



Berna, 8 ottobre 2008

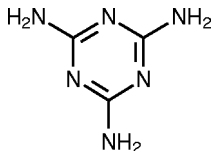
Melamina

Domande e risposte

Sostanza

1. Cos'è la melamina?

La melamina (nome chimico: 2,4,6-triammino-1,3,5-triazina) è una sostanza chimica derivante dalla condensazione di urea che si presenta sotto forma di polvere incolore e inodore.



Struttura della melamina

2. Per cosa è utilizzata la melamina?

La melamina è impiegata essenzialmente quale componente di resine sintetiche (resine termoindurenti quali la Formica®), ma è anche utilizzata per la produzione di colle e vernici e per la tintura di prodotti tessili. Questa sostanza è autorizzata per la produzione di materie plastiche che, conformemente alla loro destinazione, possono entrare in contatto con derrate alimentari.

3. Perché i prodotti cinesi sotto accusa contengono melamina?

Si ritiene che in Cina diversi produttori abbiano diluito latte con acqua e lo abbiano in seguito arricchito con melamina per far credere che avesse un normale contenuto proteico. Nelle derrate alimentari si possono però trovare anche piccole dosi di melamina provenienti da materiali da imballaggio.

Rischi per la salute

4. In Svizzera sono previsti valori limite per la melamina contenuta nelle derrate alimentari?

L'[ordinanza del DFI sui materiali e gli oggetti](#) stabilisce le quantità massime di melamina che possono essere rilasciate nelle derrate alimentari dai materiali da imballaggio. È senz'altro possibile che in Svizzera alcune derrate alimentari contengano piccole quantità di melamina innocue per la salute. La disposizione generale dell'articolo 8 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso, stabilisce però che le derrate alimentari non devono essere contaminate. Pertanto, se sul mercato svizzero dovessero comparire prodotti alimentari cinesi contaminati, le autorità di controllo cantonali adotterebbero i necessari provvedimenti, ordinando per esempio la distruzione delle merci in questione.

5. Cosa succede se si mangiano cibi contaminati da melamina?

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (AESA), che ha pubblicato alla fine di settembre una valutazione dei rischi legati alle derrate alimentari cinesi contaminate da melamina, ha stabilito una dose massima giornaliera tollerabile (TDI = *tolerable daily intake*) di melamina pari a 0,5mg per chilogrammo di peso corporeo. Questo significa che un bambino del peso di 20 chilogrammi non dovrebbe ingerire una quantità di melamina superiore ai 10 mg al giorno. La melamina può provocare danni ai reni. In Cina, bambini piccoli che hanno assunto per diverso tempo alimenti per lattanti

contaminati hanno sofferto di calcoli renali e vi sono stati anche alcuni decessi. Ancora non si sa quando sono iniziate le sofisticazioni.

L'AESA ha calcolato che per superare il TDI un bambino dovrebbe consumare quotidianamente grandi quantità di prodotti contenenti latte, quali cioccolata, biscotti, caramelle al latte ecc. Il superamento del valore limite, se resta un caso isolato, non basta a causare disturbi renali. Gli esperti stanno chiarendo attualmente quanto tempo ci vuole prima che nei bambini si formino calcoli renali. Per gli adulti, il consumo di derrate alimentari contaminate da melamina non comporta alcun rischio per la salute.

6. Se in un prodotto sono scoperte tracce di melamina, lo si deve ritenere velenoso?

No. Anche gli imballaggi possono rilasciare piccole quantità di melamina negli alimenti. Queste tracce sono però innocue per la salute. Anche le quantità di melamina finora rinvenute nei prodotti cinesi non comportano alcun rischio per i consumatori adulti. Nei bambini non possono invece essere esclusi rischi in caso di assunzione prolungata di dosi elevate di melamina (nel caso delle caramelle al latte White Rabbit, p. es., un intero pacchetto al giorno).

