



PORDENONE

venerdì 27 Gennaio 2017

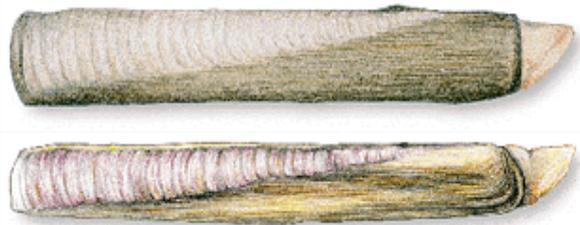
Panoramica sui Molluschi Bivalvi in FVG: le risorse del nostro mare tra Sicurezza, Economia e Ambiente

Overview of Bivalve Mollusks in Friuli Venezia Giulia Region: our sea resources between Sanitary Safety , Economy and Environment

Aurelio Zentilin
Almar Soc. Coop. Agricola arl, CTI FVG



ANNO 2015
 SCENARIO SUI MBV
 REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA



- 16 Imprese: mitili
- 42 - 24 imprese: fasolari
- 18 imprese: lupini/cannolicchi
- 3 cooperative: veraci da pesca
- 1 cooperativa: MBV sub
- 4 cooperative: veraci allevamento

Stima delle produzioni TON

Stima numero di addetti

mitili	2.500		42 mitilicoltura
fasolari	400		48 - turbosoffianti fasolari
lupini	130	da 200	36 - turbosoffianti lupini/cannolicchi
cannolicchi	18	da 100	
veraci e altri MBV da pesca	60		20 pescatori: Sub e a mano
veraci allevamento	1.600		100 venericoltura

