

Notiziario Ittico

Periodico su pesca, acquacoltura, acquariofilia e controllo sanitario prodotti ittici

Metilmercurio nei prodotti della pesca

Mengoli Alfredo

Nessun allarmismo, il pesce fa bene ed è in linea generale esente da rischi per mercurio, occorre solo una maggiore attenzione da parte delle donne in età fertile, donne gravide, donne che allattano e bambini piccoli, a non eccedere nel consumo settimanale di specie ad alto contenuto di metil-mercurio

Il mercurio è un contaminante ambientale presente nei pesci e nei prodotti ittici in gran parte sotto forma di metilmercurio, che può costituire oltre il 90% del Hg totale nei pesci e frutti di mare. Altre fonti alimentari diverse da pesci e prodotti ittici possono contenere mercurio, ma in gran parte presente come mercurio inorganico e non come metilmercurio quindi sono considerati una minore fonte di rischio. Il metilmercurio, a differenza del mercurio inorganico contenuto negli alimenti, ha una elevata tossicità specialmente per il sistema nervoso nella fase di sviluppo, infatti sono considerati gli organi "bersaglio" più sensibili. Si pensa che l'esposizione uterina durante lo sviluppo neurologico costituisca un periodo critico per la tossicità del metilmercurio, e che la maggior sensibilità si estenda anche alla fase di sviluppo postatale.

I grandi pesci predatori, al vertice della catena alimentare (come pesce spada, tonni, squali.....), presentano concentrazioni più elevate di metilmercurio a seguito dell'accumulo legato all'attività predatoria.

La normativa comunitaria

La posizione dell'UE sulla presenza di mercurio nei pesci è quella che emerge dal recente REGOLAMENTO (CE) N. 1881/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 sui tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, che abroga il precedente Regolamento 466/2001 e succ. modifiche.

Questo Regolamento non apporta sostanziali novità circa i limiti di mercurio nei prodotti della pesca, che rimangono così invariati (vedi tabella A) ma esprime una maggiore attenzione al problema in particolare verso categorie a maggior rischio, come emerge dal riferimento a due rapporti ufficiali allegati: il parere EFSA e la Nota informativa della Commissione.

La Commissione europea si avvale dei pareri scientifici dell'EFSA (Autorità europea per la sicurezza alimentare), anche se ciascun Stato Membro può manifestare o intraprendere posizioni diversificate da quella ufficiale, ad es. come quelle espresse per il mercurio dalla Francia.

Il parere dell' EFSA (2004)

Le novità della regolamentazione comunitaria sta nel fatto che la Commissione ha deciso di adottare un parere sul mercurio e il metilmercurio negli alimenti del "Gruppo di esperti scientifici sui contaminanti nella catena alimentare" dell'EFSA adottato il 24 febbraio 2004, e ha aggiornato la dose settimanale tollerabile provvisoria per l'uomo a 1,6 µg/kg di peso corporeo. Il livello tollerabile di ingestione settimanale provvisorio (PTWI = provisional tolerable weekly intake) viene quindi ulteriormente ridotto, rispetto al precedente limite di 3,3 µg/kg di peso corporeo, inducendo così a una maggiore attenzione nelle frequenze di consumo.

Al Gruppo di esperti sui contaminanti dell'EFSA venne chiesto di giudicare i possibili rischi per la salute umana derivanti dal consumo di alimenti contaminati con mercurio e metilmercurio, in base alle stime di ingestione in Europa ed in base all'assunzione settimanale tollerabile provvisoria (PTWI). Il JECFA "Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives" ha fissato recentemente un PTWI di 1,6 µg/kg di peso corporeo sulla base dei dati provenienti da due importanti studi epidemiologici sulla neurotossicità fetale effettuati nelle Isole Faroe e nelle Isole Seychelles riguardanti la correlazione tra l'esposizione materna al mercurio e le



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Imola

Distribuito in Area Vasta
(ASL di Bologna, Ferrara e Imola)
e presso i Servizi Veterinari della
Costa Emiliano Romagnola



AUSL BOLOGNA
Dipartimento di Sanità Pubblica
Direttore Fausto Francia

Notiziario Ittico

Coordinamento Scientifico
Alfredo Mengoli

Coordinamento Redazione
Rosa Domina

Progetto Grafico
Rosa Domina

Foto
Azienda USL di Bologna

Stampa
Centro Stampa Aziendale

Sommario:

Il Metilmercurio nei prodotti della pesca	1
Piano monitoraggio molluschi 2006. Ultimo bollettino	3
Monitoraggio Biotossine Friuli Venezia Giulia	4
Monitoraggio Biotossine Emilia-Romagna	4
Un bollettino telematico per una rete di monitoraggio sul mare Adriatico: ALGAEADRIA	4
ARPA - Situazione della costa	5
Sistema rapido di allerta Boll. 49/06	5
ConosciamociLe Commissioni di gestione delle zone ittiche in Provincia di Ferrara	6
A Tokio continua la commedia ICCAT	6
Nuove tagli minime - Regolamento CE "Pesca Mediterraneo" n. 1967/2006	7
Un progetto per la Regione Toscana	8
Sistema rapido di allerta Alimenti e Mangimi	8

alterazioni dello sviluppo neurologico nei figli. Una precedente stima da parte del (US) National Research Council (NRC) aveva fissato un limite d'assunzione di 0,7 µg/kg di peso corporeo settimanale. Le stime d'assunzione di mercurio in Europa variano tra Stati Membri, dipendendo dalla quantità e dal tipo di pesce consumato. I dati del rapporto SCOOP (Scientific Cooperation on questions relating to food) sui valori d'ingestione nei forti consumatori appartenenti a diverse popolazioni, non permettono stime attendibili. Le assunzioni medie sono nella maggior parte dei casi sotto la soglia JECFA PTWI, ma per alcuni Stati l'assunzione media supera il limite US-NRC. Per i valori di consumo alimentare più elevati può esservi un superamento della soglia JECFA PTWI. Un'analisi francese rileva che i bambini, più degli adulti, tendono a superare il limite PTWI. I dati riguardanti l'ingestione ricavati da una ricerca condotta in Norvegia indicano che le assunzioni calcolate dall'analisi dei dati SCOOP potrebbero sovrastimare le ingestioni reali di metilmercurio in alcuni Stati, in particolare quando il pesce consumato è costituito da specie a bassa concentrazione di metilmercurio. In Europa possono esserci popolazioni con consumo frequente di grandi pesci predatori, che però possono presentare assunzioni più elevate rispetto a quelle riscontrate in popolazioni a maggior consumo di pesce ma con bassi livelli di metilmercurio.

