



001107

VISTO IL DIRETTORE

L.



Ministero della Salute

Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti
 Direzione Generale della Sanità Animale e del Farmaco Veterinario
 Ufficio VIII

Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari
 Loro Sedi

Posti di Ispezione Frontaliera
 Loro Sedi

(Allegato)

E p.c. DGSAN
 Ufficio VIII
 Sede

Prot.

Oggetto: riscontro di larve di Anisakis in prodotti della pesca.

Si fa riferimento alle recenti contestazioni avanzate dalla Commissione europea a seguito dell'attivazione, da parte dell'Italia, del Sistema d'Allerta per il rilevamento di larve di Anisakis in prodotti della pesca provenienti da altri Paesi comunitari.

Al riguardo lo scrivente Ufficio, sentito anche il parere dell'Ufficio III della DGSAN che si trasmette in allegato, ritiene che il Sistema d'Allerta debba essere attivato solo nel caso in cui sussista un rischio diretto per la salute umana e pertanto solo nel caso in cui si rilevi la presenza di larve attive di Anisakis in cavità celomatica o nelle carni, nei prodotti ittici freschi, mantenuti alla temperatura del ghiaccio fondente, o nei prodotti che hanno subito un trattamento che non fornisce sufficienti garanzie di inattivazione delle larve.

Non dovrà essere attivato il Sistema d'Allerta nel caso in cui si evidenzino larve di Anisakis in prodotti ittici sottoposti ai trattamenti previsti dall'allegato III, Sezione VIII, Capitolo III, Parte D, del Regolamento (CE) N. 853/2004, in quanto, come rappresentato anche dalla Commissione europea "la notifica contiene insufficienti evidenze di rischi diretti o indiretti per la salute del consumatore". In quest'ultimo caso si provvederà a segnalare l'irregolarità alle competenti Autorità sanitarie del paese di provenienza e a respingere la partita qualora l'esame ispettivo rilevi che i prodotti non sono idonei al consumo umano.

Distinti saluti.

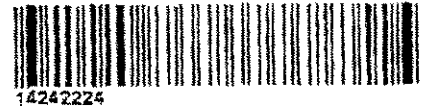
Il Direttore Generale

C. Farina

C. Farina

[Signature]

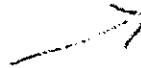
Ufficio Veterinario Adempimenti CEE Piemonte	
26 MAG 2008	<i>ver</i>
Prot. N° <i>851</i>	



Ministero della Salute

Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria,
la Nutrizione e la sicurezza degli Alimenti
**DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA
DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE.**
Ufficio III

AC



Direttore Generale
della D.G.S.A.

E p.c.

Ufficio VIII
DGSAN

ISLR 2/4

OGGETTO: riscontro di larve di Anisakis in prodotti della pesca.

In riferimento e riscontro alla nota di Codesto ufficio, 1993/P del 15.02.2008 di pari oggetto, si rappresenta quanto segue.

Il regolamento CE 853/2004, all'allegato III, sezione VIII, capitolo V, parte D, impone agli operatori del settore alimentare di non immettere sul mercato per il consumo umano i prodotti della pesca manifestamente infestati da parassiti, imponendo all'operatore stesso la responsabilità di assicurare che i prodotti della pesca siano sottoposti ad un controllo visivo per la ricerca degli endoparassiti prima dell'immissione sul mercato.

Per determinati prodotti ittici, di talune specie più sensibili all'infestazione da Anisakis, destinati ad essere consumati crudi o a subire un trattamento tale da non garantire l'inattivazione delle larve dei parassiti, viene invece imposto un trattamento di congelamento a temperatura non superiore ai - 20 °C per non meno di 24 ore.

Infatti, il rischio diretto per la salute umana è legato al consumo di pesce contenente larve attive di nematodi del genere Anisakis. Recentemente, però, è stata posta all'attenzione della Commissione europea la problematica inerente le possibili reazioni causate da allergeni contenuti nelle larve di Anisakis; pertanto, qualora venisse confermata tale possibilità, anche il consumo di larve morte andrebbe a rappresentare un rischio sanitario, almeno per i soggetti specificamente allergici.

Allo stato attuale, quindi, solo la presenza di larve attive di Anisakis (in cavità celomatica o nelle carni) nei prodotti della pesca è da considerarsi un rischio per la salute umana. Poiché la verifica della presenza di parassiti avviene mediante esame visivo, il legislatore comunitario ha ritenuto impraticabile prevedere un limite di tolleranza 0; pertanto, il limite considerato è quello visivo, come ciò che appare manifesto e che può essere evidenziato.

Per quanto sopra esposto, si concorda con Codesto ufficio nel ritenere necessario attivare il Sistema di Allerta solo nei casi in cui sussista un rischio diretto per la salute umana ovvero solamente nel caso in cui il prodotto fresco, mantenuto alla temperatura del ghiaccio fondente, o quello che ha subito un trattamento tale da non consentire l'inattivazione delle larve, si presenti manifestamente parassitato da Anisakis.

Negli altri casi si ritiene opportuno segnalare l'irregolarità rilevata alle autorità sanitarie del paese/luogo di provenienza della merce, eventualmente respingendo il prodotto stesso.

Infatti, il riscontro sul mercato di prodotti congelati "manifestamente" ed eventualmente significativamente parassitati, pur non rappresentando un rischio diretto per la salute umana in quanto le larve del parassita risultano inattivate, evidenzia un mancato rispetto della summenzionata prescrizione del regolamento CE 853/2004 (allegato III, sezione VIII, capitolo V, parte D) in merito al controllo visivo, in autocontrollo, per la ricerca di endoparassiti.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dr. Silvio Borrolo)

Referente: Lidia Cecio
File: anisakis_riscontro_richiesta.parere.uff.VIII.DGSA