
PREMESSA



La volontà del GAL Gargano di redigere un vademecum di buone prassi igieniche destinato agli operatori primari del settore pesca di alcune delle marinerie e punti di sbarco del Gargano, deriva dalla necessità di rafforzare la **FORMAZIONE** dei pescatori su tematiche molto importanti e considerate elementi discriminanti nelle scelte di un consumatore sempre più attento e informato.

Questa azione nasce anche dalla consapevolezza che un prodotto ittico pregiato come quello pescato nei mari e nelle lagune del Gargano, se “trattato” in maniera adeguata da un operatore attento alle tematiche di igiene, diventa un prodotto con un valore “aggiunto” in termini di freschezza e sicurezza che meriterebbe la giusta valorizzazione per la sua commercializzazione al dettaglio o in sede di ristorazione. Infine, ma non per importanza, pesci, molluschi cefalopodi e crostacei che vengono prodotti e commercializzati seguendo scrupolosamente le norme igieniche, hanno una durata commerciale maggiore, a tutto vantaggio dell’operatore. Ed è proprio all’operatore primario, al pescatore, che questo breve vademecum si rivolge in forma colloquiale, “dandogli del tu” e, alla stregua di un di “grillo parlante”, gli ricorda continuamente di riflettere sulle proprie azioni dal punto di vista igienico-sanitario e gli pone di continuo domande che lo esortano a operare correttamente, spiegandogli il significato di quell’azione che, probabilmente, per lungo tempo non ha posto in atto o lo ha fatto in maniera automatica e inconsapevole.

AGISCI SECONDO LE BUONE PRASSI

La normativa comunitaria sull'Igiene dei prodotti della pesca è molto vasta e complessa; una piccola parte di queste norme è rivolta anche a te, operatore primario del settore pesca, pertanto sei obbligato a mettere in atto alcuni adempimenti che hanno lo scopo di farti produrre e commercializzare un prodotto ittico con adeguate caratteristiche di freschezza e il più possibile sicuro! Sì, sicuro, cioè in grado di NON nuocere alla salute del consumatore! Infatti, come sai, per quanto buono anche il prodotto ittico (COME TUTTI GLI ALTRI ALIMENTI) quando consumato in maniera non opportuna, può nascondere delle insidie (che analizzeremo più avanti nel dettaglio).

Dunque, operare conformemente alla normativa da un lato garantisce l'ottenimento di un prodotto fresco e sicuro, dall'altro ti mette al riparo da eventuali contravvenzioni che l'Autorità Competente per i controlli sulla sicurezza alimentare potrebbe elevarti.

ULTERIORE DOCUMENTAZIONE

Naturalmente, per sua natura un vademecum costituisce la sintesi di un argomento molto più vasto; il pescatore che voglia addentrarsi nei particolari e avere una visione più vasta del tema trattato, può leggere il "Manuale di Buone Prassi Igieniche per la produzione primaria - attività di pesca" validato dal Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali disponibile sul sito web:

www.salute.gov.it

Sul sito del GAL Gargano trovi altra documentazione al seguente link:

www.galgargano.com/feamp



QUALI SONO LE FASI DEL PROCESSO DI APPROVVIGIONAMENTO DEI PRODOTTI ITTICI DI TUA COMPETENZA E RESPONSABILITÀ?

Ai sensi della normativa vigente, le operazioni incluse nella produzione primaria del settore pesca, sono:



le attività di pesca e raccolta di prodotti della pesca vivi (molluschi bivalvi, pesci, crostacei, molluschi cefalopodi, ecc.)



le operazioni svolte a bordo del natante come, decapitazione, dissanguamento, taglio delle pinne, eviscerazione, spellamento, incassettamento e refrigerazione



le operazioni di sbarco e trasporto del prodotto ad un primo stabilimento di commercializzazione o per la vendita diretta.

RICORDA CHE SEI IL RESPONSABILE DELL'IGIENE E DELLA SALUBRITÀ DEL TUO PRODOTTO

In questo vademecum non faremo un'elencazione dei regolamenti comunitari e degli altri dispositivi normativi che regolamentano il settore, ma schematicamente riporteremo gli **OBBLIGHI** ai quali devi sottostare per operare in conformità alla norma.

UN PRODOTTO ITTICO DI QUALITÀ NASCE DALLA FORMAZIONE E DALLA CONSAPEVOLEZZA DEL PESCATORE

I prodotti ittici freschi, al pari degli altri alimenti, possono nascondere dei pericoli per il consumatore, quando non vengono correttamente prodotti, commercializzati e utilizzati in cucina. In aggiunta, pesci e altri alimenti derivanti dal mare presentano una peculiare caratteristica: **sono altamente deperibili!** Questo significa che necessitano di particolari attenzioni da parte del pescatore affinché giungano sulle nostre tavole con le migliori caratteristiche di freschezza e sicurezza. **È per questi motivi che devi manipolare il prodotto ittico secondo quanto prescritto dalla norma!**

Ma è altrettanto importante capire il PERCHÉ di certi obblighi, acquisire cioè **quella consapevolezza che ti consenta di lavorare elevandoti professionalmente** e non soltanto sulla base della tua esperienza empirica!

Ad esempio, ti sei mai chiesto:

-  cosa sono le “contaminazioni” e perché il prodotto ittico deve essere protetto dalle medesime?
-  perché pesci, crostacei e molluschi cefalopodi (seppie, polpi, totani, moscardini, ecc.) devono essere SEMPRE tenuti a temperature basse, il più possibile vicino a zero gradi centigradi?
-  quali mai possono essere i pericoli che un alimento tanto pregiato può sviluppare nei confronti del consumatore?

Conoscendo la risposta a questi semplici quesiti sarai in grado di gestire correttamente il tuo prodotto dal punto di vista igienico-sanitario e, allo stesso tempo, ottempererai alla normativa vigente.

Allora, passiamo brevemente a svelare i misteri racchiusi nei quesiti che ci siamo posti.

COSA SONO LE CONTAMINAZIONI?

LE CONTAMINAZIONI SONO DETERMINATE DA ELEMENTI DI VARIA NATURA (CHIMICA, FISICA O BIOLOGICA) CHE POSSONO RAGGIUNGERE E DEPOSITARSI SUGLI (O NEGLI) ALIMENTI

Le **contaminazioni chimiche** che potrebbero verificarsi a causa di una tua disattenzione, ad esempio quando hai lasciato il pescato esposto ai fumi di scarico del natante oppure quando hai svuotato il sacco della rete su una superficie del natante "sporca" (magari c'era uno sversamento di carburante e la superficie non era stata correttamente pulita). In questi casi il pescato si contaminerà superficialmente con sostanze chimiche indesiderate che renderanno il prodotto non idoneo al consumo!



Le **contaminazioni da materiale estraneo** all'alimento apportano dei pericoli cosiddetti **"fisici"**: nella pesca col palangaro, un esempio frequente è la presenza di ami nella profondità della bocca del pesce.

Altri esempi sono la presenza nel pescato incassettato di frammenti di legno, di plastica, di vetro, di mozziconi di sigaretta, di monili (anelli, piercing, orecchini) persi dal pescatore durante la fase di cernita del pescato.



Infine, le **contaminazioni "biologiche"** sono rappresentate da batteri, virus e altre forme viventi che possono raggiungere il prodotto a causa dell'ambiente esterno (pesca in acque contaminate, superfici del natante sporche, cassette non pulite, mani del pescatore non pulite, insetti volanti, ecc.)



