

Pesce crudo

Arrivano le regole del ministero

I chiarimenti e gli adempimenti a carico degli operatori del settore

di Lazzaro Palumbo

Tecnologo alimentare

Il punto sulla circolare emanata dal dicastero guidato da Ferruccio Fazio. Sintetizzando, sushi, pesce fresco marinato e carpacci dovranno essere preparati da pesce congelato. L'applicazione di queste disposizioni nei rinomati ristoranti italiani specializzati rischia di avere forti ripercussioni economiche

Ai più attenti del settore sicuramente non sarà sfuggita quella dicitura dell'art. 1 del regolamento CE 853/2004 che recita "salvo espressa indicazione contraria, il presente regolamento non si applica al commercio al dettaglio", dove per commercio al dettaglio viene intesa anche l'attività di somministrazione effettuata da ristoranti, attività similari e la ristorazione collettiva (art. 3 del regolamento CE 178/2002). Eppure, nonostante l'esclusione

dal campo di applicazione del citato regolamento delle attività di vendita al dettaglio e somministrazione, ribadito anche dalle linee guida applicative della Conferenza Stato Regione (accordo n. 2477 del 9 febbraio 2006), la circolare del 17 febbraio scorso emanata dal ministero della Salute ci fornisce chiarimenti applicativi riguardanti l'allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera d, punto 1 del regolamento CE 853/2004, in merito alle preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi. Per farla breve, detto nella lingua dei palati più raffinati, sushi, pesce fresco marinato e carpacci, dovranno essere preparati da pesce congelato.

Il punto del regolamento CE 853/04, come modificato dal regolamento CE 1020/08 e precisato dalla circolare ministeriale, infatti, prescrive all'operatore del settore alimentare, al fine di soddisfare i requisiti relativi ai parassiti (larve di nematodi), di congelare ad una temperatura non superiore ai -20 °C per 24 ore i prodotti ittici nei seguenti casi:

- prodotti della pesca da consumare crudi o praticamente crudi;
- prodotti della pesca sottoposti a trattamenti di affumicatura che non superano i 60 °C

(aringhe, sgombri, salmone ecc.);

- i prodotti della pesca marinati o salati se il trattamento non è sufficiente a distruggere le larve dei parassiti.

Immaginiamo quali ripercussioni economiche possa avere l'applicazione di tali disposizioni nei rinomati ristoranti italiani specializzati in pesce crudo.

Un po' di storia

Le restrizioni riguardanti preparazioni a base di pesce crudo non sono del tutto una novità per gli addetti ai lavori. Già nel 1992 il ministero della Salute, mediante l'ordinanza ministeriale del 12 maggio 1992, dettava disposizioni per la prevenzione del consumo di prodotti della pesca contaminati da larve di parassiti del genere *Anisakis* (alici, sardine, aringhe, sgombro, tracuro, melù, pesce sciabola, rana pescatrice, merluzzo e triglie), obbligando gli stabilimenti autorizzati ad eseguire operazioni di bonifica attraverso processi termici di congelamento o surgelamento prima dell'immissione sul mercato di prodotti confezionati a base di pesce crudo o praticamente crudo. L'ordinanza, inoltre, vieta di somministrare spe-

Sushi, pesce fresco marinato e carpacci dovranno essere preparati da pesce congelato

cialità gastronomiche che non derivano da prodotti della pesca bonificati preventivamente mediante trattamento termico (art. 7, lettera b). Con il tempo e l'evolversi delle mode alimentari forse il divieto è passato in secondo piano, lasciando spazio al consumo di pesce crudo praticato in molti ristoranti, in particolar modo quelli giapponesi, con la preparazione del famoso sushi.

Indicazioni per la vendita al dettaglio

Per gli operatori al dettaglio, sia in pescheria che al ristorante, vi è l'obbligo di eseguire un controllo visivo per verificare la presenza di parassiti infestanti durante le operazioni di pulizia, filettatura e affettatura, come previsto dal regolamento CE 2074/2005, allegato II, sezione I, e regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo V, lettera d. Successivamente, per i ristora-

Cos'è l'*Anisakis*?



