito con l'ausilio del Efsa Expert group on food consumption data (un team di scienziati europei), il database comprende 15 categorie alimentari principali e 21 sottocategorie di dettaglio. Potrebbe servire anche per valutare il bilanciamento delle singole diete nazionali e quindi per individuare di quali alimenti potrebbero essere incoraggiate le etichette di vanto salutistico.

[I dati preliminari](#) dimostrano un'alta variabilità delle diete nazionali, con diverse soglie di sicurezza alimentare e di sicurezza nutrizionale. Un aspetto sicuramente delicato da gestire a livello europeo. Ma che vede, almeno dal punto di vista nutrizionale, un'Italia decisamente "in forma": abbiamo più basso consumo di zuccheri (solo 19 grammi al giorno), e il più alto consumo di pesce dopo la Norvegia, oltre al maggiore consumo di frutta e verdura (453 grammi) e un basso consumo di carne.

Tutti aspetti che fanno pensare alla possibilità di avere vanti salutistici per alimenti nazionali posti alla base della nostra alimentazione quotidiana: non sono più solamente gli ingredienti ad essere buoni o cattivi, ma vanno considerate le diete nel loro complesso.