

DELIVERABLE D5.3.2

Practical guide for SSF operators for direct sale (ITALIAN version)

Project ID	10045781
Project acronym	Adri.SmArtFish
Project full title	Valorisation of SMall-scale ARTisanal FISHery of the Adriatic coasts, in a context of sustainability
WP5	Policy making and shared management
Activity 5.2	Harmonisation of regulation framework
Partner in charge	PP9
Partners involved	LP
Status	Final
Distribution	Public
Date	29/03/2022





GUIDA PRATICA PER LA VENDITA DIRETTA DEI PRODOTTI DELLA PICCOLA PESCA ARTIGIANALE

Progetto Adri.SmArtFish

"Valorisation of SMall-scale ARTisanal FISHery of the Adriatic coasts, in a context of sustainability"

VALORIZZAZIONE DELLA PICCOLA PESCA ARTIGIANALE NELLE COSTE DELL'ALTO ADRIATICO
IN UN CONTESTO DI SOSTENIBILITÀ

Presentazione

Il progetto "Valorisation of Small-scale ARTisanal FISHery along the Adriatic coasts, in a context of sustainability" (acronimo: Adri.SmArtFish; ID: 10045781), si svolge nell'ambito del Programma di cooperazione transfrontaliera INTERREGV-A Italy-Croatia 2014- 2020, ed è finanziato dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR).

Esso vede la partecipazione di dieci istituzioni di Croazia ed Italia, ossia la Regione Marche, la Regione Emilia Romagna, la Regione Veneto, la Regione Friuli Venezia Giulia, la Contea Istriana (Istarska Županija), la Contea Litoraneo Montana (Primorsko-Goranska Županija), la Contea di Zara (Zadarska Županija), il Ministero dell'Agricoltura della Repubblica di Croazia (Ministarstvo Poljoprivrede), l'Università Cà Foscari di Venezia e l'Istituto per la Pesca e l'Oceanografia di Spalato (Institut Za Oceanografiju i Ribarstvo - IZOR).

Capofila del progetto è la Direzione Agroambiente, Programmazione e Gestione Ittica e Faunistico Venatoria della Regione Veneto, ed il suo scopo è quello di proteggere, promuovere e rafforzare il ruolo degli attori del settore della piccola pesca costiera, migliorarne le condizioni e la competitività, e rafforzare le capacità di azione professionale, sociale, intersettoriale, economica e di mercato a livello locale, regionale, nazionale e internazionale.

La piccola pesca e la piccola pesca artigianale costiera sono fondamentali segmenti della pesca nelle acque marine e interne, effettuata da imbarcazioni di lunghezza complessiva inferiore a dodici metri, che non utilizzano attrezzi da pesca trainati, così come definite dall'art. 3, c. 2, lett. 14, Reg. UE 508/2014 (cfr. art. 1 del DM Mipaaf 7 dicembre 2016).

Tale settore per le tecniche e il tipo di imbarcazioni utilizzate, è più vicino al concetto di sfruttamento sostenibile delle risorse rinnovabili, ed è da molti anni al centro dell'attenzione della Politica Comune della Pesca dell'Unione Europea.

Anche il Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP), ha riservato alla pesca costiera artigianale particolari misure per lo sviluppo della sostenibilità di questo segmento, considerato generalmente meno impattante sulle risorse, ed a maggiore valenza sociale, ma non competitivo nel Mediterraneo in mancanza di sostegni pubblici.

Secondo questo approccio, è fondamentale un aiuto strutturale a sostegno della flotta peschereccia della pesca costiera artigianale, finalizzato alla difesa dell'occupazione, al ricambio generazionale, alla salvaguardia delle tradizioni e culture locali, allo startup di nuove imprese.

I sistemi produttivi della pesca costiera artigianale sono, infatti, spesso vulnerabili, specie

¹ Art. 3, c. 2, lett. 14, Reg. UE 508/2014 del 15 maggio 2014 : "Ai fini del presente regolamento si intende per:... 14) «pesca costiera artigianale»: 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".

a livello economico, perché fortemente dipendenti dall'evoluzione sia qualitativa che quantitativa delle catture.

Nell'area del progetto Italia-Croazia, sub-zona FAO GSA 17 – Adriatico Settentrionale il settore della piccola pesca artigianale rappresenta il 50% della flotta italiana ed il 90% della flotta croata che opera.

Il progetto Adri.SmArtFish mira ad affrontare la mancanza di competitività rispetto ad altre flotte, la difficoltà di accesso al mercato, dei prezzi troppo bassi per i prodotti pescati, della diminuzione degli stock e delle biodiversità, della diminuzione dei valori del mercato e dell'aumento dei costi di gestione.

