

GESTIONE DEI PARASSITI ITTICI

Dualismo tra il “visibile” e lo zoonotico, elementi per il controllo ufficiale



IVAN CORTI

Dirigente veterinario presso ATS Insubria

La tematica dei parassiti nei prodotti ittici riveste un ruolo di grande importanza per la tutela del consumatore: il medico veterinario di Medicina pubblica e l'operatore del settore alimentare sono chiamati, nel rispetto dei propri ruoli e responsabilità, ad approcciarsi a questa tematica considerando i quadri normativi europeo e italiano, non sempre di facile comprensione e applicazione. Per affrontare in modo organico l'aspetto riguardante la presenza dei parassiti nei prodotti ittici bisogna tenere con-

to di due diversi fondamentali elementi che la normativa considera:

- la presenza di parassiti visibili (l'OSA non può immettere sul mercato prodotti manifestamente infestati);
- il ruolo zoonotico di alcuni parassiti, le relative procedure di risanamento/bonifica da applicare e le indicazioni sull'uso dei prodotti della pesca infestati.

Questo approccio e interpretazione del contesto normativo viene ufficializzato nelle “Linee guida in materia di igiene

dei prodotti della pesca” della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano del 05.11.2015 (195/CSR). Questo documento si pone l’obiettivo di armonizzare i controlli ufficiali in materia di igiene dei prodotti della pesca, condotti dalle Autorità competenti sul territorio nazionale.

Il concetto di “parassita visibile” riveste un ruolo centrale dal punto di vista della tutela del consumatore e della sua percezione legata ai prodotti alimentari, dal momento che ogni soggetto può reagire in modo diverso potendo percepire anche sensazioni di disgusto e ripugnanza in presenza di parassiti.

Questo principio viene stabilito nel Regolamento (CE) n. 853/2004 (Allegato III, sezione VIII, capitolo V lettera D): «L’Operatore del Settore Alimentare (OSA) deve assicurare che i prodotti della pesca siano sottoposti ad un controllo visivo per la ricerca di endoparassiti visibili prima dell’immissione sul mercato, avendo come obiettivo e responsabilità di non immettere sul mercato prodotti della pesca manifestamente infestati».

Per quanto riguarda la ricerca dei parassiti visibili si applica il Regolamento (CE) n. 2074/2005 “recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Reg. (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio” (Allegato II, sezione I), nel quale vengono indicate le definizioni di parassita visibile e di controllo visivo. Il Regolamento stabilisce che 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». Il controllo deve essere assicurato lungo tutta la filiera ittica, infatti tutti gli OSA sono responsabili dell’applicazione di procedure efficaci per il controllo del rischio “parassita visibile”.

Produzione primaria

Il controllo si applica a partire dalla produzione primaria: l’OSA, nell’ambito delle proprie modalità operative di buona prassi igienica, deve prevedere la gestione del rischio parassitario. Esiste la possibilità di eviscerazione a bordo, ove tecnicamente praticabile, che dovrebbe essere mirata alle specie maggiormente parassitate, come ad esempio il pesce sciabola. Riveste un ruolo fondamentale l’effettiva possibilità di attuare questa operazione solo quando si possa garantire il rispetto delle norme igieniche come previsto dal Regolamento (CE) n. 852/2004, Allegato I, par. 4 parte A. Nelle “Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca” (CSR/195) vengono indicati alcuni esempi di elementi valutabili per l’effettuazione di questa operazione a bordo, come la presenza di aree e spazi dedicati, di superfici idonee e la possibilità di effettuare il lavaggio del pesce post eviscerazione.

