



Anisakis: l'evoluzione della normativa - Anisakis: the evolution of regulations.

Sola D.

Abstract. This article deals with the legislation on a parasitic zoonose caused by *Anisakis* sp. This parasitic nematode has recently been a source of concern for consumers of fish products. "Alarmist media", certainly have amplified this worry. However, actual regulations and laws are effective to deal with the *Anisakis* risks. Although veterinary regulations dealt with the issue properly; the health problem caused by the ingestion or inhalation of allergens (resulting from the presence of *Anisakis*), resistant to cooking and freezing, still remains. It is therefore increasingly important to encourage collaboration between industry, authorities and media in order to monitor the phenomenon and inform consumers about the real danger of *Anisakis*.

Riassunto. Il presente lavoro riguarda la recente legislazione sulla zoonosi parassitaria causata da *Anisakis* spp. La presenza del nematode parassita nel pesce ha ultimamente rappresentato un motivo di forte preoccupazione per il consumatore di prodotti ittici e l'allarmismo dei media ha certamente contribuito ad amplificare la percezione di questo rischio. Le leggi ed i regolamenti vigenti rappresentano un efficace strumento di intervento. Tuttavia, sebbene il legislatore abbia affrontato in modo corretto la problematica, la questione relativa alla ingestione o inalazione di allergeni, resistenti alla cottura e al congelamento, derivanti dalla presenza di *Anisakis*, rimane ancora aperta. Risulta quindi sempre più importante incoraggiare la collaborazione tra operatori del settore, autorità competenti e media al fine di monitorare il fenomeno ed informare correttamente il consumatore sull'effettivo pericolo *Anisakis*.

Introduzione

La zoonosi parassitaria causata da *Anisakis* ha da sempre preoccupato il consumatore finale ed il facile allarmismo mediatico ne ha probabilmente amplificato le paure.

Eppure le Direttive espresse dal Legislatore hanno portato, nel corso degli anni, alla corretta identificazione del parassita, alla valutazione e quantificazione del rischio associato, nonché alla valorizzazione del principio della prevenzione.

Il primo approccio normativo è avvenuto nel 1992 quando il Ministero della Salute con la Circolare n. 10 del 11/03/1992 e la successiva Ordinanza 12/05/1992, raccomandava ai pescatori ed agli operatori che manipolavano il pesce fresco di provvedere ad una tempestiva eviscerazione dei pesci di pezzatura superiore ai 18 cm appartenenti alle specie Aringa, Sgombro, Tracuro, Melù, Pesce sciabola, Merluzzo, Acciugha, Sardina e Triglia. I pesci o le parti di essi che presentavano manifestamente parassiti non dovevano essere immessi sul mercato. La definizione "manifestamente" ha sollevato negli anni notevoli perplessità in merito al comportamento ispettivo da applicare, considerata la notevole soggettività che al termine in oggetto può essere attribuita. Al fine di uniformare e standardizzare l'attività di controllo, la Regione Liguria, ad esempio, ha emanato la Circolare n.1/ 97 che delinea un protocollo operativo circa la ricerca di parassiti visibili in Acciughe, sia per i lotti sottoposti alla prima visita sanitaria che per le partite di prodotti da sottoporre alla vigilanza sanitaria, sintetizzabile in tre steps : ispezione sanitaria, prelievo di esemplari, apertura della cavità celomatica.

Nello specifico, l'ispezione sanitaria deve tendere ad evidenziare l'eventuale presenza di parassiti migranti sulla superficie del pesce (aspetto repellente); il prelievo di esemplari di acciuga deve essere effettuato su un numero rappresentativo di unità del lotto secondo la tabella 1.

Tabella 1 - Prelievo di esemplari ittici per la valutazione della presenza di Anisakis	
numero di cassette o contenitori	numero di esemplari da prelevare
fino a 10	n.3 per cassetta con un minimo di 28
da 11 a 150	n.1 per cassetta con un minimo di 28
oltre 150	n.1 per cassetta con un minimo di 40

Considerando che i contenitori/cassette presenti nei mercati ittici liguri, possono contenere da 8 a 10 Kg di prodotto, il numero degli esemplari normalmente contenuti nelle stesse può variare secondo le stagioni da 351-450 o da 451-600. Dunque il numero rappresentativo di soggetti da esaminare risulta essere non inferiore a 28, preferibilmente 30, fino a 150 cassette, prelevando 3 acciughe per ogni cassetta fino a 10 cassette e 1 acciuga per cassetta fino a 150 cassette. Per i quantitativi superiori (oltre 150 cassette) il campionamento deve avvenire prelevando almeno un esemplare per cassetta.

