



N. 19 - gennaio 2011

## Il monitoraggio della catena alimentare contro il rischio da presenza di diossina

Secondo il memo/11/8 (6 gennaio 2011) della Commissione europea<sup>1</sup>, il Sistema di rapida allerta per cibi e mangimi (RASFF)<sup>2</sup> è stato attivato dalla Germania, a decorrere dal 27 dicembre 2010, in ordine alla contaminazione da diossina di alcuni grassi vegetali, confluiti nei mangimi composti destinati alla commercializzazione per animali.

Ne è derivato, nelle immediate fasi della catena alimentare susseguente, il superamento dei livelli massimi di diossina<sup>3</sup> stabiliti dalla normativa europea.

---

<sup>1</sup> Reperibile sul sito della Commissione, alla URL (<http://europa.eu/rapid/pressReleasesAction.do?reference=MEMO/11/8&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=en>).

<sup>2</sup> *Rapid Alert System for Food and Feed*: si tratta di un contesto istituzionale, creato nel 1979 come mezzo per consentire lo scambio di informazioni tra gli Stati membri in ordine alle misure intraprese per fronteggiare seri rischi per l'alimentazione (cibo o mangime). In particolare, le informazioni sono oggetto di notifica alla Commissione europea ed attengono sia al rischio, sia alle misure adottate per fronteggiarlo (possono consistere nel ritiro dei prodotti alimentari dal mercato), sia anche circa il consenso dell'operatore coinvolto dalla misura. La Commissione è tenuta, con lo stesso sistema, a trasmettere le notifiche ricevute a tutti gli Stati membri.

<sup>3</sup> Ai sensi della parte 5.7 del regolamento (CE) n. 1881/2006: il grasso di bovini ed ovini non può superare 3 picogrammi di diossina per ogni grammo; il grasso di pollame non può superare 2 picogrammi di diossina per ogni grammo; il grasso di suini non può superare 1 picogrammo di diossina per ogni grammo. La medesima fonte ha contemplato, per la prima volta, anche limiti massimi per la sommatoria di diossine e policlorobifenili-diossina-simili (d'ora innanzi: PCB), che sono, rispettivamente, i seguenti: il grasso di bovini ed ovini non può superare 4,5 picogrammi di sommatoria per ogni grammo; il grasso di pollame non può superare 4 picogrammi di sommatoria per ogni grammo; il grasso di

La fonte della contaminazione parrebbe doversi collocare in un impianto di biodiesel nel quale si sarebbe verificata la commistione tra acidi grassi (destinati ad usi di tipo tecnico, come il trattamento della carta) e grassi vegetali<sup>4</sup> destinati alla produzione di mangimi composti per animali.

Muovendo a titolo precauzionale dalla data dell'11 novembre 2010 per seguire la traccia delle consegne operate dalla ditta (responsabile dell'impianto di miscelazione dei grassi in questione) in direzione delle aziende di produzione dei mangimi composti, le autorità germaniche hanno individuato 2256 tonnellate di grasso potenzialmente contaminato e 25 manifatture di mangimi (tutte ubicate in Germania) destinate alla fornitura e sue utilizzatrici (nel mescolarle con altri elementi al fine di produrre mangimi composti). Nel medesimo intervallo temporale, esse avevano rifornito di mangimi composti 4.760 fattorie, in cui si producono uova e si alleva bestiame, pollame e suini; ispezioni sono state immediatamente attivate per tutte loro ed alla data del 12 gennaio 2011 residuavano solo 490 fattorie con controlli in

---

suini non può superare 1,5 picogrammi di sommatoria per ogni grammo. Si rammenta che nel Sistema Internazionale delle unità di misura (SI) 1 picogrammo (abbreviazione: pg) equivale a 10 elevato alla -12 grammi (1 pg = 0,000000000001 g).

<sup>4</sup> Molti animali non sono in grado di autoprodurre lipidi, che, mantenendo intatta la temperatura corporea, consentono loro di destinare risorse energetiche per la crescita e l'attività muscolare; ecco perché si ricorre agli acidi grassi contenuti in alcuni vegetali (oliva, palma, semi di girasole, arachidi).



^^

A fronte dell'ipotesi di un mutamento di filosofia dei controlli, il presidente della FEFAC Patrick Vanden Avenne ha focalizzato l'attenzione sulla fattispecie all'origine del caso, che registrava la convergenza nel medesimo impianto della produzione di diversi tipi di grassi: la fonte di rischio risiederebbe nella commistione delle due linee di produzione, e questo impone che «tutti gli impianti che hanno anche una produzione di grassi non destinati agli alimenti» devono essere considerati come «impianti ad alto rischio» e quindi subire «controlli adeguati». Inoltre la FEFAC afferma che «dovrebbe essere richiesta in questo contesto la stretta separazione fisica della attività di produzione di grassi ad uso tecnico da quella di grassi per mangimi».