L’eviscerazione rappresenta in ogni caso un’operazione semplice che deve essere eseguita con attenzione, in quanto

sono coinvolte e manipolate le parti del pesce considerate “sporche”. Quindi questa operazione è da annoverare tra le maggiori cause di contaminazioni microbiologiche dei prodotti della pesca. Tutto questo si riverbera direttamente sulla salubrità del prodotto e non secondariamente sulla effettiva shelf life delle carni. Deve essere garantita, inoltre, la netta separazione tra il prodotto destinato al consumo umano e quello che viene classificato come sottoprodotto di origine animale (SOA), che prevede una successiva specifica gestione. Queste indicazioni sono applicabili direttamente anche nelle realtà dulciacquicole.

Produzione post primaria

Per quanto concerne la produzione post primaria, gli OSA, nell’ambito delle loro procedure dell’autocontrollo basate sui principi dell’HACCP, predispongono e attuano specifiche procedure di controllo e verifica per gestire il pericolo “parassita visibile”.

Gli stabilimenti riconosciuti che effettuano eviscerazione, sfilettatura e tranciatura e le navi officina sono obbligati a effettuare i controlli definiti nel Regolamento (CE) n. 2074/2005, il quale prevede che il controllo sia effettuato su un numero rappresentativo di campioni dai responsabili degli stabilimenti a terra e dalle persone qualificate a bordo delle navi officina.

Un aspetto non secondario è quello dell’importanza della qualifica e della formazione specifica delle persone addette ai controlli sulla presenza di parassiti, dal momento che questo aspetto può influenzare direttamente il risultato del monitoraggio messo in atto dall’OSA e, quindi, il raggiungimento dell’obiettivo previsto dalla normativa del controllo dei parassiti visibili.

Il Regolamento inoltre prevede che, a seconda del metodo di eviscerazione utilizzato, il controllo visivo applicato sia diverso: in caso di eviscerazione manuale, l’addetto in modo continuativo effettuerà la verifica visiva nel momento dell’estrazione dei visceri e del lavaggio; nel caso di eviscerazione meccanica, si dovrà effettuare un campionamento, comunque rappresentativo, costituito da almeno dieci esemplari per partita.

Per quanto riguarda il controllo visivo dei filetti o dei tranci di pesce, questo viene effettuato dagli operatori durante la preparazione successiva alla sfilettatura/affettatura. Questa attività dovrà essere strutturata prevedendo anche in questo caso un campionamento significativo.

Anche in quegli stabilimenti riconosciuti che ricevono prodotti già eviscerati, filettati e ridotti in tranci già controllati da altri stabilimenti riconosciuti o da navi officina, ai sensi del Regolamento (CE) n. 2074/2005, dovranno garantire di non immettere sul mercato prodotti manifestamente infestati attraverso l’adozione di politiche di acquisto e di selezione dei fornitori che tengano conto di effettive

garanzie che i fornitori sono in grado di assicurare. Spetta all'OSA anche l'organizzazione di controlli in accettazione, al fine di garantire l'idoneità della partita in funzione anche della sua destinazione/uso.

A tutti i livelli, comprese le attività registrate ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 come pescherie, ristoranti e terminali distributivi, devono essere effettuati controlli visivi per poter rispettare e garantire che non vengano immessi sul mercato prodotti manifestamente infestati ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004.

Il controllo deve tenere conto della specie, della dimensione e della provenienza (compreso se si tratta di pesce selvaggio o allevato).

La fase di vendita al dettaglio diventa particolarmente importante, poiché rappresenta il nodo terminale di un sistema di gestione del rischio del "parassita visibile" che si disloca su tutta la filiera ittica, nel vero senso della parola "dalle acque alla tavola".

Gestione non conformità

Nel caso in cui durante il controllo venga individuato un prodotto manifestamente infestato, l'OSA può mettere in atto azioni correttive e stabilire destinazioni d'uso specifiche, che possono essere diverse a seconda del tipo di specie coinvolta e della pezzatura.

