

Vongole veraci e verità

Ieri sul Il Messaggero.it e numerose altre testate on-line è stata riportata la notizia della pubblicazione nel sistema di allerta Europeo (RASFF) di vongole veraci positive per *Escherichia Coli*. Il portale del RASFF è consultabile anche dai consumatori e fornisce e tutte le allerte che interessano prodotti alimentari oggetto di verifiche sia documentali che materiali e di laboratorio effettuati dagli organi di controllo ufficiale nei posti di ispezione frontaliere e nei paesi membri.. Dal 12/01/2015 ad oggi sono oltre 60 le allerte segnalate dal sistema RASFF per *E. Coli* ma è importante sapere leggere correttamente questo dato per comprenderlo nel modo più corretto possibile e valutare il rischio reale, se esiste, per il consumatore. I molluschi bivalvi sono attualmente sottoposti a numerosi controlli sia a carattere ufficiale che in autocontrollo da parte degli operatori del settore alimentare. Tali controlli per *E. Coli* partono dalla verifica delle acque di produzione fino al prodotto finito.

Dagli articoli pubblicati in merito a quest'ultima allerta, come è ormai prassi quando vengono trattati da alcuni media problemi veri o falsi che riguardano gli alimenti, si evince la chiara volontà di creare allarmismo dannoso e non supportato da chiara evidenza scientifica, trasformando la segnalazione del RASFF, che nel caso in questione non ha nulla a che vedere con il rischio reale del consumatore (questi batteri sono utilizzati come germi indicatori di eventuale contaminazione fecale) in una allerta a livello nazionale che " *riguarderebbe gran parte delle vongole fresche vendute sul mercato italiano. Che di nome (scientifico) fanno Ruditapes decussatus...*" (Fonte: http://www.ilmessaggero.it/primopiano/cronaca/vongole_veraci_pericolose-2136363.html).

In Italia la *Tapes decussatus* (la nostra vongola verace autoctona) è rarissima e praticamente introvabile in commercio poiché la specie normalmente prodotta e venduta è la *Tapes semidecussata*. Già questo primo dato mette in evidenza la contraddizione del testo soprariportato...". Una specie rarissima viene erroneamente ritenuta rappresentativa della gran parte delle vongole fresche vendute sul mercato italiano"!

Invitiamo i media ed i lettori a verificare il più possibile le fonti di queste informazioni al fine di potere informare i consumatori nel modo più corretto possibile senza dichiarazioni come anche la seguente " *Immesse sul mercato delle vere e proprie bombe batteriologiche in grado di creare insidie sanitarie. E di uccidere*" (Fonte: <http://www.puntoagronews.it/in-evidenza/item/48259-vongole-veraci-con-l-escherichia-coli-rischio-grave,-allarme-in-tutta-italia.html>). O ancora "Questa volta il rischio che siano contaminate da un livello "sopra i limiti di legge" dal batterio *Escherichia Coli* riguarda tutto il territorio nazionale italiano, la grande distribuzione così come le piccole pescherie di città. L'allarme è stato diffuso con una nota del 9 dicembre scorso e probabilmente investirà tutto il mercato delle vongole veraci proprio nel periodo in cui sono più richieste" (Fonte : <http://www.ilgiornale.it/news/cronache/lallarme-sulle-vongole-pericolose-salute-1341740.html>)

Questo tipo di messaggi oltre a non essere veritiero è anche pericoloso per il mercato della produzione della vongola verace che in Italia rappresenta uno dei prodotti ittici maggiormente allevato ed apprezzato, non solo nel nostro Paese, soprattutto in un periodo come quello natalizio dove la domanda di questo prodotto è ancora più importante. Dunque se il sistema di controlli

funziona compreso quello delle allerte comunitarie sarebbe meglio informare e formare i consumatori su come fare un acquisto il più attento possibile sotto le festività per assicurarsi un prodotto di maggiore qualità ed in regola. Il problema infatti, soprattutto per i molluschi bivalvi, è ancora la vendita in determinati mercati rionali o pescherie immersi in acqua in bacinelle improvvisate fuori dal rispetto della normativa e del rispetto di tutte le norme igienico- sanitarie. Meglio comprare i molluschi bivalvi in confezioni sigillate con la loro etichetta fissata alle stesse in modo irrimovibile e con tutte le informazioni previste dalla normativa comunitaria e nazionale di settore. I casi di prodotti ittici non conformi dal punto di vista igienico sanitario ci sono e ci saranno sempre ma non sono la regola. Grazie a controlli sempre più stretti ed a una formazione del consumatore sempre più mirata sarà possibile ottenere in futuro un mercato sempre più leale e rispettoso di ciò che viene dichiarato in etichetta.

Eurofishmarket sta collaborando con la SIVeMeP e Federcoopescas per promuovere una informazione corretta in merito all'argomento in oggetto. Saranno a breve pubblicate le interviste al Dott. Giuseppe Prioli, Presidente dell'Associazione Europea Produttori Molluschi e del Presidente del Consorzio di Scardovari Roberto Finotello.

Valentina Tepedino

Medico Veterinario, Direttore di Eurofishmarket

Vai a :

[Intervista al Presidente dell'Associazione Europea Produttori Molluschi](#)

[Intervista Presidente Consorzio Produttori del Polesine](#)

[CS del Consorzio di Scardovari](#)

Per informazioni ed approfondimenti potete scrivere ad info@eurofishmarket.it