

Codice A1409A

D.D. 19 settembre 2018, n. 583

**Applicazione della DGR 28-5718 del 2 ottobre 2017. Indicazioni operative per la gestione sanitaria dell'attività di pesca da parte dei pescatori professionali.**

Richiamata la normativa in materia di sicurezza alimentare, in particolare il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari, che detta norme di carattere generale ai fini della sicurezza alimentare, ed il Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 "Attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";

visto l'art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari, riguardante i controlli ufficiali, la registrazione ed il riconoscimento degli stabilimenti delle imprese del settore alimentare;

verificato l'Accordo Stato-Regioni, Rep. Atti n. 59/CSR del 29/04/2010, recante "Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari", recepito dalla Regione Piemonte con la Deliberazione della Giunta Regionale (DGR) n. 21-1278 del 23/12/2010;

vista l'Intesa tra il Governo, le Regioni e le PP.AA. di Trento e Bolzano - Rep. Atti n. 195/CSR del 05 novembre 2015 – che ha approvato le "Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca";

vista la Deliberazione della Giunta Regionale (DGR) n. 28-5718 del 2 ottobre 2017, con la quale sono stati approvati il modulo "Notifica ai fini della registrazione (art. 6 Reg. (CE) 852/2004)" (Allegato A), le indicazioni operative (Allegato B) e le tariffe (Allegato C) per la registrazione ed il riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004;

vista la Determinazione Dirigenziale (DD) n. 673 del 30.10.2017, che ha approvato le indicazioni operative per la registrazione ed il riconoscimento degli stabilimenti ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004 e per la programmazione e lo svolgimento dei controlli ufficiali previsti dal Regolamento (CE) 882/04;

verificato che la DGR n. 28-5718 del 2 ottobre 2017 ha dato mandato al Settore regionale Prevenzione e Veterinaria di dare indicazioni, tra l'altro, in merito all'acquisizione delle informazioni minime necessarie per l'implementazione e l'aggiornamento dell'anagrafe degli operatori del settore alimentare (OSA), come previsto dal Regolamento (CE) 852/2004, e per la programmazione e lo svolgimento dei controlli ufficiali previsti dal Regolamento (CE) 882/04;

vista la necessità di approvare, per il settore della pesca, le indicazioni operative per la registrazione degli OSA della pesca e per la programmazione e lo svolgimento dei controlli ufficiali, contenute nei seguenti allegati, che formano parte integrante e sostanziale della presente determinazione:

- allegato 1 - Indicazioni operative per la gestione sanitaria dell'attività di pesca da parte dei pescatori professionali;
- allegato 2 - Comunicazione dei dati relativi all'attività di pesca professionale.

Tutto ciò premesso, attestata la regolarità amministrativa del presente atto

## IL DIRIGENTE

visti gli articoli 4 e 16 del D.L.vo n. 165/2001;  
visto l'art. 17 della LR n. 23/2008 e s.m.i.;  
vista la DGR n. 28-5718 del 2 ottobre 2017;  
vista la DD n. 673 del 30.10.2017;

### *determina*

- di approvare le indicazioni operative per la registrazione degli OSA della pesca e per la programmazione e lo svolgimento dei controlli ufficiali contenute nei seguenti allegati, che formano parte integrante e sostanziale della presente determinazione:
- allegato 1 - Indicazioni operative per la gestione sanitaria dell'attività di pesca da parte dei pescatori professionali;
- allegato 2 - Comunicazione dei dati relativi all'attività di pesca professionale.

Avverso la presente determinazione è ammesso ricorso entro il termine di 60 giorni innanzi al T.A.R. per il Piemonte.

La presente determinazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell'articolo 61 dello Statuto e dell'articolo 5 della legge regionale 22/2010, nonché, ai sensi dell'articolo 12 del D.L.vo n. 33/2013, nel sito istituzionale dell'ente, nella sezione Amministrazione trasparente.

Il Dirigente del Settore  
Gianfranco CORGIAT LOIA

Il Funzionario estensore  
Caterina Maria STRUMIA

Allegato

Allegato 1 della DD n. .... del .....