TABELLA A (tratta dal Regolamento 1881/2006)

3.3	Mercurio	Tenori massimi (mg/kg di peso fresco)
3.3.1	Prodotti della pesca ⁽²⁶⁾ e muscolo di pesce ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ , escluse le specie elencate al punto 3.3.2. Il tenore massimo si applica ai crostacei, escluse le carni scure del granchio e quelle della testa e del torace dell'aragosta e di grossi crostacei analoghi (<i>Nephropidae</i> e <i>Palinuridae</i>).	0,50
3.3.2	Muscolo dei seguenti pesci ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : <i>rana pescatrice (Lophius species)</i> <i>pesce lupo (Anarhichas lupus)</i> <i>palamita (Sarda sarda)</i> <i>anguilla (Anguilla species)</i> <i>pesce specchio (Hoplostethus species)</i> <i>pesce topo (Coryphaenoides rupestris)</i> <i>ippoglosso (Hippoglossus hippoglossus)</i> <i>marlin (Makaira species)</i> <i>rombo del genere Lepidorhombus (Lepidorhombus species)</i> <i>triglia (Mullus species)</i> <i>luccio (Esox lucius)</i> <i>palamita bianca (Orcynopsis unicolor)</i> <i>cappellano (Trisopterus minutus)</i> <i>squalo portoghese (Centroscymnus coelolepis)</i> <i>razze (Raja species)</i> <i>Scorfano genere Sebastes (S. marinus, S. mentella, S. viviparus)</i> <i>pesce vela del Pacifico (Istiophorus platypterus)</i> <i>pesce sciabola (Lepidopus caudatus, Aphanopus carbo)</i> <i>pagello (Pagellus species)</i> <i>squali (tutte le specie)</i> <i>tirsite (Lepidocybium flavobrunneum, Ruvettus pretiosus, Gempylus serpens)</i> <i>storione (Acipenser species)</i> <i>pesce spada (Xiphias gladius)</i> <i>tonno e tonnetto (Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis)</i>	1,0
	⁽²⁴⁾ Per il pesce indicato in questa categoria, si rimanda alla definizione di cui alla categoria a), escluso il fegato di pesce classificato con codice NC 0302 70 00, dell'elenco dell'articolo 1 del regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio (GU L 17 del 21.1.2000, pag. 22.), modificato da ultimo dall'atto relativo alle condizioni di adesione della Repubblica ceca, della Repubblica di Estonia, della Repubblica di Cipro, della Repubblica di Lettonia, della Repubblica di Lituania, della Repubblica di Ungheria, della Repubblica di Malta, della Repubblica di Polonia, della Repubblica di Slovenia e della Repubblica slovacca e agli adattamenti dei trattati sui quali si fonda l'Unione europea (GU L 236 del 23.9.2003, pag. 33). Nel caso dei prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e/o composti, si applicano l'articolo 2, paragrafo 1, e l'articolo 2, paragrafo 2.	
	⁽²⁵⁾ Qualora i pesci siano destinati ad essere consumati per intero, il tenore massimo si applica all'intero pesce.	
	⁽²⁶⁾ Prodotti alimentari rientranti, a seconda dei casi, nelle categorie c) e f) dell'elenco di cui all'articolo 1 del regolamento (CE) n. 104/2000 (specie elencate nella voce pertinente). Nel caso dei prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e/o composti, si applicano l'articolo 2, paragrafo 1, e l'articolo 2, paragrafo 2.	

In alcuni casi, infatti, le dosi ingerite stimate in base al rapporto SCOOP si avvicinano o superano il PTWI, mancano dati precisi e quindi sono auspicabili ricerche finalizzate a raccogliere dati sull'assunzione del metilmercurio nelle donne in età fertile, in gravidanza e nei bambini. A livello europeo una più completa valutazione dell'esposizione che comprenda anche i dati relativi ai dosaggi interni permetterebbe un confronto diretto dell'esposizione con le relazioni dose-effetto, che sono alla base della caratterizzazione del pericolo. L'EFSA conferma la tossicità del metilmercurio nelle categorie a rischio già a bassi livelli d'esposizione, deve essere quindi minimizzata la loro esposizione a questo composto. Al tempo stesso deve essere riconosciuto il ruolo importante del pesce in una dieta bilanciata. Per realizzare tutto questo è indispensabile una corretta informazione sanitaria.

La nota informativa della Commissione Europea (2004)

Nel caso del metilmercurio, è opportuno un approccio che, accanto alla fissazione di tenori massimi, preveda consigli mirati destinati ai consumatori così da tutelare i gruppi vulnerabili della popolazione. Per questo motivo sul sito Internet della Direzione Generale per la Salute e la Tutela dei Consumatori della Commissione Europea è stata pubblicata una nota informativa sul metilmercurio nel pesce e nei prodotti della pesca, che per la particolare chiarezza, riportiamo integralmente. *Quali consigli quindi dare alle popolazioni a rischio, senza creare un inutile e fuori luogo allarmismo? Innanzitutto per la UE sono categorie a rischio: le donne che possono diventare gravide (quindi tutte le donne in età fertile: 15 – 44 anni), le donne che sono gravide, le donne che stanno allattando e i bambini piccoli. Questi non dovrebbero mangiare tonno più di 2 volte la settimana (le scatolette di tonno in commercio sono di circa 80 g le piccole e sui 160 g le medio-grandi). Inoltre non dovrebbero assumere più di 100 grammi la settimana (pari a una fetta o a un piccolo trancio circa 1 volta la settimana) di grandi pesci predatori come pesce spada, pescecane, marlin e Esox lucius. Si consiglia tra l'altro a queste categorie a rischio che se introducono la porzione indicata, non dovrebbero mangiare nessun altro pesce durante lo stesso periodo.*

Ordinanza Sindacale

FAX del 05/01/2007 spedito a:

