

Pesce ? Si ma consapevolmente....

Eurofishmarket, a seguito del rinnovato allarmismo sul potenziale pericolo derivante dal consumo di prodotti ittici contenenti metalli pesanti, ha effettuato un ulteriore approfondimento in materia questa volta pubblicando un estratto dei risultati ottenuti, ad oggi, da una specifica attività di ricerca finanziata dal Ministero della Salute, svolta dall'Istituto Superiore di sanità in collaborazione con gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali della Liguria, Piemonte e valle d'Aosta, Sardegna, Lazio e Toscana, Umbria e Marche, Puglia e Basilicata. Tale attività rappresenta la ricaduta sul Servizio Sanitario Nazionale di un più vasto e organico Progetto **ISS-FISR, finanziato dal Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca - MIUR**. Il gruppo di studio del suddetto progetto è composto da Istituto Superiore di Sanità - Reparto di Chimica Tossicologica (coordinatore del progetto), Centro di Ricerca Interdipartimentale sulle Tecnologie e l'Igiene degli Allevamenti Intensivi delle Piccole Specie - Università di Bologna, Dipartimento Ambiente e Salute dell'Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri di Milano, Istituto per la Dinamica dei Processi Ambientali CNR – Venezia, Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana – Roma.

Il principale obiettivo delle attività di ricerca intraprese consiste nel riempire un vuoto di conoscenza per quanto riguarda la tracciabilità del prodotto ittico italiano del Mediterraneo, nei riguardi di contaminanti ambientali che nei Mari del Nord, per le loro caratteristiche tossicologiche e livelli di bio-accumulo riportati in letteratura, costituiscono un rischio sanitario acclarato sia per il consumatore che per il biota.

In base a tali dati sarà possibile qualificare la filiera produttiva italiana e conferire un valore aggiunto sia sanitario che commerciale al prodotto ittico. Inoltre il sistema Italia sarà in grado di fornire alle Autorità Nazionali e Internazionali Competenti (es. Agenzie per la Sicurezza Alimentare) i dati necessari per una qualificazione geografica del rischio, e gli opportuni strumenti per una gestione normativa che non sia penalizzante per il bacino mediterraneo. Tali risultati consolidati potranno poi essere oggetto di etichettatura e sistemi di informazione per il Consumatore.

Sintesi delle conclusioni

Il metilmercurio è un contaminante persistente ritenuto di interesse prioritario per le proprietà tossicologiche, specie a carico dello sviluppo neuro-comportamentale dei bambini. Le esposizioni alimentari della madre nei primi tre mesi di gravidanza sono da ritenersi le più rischiose, per la particolare vulnerabilità del nascituro. A tale proposito, l'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) ha proposto nel 2012 un valore guida giornaliero per assunzioni alimentari (TDI) pari a 1,3 microgrammi di metilmercurio per kg di peso corporeo, con la raccomandazione agli Stati Membri di segnalare l'opportunità di un consumo responsabile di alcune specie ittiche, quali il tonno e il pesce-spada. Infatti, le specie non allevate che occupano gli alti livelli nella catena trofica sono le responsabili dei maggiori contributi alimentari. Nel mare Mediterraneo, dove si stima sia presente il 50% di mercurio della terra, il rischio di eventuali sovraesposizioni alimentari rispetto ai valori guida ritenuti di sicurezza, non va sottovalutato, anche in virtù della presenza di siti ad elevata contaminazione.

L'Istituto Superiore di sanità, sulla base di attività istituzionale e di ricerca finanziata anche dal Commissario per la laguna di Orbetello, in collaborazione con gli Enti di ricerca sopra ricordati, ha recentemente consolidato la valutazione del rischio all'esposizione alimentare a metilmercurio

nella popolazione costiera italiana, che per vocazione fa prevalente consumo del pesce pescato disponibile sui mercati ittici locali.

