

Sicurezza alimentare nei prodotti ittici

Fulvio Salati

*Fish Disease and Aquaculture Center,
IZS of Sardinia,
State Veterinary Institute, Oristano, Italy*



Cagliari, 27 maggio 2016

Aspetti qualitativi di un prodotto alimentare

Caratteristiche implicite

- **Qualità igienica (sicurezza e salubrità);**
- **Qualità organolettica (alimento appetibile);**
- **Qualità nutrizionale (mantenimento caratteristiche organolettiche e nutrizionali).**

Caratteristiche esplicite

- **Qualità biologica (caratteristiche nutrizionali);**
- **Qualità di servizio (shelf life);**
- **Qualità di sviluppo (differenziazione/innovazione, standardizzazione).**

L'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (ora diventato CRA-NUT), aveva stilato delle tabelle che, dal punto di vista nutrizionale, dimostravano:

- **che i pesci di allevamento erano leggermente più poveri di proteine, ma più ricchi in grasso e che la composizione in acidi grassi indicava una maggior percentuale di lipidi saturi, monoinsaturi totali e polinsaturi totali;**
- **e che le differenze tra esemplari selvatici ed allevati erano evidenziabili sia nell'aspetto esterno, che in gusto, sapore e consistenza.**

- **Tuttavia, a differenza di quanto succedeva in passato, la ricerca ha recentemente messo in evidenza che, con i miglioramenti dei mangimi e le moderne tecniche di acquacoltura, è possibile ottenere un prodotto con caratteristiche organolettiche molto simili al selvatico.**
- **Inoltre, del prodotto ittico allevato è conosciuta ogni fase della sua vita, dalla nascita in avannotteria e/o dalla raccolta di stadi giovanili in natura fino alla pesca per la vendita.**

- **I Servizi Veterinari effettuano dei controlli per escludere patologie e/o presenza di sostanze indesiderate nelle carni.**
- **In allevamento l'impiego di sostanze farmacologicamente attive e di disinfettanti è disciplinato da una ben precisa normativa sia comunitaria che nazionale.**
- **Eventuali malattie possono essere contrastate con terapie effettuate utilizzando i pochi antibiotici ammessi dalla normativa vigente che prevede l'obbligo di riportare i trattamenti effettuati su appositi registri.**

- **In caso di somministrazione di sostanze terapeutiche deve essere rispettato il tempo di sospensione prima della vendita che assicura l'assenza di residui nelle carni del pesce.**
- **Ed un loro uso per periodi prolungati sarebbe inconsistente e dannoso per i pesci, oltre che a risultare una grossa spesa aggiuntiva per l'allevatore. Inoltre, eventuali trattamenti vengono effettuati prevalentemente durante il primo periodo giovanile e non quando ha raggiunto la taglia commerciale.**

Inoltre, a tutela del consumatore, esiste il

PIANO NAZIONALE RESIDUI

Il piano Nazionale Residui viene aggiornato ogni anno e prevede la ricerca nei prodotti dell'acquacoltura di residui di antibiotici ed, anche nei mangimi, di sostanze chimiche (coloranti, diossine, pcb, cadmio, mercurio e piombo), che se riscontrate anche in quantità minime, comporta la distruzione della partita e l'applicazione di pesanti sanzioni anche penali.

Anche per i molluschi bivalvi allevati, vengono effettuati dei controlli periodici per valutarne la qualità igienico-sanitaria sia dal punto di vista microbiologico che chimico.

Sia la Federazione Europea dei Produttori d'Acquacoltura (FEAP) che l'Associazione Piscicoltori Italiani (API) si sono attivate per fornire linee guida per una produzione garantita e responsabile ai paesi produttori di acquacoltura della UE.

Quattro sono le aree di intervento:

- igiene e salubrità dell'allevamento,**
- ecocompatibilità,**
- alimentazione e sicurezza alimentare,**
- rintracciabilità.**

IN CONCLUSIONE

- **La sicurezza dei prodotti ittici è pertanto garantita, a livello regionale e nazionale, dal Servizio Sanitario Nazionale (ASL, IZS, ISS) che assicurano l'arrivo sui mercati di prodotti freschi e sempre più "sicuri". Inoltre, a livello internazionale, si ha l'EFSA, l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare.**



selvatico



allevato



GRAZIE PER L'ATTENZIONE!

