



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*



LA CHIOCCIOLA: DAL CAMPO ALLA TAVOLA

MANUALE DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA IN MATERIA DI ELICICOLTURA

(ELABORATO AI SENSI DEGLI ARTT. 7 e 8 DEL REG CE 852/2004 SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI)

ROMA, 11 aprile 2019



Dr. Giovanni Avagnina
Dr. Umberto Coerezza
Dr. Mauro Fontana
Prof. ssa Paola Fossati
Dr. Edoardo Vitali

MAGGIO 2010

Tutto cominciò dopo un incontro a Cherasco con il Dr. Giovanni Avagnina –Direttore dell'Istituto Internazionale di Elicicoltura e il gruppo di veterinari che partecipavano al Corso di Perfezionamento in «Diritto e Legislazione veterinaria» al cui Direttore Prof. Giancarlo Ruffo chiesi di poter fare una tesina sulle carni alternative: le chioccioline (e le rane), per l'appunto.

GIUGNO 2010

Facoltà di Medicina Veterinaria

Sezione di Medicina Legale e Legislazione veterinaria

Dipartimento di Scienze e Cliniche Veterinarie

Corso di perfezionamento 2009 - 2010

“Diritto e Legislazione veterinaria”

**I PRODOTTI ALIMENTARI MINORI: LUMACHE & RANE - ALLEVAMENTO E SPECIE COMMERCIALI,
NORMATIVE IGIENICO-SANITARIE E PROSPETTIVE FUTURE**

Edoardo Vitali

25 giugno 2010

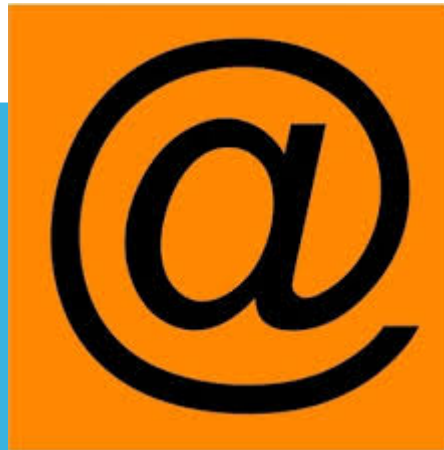
La tesina è poi diventata una più ampia Monografia su:

*I PRODOTTI ALIMENTARI MINORI: CHIOCCIOLE & RANE -
ALLEVAMENTO E SPECIE COMMERCIALI, NORMATIVE
IGIENICO-SANITARIE E PROSPETTIVE FUTURE*

Edoardo Vitali

www.food-in@unimi.it

2014



Secondo la mia personale opinione – le chioccioline terrestri avrebbero dovuto trovare una loro propria collocazione merceologica, implicanti le relative modalità normative ed ispettive.

Anche perché.....



REGOLAMENTO (CE) N.1010/2009 “*RECANTE MODALITÀ DI APPLICAZIONE DEL
REGOLAMENTO (CE) N.1005 /2008 DEL CONSIGLIO CHE ISTITUISCE UN REGIME
COMUNITARIO PER PREVENIRE, SCORAGGIARE ED ELIMINARE LA PESCA
ILLEGALE, NON DICHIARATA E NON REGOLAMENTATA*”:

- all’ **Allegato XIII** riporta l’elenco dei prodotti cui **NON** si applica
la definizione di << **prodotti della pesca**>> di cui all’Art.2, punto
8 del Reg.1005/2008omissis.....” — 0307 60 00 —

Lumache, diverse da quelle di mare

Anche il REGOLAMENTO (UE) n.927/2012 del 9 ottobre 2012 che modifica l'Allegato I del Regolamento CEE n. 2658/87 relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica l'Allegato I del Regolamento e alla tariffa doganale comune al codice NC 030760 00 riporta la voce "**Lumache diverse da quelle di mare**" e si riferisce specificatamente alle lumache vive, alle carni di lumaca per il consumo umano, comprese le lumache leggermente precotte o pretrattate. Gli altri prodotti, lumache pronte e preparate, sono compresi alla voce 1605 58 00".

Quindi, in quale categoria merceologica accasare le chioccioline che, vengono vendute quasi sempre, salvo eccezioni, presso i mercati ittici pur essendo molluschi gasteropodi terrestri (polmonati) e che, come ha sostenuto Dante Mena in un suo articolo “*Lumache e rane nella legislazione comunitaria* – Obiettivi & Documenti Veterinari n.10,1997, ”non sono né carne né pesce”?

CENNI STORICI

Forse non tutti sanno che, dal punto di vista scientifico, negli anni '70 in Italia si sviluppò un ricerca scientifica particolareggiata ed approfondita del fenomeno «chiocciola ad uso alimentare» e della «bava»:

- **Quaderni di Elicicoltura (Cantoni, Persiani, Calcinardi, Ardemagni, Beretta, Renon, Cattaneo, ecc.)**
- **Istituto Internazionale di Elicicoltura di Cherasco (Cn) (1973)**
- **Atti Convegno sulla chiocciola a Borgo San Dalmazzo (Cn) (1976)**

Poi se non proprio l'oblio, dell'allevamento della chiocciola a scopo alimentare si sentiva parlare solamente nelle fiere o nelle sagre....o dai buongustai !!!

