

FRODI E ALTERAZIONI DEI PRODOTTI ITTICI

FRODI= condotta illecita che rende sospetta la qualità del prodotto (frode sanitaria) o la commercializzazione del prodotto (frode commerciale)

Frode sanitaria= gli alimenti sono alterati in modo da risultare PERICOLOSI PER LA SALUTE o in cattivo stato di conservazione mascherando il prodotto con trattamenti illeciti. La frequenza di questo tipo di frodi è limitata perché il rischio e le conseguenze penali sono talmente gravi che non giustificano il vantaggio economico.

ALTERAZIONI = modificazione della componente chimica e organolettica del prodotto originale a causa dei fenomeni degenerativi per cattiva, prolungata o inadeguata conservazione.

FRODI COMMERCIALI PIU' COMUNI

PESCI

- Sostituzione di specie (ti vendo un merluzzo per un branzino)
- Vendere un prodotto scongelato per fresco
- Aumento della glassatura (ghiaccio che ricopre il prodotto) per aumentare il peso
- Aumento di peso con ghiaccio nella bocca dei pesci
- Pratiche fraudolente per simulare pesci freschi (congelamento per simulare il rigor-mortis, bagnatura per aumentare la brillantezza....)

CROSTACEI

- Aggiunta di additivi non dichiarati (es. solfiti per renderli più rossi) F. Sanitaria
- Vendere i decongelati per freschi
- Sostituzione di specie

MOLLUSCHI

- Vendere i decongelati per freschi
- Sostituzione di specie
- Trattamento con sbiancanti (per cefalopodi es. seppie, totani.....)

Approfondimento: ISTAMINA

È una sostanza di origine naturale, inodore, incolore e insapore quindi non è possibile individuare il pesce contaminato. Il livello di istamina nel pesce dipende dalla quantità di aminoacidi presenti nel pesce e aumenta con il diminuire della

freschezza del pesce (la maggior parte viene prodotta da batteri che proliferano a temperature comprese tra 6 e 10 °C)

Il consumo di pesci con elevati livelli di istamina causa un'intossicazione (neusea, vomito, diarrea, cefalea, orticaria) visto che resiste alla cottura.

I pesci più a rischio sono tonno, acciughe, sardine e sgombro

Come evitare il rischio?

Le autorità vigilano perché non venga superato il contenuto minimo di istamina ed il rispetto delle temperature di stoccaggio e trasporto. Non compriamo pesce da venditori improvvisati, garantiamo sempre le temperature di trasporto e controlliamo i fornitori, consumiamo il pesce il più presto possibile.

[Approfondimento: ANISAKIS](#)

Le infezioni parassitarie trasmesse dai prodotti ittici

Le infezioni parassitarie legate al consumo di prodotti ittici rappresentano un grave problema di salute pubblica a livello mondiale. L'**anisakiasi** è dovuta alle forme larvali di nematodi appartenenti al genere *Anisakis* i cui ospiti definitivi sono i mammiferi marini che si infettano ingerendo pesci e/o cefalopodi parassitati dal nematode. L'uomo si inserisce in questo ciclo biologico, come ospite accidentale, infettandosi con le larve vive presenti sui visceri e/o nella muscolatura dei pesci.

Le specie ittiche pescate nel Mediterraneo che vengono maggiormente contaminate da questo parassita sono il pesce sciabola, il suro, il melù, lo sgombro, il nasello e in maniera minore l'acciuga e la sarda.

Nei pesci morti da poche ore, le larve di *Anisakis* sono generalmente visibili sulla superficie della cavità gastrointestinale (**figura 9**); esse possono essere devitalizzate mediante congelamento a -20 °C per almeno 24 ore o trattamento termico ad almeno 60 °C per 10 minuti.

L'affumicatura, la marinatura e la salagione non sono in grado di devitalizzare con sicurezza le larve di *Anisakis*, ritenute responsabili anche di reazioni allergiche con una sintomatologia clinica che va dall'orticaria, all'asma fino allo shock anafilattico.

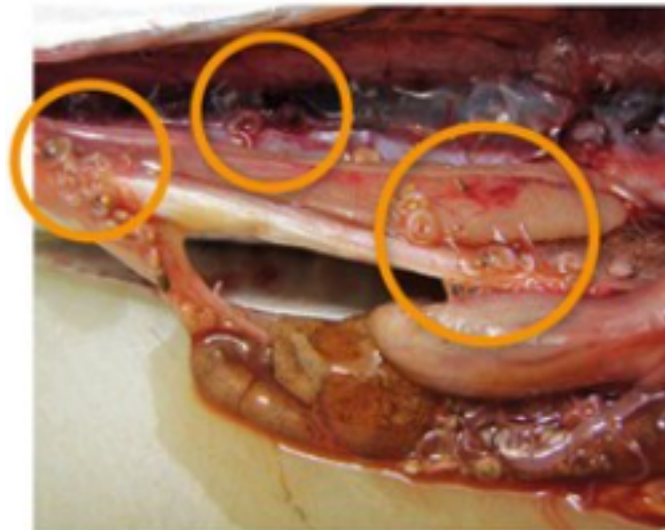


Figura 9 Il consumo di pesci infestati da *Anisakis* può essere pericoloso per la salute.

Gli obblighi di legge per i ristoratori relativi al pesce consumato crudo

Le abitudini alimentari si sono orientate sempre più marcatamente verso il consumo di prodotti della pesca preparati "a crudo". Si tratta principalmente di piatti orientali tipo *sushi* e *sashimi*, ma anche **carpaccio** di pesce crudo di varie specie, oltre a preparazioni **marinate**, affumicate a freddo o in salamoia debole. I ristoratori che intendono vendere tali alimenti, dato il rischio concreto di contaminazione da parassiti potenzialmente pericolosi per il consumatore, devono rispettare le misure di prevenzione e controllo contenute nel **Reg. CE n. 853/2004**.

In particolare, per i prodotti ittici destinati a essere consumati crudi o praticamente crudi è obbligatorio un trattamento preventivo mediante congelamento in **abbattitore termico** per almeno 24 ore a una temperatura non superiore a **-20 °C**.

La legge prevede che ogni OSA debba sottoporre in ogni caso i prodotti della pesca da eviscerare, sfilettare, tranciare o affettare a un **esame visivo** per la ricerca di parassiti visibili, in modo da escludere dalla commercializzazione o somministrazione i prodotti o le parti chiaramente parassitate.