- Assessorato alla Sanità della Regione Emilia – Romagna Fax 051-283113
- Dipartimenti della Prevenzione delle A.USL costiere della Regione Emilia-Romagna:
- A.USL di Ravenna Servizio Veterinario Fax 0544-247166
- A.USL di Cesena Servizio Veterinario Fax 0547-645060
- A.USL di Rimini Servizio Veterinario Fax 0541-707565
- Dipartimento della Prevenzione dell'A.USL costiera della Regione Veneto:
- A.USL di Adria Servizio Veterinario Fax 0426-940546
- Sindaco del Comune di Comacchio Fax 0533-310279
- Sindaco del Comune di Goro Fax 0533-995161
- Sindaco del Comune di Codigoro Fax 0533-729548
- Capitaneria di Porto di Porto Garibaldi Fax 0533-325672
- Capitaneria di Porto di Goro Fax 0533-99644948
- Guardia di Finanza di Comacchio Fax 0533-312764
- Carabinieri di Comacchio – Motovedetta 244 Fax 0533-81103
- Carabinieri di Ravenna – Motovedetta 616 Fax 0544-530335
- Comando Carabinieri Per la Sanità NAS di Bologna Fax 051-6415578
- Servizio Veterinario dell'A. USL di Ferrara – distretto di Codigoro Fax 0533-640260
- Servizio S.I.P. dell'A. USL di Ferrara – distretto di Codigoro Fax 0533-310721
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale sez. di Ferrara Fax 0532-730870
- GOARA Fax 0533-995394

ORDINANZA SINDACALE di divieto alla raccolta vongole veraci nei tre tratti classificati del canale navigabile identificato identificativo **B11-16-18 per superamento dei parametri microbiologici per zona B**. In questi tre tratti operano i soci delle seguenti cooperative: **B11)** COOP. Logonovo; **B16)** COOP: La Valle - San Pietro - La Rosa; **B18)** COOP: Papillon, Nettuno, I Fiocinini, La Buca, Giovani Vallicoltori Comacchiesi, Navigare, Facchini del Porto, Intrepido.

Ultimo Bollettino Emesso:

AUSL Ferrara - Piano monitoraggio molluschi anno 2007. Validità dal 5/2/2007

Cod	Descrizione dei confini di delimitazione dell'Area	Stato Sanitario		Raccolta consentita?	
		Batt.	Biot.		
A1	Coop. CO.PE.GO 1 di Goro	A	N	SI	O.S.I
A2	Coop. CO.PE.GO 2 di Goro	N	N	SI	
A3	Coop. Ro.Ma.Mar. di Goro	N	N	SI	
A4	Coop. Azzurra di Portogarbaldi	N	N	SI	
A5	Coop. Tecnopesca di Portogarbaldi	N	N	SI	
A6	Coop. Del Mare di Gorino	N	N	SI	
A7	Coop. Gente di Mare "CO.GE.MAR." di Portogarbaldi	N	N	SI	
A8	Coop. NETTUNO e Coop. INTREPIDO	N	N	SI	
A9	Turolla Luigi di Goro	N	N	SI	
A10	Coop. La Sacca di Goro	N	N	SI	
A11	Coop. Rosa dei Venti di Goro	N	N	SI	
A12	Coop. Rosa dei Venti di Goro	N	N	SI	
B1	Dal bagno "Galattico" al bagno" I Camini " del Lido delle Nazioni	N	N	SI	
B2	Dal bagno " I Camini " Lido Nazioni al Residence Park Emilio, tra Lido Scacchi e Portogarbaldi.	N	N	SI	
B3	Dal Residence Park Emilio (tra Lido Scacchi -Portogarbaldi)al porto Canale di Portogarbaldi	N	N	SI	
B4	Va dal pennello della diga sud del Porto Canale del Lido degli Estensi al Canale Logonovo.	N	N	SI	
B5	Va dal Canale Logonovo al bagno Jamaica del Lido di Spina.	N	N	SI	
B6	Il Canale Logonovo (dal ponte Estensi-Spina alla chiusa tra C. Logonovo e C. Valletta)	N	A(m)	NO	O.S.I
B7	Laghetto privato del Sig. Fantini Giacinto di Lido di Spina	N	N	SI	
B8	Coop. La Vela, Coop san Cassiano, Coop. San Pietro (Canale Allacciante confina I° tratto)	N	N	SI	
B9	Coop. Valli Spina (Canale Allacciante confina II° tratto)	N	N	SI	
B10	Laghetto privato della Coop. Valli Spina di Lido di Spina	N	N	SI	
B11	Coop. Logonovo I° tratto Canale Navigabile	A	N	NO	O.S.I
B13	Coop. La Buca e Coop. Etrusca	N	N	SI	
B14	Laghetto privato del Sig. Folegatti di Lido di Spina	N	N	SI	
B15	Coop. Logonovo Canale Valletta	N	N	SI	
B16	Coop. La Valle, Coop. San Pietro: II° tratto Canale Navigabile	A	N	NO	O.S.I
B17	Coop. La Macchia	N	N	SI	
B18	III° tratto Canale Navigabile	A	N	NO	O.S.I
C1-3	Comprende l'area di allevamento di mitili in reste su pali presenti nella Sacca di Goro delimitata dalle aree 2-8, 4 e 5 della Sacca stessa .	N	N	SI	
C2-8	Comprende l'area (con banchi naturali di Vv) delimitata: a) a NO dal punto di incontro con la linea retta che delimita la microarea C4, che corrisponde alla punta estrema della concessione della Cooperativa CLAMS; b) il punto a NO della concessione dell'allevamento di mitili su reste della Cooperativa COPEGO; c) il punto a SO della concessione dell'allevamento di mitili su reste della Cooperativa COPEGO; d) il punto a SE della concessione dell'allevamento di mitili su reste della Cooperativa COPEGO; e) dal punto SE della concessione dell'allevamento di mitili su reste della Cooperativa COPEGO, si distende una linea che percorre da Nord a Sud i confini a NE e SE delle Cooperative: Venus, Eurosante, Rosa dei Venti e Copego; f) una linea retta che dal punto interno della prima lingua dello Scannone "Scanno Piallazza" medesimo, costeggiando i margini a nord delle Cooperative Adriatica, Pescatori del Delta e Del Mare, si estende da NO a SO lungo il limite della concessione della Cooperativa Del Mare; g) da una linea retta che parte dal punto a SO della Cooperativa Del Mare che raggiunge il margine a Nord della linea di costa nel punto di incontro con il punto più a nord del bagno Cormorano del Lido di Volano; h) ad Ovest dalla zona C4.	N	N	SI	
C4	Comprende l'area delimitata dal Taglio della Falce e valle Volano, dal punto posto a 500m. ad ovest dello sbocco del Canal Bianco e dalla punta dello Scanno di Volano.	N	N	SI	
C5	Comprende l'area che va dal vertice del porto di Gorino all'apice delle secche denominate "Basse Lunghe".	N	N	SI	
C6	Delimitata dall'idrovia posta sullo Scanno Piallazza comprendente la parte esterna del "Barone", al di qua dello Scanno stesso sino all'apice per poi estendersi sino alle reste su pali dell'area C1.	N	N	SI	
C7	Comprende l'area esterna allo Scanno che va dal faro di Gorino (nuovo) , sino all'apice Nord-Est dello Scanno Piallazza stesso.	N	N	SI	
C9	Comprende l'area marina che corre parallela alla costa nel tratto delimitato dal bagno Cormorano del Lido di Volano sino all'Hotel Club Spiaggia Romea del Lido di Volano.	N	N	SI	
C10	Comprende l'area marina che corre parallela alla costa e si estende dall'Hotel Spiaggia Romea del Lido di Volano sino al bagno Galattico del Lido delle Nazioni.	N	N	SI	
D1	(c) : Fascia fra ½ m.m. e 2 m.m. che va dal faro di Gorino al pontile Volano e al bagno Isa	N	N	SI	
D2	(c) : Fascia fra ½ m.m. e 2 m.m. dal bagno spiaggia Romea al porto canale di Portogarbaldi	N	N	SI	
D3	(c) : Fascia fra ½ m.m. e 2 m.m. dal porto canale di Portogarbaldi al Canale Bellocchio	A	N	SI	O.S.I