Ma l'elicicoltura viveva e si sviluppava eccome anche se sotto traccia.....!!!

1987

10

La Divisione III della Direzione Generale dei Servizi Veterinari emana la **Circolare n. 30** (Prot. N. 600.1.7/24475/2961) “**Vigilanza veterinaria sulle chiocciole eduli**” che ha caratterizzato non solo gli aspetti igienico-sanitari ispettivi più salienti, ma anche quelli relativi alla:

- classificazione delle chiocciole,
- ciclo biologico (naturale),
- controllo ambientale,
- batteriologia,
- contaminazione di sostanze nocive
- radiocontaminazione

per consentirne una commercializzazione più idonea.

- **La Direttiva 92/118 CEE** del 17 dicembre 1992 *“che stabilisce le condizioni sanitarie e di polizia sanitaria per gli scambi e le importazioni nella Comunità di prodotti non soggetti, per quanto riguarda tali condizioni, alle normative comunitarie specifiche di cui all’Allegato A, Capitolo I, della direttiva 89/662/CEE e, per quanto riguarda i patogeni, alla direttiva 90/425/CEE”* **e recepita con.....successive modifiche in merito alle lumache (...omissis....) all’Allegato II, abrogato successivamente dalla Direttiva 2004/41/CE**

prevedeva tutta una serie di adempimenti

- Sarebbe troppo lungo elencare specificatamente tutte le voci inerenti l'importazione delle chiocchie (...omissis...) da Paesi terzi che, tuttavia, **avevano trovato una normativa applicabile in ogni aspetto della commercializzazione delle chiocchie ad uso umano**, dando, quindi, alla Autorità competente uno strumento normativo molto valido non solo dal punto di vista ispettivo, ma anche igienico sanitario per entrare nel mercato nazionale.

Dal 1994 al 2004

La **Direttiva 92/118/1992** ha subito nel tempo modifiche dalle seguenti norme:

13

Decisione della Commissione 94/466/CE, del 13 luglio 1994 L 190 26 26.7.1994
Decisione della Commissione 94/723/CE, del 26 ottobre 1994 L 288 48 9.11.1994
Decisione della Commissione 95/338/CE, del 26 luglio 1995 L 200 35 24.8.1995
Decisione della Commissione 95/339/CE, del 27 luglio 1995 L 200 36 24.8.1995
Decisione della Commissione 96/103/CE, del 25 gennaio 1996 L 24 28 31.1.1996
Decisione della Commissione 96/340/CE, del 10 maggio 1996 L 129 35 30.5.1996
Decisione della Commissione 96/405/CE, del 21 giugno 1996 L 165 40 4.7.1996
Direttiva 96/90/CE del Consiglio del 17 dicembre 1996 L 13 24 16.1.1997
Direttiva 97/79/CE del Consiglio del 18 dicembre 1997 L 24 31 30.1.1998
Decisione della Commissione 1999/724/CE, del 28 ottobre 1999 L 290 32 12.11.1999
Decisione della Commissione 2001/7/CE, del 19 dicembre 2000 L 2 27 5.1.2001
Direttiva 2002/33/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2002
Decisione della Commissione 2003/42/CE, del 10 gennaio 2003 L 13 24 18.1.2003
modificata da decisione della commissione 2003/503/CE, del 7 luglio 2003
Decisione della Commissione 2003/721/CE, del 29 settembre 2003 L 260 21 11.10.2003
Regolamento (CE) n. 445/2004 della Commissione del 10 marzo 2004 L 72 60 11.3.2004
Direttiva 2004/41/CE del Parlamento europeo e del Consiglio

L'idea di predisporre un Regolamento a carattere comunitario è scaturita da queste e da altre considerazioni e valutazioni relative al fatto che l'Elicicoltura fosse ritenuta un aspetto zootecnico marginale e **non avesse regole certe** e soprattutto dovesse **avvalersi di altra normativa** relativa agli animali zootecnicamente produttivi (bovini, suini, polli, ecc.).

Inoltre, la convinzione che le chioccioline dovessero essere inserite in un **loro ambito merceologico come alimento alternativo ad alto contenuto proteico** da vendersi come «prodotto orticolo» o «chioccioline di terra» piuttosto che come «prodotto ittico».

Infatti, dal punto di vista merceologico, il prodotto «chiocciola» è inserito nella Tabella A1 – Decreto 20/10/82 del MIPAAF assieme a frutta, cereali, verdura ,carne.

Inoltre, l'elicicoltura come **attività zootecnica** è pertinenza del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MIPAAF), mentre per quanto riguarda gli **aspetti sanitari** è di competenza dei Servizi Veterinari del Ministero della Salute (ATS /ASL).

L'intento della proposta, quindi, era quello di fornire a tutti gli operatori del settore uno strumento il più completo possibile che permettesse di regolamentare e migliorare le condizioni di **produzione**, **trasformazione** e **commercializzazione** dei prodotti dell'elicicoltura nell'ambito dell'intera filiera alimentare, con riguardo anche alle condizioni di **benessere animale**.

