

**ACQUA INQUINATA**  
Pfas, analizzati  
i cibi in zona rossa  
«Alimenti sicuri»

FIORIN PAG.30

Sono state ricercate le 12 molecole che costituiscono Pfas e Pfoa: risultano tracce molto basse e irrilevanti ad eccezione di rari casi

**ACQUA INQUINATA.** Presentato lo studio dell'Istituto superiore di sanità su campioni di vegetali, carni, uova e latte

## Analizzati i cibi in zona rossa «Gli alimenti sono sicuri»

Luca Fiorin

«La contaminazione da Pfas con cui si trovano a fare i conti centinaia di migliaia di cittadini residenti fra province di Verona, Vicenza e Padova non ha finora provocato criticità sotto il profilo della sicurezza alimentare». Lo hanno garantito, ieri in un incontro a Venezia, Paolo Stacchini e Umberto Agrini, che sono rispettivamente primo ricercatore e direttore del Dipartimento di sanità pubblica, veterinaria e sicurezza alimentare dell'Istituto superiore di Sanità. I due esperti dell'Iss hanno presentato a Palazzo Balbi, sede della Giunta regionale, gli esiti di una ricerca compiuta dal loro istituto in collaborazione con la Regione, con l'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie e con l'Efsa, autorità europea per la sicurezza alimentare. Hanno svolto un monitoraggio sugli alimenti prodotti nella zona esposta all'inquinamento, che comprende anche i veronesi Albarredo, Arcole, Bevilacqua, Bonavigo, Boschi Sant'Anna, Cologna, Legnago, Minerbe, Pressana, Roveredo, Terrazzo, Veronella e Zimella.

### LO STUDIO

1.200 campioni di vegetali o alimenti di derivazione animale prelevati nelle varie stagioni produttive sono stati analizzati fra ottobre 2016 e lo settembre, cercando la presenza di 12 molecole della famiglia delle sostanze perfluoroalchiliche. Si tratta delle stesse che vengono anche cercate nell'acqua e nel sangue delle persone che abitano nella zona rossa. Pfas a catena lunga, ovvero Pfos e Pfoa che per anni sono stati prodotti

nel Vicentino e per i quali c'è un limite di tollerabilità giornaliera di assunzione stabilito a livello europeo; ma anche Pfas a catena corta, quelli che tuttora sintetizza l'azienda chimica Miteni di Trissino, che secondo Arpav e Regione è la principale responsabile dell'inquinamento. Le analisi sono state compiute cercando la presenza dei contaminanti da un minimo di 0,1 nanogrammi per grammo, ben al di sotto del limite di 1 nanogrammo per grammo indicato da Efsa, quindi rapportando i risultati con i dati sui consumi medi dei vari prodotti stabiliti a livello nazionale ed internazionale. «Un lavoro lungo e complesso che sono lieto abbia prodotto esiti positivi», ha spiegato l'assessore regionale alla Sanità Luca Coletto.

### IRISULTATI

I controlli sono stati effettuati in aziende agricole, allevamenti intensivi e produzioni per autoconsumo. Il primo giro di analisi aveva come soglia minima prudenziale 0,5 nanogrammi per grammo sia di Pfoa che di Pfos. Questa operazione ha permesso di scartare dagli ulteriori approfondimenti, perché tutti contenenti sostanze perfluoroalchiliche al di sotto di tale tetto, quasi tutti i prodotti di largo consumo. Non hanno tracce significative di inquinanti carni avicole e bovine; latte e vegetali come, ma non solo, asparagi, cipolle, lattuga, mele, patate, pere, pomodoro, radicchio ed uva da vino. Solo per alcuni alimenti si è passati ad approfondimenti. Così si è scoperta una presenza dei due Pfas a catena lunga nel fegato di alcuni animali. In misura bassa in quelli degli avicoli: in



Il tavolo dei relatori a Palazzo Balbi, con l'assessore Luca Coletto

circa un quarto dei campioni la media di Pfos è risultata di 0,10 nanogrammi per grammo, un po' più alta nei bovini (nell'80 per cento dei casi era a 0,46) e ancora più rilevante nei suini: fra poco più dell'85 e poco più del 60 per cento per cento dei campioni i Pfos erano a 3,02 e 2,93. Sempre nei suini, il 27 per cento delle matrici ha registrato Pfoa allo 0,34 anche nella carne. Nelle uova, nel 73 per cento dei casi il Pfoa era a 0,71 e il Pfos a 1,05. Tutte situazioni registrate solo negli allevamenti non intensivi.

### CONCLUSIONI

«Rapportandole ai valori di tollerabilità stabiliti dall'Efsa, queste presenze di Pfas non inducono nessuna preoccupazione. Un uomo adulto di 60 chili che consumi abitualmente questi alimenti producendosi da sé, cosa che probabilmente nessuno fa, non arriverebbe a superare l'1 per cento del proprio limite di tollerabilità», ha spiegato Stacchini. «È vero che l'area in cui c'è forte contaminazione da Pfas in

Italia è solo quella veneta, e che presto un documento Efsa fornirà un quadro di riferimento più preciso, però questi risultati dicono che avevamo visto giusto quando dicevamo che il principale veicolo di inquinamento è l'acqua», ha rimarcato Agrini.

Va detto che i Pfas a catena corta, al contrario di quelli a catena lunga, sono stati riscontrati, anche se in misura ridotta, solo nei vegetali. Ciò perché vengono maggiormente assorbiti dalle radici. Gli alimenti restano probabilmente la causa della presenza superiore alla media di Pfas nel sangue degli allevatori della zona rossa, cosa che fa pensare che abbia comunque un peso quanto e come ci si alimenta con i prodotti del territorio.

Gli esperti dell'Istituto superiore di sanità e della Regione, rappresentati dal direttore del dipartimento di prevenzione Francesca Russo, hanno comunque concordato sulla necessità di realizzare programmi di verifica per gli alimenti contaminati. •