Questo è stato possibile attraverso una raccolta di informazioni dettagliate per specie ittica riguardanti sia i consumi che i livelli di contaminazione. In tale modo si è giunti ad una stima di esposizione alimentare su base individuale, riferita a 278 persone.

Sulla base di un approccio cautelativo, che tiene conto della variabilità della contaminazione associata alle varie specie ittiche, si è stimato che circa il 25% delle donne intervistate è a potenziale rischio di sovraesposizioni rispetto al TDI dell'EFSA. Tale percentuale risulta al 29% nelle donne intervistate in età fertile, dove si riscontra una maggiore consapevolezza dei benefici legati all'alimentazione del pesce, rispetto ai rischi rappresentati dal metilmercurio. Analoghi studi condotti di recente in Francia, indicano percentuali di potenziale sovraesposizione confrontabili.

Più che la quantità del prodotto ittico consumato, sono le specie che rappresentano i maggiori determinanti nell'esposizione: nella finestra di maggiore vulnerabilità sopra rappresentata, la sostituzione di tonno e pesce spada con pesce azzurro può agevolmente portare le esposizioni alimentari a livelli di accettabilità, senza compromettere il consumo di pesce e i relativi benefici nutrizionali.

Dai risultati di tale lavoro, si possono trarre le seguenti conclusioni:

Una responsabilizzazione del consumatore nella scelta del prodotto ittico, con particolare riferimento alle donne in età fertile è il modo più efficace per ridurre i rischi e così massimizzare i benefici di una alimentazione a base di pesce e allevato nazionale.

Il corretto riconoscimento delle specie ittiche e la tracciabilità della zona di pesca possono di sicuro contribuire ad aumentare la garanzia sanitaria. Inoltre, la possibilità di avere accesso in modo aperto alle banche dati che riguardano le contaminazioni riscontrabili nei prodotti ittici può aiutare i consumatori a orientare meglio le loro scelte, in base ai personali consumi alimentari.

Un discorso di filiera, esteso anche alla ristorazione, in grado di promuovere un consumo consapevole e sostenibile di prodotto ittico, indirizzato anche alla formulazione di diete per le persone maggiormente sensibili e vulnerabili, può aumentare la consapevolezza nella popolazione, il cui ruolo pro-attivo permette di migliorare gli standards di garanzia sanitaria, senza compromettere i consumi, come peraltro già in essere per problematiche quali l'anisakiasi e il virus dell'epatite A.

In tale senso, si potrebbero meglio conciliare gli aspetti di food safety e food security nell'area del Mediterraneo, che vede affacciarsi 18 differenti Paesi appartenenti a 3 continenti, che di fatto condividono la stessa problematica.

L'attività di ricerca, condotta a livello internazionale e in modo indipendente costituisce di fatto la base per la comunicazione responsabile del rischio, a garanzia della salute dei cittadini e di tutti i detentori di interesse.

Per chi ne volesse sapere di più l'Istituto Superiore di Sanità ha messo a disposizione sul proprio sito la metodologia di indagine e i risultati ottenuti nell'ambito del progetto triennale FISR riguardante la caratterizzazione della contaminazione e dei valori nutrizionali nel prodotto ittico pescato e allevato nel Mediterraneo.

Per ulteriori info ed approfondimenti: www.iss.it/fisr

*Valentina Tepedino su elaborazione di Eurofishmarket dei documenti pubblicati dal gruppo di lavoro del progetto **ISS-FISR***

Pubblicazioni di riferimento:

Brambilla G., et al., (2013). Mercury occurrence in Italian seafood from the Mediterranean Sea and possible intake scenarios of the Italian coastal population. Regulatory Toxicology and Pharmacology 65, 269.

Miniero R., et al., (2013) Mercury and Methylmercury from fish from the coastal lagoon of Orbetello. Marine Pollution Bulletin 76, 755.

Dellatte E., et al., (2014). Individual Methylmercury intake estimates from local seafood of the Mediterranean Sea, in Italy. Regulatory Toxicology and Pharmacology, accepted.