Anisakis simplex, *Anisakis physeteris*, o *Pseudoterranova* spp. sono nematodi (vermi dalla sezione circolare) appartenenti alla famiglia Anisakidae che si trovano nell'intestino di pesci e mammiferi marini. Generalmente vengono conosciuti con il nome generico di *Anisakis*.

Gli adulti di *Anisakis* si trovano nella cavità celomatica dei pesci (area del pesce dove sono contenuti i visceri che vengono asportati per il consumo).

Il pericolo è costituito dalla possibilità che, dopo la pesca, a causa di una eviscerazione tardiva o di una infestazione massiva, i parassiti possano migrare nelle carni del pesce.

Possono essere visti, con un'osservazione accurata, ad occhio nudo, essendo lunghi a seconda delle specie da 1 a 3 cm, molto sottili, tanto da ricordare i capelli e hanno un colore rosato.

L'uomo è un ospite accidentale di questo parassita, il quale generalmente muore nel nostro apparato digerente senza poter completare il proprio ciclo vitale.

L'infestazione da *Anisakis* può talvolta causare alcuni problemi gastroenterici come dolori addominali, diarrea, nausea, vomito e perforazioni dell'intestino e dello stomaco.

Da alcuni anni, *Anisakis simplex* è stato riconosciuto anche come possibile causa di allergia. I soggetti sensibili possono avere reazioni allergiche non solo ingerendo il pesce infetto ma anche manipolandolo o respirando allergeni diffusi nell'aria. Si tratta di un rischio prevalentemente legato alla lavorazione del pesce (malattia professionale che riguarda i lavoratori nel settore della trasformazione dei prodotti ittici). Sono state osservate in questi casi reazioni che vanno dall'orticaria alle rinite o congiuntivite, all'asma, allo shock anafilattico.

La presenza di *Anisakis* non è indice di pesce avariato o insalubre. Il pesce può essere tranquillamente consumato previo congelamento (-20 °C) per 24 ore o riscaldato ad una temperatura superiore ai 60 °C per 10 minuti.

Per gli operatori al dettaglio, sia in pescheria che al ristorante, vi è l'obbligo di eseguire un controllo visivo per verificare la presenza di parassiti infestanti durante le operazioni di pulizia, filettatura e affettatura



tori che effettuano preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo, si prescrive di eseguire un trattamento di bonifica mediante congelamento volto ad eliminare i parassiti eventualmente sfuggiti al controllo visivo. Per la vendita al dettaglio in pescheria o al mercato, l'operatore del settore alimentare, qualora riscontrasse la presenza di prodotti della pesca manifestamente infestati, deve escluderli dalla vendita e allertare il servizio veterinario della ASL.

In alternativa a queste operazioni i ristoratori potranno utilizzare prodotti della pesca immessi sul mercato che hanno subito un trattamento di bonifica preventivo (congelamento) e accompagnati da una attestazione del produttore che indichi il trattamento al quale sono stati sottoposti, da far visionare in caso di controlli da parte delle Autorità. Tali prodotti in etichetta o su un documento accompagnatorio devono riportare la dicitura: "conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII".

Trattamenti di bonifica nella ristorazione

La circolare ministeriale chiarisce che viene data la possibilità di effettuare il trattamento di bonifica preventivo, come definito nella circolare, direttamente presso l'esercizio di somministrazione rispettando alcune indicazioni.

Chiunque intenda effettuare preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo o praticamente crudo, previo congelamento a temperatura non superiore a -20 °C per 24 ore, deve notificarlo alla ASL competente mediante DIA sanitaria (art. 6

del regolamento CE 852/2004) come aggiornamento delle preparazioni effettuate se l'attività è già esistente, e in sede di prima notifica in caso di nuova apertura. Inoltre, deve munirsi di idonea attrezzatura per l'abbattimento della temperatura in base ai quantitativi di prodotto che si intendono trattare. Per idonea è da intendersi sia dal punto di vista della capienza (deve riuscire a contenere le pezzate dei pesci più grossi che si intendono congelare come, ad esempio, il salmone), sia dal punto di vista dell'efficacia del processo di abbattimento (deve consentire un monitoraggio della temperatura durante il processo). Pertanto, l'operatore può dotarsi di un efficace abbattitore di temperatura munito di sonda per il monitoraggio della temperatura al cuore del prodotto o anche di un buon congelatore accompagnato da un termometro a sonda. Per quest'ultima, forse anche più economica soluzione, si consiglia di farsi seguire da un tecnico abilitato al collaudo del processo. In ogni caso l'attrezzatura deve essere dedicata esclusivamente a tali operazioni: non sono ammessi usi promiscui.

