

Piano straordinario di monitoraggio e sorveglianza attiva della contaminazione da diossine e PCB con campionamento e analisi nella produzione primaria di alimenti di origine animale, alimenti di origine vegetale, foraggi e mangimi in aziende della Provincia di Taranto

Il Dipartimento di Prevenzione della ASL di Taranto dal 2008 è impegnato nell'azione di monitoraggio finalizzata alla verifica della contaminazione degli alimenti da parte di Diossine (PCDD e PCDF) e Policlorobifenili (PCB-DL e PCB-NDL). Tale attività è integrata con i Piani Nazionali di Controllo Ufficiale (Piano Nazionale Residui, Piano Nazionale Alimentazione Animale, Piano di monitoraggio e classificazione delle acque destinate alla molluschicoltura, progetto SIN) inclusi a livello locale nel Piano Locale dei Controlli Ufficiali per la Sicurezza Alimentare del PRIC Regionale.



La pianificazione degli interventi previsti per la realizzazione del monitoraggio continuo e della sorveglianza attiva nelle aziende zootecniche, di molluschicoltura, agricole e di pesca locale della provincia di Taranto, in riferimento alla contaminazione da diossine e PCB riscontrata nelle aree limitrofe alla zona industriale del Comune capoluogo prevede l'esecuzione per fasi successive di interventi mirati al controllo della contaminazione da parte di questi composti organici persistenti negli animali produttori di alimenti per l'uomo, nei mangimi ad essi destinati e negli alimenti da essi derivati (latte, prodotti a base di latte, uova, molluschi bivalvi, pesci, carni: muscolo, fegato e grasso), delle aziende zootecniche, di molluschicoltura e di pesca locale nonché negli alimenti di origine vegetale (in particolare olive ed olio di oliva) delle aziende agricole situate nel raggio di 20 Km dall'area industriale di Taranto, da effettuarsi con cadenza annuale.

Il piano prevede il monitoraggio costante e la sorveglianza attiva nelle aziende zootecniche ed agricole insistenti nel territorio contiguo alla zona ad alta densità industriale e nei prodotti della mitilicoltura e della pesca locale rivenienti dalle acque prospicienti la città di Taranto (Mar Piccolo e Mar Grande).

Il principale obiettivo dei controlli sanitari in atto è quello di garantire la sicurezza alimentare dei prodotti locali con particolare riguardo alla contaminazione ambientale da diossine (PCDD/PCDF), PCB diossina simili (PCB-DL) e PCB non diossina simili (PCB-NDL).

Tutte le attività del Piano sono eseguite in stretta collaborazione con il Tavolo Tecnico Regionale istituito presso l'Assessorato alle Politiche per la promozione della Salute della Regione Puglia, costituito da Assessorato alla Salute della Regione, Dipartimento di Prevenzione della ASL di Taranto, Università degli Studi di Bari, IZS di Teramo, ARPA e CNR, con cui sono

condivise le risultanze delle verifiche e concordati gli eventuali elementi correttivi e migliorativi del Piano stesso, oltre che i provvedimenti da adottare a tutela della salute pubblica.

La grave crisi ambientale che caratterizza il territorio della Provincia di Taranto non consente di definire un arco temporale nel quale concludere le azioni di monitoraggio sopra descritte. E' necessario stabilire di anno in anno, sulla base dell'andamento dell'azione di monitoraggio condotta dallo scrivente Dipartimento, i programmi di campionamento nonché le strategie da mettere in atto per modulare al meglio il rapporto costi/benefici di questa specifica attività di prevenzione sanitaria.



Lo svolgimento delle attività avviene attraverso una continua evoluzione delle strategie di controllo basata sulle evidenze riscontrate negli anni precedenti. In base all'evoluzione dell'impatto che la problematica ambientale ha nel campo della produzione alimentare, questo Dipartimento di Prevenzione opera di anno in anno la revisione del piano, in ossequio al principio della massima precauzione che vige nel settore della tutela della sicurezza alimentare.

