IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Istamina nei prodotti ittici, nuove regole dall'Europa

Nuove regole sull'istamina nei prodotti della pesca. È stato pubblicato il Regolamento UE 1019/2013 del 23 ottobre 2013, che modifica l'allegato I, capitolo I del Regolamento CE n. 2073/2005, la norma quadro che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari per alcuni microrganismi. Il documento definisce anche i criteri di sicurezza alimentare riguardanti l'istamina, e i piani di campionamento dei prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina.

La novità è l'inserimento del punto 1.27 bis, che prevede il nuovo criterio sull'istamina anche per la "salsa di pesce prodotta mediante fermentazione di prodotti della pesca", in linea con le nuove raccomandazioni del Codex Alimentarius e il parere dell'Efsa (Autorità europea per la sicurezza alimentare). Il piano di campionamento prevede 1 unità con limite di 400mg/kg, applicabile ai "prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità".

Viene inoltre aggiunto alla voce "Interpretazione dei risultati delle prove", sempre del capitolo I dell'allegato I, il seguente: l'interpretazione dei risultati sulle prove sarà: soddisfacente se il valore osservato è pari o inferiore al limite; insoddisfacente, se il valore osservato è superiore al limite.

Ragionevolmente è modificato anche il punto 1.27 che ora si applica ai "prodotti della pesca, tranne quelli appartenenti alla categoria alimentare 1.27 bis, che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina". Si modifica anche la nota 18, riguardante il numero di unità che compongono il campione (n=9) sostituendola con la seguente "I singoli campioni possono essere prelevati dai dettaglianti. In tal caso non vale il principio di cui all'art. 14, paragrafo 6, del Reg. CE n.178/2002, secondo cui si presume che l'intera partita sia a rischio, a meno che il risultato non sia superiore a M" (limite massimo tollerato).

Ricordiamo che l'istamina è un composto azotato che appartiene alla famiglia delle ammine biogene ed ha un importante ruolo nel sistema immunitario dell'uomo. Nell'organismo umano è prodotta nei tempi e nella quantità necessarie, ma assumendone altra con l'ingestione di pesce "contaminato" si può ottenere un sovradosaggio con conseguenze dannose. L'Istamina, nei prodotti della pesca, origina dall'attività di alcuni batteri che producono l'enzima istidina decarbossilasi che reagisce con l'amminoacido istidina, particolarmente presente in alcune specie di pesci.

La decarbossilazione dell'istidina ad istamina avviene da subito dopo il decesso dell'animale, in quanto processo molto rapido, e di conseguenza si accumula in grandi quantità, senza che siano ancora intervenuti i processi putrefattivi più evidenti dal punto di vista organolettico che renderebbero immangiabile il pesce (es.: cattivo odore, perdita di consistenza dei tessuti, ecc...). Ciò espone al problema di avere un prodotto ancora commestibile, ma magari ricco di istamina.

Il pericolo per il consumatore che ingerisce alimenti con elevate quantità di istamina è la cosiddetta “sindrome sgombroide”. I sintomi possono essere: nausea, diarrea, vomito, rossore, prurito, cefalea e nei casi più gravi shock e collasso del sistema cardiovascolare. Ovviamente la quantità di istamina necessaria per la manifestazione clinica della sindrome sgombroide dipende da diversi fattori come sensibilità individuale, allergia all’istamina, assunzione di farmaci, patologie concomitanti, età.

L'istamina quindi è un efficace indicatore di freschezza del pesce, ed è importante monitorarne il livello di presenza perché valori elevati comportano comunque rischi per tutti i soggetti e non solo per chi mostra una ipersensibilità. L'applicazione di GMP (Good Manufacturing Practice-buone pratiche di produzione) post cattura possono prevenire sensibilmente la formazione di istamina, sopratutto se finalizzate a mantenere la catena del freddo.

Nella pesca con la lampara i livelli di istamina nel pesce azzurro sono minori rispetto a quelli della stessa specie riscontrabili nella medesima specie catturata con altro sistema (ad esempio: volante, strascico o attrezzi da posta); ciò è dovuto non tanto dalla tecnica di cattura, quanto dalle modalità di trattamento del prodotto a bordo, che a bordo delle lampare viene immesso ancora vivo in acqua e ghiaccio in fusione. La stessa tecnica viene usata da alcuni impianti di acquacoltura (ad esempio: trote) che portano il pesce al decesso immettendo il prodotto ittico allevato e prelavato dalle vasche, in contenitori con acqua e ghiaccio.

La morte del pesce avviene quindi per assideramento ed in seguito al decesso il freddo rallenta considerevolmente i processi di proliferazione batterica. È bene quindi assicurarsi della provenienza del prodotto ittico, prediligendo un prodotto italiano che provenga da una filiera corta, trasparente e garantita ove operatori esperti abbiano applicato prontamente adeguate GMP (Good Manufacturing Practice).