

Diossina, Fazio esclude i rischi

► Secondo il ministro della Salute nella carne contaminata ce n'è troppo poca per rivelarsi nociva

ROMA «C'è più diossina in una bistecca alla brace, non originariamente contaminata, che in una bistecca contaminata in Bassa Sassonia». Con queste parole ieri il ministro della Salute Ferruccio Fazio, durante una conferenza stampa alla Camera, ha rassicurato sull'allarme diossina partito dalla Germania. Specificando che, perché ci sia rischio per la salute, bisognerebbe consumare centinaia di chili di carne la settimana, già che i valori di diossina riscontrati nelle carni provenienti da alcuni allevamenti tedeschi «sono bassissimi».

Bassissimi quanto? Fazio ha spiegato che nell'unico campione di carne suina trovato positivo in Germania la contaminazione era di 1,51 picogrammi su grammo di grasso. «La normativa europea -ha detto- ha stabilito, come valori massimi di diossina, 1 picogrammo su grammo di grasso per le carni suine e 3pg/g di grasso per carni bovi-

30%
circa del proprio fabbisogno: è la quantità di carne suina che l'Italia importa dalla Germania.

ne». Criteri che sono però «sempre estremamente conservativi in termini tossicologici per la salute umana, con parametri 100 volte inferiori al limite che può indurre tossicità nell'uomo». ● METRO

Intervista

ROMA Aldo Grasselli è il presidente della Società italiana di medicina veterinaria preventiva. Come ci finisce la diossina nella carne che mangiamo?

Purtroppo è frutto di una società industriale che lascia nell'ambiente emissioni tossiche, che si concentrano nel tessuto adi-

Giù il low cost

Si impenna la vendita di prodotti biologici, precipita quella degli alimenti low cost: è l'effetto dell'allarme diossina registrato dalla Coldiretti.

- **Prosciutti** L'acquisto di prosciutto low cost crolla del 30%, sale del 10% la vendita di quello doc.
- **Latte e uova** Calano del 15% i formaggi nei discount, aumentano del 5% le uova biologiche.



posito. In alcune zone si trova anche nelle analisi del sangue o nel latte materno. Secondo il ministro Fazio la diossina nella carne tedesca è talmente poca da

non essere nociva. Di sicuro però non sarà salutare... Io non direi quello che ha detto il ministro, in medicina non c'è nulla di netto.



FRANCE PRESSE

► Il 98,2% del mangime che usiamo è prodotto in Italia.

Influenza suina

In arrivo il vaccino universale

ROMA Un vaccino universale, realizzato grazie al virus N1H1 dell'influenza A. Sarebbe stato messo a punto negli Stati Uniti, dagli studiosi della Emory University e della University of Chicago. Secondo i ricercatori gli anticorpi prodotti dai pazienti infettati dal virus della suina sarebbero in grado di sviluppare una protezione nei confronti di numerosi virus influenzali.

In Italia c'è invece un altro caso sospetto di influenza A. Si tratta di un uomo di 38 anni di Zapponeta, ricoverato in rianimazione all'ospedale di Cerignola, in provincia di Foggia, per un problema di respirazione. Il paziente sarebbe venuto in contatto con l'uomo di 51 anni morto l'altra sera all'ospedale di Bari. Già fatto l'esame del tampone, i risultati saranno resi noti oggi. ● METRO

“Alla lunga può essere dannosa”

Forse i singoli episodi non sono nocivi, ma nel lungo periodo la sommatoria di tutti gli elementi tossici può essere dannosa. Soprattutto per i giovani, che mangiano carne contaminata magari per 80 anni...

Quali altre sostanze possono farci male? Il mercurio o il cadmio nell'acqua, che finiscono nella carne dei pesci. O i

residui lasciati negli animali da un uso non adeguato dei farmaci.

Sono molti questi farmaci? Si registrano poche ricette veterinarie, ma questo ci fa supporre che gli allevatori ne usino di più e non sappiamo come. Andrebbero aumentati i controlli: se impiegati male possono diventare rischiosi per i residui che lasciano. ● CRISTIANA SALVAGNI