Legenda simboli e abbreviazioni:

O.S. = divieto di raccolta per Ordinanza Sindacale **O.S. 1** = Ordinanza Sindacale con obbligo alla depurazione
 (*) = DPGR 821/02, divieto di raccolta sino a 300 m. dalla costa, nel periodo che va dal 01/05/2005 al 30/09/2005
N = normale **PRE-A** = preallarme quando il **test 1** risulta positivo per DSP liposolubili **A** = allarme quando il **test 2** risulta positivo per DSP
Batt. = batteriologico **Biot.** = biotossicologico
(v) = vongola verace **(m)** = mitilo **(c)** = chamalea g. **(o)** = ostrica

Monitoraggio biotossine Regione Friuli Venezia Giulia

http://www.regione.emilia-romagna.it/crm/f_visualizza.asp?cod_regione=06

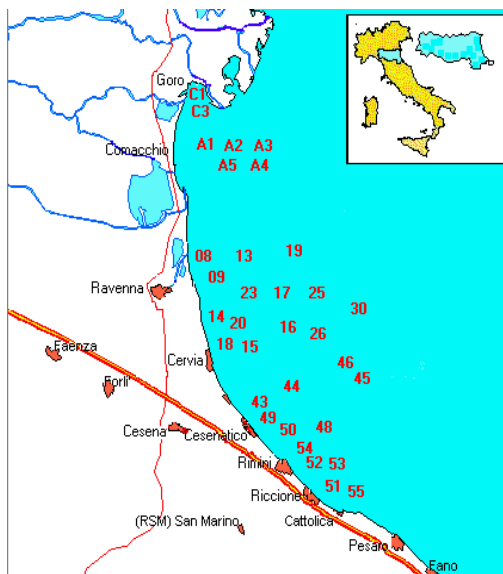


Ultimo Bollettino n. 44 Anno 2007

Data	Punto	AUSL	Categoria	Specie	D.S.P. Test(t.m.)	P.S.P. (µg/100g p.e.)	A.S.P. (µg/g p.e.)
2/01/2007	07TS	1	Allevam. mare	mitili	Neg.	N.D.	< 2
2/01/2007	11GO	2	Banchi naturali mare	fasolari	Neg.	N.D.	< 2
2/01/2007	12GO	2	Banchi naturali mare	acqua			

Monitoraggio biotossine Regione Emilia-Romagna

http://www.regione.emilia-romagna.it/crm/f_visualizza.asp?cod_regione=08



Ultimo Bollettino N 33 Anno 2006

Data	Punto	AUSL	Categoria	Specie	D.S.P. Test(t.m.)	P.S.P. (µg/100g p.e.)	A.S.P. (µg/g p.e.)
18/12/2006	49	RN	Allevam. mare	Mitili	negativo	N.D.	< 0,20
18/12/2006	50	RN	Allevam. mare	Mitili	negativo	N.D.	< 0,20
18/12/2006	54	RN	Allevam. mare	Mitili	negativo	N.D.	< 0,20
18/12/2006	53	RN	Allevam. mare	Mitili	negativo	N.D.	< 0,20
12/12/2006	18	RA	Allevam. mare	Mitili	negativo	N.D.	< 0,20
11/12/2006	08	RA	Banchi naturali	Mitili	negativo	N.D.	< 0,20
11/12/2006	09	RA	Banchi naturali	Acqua			
5/12/2006	43	Cesena	Allevam. mare	Mitili	negativo	N.D.	< 0,20
5/12/2006	44	Cesena	Allevam. mare	Mitili	Positivo	N.D.	< 0,20
5/12/2006	56	Cesena	Allevam. mare	Mitili	negativo	N.D.	< 0,20

Un bollettino telematico per una rete di monitoraggio sul mare Adriatico: ALGAEADRIA

ALGAEADRIA è la costruzione di una rete di monitoraggio per l'intero bacino dell'Adriatico, che raccoglie ed elabora, in maniera omogenea ed uniforme, informazioni circa la presenza in mare di biotossine. E' la realizzazione di un sistema di sorveglianza in Adriatico sui fattori di rischio sanitario associati alla qualità del mare e delle sue risorse in riferimento alle microalghe tossiche e alle loro tossine.

