

LE CONDIZIONI DEL MARE

Biotossine oltre i limiti Stop alla raccolta di “pedoci” a Muggia

Nuovo stop imposto dagli esperti dell'Asugi dopo i risultati degli ultimi sondaggi. Multe fino a 30 mila euro a chi sgarra

Luigi Putignano / MUGGIA

Ancora uno stop per i “pedoci” made in Muggia. I molluschi bivalvi prodotti, raccolti e stabulati nella zona di produzione contrassegnata dalla dicitura “02 Ts Muggia”, per l'ennesima volta hanno subito l'alt da parte della Struttura complessa di igiene degli alimenti di origini animale di Asugi, diretto da Paolo Demarin. Questa volta fortunatamente non c'entrano gli idrocarburi policiclici aromatici come il benzo(a)pyrene che, nel corso della prima parte dell'anno, avevano bloccato a lungo gli allevamenti. In questo caso le analisi di laboratorio effettuate dall'Istituto **zooprofilattico** delle Venezie, a seguito di un campionamento eseguito lo scorso 27 luglio, hanno evidenziato un'altra criti-



Un barcone impegnato nella raccolta di mitili

cità: la non conformità alle norme sanitarie in relazione al superamento dei limiti di biotossina algale liposolubile Dsp, che sta per Diarrhetic Shellfish poisoning, e acido okadaico.

Le biotossine sono composti termostabili, quindi la cottura dei molluschi non risolve il problema. Parliamo delle stesse biotossine studiate dagli esperti del Centro per le biotossine marine di Cesenatico in Romagna, la struttura di riferimento a livello nazionale, e che hanno interessato da novembre scorso tutta la costa triestina, da Villaggio del Pescatore fino appunto a Muggia, in tempi diversi.

La presenza di una concentrazione eccessiva di queste sostanze, come detto, ha fatto scattare un'ordinanza di sospensione temporanea, come previsto dal decreto giuntale della Regione Fvg, relativo alla gestione delle non conformità ai parametri biotossicologici. Per la revoca della chiusura ora occorrerà che almeno due risultati consecutivi siano al di sotto dei limiti prescritti, con campionamenti separati da un intervallo di almeno 48 ore.

Un divieto che non conviene davvero provare ad aggirare. Chi immette sul mercato molluschi bivalvi vivi provenienti da zone giudicate non idonee e soggette a chiusura dalle autorità, è punito con una sanzione amministrativa che va da 5 mila a 30 mila euro. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Biotossine oltre i limiti
Stop alla raccolta di “pedoci” a Muggia

STATE CON NOI
DANEV
SPURGO POZZI NERI
VIDEO ISPEZIONI
LAVORI EDILI
CONSULENZA
PROGETTAZIONI

Montepiano rinvia le rate Taci a novembre, dicembre e 2021

Brandula
dal Martedì a sabato
8.30/12.30
15.00/19.00
Lunedì chiuso