

LA FINE DEL BLOCCO

Tornano sul mercato i "pedoci" rivieraschi

MUGGIA

Con la revoca parziale dell'ordinanza del 15 settembre, da parte del Dipartimento di Prevenzione della Struttura complessa Igiene degli alimenti di origine animale dell'Asugi, diretto da Paolo Demarin, sul divieto di raccolta e immissione sul mercato dei molluschi bivalvi vivi (i "pedoci") della zona di produzione Ts02 Muggia, sono state riaperte tutte le aree di allevamento del territorio triestino. Sono stati effettuati due campionamenti, uno il 13 ottobre, l'altro il 19, successivamente ai quali l'Istituto **zoo-profilattico** delle Venezie ha comunicato le conformità ai requisiti di legge relativi alla presenza di acido okadaiko, una tossina che si accumula nei molluschi e che è causa della sindrome diarroica da molluschi bivalvi (Dsp), dovuta appunto all'ingestione di molluschi contaminati.

Stavolta, a differenza dello scorso blocco dell'attività, non si è parlato di benzo (a)pyrene, presente l'altra volta nell'area in questione. Un problema risolto naturalmente, senza averne scoperto, tuttavia, la fonte di contaminazione.—

LU.PU.

© RIPRODUZIONE RISERVATA