PER POTER CONSAPEVOLMENTE AGIRE NELL'OTTICA DEL CONTENIMENTO DELLE CONTAMINAZIONI, IN PARTICOLARE DI QUELLE CHE POSSONO APPORTARE UN DANNO ALLA SALUTE UMANA, PUÒ ESSERE UTILE LEGGERE LA **TABELLA 1, DOVE È RIPORTATA IN MANIERA SINTETICA E SCHEMATICA, LA COSIDDETTA "ANALISI DEI PERICOLI" RELATIVA ALLE OPERAZIONI INCLUSE NELLA PRODUZIONE PRIMARIA**



A TAL RIGUARDO, TI RICORDIAMO CHE, IN QUALITÀ DI OPERATORE PRIMARIO DEL SETTORE PESCA, SEI RESPONSABILE DELLA QUALITÀ IGIENICO-SANITARIA DEL TUO PRODOTTO FINO ALLA FASE DI PRIMA COMMERCIALIZZAZIONE.

TABELLA 1

**ANALISI DEI PERICOLI E LORO GESTIONE OPERATIVA
DURANTE LE FASI DI PESCA, CONFEZIONAMENTO
(INCASSAMENTO), PRIMA VENDITA**

NATURA DEL PERICOLO	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA	DOMANDE DA PORSI
FISICO	Corpi estranei (ami, frammenti di lenza o di rete, schegge di legno, mozziconi di sigaretta, orecchini e altri monili, ecc.)	Evitare di indossare monili e fumare durante le fasi di manipolazione del pescato. Effettuare il controllo visivo del prodotto incassettato	Ho effettuato il controllo visivo del pescato prima del suo confezionamento?
CHIMICO	Residui di detergente/disinfettante, sversamenti di carburante o di olio motore, ecc.)	Accurato risciacquo delle superfici che verranno in contatto con il pescato, dopo permanenza del prodotto per qualche ora.	Ho effettuato il risciacquo delle superfici di contatto del pescato dopo le operazioni di sanificazione? Ho effettuato il controllo visivo per accertarmi che non vi siano stati sversamenti di sostanze chimiche indesiderate?

TABELLA 1

ANALISI DEI PERICOLI E LORO GESTIONE OPERATIVA
DURANTE LE FASI DI **PESCA, CONFEZIONAMENTO**
(INCASSAMENTO), **PRIMA VENDITA**

NATURA DEL PERICOLO	PERICOLO	AZIONE PREVENTIVA	DOMANDE DA PORSI
BIOLOGICO	Contaminazioni da batteri alteranti e patogeni	Igiene del personale. Igiene delle superfici di contatto del pescato. Igiene dei contenitori del pescato. Utilizzo di acqua pulita. Utilizzo di ghiaccio che deriva da acqua pulita. Evitare il contatto delle cassette di pescato con il suolo. Proteggere il prodotto da insetti volanti (mosche, vespe, ecc.).	Ho i lavato le mani prima di manipolare il pescato? Ho lavato o sanificato le superfici che verranno in contatto con il pescato? Le cassette o altri contenitori nei quali metterai il pescato sono puliti? Il ghiaccio che sto usando proviene da potabile o acqua pulita? Ho coperto il pescato incassettato per proteggerlo dalle mosche e altri insetti?
BIOLOGICO	Presenza di parassiti visibili	Accurato controllo visivo della superficie di pesci e molluschi cefalopodi e del fondo delle cassette dopo permanenza del prodotto per qualche ora.	Ho controllato visivamente che non ci siano vermi o altri parassiti (es.: pulci di mare)sulla superficie dei pesci e dei molluschi cefalopodi nonché sul fondo della cassetta?

ESEMPI DI PESSIMA GESTIONE IGIENICA DEL PESCATO

L'esemplare di rana pescatrice è a diretto contatto con la pedana e in parte con il suolo e con residui di un caffè. Inoltre, non è protetta dalle contaminazioni.

Non è corretto, poi, porre la cassetta di scampi sopra la rana pescatrice perché va a contaminarla; gli scampi non sono coperti, pertanto non sono protetti dalle contaminazioni.



LA CATENA DEL FREDDO NON È RISPETTATA!

Gli insetti, volanti e striscianti, rappresentano una importante fonte di **contaminazione** del prodotto ittico che dovrebbe essere sempre protetto, ad esempio mediante copertura con fogli di materiale idoneo al contatto con gli alimenti o, durante la commercializzazione al dettaglio, con retine metalliche distese su telai di legno



Il prodotto ittico non deve **mai essere posto a contatto diretto con il pavimento o con il suolo** sia durante le operazioni di stoccaggio a bordo, sia durante le operazioni di sbarco e prima vendita!



La presenza di **cani a bordo** del motopesca andrebbe **evitata** per questioni di natura igienico-sanitaria poiché da un lato il cane contribuisce a innalzare il livello delle cariche batteriche sulle superfici del natante (e quindi sul prodotto ittico che viene in contatto con le medesime) e dall'altro, se non correttamente gestito dal punto di vista veterinario, potrebbe essere fonte di agenti patogeni per l'uomo.

Sarebbe opportuno evitarne la presenza a bordo o, comunque, evitare nella maniera più assoluta che il cane entri in contatto con le aree dove viene manipolato il pescato e dove vengono stivate le reti o altre attrezzature che possono entrare in contatto con il pescato (cassette).



**IL PERSONALE CHE MANIPOLA IL PESCATO
DOVRÀ RICORDARE DI LAVARE LE MANI IN
MANIERA ACCURATA OGNI QUALVOLTA CHE
ENTRA IN CONTATTO CON L'ANIMALE**

LA CATENA DEL FREDDO NELLE FASI DI PESCA, STOCCAGGIO E VENDITA DEI PRODOTTI ITTICI

Il prodotto ittico pure avendo eccellenti caratteristiche nutrizionali, organolettiche e sensoriali, presenta due grossi limiti:



può nascondere dei pericoli di natura sanitaria



è molto deperibile

Il prodotto ittico, infatti, tende a perdere rapidamente le sue caratteristiche di freschezza e a diventare inaccettabile dal punto di vista organolettico.

COME FAVORIRE E PRESERVARE LE CARATTERISTICHE DI FRESCHEZZA?

Innanzitutto è importante mettere in atto sempre tutte le prassi igieniche finalizzate alla riduzione della contaminazione batterica del prodotto.

RICORDA, che il prodotto contiene già una carica microbica che deriva dall'ambiente nel quale vive, ma ad ogni passaggio della filiera la **carica microbica** aumenta e quindi nel momento in cui il prodotto viene issato a bordo si **contamina ulteriormente** con le superfici di lavoro nel natante, con le mani dell'operatore, con l'acqua utilizzata per il suo lavaggio, con i recipienti nei quali viene poi incassettato per lo stivaggio e con il ghiaccio di copertura.

È PER QUESTO MOTIVO CHE:



le superfici che entrano in contatto con il pescato devono essere il più possibile pulite;



l'operatore deve curare la propria igiene personale;



i locali di stoccaggio del pescato e il materiale di stoccaggio devono essere il più possibile puliti e, laddove possibile, sanificati.

IN QUESTA MANIERA RIDUCIAMO LA CARICA MICROBICA CONTAMINANTE E, DI CONSEGUENZA, ANDIAMO AD ALLUNGARE LA CONSERVABILITÀ DEL PRODOTTO



AVERE UN PRODOTTO
CON UNA
CONSERVABILITÀ IL PIÙ
ESTESA POSSIBILE È UN
ELEMENTO CHE NE
FAVORISCE LA
COMMERCIALIZZAZIONE
E RIDUCE GLI SPRECHI!

