



Marano Lagunare (UD)

mercoledì 14 Giugno 2017

NICOSIA INITIATIVE مبادرة نيقوسيا  
EUROPEAN UNION SUPPORTS LIBYAN MUNICIPALITIES

الاتحاد الأوروبي يدعم البلديات الليبية

through

PUBLIC ADMINISTRATION FACILITY II FOR LIBYA

من خلال مشروع دعم الإدارة العامة - ليبيا - المرحلة الثانية

La molluschicoltura nella Regione FVG

Aurelio Zentilin

Almar Soc. Coop. Agricola arl



# Le principali specie commerciali di Bivalvi del Friuli Venezia Giulia (ITALIA)

Atlantic Razor clam

**ANNO 2015**  
**SCENARIO SUI MOLLUSCHI**  
**REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA**



16	Imprese: mitili
42	- 24 imprese: fasolari
	- 18 imprese: lupini/cannolicchi
3	cooperative: veraci da pesca
1	cooperativa: diver fishing
4	cooperative: veraci allevamento

**Stima delle produzioni TON**

**Stima numero di addetti**

mitili	2.500		42	mitilicoltura	
fasolari	400		48	- turbosoffianti fasolari	
lupini	130	da 200 (anno 2014)	36	- turbosoffianti lupini/cannolicchi	
cannolicchi	18	da 100 (anno 2014)			
veraci e altri MBV da pesca	60		20	pescatori: Sub e a mano	
veraci allevamento	1.600		100	venericoltura	
<b>TOTALI</b>	<b>4.708</b>	<b>TON</b>	<b>256</b>	<b>addetti</b>	<b>13,5 x 10<sup>6</sup> Euro</b>

# Normativa di riferimento

- Pacchetto igiene con le recenti applicazioni (Reg. 2285/2015)
- Accordo stato regioni 79/CSR del 7 maggio 2015
- Deliberazione della Giunta regionale 816 del 13 maggio 2016 e conferma protocollo di intesa AC/OSA per la gestione di attività ai fini della sicurezza alimentare  
Deliberazione della Giunta regionale n. 2557 del 22 dicembre 2016
- Reg. CE 1169/2011 sull'etichettatura dei prodotti alimentari

# La salubrità' ed i controlli sulla qualità dei molluschi bivalvi



DGR n. 816 del 16.05.2016 Riclassificazione aree di pesca/allevamento MBV in FVG

# Tecniche di Molluschicoltura

## PRECISAZIONI

1) Ad eccezione delle eventuali fasi di Hatchery e/o preingrasso, l'allevamento dei bivalvi è definito come ESTENSIVO:

- No trattamenti contro malattie o parassiti.
- No somministrazione di alimento dall'esterno.

2) C'è una gestione delle aree e dei prelievi.

➡ Non vi sono differenze tra il prodotto selvatico e allevato

I molluschi bivalvi (alimento) NON possono essere acquistati direttamente dalle barche ma DEVONO prima passare da un Centro di Spedizione autorizzato con Numero CE (CSM) che CONTROLLA, CONFEZIONA ed ETICHETTA

# L'allevamento della Vongola Verace

*(Tapes philippinarum)*

in Laguna di Marano e Grado dal 1986, dopo prove/errori/ricalibrazioni e  
mediazioni tra

*Pesca & Coltivazione* → sviluppato "Modello Marano"

- Semine «su fondale» (*on bottom*) in aree lagunari in concessione;
- Taglia di semina: Grande, circa 15 mm di lunghezza;
- Densità di semina: Bassa, circa 200-500 esemplari/m<sup>2</sup>;
- Periodo di accrescimento: Lungo, cicli ParaTriennali da 24 a 36 mesi  
(1° anno semina, 2° crescita, 3° raccolta) ;
- All'interno delle concessioni, uso di attrezzature meccanizzate (macchine ed imbarcazioni) per la semina e la raccolta "testate e compatibili"
- Gestite con "sistemi intelligenti" in grado di verificare e correggere le linee di raccolta ("Acquacoltura di precisione").

# L'ALLEVAMENTO DEI MITILI

GOLFO DI TRIESTE: SISTEMA MONOVENTIA

(on long- lines)

*(you have talked about yesterday)*



## La PESCA dei MOLLUSCHI BIVALVI

Nome italiano:	Fasolaro
Nome latino:	<i>Callista chione</i>
cod. FAO alpha3:	KLK
Attrezzo da pesca:	DRAGHE HMD
Zona di pesca:	FAO 37.2.1

