



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA
DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Ministero della Salute

DG SAN

0043259-P-03/12/2020



417345220

A: Assessorati alla Sanità
Regioni e P.A. di Trento

Assessorato all'agricoltura
P.A. di Bolzano

Associazioni di categoria

Comando Carabinieri per la Tutela
della Salute - NAS

Oggetto: Controllo ufficiale sul rispetto dei requisiti relativi ai parassiti dei prodotti della piscicoltura.

A seguito di segnalazioni pervenute dal territorio alla scrivente Direzione, riguardo la mancata applicazione di procedure di bonifica da potenziali parassiti di lotti di salmone atlantico e trota iridea d'allevamento Norvegesi, destinati al consumo crudo, si rappresenta quanto segue.

Il Reg. (CE) 853/2004, così come modificato dal Reg. (UE) 2011/1276, alla sez. VIII, Cap. III, lettera D, punto 1, prevede, a garanzia della salute dei consumatori, il trattamento obbligatorio per i prodotti della pesca derivati da pesci pinnati o molluschi cefalopodi che vanno consumati crudi o praticamente crudi o comunque a seguito di un trattamento che non garantisca l'uccisione di eventuali parassiti vivi. Nello stesso capitolo, alla lettera D, punto 3, d), è previsto che gli operatori del settore alimentare (OSA) non siano tenuti a praticare i trattamenti di congelamento di cui al punto 1 quando i prodotti derivati da piscicoltura, da colture di embrioni, nutriti esclusivamente secondo una dieta priva di parassiti vivi che rappresentano un rischio sanitario, soddisfino uno dei seguenti requisiti:

- i) sono stati allevati esclusivamente in un ambiente privo di parassiti vivi; oppure
- ii) l'operatore del settore alimentare verifica, mediante procedure approvate dall'autorità competente, che i prodotti della pesca non rappresentano un rischio sanitario riguardo alla presenza di parassiti vivi.

Nel successivo punto 4, b), viene specificato che la disposizione di cui al punto 3 deve essere documentata con l'informazione riportata nel documento commerciale o da qualunque altra informazione che accompagna ciascuna partita di prodotti della pesca.

La Norvegia ha emanato un regolamento in materia che prevede l'esenzione dall'obbligo del congelamento per il salmone e la trota iridea allevati se gli OSA rispettano le condizioni di cui Reg. (CE) 853/2004, così come modificato dal Reg. (UE) 2011/1276, alla sez. VIII, Cap. III, lettera D e tale condizione è riconosciuta dall'autorità competente norvegese. Sempre in base allo stesso regolamento, l'OSA deve inoltre informare quanto prima l'Autorità norvegese per la sicurezza alimentare di eventuali cambiamenti nelle condizioni di produzione rilevanti per il controllo dell'assenza di parassiti. L'attuale disposizione si applica fino al 31 dicembre 2020.

Per quanto sopra, perché l'OSA italiano possa derogare al trattamento obbligatorio, ogni partita di prodotto della piscicoltura deve essere accompagnata da una attestazione del produttore che dichiari il soddisfacimento di quanto previsto alla sez. VIII, Cap. III, lettera D, punto 3, d), del Reg. (CE) 853/2004, con riferimento al provvedimento autorizzativo dell'Autorità competente.

IL DIRETTORE GENERALE
Dr Massimo CASCIELLO

Responsabile dell'Ufficio: Pietro Noè - Uff. 2 DG SAN
Giovanni Granitto - e-mail: g.granitto@sanita.it
Giuseppe Lediani - e-mail: g.lediani@sanita.it