



13  
Borini



# Ministero della Salute

DIPARTIMENTO PER LA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA, LA  
NUTRIZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI  
DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA DEGLI  
ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Ufficio III - Igiene prodotti di origine animale  
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

**Regioni e Province Autonome  
di Trento e Bolzano**  
Servizi veterinari

e.p.c.

MIPAAF  
PEMAC IV

Associazioni di categoria:

FEDERCOOPESCA  
Fax 06 48913917

FEDERPESCA  
Fax: 06 8535 2992

ASSOITTICA  
Fax 06 85.35.29.92

LEGAPESCA  
Fax 06 4416 4723-4

A.I.C.P./A.G.C.I. Associazione Italiana Cooperative della Pesca  
Fax 06.58328350

UNCI PESCA  
Fax 06.39379052

Associazione Piscicoltori Italiani  
Fax 045 582741

**Oggetto: Controlli sanitari presso i punti di sbarco e sulle operazioni di trasporto di prodotti della pesca al primo stabilimento di destinazione.**

In riferimento ai controlli sanitari presso i punti di sbarco e sulle operazioni di trasporto di prodotti della pesca al primo stabilimento di destinazione, di cui al Regolamento CE 854/2004, allegato III, capo I, 1.a., che prevede che debba essere effettuato un controllo regolare sulle condizioni igieniche dello sbarco e della prima vendita, si diramano di seguito indicazioni operative condivise in ambito di Coordinamento Interregionale per la Sicurezza Alimentare.

## Punti di sbarco

Presso i punti di sbarco l'Autorità Competente (A.C.) deve espletare controlli tesi a verificare, il rispetto dei requisiti generali e specifici previsti dal Reg. 853/2004, allegato III, sezione VIII e dal Regolamento CE 852/2004, allegato I, da parte degli operatori del settore.

Presso i punti di sbarco la ASL procede anche alla verifica dei pertinenti requisiti delle navi/imbarcazioni da pesca, previsti dal Regolamento CE 852/2004, allegato I e dal Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII.

Il capitolo II della medesima sezione dispone, al punto 4, che "gli operatori del settore alimentare devono cooperare con le autorità competenti per consentire loro di effettuare i controlli ufficiali ai sensi del regolamento (CE) n. 854/2004, in particolare per quanto concerne le procedure di notifica per lo sbarco dei prodotti della pesca [...]".

A tal fine l'operatore del settore primario dovrà notificare per ciascuna imbarcazione, al servizio veterinario della ASL competente sul punto/i di sbarco utilizzato, le seguenti informazioni:

- ✓ punto di sbarco utilizzato;
- ✓ giorni e fascia oraria di sbarco;
- ✓ sistema di pesca adottato;
- ✓ tipologia di prodotto sbarcato;
- ✓ tipologia di imbarcazione;
- ✓ presenza o meno di attrezzature per la conservazione dei prodotti della pesca freschi a bordo per oltre 24 ore (sez VII, capitolo I, punto 1 lett .b).

Tali controlli dovranno essere effettuati su base regolare, ovvero programmati, in funzione degli elementi di rischio che li caratterizzano, prendendo in particolare considerazione quanto di seguito riportato:

- quantitativi e tipologia di prodotto sbarcato;
- sistemi di pesca adottati;
- numero e tipologia di imbarcazioni;
- mercati o aste annessi/connessi;
- stagionalità (temperature ambientali, specie ittiche);
- prassi igieniche adottati dagli operatori del settore della produzione primaria;
- dati precedenti relativi alla conformità degli operatori e della gestione del punto di sbarco;
- pavimentazione: costruita in modo tale da evitare il ristagno di acqua, di fango o di materiale organico, derivante dalle operazioni di scarico e, ove necessario, tale da consentire facilmente le operazioni di pulizia;
- raccolta e rimozione dei sottoprodotti e dei rifiuti: gestione conforme alla pertinente normativa;
- attrezzature: carrelli, nastri trasportatori, contenitori, ed altre attrezzature, necessarie alla gestione dei prodotti sbarcati, facilità di pulizia e disinfezione del materiale e stato di manutenzione;
- altri fattori che possono influire sulle condizioni igienico sanitarie del prodotto sbarcato.