Le "Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca" (CSR/195), infatti, prevedono per le specie con pezzatura medio grande un'eviscerazione preventiva o la rimozione dei visceri, da eseguirsi negli stabilimenti/navi da pesca oppure differita alla vendita al dettaglio. Anche per le specie di piccola pezzatura è prevista l'eviscerazione differita alla vendita al dettaglio come condizione obbligatoria alla vendita. In entrambi i casi, chi effettua il controllo per la ricerca dei parassiti comunica l'esito del controllo per iscritto al venditore, indicando l'eventuale necessità di eviscerazione. Una destinazione d'uso potrà essere l'industria conserviera o una destinazione non alimentare. In tutti questi casi, dovrebbe essere fatta una valutazione specifica *ad hoc* sul caso per valutare l'eventuale coinvolgimento della presenza dei parassiti anche nelle masse muscolari, determinante per una decisione finale diversa dalla destinazione non umana.

L'opportunità di vincolare la vendita al dettaglio all'eviscerazione permette di trovare una soluzione pratica che permette di eliminare gli sprechi, fornendo contestualmente un più alto livello di servizio per il consumatore.

Pensando nella pratica al dettagliante, si può fare l'esempio del pescivendolo, che taglia alcune fette di pesce spada (*Xiphias gladius*) per la vendita al consumatore finale e durante questa operazione si imbatte nel granuloma del mesoparassita copepode *Pennella filosa* (ritrovamento molto comune), non sempre facilmente individuabile all'ispezione esterna. L'operatore può eliminare facilmente la parte coinvolta senza che questa arrivi

all'acquirente. In realtà, la sua azione è molto più ampia: durante lo stesso controllo può eliminare anche singoli pesci che presentano alterazioni fisiopatologiche (come presenza di neoformazioni tumorali, aree diffusamente emorragiche).

Parassiti zoonosici

L'aspetto zoonosico dei parassiti ittici e il loro effettivo potere infestante sull'uomo e la loro gestione sono elementi fondamentali per la tutela del consumatore finale. Considerando il cambiamento delle abitudini alimentari dovuto al diffondersi di cucine orientali che sono diventate una vera e propria "moda", il consumo crudo di pesce e di cefalopodi crudi è diventata una realtà molto diffusa che, di pari passo, porta a un'esposizione maggiore al rischio di infestazioni da parassiti di origine ittica.

I parassiti zoonotici sono molti. Tra i più conosciuti e diffusi ci sono gli anisakidi, nematodi che parassitano varie specie di pesci marini e molluschi cefalopodi e che includono i generi *Anisakis*, *Contracaecum* e *Pseudoterranova*. Vengono ritrovate le forme larvali L3 che possono avere una localizzazione celomatica o muscolare.

L'uomo rappresenta solo un ospite accidentale a fondo cieco (paratenico): le forme adulte si localizzano nello stomaco dei pinnipedi (genere *Pseudoterranova*) e nei prestomaci dei cetacei marini (genere *Anisakis*).

Alcune specie sono più frequentemente parassitate di altre, tra queste ricordiamo: pesce sciabola, surò, nasello, melù, alice, sardina, lanzardo, sgombro e triglie. Ci sono anche altri elementi che influiscono sulla probabilità di riscontrare infestazioni da anisakidi: ad esempio, la zona di pesca o la provenienza da acquacoltura.

L'attività di eviscerazione permette nel corso di infestazione da larve di anisakidi (L3) di ridurre la possibilità di migrazione nella muscolatura dei pesci, contribuendo così anche alla riduzione del potenziale rischio zoonotico.

La sintomatologia presente nei casi di anisakiasi include tra i diversi sintomi: nausea, vomito e dolore addominale a poche ore dopo l'ingestione delle larve presenti in pesce poco cotto e crudo. L'infestazione può causare, a partire da 1-2 settimane dall'ingestione, sintomi simili alla malattia di Crohn; in rari casi, la sintomatologia può perdurare anche mesi e la risoluzione può essere quella chirurgica.