COME MAI LE BASSE TEMPERATURE ALLUNGANO LA CONSERVABILITÀ DEI PRODOTTI ITTICI E DEGLI ALIMENTI DEPERIBILI IN GENERALE?

La deperibilità del prodotto è causata principalmente dalla flora batterica, quindi più bassa è la carica batterica (e più a lungo è inibita nel suo sviluppo), più a lungo il prodotto conserverà le proprie caratteristiche di freschezza.



MA DOVE SONO PRESENTI I BATTERI?

I BATTERI SONO OVUNQUE

Non esiste posto o superficie animata o inanimata che ne sia naturalmente priva!

Pertanto, i batteri sono presenti sulle superfici del natante, sulle mani dell'operatore, sulle superfici delle cassette che utilizziamo per commercializzare il pesce, sugli insetti che si posano, sul prodotto.....

OVUNQUE!

COME SI FA PER RIDURRE IL CONTATTO TRA I BATTERI E IL PRODOTTO?

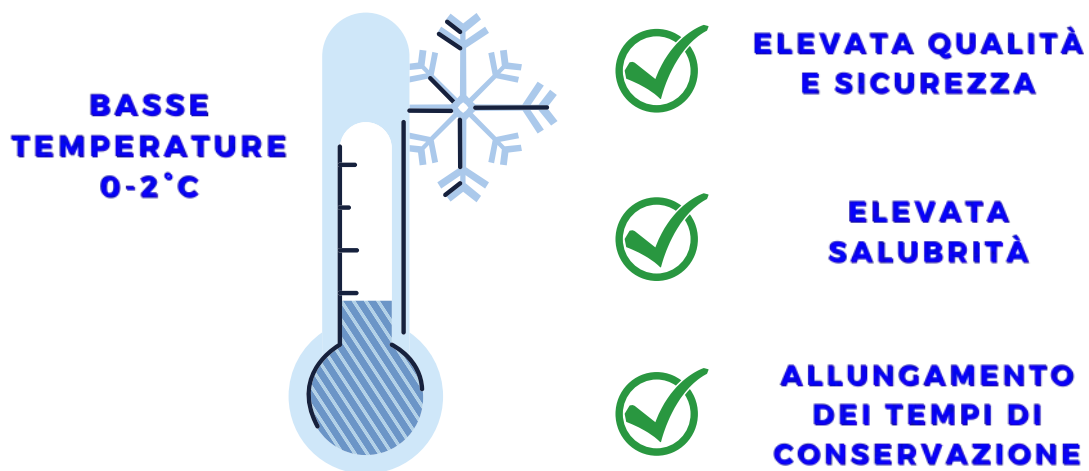
CURARE LA PULIZIA A BORDO

DEVI sempre tenere pulite le superfici, lavarti correttamente le mani, evitare che gli insetti si posino sul prodotto, rimuovere dalla superficie del natante le feci degli uccelli marini: in questa maniera potrai RIDURRE (non ELIMINARE) la quantità di batteri sul prodotto e, REFRIGERANDOLO, allungare i tempi di moltiplicazione dei batteri!



È proprio qui il “segreto”: se il pesce viene conservato a temperature più alte di quelle di refrigerazione, i batteri aumentano di numero e “si nutrono” del prodotto alterandolo, fino a renderlo non più commercializzabile poiché ha perduto le sue caratteristiche di freschezza. Al contrario, se [il prodotto ittico viene conservato ininterrottamente](#), (ricordiamo che la normativa non consente la commercializzazione di prodotto ittico che ha perso le caratteristiche di freschezza) dal momento del suo confezionamento (incassettamento) a bordo al momento della commercializzazione, a temperatura di refrigerazione, a temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente, cioè **0-2°C**, si ottengono diversi **risvolti positivi**, sia per la qualità igienico-sanitaria del tuo prodotto, sia per la sua qualità organolettica.

EFFETTI POSITIVI DELLA CATENA DEL FREDDO



❄ Innanzitutto alla temperatura di refrigerazione la carica batterica rallenta notevolmente il proprio tasso di replicazione e di conseguenza si vengono a rallentare i fenomeni alterativi legati alla deperibilità del prodotto. In buona sostanza, il prodotto, si conserva più a lungo.

❄ Il prodotto tenuto a bassa temperatura è un prodotto più sicuro dal punto di vista igienico-sanitario, perché eventuali batteri patogeni non moltiplicano o moltiplicano lentamente, ma allo stesso tempo rallentando la moltiplicazione batterica si rallenta la formazione di istamina nel pesce azzurro e si rallenta o inibisce la mobilità di eventuali larve di parassiti Anisakidi.

I PERICOLI PER I CONSUMATORI

FORMAZIONE DELL'ISTAMINA

FONTE IMMAGINI: WWW.HELLOFISH.IT



Sardina



Aguglia



Acciuga o Alice



Sgombro



Spratto



Tonno rosso



Alaccia



Suro



Lanzardo

Particolare attenzione dal punto di vista igienico, va posta nei confronti del cosiddetto “pesce azzurro”, ovvero alici, sardine, sgombri, lanzardi, tonni, ecc.

Questi pesci, che hanno eccellenti qualità nutrizionali, possiedono nei propri muscoli una elevata quantità in forma libera di un amminoacido che si chiama ISTIDINA; ebbene, se questi prodotti non vengono ininterrottamente conservati a temperatura di refrigerazione (0 - 4°C) i batteri naturalmente presenti nelle loro carni dopo la morte del pesce, potrebbero moltiplicare e sintetizzare uno specifico enzima che **trasforma l'ISTIDINA in ISTAMINA**.

Quest'ultima è una molecola che se assunta in determinate quantità può risultare una molecola tossica per il consumatore e causare problemi simil-allergici come mal di testa, gonfiore delle palpebre e prurito; talvolta, possono manifestarsi casi più gravi con sintomi sistemici che richiedono il ricorso all'ospedalizzazione. L'ISTAMINA, una volta formatasi, resta nel pesce anche dopo la cottura, essendo termostabile!

PREVENZIONE DALL'INTOSSICAZIONE DA ISTAMINA E DELL'ANISAKIASI

- § **Portare il prodotto a bassa temperatura** subito dopo la pesca (baiatura del pesce azzurro) o l'incassettamento e tenerlo a questa temperatura fino alla vendita al consumatore finale.
- § **Operare con la massima igiene** durante le fasi di manipolazione del pescato (fase di cernita e confezionamento).
- § **Operare con la massima igiene** durante la fase di vendita al dettaglio, soprattutto se si effettuano operazioni di eviscerazione.



I PARASSITI

La normativa vigente impone all'operatore di non mettere in commercio pesci (o altri prodotti ittici) manifestamente parassitati, ossia prodotti ittici che presentino parassiti visibili. Questo per due motivi:

☞ Anche quando il parassita non è in grado di nuocere al consumatore, ad esempio perché si localizza in una parte del pesce che non viene consumata, non è eticamente corretto commercializzare alimenti che possono suscitare reazioni di disgusto nel consumatore o che abbiano una qualità inferiore a causa della presenza di parassiti.

☞ Alcuni parassiti possono provocare gravi malattie nel consumatore.

Tra i parassiti che non producono danno alla salute del consumatore ma determinano scadimento della qualità commerciale del pesce, ricordiamo le pulci di mare (immagine seguente) e alcuni vermi come *Pennella* spp.