All'apertura della cavità celomatica dei campioni prelevati con le modalità di cui sopra seguirà il controllo visivo e la valutazione ispettiva.

Circa la destinazione del prodotto, la stessa dipende dall'esito degli esami visivi: se all'apertura della cavità celomatica si evidenziano larve numerose e vitali, tali da conferire un aspetto ripugnante al prodotto, il lotto viene ritirato dal commercio. Caso in cui il numero dei parassiti sia superiore a 3 larve per acciuga nel 10% degli esemplari esaminati o il numero degli esemplari infestati superi il 10% degli esemplari campionati, il lotto verrà destinato alla bonifica o risanamento secondo le indicazioni della Circolare 10/92. Se il numero delle larve è uguale o inferiore a 3 per acciuga fino ad un massimo del 10% dei soggetti esaminati, il lotto viene destinato al libero consumo.

Un controllo effettuato con tali modalità deve essere eseguito su almeno il 5% delle partite pervenute sul territorio di competenza.

Le attività di vigilanza e controllo in quegli anni erano improntate sui fondamenti previsti dal Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n. 531 i cui dettami sono stati in gran parte assorbiti dal Pacchetto Igiene e che per questo non si riportano.

In particolare, il Regolamento (CE) n. 853/2004, entrato in vigore il 1 Gennaio 2006, specifica in Allegato III, sezione VIII, capitolo III, parte D, che:

" I prodotti ittici di seguito precisati devono essere congelati ad una temperatura non superiore a - 20 °C in ogni parte della massa per almeno 24 ore; il trattamento deve essere eseguito sul prodotto crudo o sul prodotto finito:

- a) *i prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi;*
- b) *i prodotti della pesca a base delle specie seguenti, se devono essere sottoposti ad un trattamento di affumicatura a freddo durante il quale la temperatura all'interno del prodotto non supera i 60°C:*
 - i. *aringhe*
 - ii. *sgombri*

- iii. *spratti*
- iv. *salmone (selvatico) dell'Atlantico e del Pacifico;*

prodotti della pesca marinati e/o salati se il trattamento praticato non garantisce la distruzione delle larve di nematodi."

Il Regolamento indica che gli operatori del settore alimentare non sono obbligati a praticare i trattamenti di cui sopra, qualora i dati epidemiologici disponibili indichino che le zone di pesca d'origine non presentino rischi sanitari riguardo la presenza di parassiti e qualora le Autorità competenti lo autorizzino. Tali prodotti della pesca, alla loro immissione sul mercato, dovranno essere accompagnati da una attestazione del produttore che indichi il trattamento al quale sono stati sottoposti, salvo qualora siano forniti al consumatore finale.

Le modalità di attuazione di quanto sopra esposto, sono introdotte con il Regolamento (CE) 2074/05 in quale in Allegato II, sezione I, nel trattare gli obblighi degli operatori commerciali circa i controlli visivi volti alla ricerca di parassiti, pone definizioni fondamentali sia per l'OSA che per il Medico Veterinario ispettore, al fine di una corretta ricerca e campionamento del parassita.

Nello specifico, definisce "parassita visibile" un parassita o un gruppo di parassiti che per dimensioni, colore o struttura è chiaramente distinguibile nei tessuti dei pesci e per "controllo visivo" un esame non distruttivo di pesci o prodotti della pesca, effettuato ad occhio nudo, in buone condizioni di illuminazione e, in casi specifici, anche mediante speratura.

In fase di produzione il controllo visivo del pesce eviscerato deve essere effettuato da persone qualificate che dovranno osservare la cavità addominale, il fegato e le gonadi destinati al consumo umano. Se l'eviscerazione è effettuata manualmente, l'addetto controllerà visivamente l'eventuale presenza di parassiti nel momento dell'estrazione dei visceri e del lavaggio; se l'eviscerazione è compiuta meccanicamente si effettuerà un campionamento su almeno dieci esemplari per partita, definito dal legislatore un numero rappresentativo di unità. Nel caso trattasi di pesci piatti o di filetti di pesce il controllo visivo verrà effettuato mediante "speratura", ovvero osservando controluce il pesce in una stanza buia; se questa metodica è tecnicamente necessaria dovrà allora essere inclusa nel piano di campionamento.

Nel caso di filetti o di tranci di pesce il controllo visivo dovrà essere effettuato durante la preparazione successiva alla sfilettatura o all'affettatura e se le dimensioni dei filetti o le tecniche di sfilettatura non consentono un controllo individuale, si procederà alla predisposizione di un piano di campionamento specifico. Con il dilagare della moda del consumo di pesce crudo, il Ministero della Salute con nota prot. n. 4379 del 17/02/2011 specifica che, così come prevede il Regolamento (CE) n. 1020/2008, anche nella vendita al dettaglio devono essere rispettati i requisiti specifici relativi ai parassiti e quelli concernenti l'esame visivo per la loro ricerca in conformità a quanto previsto nel Regolamento (CE) 853/2004.

