

Un'intervista al Dott. Giuseppe Prioli, Presidente dell'Associazione Europea Produttori Molluschi in merito al recente allarmismo sulla vongola verace

Eurofishmarket ha richiesto al dott. Prioli in qualità di Presidente dell'Associazione Europea Produttori Molluschi un suo autorevole parere in merito ai recenti articoli sull'allerta RASFF per la positività di un campione di vongole veraci.

Dott. Prioli secondo lei è giustificabile questo allarmismo?

A dire il vero sono rimasto sbalordito per quanto una allerta considerata per tutti gli addetti a questo settore come "normale" sia diventata una notizia eccezionale tanto da fare sembrare che in questo momento o da questo momento in poi le vongole veraci siano delle potenziali "bombe batteriologiche". Questo tipo di comunicazione e di allarmismo non ha senso.

Può darci ulteriori rassicurazioni su questa allerta?

Penso che la migliore rassicurazione l'abbia prontamente fornita il Ministero della Salute una volta che si è accorto della piega che questo fatto stava assumendo sulla stampa e su alcuni blog in rete. Il Ministero, infatti, ha emanato una nota in cui precisa che l'allerta in questione si riferisce a una specifica non conformità, dovuta al superamento dei limiti di E. Coli, rilevata in una singola area marina di produzione di molluschi, nel corso dei controlli ufficiali effettuati di routine dalle ASL. Rimarcando, inoltre, che il prodotto non conforme era già stato immediatamente ritirato dal mercato, a tutela della salute dei consumatori.

Dunque quanto diffuso dalla stampa è una non notizia. Anzi è un esempio di cattiva informazione.

Parliamo dunque di controlli. Cosa può dirci in merito?

I controlli partono dal settore della produzione e arrivano fino alla distribuzione finale. Diciamo che di solito i controlli, sia ufficiali da parte delle ASL che in regime di autocontrollo, riescono a gestire eventuali criticità legate a limiti microbiologici superiori alla norma già a livello di produzione, dove in caso di positività vengono chiuse le aree per il tempo utile al ripristino delle condizioni utili alla vendita del prodotto. Inoltre non dimentichiamo che le vongole veraci vengono anche sottoposte a depurazione se necessario ed anche questa fase è utile a gestire ulteriormente eventuali criticità.

Quali possono essere stati i fattori che hanno determinato la positività che ha scatenato l'allerta?

I fattori possono essere tanti, ma credo che il principale sia dovuto alle piogge copiose che nei giorni scorsi hanno colpito il nostro paese e che, riversandosi nei fiumi, sono giunte al mare contribuendo ad aumentare la possibilità di riscontrare livelli più elevati di microorganismi nelle acque costiere. Considerato che questo effetto è conosciuto dai produttori i controlli, già più intensi sotto il periodo natalizio, lo diventano ulteriormente nei periodi di forte pioggia. Comunque il consumatore se vuole maggiori garanzie sul prodotto acquistato è fondamentale che faccia i propri acquisti presso pescherie di fiducia ed esiga solo molluschi bivalvi contenuti in confezioni sigillate, non immerse in acqua, se non in impianti autorizzati, e magari siano provenienti da consorzi riconosciuti più vicino al loro territorio.