



DIPARTIMENTO di PREVENZIONE

dipartprevenzione.asl.taranto@pec.rupar.puglia.it

diprev.segreteria@asl.taranto.it

via Diego Peluso, 117 – 74121 TARANTO

Controlli sanitari sulla filiera mitilicola di Taranto per Diossine e PCB.

Relazione sulle attività del 2011 - 2018.

La tutela della salute dei consumatori e il monitoraggio della qualità igienico-sanitaria di mitili e ostriche rappresentano degli obiettivi di primario interesse per tutta la comunità tarantina. Per questa ragione, al fine di scongiurare l'immissione in commercio di prodotti non rispondenti ai criteri di sicurezza alimentare stabiliti dalla normativa vigente, a partire dal 2011, il Dipartimento di Prevenzione della ASL di Taranto ha implementato una stringente attività di controllo sanitario sulla filiera mitilicola storicamente presente sul territorio.

Tale attività è rivolta innanzitutto alla sorveglianza della produzione primaria locale, sulla quale si eseguono costantemente diverse tipologie di prelievi analitici, quelli routinari previsti dal Piano Regionale Integrato dei Controlli ufficiali (PRIC) e quelli straordinari, che prendono in considerazione le specificità del quadro ambientale della città di Taranto, attraverso la verifica della contaminazione degli alimenti da parte di Diossine, Furani e PCB (PCDD/F e PCB-DL/nonDL).

I primi, in accordo con le disposizioni normative europee, impongono la ricerca di contaminanti di natura microbiologica (E. coli, Salmonella, Virus dell'epatite A e Norovirus), biotossicologica (biotossine algali: PSP, DSP, acido okadaico, pectenotossine, azaspiracidi, yessotossine) e chimica (Piombo, Cadmio, Mercurio, Idrocarburi Policiclici Aromatici, Radionuclidi) e hanno portato, nel periodo compreso fra il 2011 e il 2017, a eseguire complessivamente n. 526 campioni tutti risultati conformi ai limiti di legge. Le attività di campionamento sono state variamente distribuite sugli specchi acquei classificati (Mar Piccolo Primo e Secondo Seno), sulle nuove aree di allevamento (Mar Grande Nord e Sud) individuate in sostituzione di quelle sottratte al Primo Seno del Mar Piccolo e nelle Zone di Stabulazione (Mar Grande) da destinare alla depurazione naturale di mitili provenienti da zone di classe "B" o "C". Solo nel primo semestre del 2018 sono stati effettuati altri 102



DIPARTIMENTO di PREVENZIONE

dipartprevenzione.asl.taranto@pec.rupar.puglia.it

diprev.segreteria@asl.taranto.it

via Diego Peluso, 117 – 74121 TARANTO

controlli, che hanno restituito esito negativo, il cui dettaglio quantitativo e qualitativo è illustrato in tabella 1.

Tabella 1. Numero assoluto dei campionamenti eseguiti su mitili e ostriche nell'ambito del Piano Ordinario di Sorveglianza Sanitaria degli specchi d'acqua, per sede di prelievo e agente ricercato.

PRIMO SEMESTRE 2018	N. campionamenti Mar Piccolo (1° e 2° seno)	N. campionamenti Mar Grande (Nord Tarantola e zone stabulazione)
E. coli e Salmonella	5	24
Virus Epatite A	1	1
Biotossine Algali	15	42
Metalli Pesanti	2	4
IPA	2	2
Radionuclidi	2	2

Per quanto attiene al Piano Straordinario di Monitoraggio e Sorveglianza Attiva degli impianti di mitilicoltura, dal mese di febbraio 2011 a quello di dicembre 2017, il Servizio Veterinario del Dipartimento di Prevenzione ASL Taranto ha effettuato n. 742 prelievi (mitili e ostriche) per la ricerca di diossine (PCDD e PCDF) e PCB (PCB-DL e PCB-NDL) nelle aree classificate per la molluschicoltura (Primo Seno Mar Piccolo, Secondo Seno Mar Piccolo, Mar Grande), riscontrando complessivamente n. 70 non conformità ai limiti di legge, esclusivamente nei mitili allevati nel Primo Seno Mar Piccolo.