Alla presenza di anisakidi possono essere collegati fenomeni allergici che possono avere un'intensità legata ai singoli soggetti. Questa tipologia di allergene, come altri, non è indicata nell'elenco ufficiale contenuto nell'Allegato II del Regolamento (UE) n. 1169/2011. Le manifestazioni allergiche possono essere diverse e di varia intensità e grado. I sintomi possono arrivare fino allo shock anafilattico. Esistono anche forme che si sviluppano nei lavoratori della filiera ittica, che possono manifestare dermatite da contatto, asma e congiuntivite.

Un altro parassita ittico zoonotico causa di infestioni umane è il cestode *Diphyllobothrium latum* che colpisce specie dulciacquicole, principalmente specie predatrici, come pesce persico, luccio, lucioperca, bottatrice.

Questi parassiti sono normalmente rilevabili con un controllo visivo e alla speratura, hanno una forma caratteristica e un colore biancastro. Le forme adulte si localizzano nella mucosa intestinale anche dell'uomo, dove possono raggiungere i 5-10 metri di lunghezza. I sintomi principali sono diarrea, vomito, dolori addominali, perdita di peso, affaticamento, costipazione e carenza di vitamina B12, che può portare all'instaurarsi di anemia megaloblastica.

Un importante parassita trematode zoonotico che infesta i pesci della famiglia *Ciprinidae* (principalmente la tinca e la carpa) è il trematode *Opisthorchis felineus*, non visibile ad occhio nudo. I sintomi principali nell'uomo sono diversi tra cui dolori addominali, stanchezza, perdita di peso, diarrea, anoressia, problemi digestivi, anche ittero, fino a quadri di cirrosi epatica e colangiocarcinoma. Nelle carni dei ciprinidi si trovano le metacercarie. Quando viene consumato pesce crudo o poco cotto queste vengono ingerite e a livello di dotti biliari, si trasformano nella loro forma adulta e a circa 30 giorni vengono emesse le prime uova.

Bonifica sanitaria e inattivazione dei parassiti

La legislazione prevede che gli OSA che immettono sul mercato prodotti della pesca derivati da pesci pinnati o molluschi cefalopodi da consumare crudi o praticamente crudi, prodotti della pesca marinati, salati e qualunque altro prodotto della pesca trattato, qualora il trattamento praticato non garantisca l'uccisione del parassita vivo, devono assicurarsi che gli stessi siano sottoposti a un trattamento di congelamento (la cosiddetta "bonifica"), che uccide i parassiti vivi potenzialmente rischiosi per la salute dei consumatori.

Per i parassiti diversi dai trematodi la legge prescrive che il congelamento consiste in un abbassamento della tempera-

tura 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 se i prodotti sono sottoposti, o destinati ad essere sottoposti, a un trattamento termico che uccide il parassita vivo mediante riscaldamento a cuore a una temperatura superiore o uguale a 60 °C per almeno un minuto (ad esclusione dei trematodi). Per riuscire ad applicare questa indicazione, il trattamento termico deve tenere conto delle dimensioni del pesce/spessore del filetto per poter rendere effettiva la combinazione tempo e temperatura indicata nel Regolamento. Per quanto concerne i trattamenti inattivanti le metacercarie dei trematodi, riscontrabili principalmente nei ciprinidi, il cui rappresentante zoonotico presente in Italia nei bacini di acqua dolce è *Opisthorchis felineus*, sono specifici. Il congelamento consigliato dal Ministero della Salute nella nota Ministero n. 3133 del 23.02.2008 è di 1 settimana, mentre la cottura equivale a un minuto a 65 °C; le stesse indicazioni sono state riportate in diverse disposizioni regionali (ad esempio, Lombardia e Friuli-Venezia Giulia). Altri documenti, come l'opinione scientifica EFSA sui parassiti nei prodotti ittici del 2010 e il documento del WHO "Control of food borne trematode infections" del 1995, riportano che le metacercarie vengono inattivate con un trattamento di congelamento a -10 °C per 5 giorni, un riscaldamento di 50 °C per 5 ore o di 1 minuto a 70 °C (tabella 1).

