



Domanda

Gentilissimi,

avrei bisogno di elaborare una procedura di gestione della vasca astici per uno stabilimento che commercializza questo prodotto, relativamente alla manutenzione e alla sanificazione dell'apparecchiatura.

Ogni quanto sostituire l'acqua? Con quali prodotti sanificare? Con quale frequenza pulire/sostituire i filtri?

Vi ringrazio infinitamente.

Risposta

Buongiorno,

a fronte del quesito posto, occorre precisare che il CeIRSA non fornisce consulenze nell'interesse di privati, né elabora protocolli di validazione per specifici prodotti, processi o misure di controllo.

Alla luce di tale premessa, si forniscono le seguenti considerazioni:

Quadro normativo

I crostacei (es. aragoste, astici, granchi, granseole, granciporri, cicale di mare, etc.) esposti vivi sul banco ai fini della vendita, a livello normativo, vengono considerati prodotti della pesca mantenuti vivi, e quindi già "alimento" e non più "animali", ai sensi dell'art. 2, lettera b) del regolamento CE n. 178/2002 ("animali vivi ... preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano").

Tale fattispecie è estensibile a pochi altri animali, sostanzialmente ai molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi (es. ricci di mare), tunicati vivi (es. limone o uovo di mare) e gasteropodi marini vivi (es. lumache di mare) destinati al consumo umano e ad altri animali destinati ad essere forniti vivi al consumatore finale (es.

anguille, lumache di terra, etc.), che vanno trattati conformemente a tale utilizzo (Allegato 1, punto 8, del regolamento CE n. 853/2004).

Le norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale vengono stabilite dal Regolamento CE n. 853/2004. Secondo tale norma, durante lo stoccaggio e il trasporto, i prodotti della pesca mantenuti vivi “devono essere mantenuti a una temperatura e in condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare o la loro vitalità” (All. III, sezione VIII, cap. VII, punto 3, del Regolamento CE n. 853/2004), mentre i prodotti della pesca freschi devono essere mantenuti a una “temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione” (cap. VII e VIII, punto 1, del Regolamento CE n. 853/2004).

Fatto salvo l’obiettivo generale “in materia di igiene per gli alimenti di origine animale”, sempre ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004, gli operatori del settore alimentare devono inoltre rispettare i “requisiti relativi al benessere degli animali (...)”.

Attualmente non esiste una normativa vigente che disciplini e garantisca il benessere dei prodotti della pesca mantenuti vivi. Il Regolamento CE n. 1099/2009 relativo alla “protezione degli animali durante l’abbattimento” non si applica agli animali invertebrati, e, per quanto riguarda i pesci, si applica soltanto in parte (articolo 3, paragrafo 1 “... durante l’abbattimento e le operazioni correlate sono risparmiati agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili”).

Caratteristiche tecniche vasche di detenzione

Limitando il discorso alla sola fase di “detenzione in vasca ai fini della vendita”, occorre precisare che il mantenimento dei parametri vitali è strettamente correlato alle specifiche tecniche dell’impianto concepito per tale detenzione.

Mentre, infatti, è possibile reperire informazioni circa le caratteristiche chimico fisiche dell’acqua delle vasche (si vedano a tal fine le pubblicazioni allegate), le performance delle vasche stesse, nel garantire adeguati ricambi, filtraggio, ossigenazione, temperatura, ecc., dipendono unicamente dal costruttore delle vasche stesse.

È quindi opportuno affrontare il discorso con un tecnico specializzato il quale, alla luce della documentazione tecnica degli apparecchi, possa fornire indicazioni circa lo strumento più idoneo alle vostre esigenze (volume delle vasche, numero di animali da detenere, ecc.)

Procedura di gestione vasche

Di norma il fornitore degli apparecchi fornisce anche assistenza tecnica nella gestione delle vasche al fine del mantenimento delle idonee condizioni di detenzione degli animali. Da tale confronto sarà possibile elaborare una procedura di gestione delle vasche.

A puro titolo di esempio si illustra la struttura di un’ipotetica procedura di gestione:

- Un monitoraggio periodico (solitamente giornaliero) da parte dell’OSA per la verifica dei parametri di più immediata rilevazione (es. temperatura, salinità) strumentale e/o con metodi rapidi, es. strisce reattive;
- Un monitoraggio periodico (solitamente settimanale) da parte dell’OSA per la verifica di parametri più complessi (es. ossigenazione, pH, nitriti);
- Un intervento periodico (da mensile a trimestrale, ma dipende dalle caratteristiche costruttive dell’impianto) da parte di un tecnico specializzato per la manutenzione dell’impianto (sostituzione/pulizia filtri, controllo pompe, ecc.) e la verifica di tutti i parametri ritenuti necessari per il corretto funzionamento degli impianti;
- La previsione delle opportune azioni correttive, da attuarsi a fronte dell’esito non conforme di uno o più parametri sottoposti a monitoraggio;

- La previsione delle opportune azioni correttive, da attuarsi a fronte del riscontro della sofferenza e/o morte di uno o più animali presenti in vasca

In conclusione si ricorda che il presente parere, che si configura come dissertazione tecnico-scientifica ad uso divulgativo, in nessun caso può essere considerato un giudizio di conformità in merito procedure o prodotti cui si riferisce la lettrice.

ALLEGATI

- CEIRSA_Parere_crostacei_esposti_su_ghiaccio_20.01.17
- Regione Lombardia_All_-C-Linee-guida-igiene-dei-prodotti-della-pesca

Ogni informazione fornita ed ospitata dal sito è scritta unicamente da esperti di settore e da professionisti qualificati. Le risposte pubblicate sono fornite a titolo gratuito e hanno il solo scopo di illustrare le opinioni dei soggetti che le predispongono; in nessun caso questi ultimi potranno essere ritenuti responsabili di eventuali danni derivanti da errori o omissioni.

