

MANUALE PER LA VENDITA DIRETTA DEL PESCATO



Gennaio 2011



MANUALE PER LA VENDITA DIRETTA DEL PESCATO

Gennaio 2011

Hanno collaborato alla stesura del presente manuale:

Dott. Giuseppe Pandolfi *ASUR Zona Territoriale n. 7 - Ancona*
Direttore Servizio Veterinario Igiene Alimenti di Origine Animale

Dott. Beniamino Lenci *ASUR Zona Territoriale n. 3 - Fano*

Dott.ssa Paola Castellucci *Direttore ASPeA e Vicesegretario Camera Commercio di Ancona*

Si ringraziano per la collaborazione il Servizio Veterinario della ASUR Zona Territoriale n. 11 di Fermo e gli operatori le cui strutture sono riportate nella documentazione fotografica.

Finito di stampare Dicembre 2010

INDICE

PRESENTAZIONE	5
CAMPO DI APPLICAZIONE.....	7
DEFINIZIONI.....	9
LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO	15
PERICOLI DI NATURA ALIMENTARE NEL PESCATO.....	18
CONSERVABILITÀ DEI PRODOTTI ITTICI	23
IMBARCAZIONE.....	25
LA TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI	29
MODALITÀ DI VENDITA	30
ESEMPIO DI PROCEDURA DI CONTROLLO SANITARIO PER PRESENZA DI PARASSITI (ANISAKIS)	34

PRESENTAZIONE

In materia alimentare è davvero un susseguirsi di nuove norme e nuovi regolamenti nel tentativo lodevole di uniformare l'intera comunità europea sotto il profilo della sicurezza alimentare.

Anche per il settore della pesca i nuovi regolamenti comunitari codificano e rendono possibile la cessione diretta di piccoli quantitativi di prodotti ittici da parte del "produttore primario".

Stante le difficoltà interpretative che spesso possono insorgere a livello locale l'A.S.PeA., Azienda Speciale Pesca e Agricoltura della Camera di Commercio di Ancona, ha ritenuto utile la redazione del presente Manuale con lo scopo di dare indicazioni relativamente alle varie modalità con cui il pescatore può effettuare la vendita diretta.

L'articolazione dell'analisi in relazione alle diverse tipologie produttive che interessano il settore della pesca, con l'indicazione dei principi generali di igiene, metterà a disposizione dell'imprenditore ittico un quadro chiaro delle opzioni di commercializzazione e degli oneri che queste comportano in termini operativi, consentendogli di valutare le prospettive di sviluppo all'interno del mercato.

Il Presidente dell'A.S.PeA.
Evasio Sebastianelli

CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente lavoro dà indicazioni per il commercio diretto di piccole quantità di prodotti della pesca, corrispondente ad un quintale/sbarco/giorno/peschereccio, in banchina o in locali attrezzati allo scopo, dal produttore al consumatore finale, al ristorante o al dettagliante locale che fornisce direttamente il consumatore finale.

Per i molluschi bivalvi vivi (MBV), alla luce delle caratteristiche peculiari e dei rischi ad essi connessi, la fornitura diretta dal produttore al consumatore finale o al dettagliante locale non è consentita sul territorio nazionale.

A partire dal 1° gennaio 2006 si applicano, su tutto il territorio comunitario, i regolamenti sulla produzione e sulla commercializzazione degli alimenti nonché quelli relativi alle modalità di controllo da parte delle Autorità Competenti al fine di garantire la sicurezza dei prodotti alimentari (pacchetto igiene).

Entrando nel merito del campo di applicazione del Regolamento (CE) 853/04, l'art. 1, paragrafo 2, lettera c) esclude dal campo di applicazione la "fornitura diretta di piccoli quantitativi 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".

È pertanto necessario definire cosa si intenda per:

- "fornitura diretta"
- "commercio al dettaglio"
- "piccolo quantitativo"
- "livello locale".

In conformità ai Regolamenti (CE) n. 852/2004 e 853/2004 e successive modifiche, per **"fornitura diretta"** di piccoli quantitativi di prodotti primari si deve intendere la cessione diretta, su richiesta del consumatore finale o dell'esercente un esercizio al commercio al dettaglio, di prodotti primari ottenuti nell'azienda stessa.

Per quanto riguarda la definizione di **"commercio al dettaglio"** si rimanda a quanto previsto dal Reg. 178/2002CE, 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 e i punti vendita all'ingrosso".

Il **"livello locale"** viene ad essere identificato nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle Province contermini, ciò al fine di non penalizzare le aziende che si dovessero trovare al confine di una unità territoriale e che sarebbero quindi naturalmente portate a vendere i propri prodotti anche nel territorio amministrativo confinante.

DEFINIZIONI

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 potabile: l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83/CE del Consiglio, del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano.

Acqua pulita: acqua di mare pulita e acqua dolce di qualità analoga all'acqua di mare pulita.

Alimento (o prodotto alimentare. o derrata alimentare): qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento.

Animali vivi considerati alimento: molluschi bivalvi e gasteropodi marini vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi destinati al consumo umano.

Autorità centrale competente: il ministero della Salute.

Autorità locale competente: l'Autorità delle Regioni, Province Autonome, Aziende sanitarie locali, responsabile per effettuare controlli veterinari.

Biotossine marine: sostanze tossiche accumulate dai molluschi bivalvi quale risultato dell'assorbimento di plancton contenente tossine.

Buone prassi igieniche (BPI): tutte le pratiche riguardanti le condizioni e le misure necessarie per garantire la sicurezza e l'idoneità del prodotto in tutte le fasi della catena alimentare (definizione basata sulle indicazioni inserite nel Codex *Alunentorius* relativamente all'igiene alimentare).

Buone pratiche di lavorazione/fabbricazione (GMP): modalità di produzione e controllo di un prodotto alimentare, di carattere generale, da attuarsi secondo protocolli operativi specifici, al fine di prevenire rischi relativi alla qualità e salubrità del prodotto stesso.

Centro di Depurazione: lo stabilimento comprendente bacini alimentari con acqua di mare pulita, in cui i molluschi bivalvi vivi sono collocati per il tempo necessario alla riduzione dei contaminanti affinché diventino idonei al consumo umano.

