



# REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Data **21 MAR. 2016** Protocollo N° **111133** Class: **C. 101.01.1** Prat. Fasc. Allegati N°

Oggetto: Sorveglianza PFAS sugli Alimenti, indirizzi operativi e indicazioni a tutela della salute per l'acqua di abbeverata e per le aziende di produzione alimentare nell'area di impatto

Ai Signori Direttori Generali

Ai Signori Direttori Sanitari

Ai Signori Direttori dei Dipartimenti  
di Prevenzione

Ai Signori Direttori SIAN

delle Aziende Ulss n. 5, 6, 17, 20,21

LORO SEDI

E, p.c. Al Direttore Generale dell'Area  
Sanità e Sociale  
Dott. Domenico Mantoan

SEDE

A partire dal 2014 è stato effettuato un monitoraggio su alcune matrici alimentari nell'area di impatto per valutare il livello di contaminazione da sostanze perfluoroalchiliche (PFAS). I risultati delle analisi sono stati valutati dall'Istituto Superiore di Sanità (ISS) che, con parere del 19 febbraio 2016, ha sottolineato la rilevante complessità di uno studio di esposizione alimentare in considerazione sia dell'eterogeneità del territorio coinvolto sia del campionamento che non risulta esaustivo. Nello stesso parere, l'Istituto ha evidenziato le situazioni che potrebbero rappresentare un rischio di esposizione per l'uomo in considerazione delle popolazioni animali coinvolte, delle tipologie produttive, delle localizzazioni ambientali e delle fonti di approvvigionamento dell'acqua.

Infatti, il sopra citato parere dell'ISS, che ha posto attenzione in particolare ai valori di PFOS rilevati in alcuni prodotti di origine animale destinati al consumo umano, chiarisce che, in considerazione del "contesto geografico della contaminazione, per una più approfondita comprensione del trasferimento alla catena alimentare, è opportuno indirizzare il campionamento rispetto alla differente localizzazione e tipologia delle potenziali sorgenti puntuali e occasionali di contaminazione della filiera agro-zootecnica". Da ciò si può dedurre che la contaminazione da PFAS può coinvolgere, oltre alla rete idrica pubblica, altre fonti che sono utilizzate anche per l'alimentazione degli animali, quali i pozzi di captazione autonoma. Numerosi allevamenti, con caratteristiche differenti in base alle diverse specie allevate, utilizzano questa riserva idrica per l'abbeverata con potenziale accumulo dei PFAS a livello di produzione primaria.

Analogamente agli allevamenti, anche le aziende di lavorazione e produzione di alimenti per il consumo umano possono accedere a tali fonti per le loro produzioni, pertanto è necessario considerare anche questo fattore quale possibile rischio di contaminazione dei prodotti destinati all'alimentazione umana.



Sebbene il parere dell'ISS non evidenzia livelli di rischio tali da rappresentare un pericolo immediato per le popolazioni umane esposte, il Gruppo di lavoro "Gestione della sorveglianza degli alimenti in ordine alle sostanze perfluoroalchiliche", costituito con Decreto n. 19 dell'8 marzo 2016 del Direttore Generale Area Sanità e Sociale e riunitosi in data 17 marzo 2016, ha ritenuto opportuno fornire indicazioni tecniche per l'adozione immediata di misure di prevenzione primaria nei confronti della contaminazione degli alimenti di origine animale, nei territori considerati a maggior rischio di esposizione.

A tal proposito, come già riportato nel documento di sintesi aggiornato al novembre 2015 relativo alla "Contaminazione da sostanze perfluoroalchiliche (PFAS) nelle acque ad uso umano", si sottolinea che in Veneto l'acqua fornita dalle opere di captazione autonoma a rilevanza pubblica è monitorata con regolarità dalle Az. ULSS inserite nei piani di controllo delle acque distribuite al consumo umano. Per l'acqua potabile, estratta dai pozzi privati dei soli ambiti territoriali coinvolti dall'inquinamento PFAS, la Regione del Veneto ha fornito i primi indirizzi operativi con la DGRV n. 618/2014.

La citata Deliberazione n. 618/2014 stabilisce che i Comuni debbano provvedere a mappare i pozzi privati utilizzati a scopo potabile esistenti e a emettere ordinanze che indichino ai proprietari dei pozzi stessi la necessità di effettuare ogni sei mesi l'analisi dei PFAS nell'acqua.

La normativa vigente in materia di acqua destinata al consumo animale, non prevede l'obbligo che questa risulti potabile e quindi risponda ai requisiti previsti per l'alimentazione umana, infatti il Regolamento 852/2004/CE stabilisce che l'acqua di abbeverata nelle produzioni animali deve risultare potabile o pulita, al fine di prevenire la contaminazione delle specie allevate. Pertanto la norma regionale di cui sopra, che stabilisce le modalità di controllo per l'acqua potabile degli approvvigionamenti a da pozzi privati, non necessariamente ricomprende i pozzi utilizzati esclusivamente per uso zootecnico. Tali controlli appaiono invece indispensabili alla luce delle evidenze emerse dal piano di monitoraggio sugli alimenti effettuato sul territorio a rischio che indicano la possibilità che si verifichi una contaminazione di prodotti di origine animale anche a seguito di consumo di acqua contaminata.

