



Istituto Zooprofilattico
Sperimentale delle Regioni
Lazio e Toscana



Regione Toscana

Produzione di molluschi bivalvi: attività di classificazione e monitoraggio

Sesto Fiorentino - 20 novembre 2012

Francesca Susini

Qualche dato

Produzione mondiale: 31.302.364 t

14.158.834 t (*acquacoltura*)

17.143.530 t (*pesca*)

Produzione italiana: ~ 180.000 t

acquacoltura
103 .700 t

mitili 67.133 t

vongole v. 36.489 t

ostriche 78 t (10 impianti)

pesca ~ 80 .000 t

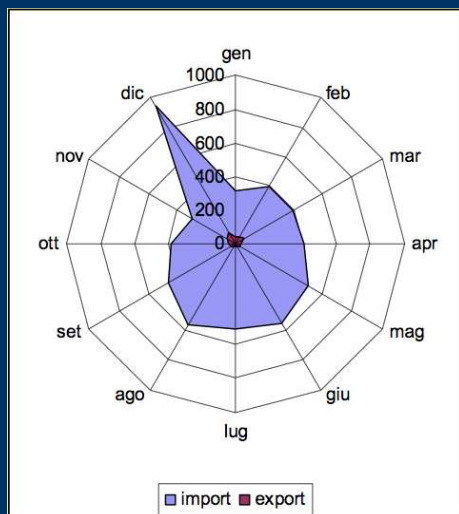
telline

vongole

cannolicchi

...

Import - Export



ostriche



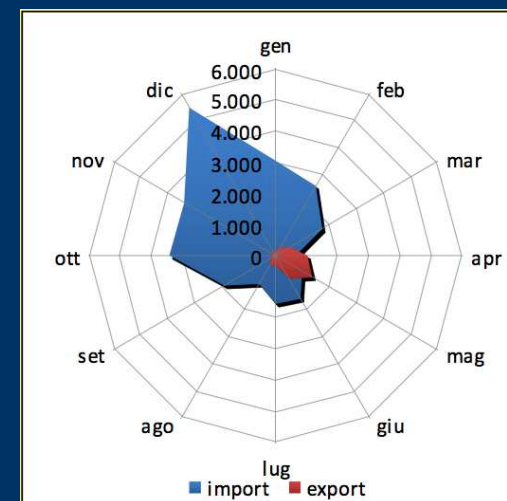
Francia (o)
Spagna (m)
Grecia (m)

...



Francia (m)
Germania (m)
Spagna (o)

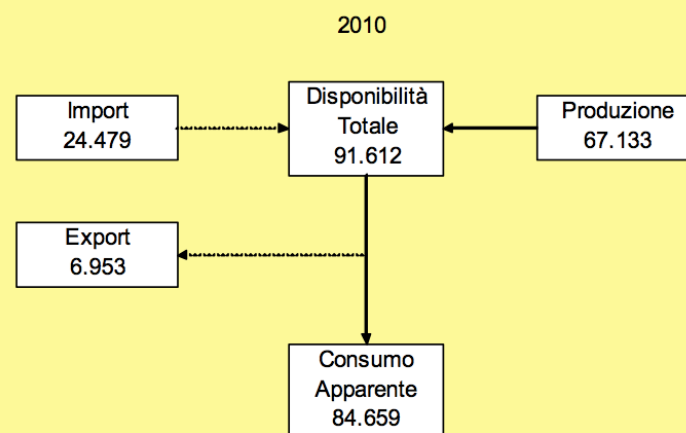
...



mitili

I flussi di mitili in Italia (ton) anno 2010

Fonte: Elaborazioni su dati FAO - FISHSTAT e ISTAT



*Dati gentilmente forniti
dal dott. G. Prioli*



15 Regioni bagnate dal mare

Circa 70 ASL con territori costieri

Il quadro della situazione

Italia: 475 aree classificate (dato 2011)