Centro di Spedizione: lo stabilimento a terra o galleggiante riservato al ricevimento, rifinitura, lavaggio, pulitura, calibratura e al confezionamento dei molluschi bivalvi vivi idonei al consumo umano.

Collo: quantitativo unitario di MBV, in confezione o non, posto in materiale d'imballaggio idoneo allo scopo, destinato agli operatori del settore alimentare.

Commercio al dettaglio: 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 di vendita all'ingrosso.

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

Conformità ai criteri microbiologici: l'ottenimento di risultati soddisfacenti o accettabili di cui all'allegato 1 del regolamento CE 2073/2005, sui criteri microbiologici, nei controlli volti ad accertare la conformità ai valori fissati per i criteri mediante il prelievo di campioni, l'effettuazione di analisi e l'attuazione di misure correttive conformemente alla legislazione in materia di prodotti alimentari e alle istruzioni dell'Autorità competente.

Conservabilità: il periodo che corrisponde al periodo che precede il termine minimo di conservazione o la data di scadenza, come definiti rispettivamente agli articoli 9 e 10 della direttiva 2000/13/CE

Consumatore finale: il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare.

Contaminazione: la presenza o l'introduzione di un pericolo.

Documento di Registrazione (DdR): Modulo che l'operatore del settore alimentare deve utilizzare per trasferire da una zona di produzione o

di stabulazione, o da uno stabilimento all'altro, un lotto di molluschi bivalvi e gasteropodi vivi e che deve accompagnare il lotto dal momento dell'invio, fino a quello dell'arrivo al Centro di Spedizione, Depurazione o trasformazione. Il DdR deve essere redatto almeno in duplice copia, di cui una resta all'operatore del settore alimentare che cede il prodotto e l'altra copia viene trasmessa, contestualmente alla merce, al destinatario. In relazione a quest'ultimo aspetto, le Regioni, senza creare ostacolo alla commercializzazione con le altre Regioni, possono prevedere una modulistica differente in relazione alle diverse realtà territoriali.

Equivalente: riferito a sistemi diversi, significa capace di conseguire gli stessi obiettivi.

Fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione: qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi.

Igiene degli alimenti: in seguito denominata igiene: le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto.

Imballaggio: il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, nonché detto secondo contenitore.

Immissione sul mercato: la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta.

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.

Imprese di pesca: le imprese dedite alla produzione, trasformazione e commercializzazione di prodotti della pesca.

Legislazione alimentare: le leggi, i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale, e la sicurezza degli alimenti in particolare, sia nella Comunità che a livello nazionale; sono

incluse tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e anche dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare o ad essi somministrati.

Lotto: il quantitativo di prodotto della pesca ottenuto in circostanze praticamente identiche.

Mercato ittico: vedi Stabilimento.

Mezzi di trasporto: le parti riservate al carico negli autoveicoli, nei trasporti su rotaia, e negli aeromobili nonché le stive dei pescherecci o i contenitori per il trasporto terrestre, marittimo o aereo.

Microrganismi: i batteri, i virus, i lieviti, le muffe e le microalghe.

Molluschi bivalvi: i molluschi lamellibranchi filtratori.

Mollusco vivo e vitale: il mollusco che ha una reazione adeguata alle percussioni, offre resistenza all'apertura e contiene livelli normali di liquido intervalvare.

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.

Partita: 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, ovvero il quantitativo di prodotti della pesca destinati ad uno o più acquirenti inoltrato con lo stesso mezzo di trasporto.

Pericolo o elemento di pericolo: agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute

Pescatore: qualsiasi persona che esercita la pesca professionale a bordo di un peschereccio in attività, quale riconosciuta dallo Stato membro.

Pescato: prodotti della pesca in mare.

Prodotti della pesca: tutti gli animali marini o di acqua dolce (ad eccezione dei molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e di tutti i mammiferi, rettili e rane), selvatici o di allevamento, e tutte le forme, parti e prodotti commestibili di tali animali.

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 garantirne la conservazione.

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 e la tritatura.

Prodotti primari: i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca.

Prodotti ittici: i prodotti della pesca (pesci, crostacei e i molluschi cefalopodi) e i molluschi bivalvi e gasteropodi.

Produzione primaria: in generale, tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici.

Recipiente ermeticamente chiuso: contenitore destinato ad impedire la penetrazione al suo interno di pericoli.

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

Rifinitura: la conservazione di molluschi bivalvi, provenienti da zone di produzione di classe A, da Centri di Depurazione o Centri di Spedizione, in bacini o in qualsiasi altro impianto contenente acqua di mare pulita, o in bacini naturali, allo scopo di asportarne sabbia, fanghi o muco, per preservarne o migliorarne le proprietà organolettiche e assicurare un buono stato di vitalità prima del loro confezionamento, riconfezionamento o imballaggio.

Rischio: funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo.

Rintracciabilità: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di

un alimento odì un mangime att'averso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. Può essere considerata come la capacità di ricostruire la storia di un alimento, partendo da un qualsiasi punto della filiera produttiva.

Sanificazione: Eliminazione o riduzione ai minimi termini della carica batterica presente sulle superfici ed attrezzature di lavorazione. Si ottiene mediante l'uso di sostanze chimiche e comporta di regola due fasi distinte successive: detersione e disinfezione.

Stabilimento: ogni unirà di un'impresa del settore alimentare.

Stabulazione: trasferimento di molluschi bivalvi vivi in aree marine, lagunari o di estuari per il tempo necessario alla riduzione di contaminanti affinché diventino idonei al consumo umano; ciò non include l'operazione specifica di trasferimento di molluschi bivalvi in zone più adatte ad una crescita o un ingrasso ulteriori.

Tracciabilità: processo inverso della Rintracciabilità. Può essere considerata come la capacità di un'organizzazione di lasciare tracce dei flussi materiali, cioè materie prime, additivi, semilavorati e materiali imballaggio che entrano nel processo di produzione, lungo il percorso produttivo.

Trattamento: qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti.

Zone di produzione: aree marine, lagunari o di estuario con giacimenti naturali di molluschi bivalvi vivi oppure luoghi utilizzati per allevarli e raccogliarli vivi.

