



WEBINAR 09

28 febbraio 2018 | ore 16.00 – 18.00

TEMATICHE TRATTATE	La corretta gestione del pescato per la maggior conservabilità, qualità del prodotto e sicurezza del consumatore		
---------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

COORDINATORI	Paolo Fiume	CIHEAM Bari
	Antonio Errico	Associazione Magna Grecia Mare

INTERPRETE	Amine Hamid	CIHEAM Bari
-------------------	-------------	-------------

ESPERTO	Tony Forte	Consulente privato
----------------	------------	--------------------

			REFERENTI LOCALI	PESCATORI PRESENTI
COMUNITÀ COSTIERE	ALBANIA	Porto Palermo	Doreid Petoshati	3
	ALGERIA	Algeri	Rafik Mecellah	3
	EGITTO	Marsa Matrouh	Ashraf El Sadek	6
	ITALIA	Tricase	Antonio Errico Salvatore Baglivo	2 + alcuni soci dell'Ass. Magna Grecia Mare ed una delegazione composta da 4 rappresentanti di tre gruppi femminili di Jdaria, Ajim e El Grine, nel Governatorato di Médenine (Tunisia), impegnate nel Porto di Tricase, presso l'Avamposto MARE del CIHEAM Bari, in un percorso di formazione organizzato da CIHEAM Bari e FAO, incentrato sui temi della lavorazione, pastorizzazione e standard HACCP nella trasformazione dei prodotti ittici
	LIBANO	Tripoli	Akmed Akra	Samer Jawhar + 1 pescatore
	MAROCCO	Nador	Naijb El Ouamari	3
	TUNISIA	Zarzis	Sami Dabbouni	2

- Registrazione integrale del Webinar tramite piattaforma Zoom;
- Report di sintesi.

SINTESI DELLA DISCUSSIONE

L'odierno Webinar, supportato dal Dott. Tony Forte, esperto in sicurezza degli alimenti, ha sottolineato l'importanza dell'adozione di corrette pratiche di gestione del pescato, per garantire una maggiore qualità e conservabilità del prodotto ittico e la massima sicurezza per il consumatore.

Il pesce è un prodotto che presenta un velocissimo grado di decadimento della qualità per l'azione di batteri di diversa natura. In primo luogo, per la presenza di batteri psicrofili (ossia quei batteri che vivono per natura nelle acque profonde) che hanno la capacità di duplicarsi anche a temperature molto basse (comprese tra 0° e 7° C). A questi si aggiungono poi i batteri intestinali, presenti naturalmente in ogni essere vivente.

Il pesce pescato nelle zone costiere e nelle acque superficiali presenta una maggiore carica batterica rispetto a quelli pescati al largo e in acque più profonde. Ciò è dovuto sia al maggior grado di inquinamento di queste zone (per la presenza di insediamenti urbani e di acque reflue che finiscono in mare) che alla maggiore temperatura delle acque, condizione favorevole per una più rapida proliferazione dei batteri.

Anche l'attività di pesca, attraverso l'inosservanza di precise norme igieniche, può creare le condizioni per l'aggressione da parte di ulteriori colonie batteriche.

La mancata o non idonea pulizia delle imbarcazioni, delle attrezzature, dei contenitori per lo stoccaggio e delle stesse mani del pescatore, può difatti portare ad una contaminazione del prodotto ittico, con conseguente più rapido deterioramento.

Maggiore è il livello di contaminazione del pescato e minore sarà il tempo in cui tale prodotto potrà essere venduto sul mercato. A ciò si aggiunge che un prodotto contaminato da agenti batterici non potrà essere utilizzato nel settore della trasformazione e della conservazione.

Altro aspetto molto importante che il pescatore deve tenere in debita considerazione, riguarda la durata del tempo di agonia del pesce, ossia il tempo che intercorre dalla pescata fino alla morte. In questa fase il pesce contrae le fasce muscolari richiamando nei muscoli maggiori quantità di batteri dall'intestino. Un pesce lasciato a lungo nelle reti o fuori dall'acqua, senza ghiaccio, incamera una gran quantità di batteri dalla pelle e dall'intestino. È quindi importantissimo ridurre al minimo il tempo di agonia del pescato. Ciò può essere ottenuto attraverso l'uso del ghiaccio, per i pesci di piccola taglia, mentre per quelli di dimensioni maggiori, è consigliabile la decapitazione, in tempi molto brevi.