Toscana: aree classificate

Livorno 2 aree

Versilia 5 aree

Pisa 1 area

4 richieste di classificazione

Produzione toscana

banchi naturali

Livorno: Ricci di mare (*Paracentrotus lividus*) 120 q/anno

Pisa: Telline (*Donax trunculus*) 15 q/anno

Versilia: Telline (*Donax trunculus*) 70 q/anno

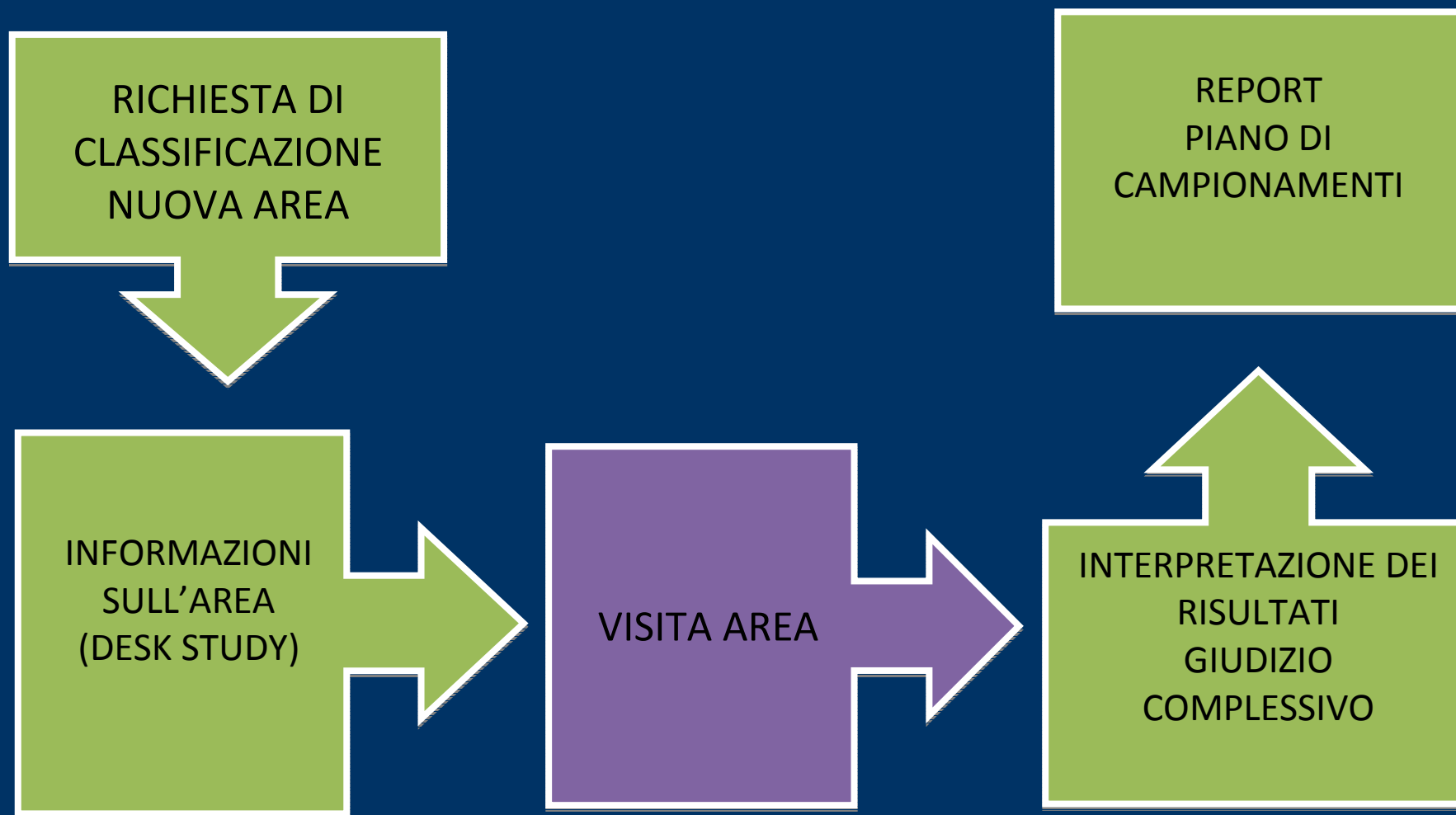
633 km di costa (397 continentali – 236 insulari)

Tutte le aree di produzione devono essere sottoposte a

CLASSIFICAZIONE

MONITORAGGIO

Processo per classificare un'area di produzione



Identificazione dei punti di campionamento

(in relazione alle fonti inquinanti)

Rappresentativi dell'area

Scelta dei più sfavorevoli

Frequenza e durata del campionamento

Quindicinale

6 mesi → classificazione preliminare

12 mesi → classificazione finale

Valutazione della stabilità dell'area

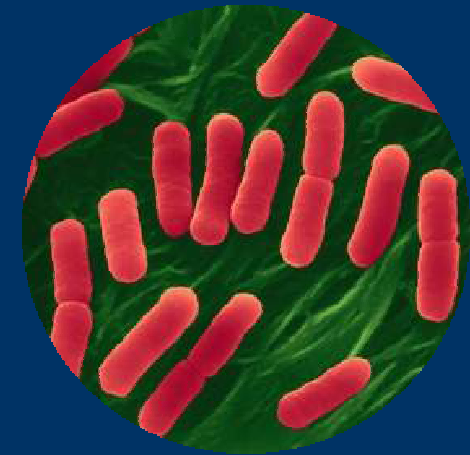
Parametro di classificazione microbiologico

THEODOR FISCHERICH



E. coli

Livello di *Escherichia coli*



Classe	Standard microbiologico	Trattamento richiesto dopo la raccolta
A	2×230 <i>E. coli</i> per 100 g di polpa e liquido intervalvare	Nessuno
B	2×4600 <i>E. coli</i> per 100 g di polpa e liquido intervalvare nel 90% dei campioni. Il rimanente 10% non deve superare i 2×46000 <i>E. coli</i> per 100 g di polpa e liquido intervalvare	Depurazione, stabulazione o trasformazione
C	2×46000 <i>E. coli</i> per 100 g di polpa e liquido intervalvare	Stabulazione di lunga durata o trasformazione
Preclusa	> 46000 <i>E. coli</i> per 100 g di polpa e liquido intervalvare	Divieto di raccolta

Piano di monitoraggio

(valutazione del rischio)

Analisi batteriologiche (*E.coli* - *Salmonella spp.*)

Analisi chimiche (Cd - Pb - Hg - IPA - PCB - Diossine)

Analisi biotossicologiche (Biotossine algali)

Ricerca di fitoplancton potenzialmente tossico

Revisione della classificazione

Esiti monitoraggio

Almeno triennale

Sorveglianza sanitaria

Da soli non si va da nessuna parte

