

Ai diretti interessati

Bergen, Norway 2025

## **Nessun parassita di nematodi nel salmone e nella trota di allevamento di Lerøy**

Questa dichiarazione riguarda tutti i salmoni e le trote di allevamento di Lerøy forniti da Lerøy Seafood AS

Le larve di nematodi del genere Anisakis si trovano comunemente in quasi tutte le specie marine commercialmente importanti specie ittiche dell'Oceano Atlantico nordorientale e delle acque adiacenti (Mare del Nord, Golfo di Biscaglia, Mediterraneo eccetera.). Mentre la maggior parte delle larve sembra alloggiare intorno agli organi interni e verrà quindi rimossa durante il processo di filettatura, alcuni vermi possono occasionalmente essere trovati nella muscolatura. Inoltre, alcuni crostacei specie come gamberi, gamberi e calamari possono anche trasportare larve di Anisakis. Pertanto, al fine di evitare l'infezione con larve di nematodi, tutti i frutti di mare catturati in natura destinati al consumo allo stato crudo o semi-crudo devono essere surgelati a una temperatura interna di -20 ° C per almeno 24 ore. Sulla base di molti studi internazionali, va bene documentato che questa procedura ucciderà tutti i parassiti. È inoltre ben documentato che i nematodi morti non lo fanno rappresentano una minaccia diretta per la salute umana, tuttavia i nematodi morti possono in casi posteriori causare sintomi di allergie.

Il salmone d'allevamento norvegese (*Salmo salar*) destinato al consumo umano non porta alcun parassita nematode. Questo è stato confermato dal NIFES in indagini approfondite sul salmone d'allevamento dai mille rappresentanti tutte le contee produttrici di salmone in Norvegia (Lunestad, B.T.:J. Food Protection, Vol.66, pp 122-124, Levsen, A. & Maage A .: rapporto NIFES del 26.10.2015

Il salmone e la trota allevati a Lerøy vengono nutriti esclusivamente con mangime secco. Inoltre, i krill (organismi marini invertebrati) che fungono da principale ospite intermediario di Anisakis, sono assenti dalle strutture di coltura. L'autorità norvegese per la sicurezza alimentare non ritiene che il consumo di salmonidi d'allevamento crudi possa rappresentare un rischio per la salute umana a causa dei parassiti Anisakis. Quindi, il salmone fresco d'allevamento di Lerøy è perfetto per essere utilizzato in qualsiasi piatto di pesce crudo o semi-crudo.

Il salmone Lerøy soddisfa il Reg. UE 1276/2011 e non necessita di trattamento di congelamento poiché:

d) Salmone Lerøy derivato dalla piscicoltura, allevato da embrioni e alimentato esclusivamente con una dieta che non può contenere parassiti vitali che presentano un rischio per la salute

### **LERØY SEAFOOD AS**

PO Box 7600  
N-5020 Bergen  
Norway

Phone + 47 55 21 36 50  
Email [post@leroyseafood.com](mailto:post@leroyseafood.com)  
Foretaksregisteret/VAT NO 913 859 529 MVA

Acc. no 5205 06 43999  
Iban NO76 5205 0643 999  
Bank DNB Bank ASA  
Swift DNBANOKK

[leroyseafood.com](http://leroyseafood.com)

# STATEMENT

LERØY ESG & QUALITY DEPARTMENT



i) Sono stati allevati esclusivamente in un ambiente privo di parassiti vitali

Se hai bisogno di ulteriori informazioni, non esitare a contattare l'ufficio qualità di Lerøy.

Are M. Paulsen  
ESG & Quality  
Team Manager Market

A handwritten signature in black ink, appearing to be the initials "AP" or similar.



## LERØY SEAFOOD AS

PO Box 7600  
N-5020 Bergen  
Norway

**Phone** + 47 55 21 36 50  
**Email** [post@leroyseafood.com](mailto:post@leroyseafood.com)  
**Foretaksregisteret/VAT** NO 913 859 529 MVA

**Acc. no** 5205 06 43999  
**Iban** NO76 5205 0643 999  
**Bank** DNB Bank ASA  
**Swift** DNBANOKK

[leroyseafood.com](http://leroyseafood.com)