TOTALI

4.708

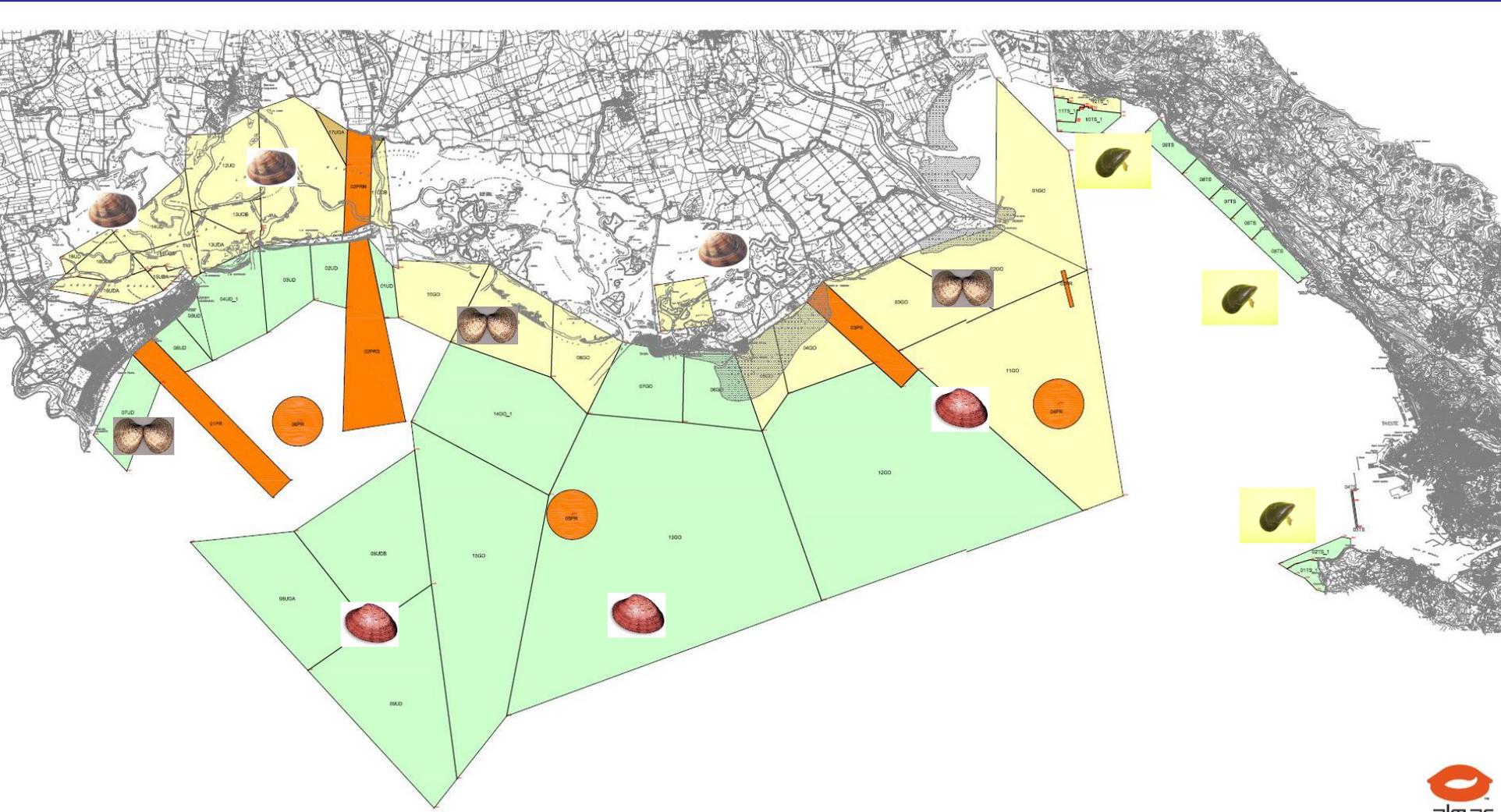
256

Quesito:
 E' UN SETTORE STRATEGICO?

Normativa di riferimento

- Pacchetto igiene con le recenti applicazioni (Reg. 2285/2015)
- Accordo stato regioni 79/CSR del 7 maggio 2015
- Deliberazione della Giunta regionale 816 del 13 maggio 2016 e conferma protocollo di intesa AC/OSA per la gestione di attività ai fini della sicurezza alimentare
Deliberazione della Giunta regionale n. 2557 del 22 dicembre 2016
- Reg. CE 1169/2011 sull'etichettatura dei prodotti alimentari

La salubrità' ed i controlli sulla qualità dei molluschi bivalvi



Tecniche di Molluschicoltura

PRECISAZIONI

1) Ad eccezione delle eventuali fasi di schiuditoio e/o preingrasso, l'allevamento dei bivalvi è definito come ESTENSIVO:

- No trattamenti contro malattie o parassiti.
- No somministrazione di alimento dall'esterno.

2) C'è una gestione delle aree e dei prelievi.

➡ Non vi sono differenze tra il prodotto selvatico e allevato

I molluschi bivalvi (alimento) NON possono essere acquistati direttamente dalle barche ma DEVONO prima passare da un Centro di Spedizione autorizzato con Numero CE (CSM) che CONTROLLA, CONFEZIONA ed ETICHETTA

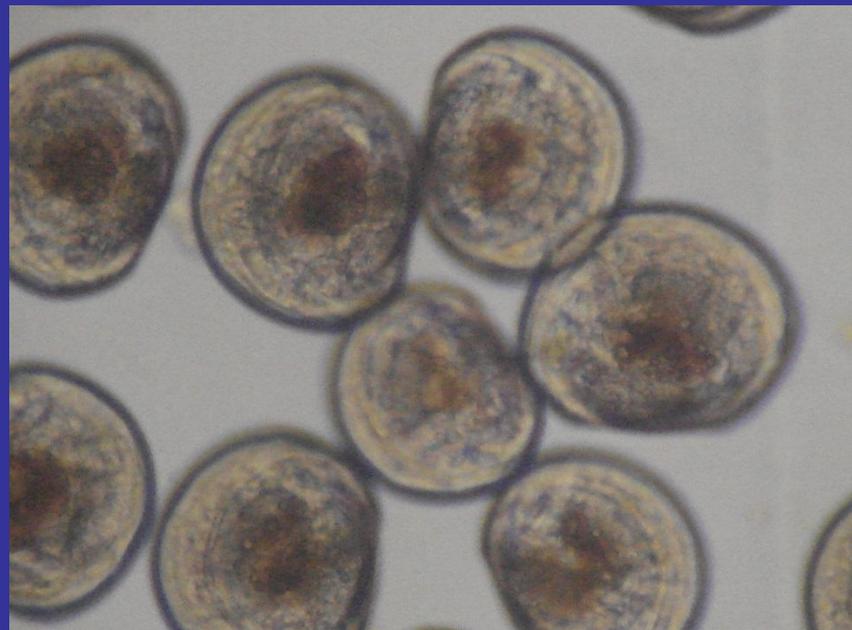
L'allevamento della Vongola Verace

(Tapes philippinarum)

in Laguna di Marano e Grado dal 1986, dopo prove/errori/ricalibrazioni e
mediazioni tra

Pesca & Coltivazione → “Modello Marano”

- Semine di aree lagunari in concessione;
- Taglia di semina: circa 15 mm di lunghezza;
- Densità di semina: Bassa, circa 200-500 esemplari/m²;
- Periodo di accrescimento: Lungo, cicli ParaTriennali da 24 a 36 mesi (1° anno semina, 2° crescita, 3° raccolta) ;
- All'interno delle concessioni, uso di attrezzature meccanizzate (macchine ed imbarcazioni) per la semina e la raccolta “testate e compatibili”
- Gestite con “sistemi intelligenti” in grado di verificare e correggere le linee di raccolta (“Acquacoltura di precisione”).



