

SERVIZIO VETERINARIO E IGIENE DEGLI ALIMENTI
IL RESPONSABILE**GABRIELE SQUINTANI**TIPO ANNO NUMERO
REG. PG | 2012 | 257841
DEL 05/11/2012
Lett. 156

e, p.c.

Direttori ADSPV
Aziende U.S.L.
Regione Emilia RomagnaDirettori
DSP Aziende U.S.L.
Regione Emilia RomagnaResponsabile
Servizio Sviluppo Economia
Ittica e delle produzioni animali
Regione Emilia RomagnaCoordinatore
Sezioni Emilia Romagna
I.Z.S.L.E.R.Direttore
Area laboratoristica
ARPA Emilia Romagna

Associazioni di Categoria

Informo

Oggetto: Invio documenti per il controllo ufficiale di Operatori del settore alimentare "Prodotti della pesca".

Si inviano il manuale e la rispettiva chek-list da utilizzare per il controllo ufficiale di operatori del settore alimentare "prodotti della pesca".

Tali documenti sono stati approvati dai Responsabili ADSPV nel corso della riunione di

Viale Aldo Moro 21
40127 Bolognatel 051.527.7455 – 6
fax 051.527.7064segrvet@regione.emilia-romagna.it
segrvet@postacert.regione.emilia-romagna.it
www.regione.emilia-romagna.it

	ANNO	NUMERO	INDICE	LIV.1	LIV.2	LIV.3	LIV.4	LIV.5	ANNO	NUMERO	SUB
a uso interno	DP		Classif.	3664	600	140	60	90	Fasc.	2012	


coordinamento fra Servizio Veterinario e Igiene Alimenti della Regione Emilia Romagna e Responsabili dei Servizi ADSPV e SIAN del 2 Ottobre 2012 e hanno concluso l'iter di validazione previsto dalla procedura n.3: "Gestione dei manuali per l'esecuzione dei controlli ufficiali su OSA e OSM", Rev/00 del giugno 2009.

Ogni capitolo del presente manuale (contraddistinto dal carattere grafico sottolineato) è riportato sotto il titolo corrispondente della parte generale (Manuale per il controllo ufficiale presso OSA) e ne costituisce il completamento per il settore specifico.

La check -list riporta gli stessi punti evidenziati e va usata a completamento di quella generale.

La valutazione da riportare sulla SCU sarà quella complessiva riferita alla parte generale e a quella speciale.

Cordiali saluti.


Gabriele Squintani



Data _____

RAGIONE SOCIALE (timbro)

Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____

il _____ residente a _____ Prov. _____

in Via _____

SEDE PRODUTTIVA

Via _____ C.A.P. _____

Comune _____ Località _____

Telefono _____ Fax _____ e-mail _____

n. addetti produzione dipendenti _____ esterni _____

Numero di riconoscimento/registrazione _____

Responsabile Autocontrollo Sig./Dott. _____

dipendente consulente esterno

Laboratorio di analisi interno esterno n. accreditamento _____

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO Cognome e Nome

_____ Qualifica _____

_____ Qualifica _____

_____ Qualifica _____

PUNTO DI SBARCO:

UBICAZIONE: _____

ENTE COMPETENTE: _____

ENTE/SOCIETA' DI GESTIONE _____

RAPPRESENTANTI DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO Cognome e Nome

_____ Qualifica _____

_____ Qualifica _____

_____ Qualifica _____

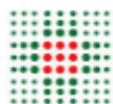
TIPOLOGIA:

- Annesso a mercato all'ingrosso
- Non annesso a mercato all'ingrosso

EVENTUALI LIMITI D'USO: _____

QUANTITATIVI E TIPOLOGIA DI PRODOTTO SBARCATO: _____

NUMERO E TIPOLOGIA IMBARCAZIONI : _____



6.1 REGISTRAZIONE/RICONOSCIMENTO

6.1.1 AUTORIZZAZIONI/ANAGRAFE BDN -ACQUACOLTURA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<ul style="list-style-type: none">- Lo stabilimento di lavorazione prodotti di acquacoltura è riconosciuto conformemente all'articolo 4 del Regolamento (CE) 853/2004- o registrato conformemente all'articolo 6 del Reg.(CE) 852/2004- L'impresa di acquacoltura è registrata in BDN- L'impresa di acquacoltura è autorizzata ai sensi ai sensi dell'articolo 6 del Decreto Legislativo 148 /2008- È dotata di apposito registro in cui vengono annotati gli spostamenti degli animali e dei prodotti in entrata in uscita , i casi di mortalità rilevati, i risultati del programma di sorveglianza sanitaria.- Le imprese e gli stabilimenti di lavorazione di prodotti di acquacoltura attuano appropriate prassi igieniche volte ad evitare la propagazione di malattie- Attuano un programma di sorveglianza sanitaria basato sulla valutazione del rischio						

6.2 STRUTTURE E ATTREZZATURE

6.2.1.1 REQUISITI APPLICABILI ALLE NAVI

Requisiti	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
	Evidenze					
<p>L'OSA primario ha notificato al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio le seguenti informazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - punto di sbarco utilizzato - giorni e fasce orarie di sbarco - sistema di pesca adottato - tipologia di prodotto sbarcato - tipologia di imbarcazione - presenza o meno di attrezzature per la conservazione dei prodotti della pesca a bordo per oltre 24 ore 						
<ul style="list-style-type: none"> - Le navi sono concepite in modo da evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti con acque di sentina, acque residue, fumo, carburanti, olio, grasso o altre sostanze nocive - Le superfici che possono venire in contatto con i prodotti della pesca sono fabbricate con materiale appropriato, resistente alla corrosione, liscio, facile da pulire - Sono dotate di un rivestimento solido e non tossico - Le attrezzature ed il materiale per la lavorazione dei prodotti della pesca sono fabbricati con materiale resistente alla corrosione, facile da pulire e da disinfettare - Il punto di alimentazione dell'acqua utilizzato per i prodotti della pesca è situato in modo da evitare contaminazioni nell'approvvigionamento idrico 						
<p>Le navi progettate e attrezzate per la conservazione dei prodotti della pesca a bordo per oltre 24 ore sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dotate di stive, cisterne o contenitori per la conservazione dei prodotti della pesca alle temperature prescritte dal re. 853 al capitolo VII - le stive sono separate dal comparto macchine e dai locali riservati all'equipaggio da paratie sufficienti a evitare la contaminazione dei prodotti della pesca - le stive ed i contenitori usati per la conservazione dei prodotti della pesca assicurano il mantenimento in soddisfacenti condizioni igieniche - garantiscono che l'acqua di fusione non rimanga a contatto con i prodotti - nelle navi che sono attrezzate ad usare acqua di mare pulita refrigerata, le cisterne hanno un sistema che garantisca il loro interno una temperatura uniforme, non superiore a 3° sei ore dopo il carico e non superiore a 0° sedici ore dopo - viene effettuato il monitoraggio o, dove necessario, la registrazione delle temperature 						
<ul style="list-style-type: none"> - Al momento della loro utilizzazione le parti delle navi o i contenitori riservati alla conservazione dei prodotti della pesca sono mantenuti puliti e in buono stato di manutenzione - I prodotti della pesca sono posti al riparo dalle contaminazioni e dalla azione del sole o di qualsiasi altra fonte di calore - I prodotti della pesca vengono manipolati e conservati evitandone i danneggiamenti - Ad eccezione di quelli che devono essere mantenuti vivi, vengono refrigerati il più presto possibile - o, dove non è possibile la refrigerazione, sbarcati appena possibile - quando vengono decapitati o eviscerati a bordo, tali operazioni vengono effettuate nel rispetto delle norme igieniche - i visceri vengono tenuti separati dai prodotti destinati al consumo umano - fegati, uova e lattimi destinati al consumo umano sono conservati sotto ghiaccio - qualora si pratici il congelamento, la temperatura raggiunta è non superiore a -9° 						
<p>Nel caso in cui il confezionamento avvenga a bordo delle imbarcazioni vengono adottati dispositivi affinché il materiale di confezionamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - non sia fonte di contaminazione - sia depositato in modo tale da non essere esposto al rischio di contaminazione - se destinato ad essere riutilizzato, sia facile da pulire, se del caso, da disinfettare. 						



6.2 STRUTTURA E ATTREZZATURE

**6.2.1.2 CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI e IGIENICHE
PER I PUNTI DI SBARCO**

**Giudizio
Complessivo**

SI si NO no NA

Requisiti

Evidenze

- È consentito l'accesso controllato dei veicoli e delle persone (es. presenza di barriere fisiche)
- E' presente un impianto di erogazione di acqua per operazioni di pulizia
- se avvengono sbarchi in condizioni di luce insufficiente, c'è una buona illuminazione
- E' presente un adeguato sistema di drenaggio delle acque
- L'ambiente è obiettivamente e ragionevolmente libero da fumo, polvere, gas di scarico, e altri possibili contaminanti e infestanti
- La pavimentazione è facile da pulire, idonea ad evitare ristagni di acqua ,fango e materiale organico
- Le attrezzature presenti sono idonee al contatto con alimenti,
- In materiale facile da pulire,
- In buono stato di manutenzione e pulizia

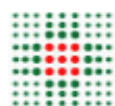
Esistono condizioni per :

- evitare qualsiasi ritardo nelle operazioni di sbarco
- impedire qualsiasi contaminazione del pescato
- consentire in maniera igienica l'approvvigionamento di ghiaccio, acqua, materiali
- mantenere separati nello spazio o nel tempo , lo scarico dei prodotti della pesca e l'approvvigionamento del carburante
- consentire una pulizia periodica (settimanale)
- effettuare la raccolta dei sottoprodotti di origine animale conformemente alla normativa vigente (Reg.1069/2009)
- gli automezzi presenti sono idonei ai sensi del Reg. 852/2004 (con possibile deroga per la movimentazione in area mercatale)

- Presenza di pesce intero o eviscerato in acqua e ghiaccio sulla nave
- Trasbordo del pesce in acqua e ghiaccio dalla nave sulla banchina

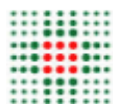
Vi è l'evidenza della esecuzione di operazioni (vietate)di :

- manipolazione
- incassettamento
- aggiunta di additivi
- trasferimento dei prodotti della pesca da un automezzo all'altro nel punto di sbarco



6.2 STRUTTURA E ATTREZZATURE

6.2.1.3 CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI DEGLI STABILIMENTI PER LA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI DELLA PESCA	Giudizio Complessivo	SI si NO no NA
Requisiti	Evidenze	
per quanto riguarda gli impianti collettivi per le aste e i mercati all'ingrosso in cui i prodotti della pesca vengono esposti per la vendita : <ul style="list-style-type: none">- Sono disponibili strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato dei prodotti della pesca trattenuti in osservazione e- strutture separate, che si possano chiudere a chiave per il deposito dei prodotti della pesca dichiarati non idonei al consumo umano		
- Nel caso in cui il servizio di controllo ufficiale l'abbia richiesto formalmente è disponibile una ulteriore adeguata struttura che si possa chiudere a chiave o, se necessario, un locale ad uso esclusivo dell'autorità competente		
Durante l'esposizione o il deposito dei prodotti della pesca: <ul style="list-style-type: none">- i locali vengono utilizzati ad uso esclusivo per il quale sono riconosciuti- è stato impedito ai veicoli i cui gas di scarico possano influire negativamente sulla qualità dei prodotti della pesca di avere accesso ai locali- è stato vietato alle persone che hanno accesso ai locali di non introdurre altri animali- i locali risultano ben illuminati al fine di facilitare controlli ufficiali		



6.5 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI

**6.5.2.1 REQUISITI DI IGIENE APPLICABILI ALLA
PRODUZIONE PRIMARIA E ALLE OPERAZIONI ASSOCIATE**

**Giudizio
Complessivo**

SI si NO no NA

Requisiti

Evidenze

L'OSA primario :

- ha individuato il responsabile delle buone prassi igieniche
- dispone della documentazione relativa alla rintracciabilità
- dispone (almeno per i capibarca) di un attestato di formazione

Nel caso di operatori del settore alimentare che allevano, raccolgono o producono prodotti primari di origine animale, :