Come nasce questa idea

Come noto, il problema principale posto dalle tossine algali è che possono concentrarsi nei molluschi bivalvi e così pervenire all'uomo a seguito del loro consumo. A tale proposito l'Unione Europea attraverso i Regolamenti (CE) n. 852/2004, 853/2004 e 854/2004 (ex Direttiva CEE 492 del 15.07.1991) ha stabilito nuove norme per quanto riguarda l'igiene degli alimenti e l'organizzazione dei controlli sanitari applicabili alla produzione e commercializzazione dei molluschi bivalvi, gasteropodi, tunicati ed echinodermi vivi. Questi regolamenti impongono monitoraggi sistematici di acqua e molluschi nelle aree di produzione, nonché meccanismi di rapida chiusura delle aree di pesca quando i molluschi accumulano biotossine a livelli superiori al limite di legge. Perché è importante l'applicazione di questi nuovi regolamenti da parte dei Paesi dell'Adriatico Orientale (PAO)?

- 1) I Regolamenti sono una legislazione molto avanzata sotto l'aspetto igienico sanitario e tutela dei consumatori;
- 2) la loro applicazione è un requisito indispensabile per la commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi nei Paesi della Unione Europea.



La struttura organizzativa

Il Comitato Adriatico Nazionale (CAN) ha il compito di garantire la condivisione di principi ed obiettivi da parte dei partner italiani (Regioni e Istituti di riferimento, identificati dalle stesse Amministrazioni Regionali – ad esempio Istituti di Zooprofilassi, IZS). Al Comitato Adriatico Transnazionale – Transnational Adriatic Committee (CAT-TAC), che riunirà attori istituzionali in rappresentanza degli Stati rappresentati nel progetto, ossia Italia, Albania, Croazia e Montenegro, è affidata la regia politica ed istituzionale, allo scopo di definire i principi comuni e condivisi per la gestione e pubblicizzazione delle informazioni raccolte dalla Rete di Monitoraggio delle Biotossine del mare Adriatico. Il Comitato Coordinamento Adriatico (CCA) ha una funzione tecnico-scientifica ed è costituito dal Centro Ricerche Marine (CRM) e dai Laboratori Nazionali di Riferimento individuati in ciascun altro Stato, col compito di predisporre procedure comuni e condivise da sottoporre alla approvazione del CAT-TAC.

I partner di ALGAEADRIA: Italia (Regioni Adriatiche: Friuli Venezia Giulia, Veneto, Emilia-Romagna, Marche, Abruzzo, Molise, Puglia); Croazia; Montenegro; Albania.

Bollettino Telematico: è possibile accedere a dati di monitoraggio pubblicati dalle Autorità Competenti delle Regione Adriatiche Italiane e Transfrontaliere. Il bollettino consente una ricerca per parametri oltre una ricerca geografica dei dati di monitoraggio.

ARPA – Situazione della costa - Motonave Dafne - Bollettino mare in-forma

<http://www.arpa.emr.it/daphne/index.asp#>



Distribuzione delle stazioni costiere (0.5 km) divise per subarea



VARIABILI	Medie Zona A	Medie Zona B	Medie Zona C
Temperatura °C	8,79	8,14	8,39
Salinità psu	33,64	33,12	34,27
Ossigeno di superficie mg/l	8,00	8,78	8,44
Ossigeno fondo mg/l	6,45	8,38	8,52
Ph	8,24	8,25	8,18
Trasparenza m.	3,80	4,35	4,18
Clorofilla "a" µg/l	6,16	3,28	4,32

Bollettino n. 2 del 29-30/01/07

Nella fascia costiera monitorata da Goro a Cattolica non si segnalano processi eutrofici in atto né fioriture microalgali.

Gli indicatori di biomassa microalgale sono generalmente bassi soprattutto lungo la fascia più costiera; la zona al largo è interessata da acque leggermente meno salate provenienti dal bacino padano. Le variabili idrologiche si presentano dalla superficie al fondo uniformi testimoniando come la colonna d'acqua sia ben rimescolata.

In conseguenza della stabilità meteo-marina del periodo e degli scarsi apporti dai bacini costieri si ha un incremento della trasparenza.

Sistema rapido di allerta (sistema europeo RASFF) Bollettino n. 49/2006

Si riporta qui un elenco delle allerte che hanno interessato primariamente il settore ittico, e che periodicamente vengono riportate nello specifico bollettino.

Tabella: Notifiche di Allerta

DATE	Notified by:	REF.:	Reason for notifying	Country of origin
5/12/2006	Italy	2006.0854	Infestazione parassitaria con anisakis di pesce fresco di berice rosso	Portogallo
5/12/2006	Italia	2006.0855	Mercurio in tranci di pesce spada affumicato	Danimarca
7/12/2006	Portogallo	2006.0860	Cadmio in gamberi tigre congelati	Australia via Francia
7/12/2006	Germania	2006.0863	<i>Salmonella Senftenberg</i> in molluschi precotti congelati senza guscio	Cile, Italia via Spagna
7/12/2006	Danimarca	2006.0865	Caratteristiche organolettiche alterate su gamberi d'acqua calda congelati (<i>Solanocera melantho</i>)	Cina

Tabella: Notifiche informative

4/12/2006	Germania	2006.CUJ	Listeria monocytogenes in salmone affumicato	Poland
4/12/2006	Belgio	2006.CUK	Mercurio in squali blu congelati (<i>Prionace glauca</i>)	Indonesia
7/12/2006	Norvegia	2006.CUY	Certificato non corretto per gamberi neri tigrati (<i>Penaes monodon</i>)	India

Negli USA

L'UE è comunque meno restrittiva della FDA (U.S. Food and Drug Administration) che invece in una pubblicazione del 2004 effettuata in collaborazione con l'EPA (U.S. Environmental Protection Agency) sottolineava i pericoli che alcune specie riscontrate ad alto contenuto di mercurio, come: squali, pesci spada, maccarelli reali (*Scomberomorus cavalla*) e malacantidi (*Caulolatilus princeps*) possono avere su determinate categorie a rischio quali: donne che stanno pianificando una gravidanza, donne gravide, donne che stanno allattando e bambini piccoli, al punto da vietare esplicitamente di cibarsene.