Questi parassiti sono facilmente visibili sulla superficie cutanea del pesce, **pertanto, è semplice allontanare dalla commercializzazione il prodotto infestato.**



LARVE DI ANISAKIDI



FONTE: NATURAMEDITERRANEO.COM/FORUM/TOPIC.ASP?TOPIC_ID=122397

PENNELLA SPP

ANISAKIDI

Un esame più attento è richiesto per la presenza di parassiti **Anisakidi**, cioè di quei piccoli vermi biancastri che possono essere presenti in alici, sgombri, lanzardi, suri, naselli, triglie, ecc. Per questa fattispecie, la norma prevede che il pescatore esegua un attento esame visivo per escluderne la presenza. Talvolta, questi parassiti possono essere presenti anche sulla superficie del prodotto.

Infatti, il Reg. 853/2004 e s.m.i. stabilisce 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 infestati da parassiti.”

PER RIDURRE IL RISCHIO DI COMMERCIALIZZARE IL PRODOTTO PARASSITATO, CHE POSSA NUOCERE AL CONSUMATORE. SUBITO DOPO IL CONFEZIONAMENTO DEVI:

PORRE IL PRODOTTO ALLA TEMPERATURA DEL GHIACCIO FONDENTE

con la finalità di rallentare la migrazione di eventuali larve di parassiti dalla cavità celomatica alle masse muscolari

LADDOVE POSSIBILE EVISCERARE PESCI DI DIMENSIONI SUPERIORI AI 18 CM (SURI, SGOMBRI, ECC)

che potrebbero essere parassitati, facendo attenzione a NON gettare in mare i visceri ma a stoccarli a bordo e smaltirli a terra secondo le disposizioni vigenti

ANISAKIS



FONTE: [HTTPS://WWW.NATURAMEDITERRANEO.COM/FORUM/TOPIC.ASP?TOPIC_ID=199766](https://www.naturamediterraneo.com/forum/topic.asp?topic_id=199766)

SINTOMI DELL'ANISAKIASI

- Forte dolore addominale
- Nausea
- Respirazione affannata
- Pesantezza di stomaco
- Vomito
- Diarrea
- Febbre
- Calo delle forze
- Congiuntivite
- Orticaria
- Perforazione gastrointestinale
- Emorragia gastrointestinale

FONTE: [HTTPS://WWW.ILGIORNALEDEL CIBO.IT/ANISAKIS-SINTOMI/](https://www.ilgiornaledelcibo.it/anisakis-sintomi/)

PESCI VELENOSI PER VIA ALIMENTARE

Esistono alcuni pesci che possiedono nei propri muscoli delle tossine che, se assunte per via alimentare mangiando questi pesci, possono provocare delle gravi forme di intossicazione che possono addirittura portare a morte il consumatore! È il caso dell'avvelenamento da **TETRODOTOSSINA**, un potentissimo veleno che si può trovare nei pesci gonfiatori, quelli che comunemente chiamiamo pesci palla e pesci istrice.



**QUESTA TOSSINA
È MOLTO
RESISTENTE AL
CALORE,
PERTANTO
RESTA ATTIVA
ANCHE DOPO LA
COTTURA DEL
PESCE!**

FONTE: [HTTPS://WWW.TOSCANAMEDIANEWS.IT](https://www.toscana.medianews.it)

**IN OSSEQUIO ALLA NORMATIVA NON DEVI PORRE
IN COMMERCIO ESEMPLARI DI PESCI GONFIATORI
CHE ACCIDENTALMENTE POSSONO ESSERE
CATTURATI DURANTE L'AZIONE DI PESCA.
LA COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI DELLA
PESCA PROVENIENTI DA PESCI VELENOSI
APPARTENENTI ALLE FAMIGLIE
TETRAODONTIDAE, DIODONTIDAE,
CANTHIGASTERIDAE E MOLIDAE È
ESPLICITAMENTE VIETATA**

PESCI VELENOSI: COME RICONOSCERLI?

Effettivamente, alcune specie di pesci gonfiatori da qualche anno a questa parte stanno colonizzando i mari italiani (compresi i mari che bagnano la nostra Regione) in partenza dai mari tropicali.

Ma come si riconoscono questi pesci?

- **DEVI PRESTARE ATTENZIONE ALLA PRESENZA DI PESCI "STRANI", NEL TUO PESCATO LISCI SULLA SUPERFICIE DORSALE E SPINOSI NELLA PARTE VENTRALE**
- **DALL'ESAME DELLA BOCCA: I PESCI GONFIATORI SONO DOTATI GROSSI E POTENTI DENTI (DUE O QUATTRO)**

ATTENZIONE al pesce palla maculato è tossico e non va mangiato !

Il pesce palla maculato, *Lagocephalus sceleratus* è entrato in Mediterraneo nel 2003 attraverso il Canale di Suez. E' una specie tropicale tra le più invasive dei nostri mari, ha colonizzato buona parte del bacino orientale ed è attualmente in espansione geografica. La sua presenza in acque italiane è stata registrata per la prima volta nel 2013, nell'isola di Lampedusa. Da allora, altri esemplari sono stati catturati nel canale di Sicilia, nel mar Adriatico ed in Spagna. Si distingue facilmente da altri pesci palla per la presenza di macchie scure sul dorso.



2014 2012 2013 2009 2010

Molto rara Occasionale Comune



La tossina mantiene le sue proprietà anche dopo la cottura

X Pesce palla maculato - *Lagocephalus sceleratus*
MOLTO TOSSICO al consumo - potenzialmente mortale

I pesci palla sono tutti tossici al consumo e per questo ne è vietata la commercializzazione. Si riconoscono facilmente per la pelle senza squame e per le mandibole provviste di due grandi denti molto taglienti. Le specie potenzialmente catturabili in acque italiane sono almeno tre.



X *Lagocephalus lagocephalus*
TOSSICO al consumo



X *Sphaeroides pachygaster*
TOSSICO al consumo

HAI CATTURATO UN PESCE PALLA ?

- ✓ SEPARALO DALLE ALTRE CATTURE
- ✓ EVITA IL CONSUMO
- ✓ FAI UNA FOTO
- ✓ SEGNALACI LA TUA OSSERVAZIONE

Email: pescepalla@isprambiente.it Tel + 39 0650074035/34; 091 6114044

Campagna promossa dall'ISPRA in collaborazione con la Direzione Generale della Pesca Marittima e dell'Acquicoltura, il Reparto Pesca Marittima del Corpo delle Capitanerie di Porto e l'ICM-CSIC di Barcellona che coordina il progetto SeaWatchers - www.seawatchers.org

ISPRA Istituto Superiore per la Ricerca e Protezione Ambientale

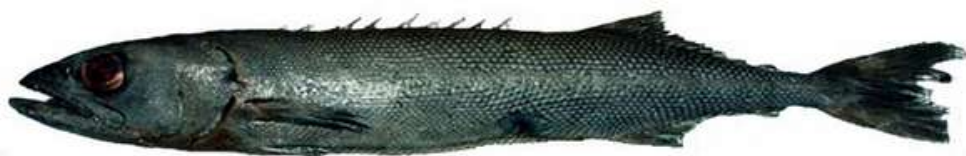
Disegni: Autori Lombarini - CSIC Barcellona - Concetto: Ernesto Azzurro - ISPRA

FONTE: https://www.isprambiente.gov.it/files/2017/notizie/locandina_pescepalla_2017.pdf

PESCI CHE PROVOCANO PROBLEMI INTESTINALI

Oltre ai pesci gonfiatori, esistono pesci che possono causare nel consumatore una forma più lieve di intossicazione, una forma di diarrea oleosa ma che si risolve in breve tempo. Mi riferisco ai pesci della famiglia *Gempylidae*, come *Ruvettus pretiosus* (pesce rovo o ruvetto) e *Lepydocibium flavobrunneum*.