Asset strategico del progetto è la creazione di un'associazione transfrontaliera composta dalle associazioni nazionali dei piccoli pescatori afferenti, rispettivamente, alla Repubblica di Croazia e alla Repubblica Italiana, nonché dai piccoli pescatori costieri di tutto il mare Adriatico, in grado di porre le basi per una gestione coordinata delle risorse biologiche marine.

L'obiettivo è quello di ottenere una sostenibilità equilibrata, razionale e orientata della piccola pesca nell'area di attuazione del progetto (Nord Adriatico, Sottozona Geografica GSA 17 della FAO), mediante l'adozione di un Disciplinare per la tutela del marchio collettivo della piccola pesca artigianale dell'alto Adriatico, promosso da tutti i partners, al cui rispetto è preordinato il marchio collettivo "Adriatic Small Scale Fishery", di cui è titolare la Regione Veneto, al quale potranno accedere tutti i piccoli pescatori che intendono rispettare il Protocollo condiviso per la sostenibilità della piccola pesca artigianale, a tutela dei consumatori e dell'ambiente marino.

Il 2022, oltretutto, è anche stato dichiarato dalle Nazioni Unite Anno internazionale della pesca artigianale e dell'acquacoltura (IYAF 2022). La cerimonia inaugurale ha evidenziato il contributo dato dai pescatori artigianali, dai piscicoltori e dai lavoratori del settore ittico al benessere umano, a sistemi alimentari sani e all'eradicazione della povertà, attraverso un uso responsabile e sostenibile delle risorse ittiche e dell'acquacoltura.

Il presente opuscolo ha l'ambizione di costituire un prezioso e comodo vademecum per i piccoli pescatori artigianali in materia di produzione e vendita dei prodotti ittici, finalizzato all'acquisizione ed al mantenimento del marchio **"Adriatic Small-Scale fisheries"**, il cui scopo è quello di garantire elevati standard qualitativi dei prodotti e servizi legati all'attività di piccola pesca svolta secondo le linee guida del **Disciplinare per la tutela del marchio collettivo della piccola pesca artigianale dell'alto Adriatico** e che il progetto Adri. Smart.Fish mira a preservare a tutela degli operatori, dell'ambiente e dei consumatori finali.

INDICE

1. Caratteristiche delle imbarcazioni e degli attrezzi

2. Normativa igienico-sanitaria in fase di produzione

- a. Pericoli di contaminazione di natura alimentare

3. Disposizioni in materia di vendita diretta del pescato

- a. Vendita diretta di piccoli quantitativi a bordo del peschereccio
- b. Vendita diretta di piccoli quantitativi su aree pubbliche in forma non itinerante
- c. Vendita diretta su aree pubbliche in forma non itinerante o in locali aperti al pubblico di quantitativi superiori a 100Kg barca/giorno
- d. Vendita diretta in locali aperti al pubblico di quantitativi superiori a 100Kg barca/giorno

4. Requisiti igienico-sanitari in fase di vendita

- a. Vendita di piccoli quantitativi a bordo del peschereccio
- b. Vendita su aree pubbliche a terra in forma non itinerante (ad es. banchi temporanei) di piccoli quantitativi
- c. Vendita diretta su aree pubbliche in forma non itinerante o in locali aperti al pubblico di quantitativi superiori a 100kg barca/giorno
 - i. Stabili costruzioni
 - ii. Negozi mobili
 - iii. Banchi temporanei
- d. Vendita diretta in locali aperti al pubblico di quantitativi superiori a 100Kg barca/giorno

5. Iter amministrativi per l'avvio dell'attività



CARATTERISTICHE DELLE IMBARCAZIONI E DEGLI ATTREZZI

L'art. 3 del Regolamento (CE) 508/2014, istitutivo del FEAMP, definisce “pesca costiera artigianale” la pesca praticata da natanti di lunghezza inferiore ai 12 metri LFT, con stazza inferiore ai 15 GT, abilitati alla pesca entro le 12 mn dalla costa e non in possesso di licenza per attrezzi trainati come risultano dalla tab. 3 dell'allegato al Reg (CE) 1799/2006 (ex tabella 3 dell'allegato I del regolamento CE n. 26/2004).

Il **DM MIPAFF del 7 dicembre 2016** all'art. 1 elenca le attrezzature consentite nella piccola pesca artigianale².

Il Progetto AdriSmartFish propone peraltro l'adozione di un Disciplinare per la tutela del marchio collettivo della piccola pesca artigianale dell'alto Adriatico da parte di tutti gli operatori che intendono fregiarsi del relativo marchio collettivo europeo “Adriatic Small Scale Fishery” a miglior tutela della produzione, dell'ambiente, e dei consumatori.

