



Esperti di tutta Europa si incontrano alla Fiera Internazionale della Pesca

Molluschi bivalvi: nuovi rischi per la sicurezza da cambiamenti climatici e globalizzazione dei mercati

Si ravvedono, e sammai quali possono essere, i nuovi rischi per la sicurezza dei prodotti ittici a causa dei cambiamenti climatici e della globalizzazione dei mercati? A questa domanda proveranno a rispondere esperti e tecnici di tutta Europa nell'incontro in programma nella giornata di apertura della 70^a Fiera Internazionale della Pesca. E gli elementi di interesse non mancano, specialmente per i molluschi bivalvi. Uno per tutti: ceppi pandemici di un particolare batterio, il "Vibrio parahaemolyticus", tramite le correnti calde del Niño dal Cile, sembrano aver raggiunto le coste del Mediterraneo, Italia compresa. Nessun allarme, per carità, ma un approfondimento necessario per capire come sta evolvendo l'inquinamento del mare e quali strumenti legislativi adottare.

"Un incontro - spiegano dal Centro di Referenza dei molluschi bivalvi dell'Istituto Zooprofilattico dell'Umbria e delle Marche, organizzatore dell'iniziativa - per definire gli aspetti di strategia futura nel controllo igienico sanitario di queste particolari specie marine. I molluschi bivalvi rappresentano un modello paradigmatico di come la sicurezza alimentare stia cambiando in questi anni. Questo sia in termini di nuovi pericoli - per effetto dei cambiamenti climatici, dei flussi internazionali di derrate e delle modificate abitudini alimentari - sia in termini di metodologia di controllo che deve tenere conto di questi nuovi elementi di rischio. I controlli oggi si sviluppano lungo l'intera filiera e vedono al centro del sistema il produttore come primo soggetto garante della sicurezza, chiamato ad un ruolo di responsabilità crescente rispetto al passato. A lui si affiancano gli organi di vigilanza ufficiali, coinvolti anch'essi a svolgere un ruolo più moderno, che non si esaurisce con la semplice azione di repressione ma anche di supporto al sistema produttivo, per il raggiungimento dell'obiettivo comune della sicurezza per i consumatori".

Alla presenza dei massimi esperti dei sistemi di sorveglianza, l'occasione permetterà di valutare sostanzialmente tre aspetti: i nuovi pericoli per il consumatore non considerati dalla normativa in vigore e quindi non compresi nei controlli ufficiali; l'insorgere di malattie alimentari non previste dai protocolli di routine, l'opportunità di mettere a punto nuovi metodi volti alla ricerca di sostanze e di patogeni emergenti finora studiati solo sporadicamente e per pura ricerca scientifica, ma che in futuro potrebbero entrare nella routine.

All'incontro presenteranno la loro relazione Paolo Caricato, veterinario italiano a capo della Direzione "Sicurezza della catena alimentare" della Dg Sanco Commissione europea, che si occupa degli aspetti igienico sanitari del seafood; Ron Lee del Centre for Environment, Fisheries & Aquaculture Science, massimo esperto di sistemi di sorveglianza delle acque destinate alla molluschicoltura; Roberto Danovaro, direttore del Dipartimento Scienze del Mare dell'Università Politecnica delle Marche, da sempre interessato allo studio degli effetti dei cambiamenti climatici sull'ambiente marino. Insieme a loro saranno presenti ad Ancona i due massimi esperti europei sulla contaminazione chimica dei prodotti alimentari e sulla effettiva disponibilità e quindi pericolosità di alcuni elementi nelle derrate alimentari. Si tratta di Kevin Francesconi, professore di chimica analitica presso l'Università di Graz e Jens Jorgen Sloth della Divisione di Chimica degli Alimenti presso il National Food Institute danese.