

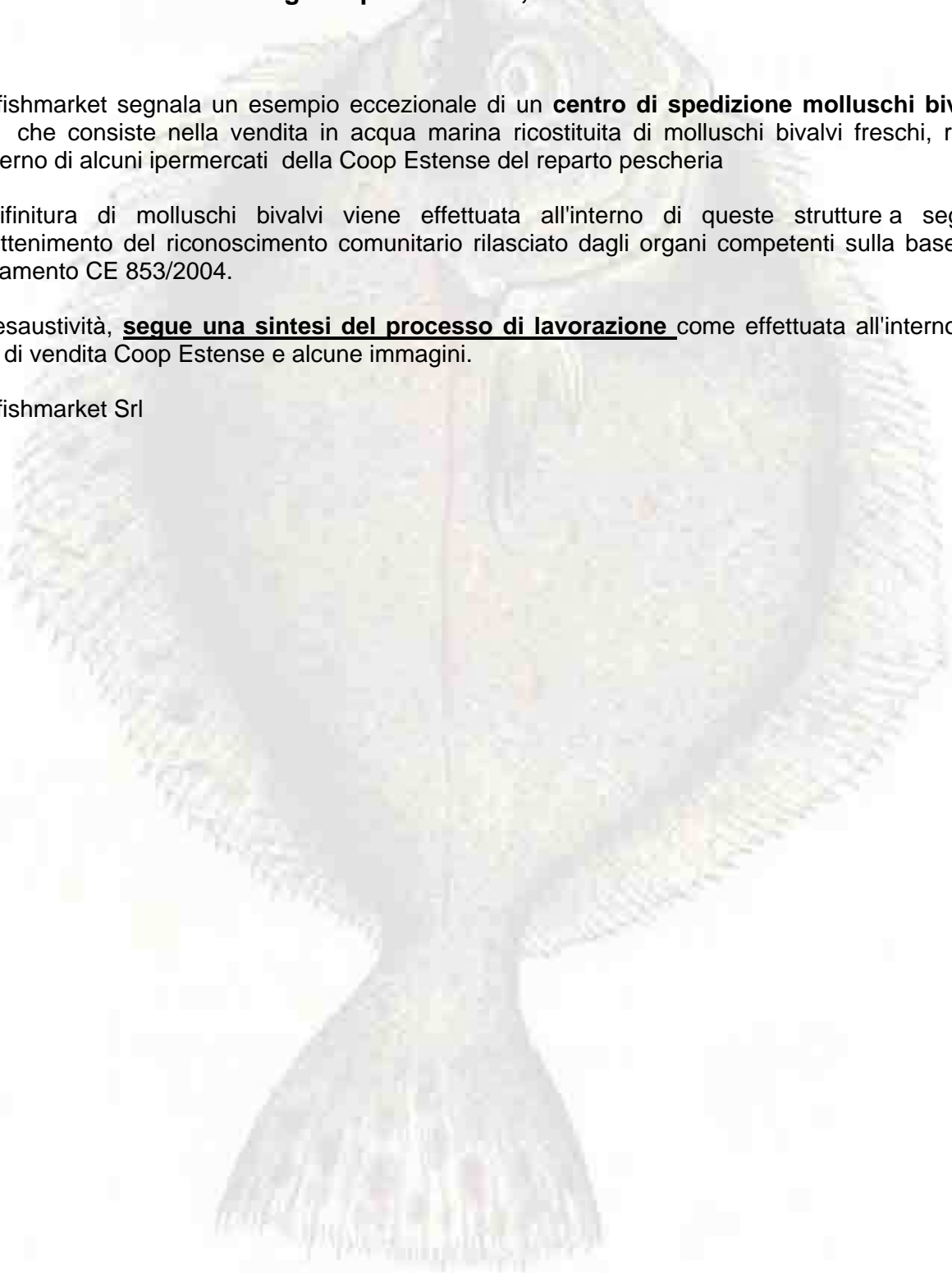
Eurofishmarket segnala una realtà eccezionale di Coop Estense relativa all'articolo pubblicato il 19 luglio 2011 su "la Repubblica" dal titolo: **"Meglio il pesce fresco, ma attenti all'etichetta"**.

