

La vitalità dei molluschi bivalvi



Renato Malandra
ATS Città Metropolitana

I MOLLUSCHI BIVALVI
essendo filtratori
si nutrono di tutto quello che è sospeso nell'acqua

possono accumulare anche
microrganismi, virus e sostanze tossiche

per questo motivo rappresentano
un potenziale rischio sanitario

sono sempre stati disciplinati
da norme specifiche
distinti dagli altri prodotti ittici



Regione
Lombardia

**in particolare, al fine di contrastare
la moltiplicazione microbica,
si pretende che i**

MOLLUSCHI BIVALVI

**siano commercializzati
obbligatoriamente**

V I V I



Regione
Lombardia

**oltre ai M.B.
la VITALITA'**
è richiesta anche per i
gasteropodi, echinodermi e tunicati

**conseguentemente devono sottostare ai
requisiti specifici
di confezionamento e di
etichettatura**



**i molluschi bivalvi vivi
devono essere mantenuti
ad una temperatura che non pregiudichi
la sicurezza alimentare
e la loro vitalità**

**dopo il confezionamento
per la vendita al dettaglio
non devono essere
immersi nuovamente in acqua
o aspersi con acqua**

**al fine di assicurare la vitalità
e
la sicurezza alimentare
dei molluschi bivalvi
nelle fasi di vendita al dettaglio
è
necessario predisporre appositi
comparti o contenitori chiusi in modo
da condizionare la temperatura e l'umidità

i banchi frigoriferi devono avere una
refrigerazione statica e non ventilata
per evitare la disidratazione**

**un contenitore specifico per la conservazione dei
Molluschi Bivalvi e Gasteropodi vivi
deve essere di materiale per alimenti, isotermico
(una parete può essere di vetro o plastica per renderli visibili)**

**in questi contenitori al fine di ottenere
una temperatura ed umidità adeguate
si può utilizzare ghiaccio steso sul fondo
mentre i molluschi devono
rimanere appoggiati
su una griglia
(in materiale per alimenti)
adeguatamente distanziata dal ghiaccio
in modo da evitare il contatto diretto**

CAPITOLO V
NORME SANITARIE PER I MBV

- **devono presentare caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto fresco e vitale**
- **gusci privi di sudiciume**
- **reazione adeguata a percussioni**
- **livelli normali di liquido intervalvare**

ETICHETTATURA

- l'etichetta deve essere impermeabile
- deve riportare le seguenti informazioni :
 - > specie di MB (comune e scientifica)
 - > data di imballaggio (con almeno il giorno e il mese)
 - > data di scadenza che può essere sostituita dalla menzione :
"questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto"
- una volta che ne abbia frazionato il contenuto, il venditore al dettaglio deve conservare per almeno 60 giorni l'etichetta apposta su ogni imballaggio di MBV che non siano imballati in colli per la vendita al minuto

ETICHETTATURA

- l'etichetta deve essere impermeabile
- deve riportare le seguenti informazioni :
 - > specie di MB (comune e scientifica)
 - > data di imballaggio (con almeno il giorno e il mese)
 - > data di scadenza che può essere sostituita dalla menzione :
"questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto"
- una volta che ne abbia frazionato il contenuto, il venditore al dettaglio deve conservare per almeno 60 giorni l'etichetta apposta su ogni imballaggio di MBV che non siano imballati in colli per la vendita al minuto

CONFEZIONAMENTO e IMBALLAGGIO dei MBV

- le ostriche devono essere confezionate o imballate con la parte concava del guscio rivolta verso il basso
- i colli per la vendita al minuto devono essere e restare chiusi da quando lasciano il centro di spedizione fino alla presentazione per al consumatore finale

CONSERVAZIONE E TRASPORTO

- i MBV devono essere mantenuti ad una temperatura che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la loro vitalità
- i MBV una volta imballati per la vendita al dettaglio e usciti dal Centro di spedizione non devono essere immersi nuovamente in acqua o aspersi d'acqua

Centro di spedizione molluschi è lo stabilimento a terra o galleggiante ,riservato al ricevimento, alla rifinitura ,al lavaggio, alla pulitura ,alla calibratura ,al confezionamento e all'imbballaggio dei molluschi bivalvi vivi idonei al consumo umano.

I centri di spedizione molluschi sono soggetti a riconoscimento comunitario.

Il trattamento di **rifinitura non** può essere considerato analogo alla depurazione e l'utilizzo delle vasche di rifinitura **non** è paragonabile a quello di un acquario vivaio. È **un trattamento** limitato nel tempo che ha solo ed esclusivamente lo scopo di asportare fango, sabbia o muco da MBV che rispondono ai requisiti di sicurezza alimentare (Classe A), prima di essere confezionati per la vendita al consumatore finale.







SCHEMA DI RILEVAMENTO DELLA VITALITA' DEI MOLLUSCHI BIVALVI

RILEVAMENTO METODOLOGICO:

- Identificazione della specie
- Tipo di produzione (pescata o allevata)
- Origine
- Tipologia impianto (CDM CSM)
- Tipo di confezionamento
- Data di confezionamento
- Condizioni di conservazione (t°, umidità)

SUDDIVISIONE IN BASE ALLA STRUTTURA DELLA CONCHIGLIA

- M.B. con chiusura delle valve a tenuta ermetica :
VENERIDI, CARDIIDI, DONACIDI, OSTREIDI, MYTILIDI
- M.B. con chiusura delle valve NON a tenuta ermetica :
PECTINIDI, SOLENIDI

SUDDIVISIONE IN BASE AL COMPORTAMENTO FUORI DALL'ACQUA

- M.B. che NON APRONO MAI le valve :
OSTREIDI
- M.B. che APRONO le valve:
 - **ESTROFLETONO** (piede / sifoni) : **VENERIDI, CARDIIDI, DONACIDI**
 - **NON ESTROFLETONO**: **MYTILIDI**



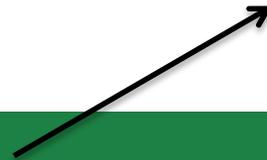








**reazione
di chiusura delle
valve**



Regione
Lombardia

reazione allo stimolo dei sifoni e del piede















OSTRICA CONCAVA

FRANCIA N.3

(Crassostrea gigas - OYG)

Prodotto Allevato: FRANCIA - Paese di spedizione Italia

Conservare tra 0° e +6°C

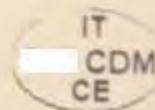
I molluschi devono essere vivi al momento dell'acquisto.

Prodotto confezionato da: [REDACTED]

Consumare **PREVIA COTTURA**

Stabilimento [REDACTED]

P.I.:01857630386



Data di Confezionamento : 25/10/2016

Peso Netto Kg. 03 Lotto 24F6



Regione
Lombardia

TARTUFO O NOCE

Venus verrucosa

Metodo produzione:

Pescato a mano

Zona Cattura:

M. Med. Cent. Adriatico FAO 37.2.1

Peso:

Lotto: 24F60

Calibro:

Data di confezionamento:

Cliente:

25/10/16



Regione
Lombardia