Fra il mese di gennaio e quello di giugno dell'anno in corso sono stati prelevati complessivamente 51 campioni (48 di mitili e 3 di ostriche), ripartiti fra Primo Seno del Mar Piccolo (43,1%), Secondo Seno del Mar Piccolo (29,4%) e Mar Grande di Taranto (27,5%). Complessivamente, 10 campioni di mitili sono risultati non conformi in relazione ai limiti di



DIPARTIMENTO di PREVENZIONE

dipartprevenzione.asl.taranto@pec.rupar.puglia.it

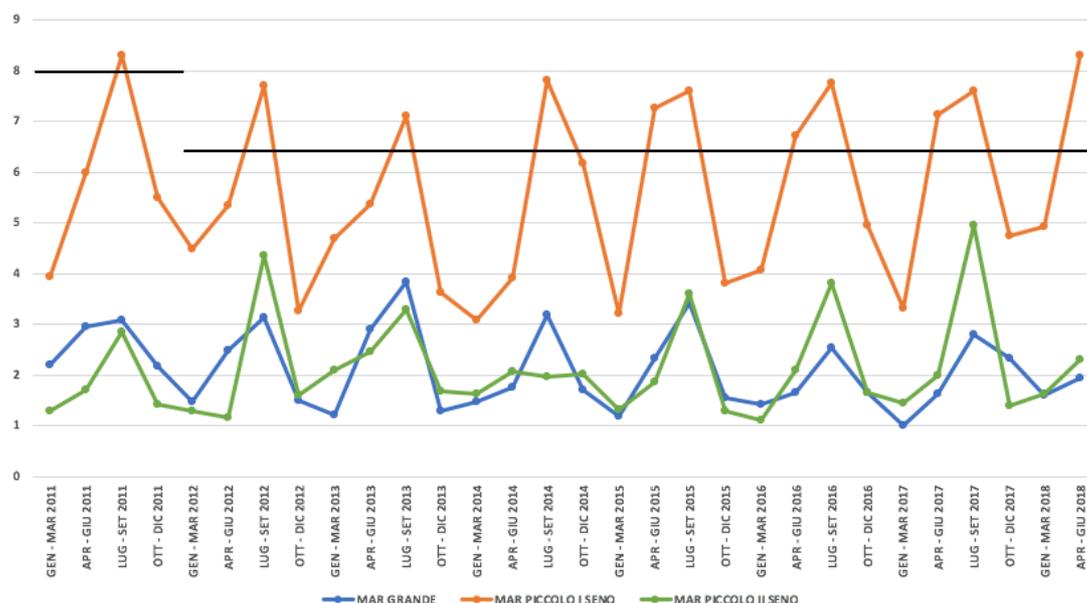
diprev.segreteria@asl.taranto.it

via Diego Peluso, 117 – 74121 TARANTO

legge per il contenuto totale di PCDD/F + PCB-DL, mentre 6 campioni hanno superato i limiti previsti per PCB-non DL. I superamenti riguardano nella totalità dei casi il Primo Seno del Mar Piccolo, a partire dal mese di marzo per i PCB-non DL e da quello di aprile per il valore somma PCDD/F + PCB-DL. Tutti i mitili campionati nel Secondo Seno del Mar Piccolo e nel Mar Grande, invece, sono risultati a norma.