Zone di stabulazione: aree marine, lagunari o di estuari chiaramente delimitare e segnalate mediante boe, paletti o qualsiasi altro strumento fisso e destinate esclusivamente alla depurazione naturale dei molluschi bivalvi vivi.

LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

I Regolamenti comunitari in materia igienico sanitaria che costituiscono il *Pacchetto igiene*, ed in particolare il Regolamento CE 178/2002 e i Regolamenti CE 852 e 853 del 2004, introducono importanti cambiamenti rispetto alla legislazione precedente:

- la responsabilità principale di tutti gli operatori del settore alimentare nei confronti dei prodotti immessi sul mercato;
- la sicurezza alimentare lungo tutta la filiera alimentare, compresa la produzione primaria; l'adozione di corrette prassi igieniche anche per la produzione primaria, in particolare adeguate misure di controllo delle contaminazioni debitamente registrate; nuovi orientamenti sui criteri microbiologici e sulle temperature da applicare agli alimenti in base alla valutazione scientifica dei rischi;
- l'adozione su base volontaria di Manuali di Buona Prassi Igienica.

La produzione primaria viene inserita per la prima volta in questo *circuito virtuoso*: **il pescatore diventa operatore del settore alimentare e i prodotti, se destinati al consumo umano, diventano alimenti dal momento della raccolta.**

Il regolamento CE 852/2004, in particolare, ha esteso il controllo igienico-sanitario degli alimenti anche alla produzione primaria e **pertanto, nell'ambito della nuova legislazione, i prodotti della pesca, i crostacei, i molluschi cefalopodi, bivalvi e gasteropodi vengono ad essere disciplinati lungo tutta la filiera alimentare fino al consumatore finale.**

È importante considerare la definizione di produzione primaria data dalla norma.

Per produzione primaria, in relazione ai prodotti della pesca, si intendono le attività di: pesca, raccolta di prodotti vivi della pesca, in vista dell'immissione sul mercato, nonché le operazioni connesse se svolte a bordo di navi da pesca:

- *macellazione,*
- *dissanguamento,*
- *decapitazione,*

- eviscerazione,
- taglio delle pinne,
- refrigerazione,
- confezionamento (secondo la definizione del Reg. 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" quindi per la pesca si tratta della procedura di incassetramento svolta sui motopesca).

Inoltre:

- trasporto e magazzinaggio di prodotti della pesca la cui natura non sia stata sostanzialmente alterata, inclusi i prodotti vivi della pesca, nelle aziende acquicole di terra;
- trasporto dei prodotti della pesca la cui natura non sia stata sostanzialmente alterata, inclusi i prodotti vivi della pesca, dal luogo di produzione al primo stabilimento di destinazione

In base alle nuove normative comunitarie le imprese di pesca hanno l'obbligo di **seguire buone pratiche igieniche e corretti comportamenti durante le operazioni che si svolgono a bordo delle imbarcazioni da pesca, per evitare possibili contaminazioni secondarie (reg. CE 852/2004 e reg. CE 853/2004).**

Gli operatori che effettuano la produzione primaria e le attività connesse sono tenuti a rispettare i requisiti generali di igiene dell'Allegato 1 del regolamento CE 852/2004 nonché i requisiti specifici del regolamento CE 853/2004.

L'allegato 1 prevede che gli operatori che effettuano la produzione primaria rispettino i requisiti di igiene dei prodotti di origine animale ed osservino la corretta tenuta delle registrazioni per i prodotti indicati.

Nella produzione primaria e nelle operazioni associate gli operatori operano il controllo delle contaminazioni come misura generale, e garantiscono il rispetto delle misure sulla salute ed il benessere degli animali.

Le operazioni svolte devono rispettare i seguenti requisiti:

- i prodotti della pesca, i crostacei, i molluschi cefalopodi, bivalvi e gasteropodi devono essere protetti da contaminazioni;
- le attrezzature, gli strumenti, i contenitori, i veicoli e le imbarcazioni vanno tenuti puliti;

- *gli animali inviati alla commercializzazione vanno tenuti il più possibile puliti, utilizzando acqua potabile o di mare pulita;*
- *il personale addetto alla manipolazione deve essere in buona salute e seguire opportuni corsi di formazione sui rischi sanitari;*
- *vanno attuati tutti gli accorgimenti necessari atti ad evitare la contaminazione da parte di insetti o altri animali;*
- *i rifiuti devono essere gestiti opportunamente;*
- *deve essere prevenuta l'introduzione e la propagazione di malattie trasmissibili dagli animali all'uomo comunicando il sospetto della loro presenza alle Autorità competenti;*

Gli operatori del settore alimentare sono tenuti a mettere a disposizione dell'Autorità competente e dell'operatore acquirente le informazioni richieste ai sensi del regolamento CE 178/2002, per la gestione delle procedure di rintracciabilità, in attuazione del ritiro/richiamo dei prodotti dal mercato. Tali registrazioni nel caso specifico di **prodotti della pesca freschi** dovranno essere conservate per **90 giorni**.

PERICOLI DI NATURA ALIMENTARE NEL PESCATO

Pericoli fisici

I ***pericoli fisici*** possono essere rappresentati da oggetti che cadono accidentalmente nel pescato, come sporco, contenitori di plastica o loro parti, frammenti di vetro, di metallo o ami che possono risultare più frequenti nel caso della pesca con i palangari.

La presenza di corpi estranei esterni solitamente non rappresenta un rischio significativo, vista la tipologia del prodotto, in quanto i corpi estranei eventualmente presenti sono facilmente individuabili e rimovibili.

Pericoli chimici

I ***pericoli chimici*** sono costituiti da metalli pesanti, idrocarburi, erbicidi e pesticidi ed altre sostanze chimiche, tra cui diossine e PCB, che possono essere presenti nell'ambiente acquatico, o contaminare successivamente il prodotto. La contaminazione chimica è maggiormente significativa in particolari ambienti acquatici, legati alle attività umane, come le foci dei fiumi, le aree portuali o la fascia costiera a ridosso di poli industriali, per cui le specie ittiche che si ritrovano in questi habitat sono più soggette ad accumulare sostanze chimiche nel loro organismo ed a presentare un maggior rischio.

Altri fattori di rischio chimico connessi con il consumo di prodotti della pesca e di molluschi bivalvi possono essere causati dalla presenza di biotossine algali o di livelli elevati di istamina.