I controlli

L'operatore del settore alimentare che ha notificato alla ASL territoriale, mediante DIA sanitaria, di svolgere i trattamenti di bonifica preventiva di cui sopra in sede di controllo dovrà custodire presso la propria attività ed esibire la seguente documentazione:

- aggiornare il proprio Piano di autocontrollo (art. 5 del regolamento CE 852/2004) redat-

to secondo i principi dell'HACCP, riportando la descrizione delle fasi lavorative riguardanti il trattamento di bonifica: ovvero, la descrizione del tipo di attrezzatura usata, il tipo di tecnologia, i quantitativi e la grandezza delle pezzature che si intendono bonificare, i tempi necessari al raggiungimento della temperatura di risanamento al cuore del prodotto e la descrizione dei parassiti e del rapporto tempo/temperatura necessario alla loro disattivazione;

- lungo il percorso delle fasi lavorative necessarie al trattamento di bonifica, dovrà identificare i punti critici di controllo (CCP) necessari per monitorare l'efficacia del processo: ovvero, istituire una scheda di controllo valida per l'esame visivo dei nematodi infestanti al fine di soddisfare i requisiti di cui al regolamento CE 2074/2005, allegato II, sezione I, e regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo V, lettera d.

L'operatore dovrà anche istituire una scheda di controllo valida per il processo di risanamento effettuato (requisito del regolamento CE 853/2004 all'allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera d, punto 1). Nell'esempio riportato (Tabella 2), nel controllo è integrato anche il passaggio fondamentale di monitoraggio della sosta delle pezzature bonificate a -20 °C per 24 ore. Considerata l'importanza di quest'ultima fase, ai fini di un eventuale controllo sarebbe utile identificare un CCP dedicato.

Naturalmente, oltre al monitoraggio, per ogni CCP dovranno essere individuati i limiti critici e le azioni correttive da intraprendere in caso di non conformità.

Tutte le registrazioni effettuate de-



ISTITUTO DI RICERCHE AGRINDUSTRIA srl
Via Staffette Partigiane, 16 – 41100 Modena
Tel 059-310759
info@agrindustria.com

SETTORI DI ATTIVITA' ANALITICA E CONSULENZIALE

I principali settori nei quali la società svolge le sue attività analitiche e consulenziali sono quelli legati a:

- analisi degli alimenti relativamente al controllo di qualità ed a studi sulle caratteristiche nutrizionali al fine di una alimentazione equilibrata e corretta
- controlli in campo agro-alimentare finalizzati alla ricerca di microinquinanti quali diossine, furani, fitofarmaci, tossine e metalli pesanti.
- controlli e studi nel settore della biologia molecolare relativamente a OGM, endotossine batteriche e Norovirus
- controlli analitici in campo ambientale relativamente a rifiuti solidi e liquidi, ammendanti compostati misti e verdi, fumi ed ambienti di lavoro
- consulenza per certificazioni volontarie (BRC-IFS, ISO, HACCP)
- acustica relativamente al collaudo dei macchinari, all'inquinamento da rumore prodotto all'interno e all'esterno delle realtà industriali

L'Istituto di Ricerche Agrindustria opera sul mercato europeo offrendo alle aziende consolidata competenza tecnica, grande flessibilità operativa, supporto continuo e qualificato ai clienti sui risultati analitici.

Tabella 1
Esempio di scheda di monitoraggio CCP - Controllo visivo infestanti

Data e ora	Tipologia di pesce	Quantità (Kg)	Controllo		Azione correttiva	Operatore
			visivo	infestanti		
			C	NC		
			C	NC		
			C	NC		

vono essere conservate ed esibite in caso di controllo da parte delle Autorità, unitamente al Piano di autocontrollo aggiornato e alla DIA sanitaria di notifica delle attività di risanamento.

Tutti i responsabili di locali di ristorazione o mense che effettuano preparazione a base di pesce crudo utilizzando prodotti già bonificati devono tenere agli atti la documentazione accompagnatoria riportante la dicitura prevista dalla circolare ministeriale da esibire in caso di controllo.