Tra le altre esclusioni al trattamento termico di bonifica sanitaria indicate nel Regolamento (CE) n. 853/2004 è riportata la seguente casistica: pesci e molluschi derivanti da cattura in zone di pesca non di allevamento, a condizione che: esistano dati epidemiologici indicanti che le zone di pesca d'origine non presentano rischi sanitari con riguardo alla presenza di parassiti e le Autorità Competenti lo autorizzano; derivati da piscicoltura, da colture di embrioni e nutriti esclusivamente secondo una dieta priva di parassiti vivi che rappresentano un rischio sanitario, e purché uno dei seguenti requisiti sia soddisfatto: sono stati allevati esclusivamente in un ambiente privo di parassiti vivi, oppure

Target	Trattamento termico freddo	Trattamento termico caldo	Riferimenti
Parassiti (es. anisakidi; sono esclusi i trematodi) in pesci e molluschi cefalopodi	-20 °C per almeno 24 ore oppure -35 °C per almeno 15 ore	1 minuto a 60 °C	Regolamento (CE) n. 853/2004
Trematodi (es. <i>Opisthorchis felineus</i>), soprattutto in specie dulciacquicole (es. ciprinidi)	Congelamento per 7 giorni	1 minuto a 65 °C	Ministero della Salute, nota n. 3133 del 23.02.2008
	-10 °C per 5 giorni	50 °C per 5 ore oppure 1 minuto a 70 °C	• Opinione scientifica EFSA del 2010 sui parassiti nei prodotti ittici • WHO "Control of food borne trematode infections" del 1995



l'OSA verifica mediante procedure approvate dall'Autorità Competente che i prodotti della pesca non rappresentano un rischio sanitario con riguardo alla presenza di parassiti vivi. In tutte le fasi di commercializzazione, deve essere predisposto un documento di commercializzazione comprovante l'avvenuta bonifica sanitaria, a eccezione della fase di vendita al dettaglio, in cui tale attestazione non è obbligatoria. La linea guida CSR/195 e la Circolare del Ministero della Salute 0004379-P-17.02.2011: "Chiarimenti [...] in materia di vendita e somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca [...] crudi o praticamente crudi", nel caso in cui il trattamento di bonifica preventiva sia praticato direttamente all'interno dell'esercizio di somministrazione, definisce alcuni obblighi previsti di legge, ovvero:

«• comunicazione preventiva all'Autorità competente nell'ambito della notifica ai fini della registrazione o del suo aggiornamento;

• dotarsi di idonea e proporzionata apparecchiatura per l'abbattimento della temperatura ad almeno -20 °C; tale attrezzatura, utilizzata specificamente per effettuare il trattamento di bonifica, non deve essere utilizzata promiscuamente per la conservazione di pesce o altri prodotti congelati;

• predisporre ed adottare apposita procedura scritta finalizzata al controllo dei parassiti, basata sui principi dell'HACCP, tenendo in considerazione almeno i seguenti elementi: apparecchiatura/tecnologia in uso;

pezzatura dei prodotti che si intendono trattare e tempi previsti per il raggiungimento e mantenimento della temperatura di -20 °C a cuore del prodotto;

specie di parassita e tempi di trattamento necessari per garantirne l'uccisione mediante congelamento a temperatura non superiore a -20 °C;

• identificazione del/dei CCP di processo e modalità per il controllo;

• effettuare e mantenere la registrazione dei dati di monitoraggio del/dei CCP (es: quantità e pezzatura del pesce sottoposto a trattamento incluse temperature e tempi di congelamento) e la data di consumo/vendita per permettere di effettuare da parte dell'Autorità di Controllo le opportune verifiche sui prodotti trattati ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3 ed i prodotti congelati. Le registrazioni dovranno essere tenute agli atti ed esibite su richiesta degli organi di controllo;

• il congelamento finalizzato alla bonifica preventiva del pesce è un procedimento espressamente richiesto dalla normativa vigente, applicato per un determinato lasso temporale e volto alla tutela della salute del consumatore. Per corretta informazione sul trattamento può essere utilizzata la dicitura: conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3».

