



“SINDROME SGOMBROIDE”

Prevenzione e Controllo

Dott. Giuseppe Di Grigoli

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO

Regolamento (CE) n. 853/2004

Decreto 3 ottobre 2016

Recepimento Intesa Stato-Regioni

Rep Atti 195/CSR del 05/11/2015

«Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca»



CONTROLLI UFFICIALI

dal 14 dicembre 2019

Nuovo regolamento (UE) 2017/625



PRODOTTI DELLA PESCA



DECRETO 29 gennaio 2018.

Recepimento dell'Intesa Stato-Regioni,

Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016

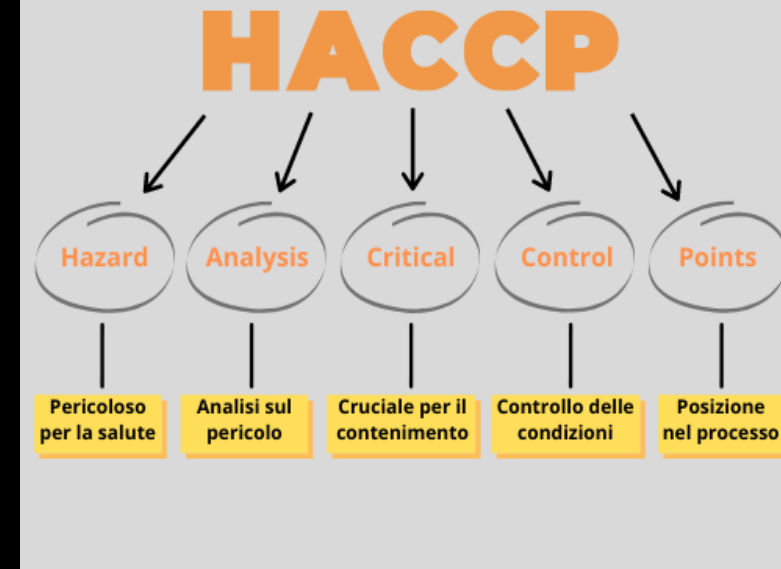
Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regg. 882/04 e 854/04



Applicazione autocontrollo

art. 5 Reg. CE 852/2004

(igiene dei prodotti alimentari) che impone agli OSA di predisporre, attuare e mantenere una procedura permanente basata sui principi del sistema HACCP.



Controllo dei pericoli:

Tenuta delle registrazioni

(punto 7, parte A, allegato 1)

Gli operatori del settore

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.

Obblighi degli Operatori del settore



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

REQUISITI APPLICABILI ALLO SBARCO

- ✓ Presenza impianto erogazione acqua potabile
- ✓ Possibilità di illuminazione
- ✓ Adeguato sistema di drenaggio delle acque
- ✓ Pavimentazione idonea ad evitare ristagni
- ✓ Le attrezzature devono essere in condizioni igieniche idonee
- ✓ 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 ed a temperatura idonea.

PROTEZIONE DA CONTAMINANTI BATTERICI
RISPETTO DELLE TEMPERATURE DI
CONSERVAZIONE

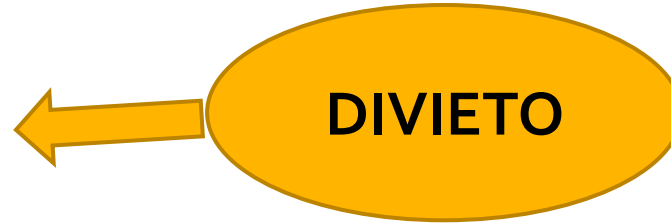


Controlli ufficiali allo sbarco

Linee guida prodotti della pesca
Rep. atti 195/CSR del 5/11/2015

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

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



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

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

Trasporto prodotti ittici

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

- *punto di sbarco*
- *identificazione dell'imbarcazione*
- *identificativo del produttore primario*
- *data dello sbarco (e data della pesca se non coincide con la data dello sbarco)*
- *zona FAO di pesca*
- *denominazione scientifica e commerciale delle specie ittiche*
- *quantitativo in peso e numero dei colli/cassette*
- *stabilimento di destinazione*
- *eventuale lotto identificativo del prodotto*
- *eventuali additivi utilizzati*



