

# LINEE GUIDA

VENDITA DIRETTA DEL PESCATO



Hanno collaborato alla stesura del presente documento:

**Dott.sa Serena La Ghezza** – *Assessore al Commercio, Pesca e Agricoltura Comune di Molfetta*

**Dott. Francesco Bellifemine** – *Assessore allo Sviluppo Economico e Innovazione Comune di Molfetta*

**Arch. Lazzaro Pappagallo** – *Dirigente Settore Commercio Comune di Molfetta*

**Dott. Mauro de Gennaro** – *Responsabile SUAP Comune di Molfetta*

**Capitano di Fregata (CP) Alessandro Ducci** – *Comandante Capitaneria di Porto di Molfetta*

**Capitano di Fregata (CP) Pierpaolo Pallotti** – *Comandante in 2<sup>a</sup> Capitaneria di Porto di Molfetta*

**Dott. Giuseppe Gesmundo** – *Responsabile Federpesca Puglia*

**Sig. Francesco Minervini** – *Direttore Associazione Armatori da Pesca - ASSOPESCA*

Si ringraziano per il prezioso contributo:

**Dott. Elio Massarelli** – *Responsabile SIAN*

**Dott. Livio Germinario** – *Dipartimento Prevenzione ASL BA*

## 1 SOMMARIO

1.	Vendita diretta del pescato .....	3
1.1	<i>Vendita diretta di piccoli quantitativi a bordo del peschereccio .....</i>	3
1.1.1	<i>NORMATIVA.....</i>	4
1.1.2	<i>REQUISITI STRUTTURALI - IGIENICO - SANITARI .....</i>	4
1.1.3	<i>ITER AMMINISTRATIVO PER L'AVVIO DELL'ATTIVITÀ.....</i>	6
1.2	<i>Vendita diretta di piccoli quantitativi su aree pubbliche in forma non itinerante ...</i>	7
1.2.1	<i>NORMATIVA.....</i>	7
1.2.2	<i>REQUISITI STRUTTURALI - IGIENICO - SANITARI .....</i>	8
1.2.3	<i>ITER AMMINISTRATIVO PER L'AVVIO DELL'ATTIVITÀ .....</i>	9
1.3	<i>Vendita diretta su aree pubbliche in forma non itinerante .....</i>	10
1.3.1	<i>NORMATIVA.....</i>	10
1.3.2	<i>REQUISITI STRUTTURALI – IGIENICO - SANITARI.....</i>	11
1.3.3	<i>ITER AMMINISTRATIVO PER L'AVVIO DELL'ATTIVITÀ .....</i>	16
1.4	<i>Vendita diretta in locale aperto al pubblico .....</i>	18
1.4.1	<i>NORMATIVA.....</i>	18
1.4.2	<i>REQUISITI STRUTTURALI – IGIENICO - SANITARI.....</i>	18
1.4.3	<i>ITER AMMINISTRATIVO PER L'AVVIO DELL'ATTIVITÀ .....</i>	20

### 1. VENDITA DIRETTA DEL PESCATO

La vendita diretta del pescato è la cessione, da parte dell' imprenditore ittico, dei propri prodotti direttamente al consumatore, in ambito locale, senza nessuna intermediazione.

Per "ambito locale" si intende la Provincia in cui ha sede l'azienda e le Province contermini (limitrofe).

È considerato imprenditore ittico il titolare di licenza di pesca, di cui all'art. 4 del Decreto legislativo del 26 maggio 2004, n. 153, che esercita, professionalmente ed in forma singola, associata o societaria, l'attività di pesca professionale di cui all'art. 2 del Decreto legislativo del 9 gennaio 2012, n. 4, e le relative attività connesse.

La vendita diretta, in quanto consente all'imprenditore ittico di valorizzare al meglio la propria produzione, è considerata, ai sensi dell'art. 2 del Decreto legislativo n. 4/2012, parte delle normali attività degli imprenditori ittici, e non è quindi soggetta ai vari requisiti che si applicano alle attività di vendita di prodotti alimentari (non serve una licenza, non ci sono vincoli che riguardano gli orari di apertura, ecc.). Dal momento però che si vendono prodotti alimentari, anche la vendita diretta deve rispettare tutti gli obblighi in materia igienico-sanitaria.

