Richiesti chiarimenti sul salmone norvegese e l’esenzione dal congelamento per il consumo da crudo

A seguito di numerose segnalazioni pervenute, SIMeVeP e Eurofishmarket Srl hanno ha chiesto un chiarimento al Ministero della Salute sulla corretta interpretazione dell’allegato III, sezione VIII, capitolo III, del Regolamento (CE) n. 853/2004, così come modificato dal Reg. (UE) 1276/2011, in merito alla validità dell’autocertificazione prodotta dagli allevatori norvegesi sulla sicurezza del loro salmone allevato rispetto al parassita Anisakis e che dunque consente il non congelamento del prodotto (a – 20 °C, per almeno 24 ore, oppure a – 35 °C, per almeno 15 ore, previsto dal suddetto Regolamento per i pesci pinnati o molluschi cefalopodi destinati ad essere consumati crudi o comunque non completamente cotti) come previsto dalla normativa e confermato dall’Autorità Norvegese per la Sicurezza Alimentare (NFSA),

Infatti, mentre negli altri Paesi UE alcuna obiezione è mai stata sollevata circa la possibilità di avvalersi della deroga di cui al punto d) per quanto riguarda il salmone norvegese di allevamento, in Italia sono accaduti casi di contestazione da parte dell’Autorità sanitaria.

A tal proposito desideriamo sottolineare come diversi studi scientifici abbiano ormai evidenziato la sicurezza del salmone allevato in Norvegia relativamente al parassita Anisakis.

La deroga in questione deriva infatti dagli studi effettuati dagli enti di ricerca di riferimento per il Governo norvegese e dal conseguente parere EFSA del 2010 e dunque dal Regolamento UE 1276 del 2011 che ha modificato l’allegato III del Regolamento (CE) n. 853/2004.