



LA FILIERA DEI MOLLUSCHI BIVALVI: TRA EFFICIENZA PRODUTTIVA E CATTIVA INFORMAZIONE



I molluschi bivalvi (vongole veraci, vongole o lupini, ostriche, cozze, fasolari, tartufi, telline, cannicci, cappellette, cuori, ecc.) già nell'antichità rappresentavano un alimento ricercato, appetitoso e dagli innumerevoli poteri.

Nei tempi moderni campagne mediatiche condotte senza supporto tecnico-scientifico hanno evidenziato aspetti negati della filiera produttiva dei molluschi bivalvi essenzialmente legati alla cattiva gestione di singoli operatori e, soprattutto, alle cattive abitudini da parte del consumatore finale.

Caso emblematico riguarda il consumo di ostriche crude che spesso sostano per molte ore nelle cucine, caratterizzate da alte temperature, prima di essere consumate. Ancora più grave quando le ostriche vengono aperte per il consumo crudo e lasciate a temperatura ambiente, praticamente abbandonando un prodotto sano e sicuro a temperature non consone e soprattutto privato della naturale protezione ovvero la conchiglia ed il liquido intervalvare.

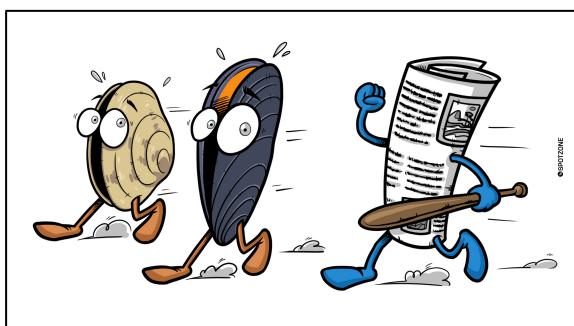
La filiera dei molluschi bivalvi è probabilmente il sistema produttivo maggiormente controllato.

Si parte dalla produzione di seme scelto e certificato, nel caso di cozze e vongole, all'utilizzo di aree marine monitorate e sorvegliate dai Servizi Veterinari che effettuano controlli sulle acque, al passaggio attraverso appositi stabilimenti dove il prodotto viene controllato in entrata ed in uscita, catalogato, pulito e scelto per la vendita, al confezionamento, unità di vendita per unità di vendita, mediante apposizione di apposito cartellino (etichettatura) che ne rappresenta la carta d'identità.

Nonostante tale sistema di controllo si evidenziano allarmi ed allerte che destabilizzano l'opinione pubblica. **Niente di più sbagliato.**

In Italia, così come testimoniato a livello europeo, è presente il più alto numero di Veterinari Ispettori e Tecnici della Prevenzione che afferiscono alle ASL, ritroviamo i Carabinieri del NAS, la Capitaneria di Porto, la Guardia Forestale, la Guardia di Finanza ed altri organi di controllo. Per quanto riguarda i prodotti d'importazione la rete di controllo nazionale si basa su 23 Posti d'Ispezione Frontalieri (PIF) e 9 Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (UVAC), di gran lunga al di sopra della media dei Paesi europei.

Pertanto la filiera ittica è costante sorvegliata ed il ritrovamento di alcuni campioni da parte delle Autorità Competenti non può che essere letto come un **segno di elevata tutela per il cittadino italiano.**



I molluschi bivalvi rappresentano un alimento gradevole e di ridotto apporto calorico, il sistema produttivo mediante la gestione della filiera e l'etichettatura garantisce un prodotto sano e sicuro, il sistema di Controllo Ufficiale assicura i principi di **Sicurezza Alimentare** individuando ed eliminando dal mercato quei prodotti che non corrispondono alla normativa comunitaria.