

Ricci di mare

Le problematiche commerciali e sanitarie

Auspicabile un progetto che dimostri la sicurezza della filiera nel Salento

di Anna Rita Cazzato*, Vito Tony Forte**, Pierpaolo Patarnello*,
Corrado Denotarpietro***, Giuseppina Ciccarese****

* Veterinario specialista ambulatoriale Area B, Asl Lecce/Sud

** Veterinario consulente in igiene e sicurezza alimentare

*** Direttore Servizio veterinario Area B, Asl Lecce/Sud

**** Dirigente Istituto zooprofilattico sperimentale di Puglia e Basilicata, sede di Campi Salentina (LE)

**Il consumo
di ricci di mare è tipico
della tradizione
gastronomica
della penisola salentina.
Le criticità riscontrate
nelle fasi di raccolta
e messa in commercio**

P*aracentrotus lividus*, la più diffusa specie di riccio di mare delle nostre coste, è un echinoderma commestibile tipico della tradizione gastronomica della penisola salentina, dal versante jonico a quello adriatico. La parte edibile di questo organismo marino è costituita dalle gonadi, in prevalenza consumate crude e, come vuole la tradizione, in prossimità delle aree di pesca, presso appositi "chioschi" più o meno organizzati. Negli ultimi anni si è assistito ad un notevole incremento della domanda di *Paracentrotus lividus*, che ha determinato il prelievo indiscriminato di questa specie, mettendone in serio pericolo la sopravvivenza, nonostante l'emanazione del decre-

to del Ministero delle Politiche agricole e forestali del 12 gennaio 1995, volto a disciplinarne la pesca. Tale provvedimento, infatti, impone dei limiti di prelievo giornaliero, che per la Puglia sono fissati in 1.000 esemplari per il pescatore professionale e 50 esemplari per il pescatore sportivo. La taglia minima di cattura è stabilita in 7 centimetri ed ogni forma di pesca è interdetta nei mesi di maggio e giugno proprio per permettere la riproduzione della specie.

Produzione e commercializzazione, le novità introdotte dal Pacchetto Igiene

Fino all'emanazione del cosiddetto "Pacchetto Igiene", vigevano i dettami del decreto legislativo 530/1992, che stabiliva le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei Molluschi bivalvi vivi (Mbv), estendendo il suo campo di applicazione anche a echinodermi, tunicati e gasteropodi marini, con l'esclusione della fase di depurazione (articolo 1). A differenza della normativa attuale, il d.lgs. 530/1992 prevedeva la cessione diretta da parte del pescatore costiero al mercato comunale di

piccoli quantitativi destinati al venditore al minuto o al consumatore, scortati da certificato sanitario e soggetti ai controlli sanitari prescritti per la vendita al minuto.

Il regolamento CE 852/2004 ha esteso il controllo igienico-sanitario dei prodotti alimentari e dei mangimi anche alla produzione primaria e, pertanto, nella nuova legislazione, i molluschi bivalvi vivi, gli echinodermi vivi, i tunicati vivi e i gasteropodi marini vivi vengono ad essere disciplinati lungo tutta la filiera alimentare fino al consumatore finale.

Per produzione primaria, in relazione ai Mbv (e a tutti i prodotti ad essi assimilati dal reg. CE 852/2004), si intende la produzione, la raccolta e le operazioni connesse che hanno luogo prima che i Mbv arrivino ad un centro di spedizione o ad un centro di depurazione.

Come chiarito anche dalle linee guida sui molluschi bivalvi emanate dalla Conferenza Stato-Regioni dell'8 luglio 2010, questi organismi possono essere immessi sul mercato per la vendita al dettaglio solo attraverso i centri di spedizione, al fine di garantire le operazioni di etichettatura e

controllo, come previsto dal regolamento CE 853/2004, allegato III, capitolo I. Secondo tale provvedimento, gli echinodermi, essendo equiparati ai molluschi bivalvi vivi, devono seguire lo stesso percorso di filiera, ad esclusione del processo di depurazione. Quest'ultima fase non ha ovviamente logica per tali organismi che, non essendo filtratori, non si gioverebbero di alcun tipo di depurazione pur stabulando in acque "controllate" presso un qualsiasi stabilimento di depurazione; per questo motivo, inoltre, la loro raccolta deve limitarsi alle aree costiere classificate di tipo A, fermo restando che le zone che si giovano di concessioni attive per l'allevamento di molluschi bivalvi sono molto limitate nella penisola Salentina e nel loro perimetro è altresì proibita la raccolta di altre specie.

