

Piombo nella carne di cacciagione e implicazioni per la salute dell'uomo



Prof. PIERMANNUCCIO MANNUCCI
Direttore Scientifico Fondazione IRCCS - Policlinico di Milano

Prof. ANGELO MORETTO
Università degli Studi di Milano

Obiettivi dello studio

Fornire un *Parere pro Veritate* sulle possibili implicazioni per la salute umana derivanti dall'uso di munizioni da caccia contenenti piombo.

Effetti considerati

Effetti tossicologici del piombo evidenziati dall'European Food Safety Authority (EFSA 2010)

sugli adulti



nefrotossici
pressione arteriosa

sui bambini



neurotossicologici

Parametri di riferimento

Dosi per le quali EFSA considera trascurabile l'effetto tossicologico

nefrotossici



0.63 $\mu\text{g}/\text{kg}$ di peso corporeo al giorno (livello ematico di 1,5 $\mu\text{g}/\text{dL}$)

pressione arteriosa



1.5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ di peso corporeo al giorno (livello ematico di 3.6 $\mu\text{g}/\text{dL}$),

neurotossicologici



0.5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ di peso corporeo al giorno (livello ematico di 1.2 $\mu\text{g}/\text{dL}$),

Scientific Report EFSA 2012

- Valutazione dell' esposizione della popolazione Europea al piombo attraverso l'alimentazione.
- Identificazione degli alimenti che contribuiscono in modo preponderante all'assunzione di piombo nella popolazione Europea

Non sono gli alimenti con le concentrazioni più elevate che contribuiscono in modo significativo all'assunzione totale ma sono quelli consumati in quantità maggiori

Alimenti da cui si assume piombo

prodotti a base di cereali	16.1%
latte e derivati	10.4%
bevande non alcoliche	10.2%
verdure e derivati	8.4%
acqua	7.0%

- La carne e altri derivati animali rappresentano <6% dell'assunzione totale di piombo
- la frequenza di consumo di cacciagione è inferiore all'1% del totale delle occasioni in cui è stata consumata carne o altro derivato animale.



Il consumo di carne di cacciagione, anche con eventuale elevata concentrazione di piombo, non modifica in modo rilevante l'assunzione totale.

Confronto effettuato dall'Ufficio Svizzero di Sanità Pubblica tra i livelli ematici di piombo in cacciatori ed in soggetti di controllo, non cacciatori e non consumatori di cacciagione.



- Nessuna differenza significativa si è rilevata nei livelli ematici di piombo fra i due gruppi
- Nessuna relazione, nei cacciatori, fra livelli ematici di piombo e numero di pasti consumati a base di cacciagione

Rapporto 2010-2011 sulla dieta della popolazione italiana dell' Istituto Nazionale per la Ricerca sull'Alimentazione e Nutrizione

- ✓ Il consumo medio di “carni” , compresa cacciagione, è pari a 0.55 g/kg di peso corporeo al giorno
- ✓ Applicando la più alta concentrazione piombo nella cacciagione definita dall'EFSA (982 µg/kg) si ottiene una assunzione di 0.54 µg/kg di peso corporeo.

Questo dato stimato in grande eccesso, è pari al valore medio di assunzione stimato per il consumatore europeo tenendo conto di tutti gli alimenti .

CONCLUSIONI

« Sulla base dei dati analizzati,
in accordo con EFSA
e tenendo conto della
composizione della dieta italiana
si ritiene che non ci sia un rischio di
significativo aumento del carico corporeo
di piombo per il consumatore italiano di
selvaggina cacciata
utilizzando munizioni al piombo »

CONCLUSIONI

« Sulla base dei dati analizzati è possibile sostenere che il contributo del piombo contenuto nella carne della selvaggina è trascurabile.

Anche il caso peggiore calcolato con i dati della dieta italiana prevede un contributo non superiore all'assunzione corrente di piombo attraverso gli altri alimenti »



AFEMS
***Associazione Europea dei Produttori
di Munizioni Sportive***

Mario Ge
Segretario Generale
Tel +39.0321.410670
Fax +39.0321.410670
Email mario.ge@afems.org