Nonostante l'uso del ghiaccio, i batteri continuano comunque la loro azione di deterioramento sul prodotto ittico. Il ghiaccio, infatti, non uccide i batteri presenti ma ne rallenta la velocità di riproduzione. Anche l'uso dell'acqua di mare insieme al ghiaccio (pratica utilizzata da alcune delle comunità presenti) rallenta i tempi di morte del pesce e ne prolunga quindi l'agonia. Allo stesso modo, il sistema dell'elettrofissione utilizzata dalla comunità marocchina per uccidere il pesce velocemente, non si rivela sufficientemente valido, se non seguito in tempi brevi dall'utilizzo di ghiaccio. La scossa elettrica, infatti, narcotizza il pesce ma non ne causa la morte, in quanto non ne provoca l'arresto cardiaco.

La pelle del pesce crea un naturale barriera che limita la contaminazione da parte dei germi presenti nell'acqua o nei successivi luoghi con cui il pesce viene in contatto (mani, imbarcazioni, contenitori). Si presenta quindi di notevole importanza il mantenimento di tale barriera. Anche minuscole lesioni della pelle, causate dalle attrezzature o dallo strofinio contro superficie ruvide, possono accelerare il passaggio dei batteri nelle carni.

Altro fattore di grande rilevanza nel mantenimento della qualità è relativo ai contenitori per lo stoccaggio del pescato. Le cassette di legno da sempre utilizzate dai pescatori presentavano un grosso problema igienico. Il legno infatti per la sua porosità non permette la rimozione, attraverso il lavaggio, di tutti i residui che possono essere causa di contaminazioni. Il pesce nei contenitori in legno entra a contatto con tutti i germi presenti ed essendo ricoperto di sale richiama a sé l'acqua presente all'interno della stessa cassetta.

Le cassette in legno sono state quindi sostituite da altri contenitori di materiali differenti, quali ad esempio il polistirolo, che rimane in ogni caso un materiale non idoneo, avendo le stesse caratteristiche di porosità del legno. Il polistirolo, infatti, è stato studiato e creato per essere adoperato una sola volta e non riutilizzato.

Le cassette di plastica, utilizzate molto spesso dai pescatori, rimangono le più idonee. Tuttavia possono presentare una serie di problematiche relative al mantenimento della qualità del prodotto ittico. La plastica esposta al sole può infatti rilasciare sostanze tossiche che vengono assorbite dal pescato in esse contenuto. Inoltre, richiedono l'uso di maggiori quantità di ghiaccio per portare il pescato alla temperatura richiesta per il suo mantenimento. La plastica alimentare riduce tale problema, in quanto studiata per essere sicura anche a temperature di 40°-45°.

Le normative igieniche, in Europa, stabiliscono che è assolutamente vietato l'utilizzo di acqua non potabile, per il lavaggio di luoghi e attrezzature che possono essere a contatto con alimenti. Ogni imbarcazione dovrebbe avere quindi a bordo un serbatoio di stoccaggio dell'acqua potabile, da utilizzare per il lavaggio delle attrezzature. Stessa cosa dovrebbe essere a bordo delle piccole imbarcazioni, dove però gli spazi ridotti non consentono l'adeguamento a tali disposizioni.

Questa stessa problematica si è presentata, anni fa, anche relativamente alle stalle e al lavaggio di attrezzature connesse all'allevamento del bestiame. Per ovviare ai problemi derivanti da tali disposizioni, il legislatore ha corretto la normativa iniziando a parlare di "acqua potabile o pulita". Purtroppo, ad oggi, questa variazione non è stata ancora riportata riguardo al settore ittico.

In ogni caso, emerge dal Webinar che molto spesso anche l'acqua potabile può creare dei problemi alla qualità del pescato. Infatti, mentre l'acqua salata non permette lo sviluppo di colonie batteriche, se non di quelle naturalmente presenti in mare, l'acqua dolce favorisce la crescita di questi e altri germi derivanti da contaminazioni esterne.

Le indicazioni conclusive del presente Webinar confermano l'importanza e l'interesse di ogni comunità presente nel conoscere e mettere in pratica corrette azioni per garantire ai propri clienti la massima qualità e conservabilità del prodotto.

In conclusione, viene sottolineato quanto le attuali normative sulla sicurezza alimentare siano indirizzate principalmente alla pesca industriale e di larga scala, senza prendere in considerazione l'esistenza di numerose piccole comunità dedite alla pesca artigianale e costiera.