I Servizi del Dipartimento di Prevenzione della ASL TA (SIAN, SIAV B e SIAV C), in qualità di Autorità Competente in materia di sicurezza alimentare, hanno posto in essere procedure specifiche al fine di ottimizzare e omologare le azioni intraprese dalle diverse professionalità interessate. Tali procedure definiscono la distribuzione spaziale e temporale degli interventi sul territorio, le modalità di campionamento, la modulistica da utilizzare, la rendicontazione delle attività e il comportamento da adottare in caso di riscontro di non conformità.

L'attività prevede sopralluoghi ed ispezioni delle Aziende zootecniche insistenti nell'area oggetto di studio dove si procede alla georeferenziazione ed al successivo prelievo di campioni delle seguenti matrici:

Matrici alimentari di origine animale :

- ✓ latte crudo della specie bovina
- ✓ latte crudo della specie ovina
- ✓ latte crudo della specie caprina
- ✓ prodotti a base di latte
- ✓ uova di galline ovaiole
- ✓ prodotti della pesca
- ✓ molluschi bivalvi vivi (mitili e ostriche)

Matrici alimentari di origine vegetale destinate all'alimentazione zootecnica:

✓ alimenti zootecnici destinati ad animali produttori di alimenti per l'uomo (foraggio verde e secco, mangimi).

Matrici alimentari di origine vegetale:

- ✓ olive
- ✓ olio
- ✓ ortaggi di terra, principalmente cucurbitacee
- ✓ frutta
- ✓ vino.

Il campionamento di latte bovino, ovino e caprino di massa viene effettuato al momento della mungitura esclusivamente in aziende ricadenti nel territorio in esame e preferibilmente da animali allevati all'aperto ed alimentati prevalentemente al pascolo.



Per quanto riguarda il campionamento dei prodotti a base di latte, i prelievi vengono effettuati principalmente presso caseifici aziendali rientranti nell'area di Sorveglianza,

nonché presso alcuni stabilimenti che producono prodotti a base di latte utilizzando latte crudo proveniente da allevamenti ricadenti nella stessa area.

Il campionamento di uova è rivolto principalmente alla filiera avicola rurale, in particolare agli allevamenti con produzione per autoconsumo familiare, considerato che non ci sono stati mai

superamenti dei limiti di legge in allevamenti intensivi che attuano una alimentazione zootecnica controllata con criteri severi.

Per quanto riguarda il campionamento dei molluschi bivalvi (mitili e ostriche), si procede utilizzando le griglie realizzate da ISPRA nel Mar Piccolo (I e II seno) e Mar Grande. Sono individuati diversi siti di prelievo in ognuno dei quali vengono effettuati i campionamenti ritenuti necessari nell'arco di un anno. Tale accorgimento si rende necessario a causa della fisiologica variabilità stagionale dei livelli di contaminazione nei molluschi bivalvi.

Il campionamento di prodotti della pesca viene effettuato durante le operazioni di trasferimento del pescato presso il mercato ittico di Taranto ed è rivolto prevalentemente alle imbarcazioni che effettuano piccola pesca costiera su animali appartenenti a specie stanziali, con tenore in grasso alto, con abitudini alimentari diverse: erbivore, onnivore e carnivore.

Il campionamento di alimenti zootecnici riguarda naturalmente matrici destinate ad animali produttori di alimenti : foraggi, erba di pascolo, foglie di olivo, mangimi. E' data pertanto priorità ai foraggi di autoproduzione coltivati in terreni ricadenti nell'area di Sorveglianza.



DIPARTIMENTO di PREVENZIONE

Tel. 099.7786515 – 099.7786516 – Fax 099.371622
dipartprevenzione.asl.taranto@pec.rupar.puglia.it
Via Diego Peluso, 117 – 74121 TARANTO

Atteso che i campionamenti di matrici alimentari di origine vegetale (olive, olio, ortaggi di terra, principalmente cucurbitacee, frutta e vino) non hanno mai evidenziato alcuna criticità in merito alla problematica in oggetto, i programmi annuali vengono rimodulati con il criterio della garanzia della sicurezza alimentare nel rispetto dell'appropriatezza della prestazione.

