

## Ricerca corrente IZS VE 01/18

**Rischio chimico nei molluschi: un approccio multidisciplinare per valutare la presenza di contaminanti emergenti e proteggere il consumatore**

**Responsabile scientifico: Giuseppe Arcangeli**

La popolazione europea percepisce il rischio legato alla contaminazione chimica degli alimenti come una problematica importante verso la quale ritiene di non essere adeguatamente protetta. Numerosi studi hanno rilevato l'esistenza di un'immagine positiva del pesce e dei molluschi tra i consumatori. Tuttavia, alcune ricerche incentrate sul consumo di molluschi bivalvi (MB) hanno dimostrato che i consumatori risultano confusi riguardo ai rischi e benefici di questo alimento, e che le informazioni sui rischi sono imprecise e spesso fornite da fonti non ufficiali come i mass media.

I MB, in quanto filtratori, sono particolarmente esposti all'accumulo di contaminanti chimici di origine antropica e naturale, che possono essere presenti nell'ambiente acquatico sia a causa degli scarichi industriali o civili, che del dilavamento dei terreni.

In Veneto, regione leader a livello nazionale ed europeo per la produzione di MB, i controlli svolti dalle Autorità Competenti a tutela del consumatore sono sistematici. Le zone di produzione classificate sono infatti regolarmente monitorate ai sensi del Reg. CE 854/04, per i contaminati per i quali sono definiti dei limiti massimi dal Reg. CE 1881/06 e s.m.i., in particolare metalli pesanti, idrocarburi policiclici aromatici, diossine e policlorobifenili. Non esistono però attività di campionamento programmate per i contaminanti emergenti, per i quali non sono stati fissati dei limiti massimi per gli alimenti, come ad esempio i ritardanti di fiamma bromurati (BFR). Questi sono prodotti di sintesi largamente utilizzati per rendere gli oggetti meno infiammabili e che, secondo studi recenti, sono presenti nelle acque dei fiumi italiani. Per le loro caratteristiche di persistenza e tossicità (interferenti endocrini), i BFR sono stati recentemente inseriti nell'elenco delle sostanze da monitorare prioritariamente nell'ambiente acquatico (Dir. 2013/39/UE). Nel 2014 la Commissione europea ha chiesto agli Stati membri di raccogliere dati sulla presenza di BFR in diversi alimenti (Raccomandazione 2014/118/UE), tra cui i prodotti della pesca. Tuttavia, le informazioni disponibili sui livelli di tali contaminanti nei MB raccolti in Italia sono scarse e spesso frutto di campionamenti molto limitati.

In tale contesto, il presente progetto si propone di applicare un approccio multidisciplinare innovativo per valutare i rischi connessi alla presenza di contaminanti chimici, emergenti (BFR) e non, nei MB e quale sia la percezione del rischio chimico legato al consumo di tale prodotto nella popolazione italiana.

Nello specifico saranno analizzati i dati storici derivanti dalle attività di monitoraggio dei contaminanti normati dal Reg. 1881/06 nei MB prodotti nel Veneto, per valutare i possibili rischi legati al consumo di MB. Saranno inoltre indagati in via preliminare quali siano i livelli di BFR nel prodotto Veneto. Infine, le informazioni ricavate saranno impiegate nella definizione di una strategia di comunicazione del rischio volta a sensibilizzare il consumatore sui rischi legati a questo alimento.