

Consumo di lumache: quali rischi per il consumatore?

1. Quali sono le indicazioni che devono essere presenti quando le chioccioline vive sono poste in commercio?

A. la varietà e la provenienza

B. la varietà, la provenienza ed il peso netto all'origine

C. la varietà

D. il peso netto all'origine

Risposta corretta B.

Gli esemplari vivi posti in commercio devono essere accompagnati da un certificato redatto dal produttore ed indicante la varietà, la provenienza ed il peso netto all'origine. Secondo la Circolare Ministeriale n.30 del 1987 "Vigilanza veterinaria sulle chioccioline eduli", le lumache edibili sono quelle che appartengono al genere *Helix*.

2. Secondo l'attuale legislazione (Legge della Regione Piemonte n°32 del 2/11/1982), è possibile la raccolta in ambiente naturale delle chioccioline?

A. Sì, purchè si esegua una spurgatura e una cottura adeguate prima del consumo

B. Sì, solo in uno specifico periodo dell'anno, per un numero limitato di soggetti e per autoconsumo

C. No, nel nostro Paese ne è vietata la raccolta

D. No, la raccolta è vietata a livello europeo

Risposta corretta B.

Secondo la Legge regionale del Piemonte n° 32 del 2/11/1982, dal 1° settembre al 31 ottobre di ogni anno è consentita la raccolta di tutte le specie di molluschi del genere *Helix* (lumaca con guscio), per quantitativi non superiori a 24 capi giornalieri per persona. In deroga il Sindaco, competente per territorio, può autorizzare i residenti che ne facciano domanda e che intendano svolgere l'attività ai fini di allevamento, alla raccolta di un quantitativo superiore, con anticipo della raccolta al 1° luglio.

La raccolta è vietata dal tramonto alla levata del sole. Le specie catturate o raccolte nei limiti fissati dalla legge stessa, si presumono destinate all'uso e consumo diretto e ne sono pertanto vietate la vendita o l'acquisto. È consentita la vendita esclusivamente di animali provenienti da allevamenti, nonché da giardini od orti botanici.

3. L'attuale normativa in vigore in Europa stabilisce che:

- A. le lumache devono essere macellate in uno stabilimento costruito, sistemato ed attrezzato a tal fine
- B. dopo la macellazione, l'epato-pancreas delle lumache, se può presentare un pericolo, deve essere tolto e non deve essere utilizzato per il consumo umano
- C. le lumache che muoiono al di fuori della macellazione nello stabilimento non devono essere destinate al consumo umano
- D. le lumache devono essere sottoposte ad un esame organolettico e se tale esame indica che possono rappresentare un pericolo, non devono essere utilizzate per il consumo umano

E. tutte le precedenti

Risposta corretta E.

Le indicazioni sopra indicate sono riportate nel Regolamento CE 853/2004 tuttavia allo stato attuale ancora poco è stato definito dal punto di vista legislativo relativamente al settore dell'elicicoltura.

4. Secondo i dati riportati dalla comunità scientifica, quale pericolo risulta più frequentemente associato al consumo di lumache?

- A. rischio biologico per contaminazioni batteriche
- B. rischio biologico per contaminazioni virali
- C. rischio chimico da contaminanti ambientali
- D. rischio fisico da presenza di materiale estraneo

Risposta corretta C.

Le chioccioline, vivendo a stretto contatto con l'ambiente e data la loro alimentazione e le strategie evolutive, possono accumulare al loro interno sostanze di origine antropica e metalli pesanti. Inoltre, vivendo a stretto contatto con il terreno, possono veicolare svariate specie batteriche, anche patogene, quali ad esempio *Salmonella* spp. e *Escherichia coli*.

5. Dal punto di vista nutrizionale le lumache ...

- A. presentano un alto contenuto in proteine e aminoacidi essenziali
- B. possiedono un basso tenore di grassi e per lo più insaturi
- C. presentano un buon contenuto di sali minerali
- D. presentano un basso contenuto calorico
- E. tutte le precedenti

Risposta corretta E.

La digeribilità della chiocciola è elevata, in quanto possiede pochi grassi, poche calorie e proteine di alto valore biologico, in grado di fornire all'organismo aminoacidi essenziali nelle proporzioni più adatte all'organismo umano.

6. In quali altri settori vengono utilizzate le lumache e/o i prodotti derivati?

- A. abbigliamento
- B. concia delle pelli
- C. coadiuvante tecnologico nel settore vernici
- D. cosmesi e integratori alimentari
- E. tutte le precedenti

Risposta corretta D.

Da anni esiste la cosiddetta ' bava di *Helix* ', impiegata nella cosmetica per la preparazione di vari prodotti di bellezza grazie alle sue proprietà rigenerative e antiossidanti. Queste stesse qualità sono state applicate in campo sperimentale in medicina contro i radicali ossidanti e come promotori di proliferazione fibroblastica, in grado di portare al risanamento di ferite