

# Prodotti della pesca, i controlli ufficiali

Cosa prevede il regolamento di esecuzione (UE) 2019/627

di *Diego Sola*

Medico Veterinario, Specialista in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale

## Approfondimento normativo sulle modalità pratiche di esecuzione

I regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625, modificando, inoltre, il regolamento (CE) 2074/2005 per quanto riguarda i controlli ufficiali.

Riguardo ai prodotti della pesca, quest'ultimi sono definiti all'articolo 2, che rimanda la definizione a quella riportata all'allegato I, punto 3.1, del regolamento (CE) 853/2004, ossia:

«tutti gli animali marini o di acqua dolce (ad eccezione dei molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e di tutti i mammiferi, rettili e rane), selvatici o di allevamento, e tutte le forme, parti e prodotti commestibili di tali animali».

In merito alle prescrizioni specifiche e alla frequenza minima uniforme dei controlli ufficiali sui prodotti della pesca, l'articolo 70 dispone che gli stessi debbano comprendere come minimo le modalità pratiche stabilite nell'allegato VI del medesimo regolamento, ovvero esami organolet-

tici, indicatori di freschezza, istamina, residui e contaminanti, controlli microbiologici, parassiti e prodotti della pesca velenosi.

## Esami organolettici

I controlli organolettici devono essere effettuati a campione in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione, verificando che i prodotti della pesca soddisfino almeno i livelli minimi dei criteri di freschezza stabiliti in conformità al regolamento (CE) 2406/96. A tal fine, si riportano le tabelle (vedi da *Tabella 1 a Tabella 6*) contenute nell'allegato I del regolamento (CE) 2406/96, evidenziando che per i pesci, i selacei, i cefalopodi e gli scampi della categoria di freschezza B è tollerata una porzione minima recante segni di pressione o scorticature superficiali più importanti. I pesci devono comunque essere sempre privi di sudiciume o di forte decolorazione.

## Indicatori di freschezza

Qualora dall'esame organolettico emergessero dubbi in merito alla freschezza dei prodotti della pesca, le autorità competenti possono prelevare campioni da sottoporre a prove di laboratorio per determinare i livelli di azoto basico volatile totale

Tabella 1  
Categorie di freschezza per il pesce bianco

	Extra	A	B
Pelle	Pigmento vivo e cangiante (ad eccezione dei Sebasti) o opalescente, senza tracce di decolorazione	Pigmentazione viva, ma priva di lucentezza	Pigmentazione spenta in via di decolorazione
Muco cutaneo	Acquoso, trasparente	Leggermente torbido	Lattiginoso
Occhio	Convesso (sporgente), pupilla nera brillante, cornea trasparente	Convesso e leggermente infossato, pupilla nera spenta, cornea leggermente opalescente	Piatto, cornea opalescente, pupilla opaca
Branchie	Colore vivo, senza muco	Meno colorato, muco trasparente	Bruno/grigio in via di decolorazione, muco opaco e spesso
Peritoneo (nel pesce senza visceri)	Liscio, brillante, aderisce bene alla carne	Un po' opaco, può staccarsi dalla carne	Grumoso, si stacca facilmente dalla carne
Odore delle branchie e della cavità addominale:			
• pesce bianco, esclusa la Passera di mare	Di alghe marine	Senza odore di alghe marine, odore neutro	Odore di fermentazione, leggermente acre
• Passera di mare	Di olio fresco, peperino, di terra	Di olio, di alghe marine o leggermente dolciastro	Di olio, di fermentazione, di stantio, leggermente rancido
Carne	Soda ed elastica, superficie liscia. Il pesce fresco prima che intervenga il <i>rigor mortis</i> non è sodo ed elastico, ma viene classificato nella categoria Extra	Meno elastica	Leggermente molle (flaccida), meno elastica; superficie cerea (vellutata) e spenta
Criteri di freschezza extra per la rana pescatrice senza testa			
Vasi sanguigni (muscoli ventrali)	Contorni netti e rosso vivo	Contorni netti, colore più scuro del sangue	Diffusi e bruni

(ABVT) e di trimetilamina-azoto (TMA-N), modalità tecniche individuate all'allegato VI, capitolo II del regolamento di esecuzione (UE) 2019/627. Alla luce del regolamento di esecuzione (UE) 2022/2503, che modifica e rettifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 per quanto riguarda le modalità pratiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui molluschi bivalvi vivi e sui prodotti della pesca o in relazione alle radiazioni UV, se dall'esame organolettico emergesse il dubbio che il pesce precedentemente congelato sia presentato commercialmente come fresco, le autorità competenti possono prelevare campioni a fini di verifica per sottoporli a prove quali: prova dell'idrossiacil-coenzima A deidrogenasi (HADH), esame istologico, spettroscopia nell'ultravioletto, visibile e vicino infrarosso (UV-VIS/NIR) e acquisizione di immagini iperspettrali.