## **Indicazioni operative per la gestione sanitaria dell'attività di pesca da parte dei pescatori professionali**

### **1 - Premessa**

Il presente documento ha l'obiettivo di fornire indicazioni in relazione alle disposizioni contenute:

- nell'Intesa tra il Governo, le Regioni e le PP.AA. di Trento e Bolzano - Rep. Atti n. 195/CSR del 5 novembre 2015, che ha approvato le "Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca" (successivamente definita Intesa), relativamente ai produttori primari;
- nella Deliberazione della Giunta Regionale (DGR) n. 28-5718 del 02/10/2017, con la quale sono stati adottati i moduli unificati e standardizzati per la presentazione delle segnalazioni, comunicazioni e istanze in materia di sicurezza alimentare.

Nella stesura del documento si è altresì tenuto conto dei contenuti:

- della Legge Regionale n. 37 del 29 dicembre 2006 - Norme per la gestione della fauna acquatica, degli ambienti acquatici e regolamentazione della pesca;
  - del Decreto del Presidente della Giunta Regionale (DPGR) 10 gennaio 2012, n° 1/R "Regolamento Regionale recante nuove disposizioni attuative dell'art. 9, comma 3 della Legge Regionale 29 dicembre 2006 n. 37";
- che disciplinano la pratica della "pesca professionale" nella Regione Piemonte.

Le presenti indicazioni operative non si applicano alla pesca ad uso domestico privato, alla pesca sportiva e alla pesca ricreativa.

### **2 - Definizioni**

- **Licenza di pesca:** documento ufficiale che conferisce al suo detentore il diritto, definito dalle norme nazionali, di utilizzare una determinata capacità di pesca per lo sfruttamento commerciale delle risorse acquatiche viventi.
- **Licenza di tipo A:** licenza per la pesca professionale della durata di sei anni.
- **Pescatore professionale:** soggetto in possesso della licenza di pesca di tipo A. Nelle attività connesse alla pesca professionale sono ricomprese, purché non prevalenti rispetto a questa, le attività di pescaturismo e itturismo, definite dall'art. 3 del Decreto Legislativo 18 maggio 2001, n. 226.
- **OSA:** Operatori del Settore Alimentare (ai sensi del Regolamento (CE) 178/2002); sono OSA produttori primari quanti, in possesso della licenza di pesca di tipo A, esercitano attività di pesca professionale nelle acque interne.
- **Commercio al dettaglio:** la movimentazione e/o la 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 centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita (Reg. (CE) 178/02 art. 3 punto 7).

### **3 - Obbligo di notifica ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004 ai fini della registrazione**

Tutte le imprese che effettuano attività di pesca professionale devono notificarsi ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) 852/2004, ad esclusione della pesca per uso domestico privato, della pesca sportiva e della pesca ricreativa.

La registrazione per i pescatori muniti di licenza di pesca professionale (di tipo A) può essere effettuata come impresa di tipo individuale o come impresa collettiva.

#### **3.1 - Modalità di notifica sanitaria e di comunicazione dei dati relativi all'attività svolta e alle eventuali imbarcazioni**

La notifica sanitaria ai fini della registrazione, ai sensi dell'art. 6 del Reg. (CE) 852/2004, deve essere effettuata, tramite lo Sportello Unico delle Attività Produttive (SUAP) territorialmente competente sull'attività, all'autorità sanitaria competente (Azienda Sanitaria Locale - ASL). Contestualmente alla notifica sanitaria, il pescatore professionale comunica direttamente all'ASL le informazioni relative alla propria attività.

3.1.1 - La notifica sanitaria deve essere trasmessa, per il tramite del SUAP, all'ASL dove ha sede il laboratorio correlato all'attività di pesca, qualora esistente, o, in assenza del laboratorio, all'ASL dove ha sede il deposito correlato all'attività di pesca, qualora esistente (per le modalità di notifica vedi indicazioni fornite per le imprese che operano su aree pubbliche dall'art. 7 dell'Allegato B della DGR n. 28-5718 del 02/10/2017).