DAL 2010 AL 2012

Questa Proposta voleva avere anche l'ambizione di formulare regole più certe per l'organizzazione della produzione ed il controllo complessivo della qualità della filiera relativa alle chioccioline d'allevamento in grado di garantire i consumatori consentendo, in egual misura, una crescita dei consumi di queste **carni alternative ad alto valore biologico***.

SONO STATE ELABORATE BEN 10 BOZZE!

* Valore biologico = % di proteine in 100 gr di prodotto

PROPOSTA DI REGOLAMENTO IN MATERIA DI ELICICOLTURA

PROPONENTI

RUFFO GIANCARLO (1) – PAOLA FOSSATI (1),
UMBERTO COEREZZA (2), MAURO FONTANA (3), EDOARDO VITALI (4)

(1) Medicina Legale e Legislazione Veterinaria, Deontologia, Protezione e Benessere Animale, Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, la Produzione Animale e la Sicurezza Alimentare Università degli Studi di Milano, Milano, Italia

(2) Veterinario Dirigente, Distretto Veterinario SUD sede di Gallarate (Va),

(3) Medico Veterinario - Responsabile Controllo Qualità e Laboratorio Analisi "Biraghi" SpA, Cavallermaggiore (Cn)

(4) Medico Veterinario - Libero Professionista, Specialista in Diritto e Legislazione Veterinaria, Milano

Oggetto:

Regolamento in materia di allevamento, trasformazione e commercializzazione delle chiocciole nonché dei prodotti eduli dell'elicicoltura.

Coordinamento tecnico: Dr. GIOVANNI AVAGNINA

**LA PROPOSTA , SOTTOPOSTA AL VAGLIO DEL
DIPARTIMENTO DELLA SANITÀ PUBBLICA
VETERINARIA, DELLA SICUREZZA
ALIMENTARE E DEGLI ORGANI COLLEGIALI
PER LA TUTELA DELLA SALUTE,
ERA COSTITUITA DA 16 ARTICOLI**

CHE PRENDEVANO IN CONSIDERAZIONE:

- 1) **Finalità**
- 2) **Ambito di applicazione**
- 3) **Definizioni**
- 4) **Obblighi degli operatori del settore alimentare**
- 5) **Registrazione e riconoscimento degli stabilimenti**
- 6) **Produzione primaria, allevamento, raccolta**
- 7) **Alimentazione**
- 8) **Trasporto**
- 9) **Macellazione, lavorazione e trasformazione delle lumache**
- 10) **Lavorazione e trasformazione delle carni di lumaca Etichettatura**
- 11) **Disposizioni particolari per il prodotto fresco**
- 12) **Disposizioni particolari per i prodotti trasformati Macellazione**
- 13) **Vendita al consumo umano**
- 14) **Etichettatura e rintracciabilità relativa ai vari sistemi di allevamento**
- 15) **Autocontrollo e Buone Pratiche di Allevamento (BPA)**
- 16) **Competenze del veterinario ufficiale**

2012-2016

Le ipotesi prese in considerazione dai proponenti che **non** hanno avuto accoglimento, **per motivi tecnici**, presso i responsabili del Ministero della Salute:

1.Regolamento UE

2.Legge Nazionale

3.Decreto Ministeriale





18 MARZO 2015

Roma – Ministero della Salute

Secondo incontro, dopo il precedente «tavolo tecnico» del novembre 2014, del gruppo di lavoro (Avagnina, Coerezza, Fontana, Fossati, Vitali) alla presenza del Sen. Michelino Davico, con il Dr. S.BORRELLO, Direttore della Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari e il Dr. G.RUOCCO della stessa direzione è stato presentato loro, dopo il “suggerimento” dei Responsabili Tecnici del Dipartimento della Salute Pubblica Veterinaria, della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute del Ministero della Salute, di trasformare la “Proposta” nel

15 FEBBRAIO 2016

***”Manuale di Corretta Prassi Operativa in
Materia di Elicicoltura”***

Tale Manuale ha seguito, quindi, il lungo iter burocratico per
essere sottoposto al vaglio della “competente”
Commissione del Ministero per la **validazione**.

LETTERA DI VALIDAZIONE


Ministero della Salute
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA
DELL'ALIMENTAZIONE E LA NUTRIZIONE - UFFICIO REGIONALE

Ministero della Salute
D01586
0000000-P-15/02/2018

Associazione Nazionale Elicotteristi
Via Venezia, 13 - Chianciano (Cn) 52062
Fax 39-0172-489218

E. p.c.
All'Istituto Superiore di Sanità
Dipartimento Sanità Pubblica Veterinaria e
Sicurezza Alimentare
Viale Regina Elena 299
00161 ROMA

Oggetto : Validazione del manuale di corretta prassi operativa in materia di allevamento redatto dall'Associazione Nazionale Elicotteristi.