Al fine della verifica, da parte della ASL, della corretta gestione igienico sanitaria di un punto di sbarco viene riportato di seguito un elenco di caratteristiche "ottimali":

- evitare qualsiasi ritardo delle operazioni di sbarco del pescato;
- impedire qualsiasi contaminazione del pescato o delle attrezzature e materiali destinati a venire a contatto con il pescato;
- consentire in maniera igienica l'approvvigionamento di ghiaccio, acqua, imbarco di materiali (es. contenitori puliti) ed attrezzature (es. reti);
- mantenere separati, nello spazio o nel tempo, lo scarico dei prodotti della pesca e l'approvvigionamento del carburante;
- consentire l'accesso controllato dei veicoli e delle persone e/o comunque adeguatamente gestito; ove possibile, è opportuno prevedere la presenza di barriere fisiche per evitare l'accesso di persone non autorizzate, animali ecc.;
- presenza di impianto per erogazione di acqua per le operazioni di pulizia;
- buona illuminazione per garantire sbarchi in condizioni di luce insufficiente; qualora non sia presente un impianto di illuminazione non può essere consentito lo sbarco in condizioni di luce insufficiente;
- presenza di un adeguato sistema di drenaggio delle acque; in caso di opere di ripristino dei punti di sbarco o realizzazione di nuove aree la progettazione deve essere tale da impedire cross-contaminazioni;
- essere obiettivamente e ragionevolmente mantenuti liberi da odori, fumo, polvere, gas di scarico degli automezzi e altri possibili contaminanti, infestanti.

Talvolta la banchina o il molo di sbarco del pescato sono utilizzati dalle imbarcazioni anche per le operazioni di pulizia e rimessaggio delle stesse; pertanto in fase di valutazione va tenuto conto di tutte le attività che vi si svolgono.

Ai fini della designazione di un punto di sbarco, comunque, non sono indispensabili la presenza di tettoie, punti di erogazione di acqua potabile e/o di energia elettrica, se le modalità di sbarco sono tali da permettere una corretta gestione; in tali contesti la ASL dovrà definire eventuali limitazioni d'uso del suddetto punto, affinché sia garantita sia l'igienicità delle operazioni sia la sicurezza del prodotto.

In casi del tutto eccezionali, dovuti ad avaria delle imbarcazioni da pesca o condizioni meteo marine particolarmente sfavorevoli per la navigazione e per l'attracco, lo sbarco del prodotto pescato può essere consentito presso altri punti di sbarco non identificati; l'OSA dovrà comunque adottare tutte le precauzioni tali da garantire la sicurezza alimentare dei prodotti della pesca. In tale eventualità, il documento di trasporto di scorta del prodotto, deve recare l'indicazione del reale punto di sbarco utilizzato.

A livello locale i controlli devono essere organizzati dal Servizio Veterinario della ASL, se del caso di concerto con altri Enti competenti, al fine assicurare un adeguato coordinamento e cooperazione delle attività di controllo, così come previsto dal Regolamento 882/2004. A seguito delle valutazioni a carattere locale di cui sopra, e di ulteriori elementi di rischio peculiari, sono stabilite la frequenza e tipologia di controllo per ogni punto di sbarco.

Qualora, nell'ambito del controllo ufficiale, un punto di sbarco risulti in condizioni igieniche tali da non assicurare la sicurezza igienico sanitaria del pescato allo sbarco, il Servizio Veterinario dell'A.S.L., può sospenderne temporaneamente l'utilizzo. Il provvedimento di sospensione, come requisito minimo, dovrà essere notificato alla Capitaneria di Porto competente per territorio, all'Ente competente ed agli operatori del settore che utilizzano abitualmente il suddetto punto sbarco.

I servizi veterinari dell'ASL richiedono per le programmazioni delle verifiche, all'ente competente sui punti di sbarco (es. Capitanerie di Porto, demanio marittimo, Comune, Autorità portuale, privato), l'elenco dei medesimi identificati dal suddetto ente, ove esistente. Qualora in ambito territoriale non siano stati ancora censiti i punti di sbarco utilizzati, al fine di garantire l'effettuazione dei controlli di cui al Regolamento CE 854/2004, allegato III, capo I, punto 1, lettera a), l'ASL acquisisce dagli OSA informazioni in merito ai punti di sbarco utilizzati tramite le informazioni notificate dall'operatore del settore primario come precedentemente indicato. Successivamente stila un elenco di punti di sbarco abitualmente utilizzati per una programmazione e organizzazione coordinata dei controlli sul proprio territorio di competenza

La ASL, mantiene aggiornato l'elenco dei suddetti punti insistenti sul territorio di propria competenza, e lo trasmette alla Regione.