Si ricorda che nel caso di cessione diretta dei prodotti ittici al consumatore finale, il produttore assume la piena responsabilità del prodotto ai fini della sicurezza alimentare.

L'attività di vendita diretta del pescato, da parte dell'imprenditore ittico, può essere distinta in:

#### 1. VENDITA DIRETTA DI PICCOLI QUANTITATIVI<sup>1</sup> NON SUPERIORI A 100 KG BARCA/GIORNO

La cessione diretta al consumatore può avvenire mediante:

- a. Vendita diretta di piccoli quantitativi a bordo del peschereccio;
- b. Vendita diretta di piccoli quantitativi su aree pubbliche in forma non itinerante.

#### 2. VENDITA DIRETTA DI QUANTITATIVI SUPERIORI A 100 KG BARCA/GIORNO

La cessione diretta al consumatore può avvenire mediante:

- a. Vendita diretta su aree pubbliche in forma non itinerante;
- b. Vendita diretta in locale aperto al pubblico.

##### 1.1 VENDITA DIRETTA DI PICCOLI QUANTITATIVI A BORDO DEL PESCHERECCIO

<sup>1</sup> Per piccolo quantitativo si deve fare riferimento al Regolamento (CE) n. 3703/1985 che indica la quantità di un quintale dello sbarco giornaliero da un peschereccio

### 1.1.1 NORMATIVA

La cessione diretta del pescato al consumatore da bordo dell'imbarcazione è esercitabile per piccoli quantitativi, vale a dire per quantitativi **non superiori a 100 kg barca/giorno** e purché non superino un valore pari ad **€ 50,00 al giorno per consumatore finale**.



L'imprenditore ittico che intende esercitare tale modalità di vendita diretta è esonerato dagli adempimenti previsti a carico degli operatori responsabili dell'acquisto, della vendita, del magazzinaggio o del trasporto di partite di prodotti della pesca<sup>2</sup>.

L'imprenditore ittico deve comunque applicare nella sua attività le regole di igiene di base e le buone prassi igieniche, di cui all'Allegato 1 del Regolamento (CE) n. 852/2004, nonché i requisiti specifici del Regolamento (CE) n. 853/2004. A tal fine, l'operatore deve adottare un Manuale di Buone Prassi operative in materia di Igiene (BPI), validato dal Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali.

L'operatore del settore alimentare che offre in vendita al consumatore finale pesce anche di acqua dolce e cefalopodi freschi, sfusi o preimballati per la vendita diretta ai sensi dell'art. 44 del regolamento (CE) 1169/2011 deve esporre apposito cartello con le informazioni:

***“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”***

Resta ferma l'applicazione obbligatoria di tutte le disposizioni in materia fiscale, concernenti la vendita di prodotti ittici.

### 1.1.2 REQUISITI STRUTTURALI - IGIENICO - SANITARI

Le operazioni svolte, per l'attività di vendita diretta dei prodotti ittici a bordo dell'imbarcazione, devono rispettare i seguenti requisiti:



- ✚ i prodotti della pesca, i crostacei, i molluschi cefalopodi, bivalvi e gasteropodi devono essere protetti da contaminazioni, da parte di insetti o animali, attraverso protezioni superiori e laterali;

<sup>2</sup> Decreto Ministeriale del 10 novembre 2011, art. 3 comma 2

## LINEE GUIDA PER LA VENDITA DIRETTA DEL PESCATO

- + esposizione del prodotto in casse sollevate rispetto alla coperta;
- + le superfici a contatto con il prodotto devono essere realizzate con materiali idonei per gli alimenti e facilmente lavabili e sanificabili (es. acciaio inox);



Figura 2 - Vendita diretta a bordo del peschereccio

- + le attrezzature, gli strumenti, i contenitori, i veicoli e le imbarcazioni vanno tenuti puliti;