In riferimento alla richiesta di validazione del manuale di cui in oggetto da parte di predetta associazione, si comunica che, sulla base delle risultanze istruttorie, della valutazione effettuata con l'apporto tecnico dell'Istituto Superiore di Sanità e degli uffici competenti di questo Ministero, il manuale predisposto è stato redatto in conformità del Regolamento 853/2004/CE. Il manuale validato è quello contrassegnato da "Manuale di corretta prassi operativa in materia di allevamento".

Con provvedimento separato lo scrivente ufficio provvederà a trasmettere copia alla commissione

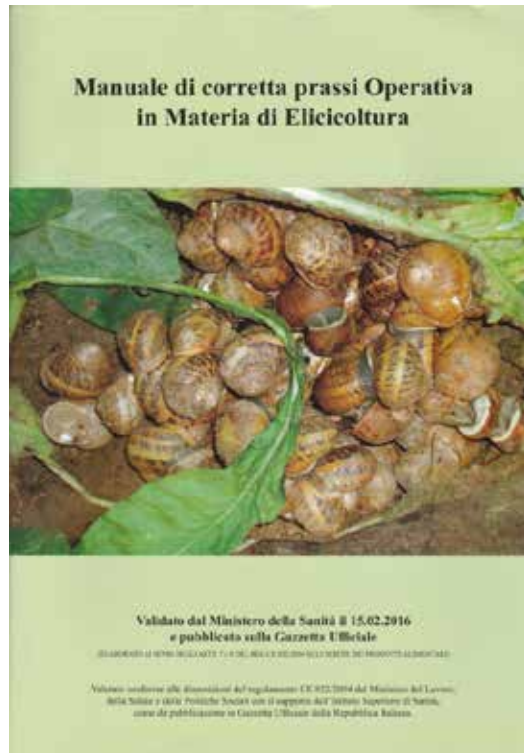
questo documento è riservato e costituisce parte integrante dell'archivio
In caso di allegato al modulo per l'istruttoria sulla pubblicazione va fornito convalidato dal manuale di cui
in oggetto, che dovrà essere conservato, con firma originale anche in caso di allegato.

Dir. Generale Sanità Pubblica
Dott. Giuseppe Pizzini

La validazione, che è stata ottenuta con lettera ufficiale del Ministero della Salute in data **15 febbraio 2016, ne consente l'applicazione, indicando i percorsi da seguire correttamente per chi volesse operare in questo settore agrozootecnico.**

Il Manuale è stato presentato ufficialmente al 45° Convegno Internazionale di Elicicoltura il **25 settembre 2016 a Cherasco (Cn).**

Il manuale è stato tradotto anche in lingua inglese da una collaboratrice del Gruppo di Lavoro.



Da sinistra: U. Coerezza, P. Fossati, M. Fontana, G. Avagnina, E. Vitali.

Introduzione (dal Manuale)

L'elicicoltura rappresenta una nicchia di grande rilevanza zootecnica che è stata presa in considerazione dalle normative raccolte nel cosiddetto «Pacchetto Igiene» solo marginalmente e parzialmente.

Si è voluto, sulla base di elementi di obiettiva carenza predisporre una Manuale che potesse avere valenza a livello legislativo.

Infatti.....

Regolamento CE n.853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 “ *che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale*” riserva alle lumache (....omissis....) poche righe:

alla Sezione XI “**Cosce di rana e lumache**” dell’Allegato III “Requisiti specifici”

recita:

1. “Omissis..... le lumache devono essere macellate in uno stabilimento costruito, sistemato ed attrezzato a tal fine”

2.....omissis.....

3. "Omissis.... le lumache che muoiono al di fuori della macellazione nello stabilimento non devono essere preparate per il consumo umano."

4. "Omissis.... le lumache devono essere oggetto di un esame organolettico effettuato per campionamento. Se tale esame indica che possono rappresentare un pericolo, non devono essere utilizzate per il consumo umano."

5.....omissis.....

6. "Dopo la macellazione, l'epatopancreas delle lumache, se può presentare un pericolo, deve essere tolto e non deve essere utilizzato per il consumo umano."

Helix pomatia



Achatina fulica



Cornu (Helix) aspersa



Il Manuale, quindi, vuole andare incontro alle esigenze pratiche di tutti coloro che operano nel settore, indicando i percorsi da seguire correttamente della **produzione primaria e della macellazione, al fine di fornire uno strumento che permetta di essere in linea con i controlli ufficiali da parte dell'Autorità competente.**

**In un momento di grande confusione che coinvolge ogni
aspetto della società, il **Manuale** è un invito ad evitare il
pressapochismo, il «fai da te» controproducente che non
porta da nessuna parte se non a perdite economiche
rilevanti che, coinvolgendo tutta la categoria degli
allevatori elicotoli, ne sviscerano l'operato e ne abbassa la
qualità del prodotto.**

Allevatori elicicoli non ci si improvvisa: l'allevamento delle chioccioline - al di là delle facili battute ed ironie - è un allevamento zootecnico serio, a tutti gli effetti, di una produzione primaria di importanza economica sempre più rilevante!

Per non parlare della bava!