Larva Veliger o Larva D

L'ALLEVAMENTO LARVALE



Pediveliger

IL PREINGRASSO



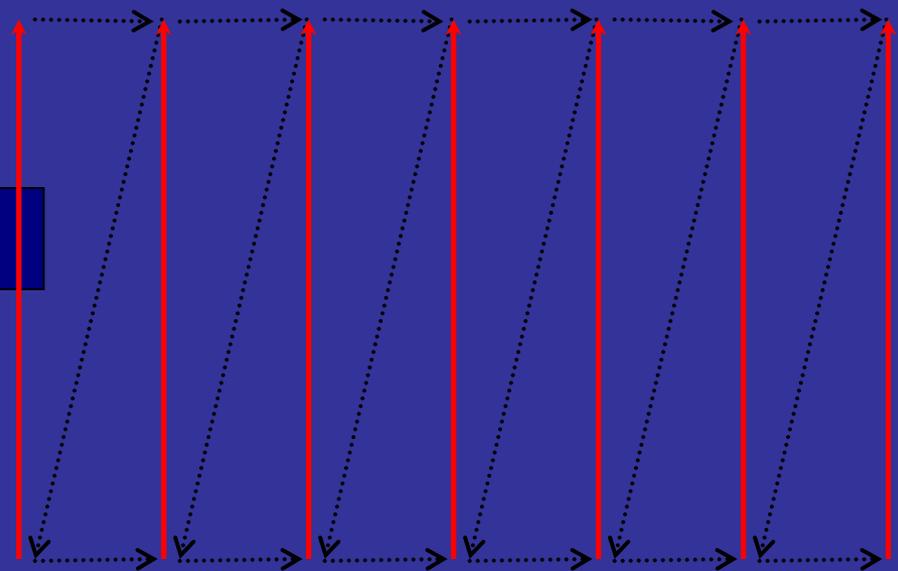
L'INGRASSO in LAGUNA

La semina





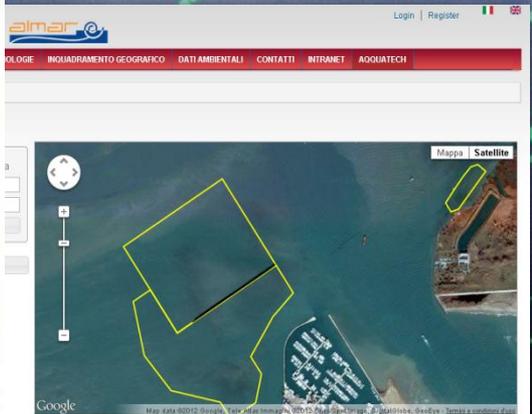
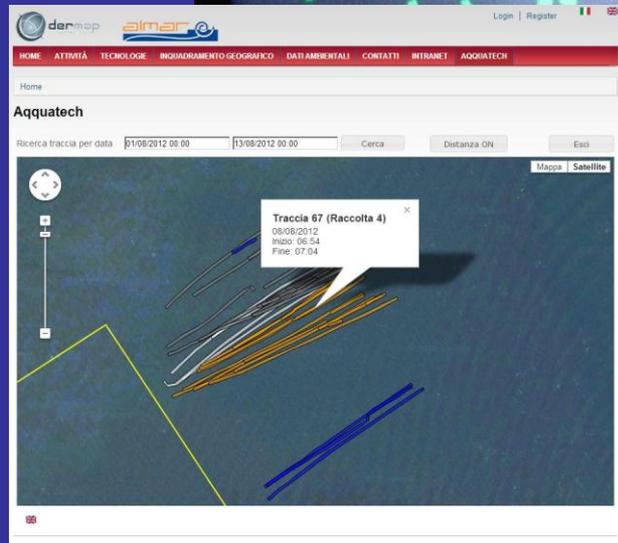
SCHEMA TEORICO DELLE TRAIETTORIE DI RACCOLTA



LEGENDA

-  Fase di avanzamento e raccolta
-  Fase di recupero e riposizionamento
-  Imbarcazione polifunzionale ADA