Rammentiamo che di fatto non esiste l’obbligo di indicare sul menù dei ristoranti la dicitura “pesce crudo abbattuto” o “pesce congelato”, ad esclusione della dicitura “pesce surgelato” come prevista dall’art. 8 del d.lgs. 110/1992.

Sanzioni e procedimenti disciplinari

A seguito dell’acquisizione della DIA sanitaria, il servizio veterinario della ASL ha facoltà di verificare la sussistenza dei requisiti, presso le strutture interessate, previsti dalla nota ministeriale. In tale occasione l’organo di controllo può sospendere l’attività per mancanza dei requisiti fino a quando l’operatore del settore alimentare non avrà sanato le prescrizioni notificate. Oppure consentire il proseguimento dell’attività in quanto soddisfa a pieno i requisiti o vi sono delle lievi prescrizioni che non determinano un pericolo imminente per l’incolumità pubblica.

La mancata notifica dell’attività di preparazio-

ne o somministrazione di pietanze a base di pesce crudo comporta le sanzioni previste dal d.lgs. 193/2007, art. 6, comma 3, da 1.500 a 9.000 euro.

Per quanto riguarda le sanzioni previste dall’art. 5, lettera d, della legge 283/1962 all’operatore del settore alimentare che detiene alimenti invasi da parassiti, nell’ipotesi in cui questo dimostri di aver agito in conformità alla legge e di aver attuato il controllo visivo previsto dalla norma, attraverso un monitoraggio e delle registrazioni, la contravvenzione non è perfezionabile; come chiarisce la nota del ministero della Salute n. 2551 del 21 febbraio scorso, pur applicando il controllo visivo previsto dal regolamento CE 853/2004, può non aver visto i parassiti visibili che, per dimensione, colore o struttura non erano chiaramente distinguibili nei tessuti dei pesci (definizione di “parassita visibile” soggetto a controllo riportata nell’allegato II, sezione I del regolamento CE 2074/2005). Al riguardo possiamo citare la sentenza della VI Sezione n. 12459

La mancata notifica dell’attività di preparazione o somministrazione di pietanze a base di pesce crudo comporta sanzioni da 1.500 a 9.000 euro.

Tabella 2
Esempio scheda di monitoraggio CCP - Processo di bonifica preventiva

Data e ora	Tipologia di pesce	Quantità (Kg)	Temperatura finale al cuore del prodotto (°C)	Tempo di fine processo (min.)	Sosta per 24h a -20 °C:	Azione correttiva	Data di utilizzo	Operatore
					C NC			
					C NC			
					C NC			

del 24 dicembre 1985: “al fine di escludere le responsabilità delle contravvenzioni per l’esistenza della buona fede, è necessario che l’imputato provi di aver fatto quanto poteva per osservare la legge [...]”.

È opportuno ricordare che in caso di riscontro di prodotti della pesca infestati, gli organi di controllo possono disporre il sequestro della merce nelle modalità di cui all’art. 20 del d.p.r. 327/1980.

Altre contravvenzioni (fino a €6.000) si possono avere nel caso in cui l’operatore del settore alimentare, pur avendo notificato le attività previste dal regolamento CE 853/2004, omette di applicare le procedure di autocontrollo basate sui principi dell’HACCP (art. 6, punto 6 e 8 del d.lgs. 193/2007). Questo soprattutto nei casi di mancanza delle registrazioni previste o di parziale/assente applicazione dei monitoraggi (schede CCP non compilate o incomplete).

Congelamento, scongelamento e aspetti qualitativi

Il congelamento, nella terminologia delle tecnologie alimentari, è l’operazione unitaria in cui la temperatura di un alimento viene abbassata al di sotto di quella del punto di congelamento e una parte di acqua subisce un cambiamento dello stato fisico da liquido a solido (cristalli di ghiaccio). Per surgelazione si intende invece un processo speciale di congelamento che permette di superare, con la rapidità necessaria in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizza-

zione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18 °C (art. 2 del d.lgs. 110/1992). La differenza sostanziale è data dalla velocità di raggiungimento delle basse temperature, ovvero la velocità di passaggio dallo stato liquido allo