L'elicicoltura non deve essere più marginalizzata: lo dimostrano gli ettari a disposizione di allevamenti ed il quantitativo di prodotto che si produce, ma soprattutto che ancora si importa!

Il presente **Manuale è destinato ai responsabili delle imprese di elicicoltura, registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 in ambito di produzione primaria, Inoltre è stato inserito, in Appendice, un capitolo accessorio relativo allo stordimento, alla macellazione e prima trasformazione fino alla cottura che, nonostante esuli dalla produzione primaria e, quindi, dallo scopo del presente Manuale, risulta essere complementare.**

ARGOMENTI NEL MANUALE

Presentazione

Scopo e campo di applicazione

Normativa di riferimento

I sistemi di allevamento

Qualità del terreno

Qualità dell'acqua

Descrizione del processo produttivo

Raccolta

Predatori e antagonisti

Patologie delle chiocchie

Valutazioni non sanitarie

Confezionamento ed etichettatura

Macellazione e prima trasformazione

Definizioni e terminologia

Le specie allevate

Sezione operativa

Irrigazione

Alimentazione

Densità territoriale

Spurgamento - asciugatura

Pericoli e rischi da contaminanti

Utilizzo di farmaci

**Aspetti ispettivi applicabili alle
chiocchie**

Appendice

MACELLAZIONE

Il richiamo alle responsabilità etiche anche nel campo dell'allevamento e della macellazione degli invertebrati non può prescindere dall'impegno concreto che esse trovino adeguata corrispondenza normativa di protezione animale.

Il Regolamento (CE) n. 1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento **NON** prende minimamente in considerazione gli invertebrati.

1. Impianti di macellazione devono ottenere il numero di riconoscimento CE da parte del Ministero della Salute, tramite la Regione di appartenenza.
2. Le strutture devono avere i requisiti igienico-sanitari minimi definiti dal Regolamento CE 853/2004 All. III Sez. XI
3. Adibire reparti speciali per:
 - # ricevimento e stoccaggio delle chiocchie vive
 - # stordimento
 - # lavaggio, scottatura, asportazione delle conchiglie, rifilatura
 - # trattamento termico delle carni
 - # sottoprodotti della macellazione (epatopancreas)

STORDIMENTO

- Nonostante non sia previsto da alcun Regolamento comunitario in quanto invertebrati deve essere considerato un valore etico aggiunto.
- La ricerca ha dimostrato la somiglianza nel comportamento dei vertebrati e degli invertebrati per quanto, concerne la percezione del dolore e dello stress, oltre al possesso di capacità cognitive e personalità individuale: sono stati dimostrati esibire rilevanti differenze comportamentali individuali.
(J. E. Cooper: Anesthesia, Analgesia and Euthanasia of Invertebrates – ILAR Journal,(2011), vol.52, N.2, pag. 197-204)
- I molluschi hanno complessi sistemi nervosi e sono stati usato come modello per percorsi neurali coinvolti nella esperienza del dolore.



Si raccomandano i seguenti metodi di stordimento

1. Mediante il sale:

- deve essere pulito e conservato in modo corretto per evitare contaminazioni e non va riutilizzato alla fine di ogni macellazione
- contatto con il mollusco: non + di 5'

2. Acqua fredda + CO₂ :

- Temperatura dell'acqua: $\approx 6^{\circ}\text{C}$
- Contenuto di CO₂ : 5-10/12 gr/L
- Dopo 30 sec. dall'immersione reazione della lumaca con formazione di bolle d'aria
- Dopo 5' la lumaca è fuori dal guscio completamente rilassata, estratta dall'acqua non manifesta reattività alcuna nemmeno allo stimolo dei tentacoli oculari

3. **Microonde** (alcuni ricercatori romeni hanno suggerito l'impiego mi microonde):

- potenza 800 watt /frequenza 2450 MHz
- pochi secondi/peso del mollusco
- 2/3 sec. di esposizione: il sistema nervoso risulta inibito ovvero le chioccioline non rispondono agli stimoli tattili.
- separazione completa della carne dal guscio



LESSATURA

- Fase da eseguirsi subito dopo lo stordimento/desensibilizzazione.
- Prodotto pronto per il congelamento dopo le operazioni di sgusciatura e pulizia o altre operazioni (cottura).
- Temperatura di lessatura in acqua deve raggiungere il punto di ebollizione per 10/15 minuti a seconda della taglia dei molluschi.
- Sgusciatura da effettuarsi a caldo con uncino di calibro adeguato (no stuzzicadenti, attenzione margine del guscio).
- Estrazione del mollusco ed asportazione dell'epatopancreas: la parte edibile tolta dal guscio verrà messa in acqua e sale (salamoia) per 20'.
- Risciacquo in acqua corrente
- Raffreddamento (abbattitore) ed eventuale congelamento.
- Il prodotto edibile non deve sostare sui tavoli da lavoro più del tempo necessario per la loro preparazione



Carne pulita di Helix

COTTURA

- In acqua: non solo trasmette calore, ma permette la diffusione delle sostanze aromatiche;
- La temperatura di ebollizione può essere raggiunta partendo da acqua fredda o calda a seconda di ciò che si vuole ottenere ovvero una maggiore o minore estrazione degli aromi;
- Qualora non sia previsto dalla buona tecnica di preparazione evitare di mantenere scoperti i contenitori in cottura e di riempirli eccessivamente.