L'***istamina*** è un'amina endogena derivante dalla decarbossilazione dell'istidina, un amminoacido presente negli organismi: livelli particolarmente elevati di istidina sono contenuti normalmente nelle famiglie di Scombroidei (sgombero, lanzardo, palamita, tombarello, tonno) ed in misura minore nei Clupeidi (sardine, acciughe, spratti).

L'istamina, invece, non è contenuta nel pesce fresco, o lo è in minima quantità: la sua presenza nei prodotti della pesca deriva prevalentemente dalla degradazione batterica, in grado di trasformare l'istidina libera nei

tessuti muscolari in istamina dopo la morte del pesce. Pertanto elevati livelli di istamina vengono considerati come un indicatore precoce di decomposizione.

La quantità di istamina è notevolmente influenzata dalla temperatura e dai trattamenti. Temperature oltre i 6 °C favoriscono la sua formazione, mentre le basse temperature sono in grado di ritardarla; un altro fattore che ne favorisce la produzione è l'eccessivo intervallo di tempo tra cattura e refrigerazione.

Molte specie microbiche che producono istamina non fanno parte della flora batterica tipica del pesce al momento della pesca, ma derivano da contaminazione durante le successive fasi di manipolazione; è importante un'attenta igiene nelle lavorazioni.

Il pesce contenente elevate quantità di istamina, consumato sia allo stato fresco, sotto sale o inscatolato, può causare severe intossicazioni, anche se nella maggior parte dei casi il decorso è benigno e gli effetti, quali disturbi gastrointestinali, nausea, cefalea, vertigini e reazioni cutanee, si risolvono in 24 ore.

I pericoli biologici

I ***pericoli biologici*** sono dovuti alla presenza nei prodotti ittici di parassiti, batteri, virus che possono provocare patologie nell'uomo.

Il ***parassita più frequente*** nelle specie ittiche di interesse commerciale pescate nei nostri mari è l'*Anisakis*. Le specie più frequentemente colpite da parassitosi sono alici (*Engraulis encrasicolus*), sardina (*Sardina pilchardus*), sgombero (*Scomber scombrus*), aringhe (*Clupea harengus*), triglie (*Mullus sp.*), nasello (*Merluccius merluccius*), melù (*Micromesistius potassou*), pesce sciabola (*Leptodopus caudatus*), tracuro (*Trachurus trachurus*).

Il periodo in cui il numero di casi è maggiore è il tardo autunno e l'inverno. I pesci maggiormente colpiti sono quelli di taglia superiore ai 18 cm. Le specie elencate costituiscono la maggior parte degli ospiti intermedi di questo parassita, mentre numerosi mammiferi marini sono ospiti definitivi.

L'uomo è un ospite accidentale di questo parassita, che generalmente muore nel nostro apparato digerente senza poter completare il ciclo vitale.

Le larve vive, se ingerite dall'uomo, possono causare alcuni problemi gastroenterici come dolori addominali, diarrea, nausea, vomito e, in casi

particolarmente gravi, perforazioni dell'intestino e dello stomaco. La sintomatologia compare in genere dopo qualche giorno dal consumo del pesce infestato. La malattia è collegata all'abitudine di consumare alimenti crudi o poco cotti o sottoposti a lavorazioni che non prevedono trattamenti termici, quali salagione, affumicamento a freddo e marinatura.

Il congelamento rappresenta il sistema più efficace e sicuro per devitalizzare le larve. Anche la cottura, la frittura e la grigliatura sono in grado di ridurre o eliminare il rischio rappresentato dalla parassitosi.

Il pericolo è costituito dalla possibilità che dopo la pesca i parassiti possano migrare nelle carni del pesce a causa di un'eviscerazione tardiva o di un'infestazione massiva. Visto che solo dopo la morte del pesce le larve si trasferiscono dai visceri al tessuto muscolare, il prodotto non eviscerato è più a rischio rispetto a quello sottoposto a eviscerazione. Anche una tardiva o insufficiente refrigerazione favoriscono la migrazione dei parassiti nei tessuti muscolari.

I batteri presenti nei prodotti della pesca, che sono causa di patologie nell'uomo, possono essere di origine autoctona o alloctona.

I batteri autoctoni sono quelli tipici dell'ambiente in cui vivono le specie ittiche. La loro distribuzione dipende da: temperatura, salinità dell'acqua, tipo di fondale e quantità di nutrienti presenti. Le specie maggiormente pericolose per la sicurezza del prodotto della pesca che possono essere fonte di trasmissione di malattie per l'uomo sono:

- *Clostridium botulinum*
- *Listeria monocytogenes*
- *Vibrio spp.*

***Clostridium botulinum*.** Presente nei sedimenti del fondale marino delle zone costiere; è possibile trovarlo nelle branchie e nell'intestino di pesci, molluschi e crostacei bentonici. Molto pericoloso per la salute umana in quanto può risultare letale per crisi respiratorie e paralisi. Viene trasmesso all'uomo per ingestione di prodotti della pesca contaminati. Per limitare tale rischio è necessario mantenere il prodotto a basse temperature, conservarlo in maniera ottimale e consumare il prodotto subito dopo la cottura

***Listeria monocytogenes*.** Presente soprattutto nei fondali marini. Responsabile di molte contaminazioni alimentari ittiche, il batterio è

presente sulle superfici (pelle, muco, branchie, coda) e nelle cavità intestinali dei pesci ed è particolarmente temibile in caso di preparazioni crude, marinate o affumicate a freddo. Responsabile di meningiti, setticemia e infezioni polmonari, colpisce in particolare le fasce di popolazione costituite da anziani, bambini, persone con deficit immunitari. Resistente alle basse e alte temperature, almeno 70-75°C, può proliferare anche a temperatura di refrigerazione, per cui è importante limitare la contaminazione da parte di questo batterio utilizzando a bordo corrette prassi igieniche.

Vibrio spp. Sono batteri comunemente presenti nelle acque marine mediterranee come componenti della microflora batterica, per cui i prodotti della pesca, e particolarmente i molluschi, possono essere naturalmente contaminati, soprattutto se provenienti da acque temperate o tropicali. Alcune specie come il *Vibrio parahacmolyticus*, *Vibrio cholerae* e *Vibrio vulnificus*, sono patogene per l'uomo. Danno generalmente disturbi di tipo gastroenterico.

