

Stretta dell'Ue sui Pfas, nuove tutele per l'acqua potabile



L'Europa alza il livello di guardia sull'acqua che beviamo. Da lunedì 12 gennaio gli **Stati membri** saranno obbligati a **monitorare i Pfas nell'acqua potabile** e ad agire subito se le concentrazioni superano i **limiti di sicurezza**. È la prima volta che l'Ue introduce un **controllo sistematico** su queste **sostanze chimiche persistenti**, al centro di crescenti **allarmi sanitari**.

I **Pfas** (sostanze perfluoroalchiliche e polifluoroalchiliche), anche detti “forever chemicals” (**sostanze chimiche eterne**), sono un vasto gruppo di sostanze chimiche, principalmente utilizzate per le loro **proprietà di resistenza** all'acqua, al grasso e alle macchie. Sono terminate lunedì scorso le scadenze transitorie della **direttiva Ue sulle acque potabili**. Sono due i **parametri fondamentali** da rispettare: il primo fissa un limite di **500 nanogrammi/litro** per il parametro “Pfas totale”; il secondo fissa un limite di **100 nanogrammi/litro** per il parametro “Somma di Pfas” su una lista di 20 composti presenti nelle linee guida della **Commissione europea**.

Allarme Ue e fonti di contaminazione

“In tutta l'Ue si registra un numero crescente di casi di **elevate concentrazioni di Pfas** nelle acque dolci, compresa l'acqua potabile. La Commissione europea incoraggia pertanto gli Stati membri ad agire tempestivamente in base a queste linee guida per accelerare il **monitoraggio dei Pfas** e

predisporre misure volte a garantire la conformità ai parametri della **direttiva sulle acque potabili**", si legge nelle linee guida dell'esecutivo Ue.

I Pfas sono spesso presenti in prodotti come **pentole antiaderenti**, imballaggi per alimenti, **indumenti idrorepellenti** e schiume antincendio, nonché plastiche per uso industriale, imballaggi in generale, pneumatici e molti altri prodotti industriali di uso comune, come farmaci, cosmetici, pesticidi o vernici. Questa sostanza è **estremamente resistente** e, una volta introdotta nell'ambiente, resiste molto a lungo alla degradazione, proprio per questo è chiamata "sostanza chimica eterna". La loro elevata **persistenza** aumenta quindi la probabilità della loro presenza nelle **acque** e negli **alimenti** e solleva preoccupazioni circa il loro **impatto a lungo termine** sulla salute umana e l'ambiente.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: AGI

Gli PFAS viaggiano anche attraverso il mercato globale del pesce



C'è una fonte meno familiare di sostanze perfluoroalchiliche (PFAS), i composti chimici altrimenti noti come *contaminanti perenni*, ormai ubiquitari in tutti gli esseri viventi e virtualmente presenti in tutti gli ambienti della Terra:

i pesci che mangiamo. Com'è noto, infatti, i pesci accumulano le sostanze disciolte in acqua come gli PFAS, e poiché il mercato ittico è globale, i pesci con maggiori quantitativi di PFAS possono viaggiare per migliaia di chilometri, raggiungendo anche consumatori che vivono in zone dove la concentrazione nell'ambiente o nelle acque locali potrebbe essere meno elevata.

Da una prospettiva opposta, ciò significa che per diminuire i quantitativi globali di PFAS in circolazione e quelli assorbiti attraverso la catena alimentare si potrebbe intervenire anche sulle rotte e sulle flotte dei pescherecci, ottenendo effetti rilevanti. E che oggi si iniziano a vedere gli effetti positivi delle norme restrittive introdotte qualche anno fa e poi via via sempre più diffuse.

Lo studio globale sugli PFAS nei pesci

A mettere la contaminazione da PFAS sotto questa luce particolare ha provveduto uno studio pubblicato su *Science* dai ricercatori di numerose università di diversi Paesi coordinate dalla Southern University of Science and Technology di Shenzhen, in Cina, che hanno utilizzato dati provenienti da tutti i continenti per arrivare a definire una dose giornaliera stimata (*estimated daily intake*, EDI) media. L'EDI indica appunto il quantitativo medio che, in base ai consumi, un abitante di un certo Paese assume attraverso il pesce che arriva tramite il commercio globale, oltreché dalle coste nazionali.

Nello specifico, hanno combinato i dati sugli PFAS degli ultimi vent'anni raccolti tra il 2010 e il 2021 in più di 3.100 siti e hanno poi inserito la stima dei quantitativi medi di 212 specie di pesci, unendo al tutto le rotte globali ittiche e i commerci internazionali di pescato su un totale di 44 Paesi. Per circoscrivere il campo e tracciare meglio le parabole dei singoli composti si sono limitati a due tra gli PFAS più frequentemente riscontrati nei pesci, entrambi con otto atomi di carbonio o C8 (non abbastanza corti, quindi, da essere eliminati naturalmente): l'acido perfluoro-ottanoico (PFOA) e il perfluoro-ottano solfanato (PFOS), prodotti prevalentemente in Europa e Nord America.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: ilfattoalimentare.it

Forever chemicals anche negli abissi: delfini e balene trovati contaminati dai Pfas



Per anni si è pensato che le profondità oceaniche potessero offrire una protezione naturale dall'inquinamento generato dall'uomo. Una nuova ricerca pubblicata su *Science of the Total Environment*, però, dimostra che non è così. I mammiferi marini non sono immuni dai cosiddetti forever chemicals, sostanze per- e polifluoroalchiliche (PFAS) note per la loro resistenza alla degradazione e per la loro presenza crescente negli ecosistemi terrestri e marini.