Nella Tabella sono riportati i dati più significativi dell'attività svolta dal 2008 al 10.10.2017

Numero	Descrizione
260	Allevamenti bovini e ovi-caprini sottoposti a controllo
45	Allevamenti rurali di galline ovaiole sottoposti a controllo
10	Stabilimenti di trasformazione del latte (caseifici aziendali) sottoposti a controllo
4	Specchi acquei marini sottoposti a controllo
60	Aziende agricole produzione alimenti di origine vegetale
2864	Campionamenti effettuati
1	Allevamenti bovini non conformi con capi già abbattuti e distrutti
12	Allevamenti ovi-caprini non conformi con capi già abbattuti e distrutti
6	Allevamenti rurali di galline ovaiole non conformi sottoposti a provvedimenti sanitari
64	Animali delle specie bovina abbattuti e distrutti
2521	Animali delle specie ovina e caprina abbattuti e distrutti
1	Specchio acqueo marino sottoposto a vincolo sanitario e blocco della produzione di mitili di taglia commerciale



DIPARTIMENTO di PREVENZIONE

Tel. 099.7786515 – 099.7786516 – Fax 099.371622
dipartprevenzione.asl.taranto@pec.rupar.puglia.it
Via Diego Peluso, 117 – 74121 TARANTO

I provvedimenti sanitari adottati sono:

- Imposizione negli allevamenti rurali di galline ovaiole contaminati di divieti di consumo in proprio e di cessione a terzi di carni e uova.
- Diffusione presso gli allevatori di linee guida relative a buone prassi di gestione dell'allevamento rurale di galline ovaiole.
- Ordinanza A.C. n. 1989 del 22.07.2011: blocco del prelievo e della movimentazione di tutti i mitili allevati nel I seno Mar Piccolo – Taranto.
- Ordinanze A.C. n. 2138 del 10.08.2011 e n. 1765 del 11.06.2012 : Raccolta e distruzione di tutti i mitili di taglia commerciale presenti nel I seno Mar Piccolo e conferma blocco del prelievo e della movimentazione di tutti i mitili allevati nel I seno Mar Piccolo.
- Divieto di pascolo su terreni incolti nel raggio di 20 km dall'area industriale di Taranto – Ordinanza del Presidente della G.R. Puglia n. 176 del 23.02.2010.
- Sequestro e distruzione in fase di macellazione dei fegati di animali provenienti da allevamenti con categorizzazione di rischio alto – O.P.G.R.P. 176/2010.
- Sequestro di animali e prodotti alimentari da essi derivati in caso di superamento del tenore massimo consentito.
- Abbattimento e distruzione degli animali contaminati e distruzione dei prodotti da essi derivati.

Nelle Tabelle allegate sono riportati i dati annuali, dai quali si evince che le non conformità (235 campioni non conformi su 2864 campionamenti eseguiti e 2778 esitati) sono state riscontrate a carico degli alimenti di origine animale con alto tenore di grassi, in particolare latte bovino, ovino e caprino, fegato, grasso e muscolo bovino, ovino e caprino e uova del territorio entro il raggio di 20 Km dall'area industriale; anche i mitili (cozze nere) del I seno del Mar Piccolo di Taranto sono risultati non conformi con picchi nei mesi estivi. Solo un campione di prodotti a base di latte è risultato non conforme. Le restanti matrici (mangimi, compresi i foraggi, alimenti di origine vegetale, mitili del II seno di Mar Piccolo e del Mar Grande) sono risultate tutte conformi, anche se in alcuni casi con numerosi superamenti delle soglie d'azione.

Si fa presente che mentre nel latte bovino, ovino e caprino il trend nel corso degli anni è in diminuzione, quello riferito alle uova ed ai mitili non mostra differenze significative.

Il rischio sanitario connesso al consumo di uova è basso in considerazione della tipologia degli allevamenti interessati, rurali e di piccola consistenza e l'efficacia delle norme igieniche di prevenzione della contaminazione. Tale rischio resta invece alto per i mitili, per i quali restano in vigore provvedimenti restrittivi per l'intero settore produttivo.

I controlli sono stati recentemente intensificati su disposizione del Presidente della Regione Puglia nelle aree interessate da superamento dei parametri ambientali per Diossine e PCB, come dimostrato dai numerosi provvedimenti di sequestro e distruzione di mitili non conformi effettuati da personale di questo Dipartimento di Prevenzione della ASL di Taranto congiuntamente alle Forze dell'Ordine competenti in materia.