

OM 12/05/1992

Ordinanza Ministeriale 12 maggio 1992 (in Gazz. Uff., 25 maggio, n. 121). -- Misure urgenti per la prevenzione delle parassitosi da Anisakis.

Preambolo

Il Ministro della sanità:

Visto l'art. 5, lettera d), della legge 30 aprile 1962, n. 283;

Visto l'art. 11 della legge 25 marzo 1959, n. 125;

Visto l'art. 54 del regolamento di polizia veterinaria approvato con decreto del Presidente della Repubblica 8 febbraio 1954, n. 320; Preso atto dei recenti riscontri di larve di parassiti del genere Anisakis -- patogeni per l'uomo -- in partite di alici (*Engraulis encrasicolus*) e sardine (*Sardina pilchardus*); Considerato che l'infestazione da parassiti del genere Anisakis può interessare anche altre specie ittiche ed, in particolare, l'aringa (*Clupea harengus*), lo sgombro (*Scomber scombrus*), il tracuro (*Trachurus trachurus*), il melù (*Gadus potassou*), il pesce sciabola (*Lepidopus caudatus*), il merluzzo (*Merluccius merluccius*) e le triglie (*Mullus* sp);

Visti il parere del Consiglio superiore di sanità e le conseguenti misure cautelari dettate con circolare del Ministro della sanità in data 11 marzo 1992, n. 10;

Vista la direttiva n. 91/493 CEE del 22 luglio 1991 concernente le norme sanitarie applicabili alla produzione ed alla commercializzazione dei prodotti della pesca;

Tenuto conto delle diverse tecnologie impiegate nella preparazione, trasformazione e conservazione dei prodotti della pesca; Ritenuto necessario ed urgente, ai fini della tutela della salute pubblica, adottare ulteriori misure per evitare il consumo di prodotti ittici crudi o praticamente crudi contaminati da larve vitali di Anisakis;

Rilevata altresì, la necessità di rimuovere con urgenza i motivi che hanno portato a significative diminuzioni del consumo di pesce da parte della popolazione;

Rilevato che i citati motivi di urgenza precludono il conformarsi a tutte le modalità procedurali concernenti l'informazione della CEE prevista dalla direttiva del Consiglio del 29 marzo 1983, n. 83/189/CEE, e ferma restando la disponibilità a valutare ogni eventuale osservazione della CEE e ad emanare gli atti aggiuntivi che si rendessero all'occorrenza necessari;

Visto l'art. 32 della legge 28 dicembre 1978, n. 833;

Ordina:

Articolo 1

Art. 1. Campo di applicazione.

La presente ordinanza si applica alle specie di pesce indicate in premessa, suscettibili di essere parassitate da nematodi del genere Anisakis.

Articolo 2

Art. 2. Controlli sanitari.

Il controllo sanitario, a cura dei competenti servizi veterinari delle unità sanitarie locali e di confine, del pesce fresco e le relative misure adottate dai veterinari ispettori in ordine alla distruzione di detto pesce in caso di parassitosi a carattere invasivo delle parti edibili, ovvero in ordine all'eventuale bonifica o risanamento, sono effettuati secondo i criteri specificamente riportati nella circolare ministeriale dell'11 marzo 1992, n. 10, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica del 14 marzo 1992, n. 62.

Articolo 3

Art. 3. Processi di risanamento.

1. Al fine di garantire l'efficacia dei processi di bonifica o risanamento del pesce fresco trasferito dai mercati ittici, sotto vincolo sanitario, agli impianti di congelazione o surgelazione specificamente autorizzati, ai sensi dell'art. 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283, a tale trattamento dalla competente unità sanitaria locale, ovvero a quelli per la conservazione in scatola o in altre confezioni, previo trattamento termico, è necessario che:

a) le operazioni di decapitazione, eviscerazione ivi compresa quella delle sardine e delle alici, sfilettatura con verifica dell'assenza di parassiti nelle parti edibili e toelettatura finale, siano condotte in modo igienico ed accurato;

b) la tecnologia di applicazione delle basse temperature tenga conto dello spessore e della massa dei prodotti da congelare in modo da garantire che -- nei tempi all'uopo necessari, qualunque essi siano -- si raggiungano al cuore del prodotto valori di temperatura di meno 20 °C od inferiori; solo a partire dai valori così conseguiti, possono ritenersi sufficienti 24 ore di congelazione;

c) il tempo minimo di 10 minuti di trattamento termico deve ritenersi sufficiente a partire dal momento in cui i valori di temperatura in ogni punto del prodotto hanno raggiunto almeno i 60 °C. Analogo criterio vale qualora il trattamento termico sia applicato nella fase finale di lavorazione a prodotti già confezionati.

2. Dell'effettuazione dei trattamenti di cui al comma 1, lettera b) è fatto obbligo di autocertificazione.

Articolo 4

Art. 4. Preparazione a base di pesce crudo o praticamente crudo.