Resta inteso che, nel caso di superamento del lasso temporale preventivamente stabilito nella procedura per l'effettuazione della bonifica preventiva, il prodotto debba considerarsi congelato e non più fresco. Quindi, al momento della somministrazione e vendita dopo lo scongelamento dovrà essere indicato chiaramente che si tratta di "prodotto scongelato". Questo per evitare che prodotti congelati (esclusi

da quelli con bonifica obbligatoria) vengano venduti come prodotti freschi. Questo elemento è molto importante per non trarre in inganno il consumatore che crede di acquistare e consumare un prodotto abbattuto ma fresco.

Il dettagliante, in ottemperanza del Decreto Legge del 17 luglio 2013 che dà attuazione al Decreto Legge del 13 settembre 2012 n. 158, meglio conosciuto come “Decreto Balduzzi”, è obbligato ad esporre un cartello informativo rivolto al consumatore che contiene le indicazioni di impiego dei prodotti ittici da consumare crudi. Viene stabilito come sicuro un congelamento di almeno 96 ore a -18 °C. Vengono peraltro fissate le sanzioni amministrative in caso di mancata apposizione del cartello stesso.

Questa disposizione nazionale permette di intervenire sul fornire indicazioni chiare al consumatore finale. Resta inteso che l'azione informativa svolta dal dettagliante, se adeguatamente formato, può essere sicuramente più completa ed esaustiva della sola presenza di un cartello nei luoghi di vendita. Questo obbligo contribuisce a fornire un ulteriore elemento, che deve essere inquadrato nell'ambito di una gestione più ampia del rischio dei parassiti zoonotici da parte dell'OSA dettagliante e, allo stesso tempo, orienta il consumatore a un uso più consapevole.

La gestione dei Sottoprodotti di Origine Animale (SOA) in tutte le fasi della filiera ittica, ma specialmente nelle fasi di produzione primaria, riveste un ruolo di rilevante importanza nella prosecuzione della trasmissione dei parassiti, soprattutto per quanto concerne gli anisakidi. Nel caso in cui venga praticata l'eviscerazione a bordo, nella gestione dei sottoprodotti si dovrebbe tenere conto del fatto che il Regolamento (CE) n. 1069/2009 indica in maniera esplicita che la possibilità di smaltire in mare quanto originato dalle attività di pesca da navi officina che operano nel rispetto dei Regolamenti (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004 non si applica qualora si rilevino, all'eviscerazione effettuata a bordo, malattie zoonotiche, incluse le parassitosi. Il riscontro di larve di anisakidi nei visceri non può essere facilmente escluso, specialmente in alcune specie ittiche, anche con basse cariche infestanti: pertanto, sono necessari il rientro a terra dei sottoprodotti e una loro corretta gestione, che parte da un ritiro degli stessi con trasportatori autorizzati, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1069/2009. Il rispetto costante e sistematico di questa disposizione permette di interrompere in modo diretto il ciclo degli anisakidi, almeno per quanto concerne i pesci che vengono pescati.

Recentemente, il 3 dicembre 2020, il Ministero della Salute ha emesso la Circolare 0043259 avente per oggetto il “Controllo ufficiale sul rispetto dei requisiti relativi ai parassiti dei prodotti della piscicoltura”. Il documento fa riferimento alle sole produzioni di salmone atlantico (*Salmo salar*) e trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*) allevati in Norvegia, e alla possibilità di deroga al trattamento obbligatorio (bonifica sanitaria). La Circolare fa riferimento esclusivamente a queste

specifiche produzioni e prevede che ogni partita inviata, per accedere a questa deroga, sia accompagnata da una dichiarazione effettuata dall'OSA che attesti il soddisfacimento di quanto previsto alla sez. VIII, Cap. III, lettera D, punto 3, d), del Regolamento (CE) n. 853/2004, con riferimento al provvedimento autorizzativo dell'Autorità competente.

