

MARANO

Inquinamento in laguna: partono nuovi controlli per i molluschi bivalvi

MARANO LAGUNARE. Molluschi bivalvi in Fvg: verso nuove procedure per la sicurezza dei prodotti.

È quanto decretato nel tavolo tecnico che ha coinvolto enti e servizi regionali operanti nel settore della mitilicoltura in Friuli Venezia Giulia, che hanno espresso la volontà unanime di continuare a operare in favore della sicurezza alimentare dei molluschi bivalvi attraverso una filiera di controlli e autocontrolli atti a

salvaguardare la salute pubblica senza penalizzare l'attività dei pescatori e allevatori del mare.

L'iniziativa fa parte della misura "sicurezza alimentare molluschi bivalvi" del piano di azione del Flag (Fisheries local action group) del Gac Fvg (Gruppo di azione costiere) e la pesca (Feamp) attraverso il Centro tecnico informativo (Cti), che ne è il soggetto attuatore.

L'obiettivo di questa ini-

ziativa, così come emerso dal tavolo tecnico, è esportare questo modello virtuoso anche nelle altre regioni adriatiche, come il Veneto e l'Emilia Romagna.

All'incontro erano presenti i rappresentanti del Servizio Sanità pubblica veterinaria della Regione, dell'Asu-its (Azienda sanitaria universitaria integrata di Trieste), dell'Azienda Sanitaria 2 Bassa Friulana-Isontina, dell'Arpa Fvg, dell'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie e del Cti (Centro tecnico informativo).

«Verranno utilizzati i dati relativi al fitoplancton presente nelle acque monitorate negli ultimi anni da Arpa Fvg - spiega Gaetano Zanutti, coordinatore di Cti - , con i riscontri analitici sull'eventuale presenza di specie al-

gali potenzialmente pericolose. Non dobbiamo dimenticare che la presenza di biotossine algali è un fenomeno naturale e periodico, non costante».

Queste procedure si inseriranno all'interno di un sistema di eccellenza e unico in Italia, denominato "Prodotto ittico sicuro".

Si tratta di un protocollo che consente di integrare e perfezionare le relazioni fra le autorità di controllo pubblico in materia di sicurezza alimentare, igiene della nutrizione e polizia veterinaria con gli operatori del settore alimentare al fine di coordinare e implementare la gestione del rischio microbiologico e tossicologico a tutela degli interessi sia dei consumatori che dei produttori stessi. —

F.A.