*Linee guida prodotti della pesca
Rep. atti 195/CSR del 5/11/2015*



Trasporto prodotti della pesca

Guida per gli operatori del settore alimentare

*Linee guida prodotti della pesca
Rep. atti 195/CSR del 5/11/2015*

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

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

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



Trasporto prodotti della pesca

Guida per gli operatori del settore alimentare

*Linee guida prodotti della pesca
Rep. atti 195/CSR del 5/11/2015*

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

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

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

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

Trasporto prodotti della pesca

Guida per gli operatori del settore alimentare

- Non è consentito il trasporto e la conservazione dei prodotti della pesca in acqua e ghiaccio nelle fasi di commercio al dettaglio

- Negli stabilimenti dove **non ci sono spazi adeguati** per le operazioni di **rincassetamento e di ghiacciatura**, il prodotto può rimanere in acqua e ghiaccio fino al successivo stabilimento



Nelle rivendite al dettaglio (pescherie, ecc.) non è consentita la conservazione in acqua e ghiaccio. Gli operatori che ricorrono a tali modalità di conservazione nelle fasi successive alla produzione primaria devono gestire correttamente i pericoli correlati in modo adeguato nel proprio sistema di autocontrollo, tenendo conto che i prodotti della pesca così trasportati possono conservare per lungo tempo i caratteri organolettici del pesce fresco.

Controlli ufficiali: compiti della A.C.



Linee guida prodotti della pesca
Rep. atti 195/CSR del 5/11/2015

L' A. C. verifica che l'OSA abbia sotto controllo i processi produttivi

- Verifica registrazione del mezzo di trasporto ai sensi art. 6 del Regolamento CE 852/2004
- Verifica requisiti igienico sanitari (Allegato 1 del Reg. Ce 852/2004) e condizioni di trasporto (Reg. CE 853/2004, allegato III, Sezione VIII, Cap. VIII)

1. condizioni igieniche e strutturali del mezzo di trasporto;
2. requisiti dei contenitori per il trasporto dei prodotti refrigerati (assicurarsi che l'acqua di fusione del ghiaccio non venga o resti a contatto con il prodotto);
3. Condizioni di temperatura di trasporto previste dal Reg Ce 853/2004 e procedure di autocontrollo;
4. Regolarità documentale e corrispondenza con il prodotto trasportato, procedure di rintracciabilità.

Marchiatura ed identificazione



Guida operatori settore

IT
XXX
CE



- Il marchio di identificazione va apposto presso gli stabilimenti riconosciuti o navi officina prima che lasci lo stabilimento di produzione;
- può essere apposto direttamente sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio o essere stampato su un'etichetta e apposto a sua volta su un involucro, sul prodotto o sull'imballaggio.

- *Offre garanzie del rispetto dei requisiti generali previsti dal Reg. (CE) 852/2004 e di quelli specifici di cui all'allegato III, sezione VIII del Reg (CE) 853/2004*

IL PRODOTTO PRIMARIO CEDUTO DIRETTAMENTE ALL'OSA DELLA PRODUZIONE PRIMARIA NON NECESSITA DI MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE

Marchiatura ed identificazione



- **Non è consentito** commercializzare prodotti della pesca in confezioni destinate al consumatore finale **privi di marchiatura di identificazione** relativi allo stabilimento che ha commercializzato il prodotto.

- Anche i prodotti della pesca commercializzate **in cassette** da stabilimenti riconosciuti devono riportare il marchi di identificazione



IT
XXX
CE

Distribuzione e somministrazione

Attuare procedure di **autocontrollo** sia nelle fasi di commercializzazione all'ingrosso o/e al dettaglio che nelle fasi di somministrazione

EVITARE
INTERRUZIONE
DELLA CATENA
DEL FREDDO

PROTEZIONE DALLA
CONTAMINAZIONE

CONTROLLO DELLE
TEMPERATURE
(ghiaccio fondente)

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

Obiettivo: ostacolare lo sviluppo microbico

La vendita contestuale di prodotti ittici congelati e' possibile purchè la temperatura sia mantenuta a -18°C attraverso l'ausilio di idonee apparecchiature.