Il disciplinare per la tutela del marchio collettivo della piccola pesca artigianale dell'alto Adriatico “Adriatic Small Scale Fishery” si rivolge agli operatori di settore che sono disposti a svolgere le loro attività con attrezzi passivi o altre tecniche di raccolta consentite (come la raccolta a mano), e prevede, pertanto, l'utilizzo esclusivamente dei seguenti attrezzi, naturalmente in quanto indicati in licenza.

Tramaglio / Imbrocco

Con questa tipologia di pesca, il pesce viene catturato tra le reti. Queste possono essere principalmente di due tipi: tramaglio (composto da tre pannelli di rete: uno interno, con la maglia più piccola, e due esterni con la maglia più ampia) o imbrocco a rete singola (costituito da un unico pannello di rete). Queste reti sono posate sul fondo e tenute aperte verticalmente tramite le 'lime' di galleggianti e di piombi. Il tramaglio per seppie può montare un pezzo di rete fatto di fili spessi, con dimensioni variabili delle maglie (20-40 mm) e un'altezza da 20 a 40 cm. Questo pannello è fissato tra la lima di piombi (cioè la parte della rete a contatto con il fondo) e il tramaglio e viene utilizzato per sollevare la rete di circa 30 cm dal fondo.



Tramaglio



Tramaglio per seppie



Imbrocco

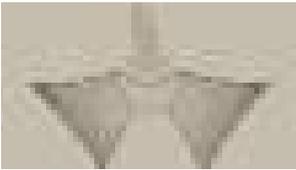
² i) Rete da posta calate (ancorate) GNS; ii) Rete da posta circuitanti GNC; iii) Reti a tramaglio GTR; iv) Incastellate – Combinata GTN; v) Nasse e Cestelli FPO; vi) Cogolli e Bertovelli FYK; vii) Lenze a mano e a canna (manovrate a mano) LHP; ix) Lenze a mano e a canna (meccanizzate) LHM; x) Lenze trainate LTL; xi) Arpione HAR

Trappole

Le trappole sono dedicate alla cattura di pesci, crostacei o molluschi e hanno la forma di gabbie o altri contenitori. Sono realizzati in vari materiali, ma comunemente vengono utilizzate reti in nylon o ferro e strutture in plastica e hanno una o più aperture. Di solito sono posizionate sul fondo, con o senza esca, in file collegate con corde.

Nasse e bertovelli

Le nasse sono normalmente utilizzate in aree poco profonde. Sono di forma cilindrica o conica e sono montate su anelli o altre strutture rigide, completamente ricoperte di rete e possono essere completate da ali o guide che indirizzano il pesce verso l'apertura della trappola.



Cogollo o Bertovello



Trappola per lumache



Nassa per seppie

La pesca costiera artigianale intesa come indicato sopra non può mai usare dunque gli attrezzi trainati





NORMATIVA IN MATERIA IGIENICO-SANITARIA IN FASE DI PRODUZIONE

I **Regolamenti comunitari CE 178/2002 e CE 852/2004 e 853/2004** costituiscono il cosiddetto Pacchetto igiene in materia igienico sanitaria: il pescatore diventa operatore del settore alimentare e i prodotti, se destinati al consumo umano, diventano alimenti dal momento della raccolta.

Il Regolamento CE 852/2004 ha esteso il controllo igienico-sanitario degli alimenti anche alla produzione primaria dei prodotti della pesca (compresi crostacei e i molluschi cefalopodi, bivalvi e gasteropodi), che pertanto sono ora disciplinati lungo tutta la filiera alimentare fino al consumatore finale.

Per produzione primaria, in relazione ai **prodotti della pesca**, si intendono le attività di:

- pesca, raccolta di prodotti vivi della pesca, in vista dell'immissione sul mercato, nonché le operazioni connesse, se svolte a bordo di navi da pesca, di:
- macellazione,
- dissanguamento,
- decapitazione,
- eviscerazione,
- taglio delle pinne,
- refrigerazione,
- confezionamento (secondo la definizione del Reg. CE 852/2004 (art. 2 lettera J) "il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore" quindi per la pesca si tratta della procedura di incassetamento svolta sui motopesca).

Inoltre:

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

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

L'allegato I del Regolamento CE 852/2004 prevede che gli operatori che effettuano la produzione primaria rispettino i seguenti requisiti di igiene dei prodotti di origine animale:

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

a. Pericoli di contaminazione di natura alimentare

Tutti i prodotti della pesca sono soggetti a pericolo di contaminazione, di carattere primario, ossia derivanti dall'ambiente dove vive l'animale, o secondario, conseguente cioè alle operazioni di cattura/raccolta.

