

BASILICATA CASA COMUNE

IL FUTURO VISTO DAI CATTOLICI

DUE LIVELLI
Il sistema di controllo sull'ambiente prevede essenzialmente il livello statale e quello regionale con organismi appositi dedicati a disciplina e controllo



INFORMAZIONE IMPORTANTE

Bisogna pensare a un nuovo rapporto tra entità di controllo e cittadini sui rischi reali. Ma va combattuto l'allarmismo

L'ALLARME SUL CIBO

L'inquinamento negli alimenti è un rischio subdolo. E serve attenzione all'import da Paesi extraeuropei con regolamentazioni diverse



TRE LIVELLI
Il sistema di controllo sugli alimenti valorizza, oltre ai livelli statale e regionale, anche un livello locale con le Asl e le sezioni territoriali di Istituto Zooprofilattico e Nas dei Carabinieri

Il rischio di respirare e di mangiare

Gli inquinanti in ambiente e cibi e il sistema dei controlli per offrire garanzie

GIUSEPPE ANZILLOTTA*

Un ambiente salubre è essenziale per il benessere psico-fisico dell'uomo. Di contro, taluni fattori di stress quali ad esempio l'inquinamento dell'aria, il rumore e le sostanze chimiche pericolose, condizionano negativamente la salute.

Altri fattori come la perdita di biodiversità, il depauperamento delle risorse idriche e il degrado del suolo, possono incidere sullo stato di benessere degli ecosistemi e quindi anche dell'uomo, minacciando la fornitura di servizi essenziali, quali l'accesso all'acqua e la produzione di alimenti.

L'INFORMAZIONE AI CITTADINI -Data la numerosità e complessità dei fattori che incidono sulla salute dell'ambiente e dell'uomo sarebbe estremamente auspicabile che i professionisti della scienza che operano nel campo della tutela ambientale e della salute pubblica, sia in ambito accademico che negli enti di controllo, attivassero (o meglio, venisse loro richiesto di attivare) un nuovo rapporto con le comunità di riferimento, volto ad una migliore e sistematica azione di informazione ed educazione delle popolazioni circa i rischi ambientali ed alimentari.

Fino ad ora questo rapporto non è stato sufficientemente "strutturato" lasciando campo libero alle multinazionali, ai potentati locali e a presunti esperti. E questo nonostante che la complessità e l'importanza della problematica in parola non ammettano né improvvisazione né tantomeno interessi di parte.

LE NOTIZIE INTERESSATE -Viceversa, la cattiva informazione - fatta da soggetti interessati o improvvisati - induce le persone a comportamenti pericolosi per la propria salute e per l'ambiente e produce solo allarmismo sociale, anche quando è animata da buone intenzioni. È il caso- quest'ultimo - della Basilicata ove domina o viene millantata la credenza che l'ambiente sia fortemente inquinato.

Dobbiamo piuttosto considerare una serie di elementi che fortunatamente limitano l'impatto sull'ambiente e sull'uomo delle realtà produttive presenti in Basilicata; in primo luogo la naturale capacità dell'ambiente di degradare le sostanze inquinanti, grazie all'azione dei raggi solari e dei microrganismi che si adattano a vivere in loro presenza.

In secondo luogo, consideriamo che la maggior parte delle sostan-

ze inquinanti ha una scarsa mobilità, quindi è molto probabile che il danno per l'ambiente rimanga circoscritto in prossimità dei siti produttivi impattanti. È lì pertanto che si deve concentrare lo sforzo degli enti di controllo di monitorare costantemente la presenza degli inquinanti e di ponderare, in relazione alla particolare situazione ambientale, i loro effetti tossici.

L'ABUSO DEI TERMINI -Spesso inoltre, riferendosi all'ambiente della Basilicata, si fa un vero e proprio abuso del termine inquinamento, che ricordiamo è un'alterazione della naturalità di un ecosistema, laddove invece ciò che si può rilevare è la sola presenza di sostanze inquinanti in basse quantità.