IL PROGETTO Ctrl+capa: Acquacoltura di precisione

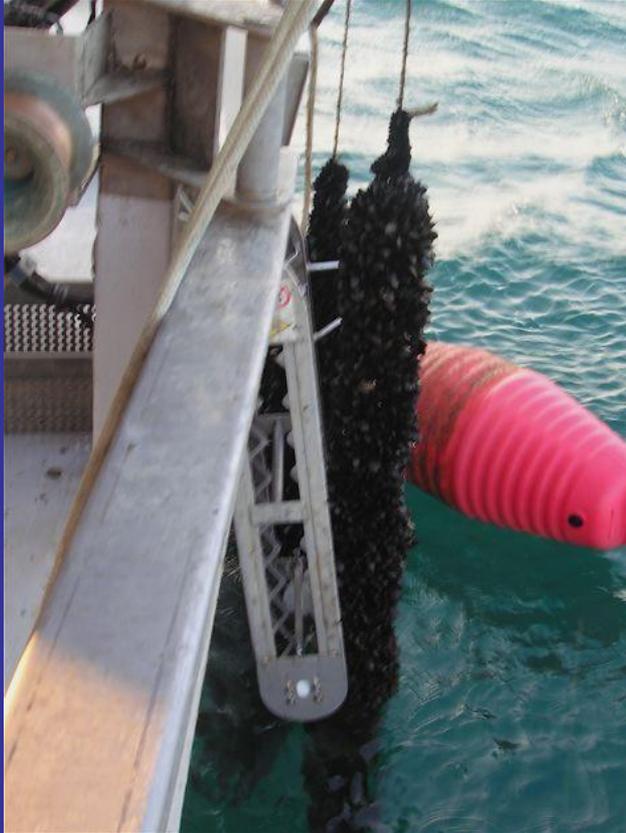


L'ALLEVAMENTO DEI MITILI

GOLFO DI TRIESTE: SISTEMA MONOVENTIA





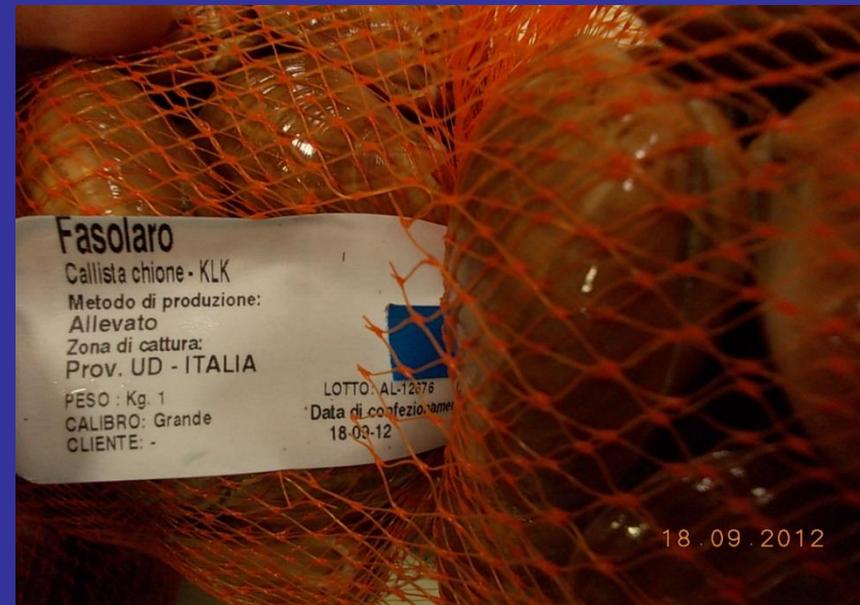


La RACCOLTA DEI MITILI

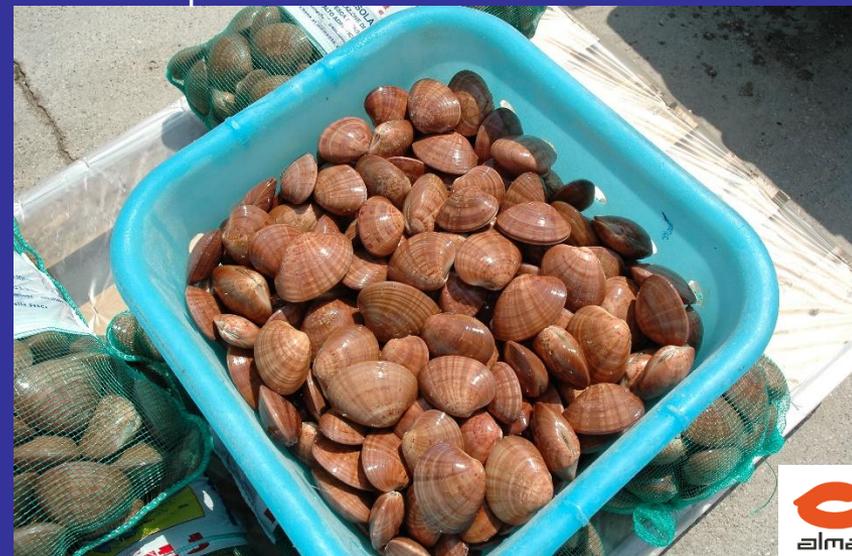
Lo SCARICO DEL PRODOTTO FINITO da inviare ad un CDM/CMS