I pericoli sono:

- **fisici**: esposizione a calore e/o luce solare diretta; interruzione della catena del freddo; presenza di corpi estranei derivanti dall'ambiente in cui vive abitualmente il pesce (es. sabbia, conchiglie, sassi); contaminazione con oggetti che cadono accidentalmente nel pescato, quali contenitori di plastica o loro parti, frammenti di vetro, di metallo o ami che possono risultare più frequenti nel caso della pesca con i palangari; non particolarmente pericolosi, perché facilmente individuabili e rimovibili;
- **chimici**: metalli pesanti, carburanti e altri idrocarburi, pesticidi, diossine, PCB; più insidiosi e spesso legati a particolari ambienti (foci dei fiumi, le aree portuali o la fascia costiera a ridosso di poli industriali). Il Reg. CE 1881/2006 disciplina i livelli massimi di alcuni contaminanti, ma è raccomandato che l'operatore assuma informazioni sui rischi sanitari di ciascuna zona di pesca presso gli organismi pubblici preposti (ARPA, Istituti Zooprofilattici, Autorità portuali, etc.).

Sostanze chimiche particolarmente insidiose sono:

le biotossine: presenti in particolar modo nei molluschi bivalvi che hanno filtrato acqua con presenza di alghe che producono tossine, che possono causare estese morie animali ed avvelenamenti alimentari (PSP, DSB, ASP) anche perché resistono al calore ed alla cottura;

l'istamina: deriva dalla decarbossilazione dell'istidina, particolarmente presente nelle famiglie di Scombroidei (sgombro, lanzardo, palamita, tombarello, tonno) ed in misura minore nei Clupeidi (sardine, acciughe, spratti); la sua presenza nei prodotti della pesca deriva prevalentemente dalla degradazione batterica dopo la morte del pesce, favorita da temperature oltre i 6 °C, e dall'eccessivo intervallo di tempo tra cattura e refrigerazione; può causare severe intossicazioni, ma con decorso generalmente benigno ed effetti (disturbi gastrointestinali, nausea, cefalea, vertigini e reazioni cutanee) che si risolvono in 24 ore.

I pesci velenosi (pesce palla, pesce luna, ruvetto): sempre più presenti nei nostri mari a causa dell'innalzamento delle temperature, l'insidia è dovuta alla presenza nelle loro carni di biotossine tossiche, e ne è vietata la vendita (cfr. Reg. CE 853/2004), ad eccezione dei Gempylidi (ruvetto), che può essere venduto con particolari prescrizioni.

- **biologici**: parassiti, batteri, virus che possono provocare patologie nell'uomo.

* i **parassiti**: parassita più frequente nelle specie ittiche di interesse commerciale è l'**Anisakis**, particolarmente presente specie in tardo autunno ed inverno nelle alici (*Engraulis encrasicolus*), sardine (*Sardina pilchardus*), sgombri (*Scomber scombrus*), aringhe (*Clupea harengus*), triglie (*Mullus* sp.), nasello (*Merluccius merluccius*), melù (*Micromesistius potassou*), pesce sciabola (*Leptodopus caudatus*), sugarello (*Trachurus trachurus*). I pesci maggiormente colpiti sono di taglia superiore ai 18 cm. L'uomo è un ospite accidentale del parassita, che generalmente muore nel nostro apparato digerente senza poter completare il ciclo vitale, ma genera problemi gastroenterici come dolori addominali, diarrea, nausea, vomito.

* i **batteri autoctoni** (*Clostridium botulinum*, *Listeria monocytogenes*, *Vibrio* spp) sono distribuiti nell'ambiente tipico in cui vivono le specie ittiche in base a: temperatura, salinità dell'acqua, tipo di fondale e quantità di nutrienti presenti.

Il *Clostridium botulinum* è presente nei sedimenti del fondale marino delle zone costiere, e si trova nelle branchie e nell'intestino di pesci, molluschi e crostacei bentonici. È molto pericoloso per l'uomo, viene trasmesso per ingestione di prodotti contaminati e può essere letale per crisi respiratorie e paralisi. Il rischio si evita mantenendo il prodotto a basse temperature, e consumandolo subito dopo la cottura.

La *Listeria monocytogenes* è presente soprattutto nei fondali marini, contamina le superfici (pelle, muco, branchie, coda) e le cavità intestinali dei pesci; particolarmente temibile in caso di preparazioni crude, marinate o affumicate a freddo, è responsabile di meningiti, setticemia e infezioni polmonari, colpisce in particolare anziani, bambini, persone con deficit immunitari, e resiste alle basse e alte temperature, almeno 70-

75°C, proliferando anche a temperatura di refrigerazione. Va limitato utilizzando a bordo corrette prassi igieniche.

I *Vibrio spp* sono presenti nelle acque marine mediterranee come componenti della microflora batterica, specie nei molluschi, soprattutto se provenienti da acque temperate o tropicali. Alcune specie sono patogene per l'uomo, dando generalmente disturbi di tipo gastroenterico.