RUVETTUS PRETIOSUS



FONTE: [HTTP://WWW.COLAPISCI.IT/PESCITALIA/PISCES/PERCIFORMI/GEMPILIDI/RUVETTO.HTM](http://www.colapisci.it/pescitalia/pisces/perciformi/gempilidi/ruvetto.htm)

LEPYDOCIBIUM FLAVOBRUNNEUM



FONTE: [HTTPS://FISHIDER.ORG/EN/GUIDE/OSTEICHTHYES/GEMPYLIDAE/LEPIDOCYBIUM-FLAVOBRUNNEUM](https://fishider.org/en/guide/osteichthyes/gempylidae/lepidocybium-flavobrunneum)

Questi pesci presentano nelle proprie carni una grande quantità di particolari grassi che l'uomo non è in grado di digerire. Contrariamente ai pesci gonfiatori, questi pesci possono essere commercializzati a patto che siano singolarmente confezionati e etichettati, informando il consumatore sulla possibile comparsa di disturbi intestinali dopo il loro consumo (le modalità di commercializzazione di questi pesci sono riportate nel Reg. (CE) 1021/08).

OPERAZIONI A CURA DEL PESCATORE, DALLO SBARCO ALLA PRIMA COMMERCIALIZZAZIONE

SBARCO E TRASPORTO DEL PESCATO

Lo sbarco ed il trasporto del pescato fino al primo punto di commercializzazione sono operazioni ancora sotto la tua responsabilità, in relazione alla qualità igienica del pescato! Pertanto durante queste operazioni, che devono essere effettuate rapidamente, poniti le seguenti domande:



Ho predisposto delle pedane in maniera da evitare che le cassette poggino a diretto contatto con il pavimento del natante e con il suolo della banchina di sbarco?



Sto mantenendo la catena del freddo?



Sto proteggendo il pescato dalle contaminazioni?



Ho adempiuto agli obblighi di tracciabilità?



TRACCIABILITÀ

Per adempiere correttamente agli obblighi di tracciabilità, devi produrre alcune registrazioni necessarie a ricostruire le tappe che il pescato effettua dal momento del prelievo in poi. In realtà, per te operatore primario il percorso è breve, poiché devi fornire informazioni solo fino al primo anello della catena di commercializzazione.

Pertanto, fermo restando gli obblighi di tracciabilità previsti dal Reg CE 1224/2009, art. 58, comma 5 (per le imbarcazioni superiori a 12 metri) e altre norme in materia di politica comune della pesca, sul documento che devi obbligatoriamente produrre (DDT o fattura), devi riportare le seguenti informazioni che accompagneranno il tuo prodotto lungo tutte le fasi di commercializzazione:

1. PUNTO DI SBARCO
2. IDENTIFICATIVO DELL'IMBARCAZIONE (N. UE O MARCATURA ESTERNA)
3. IDENTIFICATIVO DEL PRODUTTORE PRIMARIO
4. DATA DI SBARCO
5. DATA DI PESCA QUANDO NON CORRISPONDA ALLA DATA DI SBARCO
6. ZONA DI PESCA
7. DENOMINAZIONE COMMERCIALE E SCIENTIFICA DELLE SPECIE PESCATE E QUANTITATIVO
8. DESTINAZIONE DEL PRODOTTO
9. LOTTO IDENTIFICATIVO DEL PRODOTTO
10. EVENTUALI ADDITIVI UTILIZZATI

I DOCUMENTI COMMERCIALI DEVONO ESSERE CONSERVATI PER ALMENO 3 MESI PER ESSERE ESIBITI SU RICHIESTA DALLE AUTORITÀ DI CONTROLLO.

COMMERCIALIZZAZIONE

La commercializzazione dei prodotti della pesca può avvenire mediante **“fornitura diretta” di piccoli quantitativi**, cioè la cessione senza intermediari al consumatore finale o all'esercente di un esercizio di commercio al dettaglio di prodotti primari, oppure per conferimento del prodotto ad un mercato all'ingrosso o impianto collettivo per le aste.

Per piccolo quantitativo si intende lo sbarco giornaliero corrispondente massimo a un quintale di prodotto che deve essere commercializzato in ambito locale.

Anche gli operatori che effettuano questo tipo di commercializzazione devono:

- 1.ESSERE REGISTRATI PRESSO L'AUTORITÀ COMPETENTE DI CONTROLLO;
- 2.RISPETTARE I PRINCIPI DI BASE DELL'IGIENE DEGLI ALIMENTI
- 3.PROTEGGERE IL PRODOTTO DALLE CONTAMINAZIONI E COPRIRLO CON GHIACCIO;
- 4.TENERE PULITI E/O SANIFICATI GLI AMBIENTI E LE SUPERFICI A BORDO DEL NATANTE;
- 5.GARANTIRE IL CORRETTO STOCCAGGIO DEI RIFIUTI E L'ATTENZIONE VERSO GLI ANIMALI INFESTANTI
- 6.GARANTIRE LA RINTRACCIABILITÀ DEL PRODOTTO E NEI DOCUMENTI DI TRASPORTO CHE LO ACCOMPAGNANO DEVE ESSERE SPECIFICATO IL PUNTO DI SBARCO

ETICHETTATURA

Infine, relativamente alle informazioni che l'operatore deve rendere al consumatore mediante l'etichetta del proprio prodotto, ricorda che per i piccoli quantitativi (così come definiti all'art. 58 del Reg. (CE) 1224/2009, ovvero **le quantità di prodotto che non superano il valore di 50 euro/acquirente/scontrino al giorno**) venduti direttamente dal pescatore al consumatore, **lo stato membro può esonerare l'operatore dagli obblighi di etichettatura**.

Negli altri casi, l'etichetta, conformemente al Reg. (UE) 1379/2013, deve riportare le seguenti informazioni:



Denominazione commerciale e scientifica della specie
(Es.: Triglia di fango - *Mullus barbatus*)



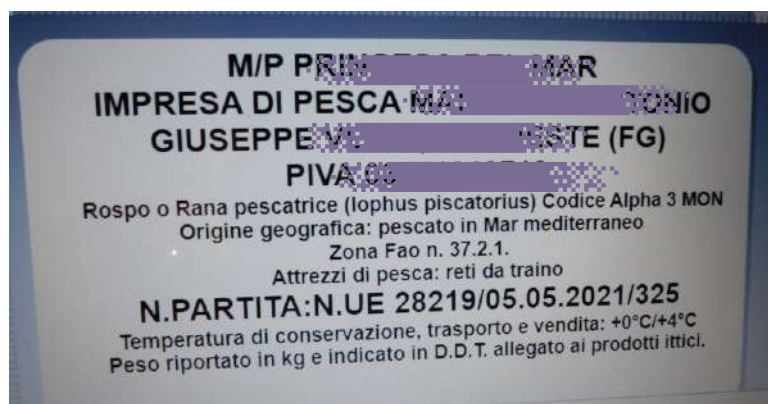
Metodo di produzione: Pescato



Indicazione della zona di cattura: indicazione della
Sottozona FAO (Es.: Mar Adriatico - Adriatico
meridionale).