In assenza di laboratorio o di deposito, come previsto dalla nota del Ministero della Salute prot. n. 41148 del 10.12.2012, la notifica sanitaria deve essere trasmessa all'ASL competente sulla sede operativa/uffici dove sono conservati i documenti commerciali (vedi indicazioni fornite con nota regionale prot. n. 25735/1409A del 21/12/2017).

L'OSA dovrà far pervenire all'ASL, tramite il SUAP del Comune competente sul laboratorio, o sul deposito, o sulla sede operativa dove sono conservati i documenti commerciali, o sulla sede legale dell'impresa, la seguente modulistica:

1. la "Scheda anagrafica", approvata con DGR n. 20-5198 del 19.06.2017;
2. l'Allegato A della DGR n. 28-5718 del 02.10.2017 "Notifica ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6 del Reg. (CE) 852/2004"; nel modulo dovrà essere indicata, per l'attività "Produzione primaria", la voce "Pesca- imbarcazioni da pesca"; nello stesso modulo possono inoltre essere notificate altre eventuali attività esercitate.

3.1.2 – Il pescatore professionale comunica, tramite posta certificata, senza passare tramite il SUAP, direttamente all'ASL presso la quale è stata effettuata la notifica nonché alle eventuali altre ASL competenti sui punti di sbarco o sulle aree in cui viene svolta l'attività, le informazioni relative all'attività svolta e alle eventuali imbarcazioni utilizzate. Questa comunicazione deve essere effettuata contestualmente, ovvero senza ritardo, rispetto alla trasmissione della notifica sanitaria, utilizzando la modulistica contenuta nell'Allegato 2 del presente determinazione, composta da:

1. Comunicazione dei dati relativi all'attività di pesca professionale;
2. Scheda imbarcazioni.

In questi documenti devono essere indicati/dichiarati i seguenti dati:

- di essere in possesso di licenza di pesca professionale, indicando l'Ente preposto al rilascio, il numero della licenza e la data di rilascio;

- l'elenco delle imbarcazioni utilizzate indicando, tra l'altro, il numero di matricola e l'eventuale nome dell'imbarcazione;
- la destinazione commerciale dei prodotti ittici pescati.

Per ogni imbarcazione devono essere altresì indicati:

- i bacini idrici di pesca e le aree di pesca abituali;
- le tipologie di attrezzature utilizzate per la pesca;
- i punti di sbarco abituali;
- i depositi per lo stoccaggio e l'eventuale successiva lavorazione del pescato dopo lo sbarco.

L'OSA dovrà conservare copia della comunicazione trasmessa e la ricevuta PEC.

#### **4 - Requisiti generali di igiene per la produzione primaria**

##### **4.1 - Responsabilità e obblighi dell'OSA**

L'OSA deve assicurare il rispetto dei requisiti generali di igiene previsti dall'Allegato I, parte A, del Reg. (CE) 852/2004 e deve tenere a disposizione dell'autorità competente la documentazione relativa alle caratteristiche tecniche delle imbarcazioni e alle specifiche di pesca riportate nelle schede "Comunicazione dei dati relativi all'attività di pesca professionale" e "Scheda imbarcazioni", contenute nell'allegato 2 e trasmesse all'ASL.

In particolare l'OSA dovrà garantire:

- il rispetto dei requisiti igienico-sanitari e strutturali delle imbarcazioni e delle attrezzature;
- la formazione del personale;
- il rispetto dei requisiti di igiene del prodotto, con particolare riferimento alla temperatura, ai materiali a contatto, al controllo dei parassiti e dei contaminanti;
- la registrazione delle misure adottate per il controllo dei pericoli;
- la disponibilità della documentazione necessaria ai fini della tracciabilità.

Presso il punto di sbarco l'OSA deve garantire condizioni minime di igiene e di protezione del prodotto da eventuali contaminazioni ambientali; deve garantire inoltre un trasbordo rapido in contenitori idonei per il trasferimento del pescato. Nel caso in cui, dopo lo sbarco, il pescato venga immediatamente venduto o caricato su un idoneo mezzo di trasporto, non sono indispensabili tettoie, né punti di erogazione dell'acqua potabile e/o di energia elettrica.