In base allo *status* sanitario dell'area, classificato secondo il regolamento CE 854/2004 in A, B e C (vedi *tabella*), il prodotto potrà essere destinato o meno al consumo umano diretto. L'autorità competente classifica come zona A quella in cui può effettuarsi la raccolta dei Mbv direttamente

Tabella
Classificazione delle zone di produzione dei molluschi bivalvi vivi

| CLASSIFICAZIONE | STANDARD MICROBIOLOGICO PER 100 g DI CARNE E LIQUIDO INTRAVALVARE | TRATTAMENTO RICHiesto |
|-----------------|--|--|
| A | ≤ 230 <i>Escherichia coli</i> | Nessuno |
| B | I molluschi bivalvi vivi raccolti in queste zone non devono superare il valore di 4.600 <i>Escherichia coli</i> | Depurazione in stabilimenti riconosciuti |
| | | Depurazione in zone classificate ai fini della stabulazione |
| | | Trasformazione in stabilimenti riconosciuti in accordo con i metodi indicati nel regolamento CE 853/2004, allegato III, capitolo II, sezione VII |
| C | I molluschi bivalvi vivi raccolti in queste zone non devono superare il valore di 46.000 <i>Escherichia coli</i> | Lunga depurazione ≥ 2 mesi |
| | | Trasformazione in stabilimenti riconosciuti in accordo con i metodi indicati nel regolamento CE 853/2004, allegato III, capitolo II, sezione VII |
| Proibita | Qualora i valori riscontrati siano > 46.000 <i>Escherichia coli</i> | Divieto di raccolta |

destinati al consumo umano e come B quella in cui i Mbv possono essere raccolti, ma immessi sul mercato ai fini del consumo umano soltanto dopo aver subito un adeguato trattamento in un centro di depurazione o previa stabulazione. Ovviamente, i regolamenti escludono questa fase per gli echinodermi e, quindi, devono provenire solo da zone classificate come A e transitare per un Centro di spedizione molluschi (Csm) che, oltre alla provenienza, ne tracci tutta la filiera fino al consumatore.

La raccolta degli echinodermi può effettuarsi solo in zone di cattura classificate come A

Di fatto si esclude, quindi, che possa avvenire una cessione diretta di piccoli quantitativi, come per gli altri prodotti della pesca, dal produttore/pescatore al consumatore finale o dettagliante locale, come previsto dal reg. CE 852/2004, senza un passaggio attraverso un Csm. In un Centro di spedizione molluschi gli echinodermi dovranno essere confezionati, identificati con etichetta e rivenduti a grossisti o dettaglianti o, come detto, restituiti a pescatori professionali, i quali manterranno il lotto del prodotto fino alla consegna, anche previo frazionamento e vendita al consumatore finale. Secondo il reg. CE 852/2004, i requisiti generali in materia di igiene per la produzione pri-

over the LIMS



Carnuccio Chiarazzi

Creare LIMS, software per la gestione dei
processi di produzione e distribuzione.

