



MOLLUSCHI BIVALVI

REGIONE DEL VENETO



ULSS3
SERENISSIMA

Az. ULSS 3 Serenissima

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti Origine Animale
e Derivati - SVET-B | Dipartimento di Prevenzione

01



1. PRODUZIONE

Le cozze crescono sia in ambiente salmastro (laguna) sia in mare, su scogli o sistemi galleggianti, e sono allevate in sospensione; le vongole invece crescono solo in laguna e sono detti "fossori" perché stanno sul fondale sabbioso.

Animali filtratori

I molluschi bivalvi sono animali filtratori, si nutrono di particelle sospese nell'acqua concentrandole nei tessuti e negli apparati. Per questo motivo, se le acque sono contaminate i molluschi possono accumulare agenti patogeni e costituire un rischio alimentare per l'uomo.

Mercato mondiale

L'Italia è il secondo produttore mondiale di vongole veraci dopo la Cina, e il terzo produttore mondiale di cozze dopo Cina e Spagna. Le regioni italiane a maggiore vocazione produttiva sono Veneto, Emilia-Romagna, Puglia e Friuli Venezia Giulia.

Raccolta

Le zone di raccolta sono due:

- Zona A: possiede elevati standard biologici, con acque pulite e sicure; i molluschi bivalvi sono destinati al consumo diretto;
- Zona B: il consumo è possibile solo dopo il trattamento in un centro di depurazione.



2. ACQUISTO

Acquistali in pescherie, supermercati e mercati ittici, regolarmente registrati dall'autorità sanitaria competente.

Confezione

Acquistare i molluschi solo se venduti in retina. La confezione deve essere sigillata e avere l'etichetta, come garanzia di tracciabilità.

Tenere separate le confezioni dagli altri prodotti ittici, per evitare potenziali contaminazioni.

Freschezza

I bivalvi devono essere vivi e vitali, con le valve ben chiuse e integre.

Devono opporre resistenza all'apertura e contenere liquido intervalvare limpido.

L'odore all'apertura non deve essere mai sgradevole.

Trasporto

Durante l'acquisto e il trasporto verso casa, la catena del freddo non deve essere mai interrotta.

Utilizzare sempre la borsa termica per il trasporto, soprattutto nei mesi estivi.

Al supermercato vanno acquistati per ultimi, per ridurre i tempi di trasporto dal negozio a casa.



3. CONSERVAZIONE

Dopo l'acquisto i bivalvi vanno conservati rispettando la catena del freddo e manipolati con attenzione, soprattutto durante le fasi di lavaggio.

Frigorifero

Riporre i molluschi in frigorifero il prima possibile.

Conservare nella retina, o in un contenitore o sacchetto aperti, per evitarne il soffocamento.

Utilizzare un piatto (sotto la confezione) per evitare lo sgocciolamento del liquido intervalvare nel frigorifero.

Lavaggio

Eliminare le impurità presenti sulle conchiglie con una spazzola e risciacquare.

Nelle cozze tagliare, e non strappare, il bisso per allungarne la vita.

Non reimmergere i bivalvi in acqua di mare.

Far spurgare le vongole in una bacinella d'acqua salata per eliminare la sabbia.

Vitalità

Nel caso di bivalvi aperti, dare un colpetto sulle valve: se si chiudono significa che il mollusco è vivo ed è possibile consumarlo, se rimangono aperte è consigliato eliminarlo.

I bivalvi con gusci rotti non devono essere consumati.



4. CONSUMO

I bivalvi vanno consumati preferibilmente entro poche ore dall'acquisto. Bambini, anziani, donne in gravidanza, persone non in buone condizioni di salute, non devono consumare molluschi bivalvi crudi. La cottura non elimina i rischi chimici o le tossine termostabili.

Modalità

Distribuire i bivalvi in una casseruola bassa e ampia per garantire una cottura uniforme.

Cuocere per circa 10 minuti a fuoco lento e con coperchio, senza aggiungere acqua.

Dopo la cottura, eliminare i gusci rimasti chiusi.

Acqua di cottura

L'acqua di cottura può essere riutilizzata per cucinare, previa filtratura con un canovaccio o una garza sterile fitta.

Una volta ultimata la cottura, è possibile risciacquare i bivalvi in una bacinella con acqua e sale, per eliminare l'eventuale sabbia rimasta all'interno.

Consumo crudo

Il consumo di bivalvi crudi aumenta il rischio per il consumatore. L'eventuale consumo deve essere limitato ai bivalvi per i quali l'etichettatura prevede il consumo tal quale, o comunque non riporta l'obbligo di consumarli previa cottura.

UNA FILIERA CONTROLLATA

I molluschi bivalvi sono tra i pochi prodotti alimentari che acquistiamo "vivi", per questo motivo costituiscono una filiera corta e molto controllata.

Le figure coinvolte nella filiera ittica a vario titolo sono molteplici e ogni giorno garantiscono un prodotto sicuro e di qualità: produttori, controllori, rivenditori e ristoratori.

In particolare, i controlli lungo la filiera vengono effettuati da:

- Pescatori e allevatori di molluschi
- Centri depurazione molluschi
- Centri spedizione molluschi
- Servizi Veterinari delle AULSS
- Istituti Zooprofilattici
- Agenzie regionali per l'ambiente
- Comuni
- Guardia di Finanza
- Capitanerie di porto
- Comando dei Carabinieri