## Istamina

L'istamina è un criterio di sicurezza alimentare, dunque definisce l'accettabilità di un prodotto o di una partita di prodotti alimentari, applicabile ai prodotti immessi sul mercato. Devono, quindi, essere effettuati controlli a campione per verificare la conformità ai livelli consentiti dal regolamento (CE) 2073/2005. Nello specifico:

- per prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina (specie delle famiglie *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryfenidae*, *Pomatomidae*, *Scombridae*):  
- "n", ovvero il numero delle unità che costituiscono il campione, è pari a 9;

Tabella 2  
Categorie di freschezza per il pesce azzurro

	Extra	A	B
Pelle	Pigmentazione cangiante, colori vivi, brillanti, con tendenza all'iridescenza, netta differenza tra superficie dorsale e ventrale	Perdita di lucentezza e aspetto meno brillante, colori più smorti, minore differenza tra superficie dorsale e ventrale	Spenta, senza lucentezza, colori slavati, la pelle fa delle pieghe se si incurva il pesce
Muco cutaneo	Acquoso, trasparente	Leggermente torbido	Lattiginoso
Consistenza della carne	Molto soda, rigida	Assai rigida, soda	Leggermente molle
Opercoli	Argentati	Argentati, leggermente colorati di rosso o di marrone	Imbrunimento ed estese soffusioni ematiche
Occhio	Convesso, sporgente, pupilla blu-nera brillante, "palpebra" trasparente	Convesso e leggermente infossato, pupilla oscura, cornea leggermente opalescente	Piatto, pupilla offuscata, soffusioni ematiche attorno all'occhio
Branchie	Colore uniforme da rosso scuro a porpora senza muco	Colore meno vivo, più pallido sui bordi, muco trasparente	In via di fitta decolorazione, muco opaco
Odore delle branchie	Fresco di alghe marine, piccante, salso	Senza odore di alghe marine, odore neutro	Odore grasso leggermente solforoso (il pesce congelato si irrancidisce prima di diventare stantio, il pesce refrigerato sotto ghiaccio o con mezzi meccanici diventa stantio prima di irrancidirsi), di ritagli di bacon rancido o di frutta marcia

- "c", ovvero il numero di unità campionarie i cui valori si collocano tra "m" ed "M", è 2;
- i limiti sono  $m = 100 \text{ mg/kg}$  e  $M = 200 \text{ mg/kg}$ ;
- per i prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina, ad esclusione di salsa di pesce prodotta mediante fermentazione di prodotti della pesca:
  - $n=9$ ;
  - $c=2$ ;
  - i limiti sono  $m=200 \text{ mg/kg}$  e  $M=400 \text{ mg/kg}$ .

## Residui e contaminanti

È istituito un sistema di monitoraggio in conformità alla direttiva 96/23/CE e alla decisione 97/747/CE per il controllo del rispetto della legislazione dell'UE in materia di limiti massimi residuali di sostanze farmacologicamente attive, sostanze vietate e non autorizzate, contaminanti, residui di

antiparassitari. Per i prodotti della pesca selvaggi sono stabilite modalità di monitoraggio al fine di controllare la conformità alla normativa dell'UE in materia di contaminanti, conformemente al regolamento (CE) 1881/2006, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.

## Controlli microbiologici

Ove necessario, sono effettuati controlli microbiologici in conformità alle norme e ai criteri pertinenti stabiliti dal regolamento (CE) 2073/2005.

## Parassiti

Il regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 prevede che debbano essere svolte prove basate sul rischio per verificare la conformità all'allegato III, sezione VIII, capitolo III, parte D del regolamento (CE) 853/2004 e all'allegato II, sezione I, del regolamento (CE) 2074/2005.