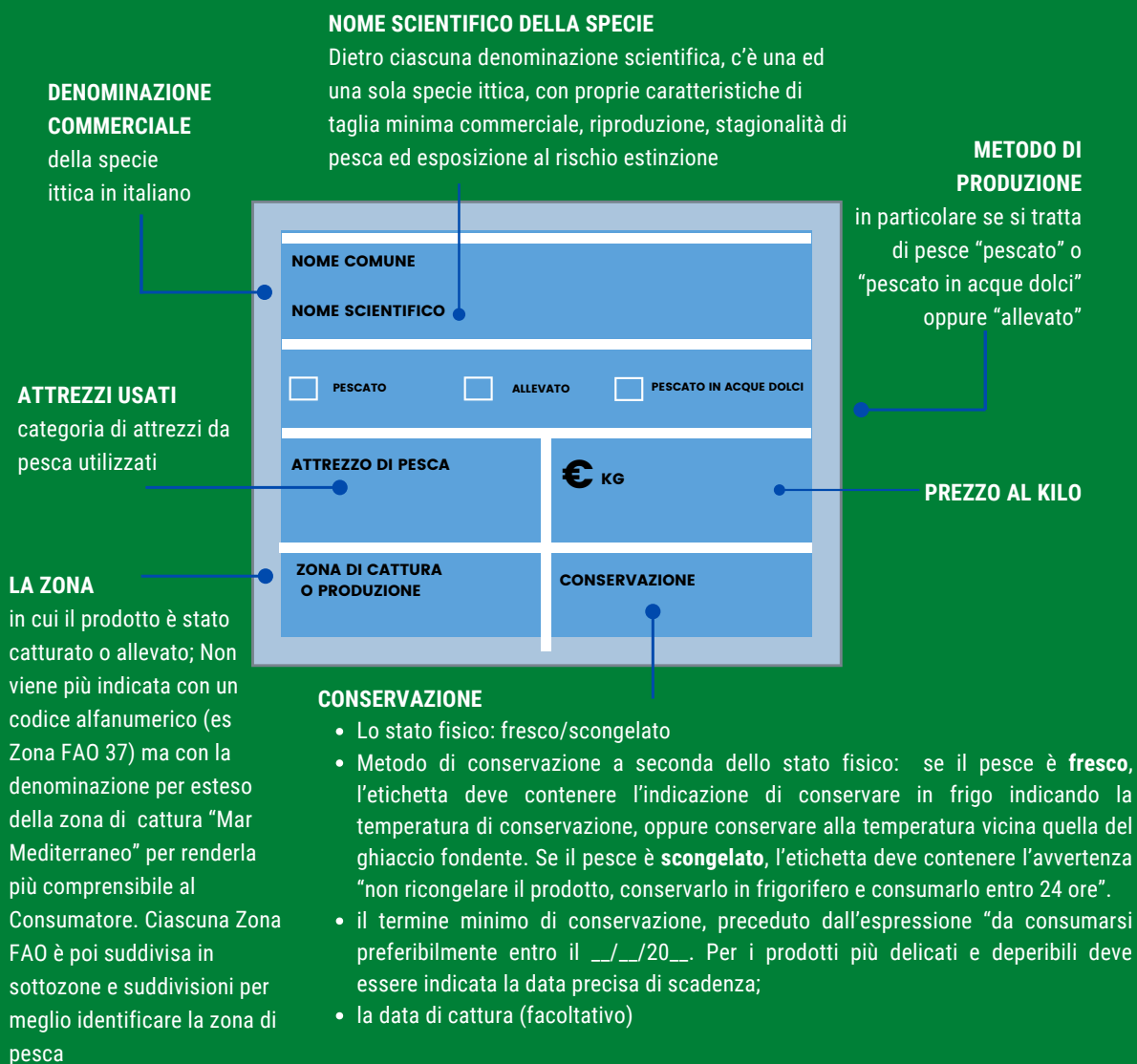
Attrezzo da pesca utilizzato: Es. Reti da traino.



L'**etichetta** è uno strumento per l'acquisto consapevole e informato e garantisce una maggiore tutela del Consumatore. Il 13 dicembre 2014 è entrato in vigore il regolamento UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai Consumatori, riguardante l'etichettatura dei prodotti alimentari, inclusi quelli ittici.

L'obbligo di esporre l'etichetta è valido per tutti i prodotti ittici sia che si tratti di pesci freschi, refrigerati, congelati o confezionati e ovunque vengano commercializzati nei mercati rionali, dal pescivendolo o nei supermercati, etc.

L'etichetta deve indicare:



BUONE PRASSI IGIENICHE

1. Tenere sempre pulite, lavate e, laddove possibile, sanificate le superfici del natante che verranno in contatto con il pescato. L'acqua che deve essere utilizzata per queste operazioni deve essere "pulita", ovvero deve possedere una qualità microbiologica e chimica tale da non apportare contaminazioni alle superfici o al prodotto.



2. Rispettare la cura dell'igiene personale, lavando spesso le mani e/o utilizzando guanti monouso da cambiare spesso e da smaltire correttamente! Non fumare o mangiare durante le fasi di cernita e stoccaggio del pescato. Evita di indossare anelli, braccialetti, catenine, piercing e altri monili che potresti perdere durante le fasi di cernita e confezionamento (incassetamento).

3. Curare la pulizia delle cassette destinate a contenere il pescato, evitando di esporle alle intemperie o a fumi di ogni tipo.



BUONE PRASSI IGIENICHE

4. Evitare che gli insetti si posino sul pescato. Coprire il prodotto incassettato con un foglio di materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti e ricoprirlo con scaglie di ghiaccio in modo da garantirne il rapido raffreddamento. Naturalmente, il ghiaccio deve essere fabbricato con acqua pulita o, ancora meglio, potabile! Questo perché esso stesso, se fabbricato con acqua di scarsa qualità igienica può causare contaminazione del prodotto. In genere il produttore primario si approvvigiona acquistando il ghiaccio presso stabilimenti all'uopo registrati, pertanto risulta sicuro.



5. La conservazione deve avvenire in locali che devono essere almeno coibentati e che devono essere sempre sanificati. Il prodotto incassettato non deve mai entrare in contatto con il suolo.

IGIENE PERSONALE

La cura dell'igiene personale è un fattore molto importante per **garantire la qualità igienico-sanitaria** del pescato, poiché in alcune fasi dei processi che si svolgono durante una battuta di pesca **il pescato entra in contatto con le mani dell'operatore**; esempi di queste fasi, in relazione alle diverse tecniche di pesca, sono: l'estrazione del pescato dalle reti da posta, la fase di slamatura nella pesca con il palangaro, la cernita, il confezionamento, l'eviscerazione, ecc.

Ciò che devi sempre ricordare è che l'uomo può avere sulle proprie mani, capelli, nel naso e nella bocca, batteri e virus che non devono essere trasferiti sul pescato!

