

EFSA Focal Point Newsletter

Volume 2, Numero 11

Novembre 2014

Editoriale

Residui multipli negli alimenti

Il Panel pesticidi di Efsa ha pubblicato due pareri che affrontano il difficile problema della valutazione dell'esposizione dei consumatori europei ai residui multipli negli alimenti. Un contributo fondamentale che si inserisce nell'ambito della strategia europea sulla food safety "dai campi alla tavola" introducendo un elemento di protezione nei confronti della "dieta mediterranea", definita patrimonio dell'umanità.

Argomento del mese

Cinque domande sull'alluminio

L'alluminio è molto presente nella nostra vita quotidiana, ingrediente della nostra dieta e dell'acqua che beviamo. Ma lo troviamo anche in cosmetici, deodoranti, dentifrici, medicine. Ne abbiamo parlato con Andreas Hensel, del Federal Institute for Risk Assessment (BfR) dove si terrà il 15th BfR Consumer protection forum, intitolato "Aluminium in everyday life: a health risk?"

Appuntamenti, eventi, iniziative

- [Animal hygiene - ISAH 2015](#)
[7-11/6/2015 Košice, Slovacchia](#)
- [IAFP's European Symposium on Food Safety](#)
[20-22/4/2015 iCardiff, Wales](#)
- [Porte aperte all'EFSA. Venite! Parma](#),
[22/11/2014](#)
- [15th BfR Consumer Protection Forum](#)
["Aluminium in Everyday Life: A Health Risk?"](#) 26-27/11/2014, Berlino

Parliamo di... Nuove regole per il conflitto di interessi

News dalla comunità scientifica

- ✿ Francia, in arrivo i primi risultati della nutrivigilanza
- ✿ Cavalli, un'App per riconoscerne il dolore

Sicurezza alimentare extra CE

- ✿ Usa, trovati antibiotici nel pesce

Nello specchio della stampa

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine

Pesticidi e rischio cumulativo da residui multipli

di Alberto Mantovani, Iss

La sicurezza d'uso dei fitosanitari è uno dei caposaldi della strategia europea per la sicurezza alimentare “dai campi alla tavola”. Non stupisce perciò che i requisiti legislativi per l'autorizzazione di nuovi principi attivi e per la revisione di quelli attualmente utilizzati siano stringenti. Né che il Panel pesticidi (*Plant protection products and their residues* – Ppr) dell'Efsa abbia recepito l'esigenza di tenere alta la guardia, adottando nell'ultimo anno diversi documenti su criteri e metodi innovativi per la valutazione del rischio.

Due di questi documenti ([Identification of pesticides to be included in cumulative assessment groups on the basis of their toxicological profile](#) e [Relevance of dissimilar mode of action and its appropriate application for cumulative risk assessment of pesticides residues](#)) affrontano il difficile problema della valutazione dei residui multipli. I dati del monitoraggio europeo sui residui di fitosanitari negli alimenti mostrano una situazione soddisfacente e sotto controllo per quanto riguarda le singole molecole, ma con una rilevante area grigia: una frazione di campioni alimentari fra il 15 ed il 20% mostra la presenza di residui multipli di principi attivi diversi, anche se al di sotto dei limiti massimi. Dopo un'attenta valutazione dei dati scientifici disponibili sugli effetti combinati di sostanze chimiche (non solo pesticidi) e considerando l'esigenza, espressa dalla Commissione europea, di utilizzare un approccio precauzionale ove sussistano incertezze conoscitive, le conclusioni di Efsa sono state: a) vanno considerate nella valutazione del rischio cumulativo tutte le sostanze che inducono un analogo effetto nello stesso organo/tessuto (ad es., riduzione della funzionalità tiroidea), a prescindere da eventuali differenze nelle

strutture chimiche e/o nei meccanismi di tossicità a livello biochimico-molecolare; b) il modello più accurato e insieme più cautelativo per descrivere un effetto cumulativo è l'additività: le sostanze contribuiscono in modo sommatorio a uno stesso effetto, ciascuna con la rispettiva potenza definita dai dati tossicologici disponibili.

Passi successivi saranno il completamento del lavoro di raggruppamento dei principi attivi sulla base degli effetti comuni, la definizione dei criteri per individuare le sostanze prioritarie in ciascun raggruppamento sulla base della potenza e dell'esposizione, nonché lo sviluppo di criteri per valutare le esposizioni combinate, anche non alimentari, ossia lavorative o ambientali.