In considerazione di quanto sopra riportato, per consentire un intervento mirato e in tempi congrui, è indispensabile che le istituzioni in indirizzo si attivino tempestivamente al fine di verificare la fonte dell'approvvigionamento idrico delle aziende zootecniche, estendendo a queste realtà quanto già previsto per i pozzi privati con approvvigionamento a scopo potabile, relativamente alla presenza di PFAS.

Oltre alle tipologie di cui sopra, risulta necessario definire un protocollo di intervento anche per le aziende che producono alimenti destinati al consumo umano che utilizzano acque potabili di pozzi privati.

Pertanto, nel caso sia utilizzato il pozzo come fonte di approvvigionamento idrico, gli allevatori e i proprietari delle aziende di lavorazione e produzione degli alimenti dovranno effettuare, campionamenti mirati all'individuazione delle caratteristiche qualitative dell'acqua con specifico riferimento agli accertamenti su PFOA, PFOS e altri PFAS. Tali auto-controlli dovranno essere effettuati con cadenza semestrale nelle aziende di lavorazione e produzione degli alimenti e annuale negli allevamenti.

Le Az. ULSS dovranno valutare gli esiti delle analisi e, in caso di superamento dei limiti di accettabilità sopra indicati, effettuare sopralluoghi per determinare la possibile fonte di inquinamento e fornire ai proprietari/utilizzatori dei pozzi indicazioni in merito alle azioni correttive da adottare per la gestione delle criticità. Analogamente alle ordinanze emanate dai Comuni per il divieto di utilizzo dei pozzi privati ad uso potabile tale divieto va esteso anche all'utilizzo per l'alimentazione animale e per la produzione degli alimenti.

Sulla base di quanto suesposto si chiede, di conseguenza, alle Strutture in indirizzo di intervenire:

- Sulle Aziende zootecniche siano esse di tipo familiare, intensivo od estensivo degli ambiti di competenza, attivando controlli istituzionali sulle caratteristiche qualitative dell'acqua destinata all'abbeveramento degli animali affinché venga garantito l'utilizzo di "acqua di abbeverata" che

*Area Sanità e Sociale*

*Sezione Attuazione Programmazione Sanitaria  
Palazzo Molin, S. Polo, 2514 - 30125 VENEZIA (VE)  
Pec: [area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it](mailto:area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it)*



# REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

rispetti i valori di performance stabiliti per l'acqua potabile (parere del Ministero della salute 29.01.2014).

Sostanza	Livello di performance (obiettivo)
PFOA	$\leq 500$ ng/l
PFOS	$\leq 30$ ng/l
Altri PFAS (somma delle rimanenti 10 sostanze PFAS)	$\leq 500$ ng/l

- Per i singoli campioni di alimenti si chiede di verificare presso le sedi dove sono stati effettuati, situazioni di criticità e relativi provvedimenti di riduzione dell'esposizione.
- Inoltre devono essere date indicazioni affinché le Aziende di Produzione Alimentare garantiscano che l'acqua utilizzata rispetti per i PFAS i valori di performance stabiliti per l'acqua potabile (parere del Ministero della salute 29.01.2014 di cui sopra).

Gli stessi parametri dovranno essere inseriti anche nel sistema degli autocontrolli delle stesse aziende zootecniche e, in generale, nei Piani di Autocontrollo delle aziende di produzione alimentare, corredati da protocolli di intervento in caso di evidenze di situazioni di contaminanti che possano rappresentare un rischio per la salute. Per le analisi in autocontrollo è necessario esplicitare il livello di sensibilità strumentale per le analisi previste e le relative procedure analitiche. Le analisi in autocontrollo potranno essere eseguite da strutture certificate e accreditate, inserite nell'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi per le imprese alimentari e mangimistiche, oppure presso i laboratori degli Enti Gestori dei servizi idrici integrati. Per quanto riguarda l'ambito territoriale da sottoporre al controllo di cui sopra, in questa prima fase di intervento, si ritiene opportuno definire un elenco dei Comuni considerati a maggior rischio di esposizione. Come riportato nel documento di cui alla DGR 1517/2015.

Le azioni realizzate da ogni Ulss in termini di sopralluoghi, verbali e questionari, campioni e analisi organizzati in specifica base dati dovranno essere trasmesse, per conoscenza, allo scrivente Settore, per la trasmissione tempestiva ai membri del Gruppo di lavoro regionale alimenti e all'Istituto Superiore di Sanità. È in fase di approfondimento la valutazione integrata delle informazioni ambientali correlate all'uso irriguo che sarà svolta con il supporto della Direzione Agricoltura regionale.

Con l'occasione si porgono distinti saluti.

Il Dirigente del Settore  
Promozione e Sviluppo Igiene e Sanità Pubblica  
dr.ssa *Francesca Russo*