Secondo la suddetta nota, l'Operatore del Settore Alimentare qualora dovesse effettuare operazioni di sfilettatura e/o affettatura dovrà sottoporre gli stessi a controllo visivo così come previsto dal Regolamento (CE) 2074/2005. Se l'OSA volesse produrre prodotti crudi o praticamente crudi utilizzando prodotti della pesca refrigerati, dovrà dimostrare che i trattamenti in uso, qualunque essi siano, garantiscono l'uccisione di tutti i parassiti eventualmente presenti nel prodotto pronto al consumo. Caso in cui un esercizio di somministrazione acquisti prodotti della pesca già sottoposti al trattamento di cui sopra, dovrà richiedere al fornitore la prevista certificazione, da tenere in seguito agli atti ed esibire a richiesta agli organi di controllo. Se invece l'OSA volesse applicare tale trattamento direttamente presso l'esercizio di somministrazione, oltre a dover fornire le dovute garanzie, oggettivamente valutabili dalla autorità competente, di conformità ed efficacia del

trattamento medesimo, dovrà predisporre una apposita procedura scritta finalizzata al controllo dei parassiti basata sui principi dell'HACCP.

Attualmente, circa i "REQUISITI RELATIVI AI PARASSITI" il Regolamento (UE) n. 1276/2011 della Commissione dell'8 dicembre 2011, che modifica l'allegato III del Regolamento (CE) n.853/2004, relativamente al trattamento per l'uccisione di parassiti vitali in prodotti della pesca destinati al consumo umano, prevede che gli OSA che immettono sul mercato i prodotti della pesca derivati da pesci pinnati o molluschi cefalopodi che vanno consumati crudi o praticamente crudi oppure marinati, salati e qualunque altro prodotto della pesca trattato, se il trattamento praticato non garantisce l'uccisione del parassita vivo, devono assicurarsi che il materiale crudo o il prodotto finito siano sottoposti ad un trattamento di congelamento che uccide i parassiti vivi potenzialmente rischiosi per la salute dei consumatori.

Al momento dell'immissione sul mercato, a meno che non siano stati forniti al consumatore finale, tali prodotti devono essere accompagnati da un'attestazione dell'OSA che ha effettuato il trattamento di congelamento, indicante il tipo di congelamento al quale sono stati sottoposti.

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 almeno 24 ore oppure -35°C per almeno 15 ore. Gli OSA non sono tenuti a praticare i trattamenti di congelamento che uccidano i parassiti vivi potenzialmente rischiosi per il consumatore qualora i prodotti della pesca:

1. siano sottoposti o destinati ad essere sottoposti ad un trattamento termico che uccida il parassita vivo prima del consumo. Caso in cui trattasi di parassiti diversi dai trematodi, il prodotto è riscaldato ad una temperatura al centro del prodotto superiore o uguale a 60°C per almeno un minuto;
2. siano stati conservati congelati per un periodo di tempo sufficiente ad uccidere i parassiti vivi;
3. derivino da catture in zona di pesca non di allevamento, ma in tal caso devono esistere dati epidemiologici indicanti che le zone di pesca d'origine non presentino rischi sanitari con riguardo alla presenza di parassiti e le autorità competenti lo autorizzino;
4. derivino da piscicoltura, da colture di embrioni e nutriti esclusivamente secondo una dieta priva di parassiti vivi che rappresentano un rischio sanitario, purchè uno dei seguenti requisiti sia soddisfatto:
 - a. sono stati allevati esclusivamente in un ambiente privo di parassiti vivi, oppure
 - b. l'operatore del settore alimentare verifica mediante procedure approvate dall'autorità competente che i prodotti della pesca non rappresentano un rischio sanitario con riguardo alla presenza di parassiti vivi.

Prima dell'immissione sul mercato dei prodotti di cui ai numeri 3) e 4), che non sono stati sottoposti al trattamento di congelamento o che, prima del consumo, non sono destinati ad essere sottoposti ad un trattamento volto ad uccidere i parassiti vivi che rappresentano un rischio sanitario, l'OSA deve assicurarsi che la zona di pesca o piscicoltura dalle quali provengono i prodotti della pesca in questione, siano conformi ai requisiti sopra riportati. Tale disposizione può essere ottemperata dalle informazioni presenti nel documento commerciale o da qualunque altra informazione che accompagna i prodotti della pesca.