I batteri alloctoni non sono presenti naturalmente nell'ambiente marino. Tra quelli che possono essere pericolosi per l'uomo troviamo:

- *Salmonella spp*
- *Escherichia coli*
- *Staphylococcus aure*

Salmonella spp. La trasmissione all'uomo avviene prevalentemente attraverso alimenti contaminati all'origine da materiale fecale o acque contaminate. La sopravvivenza in mare è di solito di breve durata. Essendo adattata a vivere nel tubo digerente anche dei mammiferi, la temperatura di accrescimento ottimale è tra i 35 e i 37°C, ma possono moltiplicarsi tra i 5 e i 46°C, con un forte rallentamento sotto i 10°C, ma la sopravvivenza continua anche in presenza di refrigerazione.

È importante ridurre sia la probabilità di moltiplicazione sia la carica batterica già presente. La catena del freddo impedisce o rallenta la moltiplicazione nelle materie prime. La conservazione dei cibi cotti o sotto i 6°C o sopra i 65°C ha lo stesso effetto. Una cottura attenta può inoltre uccidere i batteri presenti. I principali sintomi della salmonellosi sono di origine gastroenterica e riguardano dolori addominali, nausea, febbre, vomito e diarrea.

Escherichia coli. Presente comunemente nell'intestino dei mammiferi e dell'uomo, è molto resistente alla salinità. La maggior parte delle infezioni

dovute a ceppi patogeni presenti nell'uomo sono da imputare alla scarsa igiene durante la manipolazione o lavorazione del pescato associate alla qualità delle acque di prelievo. I sintomi della malattia, tipicamente gastroenterica, sono: diarrea, dolori addominali, febbre, colite. Una buona igiene personale, delle attrezzature e degli ambienti di lavoro ed una formazione aziendale sulle buone pratiche igieniche, sono essenziali alla lotta contro le infezioni. Il rischio di infezione può essere ridotto o eliminato solo con la cottura dei prodotti ittici prima del consumo.

Staphilococcus aureus. Cresce a temperature comprese tra i 10 ed i 45°C. I sintomi della malattia, che compaiono poche ore dopo l'ingestione, sono: debolezza, nausea, vomito, diarrea. La guarigione in genere avviene entro le 24 ore. Il rispetto delle buone pratiche di lavorazione ed il mantenimento di temperature di refrigerazione inferiori a 4°C, prevengono la contaminazione e la moltiplicazione del batterio.

CONSERVABILITÀ DEI PRODOTTI ITTICI

Le varie tipologie di prodotti pescati non hanno lo stesso comportamento rispetto alla conservabilità, per cui, a parità di trattamento, tendono a conservare le caratteristiche di freschezza per un tempo più o meno lungo, che dipende da vari fattori intrinseci.

In generale, i pesci di taglia più grande sono più resistenti di quelli piccoli; la conservabilità del prodotto risulta nettamente inferiore per i pesci di piccola taglia, che in genere non vengono sottoposti a decapitazione e/o asportazione del contenuto addominale e conseguente dissanguamento.

Altri fattori intrinseci della specie influenzanti la conservazione del prodotto ittico sono:

- i pesci piatti, a causa del loro minore spessore del corpo, possono essere più velocemente refrigerati rispetto agli altri pesci;
- i pesci erbivori sono più deperibili poiché possiedono un apparato intestinale molto più sviluppato rispetto a quello dei pesci carnivori;
- i pesci con cute più resistente, come gli Spanidi, i Serranidi e i Mugilidi, sono meno deperibili rispetto a pesci di altre famiglie (Gadidi, Scombridi, ecc...);
- i pesci grassi, che presentano un contenuto di lipidi maggiore del 8%, come l'aringa, lo sgombero, la sardina, il salmone, i cefali, l'anguilla, ecc., tendono ad irrancidire più rapidamente; inoltre, assimilano più facilmente le sostanze liposolubili come gli idrocarburi, che accidentalmente possono essere presenti nell'ambiente marino o nelle imbarcazioni.
- i pesci bentonici, a causa del loro maggior contatto con il fondale, possiedono una maggiore carica microbica rispetto ai pelagici.

La conservabilità dipende poi dall'ambiente in cui gli animali vivono, dalle modalità di pesca e dai trattamenti subiti a bordo dei pescherecci e a terra. I natanti impiegati dovrebbero garantire l'immediata refrigerazione del pescato, e disporre di ghiaccio prodotto direttamente sul peschereccio o stivato a bordo.

Il pesce fresco è tale in quanto l'unico sistema di conservazione utilizzato per il mantenimento delle caratteristiche di freschezza e salubrità è la refrigerazione.

I prodotti della pesca hanno caratteristiche peculiari che li rendono più deperibili rispetto ad altri prodotti di origine animale in quanto:

- l'elevato tenore di acqua, rende le carni più aggredibili da parte dei microrganismi e favorisce lo sviluppo di attività enzimatiche;
- l'elevata presenza di sostanze azotate di natura non proteica (ossido di trimetilammina, creatina, ammoniaca, ecc...) ed amminoacidi liberi, favoriscono la crescita dei batteri;
- la ridotta percentuale di glucosio e l'aumento del *ph* dopo la morte, determinano una scarsa acidificazione delle carni che non impedisce la crescita batterica;
- la ridotta percentuale di tessuto connettivo non impedisce ai batteri di penetrare nelle carni attraverso i muscoli fino in profondità.

IMBARCAZIONE

In generale tutte le superfici di bordo dove avvengono le manipolazioni, che prevedono quindi un contatto diretto con il prodotto, devono essere di materiale lavabile e disinfettabile. Per ridurre al minimo la possibilità di contaminazione secondaria dei prodotti, è necessario prevedere un corretto utilizzo delle aree di lavorazione e sosta: ad esempio nelle piccole imbarcazioni, dove gli spazi sono estremamente ridotti, occorre prevedere lo stoccaggio del prodotto nella zona più lontana possibile da quella di lavoro.