Eurofishmarket segnala un esempio eccezionale di un **centro di spedizione molluschi bivalvi vivi**, che consiste nella vendita in acqua marina ricostituita di molluschi bivalvi freschi, rifiniti all'interno di alcuni ipermercati della Coop Estense del reparto pescheria

La rifinitura di molluschi bivalvi viene effettuata all'interno di queste strutture a seguito dell'ottenimento del riconoscimento comunitario rilasciato dagli organi competenti sulla base del regolamento CE 853/2004.

Per esautività, **segue una sintesi del processo di lavorazione** come effettuata all'interno dei punti di vendita Coop Estense e alcune immagini.

Eurofishmarket Srl



Sintesi del processo di lavorazione come effettuata all'interno dei punti di vendita Coop Estense e relative immagini

Coop Estense – cooperativa di consumo appartenente al sistema Coop e presente nelle province di Modena, Ferrara, in Puglia e Basilicata – sta da tempo sperimentando con successo la vendita, all'interno di alcuni punti vendita, di molluschi bivalvi freschi (cozze, vongole, ostriche, fasolari, telline e tartufi di mare) rifiniti dagli stessi ipermercati.

Il processo di lavorazione

I molluschi bivalvi sono invertebrati che si nutrono di piccole particelle alimentari presenti nell'acqua e nel sedimento mediante un meccanismo di filtrazione attraverso i sifoni. A seconda delle dimensioni, delle specie e della temperatura dell'acqua, i molluschi sono in grado di filtrare quantità variabili d'acqua. Pertanto la filtrazione è il meccanismo alla base dell'alimentazione e della respirazione per i molluschi bivalvi. Ne consegue che immettere tali molluschi in acqua marina creata artificialmente permette di ripulire tali animali da muco e sabbia permettendo di selezionare gli organismi vivi e vitali.

Se nel passato nei primi impianti di stabulazione dei la rifinitura era di tipo chimico e ottenuta tramite l'aggiunta di particolari reagenti all'acqua delle vasche, ora i nuovi sistemi prevedono una rifinitura di tipo fisico, attraverso l'azione di raggi ultravioletti che rendono sicuro il prodotto e senza aggiungere nulla all'acqua di mare. Tale procedura, che impiega dalle 3 alle 24 ore di tempo a seconda della tipologia di mollusco e del periodo dell'anno, viene applicata in alcuni punti di vendita Coop Estense grazie ad un impianto a circuito chiuso capace di rifinire 650-1000 kg di molluschi per ogni ciclo.

Come ulteriore precauzione, la permanenza dei molluschi nelle vasche prima della messa in vendita è fissata da Coop Estense in un minimo di sei ore.

Cozze, vongole, ostriche, fasolari, telline, tartufi di mare giungono da fornitori validati da Coop all'interno di contenitori isotermici. Prima dell'immissione in vasca, dove la temperatura è mantenuta a circa 15 gradi, i prodotti sono lasciati in cella in modo da portare la loro temperatura a 10 gradi in modo da evitare shock termici che potrebbero comprometterne la vitalità. Dopo un'attenta cernita visiva da parte degli operatori del reparto, la verifica continua dei parametri imposti nell'impianto (es. grado di salinità dell'acqua), i molluschi possono essere venduti, confezionati in retine di plastica, al dettaglio nei banchi dell'Ipermercato.

Per valutare la qualità igienica dei molluschi tenuti in vasca, mensilmente vengono eseguite analisi microbiologiche e chimiche.

Per il processo di rifinitura si produce artificialmente acqua marina ricostituita, a partire da acqua potabile proveniente dall'acquedotto, con aggiunta di sale alimentare. Grazie ad un sistema fatto di pompe, filtri e l'impiego di raggi Uv, i molluschi sono puliti dalla sabbia e rifiniti adeguatamente per il consumo. A garanzia dei clienti i molluschi posti in vendita sono assolutamente tracciabili: dall'etichetta si possono evincere la zona di coltivazione, il tipo di acqua in cui i molluschi sono stati prodotti, la data di confezionamento e tutte le informazioni rivolte al consumatore finale, ai sensi delle disposizioni del Ministero delle politiche agricole.