Risvolti amministrativi e penali

Gli operatori non devono immettere sul mercato per il consumo umano i prodotti della pesca manifestamente infestati da parassiti e la somministrazione di un tale alimento integra la violazione dell'Art. 5, lettera d), della Legge 30 aprile 1962, n.283 (vendita di alimento invaso da parassiti) punita dall'Art. 6 della stessa Legge con l'arresto fino ad un anno e l'ammenda da euro 309 a euro 30.987.

Se i parassiti appartengono alle specie pericolose per l'uomo la violazione è quella dell'Art. 444 del Codice Penale: "chiunque detiene per il commercio, pone in commercio ovvero distribuisce per il consumo sostanze destinate all'alimentazione, non contraffatte né adulterate, ma pericolose alla salute pubblica, è punito con la reclusione da sei mesi a tre anni e con la multa non inferiore a cinquantuno euro. La pena è diminuita se la qualità nociva delle sostanze è nota alla persona che le acquista o le riceve."

In virtù di quanto sopra esposto è determinante la vigenza della Legge 283/62, ribadita anche da una recente sentenza della Corte Suprema di Cassazione con la quale ne è stata esclusa l'abrogazione, prevista invece con l'entrata in vigore di alcuni decreti legislativi in materia di semplificazione legislativa.

Conclusioni

Ancora una volta la prevenzione rappresenta la misura più efficace per contrastare il problema delle zoonosi alimentari di natura parassitaria ed in tal senso il Legislatore ha affrontato in modo pronto ed esaustivo tale problematica. Da diversi anni però è segnalata una nuova problematica igienico-sanitaria degna di nota che non può essere superata dalla sopra citata legislazione vigente, ovvero le reazioni allergiche provocate dalla ingestione e/o inalazione di allergeni, resistenti alla cottura e al congelamento, presenti nelle larve di Anisakis. Risulta quindi sempre più importante implementare i canali di collaborazione tra operatori del settore, Autorità competenti e media al fine di monitorare il fenomeno ed informare correttamente il consumatore sull'effettivo pericolo Anisakis.

Bibliografia

REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

NOTA Ministero della Salute 0004379-P-17/02/2011, "Chiarimenti concernenti 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".

REGOLAMENTO (CE) N. 1020/2008 DELLA COMMISSIONE del 17 ottobre 2008 che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e il regolamento (CE) n. 2076/2005 per quanto riguarda la marchiatura d'identificazione, il latte crudo e i prodotti lattiero-caseari, le uova e gli ovoprodotti e taluni prodotti della pesca.

REGOLAMENTO (CE) N. 2074/2005 DELLA COMMISSIONE del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004.

DECRETO LEGISLATIVO 6 novembre 2007, n. 193 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

LEGGE 30 aprile 1962, n. 283 Modifica degli artt. 242, 243, 247, 250 e 262 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265 : Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

CODICE PENALE, Art. 444 - Commercio di sostanze alimentari nocive.

SENTENZA N.9276 UD. 19 Gennaio 2011 - Deposito del 9 Marzo 2011. Alimenti e Bevande - Legislazione Speciale - Entrata in vigore dei decreti attuativi in tema di semplificazione legislativa - Abrogazione - Esclusione.

ORDINANZA Ministero della Salute 12 maggio 1992, Misure urgenti per la prevenzione delle parassitosi da Anisakis.

CIRCOLARE Ministero della Salute 11/03/1992, n.10, Direttive e raccomandazioni in merito alla presenza di larve di Anisakis nei pesci.

REGOLAMENTO (UE) N.1276/2011 DELLA COMMISSIONE DELL'8 DICEMBRE 2011 che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n.853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativamente al trattamento per l'uccisione di parassiti vitali in prodotti della pesca destinati al consumo umano.



Anisakis: l'evoluzione della normativa by Sola D., 2011 is licensed under a Creative Commons Attribuzione 2.5 Italia License. Permissions beyond the scope of this license may be available at <http://indice.spvet.it/adv.html>.

	Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche, Via G. Salvemini 1. 06126, Perugia - Italy
Centralino Istituto	Tel. +39 075 3431 - Fax. +39 075 35047
Biblioteca	Tel. / Fax +39 075 343217 e-mail: bie@izsum.it
Rivista SPVet.it ISSN 1592-1581	Tel. +39 075 343207 e-mail: editoria@izsum.it ; redazione-spvet@izsum.it http://spvet.it ; http://indice.spvet.it
U. R. P.	Tel. +39 075 343223; Fax: +39 075 343289 e-mail: URP@izsum.it