

Diossine e PCB nelle ostriche prelevate nel Mar Grande di Taranto: primi dati di monitoraggio

Orazio Valerio GIANNICO¹, Simona BALDACCI¹, Fabrizio Cosimo BASILE¹, Francesco DESIANTE¹, Gianfranco DILETTI², Ettore FRANCO¹, Michele CONVERSANO¹

¹ Dipartimento di Prevenzione, ASL Taranto, Taranto, Italia

² Laboratorio Nazionale di riferimento per gli inquinanti organici persistenti alogenati nei mangimi e negli alimenti, Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale", Teramo, Italia

INTRODUZIONE

Nell'ambito delle attività del Centro Salute e Ambiente per Taranto, il Dipartimento di Prevenzione porta avanti un piano straordinario di monitoraggio delle concentrazioni di diossine e PCB in vari matrici alimentari, fra cui i molluschi bivalvi allevati nel Mar Piccolo e nel Mar Grande, bacini nei quali sussiste un problema di contaminazione da inquinanti organici persistenti di origine antropica. Oltre alla tradizionale produzione di mitili, negli ultimi anni a Taranto è stata rilanciata la produzione delle ostriche, anch'esse sottoposte a campionamenti nell'ambito del piano straordinario. Lo scopo di questo studio è presentare i primi risultati di tale monitoraggio.

MATERIALI E METODI

I campionamenti sono stati eseguiti dal Dipartimento di Prevenzione di Taranto tra il 2017 e il 2021 nel Mar Grande nelle aree denominate "Nord Tarantola" e "Sud Tarantola". I campioni sono stati inviati per l'analisi chimica all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Teramo. L'analisi statistica è stata effettuata con software R 4.0.2 (Test della somma dei ranghi di *Wilcoxon* e *Kruskal Wallis*).

RISULTATI

Dal 2017 al 2021 sono stati effettuati 28 campionamenti di ostriche (*Crassostrea gigas* ed *Ostrea edulis*) nell'area interessata. Le concentrazioni rilevate sono riportate in tabella 1 e sono tutte ampiamente sotto i limiti di legge. Non sono emerse differenze significative fra le due zone di campionamento e nel corso degli anni ($p > 0.05$), mentre sembra che i valori siano leggermente più elevati nel 4° trimestre, in particolare nelle diossine ($p = 0.0144$) e nei PCB-NDL ($p = 0.0561$) (Figura 1).

CONCLUSIONI

In un'area geografica in cui il consumo di prodotti ittici ha una tradizione millenaria e dei risvolti culinari, culturali e sociali di centrale importanza, questo studio preliminare mostra risultati incoraggianti che, anche in un bacino sottoposto ad importanti pressioni antropiche, confermano la salubrità del prodotto immesso sul mercato.

Ostriche (n=28)	Min.	1° Qt.	Mediana	Media	3° Qt.	Max.	Limite CE 1881/2006	N. superamenti (%)
Diossine (pg/g ww)	0.09	0.29	0.37	0.45	0.45	1.26	3.50	0 (0.0%)
Diossine + DL-PCBs (pg/g ww)	0.16	1.13	1.71	2.12	2.75	6.25	6.50	0 (0.0%)
DL-PCBs (pg/g ww)	0.07	0.96	1.32	1.67	1.94	5.00	-	-
NDL-PCBs (ng/g ww)	0.30	6.58	9.16	12.64	12.54	42.94	75.00	0 (0.0%)

Tabella 1. Valori di concentrazione rilevati nelle ostriche (Taranto, Mar Grande. 2017-21).

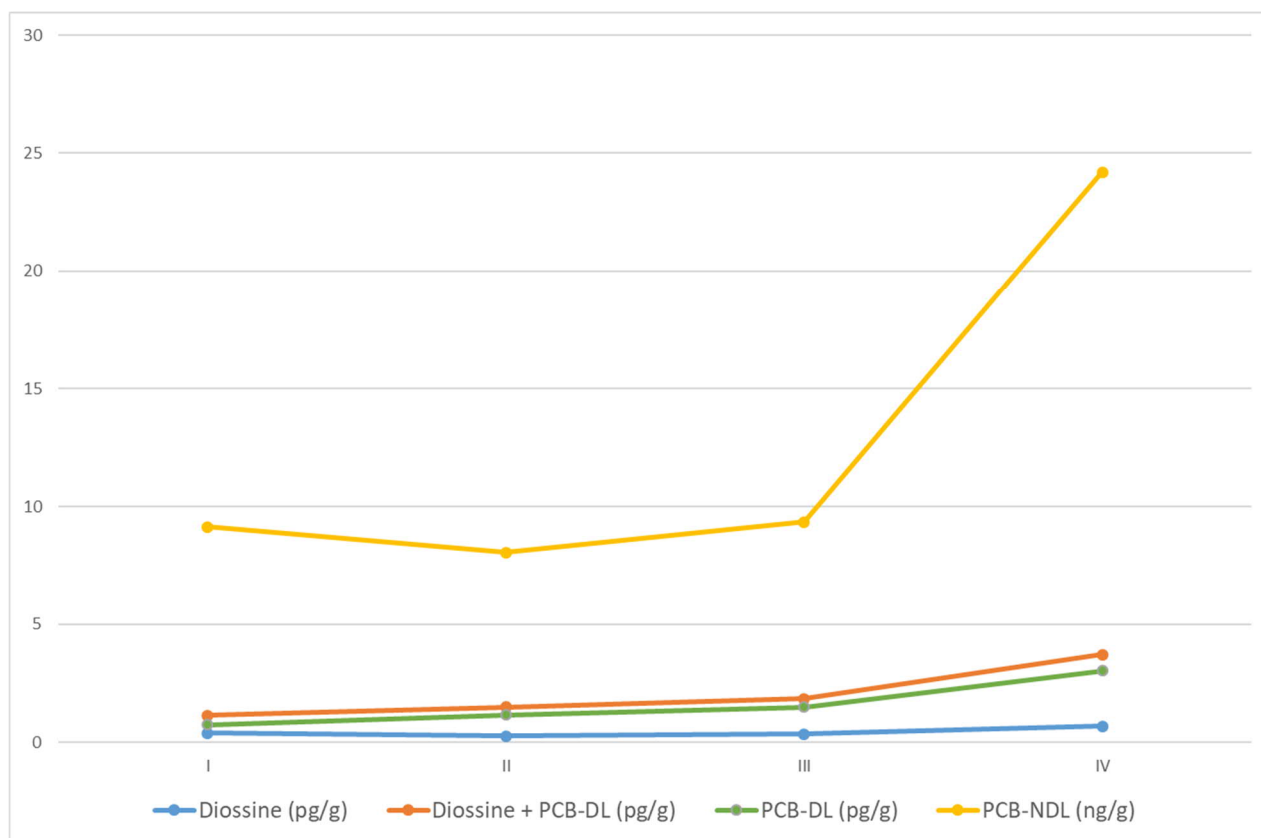


Figura 1. Distribuzione per trimestre dei valori di concentrazione rilevati nelle ostriche (Taranto, Mar Grande. 2017-21).