Pentole a pressione per la prima cottura della carne di chiocciola

I sottoprodotti

45

- Tutti gli scarti della macellazione, ivi compresi i molluschi morti, devono essere depositati in appositi contenitori dedicati a tenuta e identificati.
- Tali contenitori, facilmente lavabili e disinfettabili, nonché resistenti alla corrosione, devono essere stoccati in un apposito spazio/locale dedicato, se non conferiti a ditte autorizzate alla fine di ogni giornata lavorativa.
- L'identificazione come sottoprodotti di **categoria 2 o 3** avverrà ai sensi del **Reg. (CE) n.1069/09**.
- Sono considerati sottoprodotti anche la bava e i gusci, ma....

I gusci

46

- Il destino dei gusci vuoti di *Helix*, dopo la macellazione, è quello della gastronomia sia in Italia che all'estero.
- Servono per preparazioni culinarie.
- Le conchiglie dopo la macellazione vengono recuperate, lavate con acqua calda e soda e sterilizzate a 250°C.
- Il lavoro è manuale e richiede un grande dispiego di mano d'opera. Questo è il motivo principale della importazione dei gusci dalla Turchia e dalla Grecia.
- 80 milioni di gusci importati negli ultimi tre anni (€ 12.900.000).

Varietà di colorazioni dei gusci

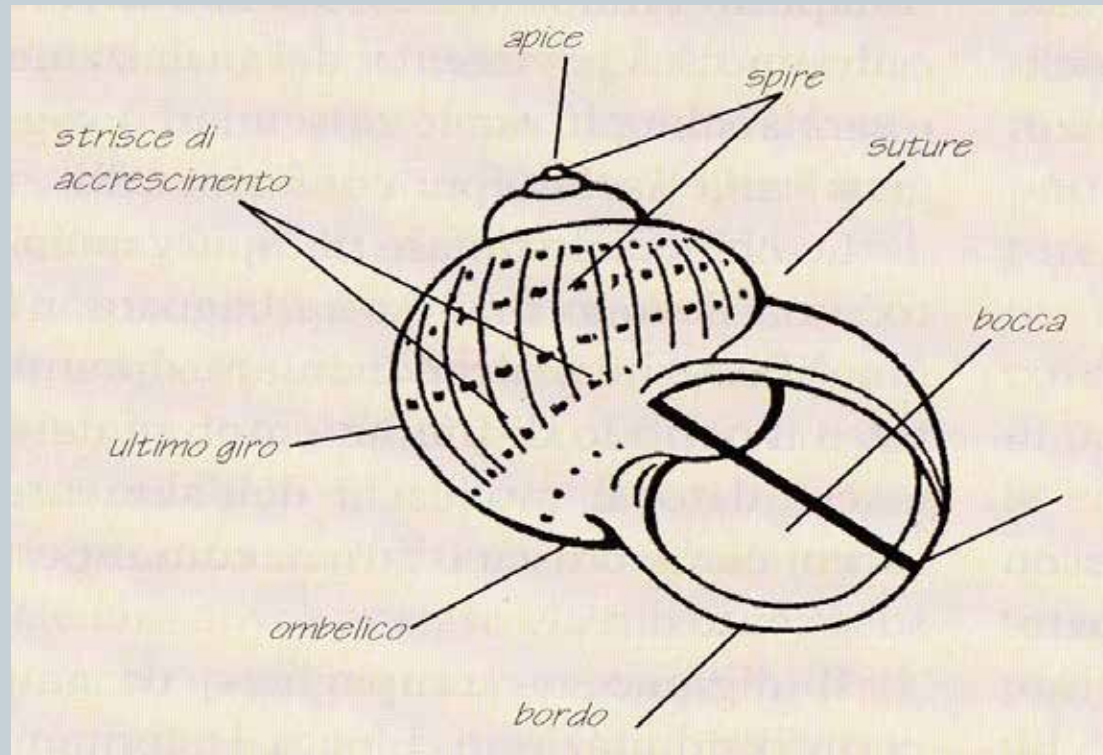
47

- *Typica*: colorazione scura con 4 bande zigrinate
- *Lutascens*: colorazione più chiara con 4 bande
- *Fasciata*: cinque bande scure
- *Zonata*: cinque bande chiare
- *Unicolor*: senza bande di color ocra o rossiccio
- *Obscurata*: molto scura a bande stemperate
- *Exalbida*: color giallo-verdastro pallido

La calibratura dei gusci

48

- Il calibro dei gusci è una misura internazionale che misura l'asse più lungo della bocca conchigliare (linea in nero).