- viene utilizzata acqua potabile o acqua pulita , ove necessario, in modo da prevenire la contaminazione
- il personale che manipola i prodotti alimentari è adeguatamente formato
- sono stati prese delle misure atte a prevenire le possibili contaminazioni da parte di animali e insetti nocivi
- i rifiuti e le sostanze pericolose sono immagazzinate in maniera tale da evitare possibili contaminazioni
- vengono registrate e conservate le misure adottate per il controllo dei pericoli, in relazione alla natura e alle dimensioni dell'impresa



6.5 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI

**6.5.2.2 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI
STABILIMENTI PRODOTTI DELLA PESCA**

**Giudizio
Complessivo** **SI** **si** **NO** **no** **NA**

Requisiti

Evidenze

- I prodotti ittici vengono sottoposti a raffreddamento il più rapidamente possibile al termine del trattamento termico o dell'ultima fase della preparazione
- Lo scongelamento dei prodotti ittici avviene razionalmente e progressivamente (in modo da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine e senza ristagno di liquidi di scongelamento)

- Se non è stato possibile effettuare la refrigerazione a bordo, i prodotti freschi della pesca, ad eccezione dei prodotti mantenuti vivi, vengono refrigerati il più rapidamente possibile dopo lo sbarco e successivamente conservati a una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente

Per i prodotti della pesca freschi refrigerati:

- operazioni quali la eviscerazione e la decapitazione sono effettuate nel rispetto delle norme igieniche
- l'eviscerazione viene praticata il più rapidamente possibile dopo la cattura o lo sbarco
- i prodotti vengono lavati con acqua potabile o con acqua di mare pulita
- operazioni come sfilettatura e affettatura sono eseguite in modo da evitare la contaminazione dei filetti e delle trance
- una volta preparati, vengono confezionati e imballati
- se non imballati
- sono conservati sotto ghiaccio
- viene reimmesso il ghiaccio ogniqualvolta si renda necessario

se imballati

- sono refrigerati ad una temperatura che si avvicina a quella del ghiaccio fondente
- operazioni quali la eviscerazione e la decapitazione sono effettuate nel rispetto delle norme igieniche
- l'eviscerazione viene praticata il più rapidamente possibile dopo la cattura o lo sbarco
- i prodotti vengono lavati con acqua potabile o con acqua di mare pulita
- operazioni come sfilettatura e affettatura sono eseguite in modo da evitare la contaminazione dei filetti o delle trance
- una volta preparati, vengono confezionati e imballati
- i contenitori usati per i prodotti della pesca sotto ghiaccio sono tali da assicurare che l'acqua di fusione non sia a contatto con i prodotti

i prodotti della pesca congelati

- sono conservati ad una temperatura non > di 18°

i prodotti della pesca separati meccanicamente:

- sono ottenuti con materie prime costituite da pesci interi o da spine
- sono privi di intestini
- sono ottenuti con separazione meccanica che segue immediatamente la sfilettatura
- vengono immediatamente congelati o incorporati in prodotti destinati alla congelazione o a trattamenti stabilizzanti

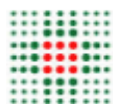
6.6 FORMAZIONE DEL PERSONALE

**6.6.1 FORMAZIONE DEL PERSONALE DEGLI STABILIMENTI
DEI PRODOTTI DELLA PESCA**

**Giudizio
Complessivo** **SI** **si** **NO** **no** **NA**

I corsi frequentati dal personale addetto hanno trattato in tutto o in parte i seguenti argomenti

- innovazioni introdotte dal pacchetto igiene;
- il principio della responsabilizzazione dell'operatore del settore alimentare;
- la gestione dei principi di sicurezza alimentare;
- gli indicatori di riferimento ed i sistemi di indagine per la sicurezza alimentare;
- il coordinamento con l'autorità competente per il controllo dei prodotti della pesca



6.8 GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE , dei RIFIUTI e APPROVVIGIONAMENTO IDRICO						
6.8.4.1 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO STABILIMENTI PRODOTTI DELLA PESCA – APPLICAZIONE	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
Nel caso in cui, a norma della lettera c), punto 3, Sez.VIII allegata al Reg.853/04, si utilizzi l'acqua di mare pulita per trattare e lavare i prodotti della pesca, produrre ghiaccio destinato alla refrigerazione dei prodotti della pesca e raffreddare rapidamente i crostacei e i molluschi dopo la loro cottura, - vengono adottate precauzioni affinché ne venga impedito l'impiego in ogni altra situazione						



6.9 LOTTI, RINTRACCIABILITA', PROCEDURE DI RITIRO E DI RICHIAMO

**6.9.2 GESTIONE DEI LOTTI /
RINTRACCIABILITA'/ PROCEDURE DI RITIRO
E DI RICHIAMO DEI PRODOTTI DELLA PESCA**

**Giudizio
Complessivo**

SI si NO no NA

Requisiti

Evidenze

I prodotti della pesca nel caso in cui siano proposti per la vendita al dettaglio al consumatore finale, indipendentemente dal metodo di commercializzazione, recano un'indicazione o un'etichetta adeguata che precisi:

- la denominazione commerciale della specie,
- la denominazione scientifica,
- il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento),
- la zona di cattura.

Le informazioni richieste per quanto riguarda:

- la denominazione commerciale,
- il nome scientifico della specie,
- il metodo di produzione e
- la zona di cattura sono disponibili ad ogni stadio di commercializzazione della specie interessata.

Queste informazioni sono fornite:

- mediante l'etichettatura o l'imballaggio del prodotto oppure
- mediante un qualsiasi documento commerciale di accompagnamento della merce, compresa la fattura.

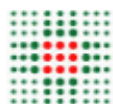
Sono riportate le seguenti informazioni obbligatorie in ogni stadio della commercializzazione, compresa la presentazione al consumatore finale, ai fini della tracciabilità

- la denominazione commerciale,
- la denominazione scientifica della specie interessata;
- il metodo di produzione come definito dall'art. 4 del regolamento (CE) n. 2065/2001;
- la zona di cattura come definita dall'art. 5 del regolamento (CE) n. 2065/2001.



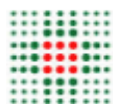
6.10 DEPOSITO E TRASPORTO

6.10.2.1 TEMPERATURE DEI PRODOTTI DELLA PESCA -	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
Requisiti	Evidenze					
<ul style="list-style-type: none"> - I prodotti della pesca refrigerati non imballati, se non vengono distribuiti, spediti, preparati o trasformati immediatamente, sono conservati sotto ghiaccio - viene reimmesso il ghiaccio ogniqualvolta sia necessario 						
I prodotti della pesca freschi imballati: <ul style="list-style-type: none"> - sono conservati ad una temperatura che si avvicina a quella del ghiaccio fondente 						
Gli stabilimenti a terra che congelano i prodotti della pesca devono: <ul style="list-style-type: none"> - disporre di installazioni con capacità frigorifera in grado di ridurre rapidamente la temperatura fino a una temperatura non superiore a - 18°C al centro del prodotto; - disporre di dispositivi con capacità frigorifera in grado di mantenere i prodotti della pesca nelle stive di magazzino ad una temperatura non superiore a - 18°C. I locali di magazzino devono essere muniti di un termografo posto in un luogo tale da essere facilmente leggibile; l'elemento sensibile del termometro deve essere posto nella zona della stiva in cui la temperatura è la più elevata; 						
Qualora si pratici il congelamento di pesci interi in salamoia per la fabbricazione di conserve <ul style="list-style-type: none"> - viene documentato il raggiungimento della temperatura non superiore a - 9°C 						
<ul style="list-style-type: none"> - viene controllato che la salamoia non costituisca una fonte di contaminazione per i pesci 						
<ul style="list-style-type: none"> - Viene documentato che i prodotti della pesca derivati da pesci pinnati e molluschi cefalopodi da consumarsi crudi o marinati, salati e qualunque altro prodotto della pesca trattato se il trattamento praticato non garantisce la distruzione delle larve di nematodi sono trattati con un congelamento in ogni parte della massa del prodotto fino ad almeno: <ul style="list-style-type: none"> a)- 20°C per almeno 24 ore; oppure b)- 35° C per almeno 15 ore. - L'OSA che immette sul mercato prodotti della pesca di cui al punto precedente , non destinati al consumatore finale, fornisce una attestazione dell'OSA che ha effettuato il congelamento, in cui viene indicato il tipo di congelamento usato. - Il termine "scongelato" non è obbligatorio per i prodotti ittici sottoposti a bonifica sanitaria per parassiti - L'OSA che commercializza al dettaglio prodotti della pesca derivati da pesci pinnati e molluschi cefalopodi da consumarsi crudi, prodotti da lui stesso, ha inserito la relativa procedura nel piano di autocontrollo. 						
<ul style="list-style-type: none"> - Nel caso si proceda alla cottura dei crostacei si procede al raffreddamento rapido, utilizzando a tale scopo acqua potabile o, a bordo delle navi, acqua pulita - Se non viene utilizzato alcun altro metodo di conservazione, il raffreddamento viene documentato che si prosegue fino a raggiungere la temperatura del ghiaccio in fusione - Una volta sguosciati, i prodotti cotti vengono congelati immediatamente o refrigerati appena possibile alla temperatura stabilita nel capitolo VII 						



6.10 DEPOSITO E TRASPORTO

6.10.3.1 MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO PRODOTTI DELLA PESCA	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
		Evidenze				
Requisiti						
I contenitori utilizzati per la spedizione o la conservazione di prodotti della pesca freschi preparati non imballati conservati sotto ghiaccio : <ul style="list-style-type: none">- sono conformati in modo tale da assicurare che l'acqua di fusione del ghiaccio non possa venire a contatto con i prodotti ittici						
I prodotti della pesca congelati : <ul style="list-style-type: none">- sono mantenuti a una temperatura non superiore a -18 °C in tutti i punti del prodotto (salvo i pesci interi congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve che possono essere mantenuti a una temperatura non superiore a - 9°C.)						
Durante il trasporto i prodotti della pesca , <ul style="list-style-type: none">- i prodotti della pesca non trasformati decongelati nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati, sono mantenuti ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione						
I prodotti della pesca congelati, eccetto i pesci congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve, : <ul style="list-style-type: none">- sono mantenuti, durante il trasporto, a una temperatura stabile, non superiore a - 18°C, in ogni parte della massa, con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto, di 3°C al massimo (ad eccezione nei casi di trasporto da un deposito frigorifero verso uno stabilimento riconosciuto per esservi decongelati al loro arrivo al fine della preparazione e/o trasformazione)						



6.12 PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA

6.12.2.1	PRODOTTO FINITO/ETICHETTATURA	E	Giudizio Complessivo	SI	si	NO	no	NA
IMBALLAGGIO PRODOTTI DELLA PESCA								
Requisiti			Evidenze					
<p>Gli operatori del settore alimentare che trattano "prodotti della pesca":</p> <ul style="list-style-type: none"> - effettuano un esame organolettico dei prodotti della pesca; - garantiscono che nei prodotti non siano superati i limiti relativi alla istamina; - rispettano i limiti relativi all' ABVT e al TMA_N; - effettuano un controllo visivo per la ricerca di endoparassiti; - garantiscono di non immettere sul mercato prodotti ottenuti da pesci velenosi o contenenti biotossine. 								
<p>I prodotti della pesca, nel caso in cui siano proposti per la vendita al dettaglio al consumatore finale, indipendentemente dal metodo di commercializzazione, recano un'indicazione o una etichetta in cui sono precisate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la denominazione commerciale della specie, - la denominazione scientifica, - il metodo di produzione (cattura in mare, nelle acque interne o in allevamento) - la zona di cattura 								
<p>Nei prodotti della pesca congelati come data di produzione :</p> <ul style="list-style-type: none"> - è indicata la data di raccolta o di pesca <p>I prodotti della pesca destinati ad OSA per ulteriori trasformazioni :</p> <ul style="list-style-type: none"> - è riportata la data di produzione e quella di congelamento, se diversa dalla data di produzione 								



MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE PRODOTTI DELLA PESCA

PREMESSA ALL'UTILIZZO DEL MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE PRODOTTI DELLA PESCA.

Il presente manuale rappresenta la parte “specialistica “ riferita agli OSA del settore dei prodotti della pesca.

Ogni capitolo del presente manuale (contraddistinto dal carattere grafico **SOTTOLINEATO**) è riportato sotto il titolo corrispondente della parte generale (Manuale per il controllo ufficiale presso OSA) e ne costituisce il completamento per il settore specifico.

La check –list riporta gli stessi punti evidenziati e va usata a completamento di quella generale.

La valutazione da riportare sulla SCU sarà quella complessiva riferita alla parte generale e a quella speciale.

INDICE

6. AREE DI INDAGINE

6.1. REGISTRAZIONE / RICONOSCIMENTO

6.1.1. [AUTORIZZAZIONI / ANAGRAFE BDN-ACQUACOLTURA](#)

6.2 STRUTTURE E ATTREZZATURE

6.2.1 CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI

6.2.1.1 [REQUISITI APPLICABILI ALLE NAVI](#)

6.2.1.2 [CONDIZIONI EDILIZIE, STRUTTURALI ED IGIENICHE DEI PUNTI DI SBARCO](#)

6.2.1.3 [CONDIZIONI EDILIZIE STRUTTURALI DEGLI STABILIMENTI PER LA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI DELLA PESCA](#)

6.2.2 CONDIZIONI DELLE ATTREZZATURE E MACCHINARI

6.2.3 MANUTENZIONE – PROGRAMMA

6.2.4 MANUTENZIONE – GESTIONE

6.3 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

6.3.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE – PROGRAMMA

6.3.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE – GESTIONE

6.3.2.1 [PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI STABILIMENTI PER I PRODOTTI DELLA PESCA](#)

6.4 CONDIZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATORIA / OPERATIVA

6.4.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA / OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO – PROGRAMMA

6.4.2 PULIZIA E SANIFICAZIONE PREOPERATIVA / OPERATIVA SUPERFICI A CONTATTO - GESTIONE

6.5 IGIENE DEL PERSONA E DELLE LAVORAZIONI

6.5.1 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI – PROGRAMMA

6.5.2 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI - GESTIONE

6.5.2.1 [REQUISITI DI IGIENE APPLICABILI ALLA PRODUZIONE PRIMARIA E ALLE OPERAZIONI ASSOCIATE IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI DEL SETTORE PRODOTTI DELLA PESCA](#)

6.6 FORMAZIONE DEL PERSONALE

6.6.1 [FORMAZIONE DEL PERSONALE OPERATORI DEL SETTORE PRODOTTI DELLA PESCA](#)

6.7 LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI E INDESIDERATI

6.7.1 LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI E INDESIDERATI – PROGRAMMA

6.7.2 LOTTA AGLI ANIMALI INFESTANTI E INDESIDERATI – GESTIONE

6.8 GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE, DEI RIFIUTI E APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

6.8.1 GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E RIFIUTI – PROGRAMMA

6.8.2 GESTIONE DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E RIFIUTI – GESTIONE

6.8.3 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – PROGRAMMA

6.8.4 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO – GESTIONE

[6.8.4.1 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO DEGLI STABILIMENTI DI LAVORAZIONE DEI PRODOTTI DELLA PESCA](#)

6.9 LOTTI, RINTRACCIABILITA', PROCEDURE DI RITIRO E DI RICHIAMO

6.9.1 LOTTI / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO – PROGRAMMA

6.9.2 LOTTI / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO – GESTIONE

[6.9.2.1 LOTTI / RINTRACCIABILITA' / RITIRO / RICHIAMO DEI PRODOTTI DELLA PESCA](#)

6.10 DEPOSITO E TRASPORTO

6.10.1 TEMPERATURE, MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO – PROGRAMMA

6.10.2 TEMPERATURE – GESTIONE

[6.10.2.1 TEMPERATURE PRODOTTI DELLA PESCA](#)

6.10.3 MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO – GESTIONE

[6.10.3.1 MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO DEI PRODOTTI DELLA PESCA](#)

6.11 MATERIE PRIME, SEMILAVORATI

6.11.1 QUALIFICA DEI FORNITORI

6.11.2 MATERIE PRIME, INGREDIENTI, SEMILAVORATI – PROGRAMMA

6.11.3 MATERIE PRIME, INGREDIENTI, SEMILAVORATI – GESTIONE

6.12 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA

6.12.1 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO – PROGRAMMA

6.12.2 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO – GESTIONE

[6.12.2.1 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI DELLA PESCA](#)

6.12.3 MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE (solo per stabilimenti riconosciuti)



6.13 PIANO AUTOCONTROLLO – HACCP

6.13.1 PIANO AUTOCONTROLLO – HACCP – PROGRAMMA

6.14 PIANO AUTOCONTROLLO – HACCP – IMPLEMENTAZIONE

6.14.1 VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE – GESTIONE

6.14.2 VERIFICA SUL POSTO E RILIEVI STRUMENTALI - GESTIONE

6.1.1 AUTORIZZAZIONI / ANAGRAFE BDN ACQUACOLTURA

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI		
DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
Decreto Legislativo 4 agosto 2008, n.148	Attuazione della direttiva 2006/88CE relativa alle condizioni di polizia sanitaria applicabili alle specie animali di acquacoltura e ai relativi prodotti	Capo I , Art.3 Capo II, Artt. 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11 Sezione III, art. 19, 20
Decreto 8 luglio 2010	Disposizioni per la gestione dell'anagrafe delle imprese di acquacoltura	Artt.1, 3
Decreto 3 agosto 2011	Disposizioni per il rilascio dell'autorizzazione sanitarie alle imprese di acquacoltura e agli stabilimenti di lavorazione ai sensi dell'articolo 6 del D.Lgs 148 /2008	Articolo 1
Determinazione 16842 del 27/12/2011 Regione Emilia Romagna	Procedura per la registrazione delle attività e il riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare , dei sottoprodotti di origine animale,dei mangimi e riproduzione animale	Capitolo I : Registrazione ; ambiti particolari, aziende di produzione primaria che effettuano allevamento di animali.
REQUISITI APPLICATIVI SPECIFICI	CRITERI DI CONFORMITA'	
<p>Decreto Legislativo 4 agosto 2008,n.148</p> <p>Art 3: definizioni Punto 1 lettera f :stabilimento di lavorazione autorizzato : ogni impresa di lavorazione alimentare riconosciuta conformemente all'articolo 4 del Reg. (CE)853/2004, per l'attività di lavorazione per il consumo umano degli animali di acquacoltura ,ed autorizzata ai sensi degli articoli 4 e 6.</p> <p>Art. 4 Autorizzazione delle imprese di acquacoltura</p> <ol style="list-style-type: none"> ogni impresa di acquacoltura deve essere autorizzata dalle regioni e dalle province autonome di Trento e Bolzano in conformità all'art.6 le imprese di acquacoltura e gli stabilimenti di lavorazione devono avere ciascuno un proprio n. di autorizzazione. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano , in conformità all'articolo 6 ,individuano ed autorizzano di volta in volta lo stabilimento di lavorazione finalizzato all'abbattimento degli animali di acquacoltura per contrastare la malattia,conformemente a quanto previsto dall'art.32. In deroga a quanto stabilito al comma 1, il servizio vet. Regionale può limitare alla sola registrazione: 	<ul style="list-style-type: none"> <i>Lo stabilimento di lavorazione prodotti di acquacoltura è riconosciuto conformemente all'articolo 4 del Reg. (CE) 853/2004 o registrato conformemente all'articolo 6 del Reg.(CE)852/2004.</i> <i>L'impresa di acquacoltura è autorizzata dalla regione conformemente all'articolo 6 del Decreto Legislativo 148/2008</i> <i>L'impresa di acquacoltura (di nuovo insediamento) è registrata conformemente alla determina 16842/2012</i> 	

- le imprese di acquacoltura che commercializzano animali di acquacoltura soltanto per il consumo umano, conformemente all'art.1, paragrafo 3, lettera c) del Reg. (CE) 853/2004.

Art. 5 .Anagrafe informatizzata delle imprese di acquacoltura

1. I Servizi Veterinari delle AA.UU.SS.LL. registrano in BDN tutte le imprese di acquacoltura insistenti sul territorio di competenza, comprensive dei dati concernenti la georeferenziazione.

Art.6 Condizioni per l'ottenimento dell' autorizzazione

1.Le regioni e province autonome di Trento e di Bolzano provvedono a rilasciare l'autorizzazione prevista dall'articolo 4, commi 1 e 2, ai responsabili dell'impresa di acquacoltura o dello stabilimento di lavorazione a condizioni che:

- a) soddisfino i requisiti di cui agli articoli 9,10,e11;
- b) mettano in atto le procedure che consentano loro di dimostrare al servizio veterinario dell'Azienda sanitaria locale competente per territorio il pieno rispetto di tali requisiti , secondo quanto diramato dal Ministero del lavoro ,della salute e delle politiche sociali con proprio decreto ministeriale , da adottarsi entro 180 giorni dalla data di entrata in vigore del presente decreto legislativo;
- c) siano sottoposti al controllo del servizio veterinario dell'AUSL competente per territorio che svolge le funzioni previste all'articolo 51, comma 1.

2. L'autorizzazione non viene rilasciata se l'attività in questione comporta un rischio inaccettabile di propagazione di malattie ad aziende , zone, zone destinate a molluschicoltura o stock selvatici di animali acquatici situati in prossimità dell'azienda, della zona o della zona destinata a molluschicoltura. Prima di decidere se rifiutare un'autorizzazione, il servizio veterinario regionale tiene conto della possibilità di applicare misure di attenuazione del rischio, inclusa la possibilità di spostare l'attività in questione.

3. I responsabili delle imprese di acquacoltura e degli stabilimenti di lavorazione autorizzati devono presentare tutte le informazioni utili affinché

- *Le imprese di acquacoltura sono registrate in BDN*

il servizio veterinario dell'azienda sanitaria locale competente per territorio possa verificare il rispetto delle condizioni per l'autorizzazione, incluse le informazioni indicate all'allegato II. le spese per l'ottenimento dell'autorizzazione sono a carico del responsabile dell'impresa di acquacoltura o dello stabilimento di lavorazione, solo nell'ipotesi in cui l'impresa sia privata, secondo tariffe e modalità di versamento da stabilirsi con disposizioni regionali, sulla base del costo effettivo del servizio.

Decreto 8 Luglio 2010 del Ministero della salute: Disposizioni per la gestione dell'anagrafe delle imprese di acquacoltura.

Art.6. Condizioni per l'ottenimento dell'autorizzazione

1. le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano provvedono a rilasciare l'autorizzazione prevista dall'articolo 4 , commi 1 e 2, ai responsabili dell'impresa di acquacoltura o dello stabilimento di lavorazione a condizione che:

- soddisfino i requisiti di cui agli artt. 9, 10, 11;
- mettano in atto le procedure che consentano loro di dimostrare al servizio veterinario dell'AUSL competente per territorio il pieno rispetto di tali requisiti, secondo il **D.M. 3 Agosto 2011: Disposizioni per il rilascio dell'autorizzazione sanitarie alle imprese di acquacoltura e agli stabilimenti di lavorazione ai sensi dell'articolo 6 del D.Lgs 148 /2008**

Art. 9. Obblighi di registrazione e tracciabilità

Le imprese di acquacoltura devono annotare in un registro:

- tutti gli spostamenti degli animali e dei prodotti, in entrata e in uscita.
- i casi di mortalità rilevati
- i risultati del programma di sorveglianza sanitaria, basato sulla valutazione del rischio, di cui all'articolo 11.

Art.10. Buona prassi in materia di igiene

Le imprese di acquacoltura e gli stabilimenti di lavorazione autorizzati devono attuare prassi igieniche appropriate all'attività in questione onde evitare la introduzione e la propagazione di malattie

Art.11. Programma di sorveglianza sanitaria

- *Le imprese di acquacoltura autorizzate soddisfano ai seguenti requisiti:*

sono dotate di apposito registro in cui vengono annotati:

- *gli spostamenti degli animali e dei prodotti, in entrata e in uscita;*
- *i casi di mortalità rilevati;*
- *i risultati del programma di sorveglianza sanitaria*

- *Le imprese e gli stabilimenti di lavorazione prodotti acquacoltura attuano appropriate prassi igieniche volte a evitare la propagazione di malattie*

- *attuano un programma di sorveglianza sanitaria basato sulla valutazione del rischio*



1. tutte le aziende, le zone e le zone destinate a molluschicoltura applicano, in funzione del tipo di produzione, un programma di sorveglianza sanitaria basato sulla valutazione del rischio.

6.2.1. 1 REQUISITI APPLICABILI ALLE NAVI

REQUISITI NORMATIVI		
DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REG. 853/2004 del 29 aprile 2004	Requisiti applicabili alle navi	ALL. 3 SEZ. VIII CAP.I
Nota Ministero della Salute 025442-P-10/08/2010	Controlli sanitari presso i punti di sbarco e sulle operazioni di trasporto di prodotti della pesca al primo stabilimento di destinazione	
REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'	
<p>Nota MinSal 025442-P-10/08/2010:Controlli sanitari presso i punti di sbarco e sulle operazioni di trasporto dei prodotti della pesca al primo stabilimento di destinazione “</p> <p>L'OSA primario deve notificare al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio le seguenti informazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - punto di sbarco utilizzato - giorni e fasce orarie di sbarco - sistema di pesca adottato - tipologia di prodotto sbarcato - tipologia di imbarcazione - presenza o meno di attrezzature per la conservazione dei prodotti della pesca a bordo per oltre 24 ore. 	<p><i>L'OSA primario ha notificato al Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio le seguenti informazioni:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>punto di sbarco utilizzato</i> - <i>giorni e fasce orarie di sbarco</i> - <i>sistema di pesca adottato</i> - <i>tipologia di prodotto sbarcato</i> - <i>tipologia di imbarcazione</i> - <i>presenza o meno di attrezzature per la conservazione dei prodotti della pesca a bordo per oltre 24 ore</i> 	
<p>Reg.853/04 all.III sez. VIII cap.1 par. I lett A :</p> <p>Requisiti applicabili a tutte le navi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le navi devono essere concepite in modo da evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti con acque di sentina, acque residue, fumo, carburante, olio, grasso o altre sostanze nocive. 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Le navi sono concepite in modo da evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti con acque di sentina, acque residue, fumo, carburante, olio, grasso o altre sostanze nocive.</i> 	

- Le superfici che possono venire a contatto con i prodotti della pesca devono essere fabbricate con materiale appropriato, resistente alla corrosione, liscio e facile da pulire; esse devono essere dotate di un rivestimento solido e non tossico.
- Le attrezzature e il materiale per la lavorazione dei prodotti della pesca devono essere fabbricati con materiale resistente alla corrosione, facile da pulire e da disinfettare.
- Se le navi hanno un punto di alimentazione dell'acqua utilizzato per i prodotti della pesca, esso deve essere situato in modo da evitare contaminazioni nell'approvvigionamento idrico.

Reg.853/04 all.III sez. VIII cap.1 par. I lett. B

Requisiti applicabili alle navi progettate e attrezzate per la conservazione dei prodotti della pesca freschi a bordo per oltre 24 ore

- Le navi progettate e attrezzate per la conservazione dei prodotti della pesca a bordo per oltre 24 ore devono essere dotate di stive, cisterne o contenitori per la conservazione dei prodotti della pesca alle temperature prescritte al capitolo VII
- Le stive devono essere separate dal comparto macchine e dai locali riservati all'equipaggio da paratie sufficienti a evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti della pesca stivati. Le stive e i contenitori usati per la conservazione dei prodotti della pesca devono poterne assicurare il mantenimento in soddisfacenti condizioni igieniche e, ove necessario, devono garantire che l'acqua di fusione del ghiaccio non rimanga a contatto con i prodotti.
- Nelle navi attrezzate per la refrigerazione dei prodotti della pesca in acqua di mare pulita refrigerata, le cisterne devono avere un sistema che assicuri al loro interno una temperatura uniforme. Tali dispositivi devono ottenere un grado di refrigerazione che possa far raggiungere alla massa di pesci e acqua di mare pulita una temperatura non superiore a 3° sei ore dopo il carico e non superiore a 0° sedici ore dopo e devono consentire il monitoraggio e, ove necessario, la registrazione delle temperature.

- *Le superfici che possono venire a contatto con i prodotti della pesca sono fabbricate con materiale appropriato, resistente alla corrosione, liscio e facile da pulire; esse devono essere dotate di un rivestimento solido e non tossico.*
- *Le attrezzature e il materiale per la lavorazione dei prodotti della pesca sono fabbricati con materiale resistente alla corrosione, facile da pulire e da disinfettare*
- *il punto di alimentazione dell'acqua utilizzato per i prodotti della pesca è situato in modo da evitare contaminazioni nell'approvvigionamento idrico*
- *Le navi progettate e attrezzate per la conservazione dei prodotti della pesca a bordo per oltre 24 ore sono dotate di stive, cisterne o contenitori per la conservazione dei prodotti della pesca alle temperature prescritte al capitolo VII*
- *Le stive sono separate dal comparto macchine e dai locali riservati all'equipaggio.*
- *Le stive e i contenitori per i prodotti della pesca assicurano soddisfacenti condizioni igieniche e, qualora i prodotti della pesca non siano conservati in acqua e ghiaccio devono garantire che l'acqua di fusione del ghiaccio non rimanga a contatto con i prodotti.*
- *Qualora il pescato venga conservato in acqua di mare pulita refrigerata è presente un sistema che assicuri all'interno delle cisterne una temperatura uniforme e che garantisca il raffreddamento della massa pesci-acqua a 3° entro 6 ore dal carico e a 0° entro 16 ore, consentendone il monitoraggio/registrazione.*

6.2.1.2 CONDIZIONI EDILIZIE, STRUTTURALI E IGIENICHE DEI PUNTI DI SBARCO

(Nota : la parte relativa agli obblighi di notifica da parte dell' OSA primario è riportata al punto 6.2.1.1)

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI		
DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
Nota Ministero della Salute 025442-P-10/08/2010	Controlli sanitari presso i punti di sbarco e sulle operazioni di trasporto di prodotti della pesca al primo stabilimento di destinazione	
Nota RER PG 210/31263 del 08.02.2010	Indicazioni applicative per il settore dei prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi	Produzione primaria: requisiti minimi
REQUISITI APPLICATIVI SPECIFICI		CRITERI DI CONFORMITA'
<p>Nota RER PG/2010/31263 del 08.02.2010 Gli OSA impegnati nella produzione primaria dei PdP e MBV, fatto salvo quanto previsto da disposizioni comunitarie, nazionali o regionali, locali, quando sottoposti a controlli da parte delle Autorità Competenti devono essere in grado di dare evidenza dei seguenti requisiti minimi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuazione del responsabile delle buone prassi igieniche; - documentazione relativa alla rintracciabilità (eventualmente integrata nel D.d.T. / D.d.R (per i M.B.V.) <p>Attestato di formazione, (almeno per i capibarca)</p> <p>Nota Ministero della Salute 025442-P-10/08/2010 : Controlli sanitari presso i punti di sbarco e sulle operazioni di trasporto di PdP al primo stabilimento di destinazione</p> <p>Presso i punti di sbarco l'Autorità Competente (A.C.) deve espletare i controlli tesi a verificare il rispetto dei requisiti generali e specifici previsti dal Reg. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII e dal Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII.....omissis....</p> <p>Tali controlli dovranno essere effettuati su base regolare, ovvero programmati, in funzione degli elementi di rischio che li caratterizzano, prendendo in particolare considerazione quanto di seguito riportato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - quantitativi e tipologia di prodotto sbarcato; 		<p><i>L'OSA primario :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>ha individuato il responsabile delle buone prassi igieniche</i> - <i>dispone della documentazione relativa alla rintracciabilità</i> - <i>attestato di formazione (almeno per i capibarca)</i> <p><i>L'OSA primario :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>ha individuato il responsabile delle buone prassi igieniche</i> - <i>dispone della documentazione relativa alla rintracciabilità</i> - <i>attestato di formazione (almeno per i capibarca)</i> <p><i>Il punto di sbarco è dotato delle seguenti caratteristiche:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>accesso controllato dei veicoli e delle persone, es. tramite barriere</i> - <i>impianto di erogazione di acqua per operazioni di pulizia</i> - <i>impianto di illuminazione, qualora avvengano sbarchi in condizioni di luce insufficiente</i>

- sistemi di pesca adottati;
- numero e tipologia di imbarcazioni;
- mercati o aste annessi/connessi;
- stagionalità (temperature ambientali, specie ittiche),
- prassi igieniche adottate dagli operatori del settore della produzione primaria;
- dati precedenti relativi alla conformità degli operatori e della gestione del punto di sbarco;
- pavimentazione: costruita in modo tale da evitare il ristagno di acqua, di fango e di materiale organico, derivante dalle operazioni di scarico e, ove necessario, tale da consentire facilmente le operazioni di pulizia;
- raccolta e rimozione dei sottoprodotti e dei rifiuti: gestione conforme alla pertinente normativa;
- attrezzature: carrelli, nastri trasportatori, contenitori ed altre attrezzature, necessarie alla gestione dei prodotti sbarcati, facilità di pulizia e disinfezione del materiale e stato di manutenzione;
- altri fattori che possono influire sulle condizioni igienico-sanitarie del prodotto sbarcato.

- *adeguato sistema di drenaggio delle acque*
- *ambiente ragionevolmente libero da fumo, polvere, gas di scarico ed altri possibili contaminanti e infestanti*
- *pavimentazione facile da pulire, idonea ad evitare ristagni di acqua, fango e materiale organico*
- *attrezzature idonee al contatto con gli alimenti, facili da pulire e in buono stato di manutenzione e pulizia*

Esistono condizioni idonee per:

- *evitare ritardi nelle operazioni di sbarco*
- *impedire contaminazioni del pescato*
- *consentire l'approvvigionamento di materiali, acqua e ghiaccio in maniera igienica*
- *mantenere separati nello spazio o nel tempo, lo scarico dei prodotti della pesca e l'approvvigionamento di carburante*
- *consentire una pulizia periodica (settimanale)*
- *effettuare la raccolta dei sottoprodotti di origine animale conformemente alla normativa vigente (Reg.1069/2009)*

Gli automezzi presenti sono:

- *conformi ai sensi del Reg.852/2004*
- *in buone condizioni igieniche*
- *adeguati ai requisiti di temperatura prescritti in relazione ai prodotti trasportati*
- *non avviene trasferimento di prodotti della pesca da un automezzo all'altro (operazione vietata)*
- *Non vi è evidenza che siano effettuate operazioni (vietate nel punto di sbarco) di :*
- *manipolazione*
- *incassamento*
- *aggiunta di additivi*

6.2.1.3 CONDIZIONI EDILIZIE, STRUTTURALI DEGLI STABILIMENTI DEI PRODOTTI DELLA PESCA

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI		
DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REG. 853/2004 del 29 aprile 2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	Allegato III, Sez. VIII
REQUISITI APPLICATIVI SPECIFICI	CRITERI DI CONFORMITA'	
<p>REG. 853/2004, ALLEGATO III, SEZ. VIII</p> <p>CAP. II Requisiti applicabili durante e dopo le operazioni di sbarco. Gli operatori del settore alimentare responsabili degli impianti collettivi per le aste e dei mercati all'ingrosso, o delle loro parti, in cui i prodotti della pesca vengono esposti per la vendita devono garantire la conformità ai seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> – devono essere disponibili strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato dei prodotti della pesca trattenuti in osservazione e strutture separate, che si possano chiudere a chiave per il deposito dei prodotti della pesca dichiarati non idonei al consumo R umano; – ove richiesto dall'autorità competente, deve essere disponibile un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave o, se necessario, un locale ad uso esclusivo dell'autorità competente. <p>Durante l'esposizione o il deposito dei prodotti della pesca:</p> <ul style="list-style-type: none"> – i locali non devono essere utilizzati ad altri fini; – i veicoli i cui gas di scarico possano influire negativamente sulla qualità dei prodotti della pesca non devono avere accesso ai locali; – le persone che hanno accesso ai locali non vi devono introdurre altri animali; – i locali devono essere ben illuminati al fine di facilitare controlli ufficiali. 	<p><i>Impianti collettivi per aste e mercati possiedono :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Depositi refrigerati chiudibili a chiave per trattenere prodotti della pesca in osservazione.</i> • <i>Depositi chiudibili a chiave per lo stoccaggio di prodotti non idonei al consumo umano</i> • <i>Locale chiudibile a chiave riservato all'autorità competente(se richiesto dal Servizio Veterinario)</i> • <i>I locali adibiti ad esposizione o deposito devono essere utilizzati solo a tale scopo; non devono essere accessibili a veicoli a motore, non vi devono essere introdotti animali e devono presentare illuminazione adeguata.</i> 	

Reg.853/04 all. III sez. VIII cap.1 par. II.

- Al momento della loro utilizzazione le parti delle navi o i contenitori riservati alla conservazione dei prodotti della pesca devono essere mantenuti puliti e in buono stato di manutenzione. In particolare, non devono essere contaminati da carburante o da acque di sentina.
- Appena possibile dopo il caricamento a bordo, i prodotti della pesca devono essere posti al riparo dalle contaminazioni e dall'azione del sole o di qualsiasi altra fonte di calore. Nella fase di lavaggio, l'acqua utilizzata deve essere acqua potabile o, se del caso, acqua pulita
- I prodotti della pesca devono essere manipolati e conservati evitandone danneggiamenti. Gli operatori possono utilizzare strumenti pungenti per spostare pesci di grande taglia o pesci che comportano un rischio di ferimento per gli operatori stessi, purché le carni dei prodotti in questione non debbano subire danneggiamenti.
- I prodotti della pesca, ad eccezione dei prodotti mantenuti vivi, devono essere refrigerati il più rapidamente possibile dopo essere stati caricati a bordo. Se tuttavia la refrigerazione non è realizzabile, i prodotti della pesca devono essere sbarcati appena possibile.
- Quando i pesci sono decapitati o eviscerati a bordo, tali operazioni devono essere effettuate, nel rispetto delle norme igieniche, appena possibile dopo la cattura e i prodotti devono essere quindi immediatamente ed abbondantemente lavati. In tal caso, i visceri e le parti che possono costituire un pericolo per la salute pubblica vengono rimossi appena possibile e tenuti separati dai prodotti destinati al consumo umano.
Fegati, uova e lattimi destinati al consumo umano sono conservati sotto ghiaccio, a una temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente, o congelati;
- Qualora si pratichi il congelamento di pesci interi in salamoia per la fabbricazione di conserve, occorre raggiungere per tali prodotti una temperatura non superiore a - 9°C. La salamoia non deve costituire una fonte di contaminazione per i pesci.

- *Al momento della loro utilizzazione le parti delle navi o i contenitori riservati alla conservazione dei prodotti della pesca si presentano puliti e in buono stato di manutenzione. In particolare, non sono contaminati da carburante o da acque di sentina.*
- *Appena possibile dopo il caricamento a bordo, i prodotti della pesca sono posti al riparo dalle contaminazioni e dall'azione del sole o di qualsiasi altra fonte di calore.*
- *I prodotti della pesca sono manipolati e conservati evitandone danneggiamenti. Gli operatori possono utilizzare strumenti pungenti per spostare pesci di grande taglia o pesci che comportano un rischio di ferimento per gli operatori stessi, purché le carni dei prodotti in questione non debbano subire danneggiamenti.*
- *I prodotti della pesca, ad eccezione dei prodotti mantenuti vivi, sono refrigerati il più rapidamente possibile dopo essere stati caricati a bordo. Se tuttavia la refrigerazione non è realizzabile, i prodotti della pesca devono essere sbarcati appena possibile.*
- *Quando i pesci sono decapitati o eviscerati a bordo, tali operazioni devono essere effettuate, nel rispetto delle norme igieniche, appena possibile dopo la cattura e i prodotti devono essere quindi immediatamente ed abbondantemente lavati. In tal caso, i visceri e le parti che possono costituire un pericolo per la salute pubblica vengono rimossi appena possibile e tenuti separati dai prodotti destinati al consumo umano. Fegati, uova e lattimi destinati al consumo umano sono conservati sotto ghiaccio, a una temperatura vicina a quella di fusione del ghiaccio*
- *Qualora si pratichi il congelamento di pesci interi in salamoia per la fabbricazione di conserve, si è in grado di assicurare per tali prodotti una temperatura non superiore a - 9°C. La salamoia non deve costituire una fonte di contaminazione per i pesci.*

6.5.2.1 REQUISITI GENERALI DI IGIENE APPLICABILI ALLA PRODUZIONE PRIMARIA E ALLE OPERAZIONI ASSOCIATE (Per i punti di sbarco fare riferimento al punto 6.2.1.2)

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI		
DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REG. 852/2004 del 29 aprile 2004	REQUISITI GENERALI	ALL.1 PARTE A
Reg.853 /2004 del 29 Aprile 2004		ALLEGATO III, Sez.VIII, capitolo 1, parte II
REQUISITI APPLICATIVI		CRITERI DI CONFORMITA'
<p>Reg.852/04 all. I parte A, par. II, punto 4 Gli operatori del settore alimentare che allevano, raccolgono, pescano o cacciano animali o producono prodotti primari di origine animale devono, se del caso, adottare misure adeguate per:</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilizzare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione; - assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari; - per quanto possibile, evitare la contaminazione da parte di animali e altri insetti nocivi; - immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione; <p>Reg.852/04 all. I parte A, par. III Gli operatori del settore alimentare devono tenere e conservare le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli in modo appropriato e per un periodo di tempo adeguato e commisurato alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare e devono mettere a disposizione delle autorità competenti e degli operatori del settore alimentare che ricevono i prodotti le pertinenti informazioni contenute in</p>		<p><i>Gli operatori del settore alimentare della produzione primaria devono:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Utilizzare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione</i> • <i>Assicurare che il personale addetto sia in buona salute e formato sui rischi sanitari;</i> • <i>evitare la contaminazione da parte di animali e altri insetti nocivi;</i> • <i>immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione</i> • <i>tenere e conservare le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli in modo appropriato e per un periodo di tempo adeguato e commisurato alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare e devono mettere a disposizione delle autorità competenti e degli operatori del settore alimentare che ricevono i prodotti le pertinenti informazioni contenute in tali registrazioni a loro richiesta</i>

tali registrazioni a loro richiesta

Reg.853/04 all. III , Sez. VIII, capo. 1 , par. II

- Al momento della loro utilizzazione le parti delle navi o i contenitori riservati alla conservazione dei prodotti della pesca devono essere mantenuti puliti e in buono stato di manutenzione. In particolare non devono essere contaminati da carburante o da acque di sentina.
- Appena possibile dopo il caricamento a bordo, i prodotti della pesca devono essere posti al riparo dalle contaminazioni e dall'azione del sole o di qualsiasi altra fonte di calore. Nella fase di lavaggio, l'acqua utilizzata deve essere acqua potabile o, se del caso, acqua pulita.
- I prodotti della pesca devono essere manipolati e conservati evitandone danneggiamenti. Gli operatori possono utilizzare strumenti pungenti per spostare pesci di grande taglia o pesci che comportano un rischio di ferimento per gli operatori stessi, purché le carni dei prodotti in questione non debbano subire danneggiamenti.
- I prodotti della pesca, ad eccezione dei prodotti mantenuti vivi, devono essere refrigerati il più rapidamente possibile dopo essere stati caricati a bordo. Se tuttavia la refrigerazione non è realizzabile, i prodotti della pesca devono essere sbarcati appena possibile.
- Quando i pesci sono decapitati o eviscerati a bordo, tali operazioni devono essere effettuate, nel rispetto delle norme igieniche, appena possibile dopo la cattura e i prodotti devono essere quindi immediatamente ed abbondantemente lavati.
- In tal caso, i visceri e le parti che possono costituire un pericolo per la salute pubblica, vengono rimossi appena possibile, e tenuti separati

- *Al momento della loro utilizzazione le parti delle navi o i contenitori riservati alla conservazione dei prodotti della pesca si presentano puliti e in buono stato di manutenzione. In particolare non sono contaminati da carburante o da acque di sentina*
- *Appena possibile dopo il caricamento a bordo, i prodotti della pesca sono posti al riparo dalle contaminazioni e dall'azione del sole o di qualsiasi altra fonte di calore.*
- *I prodotti della pesca sono manipolati e conservati evitandone danneggiamenti. Gli operatori possono utilizzare strumenti pungenti per spostare pesci di grande taglia o pesci che comportano un rischio di ferimento per gli operatori stessi, purché le carni dei prodotti in questione non debbano subire danneggiamenti.*
- *I prodotti della pesca, ad eccezione dei prodotti mantenuti vivi, sono refrigerati il più rapidamente possibile dopo essere stati caricati a bordo. Se tuttavia la refrigerazione non è realizzabile, i prodotti della pesca devono essere sbarcati appena possibile.*
- *Quando i pesci sono decapitati o eviscerati a bordo, tali operazioni devono essere effettuate, nel rispetto delle norme igieniche, appena possibile dopo la cattura e i prodotti devono essere quindi immediatamente ed abbondantemente lavati. In tal caso, i visceri e le parti che possono costituire un pericolo per la salute pubblica vengono rimossi appena possibile e tenuti separati dai prodotti destinati al consumo umano. Fegati, uova e lattimi destinati al consumo umano sono conservati sotto ghiaccio, ad una temperatura vicina a quella di fusione del ghiaccio.*
- *Qualora si pratichi il congelamento di pesci interi in salamoia per la fabbricazione di conserve, si è in grado di assicurare per tali prodotti una temperatura non superiore a -)°.La salamoia non deve costituire una fonte di contaminazione per i pesci.*

6.5.2 IGIENE DEL PERSONALE E DELLE LAVORAZIONI DEI PRODOTTI DELLA PESCA

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI SPECIFICI

DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REG. 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL Parlamento Europeo e del Consiglio	NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	All.II, Cap. IX; all. III sez. VIII
REQUISITI APPLICATIVI SPECIFICI	CRITERI DI CONFORMITA'	
<p>Reg. 852/2004, all. II, capitolo IX Requisiti applicabili ai prodotti alimentari</p> <p>6. Se i prodotti alimentari devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine del trattamento termico, o dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico, ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.</p> <p>7. Lo scongelamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine. Nel corso dello scongelamento, gli alimenti devono essere sottoposti a temperature che non comportino rischi per la salute. Qualora il liquido proveniente dal processo di scongelamento possa costituire un rischio per la salute, esso deve essere adeguatamente allontanato. Dopo lo scongelamento, gli alimenti devono essere manipolati in maniera tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine</p> <p>Reg. 853/04 all. III sez. VIII: capitolo 2 comma 3</p> <p>Se non è stato possibile effettuare la refrigerazione a bordo, i prodotti freschi della pesca, ad eccezione dei prodotti mantenuti vivi, devono essere refrigerati il più rapidamente possibile dopo lo sbarco e devono essere conservati a una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>I prodotti alimentari sono conservati o serviti a bassa temperatura, vanno raffreddati il più rapidamente possibile, al termine del trattamento termico, o dell'ultima fase di preparazione se non è applicato un trattamento termico, ad una temperatura che non provochi rischi per la salute.</i> <i>lo scongelamento dei prodotti alimentari è effettuato con modalità e temperature idonee ad evitare proliferazioni di patogeni e formazione di tossine</i> <i>Se non è stato possibile effettuare la refrigerazione a bordo, i prodotti freschi della pesca, ad eccezione dei prodotti mantenuti vivi, vengono refrigerati il più rapidamente possibile dopo lo sbarco e sono conservati a una temperatura che si avvicina a quella del ghiaccio fondente.</i> 	

Reg.853/04,Allegato III, sezione VIII, capitolo 3, parte A, commi 1., 2., 3.

REQUISITI PER I PRODOTTI DELLA PESCA FRESCHI

1. Se non vengono distribuiti, spediti, preparati o trasformati immediatamente dopo essere arrivati in uno stabilimento a terra, i prodotti refrigerati non imballati devono essere conservati sotto ghiaccio in strutture adeguate.

Va reimmesso il ghiaccio ogniqualvolta sia necessario.

I prodotti della pesca freschi imballati devono essere refrigerati a una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente.

2. Operazioni quali la decapitazione e l'eviscerazione devono essere effettuate nel rispetto delle norme igieniche.

Quando è possibile dal punto di vista tecnico e commerciale, l'eviscerazione deve essere praticata il più rapidamente possibile dopo la cattura o lo sbarco.

