



*Presidenza del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E DI BOLZANO

Intesa, ai sensi dell'art. 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano sul documento recante "Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca".

Rep. Atti n. 145/CSR del 5 novembre 2015

LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E LE  
PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO

Nella odierna seduta del 5 novembre 2015:

VISTO l'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, che prevede che il Governo può promuovere la stipula di intese dirette a favorire l'armonizzazione delle rispettive legislazioni o il raggiungimento di posizioni unitarie o il conseguimento di obiettivi comuni;

VISTO il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari;

VISTO il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, sull'igiene per gli alimenti di origine animale;

VISTO il regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che detta norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, in particolare l'articolo 4, comma 2, che sancisce che l'autorità competente effettua controlli ufficiali per verificare il rispetto, da parte degli operatori del settore alimentare, dei requisiti previsti dai regolamenti sopramenzionati;

VISTO il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità della normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere animale, in particolare l'articolo 8 concernente le relative procedure di controllo e verifica, nonché l'articolo 54 sulle azioni in caso di non conformità alla normativa;

VISTE le raccomandazioni della Commissione europea del Food Veterinary Office contenute nel report n. 2010-8525MR con cui viene richiesto il miglioramento di alcuni aspetti del controllo ufficiale;



*Presidenza del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E DI BOLZANO

CONSIDERATO necessario, per quanto disposto dalla normativa europea e dai conseguenti obblighi derivanti ai fini della sua attuazione, adottare comportamenti uniformi su tutto il territorio nazionale per migliorare i controlli ufficiali;

VISTA la nota del 6 ottobre 2015, con la quale l'Ufficio di Segreteria di questa Conferenza ha diramato alle Regioni il documento in epigrafe, trasmessa dal Ministero della salute con nota del 1° ottobre 2015;

VISTA la nota pervenuta il 2 novembre 2015 all'Ufficio di Segreteria di questa Conferenza, con la quale la Regione Emilia-Romagna, Coordinatrice interregionale in sanità, ha comunicato l'assenso tecnico favorevole;

ACQUISITO, nel corso dell'odierna seduta, l'assenso del Governo, delle Regioni e delle Province Autonome di Trento e di Bolzano sul documento in epigrafe;

SANCISCE INTESA

sul documento concernente "Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca", allegato sub A, che costituisce parte integrante del presente atto.

IL SEGRETARIO  
Antonio Naddeo

IL PRESIDENTE  
Gianclaudio Bressa

**Allegato I****LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEI PRODOTTI DELLA PESCA PROFESSIONALE E DELL'ACQUACOLTURA**

Le presenti Linee Guida hanno l'obiettivo di fornire indicazioni di carattere applicativo ed esplicativo in relazione alle disposizioni contenute nella regolamentazione comunitaria e nazionale in materia di sicurezza alimentare, lungo le diverse fasi che compongono la filiera dei prodotti ittici.

In particolare si fa riferimento al così detto Pacchetto igiene dal regolamento (CE) 178/2002 ai regolamenti (CE) 852, 853, 854 e 882 del 2004.

La necessità di migliorare l'applicazione dei regolamenti comunitari, per rendere omogenei i comportamenti delle Autorità competenti sul territorio e per migliorare la conoscenza da parte degli operatori del settore delle proprie responsabilità, scaturisce dagli esiti degli audit di settore svolti dall'FVO e dal Ministero della Salute.

Per agevolare la lettura, ove opportuno, verranno chiaramente distinti i compiti degli Operatori del settore da quelli delle Autorità competenti responsabili del controllo ufficiale. Si riportano di seguito riportate alcune definizioni attinenti le linee guida.

**Indice**

1. Definizioni e glossario
2. Ambito di applicazione ed esclusione
3. Produzione primaria
4. Punti di sbarco
5. Trasporto
6. Stabilimenti
7. Marchiatura di identificazione
8. Distribuzione e somministrazione
9. Norme sanitarie

**1. DEFINIZIONI E GLOSSARIO**

Nel contesto delle presenti linee guida le definizioni sotto riportate sono individuate ai sensi delle normative pertinenti il punto della filiera produttiva considerata

**Autorità Competente (D. Lgs 193/2007):** ai fini dell'applicazione dei regolamenti (CE) 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004, e successive modificazioni, le Autorità competenti sono il Ministero della Salute, le Regioni, le Province autonome di Trento e di Bolzano e le Aziende unità sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze;



**Acqua potabile:** l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva CE 98/83 del Consiglio del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano. A livello nazionale i requisiti delle acque potabili sono quelli definiti dal D.L.vo 31/2001 e successive mod;

**Acqua di mare pulita:** l'acqua di mare o salmastra naturale, artificiale o depurata che non contiene microrganismi, sostanze nocive o plancton marino tossico in quantità tali da incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria degli alimenti;

**Acqua pulita:** acqua di mare pulita e acqua dolce di qualità analoga;

**Ghiaccio:** Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi deve essere ottenuto da acqua potabile o, allorché è utilizzato per la refrigerazione di prodotti della pesca interi, da acqua pulita. Esso deve essere fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione;

**Ghiacciatura:** pratica di conservazione dei prodotti della pesca che consiste nell'aggiunta di ghiaccio a contatto con i prodotti della pesca;

**Refrigerazione:** il procedimento che consiste nell'abbassare la temperatura dei prodotti della pesca tanto da avvicinarla a quella del ghiaccio fondente;

**Cernita:** selezione di specie, di taglia e/o categoria (es. peso, freschezza) di prodotti della pesca;

**Confezionamento:** il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore.

**Alimento preconfezionato/preimballato:** corrispondente alla definizione di cui al Regolamento (CE) 1169/2011- *l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'involucro in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale confezione, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare la confezione; «alimento preconfezionato» non comprende gli alimenti confezionati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preconfezionati per la vendita diretta;*

**Riconfezionamento:** suddivisione dei prodotti della pesca introdotti in uno stabilimento (indipendentemente dalla partita/sottopartita/lotto), mediante operazioni di incassamento o riconfezionamento;

**Conserva:** prodotto della pesca trasformato di cui al regolamento 853/2004, confezionato in recipienti ermeticamente chiusi e sottoposto a trattamento termico che lo rende stabile a temperatura ambiente;

**Semiconserva:** Per semiconserva si intende quel prodotto alimentare confezionato la cui stabilità, oltre che dalla natura stessa del prodotto e dal processo di lavorazione adottato, è limitata dalle condizioni ambientali esterne; a differenza dunque della conserva, la cui conservabilità non è influenzata dall'ambiente esterno, la semiconserva necessita per rimanere stabile di almeno uno o più dei seguenti fattori: temperatura, salinità, attività dell'acqua, affumicatura, pH, additivi vari, i cui valori e combinazioni varieranno a seconda del prodotto alimentare utilizzato come materia prima. Nel settore dei prodotti della pesca, svariate sono le tipologie alimentari classificabili come semiconserve, quali per esempio: il salmone e l'aringa affumicati, lo stoccafisso, il baccalà, le sardine e le acciughe salate, i prodotti marinati, la bottarga, le saracche, il caviale, ecc.

**Frazionamento:** suddivisione dei prodotti della pesca introdotti in uno stabilimento (indipendentemente dalla partita/sottopartita/lotto) anche mediante operazioni di incasamento o riconfezionamento;

**Prodotti della pesca freschi:** i prodotti della pesca non trasformati, interi o preparati, compresi i prodotti imballati sotto vuoto o in atmosfera modificata che, ai fini della conservazione, non hanno subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione, inteso a garantire la conservazione. I prodotti della pesca freschi trattati con additivi consentiti (es. solfiti nei crostacei) sono da considerarsi prodotti freschi;

**Prodotti della pesca preparati:** i prodotti della pesca non trasformati sottoposti ad una operazione che ne abbia modificato l'integrità anatomica, quali l'eviscerazione, la decapitazione, l'affettatura, la sfilettatura, la tritatura;

**Prodotti della pesca separato meccanicamente:** prodotto ottenuto rimuovendo la carne dai prodotti della pesca utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o modificazione della struttura della carne;

**Prodotti della pesca trasformati:** i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di prodotti della pesca o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati;

**Acquacoltura: corrispondente alla definizione di cui all'articolo 3 del Decreto legislativo 148 del 2008** *l'allevamento o la coltura di organismo acquatici mediante l'impiego di tecniche finalizzate ad aumentare, al di là delle capacità naturali dell'ambiente, la resa degli organismi in questione; questi ultimi rimangono di proprietà di una o più persone fisiche o giuridiche durante tutta la fase di allevamento o di coltura, compresa la raccolta;*

**Impresa alimentare:** ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti;

**Operatore del settore alimentare:** la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo che svolge attività relative ad una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione, commercializzazione, distribuzione e vendita al dettaglio dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura;

**Lotto dei prodotti della pesca in fase di produzione primaria:** corrispondente alla definizione di "partita" di cui all'art 2 (1) del Decreto del Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 10 novembre 2011, attuazione del regolamento (CE) 1224/2009: *"Quantitativo di prodotti della pesca e dell'acquacoltura di una determinata specie della stessa presentazione proveniente dalla stessa pertinente zona geografica e dallo stesso peschereccio, o gruppo di pescherecci, o dallo stesso sito di acquacoltura"*.

**Lotto (batch):** corrispondente alla definizione di cui all'art. 13 del **Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 109** - negli stabilimenti corrisponde alla definizione di partita di cui al testo tradotto del regolamento (CE) 2073/2005. *"un gruppo o una serie di prodotti identificabili ottenuti mediante un determinato processo in circostanze praticamente identiche e prodotti in un luogo determinato entro un periodo di produzione definito"*.

**Partita** corrispondente alla definizione di cui all'art.2, lettera f) del Decreto Legislativo 25 febbraio 2000, n. 80: una quantità di prodotti della stessa natura, oggetto degli stessi certificati o altri documenti, trasportata con lo stesso mezzo di trasporto e provenienza.

Una partita può contenere più lotti;

**Data di produzione** ai sensi del Regolamento (CE) 16/2012) per "data di produzione" si intende: la data di raccolta o di pesca dei prodotti ittici. Le informazioni relative alla data di cattura di cui all'articolo 67 comma 9 del regolamento 404/2011 possono includere più giorni di calendario o un periodo di tempo corrispondente a più date di cattura;

**Data di sbarco**: data di scarico iniziale di qualsiasi quantitativo di prodotti della pesca da un peschereccio a terra per essere destinato alla prima vendita;

**Prima vendita**: vendita dal peschereccio al primo operatore, sia esso un dettagliante oppure un grossista;

**Primi acquirenti**: gli operatori che acquistano i prodotti della pesca messi in prima vendita;

**Parassiti visibili**: corrispondente alle definizioni di cui al regolamento (CE) 2406/96 e regolamento (CE) 2074/2005: un parassita o un gruppo di parassiti che per dimensioni, colore o struttura sono chiaramente distinguibili nei tessuti dei pesci e possono essere osservati senza l'ausilio di strumenti ottici d'ingrandimento e in buone condizioni di luce per la visione umana;

## 2. Ambito di applicazione ed esclusione dal campo di applicazione dei regolamenti (CE) 852 ed 853 /2004

Tutte le imprese che effettuano attività di pesca sia marittima che in acque interne, devono essere registrate ai sensi del regolamento (CE) 852/2004, ad esclusione della pesca per uso domestico privato, compreso la pesca sportiva e la pesca ricreativa. Gli elenchi devono essere disponibili presso le AASSLL competenti.

La registrazione per i pescatori muniti di licenza di pesca professionale può essere effettuata come impresa di tipo individuale o come impresa collettiva. Nella registrazione deve essere indicato l'elenco delle imbarcazioni in disponibilità ed i rispettivi siti di ricovero o stazionamento, l'elenco dei punti sbarco utilizzati, l'elenco delle tipologie di pesca praticate e delle relative attrezzature.

Anche i pescatori professionali che effettuano esclusivamente "**fornitura diretta**" di piccoli quantitativi di prodotti primari devono essere registrati presso le competenti autorità al fine di consentire l'eventuale effettuazione di controlli ufficiali da parte delle stesse. Si deve intendere per fornitura diretta la cessione senza intermediari al consumatore finale o all'esercente di un esercizio di commercio al dettaglio, di prodotti primari.

Il "**piccolo quantitativo**" di prodotti primari che può essere escluso dall'ambito di applicazione del regolamento (CE) 853/2004 corrisponde ad un quintale massimo per sbarco giornaliero. Tale definizione si applica anche nel caso di pesca in acque interne.

L'autorità territoriale (Comune, Demanio Marittimo regionale, Autorità Portuale), in accordo con il Servizio Veterinario dell'A.S.L. competente sul punto di sbarco e con l'Autorità Marittima, può disciplinare a livello locale le modalità di fornitura diretta del prodotto primario.

Per la definizione di "**commercio al dettaglio**" si fa riferimento al regolamento (CE) 178/2002, art.3, punto 7: *"la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita"*.