Tabella 3  
Categorie di freschezza per i selaci

	<b>Extra</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
Occhio	Convesso, molto brillante e iridato, piccole pupille	Convesso e leggermente infossato, meno brillante e iridiscente, pupille ovali	Piatto, opaco
Aspetto	Rigor mortis totale o parziale; presenza di un po' di muco chiaro sulla pelle	<i>Rigor mortis</i> assente, assenza di muco sulla pelle ed in particolare in bocca e sulle aperture branchiali, mascella leggermente appiattita	Un po' di muco presente nella bocca e sulle aperture branchiali, mascella leggermente appiattita
Odore	Di alghe marine	Senza odore o con un leggerissimo odore di stantio, ma non ammoniacale	Odore leggermente ammoniacale, aspro

Tabella 4  
Criteri specifici o aggiuntivi per la razza

	<b>Extra</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
Pelle	Pigmentazione viva, cangiante e lucente, muco acquoso	Pigmentazione viva, muco acquoso	Pigmentazione spenta, in via di decolorazione, muco opaco
Struttura della carne	Soda ed elastica	Soda	Molle
Aspetto	Pinne incurvate e trasparenti ai margini	Pinne rigide	Molle
Stomaco	Bianco e lucente, con margine violaceo nelle pinne	Bianco e lucente con chiazze rosse solo attorno alle pinne	Bianco e opaco, con numerose chiazze rosse o gialle

Tabella 5  
Categorie di freschezza per i cefalopodi

	<b>Extra</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
Pelle	Pigmentazione viva, pelle aderente alla carne	Pigmentazione spenta, pelle aderente alla carne	Decolorazione, la pelle si stacca facilmente dalla carne
Carne	Molto soda, color bianco madreperla	Soda, color bianco gesso	Leggermente molle, bianco rosato o leggermente ingiallita
Tentacoli	Resistenti alla trazione	Resistenti alla trazione	Meno resistenti alla trazione
Odore	Fresco, d'alghe marine	Lieve o assente	Odore d'inchiostro

Sviscerando i contenuti dei regolamenti sopra enunciati, si rileva che gli operatori del settore alimentare che immettono sul mercato i prodotti della pesca derivati da pesci pinnati o molluschi cefalopodi, che vanno consumati crudi o praticamente crudi, marinati o salati, e qualunque altro prodotto della pesca trattato, nel caso in cui il trattamento praticato non garantisca l'uccisione del parassita vivo, devono assicurarsi che il materiale crudo o il prodotto finito sia sottoposto ad un trattamento di congelamento che uccide i

parassiti vivi potenzialmente rischiosi per la salute dei consumatori.

Per i parassiti diversi dai trematodi, il congelamento deve consistere in un abbassamento della temperatura in ogni parte della massa del prodotto, fino ad almeno -20 °C per minimo 24 ore, o -35 °C per almeno 15 ore.

Gli operatori del settore alimentare non sono tenuti a praticare tali trattamenti qualora i prodotti della pesca siano sottoposti, o destinati ad essere sottoposti, a un trattamento termico

Tabella 6  
Categorie di freschezza per i crostacei

Gamberetti			
	Extra	A	
Caratteristiche minime	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Superficie del carapace umida e lucente</li> <li>• In caso di travaso, i gamberetti debbono cadere separatamente</li> <li>• Carne senza odori estranei</li> <li>• Esenti da sabbia, muco e altre materie estranee</li> </ul>	Le stesse caratteristiche della categoria Extra	
Aspetto del gamberetto provvisto del carapace	Colore rosso chiaro-rosa con piccole chiazze bianche, parte pettorale del carapace in gran parte chiara	Di colore dal rosso-rosa leggermente sbiadito al rosso-bluastro con chiazze bianche; la parte pettorale del carapace dovrebbe essere di colore tenue tendente al grigio	
Aspetto del gamberello boreale	Color rosa uniforme	Color rosa, ma con un possibile inizio di annerimento della testa	
Aspetto della carne durante e dopo l'asportazione del carapace	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agevole asportazione del carapace con solo perdite di carne tecnicamente inevitabili</li> <li>• Soda, non coriacea</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asportazione meno agevole con piccole perdite di carne</li> <li>• Meno soda, leggermente coriacea</li> </ul>	
Frammenti	Sono ammessi pochissimi frammenti di gamberetto	È ammesso un piccolo quantitativo di frammenti di gamberetti	
Odore	Fresco di alghe marine, leggermente dolciastro	Acidulo, senza odore di alghe marine	
Scampi			
	Extra	A	
Carapace	Colore rosa pallido o da rosa a rossoarancio	Colore rosa pallido o da rosa a rossoarancio, senza macchie nere	Leggera decolorazione, lieve macchia nera e colore tendente al grigio, soprattutto sul carapace e fra i segmenti della coda
Occhio e branchie	Occhio nero brillante, branchie color rosa	Occhio spento grigio-nero, branchie tendenti al grigio	Branchie di color grigio scuro o di color verde sulla superficie dorsale del carapace
Odore	Caratteristico dei crostacei, delicato	Perdita dell'odore caratteristico dei crostacei, senza odore di ammoniaca	Odore lievemente acre
Carne (della coda)	Carne trasparente di colore azzurro tendente al bianco	La carne perde la trasparenza, ma non appare scolorita	Carne opaca e di aspetto spento

che uccide il parassita vivo prima del consumo oppure che sono stati congelati per un periodo di tempo sufficiente ad uccidere i parassiti vivi o ancora che derivino da zone di pesca non di allevamento, a condizione, però, che esistano dei dati epidemiologici che indichino che le zone di pesca d'origine non presentano rischi sanitari con riguardo alla presenza di parassiti e le autorità competenti abbiano concesso l'autorizzazione.