* i ***batteri alloctoni*** sono batteri potenzialmente patogeni per l'uomo, presenti non in ambiente marino ma sull'epidermide umana, in altre matrici biologiche o in contenitori che le abbiano contenute. I più diffusi a cui prestare attenzione sono *Salmonella spp.*, *Escherichia coli* e altri batteri coliformi, *Staphylococcus aureus*.

I batteri del genere *Salmonella spp* hanno sopravvivenza in mare di breve durata, ma in ambiente non acquatico può moltiplicarsi tra i 5 e i 46°C. P, ma, pur potendo resistere anche in presenza di refrigerazione, la catena del freddo ne impedisce o rallenta la moltiplicazione nelle materie prime. Una cottura attenta può inoltre essere efficace per uccidere i batteri presenti. Dà sintomi di origine gastroenterica quali dolori addominali, nausea, febbre, vomito e diarrea.

L'Escherichia coli, come anche altri coliformi. è presente comunemente nell'intestino dei mammiferi e dell'uomo, ma è molto resistente alla salinità e prolifera per scarsa igiene durante la manipolazione o lavorazione del pescato associate alla qualità delle acque di prelievo. Dà sintomi di diarrea, dolori addominali, febbre, colite. essenziali alla lotta contro le infezioni sono l'igiene personale, delle attrezzature e degli ambienti di lavoro ed una buona cottura dei prodotti ittici prima del consumo.

Staphylococcus aureus cresce a temperature comprese tra i 10 ed i 45°C ed è limitato dalle buone pratiche di lavorazione e dal mantenimento di temperature di refrigerazione inferiori a 4°C. Dà sintomi di debolezza, nausea, vomito, diarrea, che compaiono poche ore dopo l'ingestione, ma scompaiono in genere entro le 24 ore.

* i ***virus***: i principali, presenti prevalentemente nei molluschi, sono il virus dell'Epatite A (HAV) e il gruppo dei Norovirus (NV)

L'Epatite A: Virus dell'Epatite A (HAV): più diffuso nei Paesi in via di sviluppo, la loro sua diffusione in Italia è comunque attualmente sottostimata. Deriva spesso da carenze igienico-sanitarie e da prodotti ittici pescati in acque contaminate da materiale fecale. Risulta difficile da diagnosticare perché in genere, il tempo che intercorre dall'ingestione di cibo infetto all'insorgenza dei sintomi è tra le 4 e le 6 settimane; la malattia ma non nelle persone giovani e sane non dà sintomi gravi, limitandosi soprattutto a presenza di algie simil-influenzali, con dolore colico al fianco destro; la guarigione è, con guarigione spesso spontanea.

I *Norovirus*: principale agente di malattia gastroenterica infettiva virale (con sintomatologia spesso aspecifica, che comprende vomito, diarrea, crampi addominali). Rappresentano un problema di sanità pubblica per la facilità di contaminazione, che è possibile prevenire con la catena del freddo, che ne rallenta la proliferazione.



DISPOSIZIONI IN MATERIA DI 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'imprenditore e le Province confinanti.

È considerato imprenditore ittico il titolare di licenza di pesca, che esercita professionalmente ed in forma singola, associata o societaria, l'attività di pesca professionale.⁴

La vendita diretta è ritenuta 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.), anche se gli operatori di settore devono rispettare tutti gli obblighi in materia igienico-sanitaria, trattandosi pur sempre di vendita di prodotti alimentari (è prescritta la registrazione di SCIA alimentare in qualità di operatore del settore alimentare).

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 a seconda che il quantitativo giornaliero del pescato venduto sia o meno superiore a 100 Kg per barca al giorno.

Nel caso di quantitativi inferiori al quintale/barca/giorno, la vendita può avvenire:

- a bordo del peschereccio;
- su aree pubbliche in forma non itinerante.

Ove le quantità siano superiori al quintale/barca/giorno, la vendita diretta può avvenire:
su aree pubbliche in forma non itinerante;
in locali aperti al pubblico.

L'esercizio del commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari deve essere svolto dal commerciante nel rispetto delle norme comunitarie, nazionali e regionali che tutelano le esigenze igienico sanitarie. Tali requisiti igienico sanitari per il commercio dei prodotti sulle aree pubbliche sono indicati *nell'ordinanza del Ministero della Salute del 03 Aprile 2002*

⁴ Cfr. art. 4 del D.Lgs. 153/2004

a. Vendita diretta di piccoli quantitativi a bordo del peschereccio



La cessione diretta del pescato da bordo dell'imbarcazione senza intermediari al consumatore finale o all'esercente di un esercizio di commercio al dettaglio di prodotti primari è esercitabile per piccoli quantitativi, vale a dire per quantitativi nel complesso non superiori a 100 kg barca/giorno.