Nel punto di sbarco non possono comunque essere effettuate le seguenti operazioni:

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

#### 4.2 - Responsabilità e obblighi dell'Autorità Competente (AC)

L'attività di controllo ufficiale del pescato deve essere eseguita secondo procedure documentate, con la frequenza minima prevista dalle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" Rep. atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016 e dal Programma Regionale Integrato dei controlli per la Sicurezza Alimentare (PRISA); deve essere attuata da parte del Servizio Veterinario dell'ASL tenendo conto:

- delle condizioni delle acque di pesca (possibile presenza di contaminanti);
- della stagione e/o periodo dell'anno;
- dei metodi di pesca attuati;
- delle specie prevalentemente pescate;
- dei volumi medi di pesca;
- dei dati relativi all'operatore risultanti dai controlli ufficiali precedenti.

Inoltre, l'attività di controllo deve essere volta:

- alla verifica delle condizioni igieniche delle imbarcazioni, degli strumenti e delle attrezzature per la pesca;
- al controllo, per quanto applicabile, delle modalità di sbarco del pescato e delle fasi successive di gestione del pescato, sino alla sua consegna a uno stabilimento o alla cessione al consumatore finale;
- all'ispezione del pescato al momento dello sbarco o della prima commercializzazione (se il pescato è disponibile al momento dell'ispezione);
- alla verifica della corretta applicazione delle buone pratiche di igiene al fine di assicurare il raggiungimento degli obiettivi di sicurezza alimentare;
- alla verifica delle modalità di tracciabilità del pescato.

Qualora siano rilevate gravi non conformità comportanti la sospensione dell'attività, l'ASL che ha effettuato l'accertamento provvede ad informarne, se diversa, l'ASL presso la quale l'attività è stata registrata e gli altri Enti che hanno rilasciato gli atti in base ai quali viene svolta l'attività, per l'adozione dei conseguenti provvedimenti.

## 5 - Trasporto

### Responsabilità e obblighi dell'OSA

L'OSA deve garantire che i mezzi di trasporto utilizzati dopo lo sbarco siano conformi all'allegato II, capitolo IV del Reg (CE) 852/2004 e siano rispettate le condizioni di trasporto riportate nell'allegato III, Sezione VIII capitolo VIII del Reg (CE) 853/04.

Durante il trasporto i prodotti della pesca devono essere mantenuti ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio di fusione. Il ghiaccio utilizzato deve essere prodotto con acqua potabile o acqua pulita.

### Responsabilità e obblighi dell'AC

L'AC deve verificare che i mezzi di trasporto siano mantenuti in idonee condizioni igieniche e che siano rispettate le condizioni di trasporto riportate nell'allegato II, capitolo IV del Reg. (CE) 852/2004 e nell'Allegato III, Sezione VIII, Cap. VIII del Reg. (CE) 853/2004.

In particolare deve accertare che siano garantite le seguenti condizioni:

- i contenitori utilizzati per i prodotti della pesca refrigerati, non imballati e conservati sotto ghiaccio, siano conformi in modo tale da assicurare che l'acqua di fusione del ghiaccio non venga e/o resti a contatto con il prodotto;
- la temperatura di trasporto sia vicina a quella del ghiaccio in fusione (Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Cap. VIII);
- la regolarità documentale e la corrispondenza del prodotto trasportato.

## **6 - Requisiti sanitari dei prodotti della pesca**

### **6.1 - Requisiti relativi ai parassiti**

I parassiti più importanti che colpiscono i pesci d'acqua dolce e che possono causare malattia nell'uomo sono:

- l'*Opistorchis felineus*, che infesta principalmente Tinche o Carpe: le larve del parassita non sono visibili ad occhio nudo, pertanto non si attua il controllo visivo della muscolatura. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo deve essere sottoposto a trattamento per bonifica a  $-20^{\circ}\text{C}$ , a cuore dell'alimento, per almeno una settimana ("Emergenza opistorchiasi nell'Italia centrale" - Circolare del Ministero della Salute prot. n. 3133 del 23.02.2008);
- il *Diphilobotrium latum*, che infesta principalmente il Pesce persico, la Bottatrice, la Trota e il Coregone o Lavarello: le larve del parassita sono visibili ad occhio nudo, pertanto si attua il controllo visivo della muscolatura dei pesci a rischio, secondo quanto previsto dal Reg (CE) 2074/2005 All. II; il pesce destinato ad essere consumato crudo, marinato o affumicato deve essere sottoposto a trattamento per bonifica a  $-20^{\circ}\text{C}$  per almeno 24 ore.

