



# Possiamo fidarci del tonno in scatola?

Il Salvagente ha portato nei laboratori del Gruppo Maurizi 6 conserve in lattina per cercare nel pesce residui di **bisfenolo A**, il pericoloso interferente endocrino. Tutti i prodotti analizzati ne **mostrano tracce**, sempre sotto i livelli consentiti

di **Roberto Quintavalle**

**B**iberon, bottiglie di plastica, ma anche rivestimenti interni per imballaggi alimentari e contenitori per il forno a microonde: oggetti d'uso quotidiano, a prima vista innocui, ma che potrebbero risultare dannosi per la salute.

In determinate condizioni di utilizzo e di temperatura, la plastica con la quale sono fabbricati rilascia negli alimenti a contatto con essa una sostanza potenzialmente pericolosa - il bisfenolo A (Bpa) - capace di interferire con il sistema endocrino e riproduttivo.

Era il 2005, esattamente 17 anni fa, quando il bisfenolo arrivò alla ribalta delle cronache

quando da una parte gli studi di laboratorio mostrarono inquietanti effetti nocivi sullo sviluppo delle ghiandole prostatiche e mammarie: in sostanza, il Bpa potrebbe accelerare la pubertà e aumentare il rischio di tumori al seno e alla prostata e dall'altra su internet fu pubblicato lo studio indipendente "Biberon tossici: bisfenolo A rilasciato da comuni marche di biberon per neonati". La ricerca, commissionata da un insieme di organizzazioni sanitarie e ambientali statunitensi e canadesi, aveva testato alcuni biberon venduti negli Stati Uniti e in Canada, riscontrando il rilascio di bisfenolo A tra 5 e 8 parti per miliardo da tutti i biberon dopo essere stati riscaldati. Una



## 6 SCATOLETTE ANALIZZATE

(una da 104 grammi, quattro da 80 grammi, una 52 grammi)

### Quantità bisfenolo A trovata nel tonno

Tra **0,03 e 0,04 mg/kg**

Limite di migrazione ammesso dal Reg. Ue 2018/213:

**0,05 mg/kg**



▶ quantità dimostrata già all'epoca come nociva in studi condotti su animali.

#### Dai biberon agli scontrini

In 17 anni molto è cambiato e numerose ricerche hanno confermato la pericolosità di quella che era (e rimane) una sostanza chimica molto utilizzata come additivo nella produzione di plastiche (finalizzate alla realizzazione di bottiglie, stoviglie e contenitori per la conservazione degli alimenti) e resine epossidiche, che a loro volta vengono impiegate come rivestimento dei contenitori alimentari in metallo (come le lattine delle conserve).

Quello che certamente è accaduto già dal 2005 è che i biberon in commercio molto rapidamente si sono liberati di una molecola chimica tanto sospetta. Negli anni, dopo le decisioni prese dai produttori di articoli per l'infanzia, si sono adeguati anche altri settori industriali

e la dicitura "bisfenolo free" si è diffusa dai contenitori di plastica per alimenti fino agli scontrini termici (perfino questi ne erano incredibilmente ricchi).

Ma l'industria non ha di certo rinunciato all'uso di bisfenolo.

#### Una migrazione pericolosa

L'attenzione che viene posta su questo composto chimico è ovviamente legata alla sua capacità di migrare in piccole quantità in cibi e bevande dai loro contenitori, causando ripercussioni a livello endocrino.

Anche la legislazione, specie in Europa, a tal proposito il Regolamento (Ue) 2018/213 della commissione del 12 febbraio 2018, relativo all'utilizzo del bisfenolo A in vernici e rivestimenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, definisce come valore di LMS (Limite di migrazione specifica: la quantità

massima consentita di una sostanza rilasciata da un materiale o da un oggetto nei prodotti alimentari) per il Bpa pari a 0,05 mg di sostanza per kg di prodotto alimentare (mg/kg), mentre ne vieta l'utilizzo per tutti i prodotti destinati a formule ed alimenti per la prima infanzia.

### I controlli tedeschi

Dal 2014 il governo tedesco esamina alimenti in lattina per verificare la presenza di 18 diversi bisfenoli e loro derivati. A inizio 2022 erano stati esaminati 422 campioni. La buona notizia è che fino ad allora non è mai emersa nessuna contaminazione delle formule infanzia conservate in latte di metallo. Diverso il discorso per il latte di cocco oppure per la panna e le zuppe: in questi casi la contaminazione è molto frequente.

Oltre al bisfenolo, le analisi hanno evidenziato la presenza di CdB - una sostanza chimica correlata al Bpa da cui vengono prodotte resine epossidiche per rivestimenti - con livelli fino a 1100 µg/kg (15 su 33 campioni positivi dal periodo 2016 al 2021). Questo non è un problema con le normali quantità di consumo, ma può diventarlo per un consumo eccessivo regolare. È interessante notare come nei report tedeschi le lattine prodotte e riempite in Europa erano esenti da problemi, mentre quelle importate dall'Asia erano più spesso contaminate. La situazione con salsiccia/carne in scatola, pesce in scatola e stufati è ancora meno soddisfacente. In questi gruppi di prodotti, i livelli di CdB rilevati hanno portato a segnalazioni che vanno da circa un ottavo a un terzo di tutti i campioni.

“Finché si esauriscono gli avanzi di lattine più vecchie o si continua a produrre merci all'estero secondo i vecchi standard, il problema del CdB rimarrà attuale” si legge nelle note a margine

del documento anche se - sottolineano le autorità teutoniche - si può notare una tendenza decrescente perché i contenuti problematici sono in media meno comuni rispetto a 3 anni fa.

### Le nostre analisi

Su queste basi anche il Salvagente ha voluto mettere alla prova alcune lattine di tonno in scatola per verificare l'eventuale presenza di bisfenolo A. Per farlo abbiamo scelto 6 marche, le più vendute, di tonno all'olio di oliva di diversa grammatura: da quelle più piccole (52 grammi) a quelle da 80 grammi fino ai contenitori da 108 grammi.

La ricerca del bisfenolo è stata condotta con un metodo interno, che ha previsto un adeguato pretrattamento dei campioni per permettere l'estrazione del bisfenolo A e successiva analisi quantitativa con GC-MS (Gascromatografia-spettrometria di massa).

I risultati mostrano che tutti i campioni analizzato presentano valori di bisfenolo al di sotto del limite di migrazione specifica indicato nel Regolamento (UE) 2018/213.

Da una parte, dunque, si può dedurre come ormai sia diffusa la sensibilizzazione dei produttori europei e italiani su queste contaminazioni, e il monitoraggio per rispettare i limiti di sicurezza indicati dalle autorità sanitarie.

Dall'altra è altrettanto evidente che, per quanto in tracce e in quantità permesse dai regolamenti comunitari, il bisfenolo continua a rimanere come una sorta di rumore di fondo nelle lattine di tonno che arrivano sulle nostre tavole. E con ogni probabilità questa presenza rimarrà fino a quando non si deciderà di vietare una sostanza che in Italia - come dimostrano i risultati del progetto Previene sul biomonitoraggio degli interferenti endocrini, coordinato dall'Istituto superiore di sanità - ha un'esposizione diffusa nella popolazione.