- Forma *Normalis*
- N.5 = mollusco extragrande (30 gr)
- N.6 = mollusco grande (20 gr)
- N.8 = mollusco medio (15 gr)
- N. 10 = mollusco piccolo (10 gr)



Confezione di gusci sterilizzati per cucina

APETTI ISPETTIVI

Chioccioline vive o corritrici o itineranti:

- ü **valutazione dell'aspetto generale**
- ü **il piede aperto ben disteso,**
- ü **tentacoli eretti che reagiscono alla sollecitazione,**
- ü **buono stato di nutrizione**
- ü **superficie corporea liscia, lucente, leggermente umida**
- ü **carne compatta e consistente, asciutta con odore caratteristico della specie**
- ü **reattività agli stimoli esterni (sonda)**
- ü **siano asciutte**
- ü **siano spurgate**
- ü **non presentino fratture del guscio**
- ü **non emanino cattivi odori**
- ü **non presentino bava**

e inoltre che:

- ü siano commercializzate in cartoni o reti idonei e ben areati**
- ü non abbiano subito stress termici**
- ü le confezioni non contengano soggetti morti (mancata reazione agli stimoli, soggetto represso nel guscio, fuoriuscita di liquido scuro e nauseante) che possono contaminare i soggetti adiacenti.**
- ü Se ritenuto necessario ed opportuno, l'ispettore potrà predisporre esami di laboratorio in particolare quelli batteriologici dell'intera partita.**

- ü **le confezioni non siano danneggiate e/o imbrattate**
- ü **a temperatura di trasporto sia quella idonea (controllare documenti i viaggio).**
- ü **si valuterà l'assenza di contaminazione fisica quale detriti, presenza di metallo e altri corpi estranei.**
- ü **se non vengono ottemperate queste linee di tipo igienico-sanitario, l'ispettore può disporre il sequestro e la distruzione della partita.**

I soggetti morti sono retratti nel guscio, non reagiscono agli stimoli ed emettono un forte odore di putrefazione.

Le chiocciolate morte vengono asportate manualmente ed eliminate come sottoprodotti di categoria 3 ai sensi del Reg. CE 1069/2009, qualora non presentino sintomi riferibili a malattie trasmissibili all'uomo o agli animali. In quest'ultimo caso devono essere trattati come sottoprodotti di categoria 2.

Gli allevatori sono tenuti a segnalare al Servizio Veterinario competente per territorio qualunque episodio di mortalità eccedente la norma.

MARCHI DI IDENTIFICAZIONE

Si fa riferimento al Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 *sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari*

1. Il marchio di identificazione è **garanzia di qualità**, di **trasparenza** e di **serietà** dell'azienda che possiede tale marchio.
2. Il marchio, una volta conferito secondo le modalità imposte della normativa vigente, deve essere riprodotto sia sulle confezioni che sull'etichetta.
3. Tale marchio di identificazione deve essere usato solamente per le **chioccioline terrestri di allevamento prodotte in Italia** e presentate sul mercato seguendo regole e metodologie controllate.

4. Le etichette con il marchio di identificazione geografica potranno essere richieste alle associazioni di categoria.
5. Le associazioni di categoria saranno le depositarie dei propri singoli marchi di identificazione geografica e ne controlleranno il corretto utilizzo.
6. Il marchio d'origine e di identificazione geografica deve obbligatoriamente riportare le seguenti diciture: “**Prodotto proveniente da allevamenti italiani a ciclo naturale completo**”.
7. Il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e delle Foreste (MIPAAF) qualora l'azienda abbia i requisiti richiesti rilascia un numero **identificativo di qualità che dovrà comparire obbligatoriamente sulle confezioni e sugli imballaggi**.

Dal Manuale

per consentire una leale e veritiera informazione sulle confezioni, al fine di garantire una corretta informazione e rintracciabilità, è **fatto obbligo dell'etichettatura** per confezioni di chioccioline vive, indicando:

- denominazione di vendita
- peso netto
- lotto di appartenenza del prodotto
- modalità di conservazione e di utilizzazione
- luogo di origine
- ragione sociale o marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito
- Indicazione da “consumarsi previa cottura”
- metodologia di conservazione (4°- 6 °C in luogo asciutto)
- data di confezionamento e di scadenza (< 60 giorni dal confezionamento)



IL MARCHIO DI QUALITÀ

E' garanzia della freschezza e dell'eccellenza del prodotto di qualità che la lumaca di allevamento deve avere.

Il marchio della **Filiera lumache Italiane offre agli allevatori il supporto indispensabile di qualità per l'intero mercato.**



- Gli elicicoltori che vendono direttamente la propria produzione (ristoranti, utilizzatori, ecc.) devono produrre una certificazione indicando i vari punti legati alla loro produzione della filiera produttiva eseguita.
- Tale certificazione deve contenere:
 - **specie** consegnata con relativo peso e tipo di confezione (sacco o cassetta);
 - **ragione sociale**, indirizzo e numero di registrazione della propria azienda con brevi cenni sulla vegetazione alla base della alimentazione utilizzata;
 - **anno di nascita** delle chioccioline consegnate, normalmente l'anno precedente alla raccolta;
 - **periodo** (giorno/mese/anno) della raccolta

- **giorni** di spurgamento trascorsi;
- **giorno** di confezionamento e periodo medio di durabilità, normalmente se il prodotto è ben spurgato, 60 giorni dal momento del confezionamento;
- **firma e data** con indicato il nome dell'esercizio a cui le chioccioline sono destinate.