Controlli ufficiali

Per quanto concerne l'organizzazione dei controlli ufficiali prevista dal nuovo Regolamento (UE) n. 2019/625, che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al Regolamento (UE) n. 2017/625 all'articolo 70 prevede che i controlli ufficiali sui prodotti della pesca comprendano tra gli elementi minimi anche la tematica parassiti, le modalità pratiche stabilite nell'Allegato VI.

In questo documento (al Capitolo I, F), per quanto concerne i parassiti viene stabilito che devono venire svolte prove basate sul rischio per verificare la conformità all'allegato III, sezione VIII, capitolo III, parte D, del Regolamento (CE) n. 853/2004 e all'allegato II, sezione I, del Regolamento (CE) n. 2074/2005.

In sostanza, per il raggiungimento degli obiettivi che il legislatore europeo affida ai controlli ufficiali delle Autorità competenti, viene confermato anche dal nuovo Regolamento (UE) n. 2019/625 il controllo relativo all'attuazione da parte degli OSA per quanto previsto sulla tematica dei parassiti ittici.

Lo stesso Regolamento, come peraltro previsto dall'abrogato Regolamento (CE) n. 882/2004, include all'articolo 71 nella parte: “Decisioni successive ai controlli” in caso di controlli non conformi dei requisiti relativi ai parassiti, la causa di dichiarazione i prodotti della pesca non idonei al consumo umano.

Nelle “Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca” della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano del 05.11.2015 (195/CSR) nella parte “Guida per i controlli ufficiali” nella sezione D “Parassiti” è previsto che i controlli ufficiali riguardino la verifica di quanto gli OSA sono obbligati a ottemperare. A livello di produzione primaria, le Autorità di controllo verificano la gestione della presenza di parassiti, che dovranno essere previste nelle modalità operative di corretta prassi igienica.

Nella produzione post primaria verrà valutata la presenza e l'applicazione di procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP, che devono considerare e applicare quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 2074/2005. Questo anche attraverso controlli a campione sui prodotti e la verifica della formazione del personale addetto al controllo visivo. Per quanto concerne la verifica negli stabilimenti riconosciuti

Tabella 2. Riscontro di una o più larve parassitarie in prodotti della pesca da parte dell'Autorità di controllo			
Step	Fase	Azioni	Riferimenti
1	Indagine secondo Regolamento (UE) n. 2017/625, art. 137	• Verifica presenza di procedure di verifica • Verifica messa in atto delle procedure	• Regolamento (CE) n. 853/2004 (Allegato III, sezione VIII, capitolo V, lettera D) • Regolamento (CE) n. 2074/2005 (Allegato II, sez. I) • CRS/195 del 05.11.2015
2	Esito dell'indagine	• Valutazione esito indagine che conferma o elimina il sospetto di non conformità	• Regolamento (UE) n. 2017/625, art. 137 • CRS/195 del 05.11.2015
3	Emissione provvedimenti ufficiali	• Emissione non conformità e relativa prescrizione di richiesta di risoluzione • Emissione eventuale sanzione amministrativa • Se del caso, segnalazione all'Autorità giudiziaria • Eventuale intensificazione dei controlli ufficiali	• Regolamento (UE) n. 2017/625, art. 138 • Decreto legislativo n. 193/2007 • Giurisprudenza penale (Sez. VI, sen. n.12459 del 24.12.1985) • Art. 5 della Legge 283 del 1962 • CRS/195 del 05.11.2015

che non effettuano operazioni di eviscerazione, sfilettatura, tranciatura ecc. l'Autorità competente dovrà comunque valutare le procedure basate sui principi dell'HACCP e la corretta applicazione delle stesse.

