

FRANCIA

Pesci acqua dolce troppo inquinati. Anses: mangiarli al massimo due volte il mese



Pesci d'acqua dolce, come anguille, carpe, barbi, troppo inquinati. Necessario quindi limitarne il consumo, portandole a tavola al massimo due volte al mese. E una volta ogni due mesi nel caso di donne incinte e bambini sotto i 3 anni. E' la raccomandazione dell'Agenzia nazionale della sicurezza sanitaria (Anses) d'Oltralpe, che dopo aver rilevato nei pesci livelli elevati di policlorobifenili (Pcb) ha deciso di emanare raccomandazioni basate sul principio di precauzione.

I Pcb sono sostanze chimiche - notoriamente presenti in molti corsi d'acqua anche se vietati da 20 anni in molti Paesi europei, Francia compresa - conosciute per la loro capacità di provocare effetti sullo sviluppo mentale e motorio nei bambini, esposti durante la gravidanza o l'allattamento. L'Agenzia francese ha condotto uno studio durato 3 anni, insieme all'Istituto nazionale di sorveglianza sanitaria, per valutare la presenza di Pcb nei consumatori di pesci d'acqua dolce. Sono state analizzate le abitudini alimentari e i campioni di sangue di 606 pescatori dilettanti e 16 professionisti.

Il livello di consumo di questi alimenti era in generale molto limitato nelle persone controllate e solo in pochi casi i livelli di Pcb sono stati superati. Ma i pesci d'acqua dolce sono dei bio-accumulatori, ricorda l'Agenzia francese che ha ritenuto necessario porre dei limiti.