- + conservazione obbligatoria dei prodotti della pesca in regime di freddo, ovvero da 0°C a +4°C (*è consentita la conservazione dei prodotti della pesca in regime di freddo per mezzo di ghiaccio purché prodotto con acqua potabile*);

- + I prodotti ittici destinati 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;
- + 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) n. 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. Si ritiene opportuno che le informazioni di sicurezza alimentare per i consumatori e le indicazioni di tracciabilità e rintracciabilità siano riportate in etichetta o appositi cartelli. Le informazioni obbligatorie da riportare sono:

- Nome commerciale del prodotto (può essere anche inserito, in aggiunta, il nome scientifico);
- Zona di cattura;



Figura 1 - Vendita diretta a bordo del peschereccio a Marano Ligure

- Data di cattura;
- Metodo di produzione (in tal caso “PESCATO”);
- Nome del peschereccio, compreso il numero UE;
- Attrezzo utilizzato.

### 1.1.3 ITER AMMINISTRATIVO PER L’AVVIO DELL’ATTIVITÀ



Per poter avviare l’attività di vendita diretta del proprio pescato a bordo dell’imbarcazione è necessario presentare:

- + S.C.I.A. per la Vendita del proprio pescato, presentata al Comune presso il quale deve essere esercitata la vendita;
- + Dichiarazione di adozione di un Manuale di Buone Prassi operative in materia di Igiene (BPI), validato dal Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche sociali.

### 1.2 VENDITA DIRETTA DI PICCOLI QUANTITATIVI SU AREE PUBBLICHE IN FORMA NON ITINERANTE

#### 1.2.1 NORMATIVA



La cessione diretta del pescato al consumatore su aree pubbliche, appositamente individuate ed idoneamente attrezzate, è esercitabile per piccoli quantitativi, vale a dire per quantitativi **non superiori a 100 kg barca/giorno** e purché non superino un valore pari ad **€ 50,00 al giorno per consumatore finale**.

La cessione diretta di prodotti ittici su aree pubbliche è disciplinata dall'Ordinanza Ministeriale del 3 aprile 2002.

L'imprenditore ittico che intende esercitare tale modalità di vendita diretta, nonché dagli adempimenti previsti a carico degli operatori responsabili dell'acquisto, della vendita, del magazzinaggio o del trasporto di partite di prodotti della pesca.

L'imprenditore ittico deve comunque applicare nella sua attività le regole di igiene di base e le buone prassi igieniche, di cui all'Allegato 1 del Regolamento (CE) n. 852/2004, nonché i requisiti specifici del Regolamento (CE) n. 853/2004. A tal fine, l'operatore deve adottare un Manuale di Buone Prassi operative in materia di Igiene (BPI), validato dal Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali.

L'operatore del settore alimentare che offre in vendita al consumatore finale pesce anche di acqua dolce e cefalopodi freschi, sfusi o preimballati per la vendita diretta ai sensi dell'art. 44 del regolamento (CE) 1169/2011 deve esporre apposito cartello con le informazioni:

***“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”***

Resta ferma l'applicazione obbligatoria di tutte le disposizioni in materia fiscale, concernenti la vendita di prodotti ittici.



### 1.2.2 REQUISITI STRUTTURALI - IGIENICO - SANITARI

Le operazioni svolte, per l'attività di vendita diretta di piccoli quantitativi su aree pubbliche, attraverso attrezzature a terra (es. banchi temporanei), devono rispettare i seguenti requisiti:



- ✚ essere installati in modo che ne sia assicurata la stabilità durante l'attività commerciale, utilizzando qualsiasi materiale purché igienicamente idoneo a venire in contatto con gli alimenti che sono offerti in vendita;
- ✚ avere piani rialzati da terra per una altezza non inferiore a 1,00 metro;
- ✚ avere banchi di esposizione costituiti da materiale impermeabile, facilmente lavabile e



Figura 3 - Vendita diretta su banchi temporanei a Cervia



Figura 4 - Vendita diretta su banchi temporanei a Cervia

disinfettabile, costruiti in modo da consentire lo scolo dell'acqua di fusione del ghiaccio nella fognatura delle acque reflue o in apposito serbatoio;