Distribuzione e somministrazione

VENDITA DEL PRODOTTO DECONGELATO

L'utilizzo di metodi alternativi al decongelamento in frigorifero presuppone la validazione scientifica riportata nel piano di autocontrollo

E consentito **il decongelamento** a condizione che le procedure di autocontrollo prevedano i tempi e le temperature di scongelamento, non superiore ai + 4°C



INDIVIDUARE I PERICOLI NEL PIANO DI AUTOCONTROLLO

LA MANCANZA DI INFORMAZIONI AL CONSUMATORE SULLO STATO FISICO DEL PRODOTTO PUO' ESSERE SANZIONATO ANCHE PENALMENTE PER FRODE COMMERCIALE

**Nella fase di vendita al dettaglio deve sempre essere riportata la dicitura
«PESCE DECONGELATO DA CONSUMARSI ENTRO LE 24 ORE»
«DA NON RICONGELARE»**

VENDITA DEL PRODOTTO DECONGELATO

Distribuzione e somministrazione



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

Il termine **“SCONGELATO”** deve figurare e deve essere **indicato in etichetta**

DEROGHE: casi in cui il termine SCONGELATO non deve figurare (art. 28, c. 4 del Reg UE 404/2011)

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



Norme sanitarie per i prodotti della pesca

Guida per gli operatori del settore alimentare

Oltre a garantire la conformità ai requisiti microbiologici del regolamento (CE) n. 2073/2005, gli operatori del settore alimentare devono garantire, in funzione della natura del prodotto o delle specie, che i prodotti della pesca immessi sul mercato per il consumo umano soddisfino i requisiti contenuti nel capitolo V del regolamento (CE) 852/2004 e regolamento (CE) 853/2004.

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

A. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEI PRODOTTI DELLA PESCA

Gli operatori del settore alimentare devono effettuare un esame organolettico dei prodotti della pesca. In particolare, tale esame deve garantire che i prodotti della pesca soddisfino tutti i criteri di freschezza.

Norme sanitarie per i prodotti della pesca

B. ISTAMINA

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

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

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

INDICATORI DI FRESCHEZZA

Se dall'esame organolettico emergono dubbi circa lo stato di freschezza dei prodotti della pesca

Prelievo di campioni (*All. VI Cap. I Regolamento UE 2019/627*) da sottoporre ad esame di laboratorio per la determinazione dei livelli di:

- ✓ *Azoto basico volatile totale (ABVT)*
- ✓ *Trimetilamina – azoto (TMA- N)*

Rintracciabilità ed etichettatura dei prodotti della pesca

- **Regolamento (UE) n. 1379/2013** riguarda in modo specifico le **Informazioni obbligatorie** da riportare in etichetta per i prodotti della pesca e dell'acquacoltura
 - *Si inserisce in un più ampio contesto definito anche dal Reg. 1380/2013*



- **informazioni al "Consumatore Finale"**

in etichetta (*art.8 del Reg. 2065/2001*), marchio adeguato (*art. 68 del Reg. CE n.404/2011*) o contrassegno/etichettatura adeguati, e per i prodotti **non preimballati** le informazioni possono essere fornite tramite cartelloni pubblicitari o *poster* (*art.35 comma 2 del Reg. (UE) n. 1379/2013*)

Indicazioni in etichetta

la denominazione commerciale della specie e il suo nome scientifico, secondo la nomenclatura prevista dai Decreti nazionali (come previsto dall'art.3 e 8 del Reg. (CE) n. 2065/2001, dall'art. 58 del Regolamento (CE) n. 1224/2009, dall'art. 68 del Reg. CE n.404/2011, e infine dall'art. 35 del Reg. UE 1379/2013);



il metodo di produzione, in particolare mediante i termini "...*pescato*..." (se *pescato in acque marine*)" o "...*pescato in acque dolci*..." (se *pescato in acque dolci interne*)" o "...*allevato*...",

