

COMUNICATO DI ICHNUSA RICEVUTO DA OSSERVATORIODIRITTI.IT IL 25/08/2022

ICHNUSA USA ACQUA SICURA E CONTROLLATA

- *Le analisi sulle acque negli anni attestano tracce di fluoruri in media 8 volte inferiori ai limiti di sicurezza identificati dalla normativa di riferimento.*

Cagliari, 12 luglio 2022 – La birra prodotta nel birrificio di Assemini (CA) e l'acqua utilizzata come suo ingrediente sono sane e sicure. *“Le analisi che conduciamo regolarmente nel Birrificio e quelle realizzate da soggetti terzi non rilevano quantitativi di contaminanti pericolosi per la salute”*, dichiara **Matteo Borocci, direttore del birrificio Ichnusa di Assemini (CA)** nel commentare le analisi sui livelli di fluoruro in alcuni campioni di birra Ichnusa pubblicate dai media.

Il birrificio effettua regolarmente le sue analisi presso **laboratori certificati**, che dimostrano che le birre prodotte ad Assemini sono sicure e in regola, sia per gli altissimi standard qualitativi e di sicurezza di Ichnusa, sia per i limiti di legge fissati dalla normativa di riferimento. **Nel corso degli ultimi 5 anni, il birrificio Ichnusa ha effettuato regolarmente oltre 50 analisi delle acque utilizzate per la produzione della birra**, esaminando tutti i parametri, inclusi i fluoruri. Le tracce (termine già di per sé eloquente) di fluoruri rilevate sono sempre state minime: in media 8 volte inferiori ai limiti di sicurezza per le acque identificati dalla normativa di riferimento (D.Lgs. Governo 2 febbraio 2001, n. 31) e **5 volte inferiori ai valori medi di fluoro nelle acque italiane** stimati dall'Istituto Superiore di Sanità.

*“L'acqua è un ingrediente fondamentale per la birra, per questo la facciamo analizzare con massima attenzione e sempre da laboratori certificati – spiega Borocci. La attingiamo da 5 pozzi ubicati nel nostro sito produttivo, direttamente collegati ad una **falda artesianica di profondità**. Elemento, questo, che ci dà ulteriori garanzie di sicurezza su contaminazioni o inquinamento rispetto a una falda superficiale. Inoltre, il nostro birrificio è dotato di un **impianto ad osmosi inversa** che purifica ulteriormente l'acqua, rendendola perfetta per produrre la nostra birra.”*

Le informazioni diffuse sulla birra Ichnusa sono invece false e basate su dati non scientificamente attendibili. Per supportare una tesi, sono state realizzate analisi su pochi campioni di birra, con risultati discrepanti tra loro e con un metodo di scarsa affidabilità. Infatti, le prove sono state eseguite sul prodotto finito utilizzando però una metodologia certificata e attendibile solo se applicata all'analisi dell'acqua. Rispetto all'acqua, la birra contiene anche altri componenti che interferiscono con le rilevazioni di fluoruro e portano a sovrastimarne le quantità. Secondo **Neotron**, tra i più importati laboratori per analisi chimiche, fisiche e microbiologiche al mondo, *“Analizzare campioni di birra utilizzando questi metodi sviluppati per analisi di acque, potrebbe portare a risultati non affidabili.”*

Per questo, **non esistono analisi certificate per la ricerca di fluoruri nella birra** e la legge prevede limiti di sicurezza sull'acqua. E infatti i controlli sui fluoruri commissionati dal birrificio di Assemini si fanno sempre sull'acqua e non sul prodotto finito.

I dati in possesso di Ichnusa non indicano quindi ragioni di allarme. Il birrificio continuerà a monitorare con attenzione ogni situazione che possa mettere a rischio la salute dei consumatori e la sicurezza delle sue persone. *“Il tema della sicurezza alimentare per noi è da sempre di estrema importanza, commenta **Matteo Borocci**. Siamo in prima linea per proteggere e tutelare la natura della Sardegna e rendere la nostra produzione sempre più sostenibile. Per questo ci batteremo per la corretta informazione dell'opinione pubblica su temi importanti e al centro della nostra agenda come la sostenibilità della produzione, la tutela della salute delle persone, il rispetto dei territori.”*