Le più recenti attività di monitoraggio dei mitili allevati a Taranto, dunque, evidenziano uno scenario sostanzialmente atteso, in cui la ricerca di metalli pesanti, IPA e contaminanti di natura microbiologica/biotossicologica ha confermato la conformità del prodotto alla normativa vigente, come già osservato negli anni passati. Le criticità riscontrate riguardano la presenza di Diossine e PCB esclusivamente nell'area del Primo Seno del Mar Piccolo e nel periodo primaverile/estivo. Questo è un riscontro consolidato nel tempo, come si può naturalmente evincere osservando il *trend* degli esiti dei controlli eseguiti per questi contaminanti a partire dal 2011, illustrato dal grafico 1.

Grafico 1. Valori medi di PCDD/F + PCB-DL riscontrati nei mitili, per trimestre e per area di campionamento (n = 734; anni di riferimento: 2011-2018).





DIPARTIMENTO di PREVENZIONE

dipartprevenzione.asl.taranto@pec.rupar.puglia.it

diprev.segreteria@asl.taranto.it

via Diego Peluso, 117 – 74121 TARANTO

La valutazione degli esiti nel corso degli anni ha permesso di concludere, dunque, che le non conformità riscontrate sono ascrivibili alla contaminazione dei sedimenti presenti nel Primo Seno del Mar Piccolo di Taranto che, una volta in sospensione, vengono copiosamente filtrati e accumulati nell'organismo dei molluschi bivalvi soprattutto nel periodo estivo. In tale stagione, l'aumento delle temperature marine, del metabolismo dei mitili e della loro componente grassa determina in tali organismi marini un accumulo dei contaminanti, il cui tenore supera i limiti di legge.

In relazione a quanto esposto, sono state adottate nel tempo una serie di Ordinanze, culminate a Marzo 2016 nella Ordinanza del Presidente della Regione Puglia n. 188, mediante le quali è stato disposto il divieto di prelievo e commercializzazione dei mitili presenti nel Primo Seno del Mar Piccolo. Rimane consentito l'allevamento del novellame ed il suo spostamento previo campionamento ufficiale ed esiti di conformità, entro il 31 Marzo di ogni anno. Questo perché, avendo il novellame un'inferiore capacità filtrante e permanendo in situ nel periodo invernale con basse temperature, non ha tendenza al bioaccumulo, come ampiamente dimostrato dai referti analitici pervenuti nel corso dei numerosi anni di indagine.

In ragione dell'approssimarsi della scadenza di validità dell'Ordinanza di blocco del prelievo e della movimentazione dei mitili dal Primo Seno del Mar Piccolo e che i lavori di bonifica dei sedimenti dell'area in questione sono stati solo recentemente avviati, si conferma, dunque, la necessità di prorogare le misure di prevenzione sanitaria adottate fino a revoca subordinata al completamento dell'intervento di ambientalizzazione e all'evidenza analitica di eliminazione del rischio sanitario. Applicando il principio di massima precauzione e a seguito del riscontro dei superamenti per PCB non-DL registrati nel mese di marzo 2018, inoltre, è stato raccomandato di anticipare la data entro la quale è consentita la movimentazione del novellame prodotto nell'anno precedente, individuando un congruo termine di garanzia nel 28 febbraio di ogni anno.

Oltre a quanto sopra relazionato in merito alla produzione primaria di mitili nelle acque dei mari di Taranto, si tiene a precisare che il controllo sanitario capillare coinvolge anche la fase di produzione post-primaria negli stabilimenti del settore (Centri Spedizione Molluschi, Centro Depurazione Molluschi e stabilimenti di Lavorazione di prodotti della pesca che



DIPARTIMENTO di PREVENZIONE

dipartprevenzione.asl.taranto@pec.rupar.puglia.it

diprev.segreteria@asl.taranto.it

via Diego Peluso, 117 – 74121 TARANTO

attuano anche la lavorazione dei Molluschi Bivalvi). È interessato in questa fase oltre al prodotto locale anche quello proveniente da altre regioni italiane, da altri Paesi europei e, per il prodotto congelato, anche extraeuropei. La verifica sull'autocontrollo operato dall'OSA ed il monitoraggio della tracciabilità e delle movimentazioni delle partite di mitili di diversa provenienza rappresenta un aspetto cruciale della gestione del rischio sanitario, microbiologico e chimico-tossicologico e, pertanto, esso è svolto con particolare dedizione e notevole impegno dal personale dei Servizi preposti al controllo ufficiale della filiera.