ZONE FAO

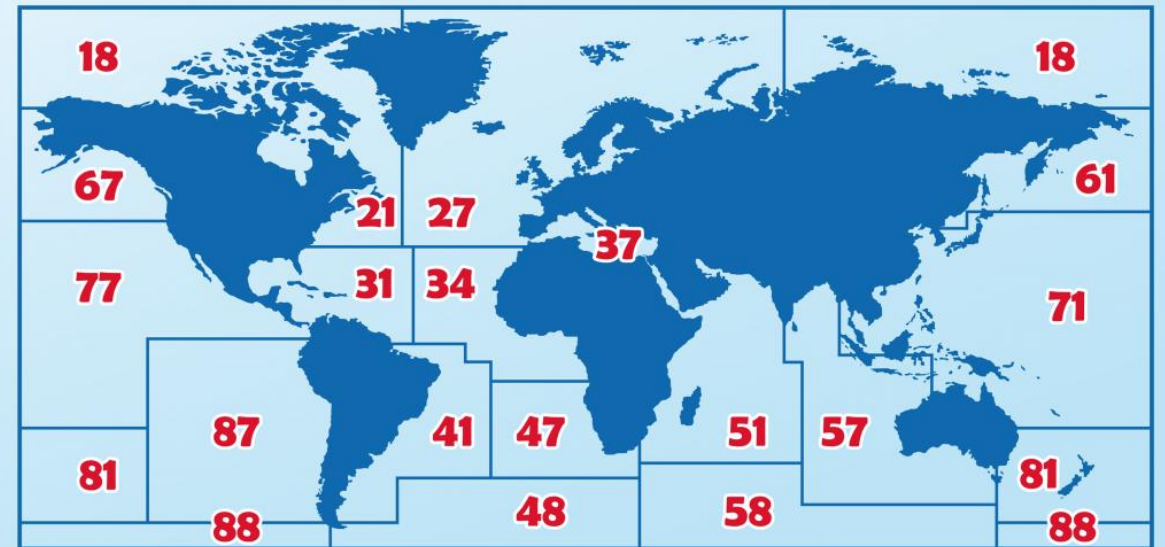
la zona in cui il prodotto è stato catturato o allevato

l'indicazione della **zona di cattura** con il solo riferimento alla definizione della **Zona FAO** (es. "**Zona FAO n. 37**") è ammessa tra operatori commerciali ma **può essere omessa** per i prodotti esposti alla vendita al consumatore finale, (Circolare 22 maggio 2002 n. 21329); in aggiunta l'operatore può indicare una zona di cattura o di produzione più precisa (art. 38 Regolamento UE 1379/2013)

se il prodotto è stato scongelato

Mappa Mondiale delle Zone di Pesca

Atlantico Nord Occidentale	Zona FAO 21	Atlantico Sud-Orientale	Zona FAO 47
Atlantico Nord Orientale	Zona FAO 27	Mar Mediterraneo	Zona FAO 37
Mar Baltico	Zona FAO 27.III.d	Mar Nero	Zona FAO 37,4
Atlantico Centro-Occidentale	Zona FAO 31	Oceano Indiano	Zona FAO 51 e 57
Atlantico Centro-Orientale	Zona FAO 34	Oceano Pacifico	Zona FAO 61, 67, 71, 77, 81, e 87
Atlantico Sud-Occidentale	Zona FAO 41	Atlantico	Zona FAO 48, 58 e 88



In base ad accordi internazionali coordinati dalla FAO ,per convenzione gli oceani e i mari del globo sono stati suddivisi in grandi aree numerate

Indicazioni in etichetta



La normativa europea obbliga produttori e rivenditori a riportare in etichetta precise informazioni che determinano la TRACCIABILITÀ DEL PESCE LUNGO L'INTERA FILIERA, a tutela del consumatore comunitario che può effettuare scelte consapevoli.



A photograph of a sailboat on the sea at sunset. The sun is low on the horizon, creating a warm orange glow. The water is dark blue with white foam from the boat's wake. In the background, there are silhouettes of mountains. The text "GRAZIE DELL'ASCOLTO!" is overlaid in green.

GRAZIE DELL'ASCOLTO!