Se i pescherecci hanno un punto di alimentazione dell'acqua utilizzato per i prodotti della pesca, questo deve essere situato in modo da evitare contaminazioni nell'approvvigionamento idrico. Effettuare un controllo periodico dei macchinari provvisti di sistemi oleodinamici e delle raccorderie onde evitare la contaminazione del prodotto pescato.

Acqua e ghiaccio

A bordo viene normalmente utilizzata sia acqua potabile, sia acqua marina pulita, per le attività di processo (es. lavaggio del prodotto) e per le operazioni di pulizia degli ambienti (imbarcazioni), delle attrezzature e del personale (es. lavaggio delle mani, ecc.).

Il ghiaccio viene utilizzato per mantenere i prodotti ittici ad idonee condizioni di temperatura, durante gli stoccaggi a bordo e/o all'interno di mezzi di trasporto.

Per verificarne la qualità se ne valuta l'aspetto fisico (colore bianco, l'assenza di corpi est'anei e ruggine) e sensoriale (assenza di odori).

La qualità dell'acqua di fabbricazione del ghiaccio è fondamentale per la sicurezza del prodotto e, se viene utilizzata acqua potabile, questa deve avere le caratteristiche di potabilità definite dalla normativa vigente.

Se il rifornimento di ghiaccio avviene a terra, occorre fare attenzione a:

- non sovrapporre i contenitori con il ghiaccio senza coperchio dopo averli strisciati in terra (trasportarli con un carrello);

- non raccogliere il ghiaccio che resta sul terreno se il distributore del ghiaccio non è all'interno di una cella apposita.

Formazione ed igiene del personale

Per realizzare un'efficace prevenzione della contaminazione degli alimenti e per garantirne la salubrità, è necessario che gli addetti siano pienamente consapevoli del significato delle regole igieniche che devono essere rispettate e delle conseguenze che porrebbero avvenire a seguito di errati comportamenti.

Tutti gli addetti che lavorano a contatto diretto con il prodotto devono attenersi ad una serie di istruzioni igieniche personali, volte alla tutela del prodotto alimentare.

Le regole principali sono:

- mantenere uno standard elevato di pulizia personale con particolare riguardo a capelli, barba, mani, unghie;
- indossare indumenti adeguati (cerate, stivali di gomma, ecc.), verificando che siano sempre puliti, soprattutto durante le lavorazioni che prevedono una manipolazione del prodotto ittico,
- nel caso in cui siano presenti ferite, escoriazioni o infiammazioni della pelle su mani o braccia, curarle e proteggerle, utilizzando cerotti, fasce impermeabili o guanti monouso,
- evitare di indossare anelli, bracciali, pendenti, in quanto causa di contaminazione sia batterica, sia fisica dovuta a parti che, staccandosi, possono finire direttamente nel prodotto ed anche essere causa di infortuni sul lavoro (impigliamento nelle reti, negli ingranaggi dei macchinari, ecc...),
- lavare accuratamente le mani, utilizzando acqua potabile e sapone o acqua di mare pulita e detersivo schiumogeno specifico biodegradabile.

Le operazioni di pulizia e disinfezione devono sempre essere attuate in modo da non provocare la contaminazione dei prodotti ittici, durante o dopo le operazioni stesse.

Insetti e roditori

Nelle aree di ormeggio possono essere presenti insetti, roditori o altri mammiferi, potenziali fonti di contaminazione dell'imbarcazione e del

prodotto, per prevenire le infestazioni si adotteranno specifiche misure precauzionali.

In caso di infestazioni si effettueranno operazioni di pulizia straordinarie ed idonei trattamenti di disinfestazione.

Buone prassi igieniche durante e dopo le operazioni di pesca

È preferibile effettuare cale di breve durata soprattutto in condizioni meteomarine sfavorevoli, quando il pesce viene più facilmente danneggiato durante le operazioni di pesca.

È consigliato l'uso di esche adeguate al tipo di pesca.

L'esca deve essere mantenuta al riparo da eccessivo calore e da possibili agenti contaminanti.

Si provvederà ad un'accurata pulizia delle attrezzature di pesca cercando di eliminare i residui e l'eventuale materiale organico presente.

Durante la fase di salpamento le operazioni avverranno velocemente, ma anche con attenzione, cercando di preservare al massimo l'integrità fisica del pescato, con utensili non appuntiti.

La gestione e conservazione del pescato, una volta salpato a bordo, incide in maniera determinante sugli aspetti igienico sanitari e sulla conservabilità del prodotto lungo la successiva filiera.

Se, in caso di catture abbondanti, non si riesce ad assicurare una rapida preselezione del pescato e baiatura, ricoprire il pescato con abbondante apporto di ghiaccio direttamente sul ponte di poppa o ombreggiare il ponte stesso; queste precauzioni permettono di mantenere correttamente il pescato fino alla successiva operazione di stivaggio.

Per il confezionamento del pescato è preferibile utilizzare imballaggi monouso o contenitori plastici accuratamente puliti.

Disporre ordinatamente il pescato nelle cassette avendo cura di posizionarlo con il dorso rivolto verso l'alto o di lato.

La separazione del ghiaccio dal pescato per mezzo di un film di polietilene può ridurre sensibilmente i fenomeni di decolorazione della cute e le ustioni da raffreddamento.

I fori della cassetta devono permettere la fuoriuscita dell'acqua di fusione,

quindi non vanno messi fogli plastici in fondo alla cassetta.

Se invece si usano contenitori non forati per la conservazione in acqua e ghiaccio, utilizzare acqua già raffreddata ed un quantitativo sufficiente di ghiaccio per mantenere la temperatura entro i 4 °C .

A volte il pescato non viene stivato, soprattutto se la barca è già in vicinanza della costa: in tal caso il pesce deve rimanere al coperto e protetto dagli agenti atmosferici, lontano da fonti di calore, badando a non contaminarlo durante le attività che si svolgono in coperta prima dello sbarco.

La temperatura di mantenimento del pescato deve essere quanto possibile vicina a 0/+ 1 °C.

Nel caso in cui il trasporto venga effettuato per mezzo di un veicolo, esso deve garantire il mantenimento di temperature comprese tra 0 °C e 4 °C per il pesce fresco.

Strascico e volanti

Nella pesca a strascico con divergenti la rapidità dell'azione di svuotamento del sacco è fondamentale: si deve sempre disporre di un sistema rapido di apertura del sacco, apertura che *deve* avvenire il più possibile vicino al ponte di coperta.