Per evitare che ciò accada segui questi semplici consigli:

1. **LAVA SEMPRE ACCURATAMENTE LE MANI DOPO AVER USATO I SERVIZI IGIENICI;**
2. **LAVA O DISINFETTA FREQUENTEMENTE LE MANI, SOPRATTUTTO DOPO AVER MANGIATO E FUMATO, STARNUTITO, TOSSITO COPRENDOTI NASO E BOCCA CON LA MANO, USATO IL CELLULARE, MANIPOLATO DENARO;**
3. **EVITA DI INDOSSARE MONILI (ANELLI, ORECCHINI, BRACCIALETTI, PIERCING, ECC.) DURANTE LE FASI DI MANIPOLAZIONE DEL PESCATO;**
4. **NON MANGIARE E NON FUMARE DURANTE LE OPERAZIONI DI MANIPOLAZIONE DEL PESCATO;**
5. **EVITA DI TOSSIRE E STARNUTIRE SUL PESCATO;**
6. **QUANDO POSSIBILE UTILIZZA I DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (GUANTI MONOUSO, MASCHERINA, COPRICAPO);**
7. **NON MANIPOLARE IL PESCATO SE HAI TAGLI O FERITE NON PROTETTE SULLE MANI;**
8. **SE HAI SINTOMI GASTROENTERICI, COME VOMITO E DIARREA, EVITA DI MANIPOLARE IL PESCATO!**



Per capire come comportarti correttamente dal punto di vista igienico poni queste domande



- 1 SEI ATTENTO ALLA TUA IGIENE PERSONALE?**
- 2 STAI EFFETTUANDO E CONSERVANDO REGOLARMENTE LE PREVISTE REGISTRAZIONI AI FINI DELLA TRACCIABILITÀ?**
- 3 HAI LAVATO LE MANI OGNI VOLTA CHE:**
 - HAI USATO IL BAGNO**
 - HAI STARNUTITO E O TOSSITO COPRENDOTI IL NASO E/O LA BOCCA CON LE MANI**
 - HAI FUMATO**
 - HAI MANGIATO**
 - HAI USATO IL CELLULARE**
 - ????**
- 4 HAI VERIFICATO CHE LE SUPERFICI E LE ATTREZZATURE CHE ENTRANO IN CONTATTO CON IL PESCATO SIANO COSTRUITE CON MATERIALE RESISTENTE ALLA CORROSIONE E FACILE DA PULIRE?**
- 5 HAI REFRIGERATO IL PRODOTTO APPENA POSSIBILE DOPO L'INCASSETTAMENTO?**
- 6 CONOSCI I POTENZIALI RISCHI SANITARI CHE IL CONSUMO DEI TUOI PRODOTTI PUÒ VEICOLARE? STAI METTENDO IN ATTO TUTTE LE MISURE NECESSARIE PER MITIGARE IL RISCHIO DERIVANTE DA QUESTI PERICOLI?**

Per capire come comportarti correttamente dal punto di vista igienico poni queste domande



- 7 CONOSCI LA PROVENIENZA DELL'ACQUA CHE UTILIZZI PER IL LAVAGGIO DEL PESCATO E PER LA FABBRICAZIONE DEL GHIACCIO? È POTABILE E/O PULITA? STAI TENENDO PULITI I SERBATOI DESTINATI ALL'ACQUA?**
- 8 HAI TENUTO PULITI GLI IMPIANTI, I LOCALI E LE ATTREZZATURE?**
- 9 ISTITUISCI E MANTIENI FINO ALLA COMMERCIALIZZAZIONE LA CATENA DEL FREDDO?**
- 10 HAI CONTROLLATO IL PESCATO PER LA RICERCA DI PARASSITI VISIBILI E PER LA POSSIBILE PRESENZA DI PESCI TOSSICI PER VIA ALIMENTARE?**
- 11 STAI CONTROLLANDO LA PRESENZA DI ANIMALI INFESTANTI A BORDO?**
- 12 HAI PROTETTO IL PRODOTTO DALLE CONTAMINAZIONI?**
- 13 DA QUANTO TEMPO NON SEGUI UN CORSO DI FORMAZIONE SUI RISCHI SANITARI E LA LORO GESTIONE?**

GLOSSARIO

Alimento o Prodotto alimentare o Derrata alimentare: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito da esseri umani (Reg. CE 178/02).

Analisi dei pericoli: analisi sistematica in grado di identificare i pericoli sanitari, i punti del processo dove possono svilupparsi e in grado di individuare le misure di sorveglianza per il loro controllo.

Analisi dei rischi: individuazione dei fattori di rischio sanitario collegati alla produzione dell'alimento in relazione al tipo di materia prima impiegato, ai processi produttivi e alle modalità di conservazione.

Acqua potabile: acqua che presenta i requisiti minimi previsti dalla Direttiva 98/83/CE, del Consiglio del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano (Reg. CE 852/04).

Acqua di mare pulita: acqua di mare o salmastra, naturale o artificiale che non contiene microrganismi, sostanze nocive o plancton marino tossico in quantità tale da incidere sulla qualità degli alimenti (Reg. CE 852/2004).

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 (art. 2 lettera J del Reg. CE 852/04).

Congelamento: operazione finalizzata a portare la temperatura del prodotto a valori negativi in maniera tale che l'acqua contenuta nel prodotto stesso passi allo stato solido.

Contaminazione: apporto di agenti biologici (batteri, virus, ecc.) o chimici o fisici sulle superfici che vengono in contatto con gli alimenti o sull'alimento stesso.

Derattizzazione: insieme di operazioni finalizzate a eliminare o ridurre di numero una popolazione di topi presenti in un dato luogo.

GLOSSARIO

Disinfezione: operazione che ha lo scopo di uccidere/inattivare i microrganismi (batteri, virus) presenti negli ambienti o sulle superfici che possono arrecare danno al prodotto o al consumatore.

Igiene: tutte le misure necessarie a garantire la sicurezza e l'integrità dei prodotti alimentari (Codex Alimentarius-Direttiva CE 93/43).

Imprenditore ittico: chi esercita, in forma singola o associata o societaria, l'attività di pesca professionale diretta alla cattura o alla raccolta di organismi acquatici in ambienti marini, salmastri o dolci (D.Lgs. n. 4/2012).

Incassettamento: vedi "confezionamento".

Lotto: quantità di prodotto ottenuto nelle medesime condizioni di produzione.

Operatore: membro dell'equipaggio che attende ad una o più operazioni produttive.

Operatore del settore alimentare (OSA): la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo (Reg. CE 178/02).

Pericolo: agente biologico, chimico o fisico potenzialmente in grado di nuocere alla salute del consumatore.

Prodotti primari: prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca (art. 2 Reg. CE 852/2004).

Produzione primaria: 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 (art.3 Reg. CE 178/2002).

GLOSSARIO

Prodotto ittico selvatico fresco (prodotto): pesci, molluschi (bivalvi, gasteropodi, cefalopodi), crostacei, echinodermi commercializzabili prelevati mediante attività di pesca professionale e conservati mediante l'esclusivo impiego delle basse temperature.

Refrigerazione: operazione finalizzata a portare la temperatura del prodotto in un range compreso tra 0 e 4°C.

Rintracciabilità: capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate (art. 18 del Reg. CE 178/02).

Sanificazione: insieme di operazioni atte a migliorare le condizioni igieniche di un ambiente e delle sue superfici ad esempio tramite la rimozione di sporco visibile, la pulizia, la disinfezione.



SINTESI DEGLI ADEMPIMENTI DELL'OPERATORE PRIMARIO IN CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA VIGENTE

REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

DEL 28 GENNAIO 2002

**che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione
alimentare, istituisce l'Autorità
europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo
della sicurezza alimentare**

Articolo 18

Rintracciabilità

1. È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.

2. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.

3. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano.

4. Gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche.

5. Le disposizioni per l'applicazione in settori specifici del presente articolo possono essere adottate secondo la procedura di cui all'articolo 58, paragrafo 2.

**REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO
E DEL CONSIGLIO**

DEL 29 APRILE 2004

SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

ALLEGATO I

PRODUZIONE PRIMARIA

**PARTE A: REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE PER LA
PRODUZIONE PRIMARIA E LE OPERAZIONI ASSOCIATE**

I. AMBITO D'APPLICAZIONE

1. Il presente allegato si applica alla produzione primaria e alle seguenti operazioni associate:

a) il trasporto, il magazzinaggio e la manipolazione di prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che ciò non alteri sostanzialmente la loro natura;

b) il trasporto di animali vivi, ove necessario per il raggiungimento degli obiettivi del presente regolamento; e

c) in caso di prodotti di origine vegetale, prodotti della pesca e della caccia, le operazioni

di trasporto per la consegna di prodotti primari, la cui natura non sia ancora stata sostanzialmente modificata, dal luogo di produzione ad uno stabilimento.

II. REQUISITI IN MATERIA DI IGIENE

2. Nella misura del possibile, gli operatori del settore alimentare devono assicurare, che i prodotti primari siano protetti da contaminazioni, tenendo conto di tutte le trasformazioni successive cui saranno soggetti i prodotti primari.

3. Fatto salvo l'obbligo generale di cui al punto 2 gli operatori del settore alimentare devono rispettare le pertinenti disposizioni legislative comunitarie e nazionali relative al controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate, comprese:

a) le misure di controllo della contaminazione derivante dall'aria, dal suolo, dall'acqua, dai mangimi, dai fertilizzanti, dai medicinali veterinari, dai prodotti fitosanitari e dai biocidi, nonché il magazzinaggio, la gestione e l'eliminazione dei rifiuti, e

b) le misure relative alla salute e al benessere degli animali nonché alla salute delle piante che abbiano rilevanza per la salute umana, compresi i programmi per il monitoraggio e il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici.

4. Gli operatori del settore alimentare che allevano, raccolgono o cacciano animali o producono prodotti primari di origine animale devono, se del caso, adottare misure adeguate per:

a) tenere puliti tutti gli impianti utilizzati per la produzione primaria e le operazioni associate, inclusi quelli utilizzati per immagazzinare e manipolare i mangimi e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettarli in modo adeguato;

b) tenere puliti e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettare in modo adeguato le attrezzature, i contenitori, le gabbie, i veicoli e le imbarcazioni;

c) per quanto possibile, assicurare la pulizia degli animali inviati al macello e, ove necessario, degli animali da produzione;

- d) utilizzare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione;
- e) assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari;
- f) per quanto possibile, evitare la contaminazione da parte di animali e altri insetti nocivi;
- g) immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione;
- h) prevenire l'introduzione e la propagazione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti, anche adottando misure precauzionali al momento dell'introduzione di nuovi animali e comunicando i focolai sospetti di tali malattie alle autorità competenti;
- i) tenere conto dei risultati delle analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da animali o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana; e
- j) usare correttamente gli additivi per i mangimi e i medicinali veterinari, come previsto dalla normativa pertinente.

III. TENUTA DELLE REGISTRAZIONI

7. 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.

8. Gli operatori del settore alimentare che allevano animali o producono prodotti primari d'origine animale devono tenere registrazioni, in particolare, riguardanti:

- a) la natura e l'origine degli alimenti somministrati agli animali;
- b) i prodotti medicinali veterinari o le altre cure somministrate agli animali, con le relative date e i periodi di sospensione;
- c) l'insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale;
- d) i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana; e
- e) tutte le segnalazioni pertinenti sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale.

9. Gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali devono tenere le registrazioni, in particolare riguardanti:

- a) l'uso di qualsiasi prodotto fitosanitario e biocido;
- b) l'insorgenza di qualsiasi malattia o infestazione che possa incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine vegetale; e
- c) i risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da piante o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana.

10. Gli operatori del settore alimentare possono essere assistiti da altre persone, quali i veterinari, gli agronomi e i tecnici agricoli, nella tenuta delle registrazioni.

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"

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 di 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'ASL 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 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 al 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;
- 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:

- numero UE (regolamento (CE) 26/2004)
- matricola
- nome dell'imbarcazione
- tipologia di attrezzatura utilizzata per la pesca

- eventuale presenza di attrezzature per la conservazione dei prodotti della pesca freschi a bordo per oltre 24 ore
- area di pesca abituale
- punti di sbarco abituali.

In riferimento alla produzione primaria la procedura di incassamento 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 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 registrare l'utilizzo per ciascuna partita e riportare il trattamento sul documento di trasporto e sull'etichetta apposta sul prodotto o su apposito cartello nella vendita al dettaglio (pescherie). tali informazioni 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.

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:

- presenza di impianto di erogazione di acqua potabile;
- possibilità di illuminazione, qualora le operazioni di sbarco avvengano in condizioni di luce insufficiente;
- adeguato sistema di drenaggio delle acque;
- pavimentazione idonea ad evitare ristagni;
- le attrezzature destinate a venire in contatto con i prodotti della pesca devono essere in condizioni igieniche idonee;
- al momento dello sbarco libero da fumo, polvere, gas di scarico;
- 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

FONTI DI CONSULTAZIONE E PRINCIPALI DOCUMENTI DI RIFERIMENTO SULL'IGIENE E LA SICUREZZA DEI PRODOTTI DELLA PESCA, TRACCIABILITÀ ED ETICHETTATURA

-REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

-REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari.

-REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

-REGOLAMENTO (CE) N. 1831/2003 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 22 settembre 2003 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE.

-REGOLAMENTO (CE) N. 2073/2005 DELLA COMMISSIONE del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

-REGOLAMENTO (CE) N. 1021/2008 DELLA COMMISSIONE del 17 ottobre 2008 che modifica gli allegati I, II e III del regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e il regolamento (CE) n. 2076/2005 per quanto riguarda i molluschi bivalvi vivi, taluni prodotti della pesca e il personale assistente durante i controlli ufficiali nei macelli.

-REGOLAMENTO (CE) N. 1224/2009 DEL CONSIGLIO del 20 novembre 2009 che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca, che modifica i regolamenti (CE) n. 847/96, (CE) n. 2371/2002, (CE) n. 811/2004, (CE) n. 768/2005, (CE) n. 2115/2005, (CE) n. 2166/2005, (CE) n. 388/2006, (CE) n. 509/2007, (CE) n. 676/2007, (CE) n. 1098/2007, (CE) n. 1300/2008, (CE) n. 1342/2008 e che abroga i regolamenti (CEE) n. 2847/93, (CE) n. 1627/94 e (CE) n. 1966/2006.

-REGOLAMENTO (UE) N. 1276/2011 DELLA COMMISSIONE dell'8 dicembre 2011 che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativamente al trattamento per l'uccisione di parassiti vitali in prodotti della pesca destinati al consumo umano.

-REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione.

-REGOLAMENTO (UE) N. 1379/2013 relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, recante modifica ai regolamenti (CE) n. 1184/2006 e (CE) n. 1224/2009 del Consiglio e che abroga il regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio.

-PROTOCOLLO D'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 Bolzano sul documento recante "Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca": Rep. Atti 195/CSR del 05/11/2015.

-MANUALE DI BUONA PRASSI IGIENICA SETTORE PESCA VALIDATI MINISAL IN [HTTP://WWW.SALUTE.GOV](http://www.salute.gov).

-CIRCOLARE DEL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI N. 25798 DEL 12/12/2014 E SUCCESSIVA INTEGRAZIONE N. 8010 DEL 14/05/2019.