L'elenco dei punti di sbarco, da trasmettersi da parte dell'Asl alla Regione, deve contenere le seguenti informazioni minime:

- a) ubicazione del punto di sbarco, ente competente (es. demanio marittimo, Comune, Autorità portuale), eventuale ente/società di gestione;
- b) tipologia (annesso/non annesso a mercati all'ingrosso o a impianti collettivi per le aste);
- c) eventuali limiti d'uso.

Le Regioni rendono pubblico e disponibile l'elenco dei punti di sbarco designati, completato dalle informazioni di cui ai summenzionati punti a) e b) (ubicazione e tipologia), informandone il Ministero della Salute.

Nell'ambito della programmazione dei controlli, presso i punti di sbarco, deve essere tenuto conto anche delle verifiche documentali sul prodotto sbarcato al fine di valutare l'identificazione dei prodotti della pesca sbarcati e l'idoneità della documentazione che ne attesti la tracciabilità e ne consenta la rintracciabilità.

## **Trasporto**

I punti di sbarco, possono essere distinti in:

- annessi a mercati all'ingrosso, impianti collettivi per le aste e stabilimenti riconosciuti.
- non annessi a mercati all'ingrosso, impianti collettivi per le aste e stabilimenti riconosciuti.

La ASL deve inoltre verificare che i mezzi di trasporto utilizzati, dopo lo sbarco, siano conformi al Regolamento CE 852/2004 e che, al momento del carico del prodotto, siano mantenuti in idonee condizioni igieniche e siano rispettate le condizioni di trasporto riportate nel Reg. 853/04, allegato III, Sezione I, Cap. VIII.

Il trasporto e la conservazione di prodotti della pesca, interi o eviscerati, in acqua refrigerata (acqua e ghiaccio) è consentito a bordo delle navi; si può continuare a trasportarli in acqua refrigerata dopo lo sbarco, in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo III, lettera a), punto 5.

Non è consentito il trasferimento di prodotti della pesca tra automezzi durante il trasferimento dal punto di sbarco ed il primo stabilimento di destinazione.

A terra presso il punto di sbarco non è pertanto consentito effettuare:

- ✓ operazioni di manipolazione,
- ✓ incassettamento del prodotto,
- ✓ aggiunta di additivi
- ✓ immissione di prodotti ittici in acqua refrigerata (acqua e ghiaccio).

Controlli sanitari presso i punti di sbarco e sulle operazioni di trasporto di prodotti della pesca al primo stabilimento di destinazione  
Pagina 4 di 5

Qualora i prodotti della pesca non vengano conservati e trasportati in acqua refrigerata (acqua e ghiaccio) i contenitori, conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo VI. 1. siano realizzati con materiali resistenti all'acqua, siano conformi alla normativa in materia di sostanze destinate al contatto con alimenti e tali da garantire che l'acqua di fusione del ghiaccio non rimanga a contatto con il prodotto stesso.

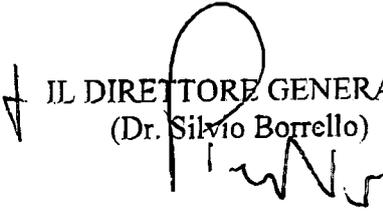
Il documento di trasporto che accompagna il prodotto dal punto di sbarco fino al primo stabilimento di destinazione dovrà contenere la seguenti indicazioni minime:

- ✓ punto di sbarco
- ✓ identificativo dell'imbarcazione riferita a CFR identificativo univoco dell'imbarcazione (Reg. CE 26/2004) o marcatura esterna dell'imbarcazione (Reg. CE 1381/87).
- ✓ Identificativo del produttore primario
- ✓ data dello sbarco
- ✓ zona di pesca
- ✓ denominazione delle specie ittiche e quantitativo
- ✓ stabilimento di destinazione
- ✓ eventuale lotto identificativo del prodotto
- ✓ eventuali additivi utilizzati

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

I documenti ed contenitori utilizzati per il trasporto dei prodotti ittici dall'imbarcazione registrata ai sensi del Reg. 852/04 fino al primo stabilimento di destinazione non possono recare il marchio di identificazione di uno stabilimento riconosciuto. Di contro gli stabilimenti riconosciuti, che includono anche navi officina e nave frigoriferi, devono identificare i prodotti della pesca con il proprio marchio in conformità a quanto previsto dal Reg. 853/04 all II sez. I.

IL DIRETTORE GENERALE  
(Dr. Silvio Borrello)



L.Cecio