Anisakis nei prodotti ittici, chiarimenti dal ministero della Salute

Emanate dal ministero della Salute le note DGSAN 4379 e DGSAN 4380 per fornire chiarimenti rispettivamente su alcuni aspetti applicativi del regolamento CE 853/2004 in materia di vendita e somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi, e sull’inapplicabilità dell’art. 5 della legge 283/1962 in caso di riscontro di larve di Anisakis nei prodotti della pesca nel momento in cui “l’operatore ha già agito in conformità alle leggi per la verifica dell’assenza di parassiti e della nocività del prodotto destinato all’alimentazione”.



stato cristallino dell'acqua. Durante il congelamento lento, ad esempio usando un normale congelatore, i cristalli di ghiaccio crescono negli spazi intracellulari fino a rompere la parete cellulare delle cellule adiacenti. Queste rotture, in seguito allo scongelamento, conferiscono all'alimento una consistenza molle a causa dello sfibrarsi dei tessuti della carne, con conseguente perdita del contenuto delle cellule per gocciolamento, in particolar modo la componente idrosolubile, proteine e vitamine.

Con il congelamento veloce (identificabile con la surgelazione), ad esempio usando un abbattitore, negli spazi intracellulari si formano cristalli più piccoli. Di conseguenza, il danno fisico per le pareti cellulari è minore e in seguito allo scongelamento, la consistenza dell'alimento è conservata, così come la perdita dei componenti idrosolubili per gocciolamento.

Con l'operazione più o meno rapida di congelamento a -20°C e con il mantenimento per 24 ore a detta temperatura delle specie di pesce menzionate in precedenza, si ha la distruzione dei parassiti nematodi.

Nella fase di utilizzo del pesce congelato, l'operazione di scongelamento può favorire lo sviluppo dei microrganismi degradativi e patogeni. Questo fenomeno si accentua nello scongelamento a temperatura ambiente, a causa delle lunghe soste dell'alimento alle temperature che favoriscono la proliferazione microbica (25-40 °C). Di contro, nella ristorazione è preferibile lo scongelamento in frigo, che garantisce l'inibizione della crescita microbica negli strati superficiali del pesce. Il pesce così scongelato non può essere ricongelato nuovamente.

Considerazioni finali

Seppur giuste e opportune ai fini della tutela della sicurezza alimentare, le indicazioni della circolare ministeriale del 17 febbraio scorso mettono a dura prova i ristoranti specializzati in leccornie a base di pesce crudo e la loro clientela temeraria amante del cosiddetto "crudo di pesce". I gourmet più raffinati sicuramente riusciranno a distinguere un crudo congelato da un crudo tal quale e saranno ben disposti a farsi tentare dal delicato rischio. I ristoratori hanno in-

Non esiste l'obbligo di indicare sul menù dei ristoranti la dicitura "pesce crudo abbattuto" o "pesce congelato", ad esclusione della dicitura "pesce surgelato"

vece l'obbligo e il dovere di garantire l'incolumità del consumatore e, a seguito dei chiarimenti ministeriali, sicuramente aumenteranno la frequenza dei controlli, anche mediante programmazione annuale mirata. Nelle indicazioni da parte del ministero però non sono menzionati i casi in cui è consentito l'utilizzo di pesce crudo senza alcun trattamento. Infatti, dopo il punto 1, al punto 2 possiamo leggere: "gli operatori del settore alimentare non sono obbligati a praticare i trattamenti di cui al paragrafo 1 qualora:

- i dati epidemiologici disponibili indichino che le zone di pesca d'origine non presentano rischi sanitari con riguardo alla presenza di parassiti;
- le autorità competenti lo autorizzino".

Per saperne di più

La redazione della rivista consiglia, per approfondire l'argomento trattato in questo articolo, di consultare anche:

- Alimenti&Bevande (nov./dic.)
Sushi e sashimi.
Delizie giapponesi ma non solo
A. Carli

Gli articoli di **Alimenti&Bevande** dal 2004 al 2011 sono consultabili in formato pdf e "sfogliabile" su www.alimentibevande.it, cliccando sulla voce "Rivista", e su www.epc.it/HomePeriodici.aspx, cliccando su Alimenti&Bevande → Archivio on line.

Il servizio è riservato agli abbonati standard e on line della rivista.