Accrescere la nostra competenza per superare i limiti imposti dalla tecnologia e dal mercato, è la nostra vocazione. Per questo siamo sempre riusciti a spingerci oltre. Oltre, nella conoscenza del dominio applicativo, fino a proporci quali partner ideali di tutti i laboratori che intendano automatizzare al meglio i loro processi. Oltre, nell'integrare il nostro LIMS con gli altri sistemi aziendali, facilitando la gestione dei dati e dei processi in ogni ambito applicativo. Oltre, nella capacità di affiancare il cliente e comprendere le sue specifiche esigenze in modo da implementare soluzioni altamente personalizzate. Oltre, nel migliorare costantemente l'efficienza della nostra organizzazione per offrire prodotti e servizi di alto profilo a costi sempre più contenuti.

eusoft
over the LIMS

www.eusoft.it

maria e, nella fattispecie, per il settore dei molluschi bivalvi vivi, riguardano:

- la protezione dalle contaminazioni;
- il mantenimento delle condizioni igieniche delle attrezzature, degli strumenti, dei contenitori e dei veicoli e, in genere, dell'intera imbarcazione;
- l'utilizzo di acqua potabile o di mare pulita onde evitare contaminazioni;
- la presenza di personale dedicato alla manipolazione dei molluschi bivalvi in buona salute e formato sui rischi sanitari;
- l'attuazione di un'adeguata disinfestazione;
- la gestione dei rifiuti, dei sottoprodotti di origine animale e delle sostanze pericolose.

Riguardo al trasporto, se facente parte dell'impresa, i requisiti da rispettare concernono:

- un'adeguata pulizia e sanificazione dei vani di carico dei veicoli e contenitori;
- il divieto di trasporto promiscuo che metta in pericolo la salubrità del prodotto;
- il mantenimento corretto della temperatura.

Ad integrazione di tali requisiti, si applicano quelli più specifici previsti dalla sezione VII, allegato II, del reg. CE 853/2004. In particolare, al capitolo 2, lettera b), sono elencati quelli relativi alla raccolta e al trattamento successivo ovvero si afferma che gli operatori del settore alimentare:

- devono proteggere in modo adeguato i prodotti da compressioni, abrasioni o vibrazioni;
- non devono esporre i molluschi vivi (ed i prodotti assimilati, quali i ricci) a temperature eccessive;
- non devono immergere i molluschi bivalvi in acqua in quanto può essere causa di contaminazioni.

I mezzi di trasporto, inoltre, devono avere un adeguato drenaggio, devono essere attrezzati per garantire le migliori condizioni di sopravvivenza e devono fornire una protezione efficace contro le contaminazioni.

Oltre al rispetto dei requisiti microbiologici previsti dal regolamento CE 2073/2005, che prevede per gli echinodermi un limite per *Escherichia coli* di 230 mpn/100 g di polpa e l'assenza di *Salmonella*

spp. in 25 g, gli operatori del settore alimentare devono garantire i requisiti contenuti nel capitolo V del reg. CE 853/2004 ovvero gli echinodermi:

- devono presentare caratteristiche del prodotto fresco e vitale, privo di sudiciume;
- non devono contenere biotossine marine superiori ai limiti ovvero:
 - complesso DSP (acido okadaico e dinophysitossine) e pectenotossine non oltre 160 g di equivalente acido okadaico/kg;
 - yessotossine non oltre 1 mg di equivalente yessotossine/kg;
 - azaspiracidi non oltre 160 g di equivalente acido azaspiracido/kg;
 - ASP (*Amnesic Shellfish Poisoning*) nelle parti commestibili non oltre 20 mg/kg di acido domoico secondo il metodo di analisi HPLC, riportato nell'allegato del decreto ministeriale del 16 maggio 2002;
 - PSP (*Paralytic Shellfish Poisoning*) nelle parti commestibili non oltre 800 g di equivalente di saxitossina/kg, utilizzando il metodo di analisi biologico, se del caso, associato ad un metodo chimico di ricerca delle saxitossine o a qualsiasi altro metodo riconosciuto secondo la procedura comunitaria.

Non devono essere superati, inoltre, i limiti per i metalli pesanti, secondo quanto stabilito dal regolamento CE 1881/2006 ovvero:

- mercurio: non oltre 0,5 mg/kg;
- piombo: non oltre 1,5 mg/kg;
- cadmio: non oltre 1 mg/kg.