Per osservare le prescrizioni del regolamento (CE) 852/2004 gli operatori del settore alimentare che immettono in commercio il piccolo quantitativo in ambito locale, devono assicurare:

- nella misura del possibile, che i prodotti primari siano protetti da contaminazioni;
- adeguata aggiunta di ghiaccio al prodotto;
- che le imbarcazioni, le attrezzature e i contenitori siano tenuti puliti e ove necessario sanificati;
- l'utilizzo di acqua potabile o acqua pulita;
- la protezione del prodotto da animali e animali infestanti;
- la corretta gestione dei rifiuti e dei possibili contaminanti;
- la rintracciabilità ai sensi dell'articolo 18 del regolamento (CE) 178/2002.

Il "**livello locale**" è identificato nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle Province contermini.

Pertanto le imbarcazioni possono commercializzare prodotti della pesca freschi fino ad un massimo di 100 kg/giorno come fornitura diretta di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono direttamente il consumatore finale.

L'Operatore del settore alimentare, della produzione primaria deve riportare sul documento di trasporto il punto di sbarco utilizzato, al fine di identificare il contesto territoriale del commercio.

Tale indicazione consente all'Autorità competente locale di verificare l'ambito di commercializzazione del prodotto primario.

Alla fase di trasporto del prodotto dal punto di sbarco non sono applicabili le prescrizioni relative alla marchiatura di identificazione.

Il documento di trasporto deve contenere le indicazioni riportate al punto 5.

Qualora tali indicazioni siano disponibili in documentazioni previste da altre normative e scortino il prodotto non è necessario che vengano riportate in ulteriore documentazione specifica.

### 3. Produzione primaria

#### 3.1 Guida per gli operatori del settore alimentare

In relazione al settore della pesca la produzione primaria comprende le attività di allevamento, pesca, raccolta di prodotti vivi della pesca, in vista dell'immissione sul mercato, nonché le operazioni connesse, qualora svolte a bordo di navi da pesca o in una azienda di acquacoltura:

- macellazione,
- dissanguamento,
- decapitazione,
- eviscerazione,
- taglio delle pinne,
- refrigerazione,
- e
- confezionamento

Le suddette operazioni sono oggetto di registrazione.

Gli OSA nell'ambito della registrazione devono fornire all' Autorità Competente Locale i seguenti dati:

- ditta (ragione sociale)
- sede legale (via/piazza, n° civico, località, comune, provincia)
- rappresentante legale (nome ed indirizzo)
- elenco delle imbarcazioni.

Per ciascuna imbarcazione devono essere fornite le seguenti informazioni minime:

1. numero UE ( regolamento (CE) 26/2004 )
2. matricola
3. nome dell'imbarcazione
4. tipologia di attrezzatura utilizzata per la pesca
5. eventuale presenza di attrezzature per la conservazione dei prodotti della pesca freschi a bordo per oltre 24 ore
6. area di pesca abituale
7. punti di sbarco abituali.

In riferimento alla produzione primaria la procedura di incassettamento svolta a bordo delle navi da pesca può essere ricondotta alla definizione di confezionamento del Regolamento(CE) 852/2004, art.2, lettera J, *"il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore"*.

Tali operazioni includono, inoltre, il trasporto ed il magazzinaggio dei prodotti della pesca che non hanno subito modificazioni sostanziali, inclusi i prodotti vivi della pesca, nelle aziende di acquicoltura di terra e il trasporto dei prodotti della pesca non sostanzialmente modificati dal luogo di produzione al primo stabilimento di spedizione.



Tra le attività di produzione primaria consentite a bordo vi è la spellatura dei piccoli selacei per evitare che le carni assumano un odore ammoniacale e la sgusciatura dei pettinidi.

Ai fini di quanto previsto dal regolamento (UE) 16/2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per i requisiti relativi agli alimenti congelati di origine animale destinati al consumo umano", l'OSA della produzione primaria è tenuto a registrare la data di produzione (data di pesca) sul documento relativo alla rintracciabilità e tale data deve seguire il prodotto lungo il suo percorso commerciale, qualora non abbia già assolto a tale obbligo tramite l'etichettatura prevista dal regolamento (CE) n. 1224/2009, art. 58, comma 5. (per le imbarcazioni superiori ai 12 m).

Per quanto riguarda le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli di cui al punto 7, parte A, allegato I, del regolamento (CE) 852/2004 "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 tali registrazioni a loro richiesta." (Es. controllo dei parassiti), il regolamento (CE) 1243/07, che modifica l'allegato 3 del regolamento (CE) 853/2004 prevede la possibilità di derogare gli operatori della "piccola pesca costiera" che svolgono le loro attività solo per periodi brevi, inferiori a 24 ore, dalla tenuta delle registrazioni.

La cosiddetta "piccola pesca costiera" era definita dall'articolo 26 del regolamento (CE) 1198/2006 ora abrogato dal regolamento (UE) N. 508/2014 il quale definisce all'art. 3 la «pesca costiera artigianale» come: *la pesca praticata da pescherecci di lunghezza fuori tutto inferiore a 12 metri che non utilizzano gli attrezzi da pesca trainati elencati nella tabella 3 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 26/2004 della Commissione,*

Obblighi a carico dell'operatore del settore alimentare sono:

- a) registrazione delle imbarcazioni ai sensi del regolamento CE 852/2004;
- b) rispetto dei requisiti igienico sanitari e strutturali delle imbarcazioni, degli impianti e delle attrezzature;
- c) formazione del personale;
- d) rispetto dei requisiti di igiene del prodotto con particolare riferimento alla temperatura ai materiali a contatto al controllo della possibile presenza di specie velenose, parassiti, contaminanti.
- e) registrazioni delle misure adottate per il controllo dei pericoli nonché quelle previste per l'acquacoltura.
- f) documenti per assicurare la tracciabilità

Considerato che l'utilizzo di alcuni additivi è consentito nei prodotti della pesca freschi, e quindi a livello di produzione primaria, l'OSA deve registrarne l'utilizzo per ciascuna partita e riportarne il trattamento sul documento di trasporto e sull'etichetta apposta sul prodotto o su apposito cartello nella vendita al dettaglio (pescherie). Tale informazione infatti deve accompagnare il prodotto fino alla vendita al dettaglio al consumatore finale.

Come suddetto il regolamento 853/2004, allegato III, sezione VIII, punto 4 sancisce che, in relazione ai prodotti della pesca, la produzione primaria comprende l'allevamento, la pesca e la raccolta di prodotti vivi della pesca in vista della loro immissione sul mercato.

Pertanto gli operatori delle aziende di acquacoltura devono assicurare il rispetto dei requisiti generali in materia di igiene per la produzione primaria e le operazioni associate di cui al regolamento(CE) 852/2004, allegato I, parte A.

### 3.2 Guida per il controllo ufficiale

Le Autorità Competenti verificano, oltre l'ottemperanza degli obblighi normativi da parte dell'OSA, che le attività svolte sulle imbarcazioni siano igienicamente compatibili con la dotazione strutturale e di attrezzature delle imbarcazioni.

Le Autorità Competenti possono predisporre accordi e procedure con gli enti pubblici già in possesso di elenchi aggiornati ai sensi di specifica normativa di settore, derogando alla necessità per gli OSA della produzione primaria di effettuare una registrazione specifica ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004.

In linea con quanto previsto dall'art. 8 del regolamento (CE) 882/2004 i controlli ufficiali devono essere eseguiti secondo procedure documentate e con frequenza appropriata.

Nell'ambito dei controlli sulle imbarcazioni registrate occorre verificare che:

- le imbarcazioni siano 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 siano fabbricate con materiale idoneo, resistente alla corrosione, liscio, facile da pulire e dotate di un rivestimento solido e non tossico;
- le attrezzature ed il materiale per la lavorazione dei prodotti siano di materiale resistente alla corrosione, facili da sanificare;
- il punto di alimentazione dell'acqua utilizzato per i prodotti della pesca sia situato in modo da evitare contaminazioni nell'approvvigionamento idrico;
- al momento del loro utilizzo le parti dell'imbarcazione o i contenitori riservati alla conservazione dei prodotti della pesca siano mantenuti puliti ed in buono stato di manutenzione;
- i prodotti della pesca siano posti al riparo dalle contaminazioni e dalla azione del sole o di qualsiasi altra fonte di calore;
- i prodotti della pesca siano manipolati e conservati evitandone i danneggiamenti;
- i prodotti della pesca ad eccezione del pescato che deve essere mantenuto vivo, vengano refrigerati il più presto possibile o sbarcati appena possibile;
- qualora i prodotti della pesca siano decapitati, eviscerati o spellati (selacei) a bordo, tali operazioni vengano effettuate nel rispetto delle norme igieniche;
- fegati, uova e lattimi destinati al consumo umano siano conservati sotto ghiaccio;
- i visceri siano tenuti separati dai prodotti destinati al consumo.

Per le navi progettate ed attrezzate per la conservazione dei prodotti della pesca a bordo per oltre 24 ore occorre verificare che:

- siano dotate di stive, cisterne o contenitori per la conservazione dei prodotti della pesca alle temperature prescritte dal capitolo VII del regolamento (CE) 853/2004;
- le stive siano separate dal comparto macchine e dai locali riservati all'equipaggio da paratie sufficienti ad evitare la contaminazione dei prodotti della pesca;
- le stive ed i contenitori usati per la conservazione dei prodotti della pesca assicurino il mantenimento di soddisfacenti condizioni igieniche;
- venga garantito che l'acqua di fusione non rimanga in contatto con i prodotti;
- nelle navi attrezzate ad usare acqua di mare pulita refrigerata, le cisterne abbiano un sistema che garantisca al loro interno una temperatura uniforme, non superiore a 3° sei ore dopo il carico e non superiore a 0° sedici ore dopo il carico;
- venga effettuato il monitoraggio e, ove necessario, la registrazione delle temperature.

Nel caso in cui il confezionamento avvenga a bordo delle imbarcazioni siano adottate precauzioni affinché il materiale di confezionamento:

- 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 e, se del caso, da disinfettare.

Per quanto concerne le aziende di acquacoltura i controlli Ufficiali devono essere effettuati, come sancito dall'art. 4, punto 2 del regolamento (CE) 854/2004, da parte delle Autorità Competenti per la verifica del rispetto, da parte degli operatori, dei requisiti di cui al regolamento (CE) 852/2004. Anche in questo caso le Autorità Competenti locali devono rendere evidenza della propria attività ed programmare i controlli nell'ottica di un'ottimizzazione delle risorse.

#### **4. REQUISITI APPLICABILI ALLO SBARCO:**

I punti di sbarco possono anche essere annessi a mercati all'ingrosso, impianti collettivi per le aste e stabilimenti riconosciuti.

##### **4.1 Guida per gli operatori del settore alimentare**

Il punto di sbarco deve essere dotato delle seguenti caratteristiche:

1. presenza di impianto di erogazione di acqua potabile;
2. possibilità di illuminazione, qualora le operazioni di sbarco avvengono in condizioni di luce insufficiente;
3. adeguato sistema di drenaggio delle acque;
4. pavimentazione idonea ad evitare ristagni;
5. le attrezzature destinate a venire in contatto con i prodotti della pesca devono essere in condizioni igieniche idonee;
6. al momento dello sbarco libero da fumo, polvere, gas di scarico;
7. deve essere garantita la pulizia ed il lavaggio dei punti di sbarco.

Le operazioni di sbarco devono essere effettuate il più rapidamente possibile. I prodotti della pesca devono essere prontamente posti in ambiente protetto e a temperatura idonea.

Lo scarico dei prodotti della pesca deve essere effettuato in tempi diversi dall'approvvigionamento di carburante.

In caso di pesca in acque interne i punti di sbarco abituali andranno comunque segnalati all'atto della registrazione, anche se identificabili ad es. con un semplice punto di attracco della barca. In tale caso, deve essere effettuato un trasbordo rapido in contenitori idonei per il trasferimento del pescato ad un mercato all'ingrosso o ad una sala d'asta o al 1° stabilimento riconosciuto CE, tramite idonei automezzi.

##### **4.2 Guida per il controllo ufficiale**

I controlli saranno programmati sulla base della categorizzazione del rischio effettuata localmente (vedi linee guida 882-854), se del caso di concerto con altri Enti competenti, al fine di assicurare un adeguato coordinamento e cooperazione nelle attività di controllo.

L'elenco dei punti di sbarco dovrà essere richiesto alle autorità competenti (es. Capitanerie di porto, demanio marittimo, comuni, autorità portuali, privati ecc.).

Le ASL mantengono un elenco aggiornato dei punti di sbarco insistenti sul territorio di propria competenza e lo trasmettono alla Regione.

L'elenco dovrà contenere le seguenti informazioni:

- ubicazione con coordinate geografiche
- ente territorialmente competente;
- tipologia (annesso o non annesso ad altro impianto)
- eventuali limitazioni d'uso.

L'Autorità competente locale dovrà verificare che il punto di sbarco sia dotato delle seguenti caratteristiche:

- presenza di impianto di erogazione acqua potabile;
- possibilità di illuminazione, se le operazioni di sbarco avvengono in condizioni di luce insufficiente;
- adeguato sistema di drenaggio delle acque;
- pavimentazione facile da pulire, idonea ad evitare ristagni;
- attrezzature destinate al contatto con i prodotti della pesca in condizioni idonee al contatto con alimenti;
- il punto di sbarco deve essere libero al momento dello sbarco da fumo, polvere, gas di scarico, contaminanti ed infestanti.