Lo stesso articolo consentiva comunque alle predette categorie di mangiare fino a 12 onces (1 oncia = circa 28 g), (2 pasti medi) alla settimana di varietà di pesci e molluschi riscontrate a basso contenuto di mercurio (in particolare 5 specie: gambero, tonno in scatola leggero, salmone, pollack e pesce gatto).

Negli Usa si fa distinzione fra due tipi di tonni in scatola: quello cd leggero (conservato in acqua e sale.) e l'Alalunga (*thunnus alalunga*) ritenuto a più alto contenuto di mercurio rispetto al primo. Per la FDA infatti tonni molto grandi, generalmente vendute come tranci freschi, possono avere livelli superiori ad 1 ppm, mentre il tonno in scatola, composto in genere da tonni di specie piccole come ad es. il *Katsuwonus pelamis* presenta livelli di metilmercurio di molto inferiori (media di 0.17 ppm).

Così, quando si scelgono i 2 pasti di pesce e molluschi a basso contenuto non si devono mangiare più di 6 onces (1 pasto medio) di tonno Alalunga (detto anche "tonno bianco" in USA) per settimana.

Bibliografia

- REGOLAMENTO (CE) N. 1881/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 sui tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari – GUCE L 364 del 20/12/2006.
- Nota informativa Commissione Europea (Health&consumer protection directorate-general) – Brussels 12/05/2004 –
- Oggetto: metil-mercurio nel pesce e nei prodotti ittici
-http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/information_note_mercury-fish_12-05-04.pdf
- Opinione del Comitato Scientifico dei Contaminanti della Catena Alimentare (EFSA), richiesta dalla Commissione, riguardo al mercurio ed al metilmercurio negli alimenti. (adottato il 24 febbraio 2004) (Request N° EFSA-Q-2003-030) The EFSA Journal (2004) 34, 1-14 (http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam_opinions/259/opinion_contam_01_en1.pdf)

US Food and Drug Administration – Departmen of Health and Human Services- "Backgroundes for the 2004 FDA/EPA consumer advisory: What you need to know about mercury in fish and shellfish (March 2004) - (www.fda.gov/oc/opacom/hottopics/mercury/backgrounder.html)

ConosciamociLe Commissioni di gestione delle zone ittiche in Provincia di Ferrara: i nominativi dei colleghi che ne fanno parte

Emanuele Capatti

Sulla base della L.R. n.11/93, art 6, comma 8°- Designazione esperto in igiene ambientale, i colleghi al momento nominati sono stati i seguenti:

Zona n°1 – collegata al territorio del Consorzio di Bonifica Burana –Leo –Scoltenna-Panaro

Dr. Massimo Tassinari tel. 0532/884275 – fax 0532/884304 ; e-mail svetcento@ausl.fe.it

Supplente: Dr. Marta Fantinati medesimo telefono e fax.

Zona n°2 - collegata al territorio del Consorzio di Bonifica I° Circondario-Polesine di Ferrara

Dr. Umberto Tralli tel. 0532/205770-240792 - fax 0532/202107; e-mail u.tralli@ausl.fe.it

Zona n°3 - collegata al territorio del Consorzio di Bonifica II° Circon.-Polesine di S.Giorgio e del Cons. della Bonifica Renana

Dr. Emanuele Capatti tel. 0532/817459 - fax 0532/817359; e-mail ecapatti@ausl.fe.it

Zona n°4 - collegata al territorio del Consorzio di Bonifica Valli Vecchio Reno

Dr. Massimo Tassinari tel. 0532/884275 – fax 0532/884304; e-mail svetcento@ausl.fe.it

Supplente: Dr. Marta Fantinati medesimo telefono e fax.

A TOKYO CONTINUA LA COMMEDIA ICCAT - Storia di una morte annunciata: solo parzialmente limitati i danni al comparto tonniero che si prepara al ricorso alla Corte di Giustizia

Fonte: Federcoopesca <http://www.federcoopesca.it/>

In linea con quanto già accaduto a Dubrovnik a Tokyo, l'Iccat (Commissione internazionale per la conservazione del tonno atlantico) - e la Commissione Europea che tende a gestirla, come fa anche con il CGPM – hanno continuato a lavorare sulle nuove quote tonno in dispregio di qualsiasi criterio di trasparenza e democrazia. Esclusione delle Organizzazioni professionali dal confronto, oscuramento delle loro posizioni, contrattazione da mercatino con promesse di quote ai Paesi extra Ue in cambio del loro appoggio; così la nuova TAC (totale ammissibile di cattura) del tonno rosso è stata definita a Tokyo con una riduzione sensibile, seppure inferiore a quella che la CE avrebbe voluto.

Con una riduzione del 7,5%, l'Unione Europea perde oltre 1.000 tonnellate di prodotto, mentre è rimasto intoccato il contenuto della scandalosa risoluzione di Dubrovnik piena di discriminazioni ai danni della flotta comunitaria e assurdità come quella delle taglie minime dello stesso stock differenziato per regione.

"Aver visto aprire gli occhi a Paesi che stavano per credere alle promesse da corridoio di Bruxelles, come la Libia, la Siria e la Turchia, ci ha dato qualche amara soddisfazione – hanno dichiarato i presidenti di AGCI Agrital Giampaolo Buonfiglio, di Federcoopesca/Confcooperative Massimo Coccia, di Lega Pesca Ettore Iani, parzialmente soddisfatti anche del contenimento della riduzione della TAC.

Ma questo non basterà ad evitare il ricorso alla Corte di Giustizia europea da parte di un comparto che rischia di morire per le politiche dissennate della Commissione".

Nuove taglie minime - Regolamento CE "Pesca Mediterraneo" n. 1967/2006

E' stato emanato il Regolamento CE n. 1967/2006 del Consiglio del 21/12/2006, relativo alle misure di gestione per lo sfruttamento sostenibile delle risorse della pesca nel Mar Mediterraneo e recante modifica del Reg CEE n. 2847/93 e che abroga il Reg. 1626/94. Fra le novità di questo regolamento analizziamo le "Taglie minime" cioè le dimensioni pescabili delle principali specie ittiche presenti nel Mediterraneo. Si riporta di seguito una tabella con le modifiche rispetto al precedente regolamento. Resta comunque valido sull'argomento quanto fissato in altri Regolamenti Ce che non vengono abrogati del Reg CE 1967/06 e in disposizioni nazionali.