**FISHING TECHNIQUE**

•Position of inactive dredge

Tramoggia e Vaglio

Anchor rope

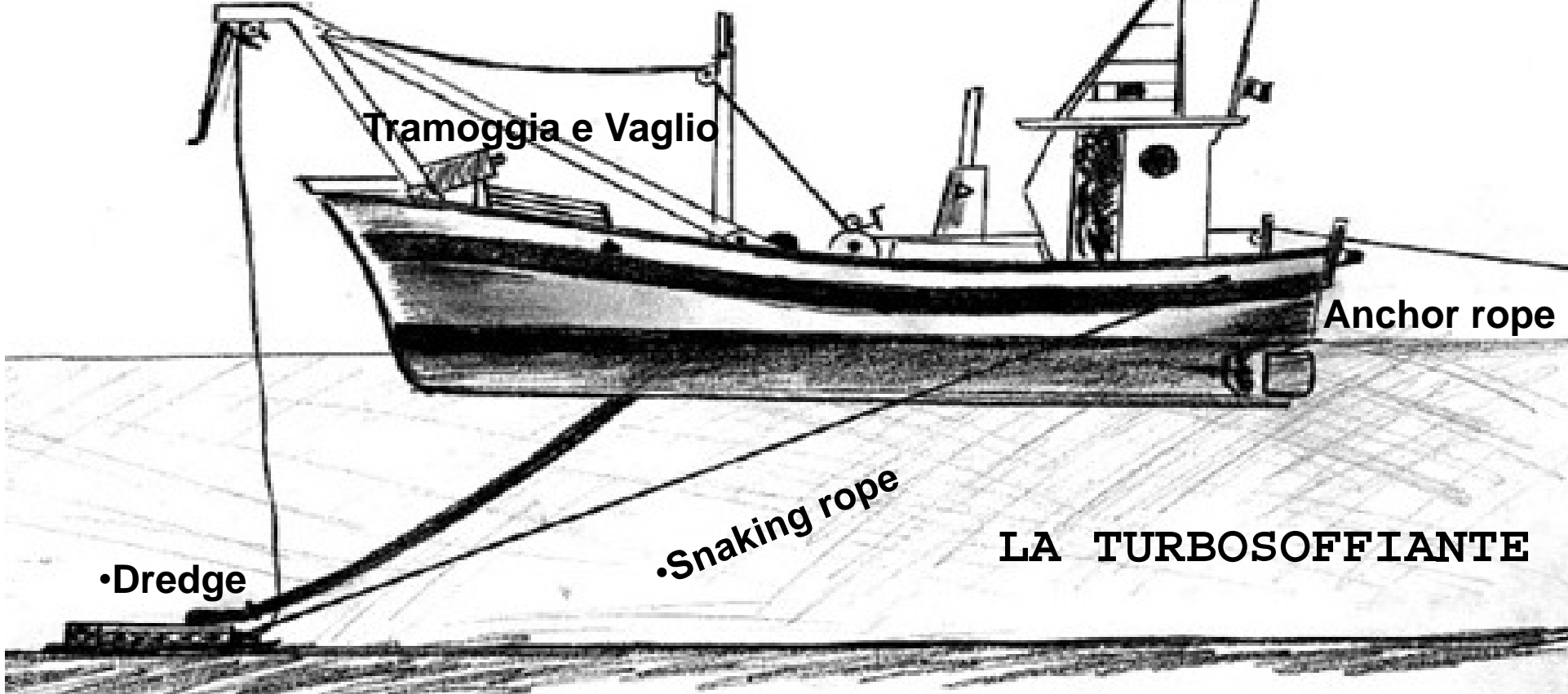
•Snaking rope

•Dredge

**LA TURBOSOFFIANTE**

Dredge

Anchor



## 1) I PREREQUISITI

Per definire la «bontà» dei MBV non sono sufficienti le ottime caratteristiche organolettiche di mitili, vongole, lupini, fasolari, cannolicchi ecc.  
ma prima di tutto bisogna garantire:

- La sicurezza igienico sanitaria dei prodotti, con l'assenza di microrganismi patogeni e non e di biotossine algali
- La corretta informazione al consumatore attraverso l'etichetta

## 2) LE PRINCIPALI PROBLEMATICHE SANITARIE DEL SETTORE IN FVG

MITILI → BIOTOSSINE ALGALI  
in PARTICOLARE DSP e tra queste l'Ac. OKADAICO

ALTRI MOLLUSCHI → Aspetti MICROBIOLOGICI (*E. coli* e *Salmonella* spp.)  
(soprattutto quelli Lagunari e vicino alla costa)

### 3) LE RICADUTE NEGATIVE

nel CASO DI POSITIVITA' DEI REFERTI

- **ATTIVAZIONE DELLE PROCEDURE DI RITIRO/RICHIAMO PRODOTTO**  
inefficace poiché arriva dopo che il prodotto ha raggiunto il consumatore
- **NON TUTELA DEL CONSUMATORE**  
inefficiente poiché, il più delle volte, il consumatore ha già consumato il prodotto
- **DANNO DI IMMAGINE**  
perdita di fiducia verso prodotti, produttori e luoghi di produzione difficile da recuperare

## Punti di debolezza

1. Sostegno delle attività
2. Semplificazione burocratica
3. Ma soprattutto che le norme vengano applicate univocamente per tutti, in Italia ed in Europa

Cosa si può dire sui nostri molluschi:

- sono BUONI e FANNO BENE
- sono TRACCIABILI
- sono CONTROLLATI (sono SICURI) ed alcuni anche CERTIFICATI
- sono PRATICI
- sono FACILI da CUCINARE
- sono TERRITORIO, CULTURA & ECONOMIA
- c'è RICERCA ed INNOVAZIONE: di processo e di prodotto (sottovuoto e Miramarine)



Grazie e Mandi  
[www.frescoalmar.it](http://www.frescoalmar.it)



COZZE REIMMERSE NEL MARE  
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA