

# Il prodotto ittico: una risorsa per la produzione, distribuzione e somministrazione a tutela del consumatore

Publicazione coordinata da:  
STEFANO ZANI e GIANLUCA CORNELIO MEGLIO

Con la partecipazione di:



ASSOCIAZIONE GROSSISTI  
MERCATO ITTICO  
MILANO

7 maggio 2012  
PALAZZO SOGEMI  
MILANO



# SogelMi

## Il Mercato del Mondo



SO.GE.M.I. S.p.A. - Società per l'Impianto e l'Esercizio  
dei Mercati Annonari all'Ingresso di Milano - SpA -  
gestisce, per conto del Comune di Milano, i mercati  
all'ingrosso:

- ORTOFRUTTICOLO;
- FLORICOLO;
- ITTICO;
- AVICUNICOLO;
- CARNI.

I Mercati costituiscono un unico grande Centro Agroalimentare all'ingrosso che intrattiene rapporti commerciali con moltissimi Paesi esteri e nel quale transitano fisicamente oltre il 10% dei prodotti trattati all'interno di tutti i Mercati all'ingrosso esistenti in Italia.

ATTI DEL FORUM

Il prodotto ittico:

**una risorsa  
per la produzione,  
distribuzione  
e somministrazione  
a tutela del  
consumatore**

**SogelMi**

Pubblicato nel mese di Luglio 2012

Copertina e impaginazione di  
**UNDERGROUNDway** | 20129 Milano, via Ludovico Mancini, 1 | Tel. 02 92 888 242

## Prefazione

*I Mercati all'Ingrosso, oggi più di ieri, sono chiamati a fornire risposte concrete non solo su temi quali la commercializzazione dei prodotti, ma anche su questioni afferenti alla sicurezza alimentare, alla igienicità dei prodotti favorendo la divulgazione delle informazioni nell'ambito del panorama di utenti che, a vario titolo, fruiscono di questa importante infrastruttura.*

*Giornate di confronto ed approfondimento, come quella organizzata per il prodotto ittico, rientrano in un quadro programmatico che ha l'ambizione di proporre i Mercati Generali non solo come naturale piattaforma distributiva, bensì come anello di congiunzione, sotto il profilo formativo ed informativo, all'interno dell'intera filiera alimentare.*

*Nell'auspicio che la presente raccolta degli atti del forum possa rappresentare un valido strumento di consultazione, l'occasione è gradita per rinnovare il mio ringraziamento a tutti quanti intervenuti hanno contribuito al successo dell'iniziativa.*

SO.GE.M.I. S.p.A.  
Il Presidente  
**dott. Luigi Predeal**

## Sommario

<b>RELATORI IN ORDINE DI INTERVENTO</b> .....	6
<b>RELAZIONI INTRODUTTIVE</b> .....	7
<b>LA NORMATIVA IN MATERIA DI PESCA MARITTIMA E FILIERA ITTICA.</b>	
<b>L'APPLICAZIONE DEI REGOLAMENTI COMUNITARI E LEGGI NAZIONALI</b> .....	11
L'esigenza essenziale .....	11
Reg. CE 1224/09 Art. 58 - Tracciabilità .....	12
Informazioni rintracciabili in tutte le fasi della produzione .....	12
Informazioni al consumatore finale .....	12
Reg. (CE) 104/2000 del Consiglio del 17/12/99.....	13
L'etichettatura dei prodotti ittici al fine di garantire la tracciabilità .....	13
Etichettatura .....	13
La nuova normativa .....	13
<b>IL RUOLO DELLE CAPITANERIE DI PORTO NELLA VIGILANZA PESCA E DI</b>	
<b>CONTROLLO LUNGO LA FILIERA ITTICO - COMMERCIALE</b> .....	15
Scheda relativa Tonno Rosso.....	16
Scheda relativa Pesce Spada .....	17
<b>STOCK ITTICI: TAGLIE MINIME E NORME PER LA COMMERCIALIZZAZIONE</b> .....	19
Il quadro normativo: il tonno rosso .....	19
Prospetto misure minime di pesci/crostacei/molluschi.....	22
Taglie minime e norme per la commercializzazione:	
schede esplicative di alcuni prodotti significativi .....	24
<b>TRACCIABILITÀ E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI</b> .....	29
Normativa di riferimento .....	29
Definizione di tracciabilità.....	29
Tracciabilità e commercializzazione dei prodotti ittici.....	29
Esenzioni .....	32
Acquirenti registrati .....	32
Nota di vendita .....	32
Dichiarazione di assunzione in carico .....	34
Documento di trasporto.....	34
Esenzioni.....	34

Schema riepilogativo flusso informatico.....	39
Etichetta.....	39
Informazioni al consumatore .....	39
Deroghe .....	40
Obblighi ristorante.....	40
Cassazione penale, sez. III, sentenza 27/06/2005 n° 24190 .....	40
<b>GRUPPO SPECIFICO PER CONTROLLI QUALIFICATI NEL SETTORE ITTICO .....</b>	<b>43</b>
Per assicurare uniformità dei controlli .....	45
Attività di vendita al dettaglio .....	46
Attività di somministrazione del crudo .....	46
Piano di autocontrollo per la vendita al dettaglio .....	47
Formazione degli Operatori .....	47
Modalità di conservazione e disposizione dei prodotti ittici sul banco .....	47
Requisiti strutturali e attrezzature .....	48
<b>CRITICITÀ SANITARIE NELLA COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI.....</b>	<b>51</b>
Il rischio del “crudo” nella ristorazione .....	51
Rischio sindrome sgombroide.....	51
I sintomi .....	52
Cosa fare per prevenire la produzione di istamina.....	53
Inquinamento microbiologico.....	53
Anisakidosi.....	54
Ciclo Anisakis: specie a rischio anisakis.....	55
Azioni preventive.....	56
La procedura si basa sui seguenti fondamenti.....	57
Pezzatura - porzionatura .....	57
Preincarto - preconfezionamento .....	57
Dotarsi di apparecchiatura di congelamento rapido .....	58
Tempi di raggiungimento .....	58
Identificazione dei CCP e modalità di controllo.....	58
Registrazione dei dati di monitoraggio dei CCP .....	58
Vendita al dettaglio .....	58
<b>IL MERCATO ITTICO ALL'INGROSSO DI MILANO.....</b>	<b>60</b>

## Relatori in ordine di intervento

### **Gianluca CORNELIO MEGLIO**

Responsabile Mercato Ittico all'Ingrosso di Milano;

### **Stefano ZANI**

Direttore Generale e Direttore dei Mercati di Sogemi S.p.A.;

### **Capitano di Corvetta (SP) Luigi ZIPPO**

Capo Sezione 1° Centro Controllo Area Pesca

Direzione Marittima Capitaneria di porto Guardia Costiera di Genova;

### **Capo 1^ cl. (Np) Francesco COLELLA**

Titolare Ufficio Locale Marittimo di Riva Trigoso – GE;

### **Direttore Statistico Manuela ELVO**

Capo Sezione Pesca Capitaneria di porto Guardia Costiera di Savona;

### **Claudio MONACI**

Direttore Dipartimento Prevenzione Veterinaria ASL di Milano;

### **Renato MALANDRA**

Responsabile Veterinario Presidio Mercato Ittico all'Ingrosso - ASL di Milano;

### **Marcello FIORE**

Direttore Generale – Direttore Ufficio Legislativo FIPE

### **Angelo NICHETTI**

Presidente Associazione Grossisti Prodotti Ittici di Milano.



Nel pubblicare gli atti del convegno, considerata l'importanza degli argomenti trattati ai fini della informazione e "formazione" per quanti a vario titolo operano nell'ambito della filiera commerciale dei prodotti ittici, sono state riportate solamente quelle relazioni di carattere prettamente tecnico.

La versione integrale delle schede utilizzate dai relatori per illustrare le loro relazioni in occasione del convegno sono disponibili sul sito [www.mercatimilano.com](http://www.mercatimilano.com) nell'ambito della sezione "eventi".

# Relazioni introduttive

## **Dott. Gianluca Cornelio Meglio**

Responsabile Sogemi SpA Mercato Ittico all'Ingrosso di Milano

Nell'aprire i lavori di questa giornata di approfondimento sul tema del Prodotto ittico come risorsa per la produzione, distribuzione e somministrazione a tutela del consumatore ringrazio quanti intervenuti nonché i Relatori che per conto della Capitaneria di Porto di Genova, dell'Asl di Milano, della Fipe e dell'Associazione Grossisti Ittici illustreranno gli argomenti indicati nel programma.

In questi anni abbiamo assistito ad una attenta e copiosa attività normativa che ha sempre di più delineato e disciplinato le diverse fasi della filiera ittica. Oggi più che mai approcciarsi all'attività che abbia al centro il pesce o altri organismi acquatici richiede un patrimonio di conoscenze sia sulle modalità di pesca e di vendita che sul complesso di disposizioni vigenti a tutela delle risorse biologiche il cui ambiente abituale o naturale di vita sono le acque marine.

A tal riguardo è opportuno ricordare una raccolta delle principali leggi che saranno oggetto di approfondimento, tra queste:

- Regolamento Ce n. 1224/2009 (Regolamento che istituisce un regime comunitario di controllo);
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 404/2011 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 1224/2009;
- D. lgs. 9 gennaio 2012, n. 4 che introduce misure per il riassetto della normativa in materia di pesca e acquacoltura.

**Avv. Stefano Zani**

Direttore Generale Sogemi SpA

Ringrazio il dott. Cornelio Meglio e il dott. Malandra per l'organizzazione di questa giornata di approfondimento, le persone presenti e i Relatori che interverranno.

Rilevo che simili occasioni di incontro concorrono a meglio connotare la funzione pubblica propria di una realtà, qual è Sogemi, che gestisce i Mercati all'Ingrosso del Comune di Milano e tra questi il Mercato Ittico che per volumi movimentati e ampia gamma merceologica ricopre un ruolo rilevante nell'ambito del settore distributivo di prodotti ittici nel panorama nazionale.

Nell'ambito delle attività di un Mercato come il nostro rientra il controllo circa la corretta commercializzazione dei prodotti ittici e un'attività di informazione rivolta principalmente agli Operatori e alle diverse categorie di utenti che si rivolgono al Mercato Ittico come canale di approvvigionamento.

Sogemi in relazione al mercato Ittico è titolare del riconoscimento CE e per tale ragione è tenuta a conformarsi alle norme contenute nei regolamenti CE che disciplinano la sicurezza alimentare; accanto alla responsabilità dell'Ente gestore in merito ai requisiti sanitari delle strutture e all'efficienza nell'erogazione dei servizi funzionali del Mercato, come evidenziato dalla ASL di Milano, sussiste altresì l'obbligo di assicurare che tutti gli operatori di mercato agiscano in ottemperanza ai principi di sicurezza alimentare e ai dettami di derivazione comunitaria.

Ne consegue che l'Ente gestore, pur non avendo una responsabilità diretta sui prodotti di origine animale trattati dalle singole ditte concessionarie dei punti vendita, ne è comunque corresponsabile in quanto deve garantire che le suddette imprese private adottino e osservino uniformi procedure finalizzate alla sicurezza alimentare.

In quest'ottica si spiega la collaborazione con la Capitaneria del Porto di Genova – segnalò in particolare il confronto costante e costruttivo con l'Ammiraglio Comandante Felicio Angrisano e il Capitano di Corvetta Luigi Zippo, qui presente in qualità di Relatore - con l'Asl Milano – ringrazio il Direttore Monaci e il Responsabile Veterinario del Presidio Mercato Ittico, dott. Malandra – la Regione Lombardia, qui rappresentata dal dott. Alberto Lugoboni, con la quale è in fase di formalizzazione un protocollo per la valorizzazione del pesce proveniente dai laghi lombardi.

Tali collaborazioni sono finalizzate a favorire la divulgazione di informazioni afferenti sia all'evoluzione normativa sul settore ittico, sia alle procedure da porre in essere in ambito sanitario e di autocontrollo per garantire la sicurezza alimentare in capo ai consumatori finali.

Iniziative simili, che rientrano nell'ambito di un ciclo di giornate di approfondimento che saranno organizzate nel 2012 sul tema della alimentazione concorrono ad offrire una grande opportunità di comunicazione e di confronto con riguardo, principalmente, alle comunità produttive, alla catena della logistica e della distribuzione, al comparto della ristorazione; ciò con il fine di:

- Valorizzare le innovazioni e le tecnologie produttive che generano un prodotto alimentare sano;
- Operare nella preparazione e conservazione dei cibi, accrescendo le competenze professionali di quanti operano nel settore, migliorando la comunicazione con il consumatore;
- Garantire la qualità del cibo con appropriati sistemi di tutela e monitoraggio delle contraffazioni e delle adulterazioni.

Tutti temi, quelli sopra citati, che rientrano nell'ambito di alcune delle finalità che l'Evento Universale Expo 2015 intende perseguire.

“Nutrire il Pianeta, Energia per la vita”, questo il tema dell'evento universale che vedrà la Città di Milano quale vetrina internazionale durante i 6 mesi della manifestazione; da subito il Comune di Milano intende dare visibilità alla tradizione, alla creatività e all'innovazione nel settore dell'alimentazione avendo al centro il tema del diritto ad una alimentazione sana, sicura ed efficiente per tutto il Pianeta.

La genuinità e la diffusione di prodotti alimentari è anzitutto una necessità sociale, oltre a rappresentare un importante valore economico.

Centrale è il ruolo del territorio, in quanto la qualità e la genuinità del cibo vanno di pari passo con una tradizione consolidata su cui oggi si innestano forti innovazioni tecnologiche.

E attuale, in questo contesto, resta il ruolo dei Mercati all'Ingrosso che, in uno scenario fortemente modificatosi nell'ultimo decennio, continuano ad assolvere ad un ruolo fondamentale in favore della qualità del prodotto e della varietà di referenze offerte.

## Presentazione dell'intervento

*Capitano di Corvetta Luigi Zippo, intervento sulla normativa in materia di pesca marittima e filiera ittica. L'applicazione dei Regolamenti Comunitari e Leggi nazionali.*

Prima di invitare il Capitano di Corvetta, Luigi Zippo, a fornirci una illustrazione della normativa in materia di pesca marittima e filiera ittica, partirei da una considerazione che, già nel 2009, il legislatore comunitario inseriva nell'ambito delle premesse del Regolamento di Controllo, ossia cito testualmente "tenuto conto dell'elevato grado di depauperamento delle risorse acquatiche marine, è di vitale importanza per la Comunità adottare misure necessarie a far nascere presso tutti gli Operatori una cultura del rispetto delle norme della politica comune della pesca e degli obiettivi fissati dal vertice mondiale sullo sviluppo sostenibile nel 2002. Per conseguire questo obiettivo è necessario rafforzare, armonizzare e potenziare le norme in materia di controllo, ispezione ed esecuzione delle misure di conservazione, nonché le misure di gestione delle risorse, le misure strutturali e le misure relative all'organizzazione comune dei mercati.

Possiamo affermare che tale obiettivo sia stato, ad oggi, perseguito?

# La normativa in materia di pesca marittima e filiera ittica. L'applicazione dei Regolamenti Comunitari e Leggi Nazionali.

## Luigi Zippo

Capitano di Corvetta (SP) - Direzione Marittima di Genova -  
Capo Sezione 1° Centro Controllo Area Pesca

*“Alle leggi nazionali, come noto, si applicano sulla pesca marittima e filiera i **Regolamenti Comunitari**.*

*Infatti il legislatore Comunitario è intervenuto più volte per disciplinare l'uso degli attrezzi da pesca, le specie ittiche, le specie bersaglio e le loro dimensioni, l'etichettatura e le indicazioni sulla tracciabilità dei prodotti ittici, etc., tutto ciò nell'ottica di proteggere, conservare e tutelare l'ambiente marino, gestendo pertanto al meglio le risorse ittiche perseguendo come obiettivo primario lo sfruttamento sostenibile delle risorse della pesca nel Mar Mediterraneo, dettando norme dalla cattura delle specie ittiche e protette, taglie minime degli organismi marini, alla pesca non commerciale (sportiva) agli attrezzi utilizzati (Reg. (CE) 1967/2006 in vigore dal 21/12/2006) e contrastando la pratica di attività illegali (con il Reg. (CE) 1005/2008).*

*In tale visione si inseriscono i nuovi provvedimenti comunitari e nazionali.*

*Il settore della pesca marittima è stato, in quest'ultimo periodo interessato da numerose innovazioni normative, sia a livello comunitario che nazionale, in materia di tracciabilità dei prodotti ittici, sia per una serie di adempimenti che il vigente regolamento “controlli” impone agli stati membri dell'Unione Europea.*

## **L'esigenza essenziale:**

La tracciabilità dei prodotti ittici, di cui al Reg. (CE) 1224/2009, al D.M. 28/11/2011 ed al D.D. 155 del 28/11/2011 del MI.P.A.A.F., i quali stabiliscono l'obbligatorietà delle adempienze documentali da parte degli operatori responsabili della commercializzazione dei prodotti ittici.

A titolo semplificativo infatti, la semplice mancata emissione di una dichiarazione di cattura da parte di un motopesca altera - da subito - la tracciabilità del prodotto, impedendo così al consumatore di operare scelte consapevoli sul mercato, relativamente a:

- provenienza
- metodo di produzione
- qualità

....inoltre.... fino al reale valore commerciale del prodotto acquistato.

**Reg. CE 1224/2009 Art. 58 - Tracciabilità****Informazioni rintracciabili in tutte le fasi della produzione**

	Reg. CE 2065/2001	Reg. CE 1224/2009
N° di identificazione di ogni partita		<input checked="" type="checkbox"/>
N° ident. peschereccio o unità acquacoltura		<input checked="" type="checkbox"/>
Codice FAO alfa 3 della specie		<input checked="" type="checkbox"/>
Data cattura o raccolta o data d'asta		<input checked="" type="checkbox"/>
Quantitativi (kg o n° individui)		<input checked="" type="checkbox"/>
Nome ed indirizzo fornitori		<input checked="" type="checkbox"/>
Attrezzo da pesca		
Denominazione commerciale e scientifica	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Metodo di produzione (pescato – allevato)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Area di pesca o paese allevamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eventuale precedente surgelazione		<input checked="" type="checkbox"/>

**Informazioni al consumatore finale**

	Reg. CE 2065/2001	Reg. CE 1224/2009
Zona di cattura o paese d'allevamento	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Metodo di produzione	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Nome commerciale	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Nome scientifico		<input checked="" type="checkbox"/>
Precedente surgelazione del prodotto		<input checked="" type="checkbox"/>

## **Reg. (CE) 104/2000 del Consiglio del 17/12/99**

### **Art.4**

...fatte salve le disposizioni della Dir. 79/112/CEE i prodotti ittici possono essere proposti per la vendita al dettaglio al consumatore finale indipendentemente dal metodo di commercializzazione , soltanto se recano un'indicazione o un'etichetta adeguata che precisa:

- la denominazione commerciale della specie;
- il metodo di produzione (catture in mare o nelle acque interne o allevamento);
- la zona di cattura.

### **L'etichettatura dei prodotti ittici al fine di garantire la tracciabilità**

La tracciabilità prevista dal Reg.(CE) 1224/09 ha come scopo quello di far emergere la pesca illegale (Reg.(CE) 1005/2008).

### **Etichettatura**

Nell'elenco delle denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale si trovano quasi 800 specie (G.U. n. 124 del 29/05/2010):

- 530 denominazioni di pesci;
- 120 crostacei;
- 142 molluschi.

### **Osservanza**

L'applicazione del **Regolamento (CE) n. 1224/2009** del Consiglio in data 20 novembre 2009 “che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca” (tale testo ha modificato ed abrogato in unica soluzione altri quindici Regolamenti (CE) e il relativo Regolamento di esecuzione (UE) n. 404/2011 della Commissione dell'8 aprile 2011 “recante le modalità di applicazione del Reg. 1224/2009”

### **La nuova normativa**

La nuova normativa sulla disciplina della pesca marittima **D. Lgs. 9 gennaio 2012, n. 4** pubblicato sulla G.U. serie generale n. 26 del 01/02/2012 **in vigore dal 2 febbraio 2012** “*sulle misure per il riassetto della normativa in materia di pesca e acquacoltura*”.

L'entrata in vigore del D.Lgs. 4/2012 ha introdotto infatti le nuove disposizioni applicative della normativa europea inserite nei Regolamenti 1224/2009 e 404/2011

**Ancora:**

il Decreto Legislativo 9 gennaio 2012 n. 4 tratta:

il riordino alla materia di pesca e l'acquacoltura al fine di dare corretta attuazione ai criteri del Reg. (CEE) relativo:

alla Pesca professionale, l'Acquacoltura, l'Imprenditore ittico, il giovane imprenditore ittico; la pesca non professionale ( per i fini ricreativi, turistici, sportivi e scientifici), le contravvenzioni, le pene principali per le contravvenzioni, pene accessorie per le contravvenzioni, illeciti amministrativi, sanzioni amministrative principali, sanzioni amministrative accessorie, disposizioni procedurali, sanzioni, registro nazionale delle infrazioni.

Sospensione e revoca definitiva della licenza, cancellazione dei punti, sistema di punti per i Comandanti dei pescherecci, sanzioni disciplinari.

**La vigilanza e controllo****Pertanto: le novelle normative (CEE) e nazionali (alla data odierna)**

- Reg. (CE) 1224/09 del Consiglio del 20.11.2009 che “istituisce un regime di **controllo comunitario** per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca”.
- Reg. di esecuzione (UE) n. 404/2011 della Commissione dell'8 aprile 2011 “recante modalità 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**”.
- D.M. del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (M.I.P.A.A.F) del 10 novembre 2011 “Controllo della Commercializzazione ai sensi del Reg. (CE) 1224/09, *inerente gli adempimenti connessi agli obblighi di tracciabilità e di registrazione dei prodotti della pesca*” e del **Decreto attuativo 28 dicembre 2011**
- Decreto Legislativo 9 gennaio 2012, n. 4  
Misure per il riassetto della normativa in materia di pesca e acquacoltura, a norma dell'articolo 28 della legge 4 giugno 2010, n. 96.

Sito web Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali:

[www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)



## Il ruolo delle capitanerie di porto nella vigilanza pesca e di controllo lungo la filiera ittico - commerciale.

Sito web Guardia Costiera: [www.guardiacostiera.it](http://www.guardiacostiera.it)

L'art.22 – Vigilanza e Controllo – del richiamato D. Lgs. 9 gennaio 2012, n.4 “sulle misure per il riassetto della normativa in materia di pesca ed acquacoltura” prevede:

ai fini dei controlli da esercitare nell'ambito della politica comune della pesca, il M.I.P.A.A.F. si avvale del Corpo delle Capitanerie di porto quale Centro di controllo nazionale pesca.



“L'attività di controllo sulla pesca, sul commercio e sulla somministrazione dei prodotti di essa, nonché l'accertamento delle infrazioni sono affidati, sotto la direzione dei Comandanti delle Capitanerie di Porto, al personale civile e militare dell'Autorità marittima centrale e periferica, alle Guardie di finanza, ai Carabinieri, agli Agenti di pubblica sicurezza ed agli agenti giurati di cui al comma 4.”

“Gli incaricati del controllo sulla pesca marittima possono accedere in ogni momento presso le navi, i galleggianti, gli stabilimenti pesca, i luoghi di deposito e di vendita, commercializzazione e somministrazione e presso i mezzi di trasporto dei prodotti della pesca, al fine di accertare l’osservanza delle norme sulla disciplina della pesca.”

## Scheda relativa al Tonno Rosso (*Thunnus thynnus*)

**Nome Italiano:** Tonno Rosso

**Nome Scientifico:** *Thunnus thynnus*

**Taglia minima prevista:** kg. 30 oppure cm 115



È il più grande tra tutti i tonnidi. Specie pelagica, compie estese migrazioni anche transoceaniche. Studi recenti hanno dimostrato l’esistenza di una popolazione mediterranea. Nel periodo della riproduzione si radunano in banchi e si avvicinano alle coste, percorrendo sempre le stesse rotte e per questo comportamento è stato sfruttato dall’uomo per posizionare le tonnare fisse. **Riproduzione** tardo primavera-estiva.

Il Tonno rosso è diffuso nell’Oceano Atlantico, - Orientale - Pacifico e nel Mediterraneo. Nel corso degli ultimi decenni ha subito riduzioni. Gran parte dovuto ad una intensa attività di pesca, così l’I.C.C.A.T., ha introdotto un sistema di gestione per quote sia per l’attività di pesca per il commercio, sia per assicurare il mantenimento di sicurezza dello stock in un lungo periodo.

La pesca del tonno rosso nel Mediterraneo è soggetta a normativa CEE. L’adesione della Comunità Europea all’ICCAT (International Commission for Conservation of Atlantic Tuna) fa sì che anche nel Mediterraneo venga applicata la raccomandazione ICCAT - dal 21.06.1999 - . Nell’ambito della commercializzazione derivante dalla pesca professionale il tonno rosso è seguito dalla certificazione BCD.

La campagna di pesca del tonno rosso, per l’annualità 2012, rimane disciplinata dalle disposizioni della Raccomandazione ICCAT N. 10-04. Sono vigenti le disposizioni del Reg.(CE) n. 302/2009. gli obblighi in materia di compilazione (per il mondo della pesca professionale - la commercializzazione - tracciabilità, adempimenti, etc. riguarda la presentazione e validazione del documento di cattura del tonno rosso (BCD); disciplinate dal Regolamento UE 640/2010. il contingente di cattura assegnato all’Italia, per il 2012, (Reg. 404/12) è relativo **1.787,91 tonnellate**, con ripartizione tra i vari sistemi di pesca- autorizzai - : sistema a circuizione-

sistema palangaro – e tonnare fisse.

Fra le misure principali, molte delle quali introdotte per la prima volta, interessa evidenziare la regolamentazione della pesca sportiva/ricreativa (è consentita la cattura di un unico esemplare di tonno rosso per battuta di pesca che dovrà essere dichiarata all’Autorità Marittima).

## Scheda relativa al Pesce spada (*Xiphias gladius*)

**Nome italiano:** Pesce spada

**Nome Scientifico:** *Xiphias gladius*



Specie presente nelle acque temperate e tropicali di tutti gli oceani e mari comunicanti. Mediterraneo: particolarmente frequente ad esempio stretto di Messina.

Con la raccomandazione ICCAT N. 11 – 3 per la pesca sportiva e/o ricreativa, ha introdotto l’obbligo del divieto della pesca: dal 01/10 al 31/12/2012.

Il pesca sportivo/ricreativo è autorizzato previo nulla osta rilasciato dall’Autorità Marittima, previa istanza, a catturare non più di un esemplare con il divieto di commercializzazione di tale prodotto. Taglia minima consentita: non inferiore a 10 Kg o 90 cm (misurati senza spada sino alla forca caudale) ovvero 140 cm compresa la spada sino alla pinna caudale.

## Presentazione dell'intervento

*Intervento del Capo 1^ classe Francesco Colella sugli Stock ittici, con un particolare focus sulle taglie minime e sulle norme in materia di commercializzazione*

“Nel mondo ci sono abbastanza risorse per soddisfare le necessità di tutti, ma non per alimentare l’avidità di ognuno” (Gandhi).

E’ proprio l’avidità di molti che, a discapito di uno sfruttamento cosciente e ragionevole del patrimonio marino, si è tradotta in tecniche di pesca scriteriate che hanno depredato i nostri mari dalle risorse ittiche impoverendoli in modo preoccupante.

Da anni, oramai, assistiamo a continui comunicati il cui leitmotiv è la grave situazione degli stock ittici.

Già dal 2005 la FAO, Organizzazione delle Nazioni Unite per l’alimentazione e l’agricoltura, denunciava che il 52% degli stock ittici era sfruttato al massimo delle proprie capacità (ciò significa che il livello di prelievo coincideva con il massimo della loro riproduttività); il 24% degli stock era sfruttato in eccesso, il 7% era esaurito.

Di recente, il rapporto pubblicato dal New Economics Foundation e OCEAN 2012 ha rilevato come l’Italia stia consumando più pesce di quello che i mari europei sono in grado di fornire, rendendoci dipendenti dal pesce pescato in altri Paesi.

Quest’anno il giorno esatto dal quale l’Italia è diventata dipendente dal pesce di importazione è il 21 aprile.

# Stock ittici: taglie minime e norme per la commercializzazione.

## Francesco Colella

Capo di 1<sup>a</sup> classe NP - Titolare dell'Ufficio Locale Marittimo e Comandante del Porto di Riva Trigoso

### Il quadro normativo (tabelle 1 e 2 pagina seguente)

#### Thunnus thynnus (Tonno Rosso):

**REG.(CE)302/2009:** Piano Pluriennale di ricostituzione del Tonno Rosso per il Mediterraneo e Atlantico Orientale stabilendo misure tecniche e misure di controllo;

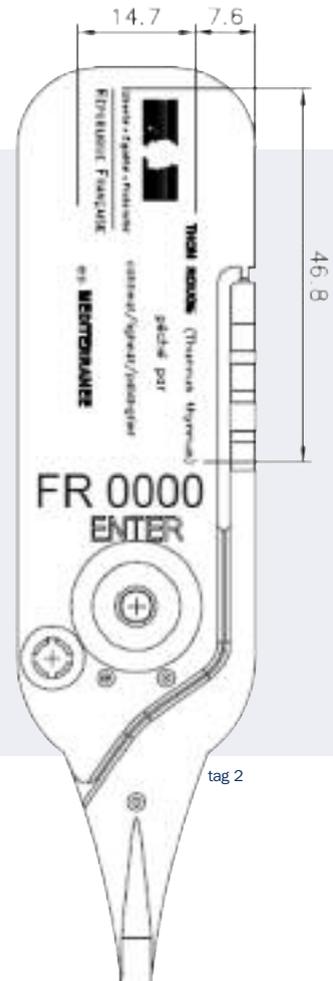
**REG.(CE)640/2010:** istituisce un programma di documentazione di cattura per il Tonno Rosso;