Per quanto riguarda l'igiene delle lavorazioni presso il punto di sbarco non devono essere effettuate le seguenti operazioni:

- manipolazione dei prodotti della pesca;
- incassettamento;
- aggiunta di additivi;
- trasbordo di prodotti della pesca da un automezzo ad un altro;
- lo stoccaggio sulla banchina, fatto salvo la sosta temporanea al fine della movimentazione del prodotto dall'imbarcazione ai mezzi di trasporto.

Verranno controllati i documenti di accompagnamento del prodotto sbarcato che consentano la identificazione e la rintracciabilità dei prodotti medesimi.

Se lo sbarco avviene rapidamente, ed il prodotto viene immediatamente posto in ambiente protetto e a temperatura idonea, non sono indispensabili tettoie, né punti di erogazione di acqua potabile e/o di energia elettrica. In tali casi i Servizi Veterinari competenti per territorio definiranno le eventuali limitazioni d'uso dei suddetti punti, al fine di garantire comunque l'igienicità delle operazioni e la sicurezza del prodotto.

Considerata la peculiarità delle imbarcazioni che possono essere registrate presso ASL diverse da quelle in cui normalmente viene svolta l'attività di pesca, occorre che i controlli ufficiali siano garantiti dalle ASL territorialmente competenti per l'area in cui le imbarcazioni operano. Al momento della registrazione dell'imbarcazione, qualora i punti di sbarco indicati dall'OSA siano in ambiti territoriali diversi dalla ASL registrante, sarà cura dello stesso OSA informarne la ASL presso cui l'imbarcazione svolge di norma la propria attività. Inoltre, con la collaborazione delle capitanerie di porto è possibile acquisire informazioni sulle imbarcazioni che utilizzano i punti di sbarco nel territorio di propria competenza. Nella fattispecie, qualora siano rilevate gravi non conformità comportanti la revoca /sospensione dell'attività, la Asl che ha effettuato l'accertamento provvede ad informarne la ASL presso la quale l'imbarcazione è stata registrata per l'adozione dei conseguenti provvedimenti amministrativi. Nei casi in cui, invece, si rilevino non conformità per le quali sia prevista l'applicazione di sanzioni amministrative pecuniarie queste devono essere irrogate dalla ASL territorialmente competente del luogo in cui è stata commessa la violazione.

## 5. Trasporto

### 5.1 Guida per gli operatori del settore alimentare

L'OSA deve garantire che i mezzi di trasporto utilizzati, dopo lo sbarco, siano conformi all'allegato I del regolamento CE 852/2004 e alle linee guida Stato Regioni 852/2004 (accordo CSR rep. 59 del 29.4.2010) e siano rispettate le condizioni di trasporto riportate nell'allegato III, Sezione I, capitolo VIII del regolamento 853/04.

Il documento di trasporto che accompagna il prodotto dal punto di sbarco fino al primo stabilimento di destinazione deve contenere le seguenti indicazioni minime:

- punto di sbarco;
- identificativo dell'imbarcazione;
- identificativo del produttore primario;
- data dello sbarco;
- data di pesca ove non corrispondente con la data di sbarco;
- zona FAO di pesca;
- denominazione scientifica e commerciale delle specie ittiche;
- quantitativo, in peso e numero di colli/ cassette;
- stabilimento di destinazione;
- eventuale lotto identificativo del prodotto;
- eventuali additivi utilizzati.

L'OSA dovrà conservare la documentazione per l'attuazione di quanto previsto dal regolamento 178/2002 e relative linee guida applicative.

I documenti ed i contenitori utilizzati per il trasporto dei prodotti ittici dall'imbarcazione registrata ai sensi del regolamento (CE) 852/04 fino al primo stabilimento di destinazione non possono recare il marchio di identificazione di uno stabilimento riconosciuto.

Di contro le navi officina e le navi frigorifero, in quanto stabilimenti riconosciuti, devono identificare i prodotti della pesca con il proprio marchio in conformità a quanto previsto dal regolamento 853/04 allegato II sez. I.

#### **Trasporto in acqua refrigerata (All. III, cap. III regolamento CE 853/2004)**

Le modalità di trasporto dei prodotti della pesca da imbarcazioni e allevamenti di acquacoltura in acqua refrigerata devono garantire che, durante tutte le fasi del trasporto e della detenzione del prodotto, sia mantenuta una efficace refrigerazione dell'acqua, ricorrendo, ove opportuno, a continue aggiunte di ghiaccio. Il ghiaccio utilizzato deve essere prodotto con acqua potabile o acqua di mare pulita.

I prodotti della pesca sia interi che eviscerati possono essere trasportati a bordo delle navi in acqua refrigerata. Si può continuare a trasportare in acqua refrigerata dalle navi e dagli impianti di acquacoltura fino all'arrivo al primo stabilimento riconosciuto a terra che effettua attività di preparazione, trasformazione e deposito: in tali stabilimenti il prodotto deve essere posto immediatamente sotto ghiaccio.

Gli stabilimenti che effettuano operazioni di trasporto e selezionatura (cernita) possono continuare a mantenere il prodotto in acqua refrigerata fino all'arrivo in uno stabilimento di trasformazione, preparazione o deposito.

Non è consentito il trasporto e la conservazione dei prodotti della pesca in acqua e ghiaccio nelle e verso le fasi di commercio al dettaglio. In deroga a quanto sopra, negli stabilimenti dove non ci sono spazi

adeguati per le operazioni di rincassettamento e ghiacciatura, il prodotto può rimanere in acqua e ghiaccio fino al successivo stabilimento.

Nelle rivendite al dettaglio (pescherie, ecc.) non è consentita la conservazione in acqua e ghiaccio.

Gli operatori che ricorrono a tali modalità di conservazione nelle fasi successive alla produzione primaria devono gestirne correttamente i pericoli correlati in modo adeguato nel proprio sistema di autocontrollo, tenendo conto che i prodotti della pesca così trasportati possono conservare per lungo tempo i caratteri organolettici del pesce fresco.

#### **Trasporto promiscuo (All II cap. IV regolamento (CE) 852/2004)**

È consentito effettuare il trasporto contestuale di prodotti della pesca con altri prodotti alimentari purché siano efficacemente separati.

Gli operatori che ricorrono a tale modalità di trasporto devono considerare in modo adeguato, e darne evidenza nelle loro procedure di autocontrollo i seguenti elementi:

- a. tipologia di prodotti alimentari trasportati contestualmente;
- b. stato dei prodotti della pesca trasportati (prodotto fresco, congelato, surgelato) e compatibilità tra le diverse temperature degli alimenti trasportati contestualmente;
- c. idoneo sistema di controllo della temperatura di tutti i prodotti alimentari trasportati;
- d. contenitori o vani per la detenzione dei prodotti della pesca:
  - costruiti con materiali idonei al contatto con gli alimenti e se riutilizzabili facilmente lavabili e disinfettabili;
  - in grado di consentire una efficace separazione dei prodotti della pesca dagli altri alimenti trasportati (protezione da odori, inquinamento, contaminazione, insudiciamento, etc.);
  - che non consentano il contatto dell'acqua di fusione del ghiaccio con i prodotti della pesca detenuti al loro interno;
  - che non pregiudichino la vitalità dei molluschi bivalvi vivi e dei prodotti della pesca vivi eventualmente trasportati;
- e. realizzazione di una idonea procedura documentata per il trasporto degli alimenti (modalità di carico/scarico, valutazione del prodotto allo scarico, distribuzione del carico, procedure di igienizzazione, validazione e verifica periodica della modalità di trasporto, etc.).

#### **Trasporto di prodotti della pesca vivi (allegato II, Cap.8, punto 4, regolamento (CE) 853/2004)**

Alcune specie di prodotti della pesca, sono abitualmente trasportati vivi. In tale caso le condizioni il trasporto devono garantire la sicurezza alimentare e la loro vitalità.

### **5.2 Guida per il controllo ufficiale**

L'AC deve verificare che gli OSA che effettuano il trasporto di prodotti della pesca, siano registrati in conformità al regolamento (CE) 852/2004. L'A.C. deve inoltre verificare che i mezzi di trasporto siano mantenuti in idonee condizioni igieniche e siano rispettate le condizioni di trasporto riportate nel regolamento (CE) 853/04, allegato III, sezione I, cap. VIII e nel regolamento (CE) 852/04, allegato I.

E' opportuno che l'AC, nell'ambito delle proprie attività, programmi controlli ufficiali sui mezzi di trasporto presso i punti di sbarco, i mercati ittici, gli stabilimenti e su strada eventualmente in accordo con altri organi di controllo.

In modo particolare deve accertare che siano garantite:

- a) le condizioni igieniche e strutturali;

- b) che i contenitori utilizzati per i prodotti della pesca refrigerati, non imballati e conservati sotto ghiaccio, siano conformati in modo tale da assicurare che l'acqua di fusione del ghiaccio non venga e/o resti a contatto con il prodotto;
- c) le temperature di trasporto previste dal regolamento (CE) 853/2004 o, ove non previste, indicate dall'OSA nella propria procedura di autocontrollo;
- d) la regolarità documentale e la corrispondenza con il prodotto trasportato.

E necessario verificare le procedure di autocontrollo adottate dall'OSA nelle fasi di trasporto e se ritenuto opportuno, prelevare campioni per accertare lo stato di conservazione.

## 6. Stabilimenti

### 6.1 Guida per gli operatori del settore alimentare

Secondo la normativa comunitaria gli stabilimenti di alimenti di origine animale devono essere registrati /riconosciuti ai sensi dell'articolo 31, del regolamento CE 882/2004.

Per un corretto inserimento nel sistema SINTESIS (S.Inte.S.I.S. Strutture) Le attività che possono essere effettuate all'interno degli stabilimenti riconosciuti per la produzione e la commercializzazione dei prodotti della pesca:

**Tabella 1**

Sezione SINTESIS	Attività	Sigla
Sezione 0 attività generali	Deposito frigorifero autonomo	CS - Cold Store
	Cernita frazionamento e ghiacciatura (centro di riconfezionamento autonomo)	RW - Re- wrapping
	Mercato all'ingrosso	WM <sub>w</sub> - wholesale market
Sezione VIII Prodotti della pesca	Nave officina	FV- Factory vessel
	Navi deposito frigorifero	ZV - Freezing vessel
	Impianto di lavorazione di prodotti della pesca freschi	FFPP- Fresh fishery products plant
	Impianto di trasformazione dei prodotti della pesca	PP- Processing plant
	Mercato ittico all'ingrosso	WM - Wholesale market
	Impianto collettivo per le aste	AH - Auction hall

**Tabella 2**

Sezione VIII Prodotti della pesca	<b>FFPP- Fresh fishery products plant - lavorazione di prodotti della pesca freschi</b> che non hanno subito alcuna trasformazione ma interi o sezionati/preparati compresi i prodotti imballati sottovuoto o in atmosfera modificata. I prodotti congelati di origine animale sono considerati prodotti non trasformati.	Preparazione di prodotti della pesca e dell'acquacoltura, <b>compresa la macellazione</b> (filetti, spiedini e altre preparazioni con aggiunta di prodotti vegetali, <b>sushi ecc.</b> ). Congelamento, scongelamento e glassatura. Prodotti della pesca separati meccanicamente.
	<b>PP- Processing plant - stabilimento di trasformazione di prodotti della pesca</b> - prodotti sottoposti a trattamenti che alterano sostanzialmente il prodotto iniziale quali: <ul style="list-style-type: none"> <li>• azione del calore</li> <li>• affumicatura</li> <li>• salatura</li> <li>• stagionatura</li> <li>• essiccazione</li> <li>• marinatura</li> <li>• ecc.</li> </ul>	<b>Conserve e semiconserven</b> (Vedi definizione al Punto 1 delle presenti linee guida) e le successive rilavorazioni es. il baccalà che viene rilavorato (mantecato) o la bottarga che viene essiccata e successivamente sminuzzata;

L'attività di deposito di prodotti della pesca a temperatura controllata, di cernita, frazionamento e ghiacciatura di prodotti della pesca freschi, deve essere effettuata in stabilimenti riconosciuti ad eccezione degli stabilimenti registrati per la commercializzazione al dettaglio.

Per quanto concerne il mercato ittico e l'impianto collettivo aste occorre ricordare che sono imprese del settore alimentare, comprendenti varie unità o gruppi di unità separate fisicamente e commercialmente che hanno in comune impianti e sezioni in cui i prodotti della pesca sono venduti agli operatori del settore alimentare.

Il riconoscimento comunitario del mercato ittico viene rilasciato all'intera struttura. Per quanto riguarda l'assegnazione dei numeri secondari (es. **SP7ZX-1**), così come previsto dall'articolo 3 paragrafo 3 del regolamento CE 854/2004, il sistema informatico SINTESIS stabilimenti dà la possibilità di integrare il numero di riconoscimento con un numero secondario che identifica le singole unità che effettuano deposito, cernita, frazionamento e la preparazione di prodotti ittici. Tale numero deve essere riportato sulle cassette/confezioni ad eccezione dei casi in cui il prodotto proveniente da un altro stabilimento riconosciuto non abbia subito manipolazioni, frazionamento e/o reincassettamento.