Prodotti

7. In quali prodotti sono state scoperte tracce di melamina?

In Cina, i bambini ammalatisi avevano consumato latticini e alimenti per lattanti. Secondo le indicazioni delle dogane, in Svizzera non sono stati importati né latte né latticini né alimenti per lattanti di provenienza cinese. L'importazione di latte e latticini provenienti dalla Cina è vietata sia in Svizzera che nei Paesi dell'UE. Finora sono state ritrovate tracce di melamina in alcuni alimenti contenenti componenti del latte cinesi, come ad esempio caramelle al latte, biscotti o prodotti al cioccolato. Questi prodotti sono venduti soprattutto in negozi di alimentari asiatici.

8. Come posso verificare se un prodotto contiene componenti del latte di provenienza cinese?

Il paese di produzione è indicato sull'etichetta, su cui deve figurare anche l'elenco degli ingredienti. Il latte e i componenti del latte compaiono sotto varie denominazioni, quali «latte in polvere», «latte», «proteine del latte», «proteine del siero del latte» ecc.

9. Cosa devo fare se ho acquistato un tale prodotto?

In caso di dubbio può gettarlo o riportarlo al negozio in cui lo ha acquistato.

10. Cosa devo fare se ho consumato un tale prodotto?

Secondo una perizia dell'AESA, ciò non comporta alcun rischio per la salute degli adulti. Se sono invece bambini a consumare per un periodo prolungato grandi quantità di tali derrate alimentari i rischi non possono essere esclusi. Questi prodotti, se consumati una sola volta, sono innocui sia per gli adulti che per i bambini.

Situazione in Svizzera

11. In Svizzera possono essere importati latte e latticini di provenienza cinese?

L'importazione di latte e latticini provenienti dalla Cina è vietata sia in Svizzera che nei Paesi dell'UE. È invece autorizzata l'importazione di prodotti trasformati, il cui tenore di componenti del latte è però nella maggior parte dei casi piuttosto modesto.

12. Come è sorvegliata la situazione in Svizzera?

L'Ufficio federale della sanità pubblica controlla costantemente i comunicati del sistema europeo di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi (RASFF) e coordina i provvedimenti a livello nazionale. La Direzione generale delle dogane (DGG) sorveglia insieme all'UFSP le importazioni dalla Cina. Le spedizioni sospette a elevato contenuto di componenti del latte sono segnalate dall'UFSP al competente chimico cantonale. Questi verifica la notifica e, se del caso, adotta i provvedimenti necessari (p. es. controlli nei punti di vendita, ritiro delle merci, blocco delle vendite ecc.).

13. L'UFSP può escludere che sul mercato siano in circolazione prodotti contaminati da melamina?

No. Non si può escludere che sul mercato siano presenti prodotti contaminati. I controlli alle dogane confermano però che i quantitativi sono probabilmente molto modesti e che non sono stati importati alimenti per lattanti di provenienza cinese. Attualmente, gli organi esecutivi cantonali stanno verificando se gli importatori e i commercianti rispettino l'obbligo del controllo autonomo. Se sono individuati prodotti sospetti, ne viene misurato il contenuto di melamina.

14. In Svizzera sono già stati trovati prodotti contenenti melamina?

Piccoli quantitativi di caramelle al latte White Rabbit sono stati messi in commercio anche in Svizzera. Questo prodotto è stato importato nel nostro Paese direttamente dalla Cina o attraverso la Francia. I risultati delle prime analisi indicano che le caramelle in questione sono innocue per la salute. Nei Cantoni sono in corso altre analisi.

15. Perché l'UFSP non lancia un avvertimento al pubblico?

Se in Svizzera un prodotto dovesse mettere in pericolo la salute dei consumatori, l'UFSP lancerebbe un avvertimento al pubblico e ordinerebbe il ritiro immediato della merce dal commercio. L'UFSP sorveglia costantemente la situazione.

Informazioni

16. Dove posso trovare informazioni attuali sullo scandalo della melamina?

Sul suo sito [Internet](#), alla rubrica «Attualità» l'Ufficio federale della sanità pubblica fornisce informazioni sulla situazione attuale. In caso di necessità, l'UFSP diramerebbe un comunicato stampa per avvertire la popolazione.