I due pareri rappresentano perciò un contributo fondamentale per una valutazione aggiornata e approfondita dell'esposizione dei consumatori europei ai residui. In particolare, il contributo del Panel Ppr è stato ragguardevole anche per il lavoro del Comitato scientifico dell'Efsa sugli aspetti generali della valutazione delle esposizioni combinate a sostanze multiple ([International Frameworks Dealing with Human Risk Assessment of Combined Exposure to Multiple Chemicals](#)). Infine, va considerato che l'aggiornamento delle basi scientifiche per un uso sicuro e sostenibile dei fitosanitari è importante anche perché gli alimenti di origine vegetale sono l'elemento portante della “dieta mediterranea”, vero e proprio modello di alimentazione.

“un uso sicuro e sostenibile dei fitosanitari è importante perché gli alimenti di origine vegetale sono l'elemento portante della dieta mediterranea”

Argomento del mese: cinque domande sull'alluminio

Risponde *Andreas Hensel*, del *Federal Institute for Risk Assessment di Berlino*

1. Cos'è l'alluminio e in che modo ne siamo esposti?

L'alluminio è un metallo leggero naturalmente presente sulla terra, ma viene anche rilasciato nell'ambiente attraverso processi industriali o per l'ossidazione di componenti di fabbricazione. Lo assumiamo principalmente attraverso il cibo e l'acqua potabile, ma anche tramite prodotti di uso e consumo quali stoviglie, pentolame e articoli per la tavola, confezioni di prodotti alimentari, cosmetici, antitraspiranti e farmaci.

2. Quanto alluminio assorbiamo mediamente dagli alimenti?

Secondo quanto stimato dall'Efsa dal 2008, la quantità di alluminio che un adulto di circa 60 kg ingerisce tramite gli alimenti ammonta ad una dose compresa tra 1,6 a 13 mg al giorno (ovvero tra 0,2 e 1,5 mg per Kg di peso corporeo a settimana).

3. Quali i rischi per la salute?

Nei casi di consumo a breve termine attraverso l'alimentazione, l'alluminio non è pericoloso. Nei casi, invece, di consumo elevato e a lungo termine può portare friabilità ossea, anemia e danni cerebrali. Negli studi sugli animali

si è visto che basse dosi di alluminio possono danneggiare il sistema riproduttivo e lo sviluppo di quello nervoso. Poiché i consumatori ingeriscono già alte quantità di alluminio attraverso il cibo, per una parte della popolazione la dose tollerabile settimanale è probabilmente già raggiunta. Ma visto che ne siamo esposti anche da altre fonti, potrebbe essere addirittura superata. Occorrono, in particolare, ricerche che appurino quanto alluminio viene assorbito dalla pelle. Solo così, prendendo cioè in considerazione tutte le vie di esposizione, sarà possibile arrivare ad una valutazione finale del rischio. Per quel che riguarda il nesso causale tra l'alluminio e il morbo di Alzheimer o il cancro al seno, nonostante siano stati condotti studi significativi al riguardo, non è stato possibile finora trovare delle evidenze.

4. Quali quantità non sono dannose per la salute considerando l'intero arco di vita?

Per quanto riguarda l'alimentazione, l'Efsa ha stabilito un'assunzione settimanale tollerabile pari a 1 mg di alluminio per kg di peso corporeo. Nella sua valutazione, l'Efsa ha anche stabilito una biodisponibilità media dello 0,1% di tutti i composti di alluminio ingeriti tramite il cibo, il che

corrisponde ad una dose giornaliera tollerabile di 0.143 microgrammi (μg) per per kg di peso corporeo. Quindi, per un adulto del peso di 60 Kg, una quantità di 8.6 μg al giorno è considerata sicura.

5. Cosa possiamo fare per ridurre l'esposizione?

L'assorbimento dai deodoranti, ad esempio, risulta notevolmente ridotto se tali prodotti non vengono applicati sulla pelle immediatamente dopo la rasatura o sulla pelle ferita dell'ascella. In alternativa esistono anche deodoranti privi di alluminio. Può inoltre essere evitato l'uso improprio dei fogli di alluminio, del vasellame e dei grill per la cottura dei cibi, dei piatti di alluminio non rivestito (da una sostanza che inibisce il trasferimento di ioni d'alluminio nei cibi). L'alluminio inoltre diventa maggiormente solubile in presenza di cibi acidi o molto salati (ad es. il succo di mela o la passata di pomodoro) per cui non dovrebbe essere usato per la loro conservazione e copertura.

Parliamo di... Nuove regole per il conflitto di interessi

di Daniela De Vecchis, Iss

Efsa ha pubblicato la [Decision of the Executive Director on Declarations of Interest](#), che contiene le nuove regole in merito alla dichiarazione sul conflitto di interessi. Dichiarazione che va aggiornata (collegandosi [al link ESS tool](#)) entro il 1 dicembre 2014 e comunque quando subentra una variazione negli interessi.

Tra i cambiamenti più rilevanti, segnaliamo quelli contenuti nell'ambito dell'Articolo 2 della Decision. In particolare, ai paragrafi intitolati "Family member", "Member of a managing entity or equivalent structure", "Member of a scientific advisory entity" e "Occasional consultancy".

In base a quanto dichiarato, Efsa stabilirà se il rapporto tra la persona e la struttura con cui questa è coinvolta, giustifica un cambiamento nella dichiarazione dell'interesse.

Alcune modifiche sono vere e proprie semplificazioni. Ad esempio, quando si legge (Art. 2, 3 III) che le passate partecipazioni ai

panel, working group e network di Efsa non devono più essere dichiarate.

Un passo importante questo delle [nuove regole per la dichiarazione di interessi](#) che va nella direzione di un più generale processo di revisione, atteso a partire dall'inizio del 2015, della Policy on independence and scientific decision-making processes di Efsa.



Sicurezza alimentare extra CE

Usa, trovati antibiotici nel pesce

Non solo il consumo di carne e pollame, ma anche quello di pesce potrebbe favorire l'antibiotico-resistenza. E' quanto suggerisce [uno studio](#) condotto dai ricercatori dell'Università dell'Arizona e pubblicato sul Journal of Hazardous Materials. Gli studiosi hanno esaminato 27 pesci - tra gamberi, salmone, trote, tilapia e swai - proveniente da 11 Paesi e comprati in un supermercato dell'Arizona. Hanno così trovato residui di cinque antibiotici, alcuni dei quali impiegati nelle terapie sull'uomo.

L'oxitetraciclina è stata la molecola più frequentemente riscontrata, seguita da: 4 -epi - oxitetracyclina, sulfadimetoxina, ormethoprim e virginiamicina. Gli antibiotici, hanno precisato i ricercatori in [un'intervista su Time.com](#), vengono aggiunti all'acqua nelle vasche d'allevamento, in alcuni casi direttamente iniettati negli animali, non per la loro crescita, ma per la prevenzione delle malattie. I livelli di antibiotici riscontrati erano in realtà molto bassi, entro i limiti previsti, tuttavia, hanno concluso gli esperti, anche basse dosi possono favorire l'antibiotico-resistenza.

News dalla comunità scientifica

Francia, in arrivo i primi risultati della nutrivigilanza

Un adulto su cinque e un bambino ogni 10 assume integratori alimentari o vitamine e minerali in forma medica più o meno occasionalmente. Tra di essi, il 23% degli adulti e il 12% dei bambini li assume tutto l'anno o per gran parte dell'anno. Questi i risultati di un sondaggio condotto dall'Agenzia francese per la sicurezza alimentare che, vista l'aumentata disponibilità e il crescente consumo di integratori alimentari, di cibi e bevande "speciali", come pure dei canali di distribuzione, Internet in testa, ha messo in piedi dal 2010 una sorta di "nutrivigilanza" allo scopo di identificare gli effetti avversi di questi cibi. Ad oggi sono giunte più di 1500 segnalazioni: il 76% dovuto al consumo di integratori e il 24% ai cosiddetti cibi fortificati. Relativamente agli integratori, oltre un terzo delle dichiarazioni coinvolge prodotti impiegati per la perdita di peso, la salute dei capelli e l'abbassamento del colesterolo. I principali effetti collaterali riportati riguardano il fegato, il sistema digestivo e la comparsa di allergie.

Per saperne di più [clicca qui](#)

Cavalli, un'App per riconoscerne il dolore

E' possibile sapere in modo attendibile se e quanto un cavallo soffre osservando il movimento delle sue orecchie o magari della bocca? D'ora in poi sì, grazie alla Horse grimace scale application (Hgs App), messa a punto dai ricercatori del Dipartimento di scienze veterinarie e sanità pubblica dell'Università di Milano, in collaborazione con il team internazionale del progetto di ricerca Animal welfare indicators ([Awin](#)). Uno strumento prezioso per permettere a veterinari, proprietari, cavalieri e a quanti interessati, di riconoscere e valutare il dolore nei cavalli attraverso le espressioni facciali, scientificamente [validate dai ricercatori Awin](#). Migliorando così il benessere degli animali.

L'App funziona su telefoni e tablet con sistema Android e [può essere scaricata gratuitamente da Google Store](#).



Nello specchio della stampa

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine nazionali e internazionali nell'ultimo mese sul tema della sicurezza alimentare

[Accedi alla rassegna](#)

Contatti
italianfocalpoint@iss.it