La PESCA dei MOLLUSCHI BIVALVI



Nome italiano:	Fasolaro
Nome latino:	<i>Callista chione</i>
cod. FAO alpha3:	KLK
Attrezzo da pesca:	DRAGHE HMD
Zona di pesca:	FAO 37.2.1



1) I PREREQUISITI

Per definire la «bontà» dei MBV non sono sufficienti le ottime caratteristiche organolettiche di mitili, vongole, lupini, fasolari, cannicchi ecc. ma prima di tutto bisogna garantire:

- La sicurezza igienico sanitaria dei prodotti, con l'assenza di microrganismi patogeni e non e di biotossine algali
- La corretta informazione al consumatore attraverso l'etichetta

2) LE PRINCIPALI PROBLEMATICHE SANITARIE DEL SETTORE IN FVG

MITILI → BIOTOSSINE ALGALI

in PARTICOLARE DSP e tra queste l'Ac. OKADAICO

ALTRI MOLLUSCHI → Aspetti MICROBIOLOGICI (*E. coli* e *Salmonella* spp.)
(soprattutto quelli Lagunari e vicino alla costa)

3) LE RICADUTE NEGATIVE

nel CASO DI POSITIVITA' DEI REFERTI

- **ATTIVAZIONE DELLE PROCEDURE DI RITIRO/RICHIAMO PRODOTTO**
inefficace poiché arriva dopo che il prodotto ha raggiunto il consumatore
- **NON TUTELA DEL CONSUMATORE**
inefficiente poiché, il più delle volte, il consumatore ha già consumato il prodotto
- **DANNO DI IMMAGINE**
perdita di fiducia verso prodotti, produttori e luoghi di produzione difficile da recuperare

4) COSA E' STATO FATTO IN FVG

per rispondere ai 2 obiettivi:

→ SALAVGUARDIA DELLA SALUTE PUBBLICA

→ NON PENALIZZARE LA PRODUZIONE MOLLUSCHICOLA

- La Regione FVG, prima in Italia, ha coordinato con l'IZSVe l'applicazione della ricerca delle Biotossine algali attraverso LC massa/massa e del test rapido per la ricerca dell' Ac. Akadaico, riducendo i tempi di risposta e migliorando la qualità del dato analitico (da test biologici a test chimici ed enzimatici)
- Ha instaurato una grande collaborazione con gli Operatori del Settore Alimentare, affrontando insieme le problematiche e condividendo gli obiettivi, attraverso:
 - a) Emanazione di norme regionali aggiornate,
 - b) Sottoscrizione di un Protocollo di Intesa tra OSA e AC con gli «impegni di ciascuno»,
 - c) Attivazione del FERMO VOLONTARIO da parte degli OSA da applicare sulle zone oggetto di campionamento previa comunicazione preventiva da parte dell'AC.
 - d) Istituzione del CTI (Centro Tecnico Informativo) quale elemento di raccordo per le comunicazioni da e per AC ed OSA

Cosa manca al Settore, se ritenuto strategico?

1. Sostegno delle attività, con attenzione!
2. Semplificazione
3. Ma soprattutto che le norme vengano applicate univocamente per tutti, in Italia ed in Europa

Cosa si può dire sui nostri molluschi:

- sono BUONI e FANNO BENE
- sono TRACCIABILI
- sono CONTROLLATI (sono SICURI) ed alcuni anche CERTIFICATI
- sono PRATICI
- sono FACILI da CUCINARE
- sono TERRITORIO, CULTURA & ECONOMIA
- c'è RICERCA ed INNOVAZIONE: di processo e di prodotto (sottovuoto e Miramarine)



Grazie e Mandi
www.frescoalmar.it



COZZE REIMMERSE NEL MARE
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

