

DIVIETO DI VENDITA. Prorogato il provvedimento restrittivo nel Garda

Anguille vietate per cinque anni: tossica una su due

Nuove analisi confermano la presenza di sostanze nocive in molti dei novanta campioni prelevati

«Danni anche mangiandone 96 grammi al mese»

Gerardo Musuraca

Le anguille del lago di Garda, di cui attualmente sono vietati il consumo, la pesca e il commercio perché contaminate da diossine e policlorobifenili, resteranno interdette almeno per i prossimi cinque anni, e cioè almeno fino a fine 2021.

A dare il «suggerimento tecnico» al Ministero della Salute sono la analisi dei dati e la relazione finale redatta dall'Istituto zooprofilattico di Teramo, Centro di riferimento assoluto in Italia per l'epidemiologia veterinaria sulla base dei campionamenti elaborati dall'Izs (Istituto zooprofilattico sperimentale) delle Venezie e dell'Izs di Lombardia ed Emilia-Romagna. La relazione è arrivata a Roma in ritardo di diversi mesi rispetto alla conferma dell'ordinanza di blocco totale per le anguille dell'8 giugno 2016, firmata dal ministro Beatrice Lorenzin e pubblicata in Gazzetta Ufficiale il 30 giugno. L'atto faceva seguito alle precedenti ordinan-

ze, la prima delle quali del 17 maggio 2011 voluta dall'allora sottosegretario veronese Francesca Martini, e poi prorogata con analoghi provvedimenti del 18 maggio 2012, 7 giugno 2013, 13 giugno 2014 e 21 maggio 2015.

Ora che la relazione è arrivata al Ministero si ha più chiaro il quadro. Anzitutto nelle premesse dato che, come si legge nella relazione, ad onta degli inquinanti tossico-nocivi e dei cancerogeni riscontrati nei pesci le Associazioni di categoria dei pescatori professionali avevano chiesto di considerare la possibilità di revocare il divieto di commercializzazione di anguille, seppur limitatamente a determinate categorie definite in base a caratteristiche morfologiche quali lunghezza o peso.

Quali sono i risultati delle analisi? «Sono stati prelevati e analizzati all'imbocco dell'emissario del Garda nel comune di Peschiera, 90 campioni di anguille adulte, nella fase finale del loro sviluppo (le così dette anguille argentine, ndr)». I pesci sono stati suddivisi in tre categorie: 32 campioni tra 54 e 65

centimetri di lunghezza, 34 tra 67 e 80 e 24 tra 81 e 100.

Sono stati valutati, oltre alla lunghezza, anche il peso, la frazione lipidica e la concentrazione di ciascuno dei 17 congeneri di Pcd/F, oltre ai 12 congeneri di Dl-Pcb e 6 congeneri di Ndl-Pcb».

Insomma, sono state esaminate tutte le sostanze tossico-nocive, se non pure cancerogene, presenti.

Risultati? «Ben 18», si legge, «hanno mostrato valori superiori ai limiti massimi. In particolare, le non conformità sono tutte attribuibili alla somma di Pcd/F e Dl-Pcb. Altri tre campioni sono risultati non conformi anche per Ndl-Pcb». Altri 24 campioni «hanno presentato valori di Pcd/F + Dl-Pcb superiori al livello massimo, ma conformi tenendo conto dell'incertezza di misura». Una sorta di «zona grigia», insomma, valutabile a seconda della interpretazione delle misurazioni. Infine, 48 sono risultati conformi e con valori misurati di PCDD/F + Dl-Pcb inferiori al livello massimo. Tenuto conto delle diatribe scientifiche circa i va-

lori, più o meno la metà delle anguille è contaminata in modo significativo e metà, probabilmente, no. Importanti anche i ragionamenti estrapolati grazie ai dati: peso e lunghezza dei pesci non sembrano correlati né correlabili con la quantità di sostanze tossiche contenute, mentre la frazione lipidica, cioè la componente grassa, che è poi quella dove si accumulano in particolare le diossine e i Pcb, sembra invece associata alla maggiore presenza di tossicità. Ma c'è di più. Lo studio ha anche negato la possibilità di autorizzare il consumo delle anguille in base alle dimensioni e al peso. Basterebbero infatti circa 96 grammi di anguilla tra quelle più contaminate per superare la soglia mensile tollerabile dall'uomo.

Conclusione: «In considerazione dei lunghi tempi di persistenza delle sostanze tossiche nelle anguille e dei lunghi tempi di permanenza nelle acque del Garda prima di migrare per riprodursi, il campionamento potrà essere ripetuto non prima di almeno cinque anni dal presente monitoraggio». •



Una rete di anguille appena pescate

I dubbi

Relazione tecnica in ritardo

Perché da poco l'Istituto zooprofilattico sperimentale (Izs) di Teramo ha potuto definire la relazione tecnica sulle anguille contaminate? L'ordinanza ministeriale di giugno 2016 specifica che «le attività di campionamento del Piano si sono protratte oltre le date indicate a causa delle condizioni climatiche che hanno influenzato il periodo della migrazione delle anguille, e quindi la pesca degli esemplari, come peraltro previsto dal citato Piano». A Venezia però il consigliere regionale tosiano Andrea Bassi aveva ipotizzato mesi fa un altro scenario, scritto su un'interrogazione alla giunta regionale. Bassi aveva evidenziato «ritardi e pasticci dovuti a mancati stanziamenti da parte della Regione Veneto che nel 2015 non aveva fatto alcun campionamento di anguille», e che avrebbe «spostato i fondi del 2015 per utilizzarli nel 2016». Il ministro Lorenzin aveva deciso, «in assenza di dati aggiuntivi e in considerazione della persistenza degli inquinanti riscontrati negli anni precedenti nelle anguille», che fosse «necessario prorogare ulteriormente le misure stabilite nell'ordinanza del 201» confermando il blocco sul consumo delle anguille.

Blocco che ora, con ogni probabilità, resterà tale almeno fino al 2021. **G.M.**