**D.L.vo 4/2012 –** Misure per il riassetto normativo in materia di pesca – Ha abrogato la L.963/65;

### Esempi di TAG Spagnolo(Tag 1) e Francese(Tag 2)



Tag 1



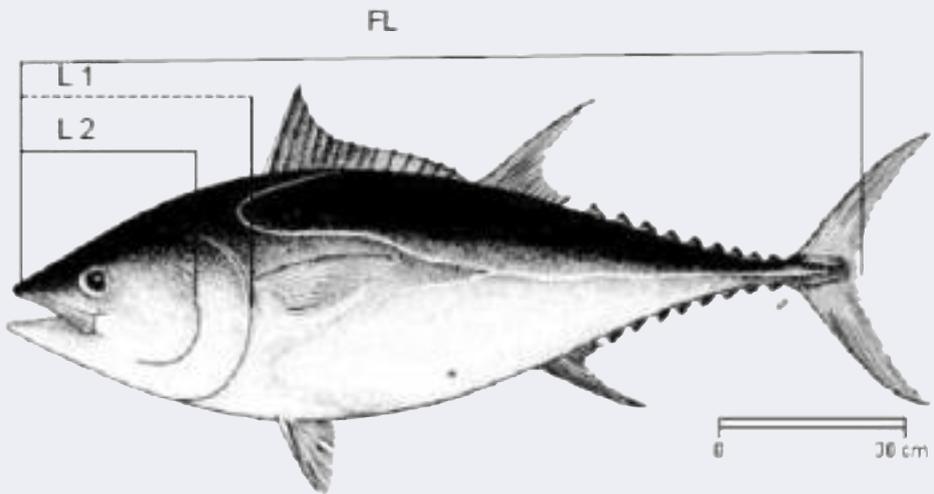
tag 2

**Nota: Reg.(Ce)640/2010 - art 4 comma 3:** la convalida del documento di cattura non è richiesta nel caso in cui tutto il tonno rosso sia marcato.

<b>1. ICCAT BLUEFIN TUNA CATCH DOCUMENT (BCD)</b>			<b>No :</b>		<b>1/2</b>	
<b>2. CATCH INFORMATION</b>						
<b>VESSEL / TRAP INFORMATION</b>						
NAME OF THE CATCHING VESSEL / TRAP		FLAG / CPC	ICCAT RECORD NO	INDIVIDUAL QUOTA	CATCH	
NAME OF THE OTHER FISHING VESSELS		FLAG	ICCAT RECORD NO	INDIVIDUAL QUOTA	CATCH	
<b>CATCH DESCRIPTION</b>						
DATE (dd/mm/yy)		AREA	START			
No. of FISH		TOTAL WEIGHT(kg)	AWS WEIGHT(kg)			
ICCAT RECORD No. of Joint Fishing Operation						
TAD Numbers (if applicable)						
<b>GOVERNMENT VALIDATION</b>						
NAME OF AUTHORITY					SEAL	
TITLE						
SIGNATURE						
DATE (dd/mm/yy)						
<b>3. TRADE INFORMATION</b>						
<b>PRODUCT DESCRIPTION</b>						
LIVE WEIGHT (kg)		No. of FISH	ZONE			
<b>EXPORTER / SELLER</b>						
POINT OF EXPORT/COMMANUFACTURE		COMPANY		ADDRESS		
FARM OF DESTINATION		CPC	ICCAT FFB No.			
SIGNATURE						
DATE (dd/mm/yy)						
<b>TRANSPORTATION DESCRIPTION</b>		Relevant documentation to be attached				
<b>GOVERNMENT VALIDATION</b>						
NAME OF AUTHORITY					SEAL	
TITLE						
SIGNATURE						
DATE (dd/mm/yy)						
<b>IMPORTER / BUYER</b>						
COMPANY		PT. of IMPORT/DESTINATION				
ADDRESS		(City, Country, State)				
DATE OF SIGNATURE (dd/mm/yy)		SIGNATURE				
ANNEX(D): YES/NO (circle one)						
<b>4. TRANSFER INFORMATION</b>						
<b>TOWING VESSEL DESCRIPTION</b>						
ICCAT TRANSFER DECLARATION No.						
NAME		FLAG	ICCAT REC. No.			
No. of FISH/DRAID DURING TRANSFER		TOTAL WEIGHT OF DRAID FISH (kg)				
<b>TOWING CARRIER DESCRIPTION</b>						
CARRIER No.		ANNEX(E): YES/NO (circle one)				
<b>5. TRANSHIPMENT INFORMATION</b>						
<b>CARRIER VESSEL DESCRIPTION</b>						
NAME		FLAG	ICCAT REC. No.			
DATE (dd/mm/yy)		PORT NAME	PORT STATE			
POSITION (Lat./Long.)						
<b>PRODUCT DESCRIPTION (Indicate net weight in kg. for each type of product)</b>						
P	FD(kg)	DA(kg)	DR(kg)	FL(kg)	CT(kg)	TOTAL WEIGHT "P" (kg)
R	FD(kg)	DA(kg)	DR(kg)	FL(kg)	CT(kg)	TOTAL WEIGHT "R" (kg)
<b>GOVERNMENT VALIDATION</b>						
NAME OF AUTHORITY					SEAL	
TITLE						
SIGNATURE						
DATE (dd/mm/yy)						
ANNEX(F): YES/NO (circle one)						