La copia della dichiarazione prodotta e consegnata al cliente deve essere tenuta dall'allevatore agli atti **per 5 anni** (eventualità di un controllo sulla rintracciabilità del lotto).

Quelle inserite nel **Manuale** sono regole che hanno ricevuto la validazione e, quindi, l'ufficialità degli organi competenti del Ministero della Salute e che consentono a tutti gli allevatori elicicoli di seguire un percorso normativo virtuoso – evitando superficialità ed approssimazione



L'imprenditoria elicicola fatta di sacrificio, passione, professionalità e ...pazienza ha un grande fattore dalla sua: la qualità del prodotto, che deve essere sfruttato al meglio.

Solo la qualità del prodotto la può rendere remunerativa.

La qualità del prodotto si raggiunge non solo con l'innovazione tecnologica, ma anche seguendo le regole e rispettandole.

Lo scopo e l'intento del **Manuale** è proprio quello di stabilire regole che possano essere d'aiuto a tutti gli allevatori, ma anche alle Autorità Competenti, fermo restando l'impianto normativo relativo al «Pacchetto Igiene» che garantisce tutta la filiera.

L'improvvisazione non ha mai portato da nessuna parte!

Non solo, ma fare l'elicoltore significa anche:

- **Professionalità ed esperienza**
 - **Dedizione ed attenzione**
- **Conoscenza e rispetto del territorio**
 - **Rispetto delle regole**
 - **Benessere animale**

L'elicoltura – tema ampio e complesso - non ammette semplificazioni e gli allevatori devono essere informati con completezza, sincerità e rigore.

L'elicoltura non è marketig ovvero non significa solo piazzare sul mercato un prodotto: il problema nasce quando si cerca di allineare il marketing con gli obiettivi commerciali del business.

Nell'ambito della elicoltura, il marketing deve essere «un semplice strumento che ha come obiettivo quello di far conoscere il prodotto al consumatore»: uno strumento di base che accompagna determinazione e passione al fine di evitare un inutile dispendio di energie, soldi o peggio, portare alla fine dell'impresa.

(U. Coerezza: Considerazioni a margine del 5° Convegno Internazionale di Elicoltura – Confederazione Italiana Elicoltori – Piana di Monte Versa , Ce, 23 settembre 2018)

Non è solo pensando agli aspetti meramente economici che l'allevamento elicicolo potrà espandersi in futuro; e bisogna prestare la massima attenzione a Mr. Web!!

Gli Allevatori dovranno trovare un giusto equilibrio tra qualità delle produzioni, aspetti igienico-sanitari, merceologici ed innovazione.

Trasparenza, controlli di filiera, tracciabilità e rintracciabilità faranno la differenza; saranno il valore aggiunto per gli Elicicoltori di chiocciole terrestri.

CONSIDERAZIONI & CONCLUSIONI

1. Elicicoltura in continua evoluzione, nonostante sia considerata ancora un prodotto di nicchia – Produzione di carne alternativa – Puntare sulla qualità del prodotto e sulle sue caratteristiche organolettiche
2. Elicicoltura come materia di insegnamento presso le Facoltà di Medicina Veterinaria **rintroducendo il Corso di Zoocolture (animali da cortile)**
3. Nuove sfide, nuovi tipi di allevamenti, di materiali, campagne di sensibilizzazione alle carni alternative, ecc.
4. Degustazione
5. Modifiche ed aggiornamenti al Manuale secondo le variazioni normative
6. Nuove proposte per rendere l'elicicoltura ancora più visibile al grande pubblico e ai media con informazioni veritiere e scientificamente comprovate.
7. **Corsi di formazione professionale**
8. Bava: normativa
9. Benessere animale
10. **Contrasto alle fake news e un'offerta al Web!**



.....Dobbiamo essere vigili e preparati ad affrontare un tempo in cui «competenza e verità non hanno valore».

Ilaria Capua – Virologa – Centro di Eccellenza della Università della Florida

Il Giornale 11 agosto 2018

Viviamo l'era dell'anti-scientificità per un momento di visibilità, dove il contrasto alle fake news è diventata, ora, una lotta prioritaria per la stessa sopravvivenza della conoscenza e della scienza e del progresso.

DA ELICICOLTURA OGGI N.2/2018

Per determinare la qualità e l'eccellenza di un prodotto agroalimentare è indispensabile rispettare e far conoscere al consumatore l'intera filiera di produzione, i luoghi, i metodi utilizzati e il tipo di alimentazione a cui i soggetti presentati al mercato sono stati sottoposti.

Nel caso delle lumache di allevamento, questi fattori sono importanti e fondamentali per sviluppare un mercato che esiste e può avere grandi potenzialità, ma che è spesso insidiato dalla presenza di lumache senza certificazioni e provenienti dalla raccolta naturale in paesi africani o extraeuropei.

(Dr. Giovanni Avagnina)

ANCHE A NOME LORO GRAZIE PER L'ATTENZIONE