I prodotti devono essere lavati accuratamente con acqua potabile o, a bordo delle navi, con acqua di mare pulita subito dopo tali operazioni.

3. Le operazioni come la sfilettatura e l'affettatura devono essere eseguite in modo da evitare la contaminazione o l'insudiciamento dei filetti e delle trance. I filetti e le trance non devono restare sui tavoli di lavoro più del tempo richiesto per la loro preparazione. Essi devono essere confezionati e se necessario imballati e devono essere refrigerati al più presto una volta preparati.

4. I contenitori utilizzati per la spedizione o la conservazione di prodotti della pesca preparati non imballati conservati sotto ghiaccio devono essere tali da assicurare che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti.

5. I prodotti della pesca interi ed eviscerati possono essere trasportati e conservati in acqua refrigerata a bordo delle navi. Si può continuare a trasportarli in acqua refrigerata dopo lo sbarco, e dagli impianti di acquacoltura fino all'arrivo del primo stabilimento a terra che effettua una qualsiasi attività diversa dal trasporto e dalla selezionatura.

Reg.853/04,Allegato III, sezione VIII, capitolo 3, parte B.

REQUISITI PER I PRODOTTI DELLA PESCA CONGELATI

Gli stabilimenti a terra che congelano i prodotti della pesca devono disporre di attrezzature che soddisfino i requisiti previsti per le navi frigorifero al capitolo I, parte I C, punti 1 e 2, sezione VIII:

- *Se non vengono distribuiti, spediti, preparati o trasformati immediatamente dopo essere arrivati in uno stabilimento a terra, i prodotti refrigerati non imballati sono conservati sotto ghiaccio, in strutture adeguate.*
- *Viene reimmesso il ghiaccio ogniqualvolta sia necessario.*
- *I prodotti della pesca freschi imballati sono refrigerati a una temperatura che si avvicina a quella del ghiaccio fondente.*
- *Operazioni quali la decapitazione e l'eviscerazione sono effettuate nel rispetto delle norme igieniche.*
- *Quando è possibile dal punto di vista tecnico e commerciale, l'eviscerazione viene praticata il più rapidamente possibile dopo la cattura o lo sbarco.*
- *I prodotti vengono lavati accuratamente con acqua potabile o, a bordo delle navi, con acqua di mare pulita subito dopo tali operazioni.*
- *Le operazioni come la sfilettatura e l'affettatura sono eseguite in modo da evitare la contaminazione o l'insudiciamento dei filetti e delle trance. I filetti e le trance non rimangono sui tavoli di lavoro più del tempo richiesto per la loro preparazione.*
- *Essi vengono confezionati e se necessario imballati e sono refrigerati al più presto una volta preparati.*
- *I contenitori utilizzati per i prodotti della pesca sotto ghiaccio sono tali da assicurare che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti.*

Reg.853/04,Allegato III, sezione VIII, Capitolo III,parte C

REQUISITI PER I PRODOTTI DELLA PESCA SEPARATI MECCANICAMENTE

Gli OSA che producono prodotti della pesca separati meccanicamente devono garantire la conformità ai requisiti in appresso

1.Le materie prime utilizzate devono essere conformi ai seguenti requisiti:

a) solo pesci interi e spine di pesce possono essere utilizzate per la produzione di prodotti della pesca separati meccanicamente;

b) tutte le materie prime devono essere prive di intestini

2. Il processo di fabbricazione deve essere conforme ai seguenti requisiti:

a) la separazione meccanica deve essere effettuata senza indugio dopo la sfilettatura;

b) se vengono utilizzati pesci interi, devono essere preventivamente eviscerati e lavati ;

una volta effettuata la separazione meccanica , i prodotti della pesca devono essere al più presto possibile congelati o incorporati in prodotti destinati alla congelazione o a un trattamento stabilizzante

Reg.853/04,Allegato III, sezione VIII, Capitolo III,parte D

REQUISITI RELATIVI AI PARASSITI

Vedi punto 6.10.2.

Vedi punto 6.10.2.1 Temperature dei prodotti della pesca- gestione

Le materie prime usate per la produzione di prodotti della pesca separati meccanicamente possiedono i seguenti requisiti:

- *sono costituite da pesci interi o da spine;*
- *sono prive di intestini;*
- *la separazione meccanica viene effettuata senza indugio dopo la sfilettatura*
- *i prodotti ottenuti vengono immediatamente congelati o incorporati in prodotti destinati alla congelazione o a trattamenti stabilizzati*

6.6 1 FORMAZIONE DEL PERSONALE PRODOTTI DELLA PESCA

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI		
DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
INTESA STATO REGIONI REPERTORIO 2674 DEL 16.11.2006	LINEE GUIDA Prodotti della Pesca	Cap. VI
REQUISITI APPLICATIVI GENERALI		CRITERI DI CONFORMITA'
<p>INTESA STATO REGIONI REP. 2674 DEL 16.11.2006: LINEE GUIDA Prodotti della Pesca</p> <p>Cap. VI Formazione</p> <p>I corsi saranno indirizzati agli operatori della pesca, agli operatori dell'industria di trasformazione nonché agli operatori del settore alimentare che intervengono lungo la filiera dei prodotti ittici. La trattazione delle tematiche, in tale ambito, verterà orientativamente sui seguenti argomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - innovazioni introdotte dal pacchetto igiene, il principio della responsabilizzazione dell'operatore del settore alimentare; - la gestione dei principi di sicurezza alimentare; - gli indicatori di riferimento ed i sistemi di indagine per la sicurezza alimentare; - il coordinamento con l'autorità competente per il controllo dei prodotti della pesca 		<ul style="list-style-type: none"> • <i>I corsi sono indirizzati agli operatori della pesca, agli operatori dell'industria di trasformazione nonché agli operatori del settore alimentare che intervengono lungo la filiera dei prodotti ittici. La trattazione delle tematiche, in tale ambito, verte orientativamente sui seguenti argomenti:</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>innovazioni introdotte dal pacchetto igiene, il principio della responsabilizzazione dell'operatore del settore alimentare;</i> - <i>la gestione dei principi di sicurezza alimentare;</i> - <i>gli indicatori di riferimento ed i sistemi di indagine per la sicurezza alimentare;</i> - <i>il coordinamento con l'autorità competente per il controllo dei prodotti della pesca</i>

6.8.4.1 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO PRODOTTI DELLA PESCA

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI		
DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
REG. 852/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Articolo 2, Definizioni ; All. II capo VII
REG. 853/2004 del 29 aprile 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO	PRODOTTI DELLA PESCA	Sezione VIII
REQUISITI APPLICATIVI SPECIFICI	CRITERI DI CONFORMITA'	
<p>Reg. 852 Articolo 2 Definizioni</p> <p>h) "acqua di mare pulita" : l'acqua di mare o salmastra naturale, artificiale o depurata che non contiene microrganismi , sostanze nocive o plancton marini tossico in quantità tali da incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria degli alimenti.</p> <p>l'acqua rispondente Reg. 852 ALL. II CAPO VII punto 1 lettera b)</p> <p>Per i prodotti della pesca interi può essere usata acqua pulita.</p> <p>Reg. 853/04 SEZ. VIII punto 3 Lettera c)</p> <p>Nel caso di rifornimento idrico, l'acqua di mare pulita può essere usata per trattare e lavare i prodotti della pesca, produrre ghiaccio destinato alla refrigerazione dei prodotti della pesca e a raffreddare rapidamente i crostacei e i molluschi dopo la loro cottura.»;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Per i prodotti della pesca interi viene usata acqua pulita.</i> • <i>L'acqua di mare pulita è usata per trattare e lavare i prodotti della pesca, produrre ghiaccio destinato alla refrigerazione dei prodotti della pesca e a raffreddare rapidamente i crostacei e i molluschi dopo la loro cottura;</i> 	

6.9.2 LOTTI, RINTRACCIABILITA', RITIRO, RICHIAMO PRODOTTI DELLA PESCA

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI

DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
Reg. CE 104/2000	ORGANIZZAZIONE COMUNE DEI MERCATI NEL SETTORE DEI PDP E DELL'ACQUACOLTURA	Capo I art.5
Reg. 2065/2001	MODALITÀ DI APPLICAZIONE DEL REG. .104/2000	Cap. III art.8 tracciabilità e controllo
DECRETO 27.3.2002	ETICHETTATURA PRODOTTI ITTICI E SISTEMA DI CONTROLLO	Art. 2
Reg. (CE) 404 /2011	REG. 404 DEL 2011 RECANTE MODALITÀ DI APPLICAZIONE DEL REG. CE 1224/2009 DEL CONSIGLIO CHE ISTITUISCE UN REGIME DI CONTROLLO COMUNITARIO PER GARANTIRE IL RISPETTO DELLE NORME DELLA POLITICA COMUNE DELLA PESCA	Art.68

REQUISITI APPLICATIVI SPECIFICI

CRITERI DI CONFORMITA'

Reg. CE 104/2000 art.4

Informazione ai consumatori

Fatte salve le disposizioni della direttiva n. 79/112/CEE, i prodotti possono essere proposti per la vendita al dettaglio al consumatore finale, indipendentemente dal metodo di commercializzazione, soltanto se recano un'indicazione o un'etichetta adeguata che precisi:

- la denominazione commerciale della specie,
- il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento),
- la zona di cattura.

Le suddette disposizioni non si applicano tuttavia a piccoli quantitativi di prodotti venduti direttamente ai consumatori dai pescatori o dai produttori dell'acquacoltura.

DECRETO 27.3.2002, ART.2

.....le informazioni obbligatorie in ogni stadio della commercializzazione, ai fini della tracciabilità, sono le seguenti:

- la denominazione commerciale, secondo l'elenco richiamato nel successivo art. 3 del presente decreto;
- la denominazione scientifica della specie interessata;

- *i prodotti proposti per la vendita al dettaglio al consumatore finale, indipendentemente dal metodo di commercializzazione, recano un'indicazione o un'etichetta adeguata che precisi :*
 - *la denominazione commerciale della specie,*
 - *il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento),*
 - *la zona di cattura.*
- *Le suddette disposizioni non si applicano tuttavia a piccoli quantitativi di prodotti venduti direttamente ai consumatori dai pescatori o dai produttori dell'acquacoltura*

– il metodo di produzione come definito dall'art. 4 del Reg. (CE) n. 2065/2001;

– la zona di cattura come definita dall'art. 5 del Reg. (CE) n. 2065/2001.

Le informazioni sopra indicate sono fornite, secondo i casi, mediante l'etichettatura o l'imballaggio del prodotto, oppure mediante un qualsiasi documento commerciale della merce, ivi compresa la fattura.

Reg. 2065/2001 art.8

Le informazioni richieste per quanto riguarda la denominazione commerciale, il metodo di produzione e la zona di cattura devono essere disponibili ad ogni stadio di commercializzazione della specie interessata. Queste informazioni e la denominazione scientifica della specie di cui trattasi sono fornite mediante l'etichettatura o l'imballaggio del prodotto oppure mediante un qualsiasi documento commerciale di accompagnamento della merce, compresa la fattura.

Reg. (CE) 404 /2011

Art. 68: informazioni fornite al consumatore

1. Gli stati membri provvedono affinché le informazioni di cui all'articolo 58, paragrafo 6, del Reg. sul controllo riguardanti la cattura di cui all'articolo 5 del Reg. (CE) 2065/2001 e il metodo di produzione siano indicate sulla etichetta o su un marchio adeguato dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura venduti al dettaglio, inclusi i prodotti importati.

2. In deroga al paragrafo 1, il nome scientifico della specie può essere fornito ai consumatori dai commercianti al dettaglio tramite informazioni commerciali come cartelloni pubblicitari o poster.

3. Nel caso in cui un prodotto della pesca o dell'acquacoltura sia stato precedentemente congelato, il termine scongelato è altresì indicato sulla etichetta o sul marchio adeguato di cui al paragrafo 1. Si considera che l'assenza di tale dicitura a livello della vendita al dettaglio indichi che i prodotti della pesca e dell'acquacoltura non sono stati precedentemente congelati e quindi scongelati

4. In deroga al paragrafo 3 il termine "scongelato" non deve figurare:

- sui prodotti della pesca e dell'acquacoltura precedentemente congelati per ragioni di sicurezza sanitaria, conformemente all'Allegato III, Sezione VIII del Reg. (CE) n. 853 /2004 e
- sui prodotti della pesca e dell'acquacoltura che sono stati scongelati prima di essere sottoposti ad affumicatura, salatura, cottura, marinatura, essiccazione o ad una combinazione di questi processi.