A tal proposito, si specifica che negli stabilimenti a bollo CE del comparto specifico dei Molluschi Bivalvi Vivi, quindi Centri Spedizione Molluschi (CSM) e Centri Depurazione Molluschi (CDM), dal 2014 al 2017 sono stati eseguiti globalmente 922 controlli, di cui 104 ispezioni e 16 audit.

Sono state fronteggiate, inoltre 12 allerte sugli scambi comunitari di prodotto locale ed estero con ritiro e richiamo per E. coli, Acido okadaico e Virus dell'Epatite A. Nel primo semestre 2018 negli stabilimenti del settore sono state effettuate n. 13 ispezioni e n. 1 audit, senza riscontro di non conformità; in tale periodo in questi stabilimenti sono stati prelevati n. 12 campioni di molluschi bivalvi vivi per ricerche microbiologiche con riscontro di n. 2 non conformità per Escherichia coli e conseguente ritiro del prodotto. È stato gestito n. 1 sistema d'allerta per E. coli in cozze di produzione locale e n. 1 per Norovirus in cozze di altra provenienza.

In ultimo, sul fronte della vigilanza si sottolinea che, al fine di garantire il rispetto della suddetta Ordinanza e anche grazie al consolidato rapporto di collaborazione con le Forze dell'Ordine, si svolgono costantemente operazioni congiunte di sequestro e distruzione della produzione primaria non autorizzata nel Primo Seno di Mar Piccolo. Inoltre, è stata implementata un'attività straordinaria di controllo sugli esercizi di vendita, sui ristoranti e sul mercato abusivo, finalizzata alla verifica della tracciabilità del prodotto ai sensi del D.lgs 190/2006, nonché al ritiro dei mitili non a norma, mediante una rigorosa valutazione del "bilancio di massa" (quantità di prodotto acquistato e riscontrabile dalla documentazione commerciale, munita dell'etichetta di accertamento sanitario). Complessivamente, sono stati effettuati accertamenti su 129 pescherie, 51 ristoranti e 43 ambulanti non autorizzati, che



DIPARTIMENTO di PREVENZIONE

dipartprevenzione.asl.taranto@pec.rupar.puglia.it

diprev.segreteria@asl.taranto.it

via Diego Peluso, 117 – 74121 TARANTO

hanno portato al sequestro di circa 1345 kg di mitili (290 kg in esercizi autorizzati e 1047 kg presso venditori ambulanti in collaborazione con le Forze dell'Ordine).

A tal proposito, corre l'obbligo di ragguagliare ulteriormente la popolazione sui rischi legati all'acquisto di mitili da parte di venditori ambulanti non autorizzati, che non sono stati sottoposti ad alcun controllo igienico-sanitario. Tali prodotti, infatti, essendo privi di qualunque requisito di tracciabilità ed essendo spesso trasportati e conservati in modo inadeguato, non sono assolutamente idonei al consumo umano e possono risultare francamente pericolosi per la salute dei consumatori, provocando una serie di tossinfezioni e intossicazioni alimentari anche molto gravi.

In conclusione, comunicando che è stato richiesto un rafforzamento del sistema di controllo sulla produzione primaria del Primo Seno di Mar Piccolo e sul mercato illegale di distribuzione/vendita, si raccomanda a tutta la popolazione di acquistare i mitili solo da chi opera nel rispetto delle disposizioni vigenti. Come esposto in precedenza, infatti, i mitili allevati, distribuiti e venduti legalmente sono sottoposti a un numero considerevole di controlli che possono garantire la salubrità del prodotto.