

Dal mare in tutta sicurezza

MOLLUSCHI BIVALVI

AUTOCONTROLLI E FERMAMENTI VOLONTARI PER INDIVIDUARE EVENTUALI CRITICITÀ E SALVAGUARDARE LA PRODUZIONE A GARANZIA DI PESCATORI E CONSUMATORI

Sicurezza alimentare per proteggere i consumatori, riducendo al minimo il rischio di avere prodotti non idonei sul mercato, ma anche, d'altro canto, tutelare i produttori da eventuali contestazioni in caso di non conformità del prodotto.

È la duplice finalità del protocollo sulla 'salute' di molluschi bivalvi sottoscritto da una quindicina di diversi soggetti dell'intera filiera, dalla Regione all'Asugi, dall'Asufc all'Arpa Fvg, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, all'associazione e alla cooperazione ittica. Tra i firmatari anche l'Associazione temporanea di scopo che gestisce il Centro tecnico informativo, che ha come capofila Legacoop Fvg e comprende tutti i consorzi, le cooperative e le organizzazioni di produttori che operano nel settore e le associazioni di categoria.

"Questa iniziativa - spiega il direttore di Legacoop Fvg, **Alessio Di Dio** - conferma la volontà di consolidare procedure condivise e trasparenti in materia di sicurezza alimentare da parte di tutti i soggetti coinvolti nelle filiere produttive commerciali e sanitarie, così da contribuire al consolidamento dell'eco-



Vongole appena pescate

nomia ittica regionale e alla valorizzazione di un prodotto locale sicuro per il consumatore".

Quattro i settori in cui le attività di pesca e allevamento dei molluschi bivalvi dell'arco costiero regionale sono stati distinti: allevamento di molluschi bivalvi in mare, pesca dei molluschi bivalvi, gasteropodi e tunicati in mare, pesca di molluschi bivalvi in laguna di Marano e Grado e, infine, allevamento di molluschi bivalvi nella laguna di Marano e Grado.

Gli obiettivi vengono realizzati attraverso un meccanismo virtuoso che affianca ai controlli ufficiali sul prodotto, effettuati dalle autorità sanitarie, analisi in

autocontrollo da parte degli stessi produttori.

Quello siglato è la revisione di un protocollo, sancito da delibera di giunta regionale, già sottoscritto nel 2018 la cui prima stesura risale al 2010. Il testo prevede dunque una gestione condivisa tra autorità sanitarie e operatori delle attività di sicurezza alimentare. Questa collaborazione ha trovato la sua piena sintesi nel Centro Tecnico Informativo, che garantisce così un costante flusso di informazioni nei confronti di tutti gli attori coinvolti, costantemente aggiornati sullo stato di salute delle produzioni. I controlli ufficiali e in autocontrollo vengono effettuati sulle specie commerciali di bivalvi, prin-

cipalmente cozze, fasolari e vongole e verificano eventuali contaminazioni di natura microbiologica e presenza di tossine algali. Il meccanismo introdotto è quello del 'fermo volontario' da parte dei produttori.

"Questo significa - conclude **Giorgia Polli**, coordinatrice del Cti e responsabile settore pesca e acquacoltura di Legacoop Fvg - che dal momento del prelievo di prodotto a scopi sanitari, fino all'esito delle analisi, che viene fornito dall'Istituto Zooprofilattico delle Venezie, il prodotto non viene commercializzato, evitando quindi ritiri quando il prodotto è già in commercio e fornendo maggiori garanzie di salubrità al consumatore".