Il terzo fattore che previene o quanto meno limita l'inquinamento delle nostre acque, dei nostri suoli e dell'aria che respiriamo è una solida normativa ambientale. Essa è il risultato finale di un processo di sedimentazione della conoscenza prodotta e costantemente aggiornata in ambito



DIFESA Leggere le etichette

scientifico che si traduce nello strumento fondamentale a disposizione degli enti di controllo e degli attori della filiera produttiva per prevenire l'inquinamento.

LE NUOVE NORMATIVE DI TUTELA -In proposito è il caso di precisare che la normativa ambientale emanata negli ultimi decenni ha consentito senza dubbio di evitare i disastri ambientali a cui eravamo abituati in passato e di conseguenza l'impatto sull'ambiente è oggi limitato a quelle industrie che non operano secondo i migliori standard disponibili.

I RISCHI PER GLI ALIMENTI -Accanto ai rischi legati agli inquinanti ambientali, che rappresentano in larga misura rischi co-



nosciuti e per i quali esistono adeguate politiche di prevenzione, esiste un'altra categoria di rischi che ha una forte incidenza sulla salute umana, già nota da alcuni decenni ed in continua evoluzione, che è quella dei rischi che si scoprono essere legati a sostanze presenti negli alimenti. Tali rischi sono correlati alla presenza negli alimenti di sostanze contaminanti, additivi e farmaci per le quali, pur esistendo specifiche politiche di prevenzione maturate nel corso degli anni, si devono affrontare sempre nuove sfide legate alla necessità di doverle identificare a concentrazioni sempre più basse, alla varietà e numerosità di molecole da ricercare e al rinvenimento di sostanze non consentite, causa di allerte alimentari (come nel caso del fipronil nelle uova, negli ovoprodotti e nelle carni avicole, avvenuta nel 2017).

UN PERICOLO SUBDOLO

-Questa forma di inquinamento è più subdola e silenziosa dell'inquinamento ambientale che invece è più attenzionato dai media e presente ormai nella coscienza collettiva. L'aspetto più preoccupante di tale sottovalutazione è che per anni, quotidianamente e inconsapevolmente, siamo venuti a contatto con una serie di sostanze pericolose presenti negli alimenti di cui ci cibiamo.

Basti pensare all'utilizzo che è avvenuto tra gli anni '60, '70 e '80 di farmaci veterinari quali ormoni, anabolizzanti, tireostatici, cortisonici ed antibiotici negli allevamenti intensivi da reddito, somministrati come fattori di crescita oltre che a scopo terapeutico-profilattico ed il conseguente scandalo, nei primi anni '80, degli "omogeneizzati agli ormoni", con gli episodi di ginecomastia e di telarca precoce imputati al consumo da parte dei bambini d'omogeneizzati di carne proveniente da animali trattati (con dietilstilbe-

TUTELE
L'Europa ha varato normative stringenti sia sull'ambiente che in materia di controlli sugli alimenti

strolo).

DOPO I CASI, LA REGOLAMENTAZIONE

-La constatazione dei rischi correlati all'uso di queste sostanze ha portato all'emanazione di alcune direttive europee per regolamentare in modo uniforme la materia, ovvero le direttive n. 96/22 CE e 96/23 CE, concernenti il divieto di utilizzazione nei paesi dell'Unione Europea di sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta antagoniste nelle produzioni di carni animali.

In generale la normativa europea concernente la ricerca di sostanze indesiderabili, non autorizzate, ed autorizzate con limite viene applicata a livello nazionale realizzando tutta una serie di piani di controllo per la ricerca mirata di talune di esse sia sugli animali in vita, prossimi alla macellazione, che sulle loro produzioni.

TUTELA DEI CONSUMATORI E IMPORT EXTRAEUROPEO

-Dunque, l'esistenza di una stringente normativa in campo alimentare tutela fortemente la salute del consumatore. L'attenzione delle istituzioni e degli organi di controllo è rivolta attualmente in modo particolare a quegli alimenti di origine extraeuropea provenienti da Stati dove vigono legislazioni diverse che consentono ancora l'utilizzo incontrollato di certe sostanze bandite o limitate in Europa. Gli sforzi delle autorità competenti sono pertanto rivolti a contrastare l'immissione in modo illegale di tali alimenti sul mercato Europeo.