Le "Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca" della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano del 05.11.2015 (195/CSR) precisano le indicazioni interpretative per quanto concerne eventuali responsabilità penali nell'ambito della presenza di parassiti. Essenziale riferimento da tenere in considerazione è l'articolo 5 della Legge 283 del 1962 alla lettera d. In questo comma, si fa riferimento all'ipotesi contravvenzionale in cui l'OSA impieghi nella preparazione di alimenti o bevande, venda, detenga per vendere o somministri come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuisca per il consumo sostanze alimentari insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive.

E se l'OSA agisce in conformità alla legge?

Nel documento approvato dalla Conferenza Stato Regioni si riporta che, alla luce della giurisprudenza penale, non si possa ritenere perfezionabile l'ipotesi di contravvenzione di cui all'articolo 5 per mancanza dell'elemento soggettivo di reato, nel caso in cui l'OSA abbia agito in conformità alla legge nella verifica dell'assenza dei parassiti e della nocività del prodotto destinato all'alimentazione.

Per giungere a questa considerazione viene tenuto conto del parere EFSA, il quale afferma che tutto il pesce catturato in acque marine o acque dolci deve essere considerato esente da anisakidi, considerando la loro presenza come condizione normale e naturale e non come condizione di alterazione.

Le stesse linee guida riportano che *"La giurisprudenza penale (Sez. VI, sen.n.12459 del 24-12-1985), in ordine a tale ipotesi di reato, in materia di esclusione della responsabilità per l'inconfigurabilità dell'elemento soggettivo, ha stabilito*

che: al fine di escludere la responsabilità delle contravvenzioni per l'esistenza della buona fede è necessario che l'imputato provi di aver fatto quanto poteva per osservare la legge per cui nessun rimprovero può essergli mosso neppure per negligenza o imprudenza".

In ogni caso, il riferimento di base riportato dalle linee guida "CRS/195 del 2015" è: *"...il Regolamento (CE) n. 853/2004, all'allegato III, sez. VIII, capitolo V, lettera d) definisce gli obblighi in relazione alla presenza di parassiti nei prodotti della pesca, stabilendo che: gli operatori del settore alimentare devono assicurare che i prodotti della pesca siano sottoposti ad un controllo visivo alla ricerca di endoparassiti visibili prima dell'immissione sul mercato. Gli operatori non devono immettere sul mercato per il consumo umano i prodotti della pesca manifestamente invasi da parassiti".* Infine, il Regolamento (CE) n. 2074/2005, allegato II, sez. I, stabilisce che "il parassita visibile" è un parassita che «Per dimensioni, colore o struttura sia chiaramente distinguibile nei tessuti dei pesci». In conclusione, proponendo un caso pratico il semplice ritrovamento di una larva di *Anisakidae*, secondo il principio ribadito nelle linee guida sopra riportate (CSR/195), non dovrebbe essere un elemento sufficiente alla formulazione dell'ipotesi di reato riferibile all'articolo 5, in quanto dovrebbero essere valutati anche altri elementi che l'OSA era tenuto a mettere in atto.

L'Autorità competente potrebbe compiere un'indagine, elemento essenziale del nuovo Regolamento (UE) n. 2017/625, art. 137, nella versione inglese "Investigation". Questo articolo prevede l'obbligo delle Autorità competenti, in caso di sospetta non conformità, di svolgere un'indagine per confermare o eliminare tale sospetto. L'esecuzione di questa indagine permette di raccogliere tutti gli elementi utili per procedere all'individuazione delle non conformità alla normativa comunitaria, con i relativi eventuali provvedimenti amministrativi del caso, e alla valutazione per una eventuale formulazione di un'ipotesi di reato (tabella 2).