Tutti i pesci e crostacei ancora vivi, provvisti di spine ed aculei, devono essere rimossi perchè possono arrecare danno alle altre specie.

Occorre effettuare una pulizia continua e ripetuta del piano di calpestio dell'imbarcazione.

LA TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI

La rintracciabilità è la capacità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare e di tutte le sostanze incorporate nei prodotti alimentari e nei mangimi attraverso tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione.

Praticamente si tratta di poter fare un percorso a ritroso, a partire da qualunque punto della filiera commerciale, che permetta di risalire da un passaggio all'altro, fino, se occorre, al primo produttore dell'alimento o della sostanza in esso incorporata.

Lo scopo della rintracciabilità legato alla produzione primaria è duplice: consentire di bloccare un prodotto a rischio prima che venga consumato; individuare più chiaramente le responsabilità degli operatori e le eventuali problematiche delle zone di pesca.

Il produttore primario (pescatore) è il primo fornitore di prodotto, nella filiera ittica; provvederà a collegare il pescato con gli acquirenti.

MODALITÀ DI VENDITA

- A) *Cessione diretta al consumatore*
- B) *Cessione diretta ad operatori del settore alimentare*

CESSIONE DIRETTA AL CONSUMATORE per quantitativi non superiori a 100 Kg barca/giorno

La cessione diretta al consumatore può avvenire:

- a) da bordo dell'imbarcazione
 - b) in attrezzature a terra
- in entrambi i casi dovranno comunque essere garantiti:
- a) la protezione del prodotto da agenti esterni (polveri, insudicianti vari, deiezioni di uccelli, ecc.);
 - b) il rispetto delle previste temperature (temperatura del ghiaccio fondente);
 - c) che le superfici a contatto con il prodotto siano realizzate con materiali idonei per gli alimenti e facilmente lavabili e sanificabili.

A titolo puramente indicativo si riportano alcune foto di attrezzature già realizzate che si ritiene rispettino quanto sopra.





2



3

Foto 1-2-3. Imbarcazione da cui si evidenzia la realizzazione di protezione superiore e laterale da agenti esterni e il posizionamento a poppa, al momento della vendita, di una attrezzatura realizzata in acciaio inox finalizzata all'esposizione del prodotto in casse sollevato rispetto alla coperta.



Foto 4-5. Si evidenzia la copertura stile gazebo mobile sopra attrezzatura con pianale in acciaio inox e protezioni laterali in plexigas.

In entrambi i casi il rispetto delle indicazioni di tracciabilità avverrà con l'apposizione di appositi cartelli riportanti:

- nome del prodotto;
- la dizione "pescato";
- l'indicazione della zona di pesca.



Foto 6. Nel caso che le Autorità Locali consentano la realizzazione di strutture fisse, vedi i Comuni di Porto S. Giorgio e Porto S. Elpidio, queste dovranno essere realizzate seguendo i principi di cui sopra.

CESSIONE DIRETTA AD OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

Per la cessione diretta ad altri operatori del settore alimentare, fermo restando i requisiti delle attrezzature di cui sopra, occorre soddisfare anche la tracciabilità totale, (indicazione sul documento commerciale di quanto previsto dal DM 22.03); si consiglia di riportare sul documento commerciale "fornitura diretta ai sensi del Regolamento CE 853/04 art. 1 comma 3 lett c".

L'OSA destinatario della merce ceduta ha l'obbligo, prima dell'ulteriore commercializzazione od utilizzo, del controllo sanitario ai sensi del Regolamento CE 853/04, allegato II, sez VIII, qualora non risulti effettuato dal pescatore.

ESEMPIO DI PROCEDURA DI CONTROLLO SANITARIO PER PRESENZA DI PARASSITI (ANISAKIS)

Prima dell'immissione sul mercato per il consumo umano i pesci, e i prodotti ittici devono essere sottoposti ad un controllo visivo per la ricerca dei parassiti visibili su un campione rappresentativo.

I pesci o le parti di pesci che si presentano manifestamente parassitari non devono essere immessi sul mercato direttamente per il consumo umano.

Nel caso si riscontrino parassiti sul prodotto, si procede con il congelamento dello stesso ad una temperatura non superiore a -20 °C in ogni parte della massa per almeno 24 ore (si veda quanto previsto nel Reg. CEE n°853/2004 alla sez. II V cap. III lett. D punto 1).

In questo caso i prodotti devono essere accompagnati alla loro immissione sul mercato da un'attestazione del produttore che indichi il trattamento al quale sono stati sottoposti.

L'esame ispettivo-visivo prevede:

- Verifica organolettica (tramite vista-olfatto) del grado di freschezza e conservazione del prodotto
- Verifica ispettiva della presenza di parassiti (larve di anisakis).

Frequenza di controllo: il controllo è effettuato a campione sulle specie ittiche maggiormente ritenute a rischio di anisakis. che sono, ad esempio, le seguenti:

- Suro
- Alice
- Sgombro
- Sardina
- Triglia
- Busbana
- Lanzardo
- Nasello, ecc...

Il controllo viene registrato su un modulo appositamente redatto.

Idoneità alla commercializzazione: sulla base di quanto evidenziato dall'esame visivo-ispettivo effettuato sui prodotti campionati si esprime

giudizio favorevole o meno relativamente all'idoneità del prodotto alla commercializzazione.

Gestione non conformità: in caso di esito sfavorevole di controllo (presenza di anisakis, cattivo stato di conservazione, ecc.), si procede con il ritiro del prodotto dal mercato e distruzione della partita.

Il prodotto viene smaltito mediante ditte autorizzate; se non ritirato entro le 24 h, va congelato in attesa del ritiro.