Denominazione scientifica	Denominazione comune	Nuove Taglie minime fissate dal Reg CE 167/06	Taglie minime fissate dal Reg 1626/94 e succ mod.
PESCI			
Dicentrarchus labrax	Spigola	25 cm	23 cm
Diplodus annularis	Sparagione	12 cm	15 cm
Diplodus puntazzo	Sarago pizzuto	18 cm	15 cm
Diplodus sargus	Sarago maggiore	23 cm	15 cm
Diplodus vulgaris	Sarago testa nera	18 cm	15 cm
Engraulis encrasicolus *	Acciuga	9 cm	9 cm
Epinephelus spp	Cernie	45 cm	45 cm
Lithognathus mormyrus	Mormora	20 cm	
Merluccius merluccius ***	Nasello	20 cm	20 cm
Mullus spp	Triglie	11 cm	11 cm
Pagellus acarne	Pagello mafrone	17 cm	12 cm
Pagellus bogaraveo	Occhialone	33 cm	12 cm
Pagellus erythrinus	Pagello fragolino	15 cm	12 cm
Pagrus pagrus	Pagro mediterraneo	18 cm	18 cm
Polyprion americanus	Cernia di fondale	45 cm	45 cm
Sardina pilchardus**	Sardina	11 cm	7 cm
Scomber japonicus	Sgombro	18 cm	15 cm
Scomber scombrus	Sgombro	18 cm	18 cm
Solea vulgaris	Sogliola	20 cm	20 cm
Sparus aurata	Orata	20 cm	20 cm
Trachurus spp.	Suri ; sugarelli	15 cm	12 cm
Lophius spp		-	30 cm
Mugil spp		-	16 cm
CROSTACEI			
Homarus gammarus	Astice	300 mm LT 105 mm LC	L.T cm 24 L C cm 8,5
Nephrops norvegicus	Scampo	20 mm LC 70 mm LT	L C cm 2 L.T cm 7
Palinuride	Aragosta	90 mm LC	LT mm 240
Parapenaeus longirostris	Gambero rosa mediterraneo	20 mm LC	-
MOLLUSCHI BIVALVI			
Pecten Jacobeus	Cappasanta	10 cm	10 (9°) cm
Venerupis spp	Vongola verace	25 mm	2,5 cm
Venus spp	Vongola	25 mm	2,5 cm
° nel Compartimento marittimo di Chioggia, Venezia e Monfalcone			
LT lunghezza totale			
LC lunghezza del carapace			
* Acciuga. Gli stati membri possono convertire la taglia minima in 110 esemplari per kg			
** Sardina. Gli stati membri possono convertire la taglia minima in 55 esemplari per Kg			
*** Nasello: Tuttavia, un margine di tolleranza di peso del 15% sarà ammesso fino al 31/12/2008 per naselli di taglia fra 15 e 20 cm. Tale margine di tolleranza sarà rispettato sia da singoli imbarcazioni, in mare o al punto di sbarco, ed ai mercati di prima commercializzazione dopo lo sbarco. Questo margine deve essere rispettato in qualunque susseguente transazione commerciale al livello nazionale ed internazionale			

Art 22 Reg 1967/2006 – La pesca del pesce spada

Il Consiglio deciderà sulle misure tecniche da adottare per la protezione degli stadi giovanili del pesce spada nel mar Mediterraneo entro il 30 dicembre 2007.

News:

* Bianchetto e Rossetto, definito calendario 2007

Dal 5 febbraio al 5 aprile per tutti i compartimenti, tranne che in quelli di Taranto e Crotona, dove il periodo andrà dal 12 febbraio al 12 aprile la pesca del bianchetto nel compartimento di Manfredonia sarà consentita dal 17 gennaio al 18 marzo.

Fonte Legapesca
<http://www.legapesca.it>

* Direttiva acquacoltura

Nuova Direttiva su acquacoltura - E' stato recentemente emanata la Direttiva 2006/88/CE del 24 ottobre 2006 relativa alle condizioni di polizia sanitaria applicabili alle specie animali d'acquacoltura e ai relativi prodotti, nonché alla prevenzione di talune malattie degli animali acquatici e alle misure di lotta contro tali malattie. La presente direttiva abroga la direttiva 91/67/CEE, la 93/53/CEE e la 95/70/CE

* Nuove linee guida sui molluschi bivalvi vivi.....

Emanate dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri le linee guida sui MBV, approvate in sede di Conferenza Stato-Regioni il 25.01.2007. Il documento che reca Rep. N. 7/C5R titola: "Intesa ai sensi art. 8 comma 6, della legge 5 giugno 2003 n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano relativa alle linee guida sui molluschi bivalvi e alla nuova regolamentazione comunitaria.

* Nuove linee guida sui prodotti della pesca

Emanate anche le linee guida in sede di Conferenza Stato-Regioni con Rep. n. 2674 del 16 novembre 2006, recanti titolo: "Intesa, ai sensi dell'art. 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano relativa alle linee guida sui prodotti della pesca e la nuova regolamentazione comunitaria."

Un progetto della Regione Toscana: unità dissuasive contro la pesca a strascico illegale

Simone Bini

La Regione Toscana ha presentato il progetto "Moniqua" realizzato per la tutela della fauna ittica minacciata dall'eccessivo sforzo di pesca professionale. Questo progetto approvato e finanziato con i fondi INTERREG II, ha lo scopo di incrementare le biomasse ittiche, e la protezione e ripresa del posidonieto, che oggi purtroppo rischia l'estinzione.

L'invasione da parte di alcuni pescherecci a strascico nelle aree costiere vietate ha sempre costituito e tuttora costituisce motivo di duro conflitto tra la piccola pesca che opera unicamente con tramagli e la pesca a strascico.

E' noto infatti che tale tipologia di pesca non può essere svolta entro le tre miglia dalla costa o su fondali la cui profondità è inferiore ai 50 m.

Questi comportamenti di pesca illegali, procurano danni rilevanti sia all'ambiente marino che viene completamente arato ad opera di catene, sia per le varie specie ittiche che popolano questo ambiente.