- ✚ il banco temporaneo deve avere idoneo sistema refrigerante per la conservazione dei prodotti in regime di freddo, ovvero da 0°C a +4°C (*è consentita la conservazione dei prodotti della pesca in regime di freddo*

*per mezzo di ghiaccio purché prodotto con acqua potabile*) per tutta la durata della vendita;

- ✚ serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacità;
- ✚ lavello con erogatore automatico di acqua;
- ✚ serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile;

- ✚ i banchi espositori devono essere muniti di protezione (schermatura) di almeno centimetri 30 in verticale e altrettanti in orizzontale (sopra agli alimenti), ed essere idonei sotto l'aspetto igienico-sanitario in base ai prodotti esposti;

- ✚ il personale addetto alla manipolazione deve essere in buona salute e seguire opportuni corsi di formazione sui rischi sanitari;



Figura 5 - Vendita diretta su banchi temporanei a Cervia

- ✚ 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) n. 178/2002, per la gestione delle procedure di rintracciabilità, in attuazione del ritiro/riciamo dei prodotti dal mercato. Tali registrazioni nel caso specifico di prodotti della pesca freschi dovranno essere conservate per 90 giorni. Si ritiene opportuno che le informazioni di sicurezza alimentare per i consumatori e le indicazioni di tracciabilità e rintracciabilità siano riportate in etichetta o appositi cartelli. Le informazioni obbligatorie da riportare sono:
  - Nome commerciale del prodotto (può essere anche inserito, in aggiunta, il nome scientifico);
  - Zona di cattura;
  - Data di cattura;
  - Metodo di produzione (in tal caso "PESCATO");
  - Nome del peschereccio, compreso il numero UE;
  - Attrezzo utilizzato.



### 1.2.3 ITER AMMINISTRATIVO PER L'AVVIO DELL'ATTIVITÀ

Per poter avviare l'attività di vendita diretta di piccoli quantitativi su aree pubbliche è necessario presentare:

- ✚ S.C.I.A. per la Vendita del proprio pescato, presentata al Comune presso il quale deve essere esercitata la vendita;
- ✚ Dichiarazione di adozione di un di un Manuale di Buone Prassi operative in materia di Igiene (BPI), validato dal Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche sociali.

### 1.3 VENDITA DIRETTA SU AREE PUBBLICHE IN FORMA NON ITINERANTE

#### 1.3.1 NORMATIVA



La cessione diretta del pescato al consumatore su aree pubbliche, appositamente individuate ed idoneamente attrezzate, per quantitativi superiori a 100 kg barca/giorno, è disciplinata dall'Ordinanza Ministeriale del 3 aprile 2002.

In tal caso la vendita può avvenire in:

- a. costruzioni stabili<sup>3</sup>;
- b. negozi mobili<sup>4</sup>;
- c. banchi temporanei<sup>5</sup>.

Per **costruzioni stabili** si intende un manufatto isolato o confinante con altri che abbiano la stessa destinazione, oppure che accolgano servizi o altre pertinenze di un mercato, realizzata con qualsiasi tecnica e materiale.

Per **negozi mobili** si intende un veicolo, immatricolato secondo il codice della strada come veicolo speciale uso negozio, opportunamente attrezzato per la produzione e/o la vendita di prodotti alimentari su aree pubbliche.

Per **banco temporaneo** si intende un insieme di attrezzature di esposizione, eventualmente dotato di sistema di trazione o di autotrazione, facilmente smontabile e allontanabile dal posteggio al termine dell'attività commerciale.

L'imprenditore ittico deve comunque applicare nella sua attività le regole di igiene di base e le buone prassi igieniche, di cui all'Allegato 1 del Regolamento (CE) n. 852/2004, e i requisiti specifici del Regolamento (CE) n. 853/2004, nonché le disposizioni comunitarie e nazionali sulla commercializzazione dei prodotti della pesca. A tal fine, l'operatore deve adottare procedure di autocontrollo e principi del sistema HACCP, elaborato ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004.