Un altro esonero riguarda il caso in cui:

- i prodotti della pesca derivino da piscicoltura, da colture di embrioni nutriti esclusivamente secondo una dieta priva di parassiti vivi che rappresentano un rischio sanitario e purché siano stati allevati esclusivamente in un ambiente privo di parassiti vivi, oppure
- l'operatore del settore alimentare (Osa) verifichi mediante procedure approvate dall'autorità competente che i prodotti della pesca non rappresentano un rischio sanitario con riguardo alla presenza di parassiti vivi.

A meno che non siano forniti al consumatore finale, al momento dell'immissione sul mercato i prodotti della pesca devono essere accompagnati da un'attestazione dell'Osa che ha effettuato il trattamento di congelamento, indicante la tipologia di congelamento al quale sono stati sottoposti.

Ricordando che, in base al regolamento (CE) 2074/2005, per "parassita visibile" si intende un parassita o un gruppo di parassiti che per dimensioni, colore o struttura è chiaramente distinguibile nei tessuti dei pesci, e che per "controllo visivo" si intende l'esame non distruttivo di pesci o prodotti della pesca effettuato senza l'ausilio di strumenti di ingrandimento ottico e in condizioni di buona illuminazione per l'occhio umano e, se del caso, anche mediante sperature, il controllo visivo deve essere effettuato su un numero rappresentativo di campioni. In particolare, durante la produzione, dovrà essere personale qualificato ad eseguire il controllo visivo del pesce eviscerato, sulla cavità addominale, i fegati e le gonadi destinati al consumo umano. Qualora l'eviscerazione sia manuale, il controllo dovrà essere eseguito dall'addetto, in modo continuativo, al momento dell'estrazione dei visceri e del lavaggio. Se l'eviscerazione è meccanica, il controllo avverrà per campionamento e sarà effettuato su un numero rappresentativo di unità, costituito da almeno dieci esemplari per partita. Il controllo dei filetti o dei tranci di pesce deve essere effettuato dagli operatori durante la preparazione successiva alla sfilettatura o all'affettatura

## Prodotti della pesca velenosi

Sono effettuati controlli per garantire che:

- non siano immessi in commercio prodotti della pesca ottenuti da pesci velenosi delle seguenti famiglie: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae e Canthigasteridae;
- i prodotti della pesca freschi, preparati, congelati e trasformati appartenenti alla famiglia delle Gempylidae, in particolare *Ruvettus pretiosus* e *Lepidocybium flavobrunneum*,

possano essere immessi in commercio soltanto sotto forma di prodotti confezionati o imballati e siano opportunamente etichettati al fine di informare i consumatori sulle modalità di preparazione e cottura e sul rischio connesso alla presenza di sostanze con effetti gastrointestinali nocivi (sull'etichetta dei prodotti della pesca devono figurare sia il nome scientifico sia il nome comune);

- i prodotti della pesca contenenti biotossine, come la Ciguatera, o altre tossine pericolose per la salute umana non siano immessi in commercio.

## Conclusioni

Per tutto quanto riportato nel presente articolo, in merito alle decisioni successive ai controlli, l'articolo 71 del regolamento (UE) 2019/627 dispone che le autorità competenti dichiarino i prodotti della pesca non idonei al consumo umano qualora:

- i controlli ufficiali rivelino che detti prodotti non siano conformi ai requisiti organolettici, chimici, fisici o microbiologici o ai requisiti relativi ai parassiti;
- i prodotti contengano, nelle loro parti commestibili, residui chimici o contaminanti in quantità superiori ai livelli stabiliti, o residui di sostanze vietate o non autorizzate o non siano conformi a qualsiasi altra norma dell'Unione concernente le sostanze farmacologicamente attive;
- i prodotti derivino da:
  - pesci velenosi;
  - prodotti della pesca non conformi alle prescrizioni in materia di biotossine marine;
  - molluschi bivalvi vivi, echinodermi, tuniciati o gasteropodi marini che contengano biotossine marine in quantità superiori ai limiti di cui al regolamento (CE) 853/2004;
- ritengano che i prodotti possano rappresentare un rischio per la salute umana o degli animali oppure che, per qualsiasi motivo, non siano idonei al consumo umano.