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 magazzino 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 I 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.

Deve, inoltre, notificare l'esercizio dell'attività di vendita diretta all'autorità competente (A.S.L. competente per territorio) con le procedure attualmente vigenti in materia di procedimenti amministrativi (S.C.I.A. Sanitaria), ed è prescritto l'obbligo di esposizione di 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.

b. Vendita diretta di piccoli quantitativi su aree pubbliche in forma non itinerante



La cessione diretta del pescato senza intermediari al consumatore finale o all' esercente di un esercizio di commercio al dettaglio di prodotti primari su aree pubbliche, appositamente individuate ed idoneamente attrezzate, è esercitabile per piccoli quantitativi, vale a dire per quantitativi non superiori nel complesso a 100 kg barca/giorno.

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

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.

L' imprenditore ittico deve comunque applicare nella sua attività le regole di igiene di base e le buone prassi igieniche, di cui all' Allegato I 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.

Deve, inoltre, notificare l' esercizio dell' attività di vendita diretta all' autorità competente (A.S.L. competente per territorio) con le procedure attualmente vigenti in materia di procedimenti amministrativi (S.C.I.A. Sanitaria), ed è prescritto l' obbligo di esposizione di 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”.

c. Vendita diretta su aree pubbliche in forma non itinerante o in locale aperto al pubblico di quantitativi superiori a 100kg barca/giorno



La cessione diretta del pescato al consumatore su aree pubbliche, appositamente individuate ed idoneamente attrezzate, od in locali aperti al pubblico per quantitativi superiori a 100 kg barca/giorno, sono disciplinati dai Regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 (in Italia cfr. Ordinanza Ministeriale del 3 aprile 2002).

La vendita su aree pubbliche può avvenire in:

costruzioni stabili: manufatti isolati o confinanti con altri aventi la stessa destinazione, oppure che accolgano servizi o altre pertinenze di un mercato, realizzata con qualsiasi tecnica e materiale;



negozi mobili: veicoli immatricolati come veicoli speciali uso negozio, opportunamente attrezzati per la produzione e/o la vendita di prodotti alimentari su aree pubbliche;



banchi temporanei: insieme di attrezzature di esposizione, anche dotati di sistema di trazione o di autotrazione, facilmente smontabili e allontanabili dal posteggio al termine dell'attività commerciale.



L'imprenditore ittico deve comunque applicare nella sua attività, sia su aree pubbliche che in locali aperti al pubblico, le regole di igiene di base e le buone prassi igieniche, di cui all'Allegato I 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.

Deve, inoltre, notificare l'esercizio dell'attività di vendita diretta all'autorità competente (A.S.L. competente per territorio) con le procedure attualmente vigenti in materia di procedimenti amministrativi (S.C.I.A. Sanitaria) ed è prescritto l'obbligo di esposizione di 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. Buone prassi igieniche della produzione.

d. Vendita diretta in locali aperto al pubblico di quantitativi superiori a 100kg barca/giorno

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 I 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.





REQUISITI IGIENICO-SANITARI IN FASE DI VENDITA

a. Vendita di piccoli quantitativi a bordo del peschereccio



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.

L'esposizione del prodotto va attuata 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).

Le attrezzature, gli strumenti, i contenitori, i veicoli e le imbarcazioni vanno tenuti puliti. È obbligatoria la conservazione 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 ed i rifiuti devono essere gestiti opportunamente.

Il personale addetto alla manipolazione deve essere in buona salute e seguire opportuni corsi di formazione sui rischi sanitari.

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.

b. Vendita su aree pubbliche a terra in forma non itinerante (ad es. banchi temporanei) di piccoli quantitativi



I banchi devono 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; devono avere piani rialzati da terra per un' altezza non inferiore a 1,00 metro.

I banchi di esposizione sono 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, e 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;

Deve esservi un serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacità, un lavello con erogatore automatico di acqua, un serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile. 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 devono essere in buona salute e seguire opportuni corsi di formazione sui rischi sanitari, e 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.

c. Vendita diretta su aree pubbliche in forma non itinerante di quantitativi superiori a 100kg barca/giorno

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, e può avvenire:

- i. In costruzioni stabili
- ii. In negozi mobili
- iii. In banchi temporanei

i. Stabili costruzioni



Per costruzione stabile si intende un manufatto isolato o confinante con altri che abbiano la stessa destinazione oppure che accolgano servizi o altre pertinenze di un mercato, realizzato con qualsiasi tecnica e materiale, e deve avere i seguenti requisiti:

