



Anno 27 • numero 9 • mensile • settembre 2018 • 4,50 euro

# il Salvagente

Leader nei Test di laboratorio contro le Truffe ai consumatori

## Cosmesi

Triclosan e fenossietanolo  
i nemici per la pelle  
nascosti tra gli scaffali

## Scuola

8 zainetti alla prova  
per trovare i più "leggeri"  
sulle spalle dei bambini

## Lavoro

"Ottima retribuzione  
e possibilità di carriera"  
Le truffe degli annunci

# SAPORE

Le **cozze** sono tra i piatti più amati, ma anche più a rischio di accumulare batteri e contaminanti. **Abbiamo analizzato qualità, igiene, diossine, Pcb e metalli pesanti** di quelle vendute nei supermercati. **E vi diciamo le migliori**

# DI MARE



p.l. 28 agosto 2018

ISSN

9 771123 723008

# Vive e vitali all'acquisto

## Le regole da rispettare

Le spiega Valentina Tepedino, veterinario e direttrice di Eurofishmarket.it, che aggiunge: "Le norme sull'etichettatura parlano chiaro: il paese di provenienza da indicare è quello in cui il prodotto dell'acquacoltura ha trascorso gli ultimi 6 mesi"

**L**e cozze devono essere "vive e vitali al momento dell'acquisto" e l'etichettatura deve riportare precise informazioni come la provenienza: "Se il prodotto è di allevamento bisogna indicare il paese di origine che per i molluschi corrisponde con quello in cui il prodotto è stato sottoposto alla fase finale del processo di allevamento o di coltura per almeno sei mesi", ci spiega la dottoressa Valentina Tepedino, veterinario e direttrice del sito *Eurofishmarket.it*, portale di riferimento per il settore ittico. "In etichetta - prosegue l'esperta - tra le altre indicazioni deve essere riportata la denominazione di vendita e quella scientifica ('Cozza' o 'Mitilo' e 'Mytilus galloprovincialis'), la data di imballaggio, il centro di spedizione e il metodo di produzione, cioè se allevato o pescato". Le

cozze devono essere contenute in retine sulle quali deve essere presente un'etichetta "impermeabile", capace cioè di non scolorire a contatto con l'acqua.

### Diffidate di quelle sfuse

Le cozze non hanno una scadenza predefinita e "non esiste nemmeno un periodo stabilito per legge tra la raccolta e la messa in vendita sui banchi: le cozze possono essere vendute fino a quando sono vive".

Spesso i mitili vengono venduti "sfusi", fuori dalle retine: ci si può fidare di quelle vendute nelle bacinelle? "Assolutamente no - risponde l'esperta - perché non è consentito dalla normativa in quanto se ne perde la tracciabilità certa e aumentano anche i rischi per la salute pubblica considerando che non conosciamo l'igiene delle bacinelle e la natura dell'acqua utilizzata nelle stesse". I molluschi vivi, ricordiamo, riescono a chiudere ermeticamente le loro valve, anche fuori dall'acqua, riescono a trattenere meglio il loro liquido intervalvare e dunque a durare di più. Le caratteristiche anatomiche dunque incidono anche sulla loro vita commerciale. "Cappesante e cannolicchi - conclude la Tepedino - non riuscendo in alcun modo a chiudere ermeticamente le valve, devono essere gestiti con maggiore attenzione".

### Se di classe B vanno depurate

Le zone di raccolta in mare sono classificate in classi. I molluschi raccolti in zone di classe A possono essere direttamente vendute. Nel caso invece di cozze di "classe B", con un'escherichia superiore a 230 MPN/100 g, il prodotto deve essere destinato a un centro di depurazione prima di essere vendute.

