A.S.L. TO4
Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea

Sede legale: Via Po, 11 - 10034 CHIVASSO (TO)
Tel. +39 011.9176666
Sede amministrativa: Via Aldisio, 2 - 10015 IVREA (TO)
Tel. +39 0125.4141
www.aslto4.piemonte.it
P.I./Cod. Fisc. 09736160012

Dipartimento di Prevenzione
Struttura Complessa Igiene degli
Alimenti e della Nutrizione/MC
Sede di Ivrea
Nr. Tel. 0125414712
Nr. Fax 012548118
Email: sian.ivrea@aslto4.piemonte.it
PEC: direzione.generale@pec.aslto4.piemonte.it
Ns. Rif. SCIAN/

Ivrea, 4 LUG. 2016
Prot. . Nr. 0058312
Class.: 6-5-1

Al Signor Sindaco
del Comune di
SCARMAGNO

e, p.c., Al Direttore Dip. Prevenzione
Dottor Giovanni Mezzano
gmezzano@aslto4.piemonte.it

All'ARPA
Alla c.a. Dottor Bussi
dip.torino@pec.arpa.piemonte.it

Alla Prefettura – Torino
prefettura.prefto@pec.interno.it

Alla Procura della Repubblica
Dottor Drammis
giuseppe.drammis@giustizia.it

Oggetto: incendio Darkem – richiesta controlli su prodotti alimentari ortofrutticoli.

Con riferimento alla Sua nota n. 2351 del 29/6/2016 si comunica quanto segue:

come già a Lei noto - perché l'argomento è stato affrontato nel corso della riunione del 22/6 - dai dati in possesso di ARPA e SPreSAL le sostanze presenti presso la ditta DARKEM consisterebbero principalmente di sali inorganici, quali clorati, perclorati, nitrati, ecc., nonché di polietilenglicole e di una quantità limitata di solfato di idrossilammina. Inoltre è possibile che durante un incendio dalla combustione incontrollata si sviluppino IPA (Idrocarburi Policiclici Aromatici) e altri composti appartenenti alla famiglia delle diossine.

Le analisi svolte da ARPA sul terreno non hanno rilevato per le sostanze ricercate superamenti dei limiti che vengono utilizzati come riferimento (siti ad uso verde pubblico, privato e residenziale di cui all'art 240 D. Lgs. 152/06, poiché manca a tutt'oggi il decreto ministeriale che dovrebbe stabilire valori specifici per le aree agricole ai sensi dell'art. 241 del citato D. Lgs), con l'eccezione di cromo e nichel: ARPA ha provveduto pertanto a effettuare ulteriori campionamenti di terreno in luoghi non interessati da eventuali ricadute di polveri/sostanze a seguito dell'incendio, per poter verificare se i livelli di cromo e nichel riscontrati possano essere imputabili all'incendio, oppure rappresentino una caratteristica insita nel terreno della specifica zona geografica (si è in attesa dei risultati analitici).

Si precisa però che il limite per i metalli pesanti nei prodotti ortofrutticoli è previsto dalla norma solo per piombo e cadmio; per cromo e nichel non esistono limiti di legge, né siamo a conoscenza dell'esistenza di linee guida di riferimento per la presenza di tali metalli nei prodotti ortofrutticoli.

Gli IPA sono risultati entro i limiti; si è ancora in attesa dei risultati per le diossine, che sono sostanze che, se presenti, non vengono assorbite dalle piante, ma possono accumularsi negli animali a seguito di ingestione di foraggio misto a particelle di terreno contaminato dalle diossine medesime.

Per quanto concerne l'idrossilammina solfato, sostanza classificata come probabile cancerogeno, si precisa che la stessa si decompone con la fusione sopra i 170° C; è pertanto molto improbabile che la medesima sia stata emessa in quanto tale durante l'incendio. Con riferimento al polietilenglicole, il medesimo è classificato come sostanza non pericolosa.

Concludendo: visto che le analisi svolte da ARPA sui terreni dopo l'incendio non hanno finora mostrato valori superiori ai parametri di riferimento, se non per cromo e nichel (la cui presenza peraltro potrebbe non essere correlata all'incendio); considerato che non esistono limiti di legge per il cromo e il nichel nei prodotti ortofrutticoli; si ribadisce quanto già detto durante la riunione del 22/6, ovvero che l'idoneità al consumo dei prodotti ortofrutticoli può essere valutata visivamente, escludendo dal consumo i prodotti che presentano segni di evidente alterazione delle parti aeree, quali ad esempio bruciature, rinsecchimenti, chiazze anomale, ecc., legati al contatto con sali inorganici emessi durante l'incendio che peraltro, viste le loro caratteristiche chimico-tossicologiche, possono dare una tossicità acuta agli organismi viventi (come capitato nel caso di specie per le piante interessate), ma non fenomeni di accumulo negli animali e nell'uomo. Si rammenta inoltre la necessità di procedere sempre ad un accurato lavaggio di frutta e verdura prima del consumo.

Per quanto concerne i terreni posti nelle immediate vicinanze dello stabilimento, poiché la situazione all'interno della ditta risulterebbe non ancora stabilizzata, si consiglia a scopo cautelativo di mantenere le indicazioni già date con l'Ordinanza n. 37/2016 del 6/6/2016.

Rimanendo a disposizione, si porgono distinti saluti

Il Direttore SIAN
Margherita Croce

REGIONE PIEMONTE
S.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE SEDE DI IVREA
S.S.N. - A.S.L. TO 4

MC/EB