L'operatore del settore alimentare che offre in vendita al consumatore finale pesce anche di acqua dolce e cefalopodi freschi, sfusi o preimballati per la vendita diretta ai sensi dell'art. 44 del regolamento (CE) 1169/2011 deve esporre apposito cartello con le informazioni:

<sup>3</sup> Ordinanza Ministeriale del 3 aprile 2002, art. 3

<sup>4</sup> Ordinanza Ministeriale del 3 aprile 2002, art. 4

<sup>5</sup> Ordinanza Ministeriale del 3 aprile 2002, artt. 5 e 6

*“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”*

Resta ferma l'applicazione obbligatoria di tutte le disposizioni in materia fiscale, concernenti la vendita di prodotti ittici.

### 1.3.2 REQUISITI STUTTURALI - IGIENICO - SANITARI

#### 1.3.2.1 COSTRUZIONI STABILI

Le operazioni svolte, per l'attività di vendita diretta di quantitativi superiori ai 100 kg barca/giorno su aree pubbliche, attraverso **costruzioni stabili**, devono rispettare i seguenti requisiti:



- ✚ essere posta permanentemente sull'area nell'intero periodo di tempo nel quale accoglie l'attività commerciale alla quale è destinata;



Figura 6 - Vendita diretta in costruzioni stabili a Gallipoli

- ✚ deve avere un'altezza interna di almeno 2,70 metri;
- ✚ essere sufficientemente ampia e ventilata e coperta singolarmente, se trattasi di struttura isolata (chiosco), o dalla copertura di un mercato in sede propria di cui fa parte;
- ✚ deve essere delimitata da pareti, con infissi dotati di serratura di sicurezza allo scopo di impedire l'accesso durante l'inattività, e garantire un'adeguata protezione degli alimenti dalle contaminazioni esterne. I criteri di costruzione devono consentire la conservazione, l'esposizione e la vendita degli alimenti in "modo igienicamente corretto", permettendo un'adeguata pulizia ed evitando l'accumulo di sporcizia e la contaminazione;
- ✚ il pavimento deve essere di materiale antiscivolo, facilmente lavabile e disinfettabile, con pendenze idonee e dotato di chiusini sifonati per lo scarico delle acque di lavaggio;
- ✚ le pareti devono essere impermeabili, lavabili e disinfettabili fino ad almeno metri 2 di altezza ed essere raccordate al pavimento "con sagoma curva";
- ✚ eventuali pedane devono essere anch'esse antiscivolo, lavabili e disinfettabili, e consentire il deflusso dei liquidi verso i chiusini.

✚ la costruzione stabile deve essere, inoltre:

- allacciata alla fognatura (mediante chiusino sifonato);
- alla rete idrica potabile;
- essere dotata di contenitore, con apertura e chiusura non manuale, nel quale sia collocato un sacco per i rifiuti, di plastica a perdere e a tenuta di liquidi;
- allacciata alla rete elettrica;
- essere dotata di idonei frigoriferi di capacità adeguata, con possibilità di mantenere la catena del freddo (da 0°C a +4°C)



Figura 7 - Costruzioni stabili realizzate con i Fondi dell'Asse IV del FEP in Francia

nel rispetto delle temperature previste e di separare nettamente i prodotti igienicamente incompatibili (*è consentita la conservazione dei prodotti della pesca in regime di freddo per mezzo di ghiaccio purché prodotto con acqua potabile*);

- deve altresì avere un lavello con erogatore automatico (fotocellula) o a pedale di acqua calda e fredda e distributori di sapone liquido o in polvere e asciugamani non riutilizzabili;
- i banchi espositori devono essere muniti di protezione (schermatura) di almeno centimetri 30 in verticale e altrettanti in orizzontale (sopra agli alimenti), ed essere idonei sotto l'aspetto igienico-sanitario in base ai prodotti esposti;
- i banchi espositori devono essere realizzati in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, costruiti in modo da consentire lo scolo dell'acqua di fusione del ghiaccio nella fognatura delle acque reflue o in apposito serbatoio;

✚ 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) n. 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. Si ritiene opportuno che le informazioni di sicurezza alimentare per i consumatori e le indicazioni di tracciabilità e rintracciabilità siano riportate in etichetta o appositi cartelli. Le informazioni obbligatorie da riportare sono:

- Nome commerciale del prodotto (può essere anche inserito, in aggiunta, il nome scientifico);
- Zona di cattura;
- Data di cattura;
- Metodo di produzione (in tal caso "PESCATO");
- Nome del peschereccio, compreso il numero UE;
- Attrezzo utilizzato.

