



Crediti fotografici: FEDEPESCA

## Raccomandazione del CCA sulla differenziazione delle caratteristiche di sicurezza alimentare dei pesci di allevamento

**Settembre 2021 – (CCA 2021-14)**



Il Consiglio consultivo per l'acquacoltura (CCA) ringrazia l'UE per il supporto finanziario.

## Contesto

I cittadini europei hanno diritto di accedere ad alimenti sicuri e sani che soddisfino i più elevati standard di qualità. Il regolamento generale dell'Unione europea sulla legislazione alimentare<sup>1</sup> garantisce un livello elevato di protezione della vita umana e degli interessi dei consumatori per quanto riguarda i prodotti alimentari, assicurando nel contempo il buon funzionamento del mercato interno dell'Unione.

Tutti gli alimenti immessi sul mercato dell'Unione soddisfano un livello adeguato di sicurezza. Tuttavia, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) e le agenzie nazionali per la sicurezza alimentare pubblicano regolarmente degli orientamenti circa le quantità per un consumo sicuro e le valutazioni delle esposizioni ai contaminanti.

Il pesce apporta un importante contributo a una dieta complessivamente sana fornendo proteine altamente biodisponibili ed amminoacidi essenziali, acidi grassi (come gli acidi grassi omega-3 polinsaturi a catena lunga) e alcune vitamine e minerali (vitamina A, vitamina B12 e vitamina D, potassio, iodio e selenio). Ciò nonostante, il consumo di pesce può comportare anche dei rischi per la sicurezza alimentare che devono essere gestiti in maniera adeguata. I consumatori devono essere educati in merito a tali rischi in modo da poter sviluppare abitudini di consumo responsabili.

Il pesce è tra i pochissimi prodotti alimentari nell'Unione per il quale sul mercato sono reperibili quantità significative delle stesse specie animali provenienti da due metodi di produzione molto diversi: l'allevamento o la cattura.

La presente raccomandazione non intende stabilire se i pesci di allevamento siano più sicuri dei prodotti pescati, o viceversa, ma è volta a garantire che le autorità pubbliche per la sicurezza alimentare forniscano ai consumatori informazioni accurate e differenziate sui rischi per la sicurezza alimentare delle specie ittiche a seconda del metodo di produzione (allevamento o cattura). Studi scientifici indicano che, sebbene non si osservino differenze significative nelle convinzioni dei consumatori circa la sicurezza alimentare dei pesci selvatici rispetto a quelli di allevamento, in generale i pesci di allevamento sono percepiti come meno colpiti dall'inquinamento marino, da metalli pesanti e da parassiti.<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> Il Regolamento (CE) N. 178/2002 stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, ivi compreso il ruolo dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare e le procedure nel campo della sicurezza alimentare: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002R0178&from=EN>

<sup>2</sup> Consumer beliefs regarding farmed versus wild fish (Convinzioni dei consumatori in merito ai pesci di allevamento rispetto a quelli selvatici): <https://bit.ly/3zpeMWT>

La presente raccomandazione ha esaminato i pareri del gruppo di esperti scientifici dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) sui contaminanti nella catena alimentare per quanto attiene alla valutazione della sicurezza dei pesci selvatici e di allevamento<sup>3</sup> attraverso il riesame di una relazione incentrata principalmente sulle diossine e sul mercurio. Tuttavia, è necessario prendere in considerazione anche altri rischi rilevanti, insieme alle forti percezioni di questi altri rischi da parte dei consumatori, di cui i consumatori vengono informati attraverso i media (sulla base di fatti o di cattiva informazione).

Un esempio di differenziazione dei rischi alimentari dei pesci associata ai metodi di produzione è la presenza di parassiti zoonotici come l'anisakis. Il Consiglio consultivo per l'acquacoltura (CCA) ha pubblicato di recente una raccomandazione sulla *Rivalutazione della valutazione del rischio di parassiti nei prodotti ittici d'allevamento*.<sup>4</sup>

Un altro esempio è il rischio associato all'avvelenamento da ciguatera. La ciguatera è un'intossicazione alimentare di origine non batterica provocata da una tossina diffusa su scala mondiale, associata al consumo di prodotti acquatici di origine animale. Sebbene questo problema riguardi per lo più i pesci della barriera corallina tropicale, in alcune regioni dell'Unione europea si sta registrando un aumento dei casi di avvelenamento da ciguatera e nei media si ha spesso notizia di storie allarmanti. L'EFSA ha pubblicato di recente una relazione scientifica esterna sulla *Caratterizzazione del rischio di avvelenamento da ciguatera in Europa*.<sup>5</sup> La relazione esamina il rischio di ciguatera derivante da alcune specie ittiche, ma alcune di queste specie possono arrivare sul mercato sia come prodotti di allevamento sia come prodotti pescati. Purtroppo la relazione non tratta i metodi di produzione ittica, implicando così che il problema riguardi in egual misura i pesci selvatici e quelli di allevamento. Tuttavia, la ciguatera colpisce soltanto i pesci selvatici la cui carne è contaminata da tossine a causa delle loro abitudini alimentari, e questa situazione non trova riscontro nei pesci di allevamento.