1. Gli stabilimenti ed i laboratori autorizzati ai sensi dell'art. 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283, alla produzione di preparazioni alimentari a base di pesce crudo o praticamente crudo quale pesce marinato, pesce affumicato a freddo, specialità gastronomiche a base di pesce crudo o ad esso assimilabile, possono operare secondo uno dei seguenti criteri:

a) applicazione dei processi specifici di conservazione ai prodotti della pesca già congelati o surgelati: provenienti rispettivamente da stabilimenti di congelazione in confezioni originali o da stabilimenti di surgelazione, specificamente autorizzati al trattamento di bonifica di cui all'art. 3, lettere a) e b), scortati da autocertificazione, a cura del responsabile dello stabilimento, attestante il trattamento subito; provenienti dall'estero conformemente alle disposizioni di cui all'art. 6;

b) approvvigionamento diretto di pesce fresco ovvero di pesce congelato o surgelato non trattato conformemente a quanto previsto dall'art. 3, lettere a) e b), e -- dopo il completamento delle operazioni di cui all'art. 3, lettera a) -- applicazione dei criteri di seguito indicati:
immediata congelazione alle condizioni di cui all'art. 3, lettera b) e successiva lavorazione secondo i processi specifici di conservazione impiegati;
lavorazione secondo i processi specifici di conservazione impiegati e successiva congelazione dei prodotti finiti confezionati, alle condizioni di cui all'art. 3, lettera b).

2. Il trattamento di congelazione di cui all'art. 3, lettera b), può essere effettuato anche sul pesce intero immediatamente dopo l'arrivo allo stabilimento. In tal caso le operazioni di cui all'art. 3, lettera a), devono essere effettuate prima dei processi specifici di conservazione.

3. I prodotti ottenuti secondo le procedure di cui ai commi 1 e 2 devono essere immessi sul mercato previo confezionamento.

Articolo 5

Art. 5. Obblighi per i responsabili degli impianti.

I responsabili degli impianti di cui all'art. 3 o degli stabilimenti o laboratori di cui all'art. 4, sono tenuti a:

a) assicurare che gli scarti della eviscerazione e delle altre operazioni di cui all'art. 3, comma 1, lettera a), siano tenuti separati dai prodotti destinati al consumo ed, in mancanza di dispositivi speciali per il loro continuo allontanamento ed efficace smaltimento, siano posti in appositi recipienti -- in materiale resistente alla corrosione, a tenuta perfetta, muniti di coperchio, facili da pulire, disinfettare e disinfestare -- da rimuovere e porre in apposito locale per la loro successiva distruzione o allontanamento ed efficace smaltimento ai sensi delle vigenti disposizioni;

b) assicurare che i depositi frigoriferi utilizzati per il risanamento con le basse temperature, siano dotati, ai fini di un adeguato autocontrollo e di una più agevole vigilanza da parte dell'autorità sanitaria competente, di termometri registratori i cui grafici devono essere tenuti a disposizione degli organi di vigilanza per almeno tre mesi;

c) compilare un registro di carico e scarico con annotazione delle partite di pesce fresco pervenute, dei tempi di congelazione impiegati e delle partite distribuite. Analogo registro deve essere attivato presso gli stabilimenti o laboratori di conservazione in scatola o in altre confezioni del pesce previo trattamento termico, per le relative annotazioni delle partite di pesce in entrata, dei tempi e delle temperature adottate per il trattamento termico e delle partite distribuite;

d) al fine di consentire l'attuazione di specifici programmi di vigilanza, informare l'unità sanitaria locale competente per territorio, entro trenta giorni dalla pubblicazione della presente ordinanza nella Gazzetta Ufficiale, delle lavorazioni di risanamento dei prodotti ittici eventualmente in corso, ovvero di quelle nuove, preliminarmente all'inizio delle lavorazioni.

Articolo 6

Art. 6. Prodotti di importazione.

Il pesce congelato o surgelato e le preparazioni a base di pesce crudo o praticamente crudo proveniente da Stati membri della CEE o da Stati terzi devono essere accompagnati da un documento rilasciato, rispettivamente, dal fabbricante e dall'autorità sanitaria competente dello Stato di origine, attestante i trattamenti di cui all'art. 3 ai quali sono stati sottoposti.

Articolo 7

Art. 7. Divieti.

é fatto divieto di:

a) immettere sul mercato preparazioni a base di pesce crudo o praticamente crudo diverse da quelle previste dall'art. 4;

b) somministrare specialità gastronomiche a base di pesce crudo o praticamente crudo per la preparazione delle quali siano utilizzati prodotti diversi da quelli di cui agli articoli 4 e 6 ovvero diversi da prodotti della pesca già congelati o surgelati provenienti rispettivamente da stabilimenti di congelazione in confezioni originali o da stabilimenti di surgelazione, specificamente autorizzati al trattamento di bonifica di cui all'art. 3, lettere a) e b).