- *Le informazioni richieste per quanto riguarda la denominazione commerciale, il nome scientifico della specie, il metodo di produzione e la zona di cattura sono indicate sulla etichetta o su un marchio adeguato dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura venduti al dettaglio, inclusi i prodotti importati.*

- *Queste informazioni e la denominazione scientifica della specie di cui trattasi sono fornite mediante l'etichettatura o l'imballaggio del prodotto oppure mediante un qualsiasi documento commerciale di accompagnamento della merce, compresa la fattura.*

- *Il termine "scongelato" non figura sui prodotti ittici sottoposti a bonifica sanitaria per parassiti.*

6.10.2.1 TEMPERATURE PRODOTTI DELLA PESCA

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI		
DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
Reg. 853 /2004 del 29 Aprile 2004	Requisiti applicabili agli stabilimenti , incluse le navi, per la lavorazione dei prodotti della pesca.	All.III,sezioneVIII, capitolo I e capitolo III.
REQUISITI APPLICATIVI SPECIFICI	CRITERI DI CONFORMITA' GENERALI	
<p>Reg. 853 ALL. III sez. VIII cap. III lettera A) punto 1</p> <p>Se non vengono distribuiti, spediti, preparati o trasformati immediatamente dopo essere arrivati in uno stabilimento a terra, i prodotti refrigerati non imballati devono essere conservati sotto ghiaccio in strutture adeguate. Va reimmesso ghiaccio ogniqualvolta sia necessario. I prodotti della pesca freschi imballati devono essere refrigerati a una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Se non vengono distribuiti, spediti, preparati o trasformati immediatamente dopo essere arrivati in uno stabilimento a terra, i prodotti refrigerati non imballati devono essere conservati sotto ghiaccio in strutture adeguate.</i> • <i>Va reimmesso ghiaccio ogniqualvolta sia necessario. I prodotti della pesca freschi imballati devono essere refrigerati a una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente</i> 	
<p>Reg.853, All. III, Sez.VIII, capitolo III lettera B</p> <p>Requisiti per i prodotti congelati</p> <p>Gli stabilimenti a terra che congelano i prodotti della pesca devono disporre di attrezzature che soddisfino i requisiti previsti per le navi frigorifero al capitolo I, parte I.C, punti 1 e 2 .</p> <p>Reg.853 ALL:III sez.VIII cap.I lettera ii punto 7</p> <p>Qualora si pratichi il congelamento di pesci interi in salamoia per la fabbricazione di conserve, occorre raggiungere per tali prodotti una temperatura non superiore a - 9°C. La salamoia non deve costituire una fonte di contaminazione per i pesci.</p>	<p><i>Gli stabilimenti a terra che congelano i prodotti della pesca dispongono:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>di installazioni con capacità frigorifera in grado di ridurre rapidamente la temperatura fino a -18 al centro del prodotto;</i> • <i>di dispositivi con capacità frigorifera in grado di mantenere i prodotti della pesca nelle stive di magazzino ad una temperatura non superiore a - 18°.</i> • <i>I locali di magazzino devono essere muniti di un termografo posto in un luogo tale da essere facilmente leggibile;l'elemento sensibile del termometro deve essere posto nella zona della stiva in cui la temperatura è la più elevata.</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Qualora si pratichi il congelamento di pesci interi in salamoia per la fabbricazione di conserve,la temperatura raggiunta per tali prodotti è non superiore a - 9°C. La salamoia non deve costituire una fonte di contaminazione per i pesci</i> 	

Capitolo III lettera D punto 1: (mod. dal reg.(CE) 1276/2011):

Gli OSA che immettono sul mercato i seguenti prodotti della pesca derivati da pesci pinnati o molluschi cefalopodi:

a) i prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi oppure

b) i prodotti della pesca marinati, salati e qualunque altro prodotto della pesca trattato se il trattamento praticato non garantisce la distruzione delle larve di nematodi

devono assicurarsi che il materiale crudo o il prodotto finito siano sottoposti ad un trattamento di congelamento che uccide i parassiti vivi potenzialmente rischiosi per la salute umana : Per i parassiti diversi dai trematodi il congelamento deve consistere in un abbassamento della temperatura in ogni parte della massa del prodotto ad almeno:

a) -20°C per almeno 24 ore; oppure

b) -35° per almeno 15 ore.

Gli operatori del settore alimentare non sono tenuti a praticare i trattamenti di congelamento di cui al punto 1 per i prodotti della pesca :

a) sottoposti , o destinati ad essere sottoposti , ad un trattamento termico che uccide i parassiti vivi prima del consumo. Nel caso di parassiti diversi dai trematodi il prodotto riscaldato ad una temperatura al centro del prodotto superiore o uguale a 60° per almeno un minuto;

b) che sono stati conservati come prodotti della pesca congelati per un periodo di tempo sufficiente ad uccidere i parassiti vivi;

c) derivanti da cattura in zone di pesca non di allevamento a condizione che :

i) esistano dati epidemiologici indicanti che le zone di pesca di origine non presentano rischi sanitari con riguardo alla presenza di parassiti e

ii) le autorità competenti lo autorizzano;

d) derivati da piscicoltura, da colture di embrioni e nutriti esclusivamente secondo una dieta priva di parassiti vivi che rappresentano un rischio sanitario , e purché uno dei seguenti requisiti sia soddisfatto:

i) sono stati allevati esclusivamente in un ambiente privo di parassiti vivi ; oppure

ii) l'operatore del settore alimentare verifica mediante procedure approvate dall'autorità competente che i prodotti della pesca non rappresentano un rischio sanitario con riguardo alla presenza di parassiti vivi.

4. a) Al momento dell'immissione sul mercato , a meno che non siano forniti al

Gli OSA che immettono sul mercato i seguenti prodotti della pesca derivati da pesci pinnati o molluschi cefalopodi:

a) i prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi oppure

b) i prodotti della pesca marinati, salati e qualunque altro prodotto della pesca trattato se il trattamento praticato non garantisce la distruzione delle larve di nematodi

si assicurano che il materiale crudo o il prodotto finito siano sottoposti ad un trattamento di congelamento che uccide i parassiti vivi potenzialmente rischiosi per la salute umana.

Per i parassiti diversi dai trematodi il congelamento consiste in un abbassamento della temperatura in ogni parte della massa del prodotto ad almeno:

a) -20°C per almeno 24 ore; oppure

b) -35° per almeno 15 ore.

Tale trattamento non è necessario per i prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi:

:

a) sottoposti , o destinati ad essere sottoposti , ad un trattamento termico che uccide il parassita vivi prima del consumo. Nel caso di parassiti diversi dai trematodi il prodotto riscaldato ad una temperatura al centro del prodotto superiore o uguale a 60° per almeno un minuto;

b) che sono stati conservati come prodotti della pesca congelati per un periodo di tempo sufficiente ad uccidere i parassiti vivi;

c) derivanti da cattura in zone di pesca non di allevamento a condizione che :

i) esistano dati epidemiologici indicanti che le zone di pesca di origine non presentano rischi sanitari con riguardo alla presenza di parassiti e

ii) le autorità competenti lo abbiano autorizzato;

d) derivati da piscicoltura, da colture di embrioni e nutriti esclusivamente secondo una dieta priva di parassiti vivi che rappresentano un rischio sanitario , e purché uno dei seguenti requisiti sia soddisfatto:

i) sono stati allevati esclusivamente in un ambiente privo di parassiti vivi ; oppure

ii) l'operatore del settore alimentare verifichi mediante procedure approvate dall'autorità competente che i prodotti della pesca non rappresentano un rischio sanitario con riguardo alla presenza di parassiti vivi.

4. a) Al momento dell'immissione sul mercato , a meno che non siano forniti al consumatore finale, i prodotti della pesca di cui al punto 1 sono accompagnati da

consumatore finale, i prodotti della pesca di cui al punto 1 devono essere accompagnati da un'attestazione dell'operatore del settore alimentare che ha effettuato il trattamento, indicante il tipo di congelamento al quale sono stati sottoposti.

b) Prima dell'immissione sul mercato dei prodotti di cui al punto 3, lettere c) e d), che non sono stati sottoposti al trattamento di congelamento, o che non sono destinati ad essere sottoposti ad un trattamento, prima del consumo, volto ad uccidere i parassiti vivi che rappresentano un rischio sanitario, un operatore del settore alimentare deve assicurarsi che i prodotti della pesca in questione provengano da una zona di pesca o piscicoltura conforme alle condizioni specifiche di cui ai punti citati. La presente disposizione può essere ottemperata dalle informazioni presenti nel documento commerciale o da qualunque altra informazione che accompagna i prodotti della pesca. (IT 9.12.2011 Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea L 327/41)

Capo IV punto 1

Gli operatori del settore alimentare che effettuano la cottura di crostacei e di molluschi devono garantire la conformità ai requisiti in appresso.

Alla cottura deve far seguito il raffreddamento rapido, utilizzando a tale scopo acqua potabile o, a bordo delle navi, acqua pulita. Se non viene utilizzato alcun altro metodo di conservazione, il raffreddamento deve proseguire fino a raggiungere la temperatura del ghiaccio in fusione

Punto 3

Una volta sgusciati, i prodotti cotti devono essere congelati immediatamente o refrigerati appena possibile alla temperatura stabilita nel capitolo VII.

un'attestazione dell'operatore del settore alimentare che ha effettuato il trattamento, indicante il tipo di congelamento al quale sono stati sottoposti.

b) Prima dell'immissione sul mercato dei prodotti di cui al punto 3, lettere c) e d), che non sono stati sottoposti al trattamento di congelamento, o che non sono destinati ad essere sottoposti ad un trattamento, prima del consumo, volto ad uccidere i parassiti vivi che rappresentano un rischio sanitario, l'operatore del settore alimentare si assicura che i prodotti della pesca in questione provengano da una zona di pesca o piscicoltura conforme alle condizioni specifiche di cui ai punti citati. Le informazioni possono essere indicate nel documento commerciale.

- *Gli operatori del settore alimentare che effettuano la cottura di crostacei e di molluschi garantiscono la conformità ai requisiti in appresso.*
- *Alla cottura deve far seguito il raffreddamento rapido, utilizzando a tale scopo acqua potabile o, a bordo delle navi, acqua pulita. Se non viene utilizzato alcun altro metodo di conservazione, il raffreddamento deve proseguire fino a raggiungere la temperatura del ghiaccio in fusione*
- *Una volta sgusciati, i prodotti cotti devono essere congelati immediatamente o refrigerati appena possibile alla temperatura stabilita nel capitolo VII*

6.10.3.1 MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO PRODOTTI DELLA PESCA

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI		
DOCUMENTO / NORMA	OGGETTO	RIFERIMENTO
Reg. 853 /2004 del 29 Aprile 2004	Requisiti applicabili agli stabilimenti , incluse le navi, per la lavorazione dei prodotti della pesca.	Allegato III, sezione VIII, capitolo i e capitolo III
REQUISITI APPLICATIVI SPECIFICI	CRITERI DI CONFORMITA'	
<p>REG. 853/2004, ALL. III, SEZ. VIII cap. III lett. A comma 4 e 5</p> <ul style="list-style-type: none"> - I contenitori utilizzati per la spedizione o la conservazione di prodotti della pesca freschi preparati non imballati conservati sotto ghiaccio devono essere tali da assicurare che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti. - I prodotti della pesca interi ed eviscerati possono essere trasportati e conservati in acqua refrigerata a bordo delle navi. Si può continuare a trasportarli in acqua refrigerata dopo lo sbarco, e dagli impianti di acquacoltura fino all'arrivo al primo stabilimento a terra che effettua una qualsiasi attività diversa dal trasporto e dalla selezionatura. <p>Reg. 853/04 Capo VII punto 1 I prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati decongelati, nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati, devono essere mantenuti ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione.</p> <p>Punto 2: I prodotti della pesca congelati devono essere mantenuti a una temperatura non superiore a -18 °C in tutti i punti del prodotto; tuttavia, i pesci interi congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve possono essere mantenuti a una temperatura non superiore a - 9°C. 3. I prodotti della pesca mantenuti vivi devono essere mantenuti a una temperatura e in condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare o la loro e vitalità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>I contenitori utilizzati per la spedizione o la conservazione di prodotti della pesca freschi preparati non imballati conservati sotto ghiaccio sono tali da assicurare che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti.</i> • <i>I prodotti della pesca interi ed eviscerati sono trasportati e conservati in acqua refrigerata a bordo delle navi. Si può continuare a trasportarli in acqua refrigerata dopo lo sbarco, e dagli impianti di acquacoltura fino all'arrivo al primo stabilimento a terra che effettua una qualsiasi attività diversa dal trasporto e dalla selezionatura</i> • <i>I prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati decongelati, nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati, sono mantenuti ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione.</i> • <i>I prodotti della pesca congelati sono mantenuti a una temperatura non superiore a -18 °C in tutti i punti del prodotto</i> • <i>i pesci interi congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve sono mantenuti a una temperatura non superiore a - 9°C. 3.</i> • <i>I prodotti della pesca mantenuti vivi sono mantenuti a una temperatura e in condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare o la loro e vitalità.</i> 	

Capo VIII

Gli operatori del settore alimentare che effettuano il trasporto di prodotti della pesca devono garantire la conformità ai requisiti in appresso.