Il passaggio delle reti a strascico determina l'asporto di piante e di ogni forma di vita sviluppatasi su di esse, le conseguenze sono la distruzione di ecosistemi marini bentonici il cui tempo di ripristino può arrivare fino ad alcuni decenni. Va ricordato che un mare senza *Posidonia* è come un bosco bruciato o raso al suolo: non ci cresce più nessun pesce.

Affinché vengano effettivamente rispettati tutti i provvedimenti legislativi in vigore, appare opportuno il provvedimento di calare sui fondali manufatti con funzione antistrascico, pur sottolineando che tale provvedimento non avrà ricadute economiche negative sui pescatori a strascico che operano correttamente.

Tale tecnica è già utilizzata in varie parti del mondo per tutelare zone di particolare importanza biologica; in Francia per proteggere le praterie a posidonia sono stati introdotti pali di acciaio sporgenti dal fondo per circa un metro e in Calabria sono stati progettati tripodi in cemento.

L'operazione di collocamento sui fondali di tali blocchi adeguatamente sagomati, atti ad impedire la pesca a strascico illegale, serve oltre che alla protezione dei fondali marini costieri a rendere anche accessibili alla piccola pesca le aree di mare tradizionalmente legate a questa attività. In tal modo le aree adibite alla piccola pesca sarebbero così separate da quelle molto più vaste e profonde dove agisce la pesca a strascico in situazioni di minore impatto ambientale.

Tale situazione porterebbe notevoli vantaggi anche per la pesca a strascico, perché proteggendo le aree costiere e le praterie di fanerogame, ambienti ricchi di nutrienti, fornirebbe una valida protezione al novellame di numerose specie pregiate. Il progetto interessa la costa toscana compresa tra il golfo di Follonica e la foce del Chiarore ad Ansedonia.

Queste strutture che sono state installate in aree strategiche, non sono segnalate ma non provocano problemi alla navigazione, anche perché sono blocchi di cemento alti circa 1.60 mt e pesano 4 tonnellate l'uno.

Le unità dissuasive sono circa 243 e coprono una superficie di circa 354 Km quadrati. I dissuasori sono realizzati in cemento armato e sono di forma prismica a base trapezoidale e queste caratteristiche sono state studiate appositamente per ottenere una buona stabilità, resistenza al moto ondoso e costi contenuti.

La loro funzione è di bloccare per mezzo di ganci di acciaio la rete a strascico appena si avvicina in aree non idonee alla pesca, e l'impatto ambientale è minimo, anche perché in base a studi e ricerca è stato osservato che sullo strato di cemento dopo qualche mese aderiscono le prime forme di vita. Purtroppo quello che avviene sui nostri fondali marini, solamente i sub riescono ad osservarlo e spesso vengono presentate alle autorità competenti immagini che documentano le modificazioni biologiche provocate dagli "sfruttatori del mare". Ma fino ad ora pare che le logiche legate all'interesse abbiano prevalso su quelle del rispetto dell'ambiente.



Sistema rapido di allerta per alimenti o mangimi

Alfredo Mengoli

La base normativa del sistema è il Reg 178 del 2002. Lo scopo del RASFF è dare alle Autorità di controllo uno strumento efficace per lo scambio di informazioni sulle misure prese al fine di assicurare la sicurezza alimentare. Per facilitare i Membri della rete l'informazione è classificata in due diverse categorie: **NOTIFICHE DI ALLERTA e NOTIFICHE INFORMATIVE.**

NOTIFICHE DI ALLERTA: sono inviate quando alimenti e mangimi a rischio si trovano sul mercato e quando si richiede una azione immediata. Le allerte sono attivate dagli Stati membri che rilevano il problema e che hanno intrapreso delle misure rilevanti come ritiro/richiamo di alimenti. La notifica ha lo scopo di dare a tutti i Membri della rete l'informazione al fine di verificare se il prodotto di cui trattasi è sul loro territorio di competenza, in modo che anche loro possono intraprendere le misure del caso. **I Consumatori possono essere rassicurati che i prodotti oggetto di una notifica di allerta sono stati ritirati o stanno per esserlo dal commercio.** Gli Stati Membri hanno i loro meccanismi interni per intraprendere queste procedure, inclusa una dettagliata informazione ai mass media, se necessario.

NOTIFICHE INFORMATIVE: riguardano un alimento o un mangime per cui è stato identificato un rischio, ma per il quale gli altri Membri della rete non devono intraprendere un'azione immediata, poiché il prodotto non ha ancora raggiunto il loro mercato. Queste notifiche riguardano prevalentemente consegne di mangimi ed alimenti che sono stati analizzati e rifiutati ai confini esterni dell'UE. I consumatori possono essere rassicurati che i prodotti oggetto di una notifica informativa non hanno raggiunto il mercato o che sono state intraprese tutte le necessarie misure. La Commissione pubblica un rapporto settimanale delle notifiche di allerta e informative. Poiché è necessario trovare un accordo fa la trasparenza e la protezione degli interessi commerciali, i nomi commerciali e l'identità delle singole Ditte non sono resi pubblici. Questo non va a discapito della protezione del consumatore, poiché una notifica RASFF implica che delle misure sono già state prese o stanno per essere prese. Il pubblico deve essere conscio che la Commissione non può dare maggiori informazioni oltre a quelle già date. Tuttavia, in circostanze eccezionali, in cui la protezione dei consumatori richiede maggiore trasparenza, la Commissione si attiva di conseguenza attraverso i propri canali di comunicazione. La Commissione informa le Autorità dei Paesi Terzi delle notifiche che riguardano gli alimenti e mangimi prodotti, distribuiti o inviati a questi Paesi. Tuttavia il fatto che un Paese sia stato individuato come origine del prodotto, non implica necessariamente che i rischi identificati, derivino dal tale Paese (vedi a titolo esemplificativo il bollettino n. 49/2006 riportato a pagina 5).

Il Notiziario vuole essere uno strumento di informazione comunicazione fra Veterinari pubblici (e non solo) operanti nel settore ittico in Area Vasta (ASL Ferrara, Bologna, Imola) per favorirne l'armonizzazione territoriale negli interventi. E' gradita la collaborazione di chiunque possa fornire articoli, osservazioni, descrizioni delle realtà locali, per la stampa su questo Notiziario. Per contatti rivolgersi al Coordinatore Scientifico: 338/2076081. E-mail: a.mengoli@ausl.bologna.it