### 1.3.2.2 NEGOZI MOBILI

Le operazioni svolte, per l'attività di vendita diretta di quantitativi superiori ai 100 kg barca/giorno su aree pubbliche, attraverso **negozi mobili**, devono rispettare i seguenti requisiti:



✚ la struttura deve essere "tecnicamente adeguata", di materiali resistenti, inalterabili e facilmente lavabili e disinfettabili, ed essere in grado di garantire l'igiene e la buona conservazione e protezione degli alimenti;

✚ il vano interno deve essere alto almeno metri 2 e il piano di vendita deve essere rialzato almeno metri 1,30 dal

piano di calpestio esterno (solamente per i veicoli immatricolati dopo l'entrata in vigore dell'Ordinanza);

✚ la parete laterale mobile deve essere munita di dispositivo atto a coprire e proteggere i banchi e le altre apparecchiature eventualmente esposte;

✚ l'impianto idraulico deve poter attingere acqua potabile alternativamente dalla rete idrica (predisposta in un mercato) o da un serbatoio autonomo di capacità adeguata alle esigenze dell'attività, ed essere dotato di lavello con erogatore ad azionamento automatico o a pedale di acqua calda e fredda, con dispensatore di sapone liquido o in polvere;



Figura 9 - Vendita diretta con negozio mobile

- ✚ lo scarico delle acque reflue deve essere collegabile alla fognatura (predisposta in un mercato) o, in alternativa, a un serbatoio a circuito chiuso, avente capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio dell'acqua potabile presente sul negozio mobile, con dispositivo che addiziona disinfettante biodegradabile alle acque reflue stesse;
- ✚ l'impianto elettrico, in grado di garantire idonee condizioni di vendita degli alimenti e bevande e di conservazione nei frigoriferi, deve essere, come già visto, allacciato alla rete di fornitura predisposta in un mercato o alimentato da un sistema autonomo di erogazione (generatore). Tale sistema deve essere insonorizzato e collocato in modo da non contaminare o danneggiare gli alimenti e l'ambiente circostante, e deve comunque essere presente ed azionato, anche nel caso di attività svolta in un mercato dotato di allacciamento, durante il viaggio dal ricovero al mercato e viceversa;
- ✚ i frigoriferi devono consentire una separazione netta dei prodotti igienicamente incompatibili e il rispetto della catena del freddo, ovvero da 0°C a +4°C (*è consentita la conservazione dei prodotti della pesca in regime di freddo per mezzo di ghiaccio purché prodotto con acqua potabile*);
- ✚ i banchi devono essere idonei sotto l'aspetto igienico-sanitario, in relazione agli alimenti esposti, ed essere dotati di protezione, sui lati rivolti ai clienti, di almeno cm 30 in verticale e cm 30 in orizzontale sopra agli alimenti;
- ✚ i banchi di esposizione devono essere realizzati in materiali impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, costruiti in modo da consentire lo scolo dell'acqua di fusione del ghiaccio nella fognatura delle acque reflue o in apposito serbatoio;
- ✚ devono essere disponibili le attrezzature necessarie per un'adeguata igiene personale;
- ✚ 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) n. 178/2002, per la gestione delle procedure di



Figura 10 - Vendita diretta con negozio mobile

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. Si ritiene opportuno che le informazioni di sicurezza alimentare per i consumatori e le indicazioni di tracciabilità e rintracciabilità siano riportate in etichetta o appositi cartelli. Le informazioni obbligatorie da riportare sono:

- Nome commerciale del prodotto (può essere anche inserito, in aggiunta, il nome scientifico);
- Zona di cattura;
- Data di cattura;
- Metodo di produzione (in tal caso “PESCATO”);
- Nome del peschereccio, compreso il numero UE;
- Attrezzo utilizzato.