1) essere posta permanentemente sull'area nell'intero periodo di tempo nel quale accoglie l'attività commerciale alla quale e' destinata; essere coperta, se non e' altrettanto protetta in un mercato in sede propria, e delimitata da pareti; realizzare un'adeguata protezione degli alimenti dalle contaminazioni esterne; essere sufficientemente ampia e ben ventilata; avere infissi bloccabili con serratura di sicurezza che vi impediscano l'accesso durante l'inattività; avere un'altezza interna utile di almeno 2,70 metri;

2) essere costruita con criteri tali da consentire l'esposizione, la vendita e la conservazione dei prodotti alimentari in modo igienicamente corretto; in particolare deve permettere un'adeguata pulizia ed evitare l'accumulo di sporcizia e la contaminazione degli alimenti;

3) avere un pavimento realizzato con materiale antiscivolo, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile con uno o piu' chiusini sifonati verso cui avviare i liquidi del lavaggio tramite pendenze idonee; avere pareti raccordate con sagoma curva al pavimento e rivestite per un'altezza di almeno 2,00 metri con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile; le eventuali pedane poste sopra il pavimento devono averne le stesse caratteristiche suddette e consentire il deflusso dei liquidi di lavaggio verso i chiusini sifonati;

4) essere allacciabile, nel suo ambito, a reti di fognatura, attraverso un chiusino sifonato, e di distribuzione d'acqua potabile;

5) avere nel suo interno un contenitore, dotato di dispositivo per l'apertura e la chiusura

non manuale, dove collocare un sacco di plastica a tenuta di liquidi e a perdere per la raccolta di rifiuti solidi. Tale contenitore deve essere collocato in modo da evitare ogni possibilità di contaminazione degli alimenti.

6) essere allacciata ad una fonte di distribuzione d'energia elettrica;

7) essere dotata di impianto frigorifero per la conservazione e l'esposizione dei prodotti, di capacità adeguata alle esigenze commerciali di ogni singola attività, che consenta la netta separazione dei prodotti alimentari igienicamente incompatibili, il mantenimento della catena del freddo (da 0°C a +4°C) ed il rispetto delle condizioni di temperatura di conservazione prescritte, per i prodotti deperibili, dalle norme vigenti (è consentita la conservazione dei prodotti della pesca in regime di freddo per mezzo di ghiaccio purché prodotto con acqua potabile);

8) essere dotata di lavello con erogatore azionabile automaticamente o a pedale di acqua calda e fredda, attrezzato con sapone liquido o in polvere e asciugamani non riutilizzabili.

9) 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;

10) I banchi utilizzati nella costruzione stabile per l'esposizione e la vendita dei prodotti alimentari devono essere, sia per caratteristiche costruttive che per caratteristiche tecnologiche, idonei sotto l'aspetto igienico-sanitario, tenendo conto dei prodotti alimentari esposti. Tali prodotti devono essere comunque protetti da appositi schermi posti ai lati dei banchi rivolti verso i clienti, verticalmente per almeno 30 centimetri di altezza dal piano vendita ed orizzontalmente, sopra tali ripari verticali, per una profondità di almeno 30 centimetri.

Deve essere prevenuta l'introduzione e la propagazione di malattie trasmissibili dagli animali all'uomo comunicando il sospetto della loro presenza alle Autorità competenti.

ii. Negozi mobili



Il negozio mobile è un veicolo immatricolato secondo il codice della strada come veicolo speciale uso negozio, con il quale viene esercitato il commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari, sia nei posteggi isolati sia dove questi sono riuniti in un mercato.

Il negozio mobile deve avere i seguenti requisiti:

- 1) struttura tecnicamente adeguata, in grado di assolvere alle esigenze igieniche di conservazione e protezione di prodotti alimentari, e realizzata con materiali resistenti, inalterabili e facilmente lavabili e disinfettabili, con un vano interno di altezza non inferiore a 2 metri ed il piano di vendita ad almeno 1,30 metri dalla quota esterna;
- 2) parete laterale mobile munita di dispositivo con funzione, comunque realizzata, di copertura protettiva dei banchi e delle altre apparecchiature eventualmente esposte;
- 3) impianto idraulico di attingimento che, in alternativa, sia collegabile con la rete di acqua potabile predisposta in un'area di mercato, oppure sia alimentata da apposito serbatoio per acqua potabile installato nel negozio mobile e di capacità adeguata alle esigenze dell'igiene personale e dei prodotti alimentari offerti o somministrati;
- 4) impianto idraulico di scarico che, in alternativa, sia collegabile con la fognatura predisposta in un'area di mercato oppure, quando non sia attrezzata l'area, riversi le acque reflue in un apposito serbatoio a circuito chiuso, di capacità corrispondente a quella del serbatoio per acqua potabile di cui al n. 3; nel secondo caso tale impianto di scarico deve essere corredato di un dispositivo atto ad aggiungere disinfettante biodegradabile alle acque reflue;
- 5) impianto elettrico che deve essere allacciato direttamente alla rete di fornitura