L'OSA responsabile del mercato deve garantire la gestione delle aree comuni mentre i singoli OSA sono responsabili delle aree in concessione.

Ciascun OSA per la propria parte di competenza deve predisporre procedure di autocontrollo ai sensi degli articoli 4 e 5 del regolamento (CE) 852/2004 e procedure di rintracciabilità ai sensi dell'articolo 18 del regolamento (CE) 178/2002.

Ciascun OSA che effettua operazioni di vendita o deposito/lavorazioni all'interno della struttura è il responsabile della sicurezza alimentare dei prodotti che immette in commercio.



Alcune imprese che operano nel campo dell'intermediazione commerciale (brochieraggio) si occupano dei movimenti di prodotti alimentari tra fornitori o tra questi e i dettaglianti, senza che ciò implichi necessariamente la manipolazione dei prodotti alimentari e neppure il loro stoccaggio presso la sede dell'impresa (che può in realtà essere costituita solo da un ufficio). Purché corrispondano alla definizione di "impresa alimentare" o di "operatore del settore alimentare", l'obbligo di registrazione è applicabile anche per questa tipologia di impresa. Tali operatori devono garantire la rintracciabilità dei prodotti oggetto di commercio.

## **6.2 Guida per il controllo ufficiale.**

Gli stabilimenti dei prodotti della pesca ai sensi del regolamento (CE) 854 e 882/2004 sono soggetti al controllo ufficiale della ASL di competenza, che in base alla categorizzazione del rischio effettuata sullo stabilimento stabilisce una frequenza di controllo.

Nel caso dei mercati ittici un eventuale provvedimento emesso dell'autorità competente rivolto al numero di riconoscimento coinvolge con analoga restrizione, tutte le attività riconosciute con un numero secondario.

Se le non conformità interessano soltanto la singola attività riconosciuta con numero secondario i provvedimenti saranno invece rivolti esclusivamente alla singola attività.

## **7. Commercializzazione pettinidi e gasteropodi marini non filtratori raccolti fuori dalle aree classificate per la produzione di mbv**

### **7.1 Guida per gli operatori del settore alimentare**

Il Regolamento (CE) 853/2004 (allegato II sezione VII: MOLLUSCHI BIVALVI VIVI, capitolo IX: REQUISITI SPECIFICI PER I PETTINIDI E I GASTEROPODI MARINI CHE NON SONO FILTRATORI RACCOLTI AL DI FUORI DELLE ZONE DI PRODUZIONE CLASSIFICATE

*Gli operatori del settore alimentare che raccolgono pettinidi e gasteropodi marini che non sono filtratori al di fuori delle zone di produzione classificate o che trattano siffatti pettinidi e/o gasteropodi marini devono conformarsi ai seguenti requisiti:*

- 1. I pettinidi e i gasteropodi marini che non sono filtratori possono essere immessi sul mercato soltanto se sono stati raccolti in punti identificati con coordinate geografiche, e trattati conformemente al capitolo II, parte B, e se soddisfano le norme fissate nel capitolo V, secondo quanto comprovato da un sistema di autocontrollo.*
- 2. Inoltre, se i dati risultanti dai programmi ufficiali di controllo consentono all'autorità competente di classificare i fondali, se del caso, in cooperazione con gli operatori del settore alimentare, le disposizioni del capitolo II, parte A, si applicano per analogia ai pettinidi.*
- 3. I pettinidi e i gasteropodi marini, che non sono filtratori, possono essere immessi sul mercato per il consumo umano soltanto attraverso un impianto per le aste, un centro di spedizione o uno stabilimento di trasformazione. Quando trattano i pettinidi e/o tali gasteropodi marini, gli operatori del settore alimentare che gestiscono tali stabilimenti devono informare la competente autorità e, per quanto concerne i centri di spedizione, devono rispettare le pertinenti disposizioni dei capitoli III e IV.*
- 4. Gli operatori del settore alimentare che trattano i pettinidi e i gasteropodi marini vivi, che non sono filtratori, devono conformarsi:*
  - a) i requisiti documentali di cui al capitolo I, punti da 3 a 7, ove applicabili. In tal caso il documento di registrazione deve indicare chiaramente l'ubicazione della zona in cui i pettinidi e/o i gasteropodi marini vivi sono stati raccolti;*

*b) ai requisiti di cui al capitolo VI, punto 2, concernenti la chiusura di tutti i colli di pettinidi vivi e gasteropodi marini vivi spediti per la vendita al dettaglio e a quelli di cui al capitolo VII concernenti la marchiatura di identificazione e l'etichettatura.*

I pettinidi e i gasteropodi non filtratori possono essere commercializzati, oltre che attraverso un centro di spedizione molluschi, anche attraverso mercati ittici, impianti collettivi per le aste e stabilimenti di trasformazione di prodotti della pesca.

Gli OSA operanti nei suddetti stabilimenti che intendono commercializzare pettinidi e gasteropodi vivi devono dare comunicazione alla ASL di competenza dichiarando il possesso dei requisiti strutturali e igienico sanitari. In particolare lo stabilimento deve essere dotato di un locale separato o area dedicata per il confezionamento e l'applicazione del marchio di identificazione e deve possedere un piano di autocontrollo che consideri adeguatamente i pericoli correlati alla commercializzazione di pettinidi e gasteropodi marini non filtratori.

Nei mercati ittici possono essere commercializzati pettinidi e gasteropodi raccolti da aree classificate e non.

I centri di spedizione molluschi che si trovano a bordo di pescherecci, ai sensi del regolamento CE 853/2004 all'Allegato III, Sezione VII, Capitolo IV, lettera b), possono manipolare esclusivamente prodotto proveniente da zone classificate di tipo A oppure da zone di stabulazione. Possono, inoltre, immettere sul mercato pectinidae e gasteropodi marini non filtratori provenienti da zone non classificate. I centri di spedizione molluschi galleggianti ai fini del controllo ufficiale devono comunicare all'AC territoriale i punti di sbarco utilizzati.

## **7.2 Guida per il controllo ufficiale**

I controlli ufficiali sui pectinidi e sui gasteropodi marini vivi non filtratori raccolti al di fuori delle zone di produzione classificate devono essere effettuati nel mercato ittico, negli impianti collettivi per l'asta, nei centri di spedizione e negli stabilimenti di lavorazione.

Tali controlli ufficiali verificano il rispetto dei requisiti sanitari per i molluschi bivalvi vivi stabiliti nell'allegato III, sezione VII, capo V, del regolamento (CE) n. 853/2004 e degli altri requisiti di cui all'allegato III, sezione VII, capo IX, di tale regolamento e in fase di produzione primaria dell'allegato I del regolamento (CE) 852/2004.

## **8. Marchiatura di identificazione**

### **8.1 Guida per gli operatori del settore alimentare**

L'apposizione della marchiatura di identificazione può essere effettuata solo presso uno stabilimento riconosciuto a garanzia del rispetto dei requisiti generali di cui al regolamento (CE) 852/2004 e di quelli specifici di cui all'allegato III, sezione VIII del regolamento (CE) 853/2004.

Il marchio di identificazione può essere apposto direttamente sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio o essere stampato su un'etichetta apposta a sua volta sul prodotto, sull'involucro (es. cassette aperte o chiuse) o sull'imballaggio.

Il marchio di identificazione va apposto prima che il prodotto lasci lo stabilimento di produzione.

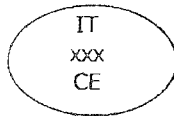
La marchiatura identifica lo stabilimento di provenienza del prodotto, pertanto non deve essere applicata né sul punto di sbarco né in fase di trasporto fino al primo stabilimento ad eccezione delle navi officina e deposito frigo.

Il prodotto primario ceduto direttamente dall'O.S.A. della produzione primaria non necessita di marchiatura di identificazione.

Il marchio d'identificazione apposto negli stabilimenti della comunità deve essere esclusivamente raffigurato con una forma ovale al cui interno devono essere riportati nell'ordine:

- il "codice ISO" IT;
- il numero di riconoscimento dello stabilimento "approval number";
- il codice CE.

Esempio: stabilimento riconosciuto



Per i prodotti di provenienza da paesi terzi il marchio e le relative indicazioni possono essere riportate in modo lineare senza rispettare la forma ovale.

I prodotti della pesca confezionati in unità di vendita destinate al consumatore finale e, non destinati a successiva manipolazione o confezionamento presso un altro stabilimento, devono singolarmente riportare la marchiatura di identificazione relativa allo stabilimento che ha confezionato il prodotto. Non è pertanto consentito commercializzare, nemmeno ponendoli in grandi imballi o in contenitori da trasporto identificati e marchiati, prodotti della pesca in confezioni destinate al consumatore finale privi di marchiatura di identificazione relativa allo stabilimento che ha confezionato il prodotto.

I prodotti della pesca commercializzati in cassette da stabilimenti riconosciuti, secondo le indicazioni comunitarie, devono riportare il marchio di identificazione.

## 8.2 Guida per il controllo ufficiale

Deve essere verificata la corretta applicazione del marchio da parte dell'OSA.

## 9. Distribuzione e somministrazione

### 9.1 Guida per gli operatori del settore alimentare

I piani di autocontrollo applicati negli stabilimenti, sia di commercializzazione all'ingrosso che al dettaglio, in particolare per i prodotti della pesca, devono prevedere in modo esaustivo le modalità per assicurare adeguata protezione dalla contaminazione ed il rispetto di temperature.

Le operazioni di sfilettatura e l'affettatura presso un esercizio di commercio al dettaglio devono essere eseguite evitando possibili contaminazioni e conservando i prodotti ottenuti alla temperatura del ghiaccio fondente.

In ogni fase della commercializzazione, ivi compreso la distribuzione all'ingrosso e la vendita al dettaglio, i prodotti refrigerati, sia imballati che non, devono essere conservati a una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente.

Nelle fasi di commercializzazione, deve essere prestata particolare attenzione al mantenimento a bassa temperatura, rimettendo ghiaccio ogniqualevolta sia necessario per ostacolare lo sviluppo microbico.

Per prodotti tenuti a temperature che si discostano sensibilmente da quella del ghiaccio in fusione, la valutazione dello stato di conservazione deve tenere conto, oltre che della temperatura rilevata, anche del tempo di esposizione a tale temperatura.

La vendita dei prodotti ittici congelati può avvenire anche negli stessi locali di vendita dei prodotti ittici freschi tenendo conto che il loro stato di conservazione a temperatura di -18 C deve essere regolarmente assicurato in appositi congelatori nella fase di esposizione e vendita per evitare interruzione della catena del freddo.

Il decongelamento di tali prodotti può essere consentito a condizione che le procedure di autocontrollo prevedano i tempi e le temperature di scongelamento; normalmente la temperatura di

scongelo non deve essere superiore a + 4 gradi. Possono essere utilizzate modalità di scongelamento alternative previste da standard internazionali o validati scientificamente. Tali procedure devono essere previste nel piano di autocontrollo dell'OSA. E' opportuno che in fase di vendita al dettaglio il prodotto scongelato sia chiaramente identificabile attraverso diciture quali ad es. "pesce scongelato da consumarsi entro le 24 h e da non ricongelare". La ricongelazione di prodotto scongelato potrebbe comportare infatti pericoli di natura microbiologica.

L'Osa deve assicurare che il prodotto scongelato rispetti costantemente i requisiti di sicurezza alimentare, gestendolo adeguatamente nelle proprie procedure di autocontrollo con i pericoli ad esso correlati.

La mancanza di informazioni al consumatore sullo stato fisico del prodotto deve essere inteso come carenza nelle procedure di autocontrollo oltreché una frode commerciale.

Qualora il prodotto scongelato provenga da uno stabilimento riconosciuto che ne stabilisce la data di scadenza, il dettagliante dovrà attenersi a tale data ed effettuare delle valutazioni sulle caratteristiche del prodotto prima di cederlo al consumatore finale.

Si segnala che il regolamento di esecuzione (UE) n.404/2011 della Commissione, recante modifica di applicazione del regolamento (CE) n. 1224/2009 del Consiglio che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca, sancisce all'articolo 28 alcuni obblighi sulle informazioni da fornire ai consumatori da tenere in considerazione nell'ambito delle attività di controllo.

In particolare il comma 3 del suddetto articolo prevede:

*"Nel caso in cui un prodotto della pesca o dell'acquacoltura sia stato precedentemente congelato, il termine **scongelato** è altresì indicato sull'etichetta o sul marchio 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"*

Nel contempo il comma 4 del medesimo articolo prevede che in deroga al comma 3 il termine "**scongelato**" non deve figurare:

- a) *sui prodotti della pesca e dell'acquacoltura precedentemente congelati per ragioni di sicurezza sanitaria, conformemente all'allegato III, sez. VIII, del regolamento (CE) n.853/2004;*
- b) *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.*

Per quanto concerne il punto a) questo è da riferirsi al punto D, allegato III del regolamento (CE) 853/2004 che fa riferimento ai requisiti relativi ai parassiti ed ai casi in cui i prodotti della pesca devono aver subito un processo di congelamento, prima del consumo, per evitare infestazioni parassitarie ai consumatori. Pertanto nei suddetti casi non sussiste l'obbligo di fornire al consumatore l'informazione che i prodotti della pesca sono stati oggetto di congelamento (es. menù dei ristoranti).

Si rammenta, in riferimento agli aspetti in materia di vendita e somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi, che il regolamento (CE) 853/2004, all'allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1, concernente i requisiti relativi ai parassiti nei prodotti della pesca, prescrive che i prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi, siano sottoposti a congelamento a una temperatura non superiore a - 20 °C in ogni parte della massa per almeno 24 ore e che il trattamento deve essere eseguito sul prodotto crudo o sul prodotto finito.

Il regolamento (CE) 1276/2011 che modifica l'allegato III del regolamento (CE) 853/2004 permette il congelamento a - 35°C per almeno 15 ore per i parassiti diversi dai trematodi. Per garantire la bonifica dei prodotti della pesca con i comuni congelatori anche nei confronti dei trematodi occorre congelare il prodotto per 96 ore a -18 °C.

Pertanto, i prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o quasi crudi, ovvero non sottoposti ad un trattamento tale da uccidere gli eventuali parassiti presenti e le loro larve, potenziale

causa di insorgenza di patologie nell'essere umano, devono essere preventivamente sottoposti al suddetto trattamento con il freddo al fine garantire la morte degli stessi.

Tale trattamento deve essere applicato anche ai prodotti della pesca di acqua dolce.

L'OSA che prepara prodotti della pesca da consumarsi crudi deve pertanto dare evidenza dei trattamenti in uso, atti a garantire l'uccisione di tutti i parassiti nel prodotto pronto al consumo.

L'allegato III, sezione VIII, paragrafo 2 del regolamento (CE) 853/2004, come modificato dal regolamento (CE) 1020/2008, prevede che anche alla vendita al dettaglio vengano rispettati taluni requisiti specifici, tra i quali quello di cui al capitolo III, lettera D della medesima sezione, concernente prescrizione relativa all'obbligo di congelamento dei prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi, e quello di cui al capitolo V, lettera D della stessa sezione, concernente l'esame visivo per la ricerca di parassiti.

Resta inteso che l'OSA che effettua attività di vendita al dettaglio, qualora effettui operazioni quali sfilettatura e/o affettatura dei prodotti della pesca deve sottoporre gli stessi all'esame visivo previsto dall'allegato II, sezione I del regolamento (CE) 2074/2005, al fine di poter soddisfare all'obbligo di cui all'allegato III, sezione VIII, capitolo V, lettera D del regolamento (CE) 853/2004.

Per i prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi, anche in fase di vendita al dettaglio ivi compresi gli esercizi di somministrazione (ristoranti, mense, altre strutture di ristorazione) deve essere effettuato il trattamento di congelamento per la bonifica dai parassiti.

Al punto 3 dell'allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D del regolamento (CE) 853/2004, viene inoltre prescritto che i prodotti della pesca che hanno subito il trattamento di bonifica preventiva mediante congelamento, debbano sempre essere accompagnati, nell'immissione sul mercato, da un'attestazione del produttore che indichi il trattamento ai quali sono stati sottoposti, salvo qualora siano forniti al consumatore finale.

Pertanto, nel caso in cui un esercizio di somministrazione acquisti prodotti della pesca da destinarsi ad essere consumati crudi o in preparazioni gastronomiche ove rimangono praticamente crudi, dovrà richiedere al fornitore che ha effettuato il trattamento di bonifica, la relativa attestazione, da tenere agli atti ed esibire a richiesta degli organi di controllo.

Il trattamento di bonifica preventiva può essere applicato anche direttamente presso l'esercizio di somministrazione; in tal caso l'OSA deve poter fornire le dovute garanzie, oggettivamente valutabili da parte dell'autorità competente, di conformità ed efficacia del trattamento di bonifica preventiva, in termini raggiungimento e mantenimento della temperatura. In relazione alla pezzatura del prodotto ittico e dei parassiti considerati dovrà stabilire il periodo di trattamento ai fini della sua efficacia tempo/temperatura.

Pertanto, L'OSA che intende applicare il trattamento di congelamento del prodotto ai fini della bonifica preventiva, di cui al regolamento (CE) 853/2004, presso la propria attività deve:

- darne comunicazione preventiva all'autorità competente nell'ambito della notifica ai fini della registrazione o del suo aggiornamento;
- dotarsi di idonea e proporzionata apparecchiatura per l'abbattimento della temperatura ad almeno - 20 °C;
- predisporre ed adottare apposita procedura documentata, finalizzata al controllo dei parassiti, basata sui principi del sistema HACCP, tenendo in considerazione almeno i seguenti elementi:
  - 1) apparecchiatura/tecnologia in uso;
  - 2) pezzatura dei prodotti che si intendono trattare e tempi previsti per il raggiungimento e mantenimento della temperatura di - 20 °C a cuore del prodotto;
  - 3) specie di parassita e tempi di trattamento necessari per garantirne l'uccisione mediante congelamento a temperatura non superiore a - 20 °C;
- identificazione del/dei CCP di processo e modalità per il controllo;
- effettuare e mantenere la registrazione dei dati di monitoraggio del/dei CCP (es: quantità e pezzatura del pesce sottoposto a trattamento incluse temperature e tempi di congelamento) e la data di consumo/vendita per permettere all'AC di effettuare le opportune verifiche sui prodotti trattati ai sensi del regolamento (CE) 853/2004, All. III, Sez. VII, Cap. 3 lett. D, punto 3 ed i

prodotti congelati. Le registrazioni dovranno essere tenute agli atti ed esibite su richiesta degli organi di controllo.

- il congelamento finalizzato alla bonifica preventiva del pesce è un procedimento espressamente richiesto dalla normativa vigente, applicato per un determinato lasso temporale e volto alla tutela della salute del consumatore. Per fornire corretta informazione sul trattamento può essere utilizzata la dicitura: conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Completato il lasso temporale previsto dalla procedura per la bonifica preventiva, il trattamento deve essere considerato terminato; ovviamente il prodotto della pesca che ha subito il trattamento di bonifica tramite congelamento, non può essere nuovamente sottoposto a congelamento una volta scongelato.

Per quanto concerne il trattamento di bonifica di pezzature di grosse dimensioni (es. filetti di 8/15 Kg), tali da non garantire il loro consumo in tempi brevi dopo lo scongelamento, compete all'OSA garantire il mantenimento dei requisiti di sicurezza alimentare per tutta la fase di commercializzazione.

Si evidenzia che il riscontro di larve vive in un prodotto destinato, come tale, ad essere consumato crudo o quasi crudo potrebbe comportare rischi elevati per la salute dei consumatori configurandosi ipotesi di reato ai sensi della legislazione vigente.

## **9.2 Guida per il controllo ufficiale**

Il controllo ufficiale deve verificare la corretta applicazione delle misure sopra descritte.

## **10. Norme sanitarie per i prodotti della pesca**

### **10.1 Guida per gli operatori del settore alimentare**

L'O.S.A. deve dare evidenza all'Autorità competente che il sistema gestionale adottato offre le dovute garanzie ai fini della sicurezza alimentare.

Nel piano di autocontrollo devono essere previste delle procedure di verifica e le eventuali azioni correttive.

Oltre a garantire la conformità ai requisiti microbiologici del regolamento (CE) n. 2073/2005, 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 contenuti nel capitolo V del regolamento (CE) 852/2004 e regolamento (CE)853/2004.

Per controllo di prima vendita si intende il controllo sanitario sulle condizioni igieniche presso il primo stabilimento di destinazione dei prodotti della pesca riconosciuto o registrato **qualora sia effettuata la** commercializzazione diretta di piccoli quantitativi.

#### *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 soddisfino tutti i criteri di freschezza.*

### **Guida per l'operatore del settore alimentare**

Le valutazioni dei caratteri organolettici devono essere effettuate da personale adeguatamente formato.

Il riferimento per valutare i caratteri organolettici è il regolamento (CE) 2406/96; dove non applicabile è opportuno può essere preso come riferimento lo schema Artioli Ciani.

## **Guida per il controllo ufficiale**

Spetta all'AC nell'ambito della programmata attività di controllo ufficiale a campione verificare che i prodotti della pesca rispettino i caratteri di freschezza previsti in tutte le fasi della produzione, lavorazione e distribuzione.

Uno degli scopi di tali controlli è quello di verificare il rispetto dei criteri di freschezza stabiliti conformemente alla normativa comunitaria. In particolare si tratta di verificare che l'OSA abbia ottemperato ai controlli organolettici in conformità alle procedure stabilite nel suo piano di autocontrollo.

#### **B. ISTAMINA**

*Gli operatori del settore alimentare devono garantire che i limiti relativi all'istamina non siano superati.*

#### **Guida per gli operatori del settore alimentare**

Gli operatori devono prestare particolare attenzione alla corretta conservazione dei prodotti della pesca con un elevato contenuto fisiologico di istidina nelle carni per il rischio istamina.

Tenuto conto che l'istamina viene prodotta, ad opera di agenti batterici, per decarbossilazione dell'istidina contenuta nelle carni delle specie di Teleostei appartenenti prevalentemente alle seguenti famiglie: *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryfenidae*, *Pomatomidae*, *Scombrosidae*, gli operatori devono garantire, in tutte le fasi della produzione e commercializzazione, che questi prodotti siano adeguatamente protetti dalla contaminazione microbica, che siano rispettate le temperature di conservazione e che siano sempre tenuti in buono stato di conservazione.

Il mancato rispetto dei predetti fattori, nelle fasi di produzione, e/o commercializzazione, per le cosiddette "semiconserve" o prodotti non stabilizzati termicamente, potrebbe causare intossicazione da istamina.

Gli operatori del commercio al dettaglio devono assicurare che i prodotti della pesca stabilizzati termicamente, ma poi sconfezionati per il frazionamento nella fase di commercializzazione devono assicurare il rispetto della temperatura di conservazione, la protezione da contaminazione microbica e lo stato di conservazione del prodotto in giacenza ed inoltre la tracciabilità.

Gli operatori che producono tali prodotti della pesca devono tenere in debita considerazione il rischio istamina e nel proprio piano di autocontrollo devono effettuare le proprie verifiche ai sensi del regolamento CE n. 2073/2005 e successive modifiche.

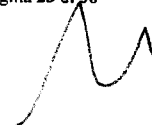
Considerando la complessità della gestione del rischio istamina, gli stabilimenti che movimentano grossi quantitativi di prodotti ittici sopraelencati, compresi quelli preparati (sottovuoto, atmosfera protettiva) sotto controllo il proprio processo produttivo avvalendosi di un tecnico di professionalità adeguata del settore ittico che sia in grado di individuare gli interventi appropriati tenendo conto dell'entità, della frequenza e dell'origine delle partite delle specie a rischio, anche attraverso l'esecuzione di test rapidi per la determinazione semiquantitativa del livello di istamina. L'esperienza di diversi anni ha dimostrato che questi test oltre che affidabili hanno il vantaggio di essere eseguiti in tempi brevi e consentono di verificare a campione il tenore di istamina di una partita.

#### **Guida per il controllo ufficiale**

Controlli a campione per la sorveglianza dell'istamina devono essere effettuati al fine di verificare il rispetto dei livelli accettabili stabiliti dalla normativa comunitaria.

Qualora dall'esame organolettico emergano dubbi circa la freschezza relativamente alle specie indicate nel regolamento (CE) 2073/2005 e successive modifiche riguardo il contenuto di istamina si dovrà procedere con le analisi per istamina secondo le indicazioni stabilite dallo stesso regolamento.

La compromissione dei caratteri organolettici tuttavia non porta necessariamente alla formazione di istamina, anzi è frequente il rilevamento di soggetti che nonostante presentino buoni



caratteri organolettici di freschezza, sottoposti ad analisi di laboratorio risultano possedere una elevata concentrazione di istamina.

L'Autorità Sanitaria, nella competenza del Veterinario, deve valutare la gestione del rischio istamina da parte del detentore delle partite delle specie sensibili. A questo scopo si devono considerare i fattori che possono condizionarne la formazione: in primo luogo esaminando la tracciabilità della partita (acquisendo informazioni sull'origine e sui possibili passaggi della filiera, sulla specie e tipo di pesca, sulla provenienza e le tipologie di trasporto, ecc), e verificando le condizioni igieniche di lavorazione e la continuità della catena del freddo. Inoltre si deve considerare se in autocontrollo sono state eseguite delle verifiche di monitoraggio analitico anche con test rapidi.

A seguito di questi accertamenti il Veterinario raccoglie elementi per rilevare le situazioni più critiche, in cui gli Operatori non danno sufficienti garanzie di una corretta gestione del rischio istamina, e decidere se eseguire un campionamento ufficiale.

Nelle fasi successive alla produzione (distribuzione/somministrazione), in caso di sospetto e di quantità insufficiente di prodotto per la costituzione delle unità campionarie ed aliquote previste per tale tipologia di analisi, in accordo con la modifica introdotta dal Regolamento UE 1019/2013, l'autorità competente può procedere al campionamento anche di aliquote con unità campionarie inferiori a nove.

### **C. INDICATORI DI FRESCHEZZA-AZOTO VOLATILE TOTALE**

#### **Guida per gli operatori del settore alimentare**

*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.*

#### **Guida per il controllo ufficiale**

Qualora dall'esame organolettico emergano dubbi circa la freschezza dei prodotti della pesca, possono essere prelevati campioni da sottoporre ad esami di laboratorio per determinare i livelli di azoto basico volatile totale (ABVT) e di trimetilamina-azoto (TMA-N) solo per alcune specie.

Occorre ricordare che, tra i trattamenti non consentiti dei prodotti della pesca atti all'ottenimento del colore rosso ed al conferimento di un gradevole aspetto visivo prolungato, vi è l'utilizzo del monossido di carbonio che stabilizza il colore rosso del muscolo legandosi al Fe<sup>+2</sup> dell'eme muscolare formando un complesso rosso carbossi/emoglobina, grazie alla maggiore affinità del monossido di carbonio all'eme rispetto all'ossigeno.

L'uso illegale di monossido di carbonio produce, come sopraesposto, un'alterazione di colore e pertanto, una valutazione delle caratteristiche organolettiche con particolare attenzione alle anomalie del colore, può risultare utile come primo strumento di valutazione.

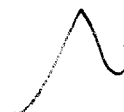
Tale trattamento può nascondere processi di deterioramento nel prodotto, non necessariamente percepibili attraverso l'esame olfattivo, e quindi ingannare il consumatore nel momento dell'acquisto.

Inoltre un processo di deterioramento può determinare un significativo aumento dei livelli di amine biogene (istamina) con conseguenza sulla sicurezza d'uso dell'alimento.

Il monossido di carbonio è, peraltro, naturalmente presente nei tessuti di prodotti ittici, ed i suoi livelli naturali nelle carni bianche o rosse o tra specie diverse (tonno, tilapia, lampuga, altro) risultano molto variabili.

La DG SANCO ha definito in 200 ppb di monossido di carbonio, il limite al di sopra del quale il prodotto deve essere considerato non conforme.

Attualmente, nonostante siano descritti vari metodi analitici per la determinazione del monossido di carbonio in prodotti ittici (cromatografici, spettrofotometrici), non risultano disponibili metodi di riferimento comunitari in grado di determinare quantitativamente e/o distinguere il monossido di carbonio naturalmente presente da quello dovuto a trattamento illegale pertanto è stato indicato di non effettuare campionamenti finalizzati alla ricerca del monossido di carbonio come da nota Ministeriale DGISAN 27934 del 09 Luglio 2014





Campionamenti per la ricerca di istamina dovranno essere effettuati in tutti i casi in cui si sospetti l'utilizzo di additivi non autorizzati a base di perossido di idrogeno che, pur non presentando un rischio diretto per la salute, analogamente al monossido di carbonio potrebbero, allungando la vita commerciale del prodotto, favorire l'innalzamento del livello di istamina.

#### *D. PARASSITI*

##### **Premessa**

L'opinione EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) concernente una valutazione del rischio per parassiti nei prodotti della pesca, pubblicato il 14 aprile 2010 [EFSA Journal 2010; 8(4):1543], descrive che, in base alle attuali conoscenze, nessuna area di pesca marittima può essere considerata esente da anisakidi.

Nello stesso documento l'EFSA comunica che non ci sono giustificazioni per modificare le attuali pratiche commerciali che consentono al consumatore la possibilità di acquistare prodotti della pesca freschi; pertanto, tali prodotti della pesca freschi, qualora non presentati o somministrati per essere consumati crudi o quasi crudi, potrebbero contenere parassiti vivi al momento dell'acquisto da parte del consumatore.

Dall'esame dell'opinione EFSA, in relazione ai metodi previsti dal Regolamento 2074/2005 per la ricerca dei parassiti visibili, si evince che nelle parti edibili dei prodotti della pesca (prodotti della pesca eviscerati, filetti e tranci), non è possibile stabilire una "tolleranza zero" relativamente alla presenza di larve di nematodi. Viene infatti specificato che il controllo visivo non distruttivo effettuato in condizioni ottimali, anche se attuato mediante speratura, non consente di rilevare tutte le larve eventualmente presenti nel campione, seppur rappresentativo della partita.

L'opinione EFSA riporta inoltre che il passaggio delle larve di anisakidi da un ospite all'altro lungo la catena alimentare marina ne determina l'accumulo, anche in forma massiva, specialmente nei pesci di grandi dimensioni e in età avanzata. Infatti, quando un pesce si alimenta di un altro pesce parassitato, la capsula delle larve viene digerita con liberazione della stessa con il ripetersi del ciclo larvale nel nuovo ospite; peraltro non è conosciuto il numero di cicli che una singola larva può ripetere in diversi ospiti prima di perdere infettività.

Sulla scorta del predetto parere, la Commissione Europea ha adottato il reg. (CE) 1276/2011, che modificando l'allegato III, sezione VIII, capitolo III, del regolamento (CE) n. 853/2004, parte D stabilisce quanto segue:

#### *"D. REQUISITI RELATIVI AI PARASSITI*

1. *Gli operatori del settore alimentare 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 l'uccisione del parassita vivo, devono assicurarsi che il materiale crudo o il prodotto finito siano sottoposti a un trattamento di congelamento che uccide i parassiti vivi potenzialmente rischiosi per la salute dei consumatori.*

2. *Per i parassiti diversi dai trematodi il congelamento deve consistere in un abbassamento della temperatura in ogni parte della massa del prodotto fino ad almeno:*

*a) - 20 °C, per almeno 24 ore; oppure*

*b) - 35 °C, per almeno 15 ore.*

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

b) che sono stati conservati come prodotti della pesca congelati per un periodo sufficiente a 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 d'origine non presentano rischi sanitari con riguardo alla presenza di parassiti; e

ii) le autorità competenti lo autorizzino;

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 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 di congelamento, 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.»

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

I principi su cui si basa la normativa concernente, la presenza di parassiti nei prodotti della pesca, sono fondamentalmente due:

- 1) l'OSA non deve immettere sul mercato prodotti manifestamente infestati da parassiti;
- 2) l'OSA che produce prodotti da destinare al consumo crudo o praticamente crudo deve adottare trattamenti efficaci all'inattivazione di parassiti.

Questa duplice impostazione deriva dalla necessità di affrontare distintamente i due aspetti legati alla presenza dei parassiti nei prodotti della pesca:

- da una parte il problema della presenza di parassiti visibili (Per «parassita visibile» s'intende un parassita o un gruppo di parassiti che per dimensioni, colore o struttura è chiaramente distinguibile nei tessuti dei pesci),
- dall'altra quello zoonosico, legato al consumo di pesce crudo e alle relative disposizioni di risanamento preventivo.

Il primo aspetto scaturisce dall'indicazione "manifestamente infestati da parassiti" che è una condizione in grado comunque di suscitare spontanee e legittime reazioni di disgusto da parte del consumatore. In questo caso anche quando i parassiti non rappresentano un reale rischio di infestazione

per l'uomo gli alimenti sono da considerarsi inadatti al consumo secondo quanto stabilito dall'articolo 14, comma 2, lettera b), del regolamento (CE) 178/2002.

Ridurre al minimo questa evenienza è un principio che la norma vuole garantire e che l'Operatore deve assicurare a prescindere dalla specie di parassita e dal suo effettivo potere infestante per l'uomo.

Anche le larve L3 di Anisakidi, a prescindere dalla capacità infestante, essendo visibili, rientrano nella definizione di "parassita visibile" e come tali devono essere considerate. La ripugnanza visiva è legata principalmente alla localizzazione dei parassiti a livello viscerale o sulla superficie dei pesci interi.

È implicito che, eliminando i visceri infestati dalla cavità celomatica, si contribuisce contemporaneamente a prevenire la zoonosi, riducendo la possibilità di migrazione delle larve L3 nella muscolatura.

Il secondo aspetto affronta il reale rischio zoonosico cioè l'effettivo pericolo di trasmissione del parassita all'uomo a seguito del consumo di specialità alimentari a base di pesci di mare e molluschi cefalopodi crudi o poco cotti. Questo effettivo rischio zoonosico deve essere gestito con le procedure di bonifica previste dal regolamento 853/2004.

Il Regolamento (CE) 853/2004, all'allegato III, sezione VIII, capitolo V lettera D, applicabile anche alla vendita al dettaglio, definisce obblighi specifici in relazione alla presenza di parassiti nei prodotti della pesca: *"Gli operatori del settore alimentare devono assicurare che i prodotti della pesca siano sottoposti ad un controllo visivo per la ricerca di endoparassiti visibili prima dell'immissione sul mercato. Gli operatori non devono immettere sul mercato per il consumo umano i prodotti della pesca manifestamente infestati da parassiti"*.

In riferimento al termine endoparassiti, si evidenzia che la versione inglese del regolamento utilizza il termine "parasites", erroneamente tradotto nella versione italiana con "**endoparassiti**". Il termine *"obviously contaminated with parasites"* della versione inglese è stato correttamente tradotto con "**manifestamente infestati da parassiti**".

Il termine "Obviously" letteralmente è traducibile con "ovviamente", "evidentemente"; non ha pertanto alcuna correlazione con "numero dei parassiti". Pertanto il termine "**manifestamente infestati da parassiti**" è riferito all'evidenziazione di parassiti all'esame visivo, svolto conformemente alle modalità previste da Regolamento (CE) 2074/2005, allegato II, sezione I, senza alcuna correlazione con il grado di infestazione rilevato.

Questo paragrafo, in analogia con gli altri punti del presente documento, è distinto nella guida per l'OSA e nella guida per il controllo ufficiale.

La guida per l'OSA riporta in dettaglio le istruzioni per la produzione primaria, per gli stabilimenti riconosciuti e registrati, ivi compresi quelli che effettuano la vendita al dettaglio.

### **Guida per gli operatori del settore alimentare**

Gli OSA, nelle diverse tipologie di attività, compresa la vendita al dettaglio, devono organizzare, nei propri piani di autocontrollo e nell'ambito delle buone prassi igieniche, delle procedure mirate a gestire le due tipologie di rischio sopra specificate: da una parte evitare o comunque limitare la possibilità di far rilevare la presenza di parassiti visibili, dall'altra impedire che le eventuali larve infestanti localizzate nelle parti edibili possano rappresentare un reale rischio zoonosico per il consumatore.

Si tratta quindi di organizzare un controllo visivo sulle singole partite (def. da regolamento 2406/1996) o lotti, in tutte le fasi della filiera. In particolare nelle fasi successive allo sbarco nelle

strutture riconosciute dell'attività post-primaria come mercati ittici all'ingrosso, stabilimenti riconosciuti e piattaforme della GDO.

### **Produzione primaria**

L'OSA della produzione primaria, deve effettuare una verifica sull'eventuale presenza di parassiti; per cui, pur se non tenuto all'applicazione dell'HACCP, è opportuno che nell'ambito delle proprie modalità operative di corretta prassi igienica preveda la gestione del rischio parassiti.

Nei casi in cui l'eviscerazione venga effettuata a bordo, secondo quanto previsto dal par. 4 parte A Allegato I del Regolamento CE/852/04, anche gli operatori della produzione primaria sono tenuti ad assicurare il rispetto dei requisiti previsti dal Cap. V sez. VIII Allegato III del Regolamento CE/853/04; in particolare non devono immettere sul mercato per il consumo umano prodotti della pesca manifestamente parassitati.

Nell'allegato III, sezione VIII, capitolo I, parte II, punto 6 del regolamento (CE) 853/2004, per quanto concerne i requisiti in materia di igiene, viene ribadito che quando l'eviscerazione avviene a bordo, ove tecnicamente e commercialmente praticabile, tale operazione dovrebbe essere effettuata prioritariamente sulle specie che con maggiore frequenza risultano parassitate (pesce sciabola, melù, ecc); tali operazioni devono essere effettuate nel rispetto delle norme igieniche, appena possibile dopo la cattura. 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.

Per "eviscerabilità" da un punto di vista tecnico deve intendersi la possibilità di procedere all'eviscerazione in relazione alle dimensioni del pescato, alle modalità di vendita e tenendo conto anche della fattibilità di effettuare a bordo tale operazione nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari (es. presenza di aree o spazi dedicati, superfici idonee, possibilità di effettuare il lavaggio del pesce dopo eviscerazione, ecc.). Tale definizione è applicabile anche in caso di pesca in acque interne.

Tenendo conto dei succitati obblighi dell'OSA relativi all'igienicità dell'eviscerazione, ove praticata, è opportuno che i manuali di corretta prassi operativa per la produzione primaria del settore della pesca contengano orientamenti ai fini del controllo del pericolo parassiti, nonché le buone prassi da seguire nel caso di eviscerazione a bordo e conseguente gestione degli scarti di lavorazione.

### **Produzione post primaria**

Le misure applicative del Regolamento (CE) 2074/2005 stabiliscono le fasi di filiera in cui effettuare il controllo e le relative modalità di controllo visivo che l'OSA deve assicurare, prescrivendo che:

*Irresponsabili degli stabilimenti a terra e le persone qualificate a bordo delle navi officina determinano, in funzione della natura dei prodotti della pesca, della loro origine geografica e del loro impiego, l'entità e la frequenza dei controlli.*

L'entità e la frequenza dei controlli sono stabiliti pertanto anche in funzione della specie di prodotto, origine geografica e impiego del prodotto commercializzato.

Naturalmente se il prodotto commercializzato è destinato ad essere consumato crudo, l'entità e la frequenza dei controlli, così come stabiliti dal regolamento (CE) 2074/2005, devono essere adeguati.

*Durante la produzione, il controllo visivo del pesce eviscerato deve essere effettuato da persone qualificate sulla cavità addominale, i fegati e le gonadi destinati al consumo umano. A seconda del metodo di eviscerazione utilizzato, il controllo visivo deve essere eseguito:*

*a) in caso di eviscerazione manuale, dall'addetto, in modo continuativo, al momento dell'estrazione dei visceri e del lavaggio;*

*b) in caso di eviscerazione meccanica, per campionamento, effettuato su un numero rappresentativo di unità, costituito da almeno dieci esemplari per partita.*

*Il controllo visivo dei filetti o dei tranci di pesce deve essere effettuato dagli operatori durante la preparazione successiva alla sfilettatura o all'affettatura. Qualora le dimensioni dei filetti o le tecniche*

*di sfilettatura non consentano un controllo individuale, un piano di campionamento deve essere predisposto e tenuto a disposizione dell'autorità competente, a norma dell'allegato III, sezione VIII, capitolo II, punto 4, del regolamento (CE) n. 853/2004. Qualora sia tecnicamente necessaria, la speratura dei filetti dovrà essere inclusa nel piano di campionamento.*

Tutti gli OSA, compresi i responsabili degli stabilimenti registrati ai sensi del regolamento (CE) 852/2004 quali pescherie, ristoranti, terminali di distribuzione ecc., sono tenuti ad assicurare il rispetto dei requisiti di cui al Regolamento (CE) 853/2004, all'allegato III, sezione VIII, capitolo V, lettera D cioè devono garantire un controllo visivo per la ricerca dei parassiti visibili in maniera tale da evitare l'immissione in commercio di prodotti che siano manifestamente infestati da parassiti. Se dopo che l'impresa alimentare ha eseguito in maniera igienica le normali operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento il prodotto resta manifestamente infestato è come tale da considerarsi inadatto al consumo umano.

Nella definizione di "manifestamente parassitati", appare chiaro che il legislatore comunitario voglia evitare che al consumatore giungano alimenti inadatti al consumo o ripugnanti nella consapevolezza che non è possibile escludere totalmente la presenza di larve alla luce del parere dell'EFSA che rappresenta come, anche attraverso le normali attività ispettive, non sia possibile escluderla.

Gli operatori responsabili degli stabilimenti riconosciuti devono effettuare un controllo visivo su un numero rappresentativo di pesci per ciascuna partita, tenendo conto della specie, della pezzatura e della provenienza. Inoltre devono mettere in atto tutte le misure preventive e correttive necessarie, nonché definire il destino commerciale dei prodotti esaminati.

In caso di prodotto che all'esame risulti manifestamente parassitato l'OSA per commercializzare il prodotto può usufruire di diverse soluzioni in funzione, della specie, della pezzatura e dell'utilizzo finale:

- per le specie di pezzatura medio/grande: eviscerazione preventiva, rimozione dei visceri da eseguirsi in uno stabilimento all'uopo attrezzato o in alternativa l'eviscerazione differita alla vendita al dettaglio come condizione obbligatoria: il dettagliante è vincolato a vendere il prodotto esclusivamente eviscerato; in questo caso colui che ha effettuato l'esame per la ricerca dei parassiti ne comunica per iscritto l'esito al venditore al dettaglio.
- per le specie di piccola pezzatura: eviscerazione differita alla vendita al dettaglio come condizione obbligatoria, il dettagliante è vincolato a vendere il prodotto esclusivamente eviscerato;
- industria conserviera;
- destinazione non alimentare;

I responsabili degli stabilimenti riconosciuti che effettuano eviscerazione, sfilettatura o tranciatura e delle navi officina hanno l'obbligo di effettuare il controllo visivo per la ricerca di parassiti mediante l'utilizzo delle modalità prescritte dal Regolamento CE 2074/2005.

Il prescritto controllo visivo, volto alla ricerca dei parassiti visibili, si effettua:

- a) al momento dell'estrazione dei visceri mediante controllo visivo sulla cavità celomatica, durante o subito dopo l'eviscerazione; (a seconda della tecnica utilizzata, comprendendo fegati e gonadi se destinati al consumo umano);
- b) al momento della sfilettatura o affettatura.

L'evidenziazione di parassiti su visceri, compresi fegati e gonadi, può essere utilizzata dall'OSA come indicatore indiretto per la potenziale presenza di parassiti nelle parti edibili.

L'OSA nell'ambito del proprio piano di autocontrollo, ed in particolare delle procedure basate sul sistema HACCP fissa l'entità e la frequenza dei controlli, in relazione alla natura dei prodotti della pesca, della loro origine geografica e della loro destinazione d'uso, stabilendo: limiti critici, monitoraggio, strategie di campionamento e metodica utilizzata, azioni correttive sul prodotto non conforme

Considerato che l'efficacia dell'esame visivo, nel rilevare la presenza di parassiti, è correlata alle capacità soggettive del personale tecnico qualificato, l'OSA deve stabilire le modalità di qualificazione del personale e criteri per il mantenimento della qualifica.

La speratura va utilizzata per esaminare i filetti qualora gli stessi siano spellati e di dimensioni tali da garantire l'efficacia di tale esame.

All'accettazione della materia prima, l'OSA, al fine di ottenere elementi di valutazione circa l'idoneità della partita in entrata definisce procedure di verifica/accettazione del prodotto in funzione della successiva destinazione. L'OSA che riceve prodotti della pesca interi per venderli tal quali deve comunque garantire che il prodotto non si presenti manifestamente infestato da parassiti e quindi inadatto al consumo umano.

Gli OSA che ricevono i prodotti della pesca già eviscerati presso un altro stabilimento della filiera post primaria, oppure già sfilettati o in tranci non sono tenuti ad effettuazione dei controlli sui prodotti della pesca ai sensi del regolamento CE/2074/2005 ma sono comunque tenuti alla verifica del rispetto del requisito di cui al Regolamento CE/853/2004 alleg. III sez. VIII capitolo V, lettera D). A tal fine, gli OSA garantiscono il rispetto dei requisiti di cui sopra anche tenendo conto delle garanzie offerte dai loro fornitori, in merito alla presenza di parassiti visibili nei citati prodotti. Ne consegue che qualora l'OSA che riceve un prodotto della pesca, sul quale un altro OSA era obbligato all'effettuazione del controllo visivo, dovesse verificare la presenza di parassiti manifestamente visibili, deve escludere dalla commercializzazione il prodotto tal quale e valutare la possibilità di eliminare le parti infestate prima della commercializzazione o utilizzo del prodotto e segnalare senza ritardo, in base alla procedure di autocontrollo adottate, la "non conformità" al fornitore.

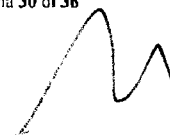
Rimane fermo che i prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi, o che hanno subito una lavorazione tale da non garantire l'uccisione dei parassiti nel prodotto finito (ready to eat), devono essere sottoposti al trattamento di cui al Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo III, parte D e successive modifiche e integrazioni (regolamento (CE) 1276/2011). A tal proposito ulteriori chiarimenti sono riportati nella nota del Ministero della Salute prot. 0004379-P-17/02/2011 avente per oggetto: "Chiarimenti concernenti alcuni aspetti applicativi del Regolamento (CE) 853/2004 in materia di vendita e somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi" e nell'articolo 68, informazioni fornite al consumatore, del regolamento (UE) 404 /2011. Il citato Regolamento 404 prevede, in particolare, che la menzione di "scongelato" a livello di vendita al dettaglio (compresi quindi i ristoranti) non debba figurare nel caso di prodotti della pesca e acquacoltura congelati per ragioni di sicurezza sanitaria, conformemente all'allegato III sez. VIII del Reg CE 853/2004.

#### ***Vendita al consumatore finale***

A tutela del consumatore con il DM 17 luglio 2013 sono state dettate le informazioni minime relative alle corrette condizioni di impiego che devono essere riportate dal cartello apposto nei luoghi in cui sono offerti in vendita al consumatore finale pesce e cefalopodi freschi, nonché pesci di acqua dolce, sfusi o preimballati per la vendita diretta.

L'OSA è tenuto ad esporre nel luogo di vendita un apposito cartello dal seguente contenuto: "INFORMAZIONI AL CONSUMATORE PER UN CORRETTO IMPIEGO DI PESCE E CEFALOPODI FRESCHI: in caso di consumo crudo, marinato o non completamente cotto il prodotto deve essere preventivamente congelato per almeno 96 ore a - 18 °C in congelatore domestico contrassegnato con tre o più stelle".

Come menzionato il regolamento 853/2004, prevede che gli OSA che immettono sul mercato i prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi devono assicurarsi che il prodotto sia sottoposto a congelamento. La norma individua alcune fattispecie che esonerano gli OSA da tali trattamenti tra cui il caso di prodotti della pesca derivati da piscicoltura nutriti esclusivamente secondo una dieta priva di parassiti vivi che rappresentano un rischio sanitario e allevati esclusivamente in un



ambiente privo di parassiti (allevamenti in vasca) . In tale caso qualora si intenda commercializzare il prodotto anche per il consumo crudo senza preventivo congelamento, l'OSA responsabile della vendita al consumatore finale deve assicurarsi che i prodotti della pesca rispondano alle condizioni di cui sopra. La norma comunitaria prevede che tale disposizione possa essere ottemperata dalle informazioni presenti nel documento commerciale che dovrà quindi essere integrato con i pertinenti aspetti.

Compito dell'Autorità competente è quello di verificare la validità di queste procedure e la loro efficace esecuzione.

### **Guida per i controlli ufficiali**

Il Regolamento CE 854/2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, all'allegato III, Capo II, lettera F, stabilisce che:

*"I controlli ufficiali sui prodotti della pesca comprendono almeno i seguenti elementi" [...omissis...]  
"PARASSITI controlli a campione intesi a verificare il rispetto della normativa comunitaria relativa ai parassiti".*

Inoltre, sempre con il Regolamento CE 854/2004, all'allegato III, capo III, in relazione alle decisioni successive ai controlli sui prodotti della pesca, viene previsto che:

*I prodotti della pesca sono dichiarati non idonei al consumo umano se:*

*1. in seguito a controlli organolettici, chimici, fisici o microbiologici o a controlli relativi alla presenza di parassiti essi si rivelano non conformi alla pertinente normativa comunitaria;*

*[...omissis...]*

*4. l'autorità competente ritiene che essi possano rappresentare un rischio per la salute pubblica o degli animali o che, per qualsiasi motivo, non siano idonei al consumo umano.*

I controlli ufficiali sono volti alla verifica del rispetto degli obblighi degli OSA pertanto, a livello di produzione primaria il controllo deve verificare che la gestione dell'eventuale infestazione da parassiti sia prevista nelle modalità operative di corretta prassi igienica.

Per quanto concerne la produzione post primaria, l'Autorità competente negli stabilimenti o navi officina riconosciuti che effettuano operazioni di eviscerazione, sfilettatura o tranciatura ecc. valuta:

- la presenza di procedure di autocontrollo basate sul sistema HACCP che tengano conto delle modalità di controllo visivo dei parassiti riportate nel Regolamento CE 2074/2005, allegato II, sezione I.
- la corretta applicazione delle suddette procedure di autocontrollo anche attraverso controlli a campione sul prodotto e la verifica della formazione del personale addetto al controllo visivo;

Per quanto concerne la verifica negli stabilimenti riconosciuti che non effettuano le manipolazioni suddette (es. sfilettatura o tranciatura ecc.) come ad esempio il mercato ittico o i depositi all'ingrosso i controlli ufficiali dovranno valutare le procedure di autocontrollo basate sul sistema HACCP e la corretta applicazione delle suddette procedure anche attraverso controlli a campione.

Secondo il parere dell'EFSA relativo alla valutazione del rischio per parassiti nei prodotti della pesca nessuna area di pesca marittima può essere considerata esente da anisakidi e la presenza di larve di anisakidi nei prodotti della pesca va considerata come condizione naturale e normale e non già come condizione di alterazione degli stessi, diversamente dalla presenza di altri parassiti.

L'articolo 5 della legge 283 del 1962 prevede alla lettera d) l'ipotesi contravvenzionale dell'operatore del settore alimentare che impieghi nella preparazione di alimenti e bevande, venda, detenga per vendere, somministri ai propri dipendenti, o comunque distribuisca per il consumo sostanze alimentari che siano, tra l'altro, invase da parassiti, o comunque nocive.

La giurisprudenza penale (Sez. VI, sen.n.12459 del 24-12-1985), in ordine a tale ipotesi di reato, in materia di esclusione della responsabilità per l'inconfigurabilità dell'elemento soggettivo, ha stabilito che: "al fine di escludere la responsabilità delle contravvenzioni per l'esistenza della buona fede è necessario che l'imputato provi di aver fatto quanto poteva per osservare la legge per cui nessun rimprovero può essergli mosso neppure per negligenza o imprudenza ....."

Il regolamento (CE) 853/2004, all'allegato III, sez. VIII, capitolo V, lettera d) definisce gli obblighi in relazione alla presenza di parassiti nei prodotti della pesca, stabilendo che: "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 manifestamente invasi da parassiti".