Altri esempi di rischi alimentari includono il mercurio, le diossine, i policiclobifenili (PCB) e le microplastiche. Questi rischi non sono completamente assenti nei pesci di allevamento, che però presentano livelli significativamente inferiori di tali contaminanti rispetto alle controparti selvatiche.

Le ragioni di fondo delle differenze circa i rischi per la sicurezza alimentare tra i metodi di produzione (allevamento rispetto alla cattura) stanno nel fatto che i pesci sono contaminati per via delle loro

---

<sup>3</sup> EFSA. Parere dell'EFSA richiesto dal Parlamento europeo sulla sicurezza e sull'apporto nutrizionale dei pesci selvatici e dei pesci di allevamento: <https://bit.ly/35gVghm>

<sup>4</sup> CCA. *Rivalutazione della valutazione del rischio di parassiti nei prodotti ittici d'allevamento*: [https://aac-europe.org/images/jdownloads/AAC\\_Recommendation - Revaluation of the risk assessment of parasites in farmed fish products IT.pdf](https://aac-europe.org/images/jdownloads/AAC_Recommendation_-_Revaluation_of_the_risk_assessment_of_parasites_in_farmed_fish_products_IT.pdf)

<sup>5</sup> EFSA. Risk characterisation of ciguatera poisoning in Europe (Caratterizzazione del rischio di avvelenamento da ciguatera in Europa): <https://bit.ly/3cUIECj>

abitudini alimentari e dell'assunzione di mangimi e dal fatto che alcune specie selvatiche vivono a lungo prima di essere catturate, consentendo il bioaccumulo di tossine, al contrario dei pesci di allevamento che invece vengono abbattuti in giovane età. Inoltre, i pesci pescati si cibano di prede selvatiche non controllate catturate in acqua marine che trasportano un carico notevole di contaminanti in base all'area geografica. Per contro, i pesci di allevamento sono alimentati con mangimi composti posti sotto il controllo degli allevatori ittici e soggetti a controlli di sicurezza rigorosi quanto quelli effettuati per i prodotti alimentari finali stessi.

Il CCA ritiene che la mancata distinzione dei metodi di produzione ittica (allevamento rispetto alla cattura) nelle relazioni di valutazione dei rischi alimentari e nei documenti di orientamento al consumo ittico non è intenzionale. Al contrario, è il risultato di un pensiero retrospettivo che non prende in considerazione l'esistenza dei pesci di allevamento.

## **Raccomandazioni**

1. Il CCA invita la Commissione europea, l'EFSA e le agenzie nazionali per la sicurezza alimentare a prendere atto che le numerose specie ittiche pinnate immesse sul mercato dell'Unione possano essere sia di allevamento sia selvatiche.
2. Il CCA sottolinea la necessità che la Commissione europea, l'EFSA e le agenzie nazionali per la sicurezza alimentare riconoscano che i diversi metodi di produzione (allevamento rispetto alla cattura) possono comportare rischi diversi in termini di sicurezza alimentare.
3. Il CCA chiede alla Commissione europea e agli Stati membri di garantire che le relazioni di valutazione dei rischi alimentari riguardanti i prodotti ittici e i documenti di orientamento al consumo ittico specificino chiaramente se fanno riferimento a pesce pescato, a pesce di allevamento, o a entrambi.
4. Il CCA chiede alla Commissione europea e agli Stati membri di garantire che la ricerca sulla sicurezza alimentare delle specie ittiche finanziata con fondi pubblici distingua, ove appropriato, tra pesce pescato e pesce di allevamento nei contenuti degli inviti a presentare progetti e nelle relazioni sui risultati finali da divulgare.



**Consiglio consultivo per l'acquacoltura (CCA)**

Rue de l'Industrie 11, 1000 Bruxelles, Belgio

Tel: +32 (0) 2 720 00 73

E-mail: [secretariat@aac-europe.org](mailto:secretariat@aac-europe.org)

Twitter: @aac\_europe

[www.aac-europe.org](http://www.aac-europe.org)