
Fipronil: meglio un uovo oggi ...?

Ven 01/09/2017 - 10:55

Ministero della Salute: richiamati alcuni lotti di uova nelle Marche

CTCU: gravi carenze nell'informazione tempestiva

Lo scandalo del Fipronil si sta pian piano allargando. Anche in Italia infatti sono spuntate uova contaminate con questo insetticida. Quello che manca sono informazioni concrete per i cittadini. Il Centro Tutela Consumatori Utenti chiede che venga introdotto l'obbligo di etichettatura anche per le uova lavorate.

La cronistoria

Il 20 luglio 2017 l'autorità belga per la sicurezza alimentare informa la Commissione Europea sui residui dell'insetticida Fipronil nelle uova di gallina. Attraverso il sistema di allerta veloce per gli alimenti, il RASFF, vengono informati tutti i paesi europei. Ben presto si scopre che sono coinvolte milioni di uova. Le uova contaminate prima spuntano nei Paesi Bassi e in Belgio, poi anche in Germania. A metà agosto sono giunte segnalazioni di uova contaminate o prodotti derivati dalle stesse, da 15 paesi europei, dalla Svizzera e da Hong Kong. In Germania vengono distrutte milioni di uova. Una catena di negozi alimentari arriva ad eliminare temporaneamente tutte le uova fresche dai propri scaffali di vendita. Lo scandalo porta alla luce anche pratiche piuttosto dubbie: in Austria vengono tolte dalla circolazione delle uova importate allo stato cotto e già sgusciate – erano destinate alla gastronomia.

L'insetticida Fipronil, a quanto pare, è stato aggiunto da una ditta belga in modo illecito al disinfettante e detergente "Dega 16", per permettere al detergente di debellare il problematico acaro rosso del pollo. "Dega 16" è stato acquistato fra l'altro dall'azienda di pulizie olandese "Chickfriend" e poi usato per pulire pollai anche in Germania. I polli assumendo il veleno attraverso la pelle, gli organi respiratori e beccando il terreno, lo hanno trasmesso alle uova.

L'Italia non rimane indenne

Il 21 agosto si ha notizia che il Fipronil ha raggiunto anche l'Italia: il Ministero della Salute comunica che la sostanza è stata rinvenuta in due campioni. Fino a quel momento, secondo il Ministero, non sarebbero stati commercializzati alimenti contaminati. Nei giorni successivi poi le notizie di nuovi campioni positivi, fino ad oggi otto in totale. Le aziende colpite hanno sede nelle Marche, nel Lazio, in Lombardia, in Campagna e in Emilia Romagna. Pare si tratti di aziende di galline ovaiole, aziende confezionatrici ed un produttore di pasta. Il Fipronil è stato trovato sia nelle uova che nei derivati (come uovo liquido pastorizzato) e negli omelette surgelati. Per il momento non è chiaro come la sostanza sia giunta nelle uova. I NAS dei Carabinieri hanno sequestrato 92 tonnellate di uova ed oltre 25.000 galline, ed hanno annunciato di voler formalizzare sette accuse.

E' stato possibile togliere dalla circolazione la maggior parte dei prodotti prima della loro commercializzazione. Gli omelette surgelati del produttore germanico Kagerer, contaminati, erano però già stati venduti, e ora vengono richiamati anche in Lombardia. Si attendono al momento i risultati di ulteriori analisi.

Il 30 agosto il Ministero della Salute ha comunicato che i Servizi Veterinari delle Marche hanno imposto l'attivazione delle procedure di richiamo di uova di varie categorie, in quanto in un campione di dette uova si è riscontrato un valore di fipronil pari a 0,98 mg/kg, superiore pertanto al limite di tossicità acuta di 0,72 mg/kg.

Cosa è il Fipronil, e quanto è dannoso?

L'insetticida Fipronil è efficace contro pulci, zecche, pidocchi ed altri parassiti, e viene utilizzato per animali domestici come cani e gatti. Per gli animali da fattoria nella produzione di alimenti il suo uso non è consentito. Il Fipronil ha effetti tossici per il sistema nervoso e il fegato, in dosi alte provoca nausea, vomito, mal di testa e finanche paralisi temporanea. Non è però considerato né cancerogeno né genotossico.

L'Istituto per la ricerca dei rischi germanico stima improbabile un pericolo per la salute degli esseri umani anche nelle assunzioni prolungate di alimenti contaminati con Fipronil. Attraverso l'alimentazione possono essere assunti (in un pasto o nel corso della giornata) 0,72 milligrammi di Fipronil per chilo di peso prima che sia riconoscibile un rischio per la salute. Il valore più alto ad oggi misurato è stato in Belgio con 1,2 milligrammi di Fipronil per chilo d'uovo. Una persona media potrebbe quindi assumere dalle 7 alle 8 uova contaminate prima che vi sia un rischio per la salute. I bambini, a seconda del peso corporeo, raggiungono la soglia già con uno o due uova al giorno.

Per gli alimenti vige un limite di residuo massimo di 0,005 mg/kg, che equivale ad una "tolleranza zero". Se questo valore limite viene superato, l'alimento non è più commerciabile e va tolto dal mercato.

E cosa ne è della tempestiva informazione ai consumatori?

Come si è scoperto soltanto in un secondo momento, l'autorità belga già a giugno 2017 era a conoscenza del primo caso sospetto. La Commissione Europea e gli altri Stati Membri sono stati informati però soltanto in data 20 luglio, quindi circa 7 settimane più tardi. Soltanto in quel momento le autorità nazionali hanno potuto attivarsi per identificare i prodotti coinvolti e toglierli dal mercato. E' plausibile supporre che già prima del 20 luglio siano state commercializzate – e consumate – uova contaminate e prodotti lavorati che le contenessero. E non è da escludere che tali prodotti contaminati si trovino ancora in commercio o nelle dispense delle famiglie.

Anche a problematica ormai nota le autorità nazionali informano i consumatori soltanto “con esitazione, in modo poco chiaro e in parte contraddittorio”, come afferma l'associazione tedesca Foodwatch.

Il Ministero della Salute riporta i risultati attuali sul proprio sito ogni due-tre giorni. Viene sì indicato il numero di campioni prelevati, ma le aziende coinvolte non vengono indicate per nome. In Alto Adige, l'Azienda Sanitaria, competente in materia, non informa affatto: una ricerca sul sito dell'ASL con la parola chiave “Fipronil” non porta nemmeno un risultato.

Il Direttore del CTCU, Walther Andreaus, commenta: “I consumatori si attendono informazioni concrete. In quali prodotti è stata trovata la sostanza? Sono commercializzati anche qui? Quali uova possono essere consumate senza timori? La Francia ci porta un esempio di best-practise: il Ministero dell'Agricoltura ha pubblicato un elenco dei prodotti contaminati commercializzati in Francia”.

Il CTCU chiede, per l'ennesima volta, che l'obbligo di etichettatura delle uova venga esteso anche ai prodotti lavorati. Sulle uova fresche viene indicata sia la provenienza che il tipo di allevamento, nei prodotti a base di uova invece non si sa nulla, né sulla provenienza, né sul tipo di allevamento. Il caso Fipronil ha mostrato anche che la tracciabilità lungo la filiera dei prodotti lavorati è ben lontana da essere continua e sicura. Anche questo, secondo il CTCU, deve assolutamente cambiare in futuro.