L'azione di tutela della salute umana e dell'ambiente messa in campo dall'Unione europea si esplica anche attraverso un altro strumento che è quello della ricerca dei rischi emergenti negli alimenti e nei mangimi ovvero dei nuovi rischi, prima che essi si trasformino in un problema di sanità

pubblica.

Ad esempio, solo nel 2016, sono stati sottoposti a valutazione i rischi associati al consumo di alghe marine, di estratti di tè verde, dell'aloè, per citare alcuni prodotti molto in voga e di uso comune.

NON TUTTO IL BIOLOGICO È SANO

-Del resto, una credenza comune da sfatare, e che spesso induce in errore il consumatore non bene informato, è quella di pensare che ciò che è considerato biologico e naturale sia privo di rischi. Basti pensare che alcune tossine che possono essere contenute naturalmente o che si sviluppano in particolari condizioni nei vegetali risultano essere tossiche per uomo ed animali.

ATTENTI AI CONTENITORI

-Un altro ambito di indagine cui si indirizza l'attenzione degli esperti da alcuni anni a questa parte è la presenza di sostanze potenzialmente nocive per l'uomo nei materiali a contatto con gli alimenti, nei prodotti per l'igiene personale, negli articoli che maneggiamo, ed infine nel microambiente (case ed uffici) dove trascorriamo gran parte del nostro tempo. Anche in questo caso, un ausilio per gli esperti è sicuramente la presenza di una normativa di riferimento che, tuttavia, rispetto a quelle ambientali ed alimentari fortemente consolidate, è relativamente recente ed in continua evoluzione.

Per evitare che si presentino dei nuovi rischi per la salute l'Unione europea, a partire dal 2006, con l'emanazione dei Regolamenti sulle sostanze chimiche denominati Reach e Clp, ha messo in campo un'azione di prevenzione senza precedenti che, ad oggi, non ha eguali nel resto del mondo. Con questi Regolamenti tutte le sostanze chimiche, prima di essere immesse in commercio, devono essere classificate e autorizzate sulla base dei loro pericoli e di una rigorosa valutazione degli effetti tossicologici sull'uomo e sull'ambiente.

Dunque, fino al 2006, anno di emanazione del primo dei due Regolamenti, senza saperlo siamo stati esposti a svariate centinaia di migliaia di sostanze chimiche che erano in uso già da tempo senza che la loro pericolosità fosse stata indagata in modo sistematico.

In relazione al quadro appena accennato, concernente i rischi per la salute legati al consumo alimentare ed agli stili di vita, si può facilmente concludere circa l'importanza e il valore di una corretta e sistematica azione di informazione ed educazione del cittadino nonché del potenziamento del sistema pubblico dei controlli basato sulla conoscenza scientifica e sulla diffusione della vigilanza tecnico-amministrativa.

LEGGERE LE ETICHETTE - Il cittadino, da parte sua, è bene che



UNA CENTRALINA A far danni è spesso l'esposizione cronica

IL TEMA DELL'ESPOSIZIONE CRONICA

-Purtroppo oggi scontiamo e continueremo ancora in futuro a scontare gli effetti dell'esposizione cronica prodotta negli anni addietro a sostanze inquinanti di uso quotidiano. Non per niente l'incidenza di alcune patologie, tra cui alcune oncologiche in soggetti giovani, e di talune allergie, è aumentata in misura significativa negli ultimi decenni.

abbia un atteggiamento di sana curiosità ed attenzione alle etichette dei prodotti che acquista mista ad un pizzico di diffidenza verso tutte le novità che vengono introdotte per rendere i cibi sempre più gustosi, a buon prezzo e pronti all'uso. Analogamente, dovrebbe prestare la stessa attenzione anche all'atto dell'acquisto e nell'utilizzo di prodotti per l'igiene personale e degli ambienti.

[* Gruppo Meic Potenza]