Durante il trasporto i prodotti della pesca devono essere mantenuti alle temperature prescritte.

In particolare:

- a) i prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati decongelati nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati, devono essere mantenuti ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione;
- b) i prodotti della pesca congelati, eccetto i pesci congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve, devono essere mantenuti, durante il trasporto, a una temperatura stabile, non superiore a - 18°C, in ogni parte della massa, con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto, di 3°C al massimo.

Gli operatori del settore alimentare non sono tenuti a conformarsi al requisito di cui al paragrafo 1, lettera b) se i prodotti della pesca congelati sono trasportati da un deposito frigorifero verso uno stabilimento riconosciuto per esservi decongelati al loro arrivo al fine della preparazione e/o trasformazione, se la distanza da percorrere è breve e se l'autorità competente lo autorizza.

Se i prodotti della pesca sono mantenuti sotto ghiaccio, l'acqua di fusione non deve rimanere a contatto con i prodotti.

I prodotti della pesca immessi vivi sul mercato devono essere trasportati in condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare o la loro vitalità.

Durante il trasporto i prodotti della pesca sono mantenuti alle seguenti temperature :

- *i prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati decongelati nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati, sono mantenuti ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione;*
- *i prodotti della pesca congelati, eccetto i pesci congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve, sono mantenuti, durante il trasporto, a una temperatura stabile, non superiore a - 18°C, in ogni parte della massa, con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto, di 3°C al massimo.*

Gli operatori del settore alimentare non sono tenuti a conformarsi al requisito di cui al paragrafo 1, lettera b) se i prodotti della pesca congelati sono trasportati da un deposito frigorifero verso uno stabilimento riconosciuto per esservi decongelati al loro arrivo al fine della preparazione e/o trasformazione, se la distanza da percorrere è breve e se l'autorità competente lo autorizza.

Se i prodotti della pesca sono mantenuti sotto ghiaccio, l'acqua di fusione non deve rimanere a contatto con i prodotti.

I prodotti della pesca immessi vivi sul mercato sono trasportati in condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare o la loro vitalità.

<i>PRODOTTI DELLA PESCA REFRIGERATI E DECONGELATI</i>	<i>Vicina a quella del ghiaccio in fusione</i>	<i>All. III, Sez. VII, Cap. VIII lett.a</i>
<i>PRODOTTI DELLA PESCA CONGELATI IN SALAMOIA</i>	<i>≤ -9 ° C</i>	<i>All. III, Sez. VII, Cap. VIII punto 2</i>
<i>PRODOTTI DELLA PESCA CONGELATI</i>	<i>≤ -18 ° C (è ammesso rialzo termico di 3° C)</i>	<i>All. III, Sez. VII, Cap. VIII lett.b</i>
<i>PRODOTTI DELLA PESCA VIVI</i>	<i>In condizioni che non pregiudichino la loro vitalità</i>	<i>All. III, Sez. VII, Cap. VIII punto 4</i>

i mezzi di trasporto devono essere dotati di idonei dispositivi di raccolta dell'acqua di fusione

6.12.2.1 PRODOTTO FINITO, ETICHETTATURA ED IMBALLAGGIO PRODOTTI DELLA PESCA

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI		
Reg.(CE) 853 /2004	Norme sanitarie per i prodotti della pesca	Allegato III, Sezione VIII, Capitolo V. Norme sanitarie per i prodotti della pesca
Reg. CE 104/2000	ORGANIZZAZIONE COMUNE DEI MERCATI NEL SETTORE DEI PDP E DELL'ACQUACOLTURA	Capo I art.5
REG. 2065/2001	MODALITÀ DI APPLICAZIONE DEL REG.104/2000	Cap. III art. 8 tracciabilità e controllo
DECRETO 27.3.2002	ETICHETTATURA PRODOTTI ITTICI E SISTEMA DI CONTROLLO	Art. 2
REG. (CE)404 del 2011	Reg.404 del 2011 recante modalità di applicazione del Reg.CE 1224/2009 del Consiglio che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca	
Decreto Legge 05/09/2012	"Decreto Balduzzi"	Capo II, Articolo 8, punto 7
REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITA'	
<p>Reg.(CE) 853 /2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo V</p> <p>Oltre a garantire la conformità ai requisiti microbiologici adottati ai sensi del regolamento (CE) n.852/2004, gli operatori del settore alimentare devono garantire , in funzione della natura del prodotto o delle specie, che i prodotti della pesca immessi sul mercato per il consumo umano soddisfino i requisiti del presente capitolo.</p> <p>A. Caratteristiche organolettiche dei prodotti della pesca Gli operatori del settore alimentare devono effettuare un esame organolettico dei prodotti della pesca, in particolare tale esame deve garantire che i prodotti della pesca soddisfano tutti i criteri di freschezza</p> <p>b. Istamina Gli operatori del settore alimentare devono garantire che i limiti relativi all'istamina non siano superati</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Gli operatori del settore alimentare "prodotti della pesca"devono :</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Effettuare un esame organolettico dei prodotti della pesca,</i> - <i>garantire che nei prodotti non siano superati i limiti relativi all'istamina ,</i> - <i>rispettare i limiti relativi all'ABVT e al TMA_N,</i> - <i>effettuare un controllo visivo per la ricerca di endoparassiti,</i> - <i>non immettere sul mercato prodotti ottenuti da pesci velenosi o contenenti biotossine</i> • <i>i prodotti proposti per la vendita al dettaglio al consumatore finale, indipendentemente dal metodo di commercializzazione, recano un'indicazione</i> 	

C. azoto volatile totale

I prodotti della pesca non trasformati non devono essere immessi sul mercato se le analisi chimiche rivelano che i limiti relativi all'ABTV o al TMA -N sono stati superati.

D.Parassiti

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare che i prodotti della pesca siano sottoposti ad un controllo visivo alla ricerca di endoparassiti visibili prima dell'immissione sul mercato. Gli operatori non devono immettere sul mercato per il consumo umano i prodotti della pesca manifestatamente invasi da parassiti

E. Tossine nocive per la salute umana

1. Non devono essere immessi sul mercato i prodotti della pesca ottenuti da pesci velenosi delle seguenti famiglie: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae.

2. Non devono essere immessi sul mercato i prodotti della pesca contenenti biotossine

Reg. 104/2000 art. 4

Informazione dei consumatori

Fatte salve le disposizioni della direttiva n. 79/112/CEE, i prodotti possono essere proposti per la vendita al dettaglio al consumatore finale, indipendentemente dal metodo di commercializzazione, soltanto se recano un'indicazione o un'etichetta adeguata che precisi:

- la denominazione commerciale della specie,
- il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento),
- la zona di cattura.

Le suddette disposizioni non si applicano tuttavia a piccoli quantitativi di prodotti venduti direttamente ai consumatori dai pescatori o dai produttori dell'acquacoltura.

Reg. 2065/2001 art. 8

Le informazioni richieste per quanto riguarda la denominazione commerciale, il metodo di produzione e la zona di cattura devono essere disponibili ad ogni stadio di commercializzazione della specie interessata.

Queste informazioni e la denominazione scientifica della specie di cui trattasi

o un'etichetta adeguata che precisa:

- *la denominazione commerciale della specie,*
- *il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento),*
- *la zona di cattura.*

- *Le suddette disposizioni non si applicano tuttavia a piccoli quantitativi di prodotti venduti direttamente ai consumatori dai pescatori o dai produttori dell'acquacoltura*
- *Le informazioni richieste per quanto riguarda la denominazione commerciale, il nome scientifico della specie, il metodo di produzione e la zona di cattura sono indicate sulla etichetta o su un marchio adeguato dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura venduti al dettaglio, inclusi i prodotti importati.*
- *Queste informazioni e la denominazione scientifica della specie di cui trattasi sono fornite mediante l'etichettatura o l'imballaggio del prodotto oppure mediante un qualsiasi documento commerciale di accompagnamento della merce, compresa la fattura.*

sono fornite mediante l'etichettatura o l'imballaggio del prodotto oppure mediante un qualsiasi documento commerciale di accompagnamento della merce, compresa la fattura.

DECRETO 27.3.2002 ART. 2

.....le informazioni obbligatorie in ogni stadio della commercializzazione, ai fini della tracciabilità, sono le seguenti:

- la denominazione commerciale, secondo l'elenco richiamato nel successivo art. 3 del presente decreto;
- la denominazione scientifica della specie interessata;
- il metodo di produzione come definito dall'art. 4 del Reg. (CE) n. 2065/2001;
- la zona di cattura come definita dall'art. 5 del Reg. (CE) n. 2065/2001.

Le informazioni sopra indicate sono fornite, secondo i casi, mediante l'etichettatura o l'imballaggio del prodotto, oppure mediante un qualsiasi documento commerciale della merce, ivi compresa la fattura.

REGOLAMENTO 16/2012 – Allegato

La seguente Sezione IV è aggiunta all'allegato II del regolamento (CE) 853/2004:

Sezione IV : Requisiti applicabili agli alimenti congelati di origine animale

1. Ai fini della presente sezione, per "data di produzione" si intende :

.....c) la data di raccolta o di pesca per i prodotti ittici

d) la data di trasformazione, taglio, tritatura o preparazione , a seconda dei casi, per qualsiasi altro alimento di origine animale.

2. Prima della fase di etichettatura degli alimenti in conformità alla direttiva 2000/13/CE o della loro ulteriore trasformazione , gli operatori del settore alimentare devono garantire che gli alimenti congelati di origine animale destinati al consumo umano riportino le seguenti informazioni ad uso dell'operatore del settore alimentare a cui vengono forniti gli alimenti e , su richiesta , dell'autorità competente.:

a) la data di produzione ; e

b) la data di congelamento , qualora diversa dalla data di produzione .

Decreto Legge 05/09/2012 ("Balduzzi") Capo II, articolo 8, punto 7

L'Osa che offre in vendita al consumatore finale pesce o cefalopodi freschi, nonché prodotti di acqua dolce, sfusi o preimballati, per la vendita diretta , ai

Il termine "scongelato" non figura sui prodotti ittici sottoposti a bonifica sanitaria per parassiti.

- *Per i prodotti della pesca congelati per data di produzione si intende la data di raccolta o di pesca*
- *Per i prodotti della pesca destinati ad ulteriori trasformazioni l'OSA che fornisce ad una altro OSA tali prodotti da sottoporre ad ulteriore trasformazione o comunque prima della etichettatura devono fornire tali informazioni:*
 - *la data di produzione e*
 - *data di congelamento, se diversa dalla data di produzione.*



sensi dell'articolo 44 del regolamento (CE) 1069/2011, è tenuto ad apporre in modo visibile apposito cartello con le informazioni indicate dal Ministro della salute, sentito il Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali, riportanti le informazioni relative alle corrette condizioni di impiego, nonché quelle relative ai prodotti di acqua dolce.