INFORMAZIONI AGGIORNATE A DICEMBRE 2007

La pesca sportiva e la contaminazione causata dalle diossine nella Baia di Sydney

I risultati di indagini effettuate di recente hanno rivelato l'esistenza di un alto tasso di diossine nei pesci e nei crostacei della baia di Sydney, compreso tutto il fiume Parramatta e gli altri corsi d'acqua alimentati dalle maree. A titolo cautelativo la pesca commerciale in dette zone è stata proibita.

Ai dilettanti non è stato proibito di pescare nella baia ma viene passato loro l'avvertimento di adeguarsi alle norme dietetiche che riguardano il consumo del pesce e dei crostacei pescati nella baia.

Chi cattura il pesce e lo rimette in acqua subito dopo, può continuare senza impedimenti in questa pratica.

Un gruppo di esperti ha raccomandato di non consumare il pesce catturato ad **ovest del ponte di Sydney**. Il pesce catturato in detta zona deve essere rimesso in acqua subito dopo la cattura.

Per quel che riguarda il pesce catturato ad **est del ponte di Sydney**, come regola bisognerebbe consumarne non più di 150 grammi al mese per persona. Alcune specie di pesci e di crostacei possono però essere consumati in quantità maggiore. Sono stati fatti degli studi sulle specie più comuni e si sono ottenute delle norme dietetiche più precise. La tabella che segue fornisce raccomandazioni sulla quantità che si può consumare per ogni singola specie.

Consumo massimo basato su una singola specie catturata ad est del ponte di Sydney

Specie	Porzioni da 150 grammi al mese	Quantità mensile	Specie	Porzioni da 150 grammi al mese	Quantità mensile
Gamberetti (Prawns)	4	600 gr	Merlano di rena (Sand whiting)	8	1200 gr
Granchi (Crab)	5	750 gr	Calamari (Squid)	4	600 gr
Dentice (Bream)	1	150 gr	Tailor (Tailor)	1	150 gr
Passera (Flounder)	12	1800 gr	Merlano trombettiere (Trumpeter whiting)	12	1800 gr
Ricciola (Kingfish)	12	1800 gr	Sgombro giallo (Yellow scad)	8	1200 gr
Luderick (Luderick)	12	1800 gr	Carango (Silver trevally)	5	750 gr
Triglia di mare (Sea mullet)	1 ogni 3 mesi	50 gr	Silver biddie (Silver biddie)	1	150 gr
Testapiatta bruno (Dusky flathead)	12	1800 gr	Pesce balestra (Fanbellied leatherjacket)	24	3600 gr

Avviso Importante: La tabella sopra riportata riguarda chi consuma una specie singola di pesce Chi consumasse in un mese, per esempio, 150 g di bream e 600g di gamberetti, eccederebbe il massimo raccomandato. Chi invece consumasse in un mese 300 g di gamberetti, 300 g di sand whiting e 300 g di sgombri, resterebbe entro i limiti raccomandati.

INFORMAZIONI AGGIORNATE A DICEMBRE 2007

Che cosa sono le diossine e che effetto hanno sugli esseri umani?

Le diossine fanno parte di un gruppo di composti del cloro prodotti inavvertitamente durante i processi industriali oppure durante il verificarsi di certi eventi naturali quali gli incendi boschivi.

Le diossine si trovano in quantità non rilevante nei cibi normalmente consumati in Australia. Uno studio condotto di recente su scala nazionale ha rilevato che gli australiani sono esposti all'azione delle diossine in misura inferiore a quanto avviene in altri paesi.

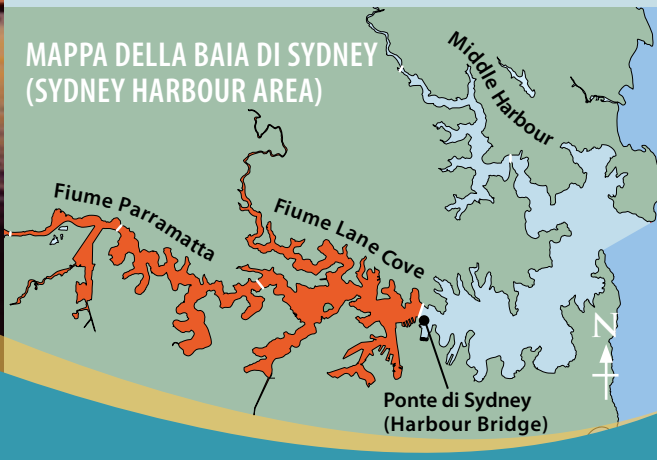
Le autorità sanitarie australiane hanno stabilito la massima quantità di diossine che si può assumere senza pericolo per la propria salute. Il limite è stato studiato per proteggere la popolazione da un certo numero di malattie, tra cui il cancro.

I residui di diossine trovati nel pesce catturato nel fiume Parramatta e nella baia di Sydney hanno origine probabilmente da sedimenti contaminati che si trovano ad Homebush Bay e relativi dintorni.

I livelli attuali di contaminazione sono verosimilmente dovuti ad anni di attività industriale lungo le rive dei suddetti corsi d'acqua.

La pulizia dei sedimenti contaminati sta richiedendo una spesa di milioni di dollari.

NSWDPI7354R_Dec07 Italian



Per ulteriori informazioni visitare il sito

www.foodauthority.nsw.gov.au

oppure telefonare al **1300 552 406**

NSW DEPARTMENT OF
PRIMARY INDUSTRIES
(DIPARTIMENTO DEL NSW
PER L'INDUSTRIA PRIMARIA)