Infine il regolamento (CE) 2074/2005, allegato II, sez. I, stabilisce che "il parassita visibile" sia un parassita che "per dimensioni, colore o struttura sia chiaramente distinguibile nei tessuti dei pesci".

**Tanto premesso alla luce della giurisprudenza penale si ritiene non perfezionabile l'ipotesi di contravvenzione di cui all'articolo 5 sopra richiamato per mancanza dell'elemento soggettivo del reato, nell'ipotesi in cui l'operatore abbia agito in conformità alla legge nella verifica dell'assenza di parassiti e della nocività del prodotto destinato all'alimentazione.**

#### E. TOSSINE NOCIVE PER LA SALUTE UMANA -

##### Guida per gli operatori del settore alimentare

Nel contesto dei controlli effettuati dall'OSA effettuati sugli stabilimenti che commercializzano e lavorano/trasformano prodotti della pesca devono essere previsti controlli a campione ai fini della verifica della corretta identificazione dei prodotti della pesca per gli aspetti di interesse sanitario.

Tali controlli devono essere volti in modo particolare a verificare che:

1. Non siano immessi sul mercato i prodotti della pesca ottenuti da pesci velenosi delle seguenti famiglie: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae e Canthigasteridae. Per quanto riguarda la possibile immissione sul mercato di pesci della famiglia *Tetraodontidae* si riporta una tabella che riassume le differenze tra rana pescatrice (*Lophius piscatorius*) e pesci tetrodontiformi entrambi decapitati:

Rana pescatrice	Tetrodontiformi
Pinna dorsale con tre raggi allungati, liberi, ben evidenti, davanti alla pinna dorsale principale	Assenza di pinna dorsale con raggi davanti alla pinna dorsale principale
Frangia cutanea lungo una linea laterale; orlo tra la parte dorsale scura e la parte ventrale chiara	Frangia cutanea assente (linea laterale indistinta)
Pelle e corpo completamente lisci e nudi	Pelle distintamente spinosa (almeno nella parte anteriore del corpo)
Pinna caudale con otto raggi	Pinna caudale con undici raggi
Metà esterna dei raggi mediani della pinna caudale divisi in 2-4 diramazioni	Raggi della pinna caudale divisi quasi fin dalla base dando origine ad 8 o più diramazioni

2. non siano immessi sul mercato prodotti della pesca contenenti biotossine (es. ciguatoxina, etc.);



Molto rilevanti a tal fine sono le informazioni relative all'eventuale presenza di interdizioni o restrizioni di pesca nell'areale di pesca di provenienza dei prodotti per presenza di biotossine. Nel corso del controllo ufficiale va valutato il piano di autocontrollo delle imprese alimentari per quanto attiene la valutazione dei fornitori e l'accettazione del prodotto in entrata alla possibile presenza delle biotossine; tanto in considerazione dell'areale di pesca e della tipologia di specie commercializzate.

Alcune specie di prodotti della pesca, in particolar modo tra le specie predatrici di provenienza tropicale o sub tropicale (Mare Caraibi, Oceano Pacifico ed Indiano, alcune aree nel nord del Golfo del Messico), sono maggiormente soggette al possibile accumulo di ciguatossina. Si riporta un elenco non esaustivo delle specie maggiormente coinvolte da tale possibilità di accumulo:

- barracuda (*Sphyraena barracuda*), ricciola (*Seriola spp.*), cernie (Famiglia *Serranidae*), lutianidi (Famiglia *Lutjanidae*), sugarello (Famiglia *Carangidae*), carango (*Caranx spp.*), pesce chirurgo (Famiglia *Acanthuridae*), murena (Famiglia *Muraenidae*), cernia (*Cephalopholis spp.*), pesce pappagallo (Famiglia *Scaridae*).

La vendita e la somministrazione di prodotti della pesca appartenenti alla famiglia delle Gempylidae, in particolare il *Ruvettus pretiosus* (Ruvetto), internazionalmente conosciuto anche come "pesce olio" e il *Lepidocybium flavobrunneum* (Tirsite), internazionalmente conosciuto anche come "escolar", è soggetta a particolari disposizioni.

Infatti tali specie non metabolizzano gli esteri cerosi che ingeriscono e, accumulandoli nelle carni, possono essere causa di diarrea e altri sintomi gastrointestinali acuti nel consumatore. Inoltre questi pesci se conservati in modo improprio dopo la cattura possono essere causa di intossicazione da istamina nel consumatore. L'EFSA nel 2004 ha espresso un parere riguardo la tossicità di tali prodotti e sulle modalità di trattamento e cottura prima del consumo.

Non devono essere immessi sul mercato i prodotti della pesca contenenti biotossine (ad esempio la ciguatossina o le tossine che paralizzano i muscoli).

Il regolamento (CE) 853/2004 Allegato II, Sezione VIII, Capitolo 5, lettera e, dispone che i prodotti della pesca appartenenti alla famiglia delle Gempylidae, freschi, preparati, congelati e trasformati possono essere immessi sul mercato solo in forma di prodotti confezionati o imballati e devono essere opportunamente etichettati al fine di informare i consumatori sulle modalità di preparazione o cottura e sul rischio connesso alla presenza di sostanze con effetti gastrointestinali nocivi. Il nome scientifico dei prodotti della pesca deve accompagnare il nome comune sull'etichetta.

Sull'etichetta di questi prodotti deve essere riportato: "Nella cottura il grasso deve essere separato dalle carni, il liquido di cottura (anche alla brace) non deve essere usato per la preparazione della salsa. Temperature di conservazione superiori a 0° favoriscono la formazione di istamina".

Gli esercizi che li somministrano devono garantire che siano stoccati, preparati, cotti e somministrati nel rispetto delle indicazioni sopra riportate.

Nell'ambito dell'autocontrollo l'OSA che commercializza e lavora/trasforma prodotti della pesca deve effettuare controlli a campione ai fini della verifica della corretta identificazione dei prodotti della pesca per gli aspetti di interesse sanitario sopra riportati.

### **Guida per il controllo ufficiale**

Molto rilevanti a tal fine sono le informazioni relative all'eventuale presenza di interdizioni o restrizioni di pesca nell'areale di pesca di provenienza dei prodotti per presenza di biotossine. Nel corso del controllo ufficiale va valutato il piano di autocontrollo delle imprese alimentari per quanto attiene

la valutazione dei fornitori e l'accettazione del prodotto in entrata in ordine alla possibile presenza delle biotossine; tanto in considerazione dell'areale di pesca e della tipologia di specie commercializzate.

Qualora nell'attività di controllo ufficiale vengano riscontrate specie di prodotti della pesca non note o non immediatamente riconoscibili per difficoltà interpretativa o modalità di presentazione (es. prodotto sfilettato, etc.), l'operatore sanitario può avvalersi del supporto tecnico scientifico ed analitico dei laboratori ufficiali designati al controllo ufficiale per la determinazione della specie di appartenenza affinché non siano introdotti sul mercato prodotti della pesca non presenti negli elenchi delle specie di interesse commerciale redatto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Una volta che venga individuata la presenza di prodotti non inseriti negli elenchi nazionali delle specie di interesse commerciale, l'Autorità competente locale è tenuta a comunicarne il riscontro alla Regione di competenza, secondo le procedure regionali e d'intesa con le autorità competenti in materia di pesca, per la successiva attribuzione di denominazione provvisoria della specie e per la proposta di inserimento della stessa nell'elenco nazionale ai sensi del D.M.27 marzo 2002, articolo 3, comma 2.

Nel corso del controllo ufficiale devono essere previsti controlli a campione presso le imprese alimentari che trasformano molluschi bivalvi (inclusi gasteropodi marini, echinodermi e tunicati), anche se acquistano prodotto già confezionato da centri di depurazione/spedizione o anche già trasformati, al fine di verificare il rispetto di quanto previsto al punto 2, capitolo V, sezione 7, allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 (rispetto limiti biotossine algali). L'acquisto di molluschi bivalvi vivi confezionati da centri di depurazione o spedizione o già trasformati non esonera, infatti, gli stabilimenti di trasformazione dalla verifica in autocontrollo del rispetto dei requisiti specifici per le biotossine algali ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004 (punto 2, capitolo V, sezione 7, allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004).

## **RESIDUI E CONTAMINANTI**

### **Guida per il controllo ufficiale**

In ottemperanza del regolamento (CE) 854/2004 che sancisce "È istituito un sistema di monitoraggio per il controllo del livello di contaminazione con residui e contaminanti, conformemente alla normativa comunitaria" le Regioni provvedono a programmare campioni di monitoraggio nel pescato.

I campioni dovranno essere georeferenziati ed i risultati dovranno essere inseriti nel sistema SINVSA.

Per i metalli pesanti il regolamento (CE) 333/2007 e successive modifiche, definisce le modalità di campionamento lungo le diverse fasi della filiera, inclusa anche la fase di distribuzione e di vendita al dettaglio; esso dà inoltre criteri generali per l'esecuzione dei campionamenti (punto B1 dell'allegato), specifiche indicazioni per i piani di campionamento (punto B2 dell'allegato) e indicazioni per il campionamento nella fase di distribuzione al dettaglio (punto B3 dell'allegato). Il predetto regolamento definisce nel punto A dell'allegato il concetto di partita che, nel caso dei prodotti della pesca deve tenere conto anche della specie, dell'origine e dimensioni (taglia e quantitativo della partita), che devono essere associate all'attività e al contesto commerciale in cui viene eseguito il campionamento.

In fase di campionamento dovranno pertanto essere effettuate le opportune valutazioni per verificare la sussistenza dei presupposti di cui al regolamento (CE) 333/2007, senza tralasciare il numero di aliquote, ed il relativo quantitativo, necessario per la garanzia delle parti interessate.

Da un'analisi delle diverse fasi di commercializzazione emerge che nella vendita al dettaglio possono esservi difficoltà nel reperire quantitativi di prodotti della pesca tali da essere rappresentativi della partita originaria a causa dei frazionamenti della stessa nelle precedenti fasi di commercializzazione.

A tal fine, considerato che:

- i controlli presso i PIF italiani sono già indirizzati da un Piano di controlli di laboratorio ad hoc che comprende anche il monitoraggio della presenza di metalli pesanti nelle categorie di prodotti della pesca a rischio in provenienza da Paesi Terzi;
- una quota rilevante del prodotto destinato al mercato nazionale proviene da Paesi dell'UE ma anche che, nel rispetto delle disposizioni che disciplinano gli scambi intracomunitari, il Paese speditore ha l'onere pressoché esclusivo di garantire la sua conformità sanitaria, mentre lo Stato membro di destinazione può procedere a controlli a sondaggio e non discriminatori;
- che un'ulteriore quota di prodotti della pesca a rischio viene introdotta sul mercato nazionale da pescherecci italiani;

si suggerisce di privilegiare il campionamento nelle fasi di produzione e commercializzazione precedenti a quelle di vendita al dettaglio (es. struttura di prima destinazione delle partite provenienti da altri Paesi dell'UE, primo sbarco, stabilimenti di confezionamento/preparazione/trasformazione, commercializzazione all'ingrosso etc.).

Ciò anche al fine di razionalizzare i controlli sul territorio nazionale ed evitare che le stesse partite o sottopartite siano campionate per lo stesso parametro ripetutamente lungo le diverse fasi della distribuzione e commercializzazione.

Per quanto su esposto, nel caso in cui il campionamento venga effettuato a livello di commercializzazione su sottopartite o frazioni della partita originaria, si ritiene che gli operatori possano documentare all'autorità che intende procedere al campionamento l'eventuale esito favorevole di precedenti controlli ufficiali sulla stessa partita, sottopartita e/frazione di partita.

Si precisa che a seguito dell'eventuale esito sfavorevole del campionamento di una sottopartita o frazione, l'AC è tenuta a prendere i provvedimenti del caso limitatamente alla sottopartita oggetto di campionamento, ivi inclusa la notifica di allerta, ed a segnalare la non conformità all'Autorità territorialmente competente sullo stabilimento/deposito che ha fornito la sottopartita (provenienza/produzione/importazione); quest'ultima può non disporre un controllo analitico sulla partita originaria, qualora:

- la stessa sia stata già oggetto di precedente campionamento ufficiale;
- a seguito di una valutazione approfondita, risulti infondato ritenere che il resto della partita, lotto o consegna sia a rischio (articolo 14, regolamento (CE) 178/2002);
- non disponga di quantitativi sufficienti.

Nel caso in cui invece la partita originaria della frazione con esiti sfavorevoli, non abbia subito precedenti campionamenti ufficiali e sia stata frazionata e già completamente distribuita, l'AC sulla partita originaria comunica l'esito sfavorevole alle AC dei luoghi di destinazione di tutti gli altri frazionamenti, al fine di consentire alle stesse di valutare l'opportunità di un campionamento sulla sottopartita ricevuta ed adottare eventuali provvedimenti cautelativi/restrittivi limitatamente alla sottopartita.

## **CONTROLLI MICROBIOLOGICI**

Ove necessario, tali controlli microbiologici sono effettuati conformemente alle norme e ai criteri pertinenti stabiliti dalla normativa comunitaria. Allo stato attuale il riferimento è il regolamento (CE) 2073/2005.