

Valutare “effetti congiunti” delle miscele chimiche in alimenti e mangimi



L'EFSA ha messo a punto un quadro metodologico armonizzato a uso dei propri gruppi scientifici per valutare i potenziali “effetti congiunti” delle miscele chimiche in alimenti e mangimi. Questo quadro metodologico mette a disposizione degli scienziati

EFSA strumenti per adottare, all'occorrenza, un approccio mirato alle miscele che integra gli attuali requisiti normativi dell'UE per la valutazione delle singole sostanze.

L'uomo, gli animali e l'ambiente possono essere esposti a più sostanze chimiche da una molteplicità di fonti. Capire come le sostanze chimiche si comportano in combinazione è complesso, e il numero di combinazioni è potenzialmente infinito, per cui il comitato scientifico dell'EFSA ha elaborato uno strumento pratico a uso dei valutatori del rischio che sarà di aiuto e supporto anche ai gestori del rischio.

Una pietra miliare nella valutazione del rischio chimico

Ha dichiarato il dr. Tobin Robinson, a capo dell'Unità “Comitato scientifico e rischi emergenti” dell'EFSA: *“Questo traguardo consegue parecchi anni di lavoro preparatorio da parte dell'EFSA e dei suoi partner europei e internazionali. Abbiamo fatto in modo che questa guida restasse pratica sottoponendola nel 2018 a una pubblica consultazione durante la quale abbiamo ricevuto oltre 300 commenti, e coinvolgendo le parti interessate durante il suo sviluppo”.*

“Stiamo già utilizzando alcuni di questi principi e strumenti, ad esempio su gruppi di pesticidi e gruppi di contaminanti. Ora, quando ravvisiamo che occorre un approccio specifico alle miscele, questo quadro metodologico armonizzato ci mette in posizione vantaggiosa per affrontare la questione”.

Come funziona la guida

L'approccio si basa su metodi esistenti e su esperienze a livello internazionale nella valutazione dei potenziali motivi di preoccupazione circa le miscele chimiche.

Ha poi chiarito il prof. Christer Hogstrand, presidente del gruppo di lavoro sulle miscele chimiche: *“La valutazione delle miscele funziona in modo simile a quella con cui affrontiamo la valutazione delle sostanze singole. Normalmente individuiamo prima chi è esposto – persone, animali allevati o animali selvatici come uccelli e api – e in che misura. Poi stimiamo la tossicità della miscela o dei suoi singoli componenti. Infine quantifichiamo il rischio mettendo a confronto l'esposizione congiunta con la tossicità congiunta.*

Per stimare il rischio complessivo, spesso sommiamo le dosi per gli effetti comuni. Ma talvolta le sostanze chimiche “interagiscono”, il che significa che la loro tossicità aumenta o diminuisce. Generalmente le interazioni di questo tipo non sono comuni, ma vanno verificate, soprattutto in caso di aumento della tossicità. La nostra guida ci consente di farlo per ogni miscela in esame”, ha concluso il prof. Hogstrand.

Prestare assistenza agli organi politici decisionali

“In definitiva – ha affermato il dott. Robinson – questo quadro metodologico è organizzato in modo tale da supportare i gestori del rischio europei e nazionali affinché possano assumere decisioni informate nelle situazioni in cui è necessario tener conto dell'esposizione congiunta a più sostanze chimiche”.

Il pubblico ne sa poco

Uno studio dell'EFSA del 2018, anch'esso pubblicato oggi, evidenzia che nel complesso dell'UE la conoscenza delle miscele chimiche da parte del pubblico è alquanto scarsa. Abbiamo perciò elaborato anche una [nuova pagina multimediale e interattiva](#) per aiutare il pubblico a comprendere alcune questioni e concetti di base come “esposizione congiunta” e “tossicità congiunta”. Lo studio presenta risultanze utili a ricercatori sociali e comunicatori sia sulle [miscele chimiche](#) che, più in generale, sugli [agenti chimici negli alimenti](#).

Fonte: EFSA