Le criticità

La filiera degli echinodermi fin qui descritta presenta, nella penisola salentina, alcune problematiche di carattere sia commerciale sia sanitario. Se da un lato, infatti, è ancora ampiamente diffusa la pesca abusiva di *Paracentrotus lividus* a causa della facilità con la quale avviene il prelievo del riccio dal fondale marino, dall'altro manca sostanzialmente una classificazione delle acque costiere (non essendo oggetto di allevamento di molluschi), condizione che rende illegale la raccolta e la commercializzazione degli echino-



dermi provenienti dalle acque salentine (perché non provenienti da zona classificata come A).

Raccogliere e commercializzare echinodermi provenienti dalle acque salentine è illegale

Ad aggravare la situazione vi è la diffusa abitudine di vendere *Paracentrotus lividus* su banchetti improvvisati, privi delle minime condizioni igieniche e della relativa documentazione di provenienza, sulla costa sia ionica sia adriatica.

Nonostante il dipartimento di Prevenzione delle Asl abbia svolto, attraverso i Servizi veterinari e in collaborazione con le altre forze di polizia, un'intensa attività ispettiva, spesso culminata in sequestri e sanzioni nei confronti sia di pescatori sia di venditori abusivi, resta impellente la necessità di un'organizzazione programmatica delle attività di controllo e repressione, volte a tutelare gli *stocks* selvatici e il consumatore.

Sarebbe auspicabile approfondire le complesse tematiche elencate ed in particolare quelle riguardanti la valutazione dell'attuale entità del prelievo della specie in relazione alle condizioni degli *stocks* selvatici, classificando i siti di prelievo di maggiore rilevanza nella penisola salentina, effettuando analisi microbiologiche, chimiche e tossicologiche del prodotto, elaborando un piano di visite ispettive della filiera distributiva locale; fondamentale sarebbe poi ideare un modello

di "banco di vendita" con caratteristiche strutturali idonee e un manuale di "buone prassi igieniche" volte all'innalzamento degli standard di sicurezza alimentare nel consumo di questa delicata prelibatezza del nostro mare.

Tra gli aspetti più urgenti che necessitano di essere trattati, rileviamo anche:

- una valutazione della "sostenibilità" della pressione di pesca attualmente esercitata sui principali siti costieri del Salento, in relazione alla consistenza degli *stocks* selvatici;
- uno studio sulla biosicurezza dell'intera filiera produttiva, sia riguardo agli aspetti di controllo sulla tracciabilità di filiera, in relazione alle norme cogenti, sia a quelli di sicurezza alimentare, con l'obiettivo di ottenere anche per questo gruppo di animali una soluzione legislativa pari a quella trovata per i gasteropodi marini esclusi dalle disposizioni in materia di classificazione delle zone di produzione con il regolamento CE 505/2010. Il provvedimento si pronuncia affermando che poiché tali animali non sono filtratori e considerato il rischio remoto di accumulo di microorganismi correlati alla contaminazione fecale, non ci sono dati epidemiologici che possano correlare la classificazione delle zone di produzione con il rischio associato al consumo umano (considerando 4).

Di fatto, in uno scenario in cui la raccolta del riccio di mare è fortemente penalizzata dalla legislazione in vigore, la verifica dei parametri di sicurezza alimentare per una maggior tutela del consumatore è il primo passo verso una più razionale gestione legislativa dell'*iter* autorizzativo per la raccolta degli stessi che, come già sottolineato, essendo equiparati ai molluschi bivalvi, devono, ad oggi, essere raccolti solo in zone classificate come A.

Gestire il percorso di filiera locale è dunque fortemente difficoltoso in quanto nel Salento non esistono zone classificate.

Sarebbe auspicabile, quindi, un progetto che dimostri che gli standard di sicurezza alimentare degli echinodermi sono rispettati in tutta la filiera, "*from sea to fork*", e che è quanto mai impellente un aggiustamento normativo per svincolare dalle restrizioni di pesca dettate dai regolamenti comunitari tale specie, che, nella penisola salentina, assume valenza di tradizionalità.