### 1.3.2.3 BANCHI TEMPORANEI

Le operazioni svolte, per l'attività di vendita diretta di quantitativi superiori ai 100 kg barca/giorno su aree pubbliche, attraverso **banchi temporanei**, devono rispettare i seguenti requisiti:

- ✚ essere installati in modo che ne sia assicurata la stabilità durante l'attività commerciale utilizzando qualsiasi materiale purché igienicamente idoneo a venire in contatto con gli alimenti che sono offerti in vendita;
- ✚ avere piani rialzati da terra per una altezza non inferiore a 1,00 metro;
- ✚ avere banchi di esposizione costituiti da materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, costruiti in modo da consentire lo scolo dell'acqua di fusione del ghiaccio nella fognatura delle acque reflue o in apposito serbatoio;
- ✚ i banchi espositori devono essere muniti di protezione (schermatura) di almeno centimetri 30 in verticale e altrettanti in orizzontale (sopra agli alimenti), ed essere idonei sotto l'aspetto igienico-sanitario in base ai prodotti esposti;
- ✚ il banco temporaneo deve avere idoneo sistema refrigerante per la conservazione dei prodotti in regime di freddo, ovvero da 0°C a +4°C (*è consentita la conservazione dei prodotti della pesca in regime di freddo per mezzo di ghiaccio purché prodotto con acqua potabile*) per tutta la durata della vendita;
- ✚ serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacità;
- ✚ lavello con erogatore automatico di acqua;



- + serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile;
- + il personale addetto alla manipolazione deve essere in buona salute e seguire opportuni corsi di formazione sui rischi sanitari;
- + 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) n. 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. Si ritiene opportuno che le informazioni di sicurezza alimentare per i consumatori e le indicazioni di tracciabilità e rintracciabilità siano riportate in etichetta o appositi cartelli. Le informazioni obbligatorie da riportare sono:
  - Nome commerciale del prodotto (può essere anche inserito, in aggiunta, il nome scientifico);
  - Zona di cattura;
  - Data di cattura;
  - Metodo di produzione (in tal caso "PESCATO");
  - Nome del peschereccio, compreso il numero UE;
  - Attrezzo utilizzato.

### 1.3.3 ITER AMMINISTRATIVO PER L'AVVIO DELL'ATTIVITÀ

Per poter avviare l'attività di vendita diretta del proprio pescato su aree pubbliche è necessario presentare:

- + S.C.I.A. per la Vendita del proprio pescato, presentata al Comune presso il quale deve essere esercitata la vendita;
- + D.I.A. sanitaria per la produzione post primaria;
- + Possesso di attestato di frequenza del Corso di alimentaristi (*trattasi di corso di durata pari a 4 ore*);



- ✚ Manuale di applicazione del sistema HACCP, elaborato ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004.

### 1.4 VENDITA DIRETTA IN LOCALE APERTO AL PUBBLICO

#### 1.4.1 NORMATIVA

La cessione diretta del pescato al consumatore in locale aperto al pubblico, per quantitativi superiori a 100 kg barca/giorno, è disciplinata dai Regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004.

L'imprenditore ittico deve comunque applicare nella sua attività le regole di igiene di base e le buone prassi igieniche, di cui all'Allegato 1 del Regolamento (CE) n. 852/2004, e i requisiti specifici del Regolamento (CE) n. 853/2004, nonché le disposizioni comunitarie e nazionali sulla commercializzazione dei prodotti della pesca. A tal fine, l'operatore deve adottare procedure di autocontrollo e principi del sistema HACCP, elaborato ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004.



L'operatore del settore alimentare che offre in vendita al consumatore finale pesce anche di acqua dolce e cefalopodi freschi, sfusi o preimballati per la vendita diretta ai sensi dell'art. 44 del regolamento (CE) 1169/2011 deve esporre apposito cartello con le informazioni:

***“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”***

Resta ferma l'applicazione obbligatoria di tutte le disposizioni in materia fiscale, concernenti la vendita di prodotti ittici.



