

**P.A.N.**  
***NUOVI CONTAMINANTI,  
CONTAMINANTI EMERGENTI:  
ALCUNE DOMANDE, UNA PROPOSTA***

Alberto Mantovani,

Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e  
Sicurezza Alimentare,

Istituto Superiore di Sanità

“interferenti endocrini” <http://www.iss.it/inte/>

Direttivo “Associazione G.Dossetti: I Valori”

## **Nuovi contaminanti, contaminanti emergenti: cosa sono ?**

Contaminanti degli alimenti di origine ambientale  
“**emergenti**” per l'aumento di attenzione  
“**nuovi**” perché **non ancora inclusi nei  
programmi di controllo negli alimenti.**

Tre esempi:

i biocidi organostannici (TBT..)

i ritardanti di fiamma bromurati (PBDE, HBCD)

i composti perfluorati organici usati come  
additivi in pellicole, etc. (PFOS, PFOA)

# MA “NUOVI” NON VUOLE CERTO DIRE SCONOSCIUTI

I tre gruppi sono

- segnalati da anni dai lavori della comunità scientifica,
- valutati dall'Authority Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA)  
(2004 TBT; 2006 PBDE; 2008 PFOS/PFOA)

# Il consumatore italiano è esposto a questi contaminanti ?

I dati specifici per l'Italia sono scarsi,  
MA gli studi condotti in Europa indicano  
**un'esposizione non trascurabile**

In Europa l'uso industriale di organostannici, ritardanti di fiamma bromurati e composti perfluorati organici ha subito e sta subendo drastiche limitazioni d'uso;  
*tuttavia* questi composti sono capaci di **persistere nell'ambiente e bioaccumularsi** in maniera non dissimile dai contaminanti “tradizionali” (PCB, cadmio).  
E continuano ad essere utilizzati in paesi terzi, che possono importare alimenti e materie prime in Europa.

## **Esiste un rischio per la salute ?**

Le valutazioni dell'EFSA indicano che tutti e tre i gruppi di contaminanti, sebbene con meccanismi diversi, sono **interferenti endocrini** (<http://www.iss.it/inte>) capaci di alterare l'equilibrio ormonale, **soprattutto negli organismi più delicati come il feto ed il bambino,** e di indurre **problemi a lungo termine per lo sviluppo riproduttivo, neurologico ed immunitario**

- i dati sui livelli di contaminazione indicano un **possibile rischio nella fascia di consumatori con livelli di assunzione maggiore.**

## Attenzione:

Per tutti e tre i gruppi contaminanti l'assunzione è determinata dal **consumo di un numero limitato di alimenti**, ad es.

alimenti ittici (pesci, e per gli organostannici molluschi e crostacei),  
latte e latticini (soprattutto per i ritardanti di fiamma bromurati, che hanno un destino metabolico molto simile ai PCB).

## DI CONSEGUENZA

sarebbe opportuno  
(ed efficiente)

mirare eventuali controlli ed azioni di  
prevenzione  
a specifiche filiere alimentari e  
comparti ambientali.

## **UNA SEMPLICE PROPOSTA DI LAVORO.**

- esiste un'abbondante letteratura scientifica -  
**soprattutto** esistono i documenti prodotti in  
questi anni dall'EFSA.

Può essere il momento della

### **prevenzione traslazionale:**

dalla ricerca trasferire conoscenze per una più  
aggiornata ed efficiente valutazione e  
prevenzione del rischio

**LA BASE SCIENTIFICA ATTUALE  
CONSENTE DI:**



- Definire **limiti massimi tollerabili** (anche provvisori) nelle matrici alimentari e nei mangimi più vulnerabili alla contaminazione
- dotare i laboratori di riferimento di **metodi analitici validati e trasferibili**
- programmare, **a livello nazionale ed europeo**, la inclusione di questi contaminanti **nei piani di controllo**, in modo **mirato** alla tutela delle filiere produttive più esposte.
- valutare i risultati dei controlli effettuati come **indicazioni per eventuali azioni di garanzia e promozione** della qualità e salubrità delle produzioni alimentari.

**E quindi è meglio attivarsi ora**  
**That's all Folks...**