### Responsabilità e obblighi dell'OSA

L'OSA, nell'ambito delle proprie modalità operative e nel proprio manuale di autocontrollo, deve predisporre e attuare misure atte per la gestione del rischio parassiti e deve essere in possesso di una adeguata conoscenza sui parassiti più diffusi che possono essere presenti nei prodotti ittici.

### **6.2 - Istamina**

L'istamina può rappresentare un problema per qualsiasi specie ittica, non solo quelle specificamente richiamate dal Regolamento (CE) n. 2073/05. I prodotti ittici più a rischio prelevati nelle acque interne appartengono alla famiglia Clupeidae, del genere *Alosa* come l'Agone (specie stanziale nei laghi) e la Cheppia (specie migratoria).

Si rammenta che la cottura, il congelamento e l'inscatolamento non distruggono l'istamina una volta formata. L'OSA deve pertanto garantire, sin dal momento della cattura, condizioni igieniche ottimali per contenere la contaminazione microbica responsabile della decarbossilazione dell'istidina, con formazione di istamina, e rispettare rigorosamente il mantenimento del pescato alla temperatura di fusione del ghiaccio in tutte le fasi della catena del freddo.

### Responsabilità e obblighi dell'OSA

Predisporre e attuare le misure di igiene generale e specifiche atte a prevenire la formazione di istamina.

### Responsabilità e obblighi dell'AC

I Controlli Ufficiali sono volti alla verifica del rispetto degli obblighi degli OSA, pertanto, a livello di produzione primaria, il controllo deve verificare che la gestione dell'eventuale infestazione da parassiti o lo sviluppo di istamina sia prevista nelle modalità operative di corretta prassi igienica.

### **7 - Marchiatura di identificazione**

Il prodotto primario ceduto direttamente dall'OSA della produzione primaria non necessita di marchiatura di identificazione.





• **Comunico che la destinazione commerciale dei prodotti ittici pescati è la seguente:**

- fornitura diretta di piccoli quantitativi al consumatore finale
- fornitura ad esercizi di commercio all'ingrosso
- fornitura ad esercizi di commercio al dettaglio
- fornitura ad esercizi di somministrazione
- fornitura a laboratori annessi ad esercizi di commercio al dettaglio che riforniscono il consumatore finale
- fornitura a laboratori di trasformazione/lavorazione
- altro .....

• **Comunico i dati relativi alle eventuali imbarcazioni utilizzate, compilando la/le scheda/e imbarcazioni allegata/e.**

- Allego n..... scheda/e imbarcazione/i

Allego copia fotostatica del documento di identità.

Eventuali note: .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Data.....

Firma .....

Il sottoscritto dichiara di aver ricevuto le informazioni ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 e acconsente al trattamento dei propri dati, con le modalità e per le finalità indicate nella informativa stessa, necessari per l'erogazione della prestazione richiesta.

Data.....

Firma .....

## SCHEMA IMBARCAZIONI

1	Matricola	
2	Nome imbarcazione	
3	Tipologie di pesca praticate e attrezzature utilizzate	
4	Eventuale presenza di attrezzature per la conservazione dei prodotti della pesca freschi a bordo	
5	Deposito per lo stoccaggio - locale per l'eventuale lavorazione del pescato dopo lo sbarco	
6	Bacini idrici di pesca	
7	Area di pesca abituale	
8	Punti di sbarco abituali	
9	Siti di ricovero o stazionamento	

Data.....

Firma .....

Nota: se i dati sono comuni a tutte le imbarcazioni può essere compilata una sola scheda, elencando le matricole e i nomi delle imbarcazioni ai punti 1 e 2 della scheda.