#### 1.4.2 REQUISITI STRUTTURALI – IGIENICO - SANITARI

Il locale aperto al pubblico destinato alla vendita diretta dei prodotti ittici, per quantitativi superiori a 100 kg barca/giorno, deve possedere i seguenti requisiti:

- ✚ pareti, pavimenti e soffitti privi di fessure e tali da evitare infiltrazioni d'acqua;
- ✚ parete retrostante il banco, fino ad almeno m 2,00 da terra, in materiale liscio, lavabile, impermeabile e disinfettabile (*requisito minimo*);

- ✚ le pareti di colore chiaro, intonacate e tinteggiate con materiale lavabile, eventuali controsoffitti privi di soluzioni di continuità che permettano l'annidamento di infestanti ed ispezionabili per consentire le dovute operazioni di pulizia;
- ✚ porte e finestre realizzate in maniera tale da impedire l'accumulo di sporcizia ed adeguatamente protette dall'ingresso di animali ed infestanti (zanzariere facilmente amovibili in corrispondenza delle finestre, strisce o lampade o lama d'aria fredda antimosche in corrispondenza delle porte ad accesso esterno, battenti delle porte tali da impedire l'ingresso a roditori, etc.);



Figura 11 - Vendita diretta prodotti ittici in locale aperto al pubblico

✚ attrezzature (banchi, vetrine) per l'esposizione dei prodotti tali da assicurare il rispetto delle temperature idonee ad ostacolare l'attività e la crescita dei microrganismi presenti negli alimenti deperibili costituite di materiale idoneo al contatto con alimenti, liscio, continuo,

facilmente lavabile e disinfettabile, adeguatamente protette dalla parte verso il pubblico;

- ✚ le attrezzature devono essere atte a garantire la separazione delle specialità alimentari a diverso grado di rischio di contaminazione microbica ed equipaggiate con idonei utensili a supporto della vendita (superfici di taglio, coltelleria, etc.);
- ✚ la temperatura di refrigerazione deve essere verificabile tramite dispositivo a lettura esterna incorporato nell'attrezzatura stessa
- ✚ deve essere presente un contenitore per i rifiuti in materiale di facile sanificazione, con coperchio fisso ad apertura tramite pedale, salvo dimostrazione dell'idoneità di altre modalità, e con sacco di raccolta non riciclabile;
- ✚ contratto per il ritiro dei sottoprodotti o in alternativa dichiarazione di vendita del prodotto tal quale (*ciò inibisce da qualsivoglia manipolazione del prodotto stesso*).
- ✚ 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) n. 178/2002, per la gestione delle procedure di



Figura 12 - Attrezzature per la vendita diretta dei prodotti ittici in locale aperto al pubblico

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. Si ritiene opportuno che le informazioni di sicurezza alimentare per i consumatori e le indicazioni di tracciabilità e rintracciabilità siano riportate in etichetta o appositi cartelli. Le informazioni obbligatorie da riportare sono:

- Nome commerciale del prodotto (può essere anche inserito, in aggiunta, il nome scientifico);
- Zona di cattura;
- Data di cattura;
- Metodo di produzione (in tal caso “PESCATO”);
- Nome del peschereccio, compreso il numero UE;
- Attrezzo utilizzato.

### 1.4.3 ITER AMMINISTRATIVO PER L’AVVIO DELL’ATTIVITÀ

Per poter avviare l’attività di vendita diretta del proprio pescato su aree pubbliche è necessario presentare:

- + S.C.I.A. per la Vendita del proprio pescato, presentata al Comune presso il quale deve essere esercitata la vendita;
- + D.I.A. sanitaria per la produzione post primaria, ai fini della registrazione;
- + Possesso di attesta di frequenza del Corso di alimentaristi (*trattasi di corso di durata pari a 4 ore*);
- + Adozione di un sistema HACCP, elaborato ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004.

