

L'oro verde" a Taranto. Risultati di otto anni di monitoraggio straordinario di Diossine e PCB in un Sito di Interesse Nazionale

Simona BALDACCI¹, Orazio Valerio GIANNICO¹, Fabrizio Cosimo BASILE¹, Francesco DESIANTE¹, Gianfranco DILETTI², Armando DURANTE¹, 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

L'olio di oliva è un alimento antichissimo e profondamente radicato nella cultura dei territori che affacciano sul Mar Mediterraneo. La sua centralità nella dieta mediterranea, le proprietà nutrizionali, la sua importanza nella tradizione culinaria dei nostri territori rendono essenziale la sistematica verifica della sua salubrità.

Il Dipartimento di Prevenzione della ASL di Taranto dal 2008 è impegnato nell'attuazione del Piano straordinario di monitoraggio e sorveglianza attiva della contaminazione da diossine e PCB. I campionamenti interessano aziende zootecniche, di molluschicoltura, agricole e di pesca locale nel raggio di 20 Km dall'area industriale di Taranto.

Questo studio ha la finalità di focalizzare l'attenzione sui risultati di tale monitoraggio per quanto concerne olive, olio di oliva, e foglie di ulivo.

MATERIALI E METODI

I campionamenti sono stati eseguiti dal Dipartimento di Prevenzione di Taranto tra il 2013 e il 2020. I campioni sono stati analizzati dall'Istituto Zooprofilattico di Teramo.

L'analisi statistica è stata effettuata con software R 4.0.2.

RISULTATI

Dal 2013 al 2020 sono stati effettuati 178 campionamenti nell'intera provincia di Taranto (media 22 campionamenti/anno); di questi 85 (48%) hanno riguardato l'olio di oliva, 62 (35%) le olive, 31 (17%) le foglie d'ulivo. Dei 178 campioni totali, 105 sono stati effettuati nell'area del SIN.

In nessuno dei campionamenti effettuati sono stati rilevati superamenti dei limiti di diossine e PCB previsti dal Regolamento Europeo 188/2006 e ss.mm.ii (diossine: 0,75 pg/g grasso; diossine+PCB: 1,5 pg/g grasso); si fa presente che tali limiti si intendono applicabili unicamente all'olio di oliva, mentre i livelli di diossine e PCB all'interno di olive e foglie d'ulivo non sono attualmente normati.

CONCLUSIONI

I dati ottenuti dal monitoraggio mostrano come i valori di diossine e PCB nell'olio di oliva prodotto nell'area interessata non superino mai i limiti definiti dalla normativa europea. Tali risultati, in un

Sito di Interesse Nazionale, sono particolarmente rassicuranti e confermano la qualità e la salubrità di un alimento fondamentale per la tradizione dell'area mediterranea.