dell'energia elettrica predisposta in un'area di mercato oppure, in alternativa, qualora tale collegamento non sia stato ancora realizzato, l'impianto elettrico deve essere alimentato da un sistema autonomo di erogazione, comunque obbligatorio ed azionato, al fine di mantenere ininterrotta la catena del freddo, in tutti i negozi mobili utilizzati per la vendita dei prodotti deperibili, prima e al termine dell'attività di vendita durante il raggiungimento del mercato o al ritorno al deposito o al ricovero. Il sistema deve essere opportunamente insonorizzato secondo quanto previsto dalle vigenti normative, collocato in modo da evitare di contaminare con le emissioni, o comunque danneggiare, sia i prodotti alimentari nel negozio mobile sia l'ambiente esterno ad esso e utilizzato durante la sosta per la vendita, esclusivamente sulle aree pubbliche non attrezzate. Tutto il sistema deve garantire lo svolgimento corretto, da un punto di vista igienico-sanitario, della vendita dei prodotti alimentari, e, in particolare, deve garantire l'idoneo funzionamento degli impianti frigoriferi per il mantenimento della catena del freddo;

6) banchi fissi o a spostamento anche automatico, orizzontale o inclinato, idonei in ogni caso alla conservazione e protezione dei prodotti alimentari offerti o somministrati;

7) frigoriferi di conservazione ed esposizione che consentano la netta separazione dei prodotti alimentari igienicamente incompatibili, il mantenimento della catena del freddo e il rispetto delle temperature previste per i prodotti deperibili dalle norme vigenti;

8) lavello con erogatore azionabile automaticamente o a pedale di acqua calda e fredda, attrezzato con sapone liquido o in polvere;

9) contenitore, dotato di dispositivo per l'apertura e la chiusura non manuale, dove collocare un sacco di plastica a tenuta di liquidi e a perdere per la raccolta di rifiuti solidi. Tale contenitore deve essere collocato, all'interno del negozio mobile, in modo da evitare ogni possibilità di contaminazione degli alimenti.

Nell'interno dei negozi mobili, da sottoporre periodicamente ad idonei trattamenti di pulizia, disinfezione e disinfestazione, i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare i rischi di contaminazione.

E' consentita la conservazione nei negozi mobili di limitate quantità di prodotti, anche deperibili, rimasti invenduti al termine dell'attività di vendita. In tal caso i prodotti deperibili vanno mantenuti a temperatura controllata negli appositi impianti frigoriferi di cui i negozi mobili dispongono.

Devono essere disponibili le attrezzature necessarie per un'adeguata igiene personale; e 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.



iii. Banchi temporanei

I banchi temporanei sono 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.

I banchi temporanei devono rispettare i seguenti requisiti:

1) essere installati in modo che ne sia assicurata la stabilità durante l'attività commerciale utilizzando qualsiasi materiale purchè igienicamente idoneo a venire in contatto con gli alimenti che sono offerti in vendita;

2) avere piani rialzati da terra per una altezza non inferiore a 1,00 metro;

3) avere banchi di esposizione 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;

4) essere forniti di 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, del trasporto e durante la conservazione;

5) 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;

6) avere un serbatoio per l'acqua potabile di idonea capacità, un lavello con erogatore automatico di acqua, un serbatoio per lo scarico delle acque reflue di capacità corrispondente almeno a quella del serbatoio per acqua potabile;

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

8) i rifiuti devono essere gestiti opportunamente;

9) 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.

d. Vendita diretta in locali aperti al pubblico di quantitativi superiori a 100kg barca/giorno

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:

1) 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;

2) 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.);

3) 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;

4) 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.);

5) la temperatura di refrigerazione deve essere verificabile tramite dispositivo a lettura esterna incorporato nell'attrezzatura stessa

6) 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;

7) 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 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.



VIDA
30 ml

ITER AMMINISTRATIVI PER L'AVVIO DELL'ATTIVITÀ

Per la vendita di piccoli quantitativi inferiori a 100Kg/barca/giorno sia a bordo che in aree pubbliche in forma non itinerante è sufficiente oltre alla presentazione di S.C.I.A. Sanitaria per la vendita diretta di prodotti alimentari all' A.S.L. competente per territorio, la presentazione di una S.C.I.A. per la vendita del proprio pescato, presentata al Comune presso il quale deve essere esercitata la vendita, unitamente ad una 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.

Per la vendita di quantitativi superiori in aree pubbliche, invece, oltre alla suddetta documentazione è necessario:

- Presentazione di SCIA 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.





www.italy-croatia.eu