Lo studio rivela livelli senza precedenti di contaminazione nei tessuti di delfini e balene che vivono lontano dalle aree industriali e che si nutrono a grandi profondità. Il risultato è un campanello d'allarme che mette in discussione molte delle certezze finora date per scontate sulla sicurezza biologica degli oceani.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: ambienteinsalute.it

PFAS negli alimenti, la Commissione Ue: “Dati completi entro ottobre 2026”.



La presenza di sostanze perfluoroalchiliche (PFAS) negli alimenti resta sotto la lente dell'Unione europea. Dopo un'interrogazione presentata dall'eurodeputato Günther Sidl (S&D), la Commissione ha chiarito lo stato del monitoraggio avviato con la **Raccomandazione (UE) 2022/1431**, che invita gli Stati membri a raccogliere dati su un'ampia gamma di prodotti alimentari.

Secondo la risposta fornita dal commissario Olivér Várhelyi, i campioni raccolti nel 2022, 2023 e 2024 sono già stati trasmessi all'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA). Tuttavia, **non è ancora stata condotta una nuova valutazione dell'esposizione** aggiornata rispetto all'ultimo

parere scientifico pubblicato dall'EFSA nel 2020. Per questo motivo, al momento non è possibile trarre conclusioni definitive sul livello di protezione dei consumatori né individuare le aree dell'Unione con i valori più critici.

Il monitoraggio, ha ricordato la Commissione, prevede che i dati indichino se i campioni provengono da zone ad alto inquinamento ambientale, i cosiddetti *hotspot*. Tuttavia, le analisi non consentono di distinguere in maniera affidabile le regioni più contaminate da quelle meno colpite: l'obiettivo principale è infatti quello di ottenere un quadro rappresentativo della contaminazione di fondo, che possa servire in futuro per fissare nuovi valori massimi di PFAS negli alimenti.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: sardegnagol.eu

Efsa pubblica il primo di due pareri sui PFAS negli alimenti

- ☒ L'EFSA ha proposto di riesaminare i livelli di assunzione tollerabile per due contaminanti chimici a cui l'uomo è esposto tramite la catena alimentare in ragione dell'inquinamento ambientale. Si tratta della prima di due valutazioni di sostanze note collettivamente come sostanze perfluoroalchiliche (PFAS). Le conclusioni sono dunque provvisorie e verranno riviste durante il completamento della seconda parte.

Il primo parere scientifico riguarda i principali PFAS, noti come perfluorottano sulfonato (PFOS) e acido perfluorooottanoico (PFOA), due sostanze chimiche artificiali ampiamente utilizzate in ambito industriale e nei beni di consumo a partire dalla metà del XX secolo che persistono nell'ambiente a causa del loro lento degrado. Possono inoltre accumularsi nell'organismo umano, il che comporta che possono passare molti anni prima di poterli eliminare.

Lavori in corso e prossimi passi

La Commissione europea ha chiesto all'EFSA di valutare nuovamente i rischi che tali sostanze comportano per la salute umana, avvalendosi di nuovi dati emersi dopo la sua iniziale valutazione del 2008.

Il lavoro del gruppo CONTAM sulla seconda valutazione dei rimanenti PFAS è in corso e si concentrerà sui possibili rischi per la salute umana dai PFAS diversi da PFOS e PFOA. L'EFSA indirà inoltre una pubblica consultazione sulla bozza di parere. Inoltre, poiché queste sostanze sono spesso presenti come miscele nella catena alimentare, lo sviluppo da parte dell'Autorità di quadri metodologici per valutare l'esposizione congiunta a più sostanze chimiche, il cui completamento è previsto per la primavera del 2019, confluirà in tale lavoro.

La produzione, l'immissione sul mercato e l'uso dei PFOS sono disciplinati dalla legislazione UE sugli inquinanti organici persistenti (Regolamento (CE) 850/2004). Il 4 luglio 2020 entreranno in vigore restrizioni alla fabbricazione e all'immissione sul mercato dei PFOA, dopo le valutazioni scientifiche effettuate dall'Agenzia europea per le sostanze chimiche (ECHA).

Dibattito sulle divergenze scientifiche

L'EFSA ha incontrato esperti dell'ECHA e degli Stati membri che hanno recentemente esaminato la sicurezza di tali

sostanze, per discutere delle principali differenze rispetto a precedenti valutazioni dei PFOS/PFOA. Tra queste l'approccio scientifico del gruppo di esperti EFSA, nuove importanti fonti di dati e le incertezze scientifiche residue. Una relazione della riunione è disponibile in basso.

- [Scientific opinion: Risk to human health related to the presence of perfluorooctane sulfonic acid and perfluorooctanoic acid in food](#)
- [Minutes of the expert meeting on perfluorooctane sulfonic acid and perfluorooctanoic acid in food assessment](#)

Fonte: EFSA

Il punto di vista veterinario. La contaminazione da Pfas negli alimenti: l'anello mancante tra qualità dell'ambiente ed esposizione dell'uomo

- ☒ I dati prodotti dallo studio sui Pfas in varie matrici alimentari presentati alla stampa il 16 novembre scorso forniscono spunti di approfondimento per la contaminazione ambientale dei suoli agricoli, e per l'apporto di Pfoa da parte di alimenti solidi, di origine animale.

Tali elementi non sembra siano stati adeguatamente considerati fino ad ora, dove l'attenzione è stata fondamentalmente

rivolta al ruolo delle acque potabili, e all'adozione dei sistemi di depurazione adeguati.

[Continua a leggere su sivempveneto.it](http://sivempveneto.it)