

OK PER LAZZARETTO, GRIGNANO E SANTA CROCE

# Tossine nei limiti Riabilitate tre zone dedicate alle cozze

Luigi Putignano / MUGGIA

Fine del divieto. È stata revocata dal Dipartimento di prevenzione dell'Asugi la proibizione di raccolta e immissione sul mercato di molluschi bivalvi, i famosi "pedoci", ricadenti nell'area contrassegnata come "O1Ts", che interesserebbe gli allevamenti presenti a Lazzaretto. Ferma ancora invece quella più vicina alla cittadina, che è contrassegnata dalla sigla "O2Ts".

È stato dato il via libera alla zona di produzione confinaria in quanto i requisiti sanitari sono risultati nuovamente conformi alla normativa alimentare. Questo è ciò che è emerso dai risultati di due test consecutivi, effettuati ad almeno 48 ore di distanza, che in entrambi i casi hanno segnato un valore inferiore rispetto ai limiti prescritti.

Il primo campionamento è stato registrato il 29 settembre, il secondo il 13 ottobre, e sono stati eseguiti entrambi dall'Istituto **zoo-profilattico** delle Venezie e da cui è risultato che il parametro di acido okadaico presente nei molluschi, motivo della chiusura, è rientrato nella norma. L'acido okadaico è una tossina che



Un allevamento di cozze

si accumula nelle spugne e nei molluschi. È causa della sindrome diarroica da molluschi bivalvi, dovuta appunto all'ingestione di molluschi contaminati. Le tossine che causano la sindrome diarroica Dsp, acronimo di Diarrhetic shellfish poisoning, sono stabili al calore, sebbene l'ebollizione prolungata possa diminuire la concentrazione di acido okadaico all'interno dei molluschi. Questo il motivo per cui il Dipartimento di prevenzione periodicamente emette ordinanze di chiusura a tutela dei consumatori. Insieme ai "pedoci" di Lazzaretto hanno avuto il via libera quelli allevati nella zona "O6Ts" di Santa Croce, e "O5Ts" di Grignano.—

© RIPRODUZIONE RISERVATA