SE LA QUANTITÀ DI PRODOTTO COMMERCIALIZZATO PER GIORNO/ BARCA SUPERA I 100 Kg, i requisiti delle attrezzature di vendita saranno quelli riportati nella O.M. 3-04-2002, ed in particolare:

- a) costruzioni stabili (art. 3)
- b) negozi mobili (art. 4)
- c) banchi temporanei (art. 5 e 6)

QUALORA SI DISPONGA DI UN LOCALE AD USO COMMERCIALE (PESCHERIA), I REQUISITI STRUTTURALI SARANNO QUELLI RIPORTATI NEL REG. 852/04

CSM GALLEGGIANTE O A TERRA

Ribadendo che per tutti i molluschi ad eccezione dei cefalopodi, viste le caratteristiche peculiari ed i rischi ad essi connessi, la fornitura diretta dal produttore al consumatore o al dettagliante locale non è consentita; si ritiene opportuno evidenziare che, se un titolare di un impianto di molluschi-coltura o un'impresa di pesca di molluschi dispone di un Centro di Spedizione Molluschi galleggiante o a terra, riconosciuto ai sensi del Regolamento CE 853/04, può effettuare la vendita diretta di prodotto non confezionato limitatamente al consumatore finale, sempre nel rispetto delle norme d'igiene.

ACQUACOLTURA

Si intende per acquacoltura l'allevamento di animali marini o d'acqua dolce ad eccezione di:

- molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi;
- tutti i mammiferi, rettili e rane.

Il titolare di un'impresa di acquacoltura può cedere direttamente il prodotto:

- 1) raccolto al momento su richiesta dell'acquirente;
- 2) ceduto in conformità delle modalità già trattate per il prodotto pescato.

DOMANDA - RISPOSTA

1. Definizioni

- D.** *Disponendo di idonea attrezzatura di produzione di ghiaccio quale acqua si può utilizzare?*
- R.** Acqua proveniente da acquedotto pubblico o acqua di mare pulita (Reg. 853/04).
- D.** *Chi si configura come consumatore finale?*
- R.** L'acquirente che non utilizza il prodotto per ulteriore commercializzazione. In pratica chi lo acquista per il proprio consumo domestico.

2. Produzione Primaria

- D.** *Il mezzo per il trasferimento del pescato dall'imbarcazione al luogo di vendita ha necessità di registrazione ai sensi del Reg. (CE) 852/04?*
- R.** Fermo restando le modalità di effettuazione che sono quelle riportate nelle buone pratiche, non necessita di registrazione se l'operazione avviene nell'ambito della produzione primaria ed il mezzo impiegato è di proprietà del titolare dell'imbarcazione.
- D.** *Il prodotto che rimane invenduto come va gestito?*
- R.** Conservato in frigo posto all'interno di un locale registrato secondo le procedure del Reg. (CE) 852/04 o smaltito tramite ditta all'uopo autorizzata.
- D.** *Durante la manipolazione del prodotto è consigliabile l'uso di quanti protettivi?*
- R.** Premesso che devono essere di materiale idoneo al contatto con gli alimenti, l'uso di guanti ai fini igienici, a meno che non vengano impiegati per la protezione di ferite o abrasioni, non porta alcun vantaggio igienico dovendosi comunque procedere al lavaggio e sanificazione come se si impiegassero le mani nude.

- D.** *In caso di pesca di cappelletti o raguse si possono vendere direttamente insieme all'altro pescato?*
- R.** Le cappelletti sì. Le raguse no perché devono essere conferite ad un centro di spedizione prima della commercializzazione così come per i molluschi bivalvi e gli altri gasteropodi.

3. Cessione di quantitativi di pescato fino a 100 Kg. barca/giorno

- D.** *Se viene richiesta l'eviscerazione e la toelettatura del prodotto, a quali condizioni possono essere effettuate?*
- R.** Sono operazioni preliminari alla vendita che possono essere effettuate o a bordo dell'imbarcazione, con stoccaggio e smaltimento del sottoprodotto ai sensi della normativa vigente disponendo di appositi spazi ed attrezzature, o in locali registrati. Non sulle attrezzature di vendita.
- D.** *Se non si dispone a bordo di apparecchiatura per produrre ghiaccio quali modalità si suggeriscono per fare in modo che il prodotto sia correttamente conservato?*
- R.** Ci si dovrà approvvigionare di ghiaccio da impianto idoneo disponendo di un contenitore chiuso lavabile e sanificabile.
Ribadendo che il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di ghiaccio fondente o se si dispone di impianto refrigerante a temperatura $< 2^{\circ}\text{C}$.
- D.** *Se l'attrezzatura di vendita è mobile per il suo ricovero esistono prescrizioni particolari?*
- R.** No. Purché avvenga con modalità che non ne pregiudichi lo status sanitario.
- D.** *Come è dimostrabile all'organo di controllo il rispetto del quintale giorno/barca?*
- R.** Esibendo i relativi documenti contabili.
- D.** *Esistono precise modalità di consegna del prodotto?*
- R.** Al consumatore si può consegnare in contenitori idonei agli alimen-

ti. Nel caso di operatori alimentari si dovrà garantire anche la catena del freddo.

D. *Cosa si intende per ambito locale di commercializzazione?*

R. Si intende la provincia di sbarco e le province contermini intese come luogo di commercializzazione e non come residenza.

D. *Premesso che se l'acquirente è un OSA dovrà effettuare il controllo sanitario, il pescatore può effettuarlo e quando?*

R. Può effettuarlo sempre ma nel rispetto delle procedure previste dal Reg. 853/04, allegato II, sezione VIII, evidenziandolo sul documento commerciale nel caso di cessione all'OSA e predisponendo le procedure e il registro di effettuazione, comprese le non conformità, da esibire al controllo da parte dell'autorità competente.

4. Acquacoltura

D. *Nel caso di cessione al momento della raccolta su richiesta esistono limiti quantitativi?*

R. Si ritiene, in analogia ai piccoli quantitativi riferiti all'attività di pesca, che possa riferirsi al quintale/giorno.

D. *Nel caso di richieste di operazioni sul prodotto successive alla raccolta, in caso di piccoli quantitativi, occorrono comunque locali dedicati?*

R. Ogni operazione sul prodotto successiva alla raccolta comporta la disponibilità di una struttura registrata ai sensi del Reg. (CE) 852/04 o riconosciuta ai sensi del Reg. 853/04.

*Finito di stampare
nel mese di dicembre 2010
presso la Tipolitografia Emmepiesse
Ancona*



Piazza XXIV Maggio, 1 - 60124 Ancona
Tel. 071 205355 - 071 5898295 - Fax 071 54765
www.aspea.an.it