A sostegno di questa richiesta, Vanden Avenne ha invocato la posizione assunta dal suo predecessore Pedro Corrêa de Barros, nel precedente caso di contaminazione alimentare da diossine e PCB, che nel 2008 riguardò i suini irlandesi. Anche in quel caso la fonte della produzione di grassi era in un'azienda a competenza ibrida, essendo anche un impianto di riciclaggio di rifiuti alimentari: ecco perché si sostenne che le aziende di miscelazione dei grassi non potevano essere chiamate in causa per la contaminazione occorsa a monte del processo, e che "se l'impianto di riciclaggio dei residui di panificazione avesse applicato correttamente le procedure HACCP" vigenti ai sensi del regolamento 183/2005, non si sarebbe verificato l'impiego di oli da rifiuto come fonte di operazioni di essiccamento dei mangimi destinati all'alimentazione animale (impiego che è fonte di produzione di diossine).

La richiesta dell'associazione di categoria è quindi da un lato di imporre una separazione fisica chiara, tra produzione di grassi per l'industria e di grassi per l'alimentazione; dall'altro lato, quella di considerare l'attività di produ-

zione ibrida un'attività ad alto rischio, con la conseguenza di assoggettarla non più soltanto alla licenza per motivi igienici, ma ai requisiti di competenza e di professionalità imposti alla restante parte della catena alimentare.

In effetti, già il rapporto della Commissione agricoltura della Camera irlandese<sup>6</sup> aveva stigmatizzato che questo tipo di attività fossero considerate "imprese a basso rischio", e ciò anche alla luce del precedente scandalo della contaminazione da diossina in Belgio (dove erano state individuate criticità a livello di mangimi che poi si riverberavano sulla catena alimentare); nella fattispecie, era anche stato lamentato che i programmi HACCP non includevano la contaminazione degli oli come possibile fonte di rischio, e che all'epoca non vi erano regolamentazioni europee che richiedessero il campionamento degli oli utilizzati nella produzione dei mangimi.

Le linee guida dell'Unione per la produzione dei mangimi composti e delle misture a fine 2008 già governavano - secondo la nota di Pedro Corrêa de Barros - il 90% di tutti mangimi prodotti nell'Unione europea (approssimativamente 150 milioni di tonnellate annue), garantendone la qualità.

^^

Sotto questo profilo, la produzione ibrida di biodiesel e di grassi vegetali, presumibilmente all'origine del caso germanico, comporta *mutatis mutandis* gli stessi potenziali rischi del precedente irlandese. Un elemento di possibile regolazione nazionale (aggiuntiva rispetto a quella europea), invece, può rinvenirsi nel decreto ministeriale 3 settembre 2008, n. 156 (Regolamento concernente le modalità di applicazione dell'accisa agevolata sul prodotto denominato «biodiesel», ai sensi

<sup>6</sup> House of the Oireachtas, Joint Committee on Agriculture, fisheries and food, *Report on the contamination of Irish pork products*, May 2009, PRN n. A9/0686, p. 18.

dell'articolo 22-bis, del decreto legislativo 26 ottobre 1995, n. 504).

Tale disciplina italiana è funzionale alla partecipazione al programma pluriennale (1° gennaio 2007-31 dicembre 2010) di agevolazione del biodiesel nel limite del contingente annuale. Vi partecipano i soggetti titolari di impianti, operanti in regime di deposito fiscale, ubicati nel territorio nazionale ovvero negli altri Paesi dell'Unione europea, che producono biodiesel.

Il citato regolamento prescrive che la relativa domanda sia corredata dal "*certificato di analisi rilasciato dalla Stazione sperimentale combustibili o dalla Stazione sperimentale oli e grassi o da uno dei Laboratori chimici delle Dogane specializzati nel particolare settore merceologico, relativo all'annualità in corso, dal quale risulti la conformità delle caratteristiche merceologiche*" del biodiesel prodotto con quelle previste dalle vigenti

norme dell'Ente nazionale italiano di unificazione (UNI). Vi è quindi l'obbligo di assoggettare annualmente a controllo la propria produzione per verificare il risultato del processo chimico (transesterificazione con alcool metilico) che dà luogo al biodiesel a partire dai componenti biologici che sono presenti nell'impianto.

L'ordinamento nazionale già attribuisce, in materia, un ruolo di verifica ad istituzioni pubbliche assai qualificate, suscettibile peraltro di essere ampliato alle fasi di produzione del biodiesel in cui non si può escludere il rischio di commistione con altre linee di produzione di tipo alimentare.

**a cura di Giampiero Buonomo**

**L'ultima nota breve:**

*Il disegno di legge di stabilità per il 2011*

(A.S. n. 2464)

(n. 18 - novembre 2010)

**nota breve**

sintesi di argomenti di attualità del Servizio Studi del Senato

Gli arretrati possono essere richiesti all'Archivio Legislativo tel 06 67062610

ArchivioLegislativo@senato.it

I testi sono disponibili alla pagina: <http://www.senato.it> – leggi e documenti – dossier di documentazione. Servizio studi – note brevi

progetto grafico *the washing machine*

**www.senato.it**