ICCAT BLUEFIN TUNA CATCH DOCUMENT (BCD)					No :		2/2	
<b>6. FARMING INFORMATION</b>								
FARMING FACILITY DESCRIPTION	NAME		CPC		ICCAT FFB NO.			
	NATIONAL SAMPLING PROGRAM? (YES or NO (circle one))				LOCATION			
CAGE DESCRIPTION	DATE (dd/mm/yy)			OMSE NO.				
FISH DESCRIPTION	NO. of FISH:		TOTAL WT (kg):		AVG WT (kg):			
ICCAT REGIONAL OBSERVER INFORMATION	NAME		TITLE		SIGNATURE			
	SIZE COMPOSITION		<8 kg	8-30 kg	>30 kg			
<b>GOVERNMENT VALIDATION</b>								
NAME OF AUTHORITY						SEAL		
TITLE								
SIGNATURE								
DATE (dd/mm/yy)								
ANNEXES: YES/NO (circle one)								
<b>7. HARVESTING INFORMATION</b>								
<b>HARVESTING DESCRIPTION</b>								
DATE (dd/mm/yy)		NO. of FISH		TOTAL ROUND WT (kg)				
AVG. WEIGHT (kg)		TAG NOs (if applicable)						
ICCAT REGIONAL OBSERVER INFORMATION	NAME		TITLE		SIGNATURE			
<b>GOVERNMENT VALIDATION</b>								
NAME OF AUTHORITY						SEAL		
TITLE								
SIGNATURE								
DATE (dd/mm/yy)								
<b>8. TRADE INFORMATION</b>								
<b>PRODUCT DESCRIPTION</b> (indicate net weight in kg, for each type of product)								
F	FD(kg)	DD(kg)	DR(kg)	FL(kg)	DT(kg)	TOTAL WEIGHT "F" (kg)		
FI	FD(kg)	DD(kg)	DR(kg)	FL(kg)	DT(kg)	TOTAL WEIGHT "FI" (kg)		
<b>EXPORTER/SELLER</b>								
PT of EXPORT/DEPARTURE		COMPANY			ADDRESS			
STATE of DESTINATION								
SIGNATURE								
DATE (dd/mm/yy)								
TRANSPORTATION DESCRIPTION			(Relevant documentation to be attached)					
<b>GOVERNMENT VALIDATION</b>								
NAME OF AUTHORITY						SEAL		
TITLE								
SIGNATURE								
DATE (dd/mm/yy)								
<b>IMPORTER/BUYER</b>								
COMPANY					PT. of IMPORT/DESTINATION			
					(City, Country, State)			
ADDRESS								
DATE (dd/mm/yy)					SIGNATURE			
ANNEXES: YES/NO (circle one)								

**Reg. (ce) 302/2009 art. 9:** La taglia Minima per il Tonno Rosso nell'Atlantico e nel Mediterraneo è di 30 Kg. o 115 cm. di lunghezza (misurata dall'apice del muso all'estremità della forca della pinna caudale). (illustrazione sotto)



### Prospetto misure minime di pesci/crostacei/molluschi

I regolamenti della Comunità Europea prevalgono sulle norme dei singoli stati membri, pertanto, se la misura minima di una specie è contemplata da più norme si applica la norma europea, salvo che trattasi di provvedimento più restrittivo emanato dallo stato membro in attuazione di una norma europea.

### Regolamento (CE) 1967/2006 (Articolo 15 e Allegato III)

PESCI	
Specie	Taglie minime
<b>SPIGOLA</b> <i>Dicentrarchus labrax</i>	25 cm
<b>SPARAGLIONE</b> <i>Diplodus annularis</i>	12 cm
<b>SARAGO PIZZUTO</b> <i>Diplodus puntazzo</i>	18 cm
<b>SARAGO MAGGIORE</b> <i>Diplodus sargus</i>	23 cm
<b>SARAGO TESTA NERA</b> <i>Diplodus vulgaris</i>	18 cm
<b>ACCIUGA</b> <i>Engraulius encrasicolus</i>	9 cm*
<b>CERNIE</b> <i>Epinephelus spp.</i>	45 cm

\*Gli stati membri possono convertire la taglia minima in 1.10 esemplari per chilogrammo.

Specie	Taglie minime
<b>MORMORA</b> <i>Lithognathus Mormyrus</i>	20 cm
<b>NASELLO</b> <i>Merluccius merluccius</i>	20 cm
<b>TRIGLIE</b> <i>Mullus spp.</i>	11 cm
<b>PAGELLO MAFRONE</b> <i>Pagellus acarne</i>	17 cm
<b>OCCHIALONE</b> <i>Pagellus bogaraveo</i>	33 cm
<b>PAGELLO FRAGOLINO</b> <i>Pagellus erythrinus</i>	15 cm
<b>PAGRO MEDITERRANEO</b> <i>Pagrus pagrus</i>	18 cm
<b>CERNIA DI FONDALE</b> <i>Polyprion americanus</i>	45 cm
<b>SARDINA</b> <i>Sardina pilchardus</i>	11 cm**
<b>SGOMBRI</b> <i>Scomber spp</i>	18 cm
<b>SOGLIOLA</b> <i>Solea vulgaris</i>	20 cm
<b>ORATA</b> <i>Sparus aurata</i>	20 cm
<b>SURI</b> <i>Trachurus spp</i>	15 cm

\*\*Gli stati membri possono convertire la taglia minima in 55 esemplari per chilogrammo.

## CROSTACEI

Specie	Taglie minime
<b>ASTICE</b> <i>Homarus gammarus</i>	105 mm lunghezza carapace 300 mm lunghezza totale
<b>SCAMPO</b> <i>Nephrops norvegicus</i>	20 mm lunghezza carapace 70 mm lunghezza totale
<b>ARAGOSTE</b> <i>Palinuridae</i>	90 mm lunghezza carapace
<b>GAMBERO ROSA MEDITERRANEO</b> <i>Parapenaeus longirostris</i>	20 mm lunghezza carapace

## MOLLUSCHI

Specie	Taglie minime
<b>CAPPASANTA</b> <i>Pecten jacobaeus</i>	10 cm
<b>VONGOLE</b> <i>Venerupis spp.</i>	25 mm
<b>VONGOLE</b> <i>Venus spp.</i>	25 mm

## Regolamento (CE) 520/2007 (Articoli 8, 9 e Allegato IV)

Mar Mediterraneo, Oceano Atlantico e mari adiacenti ICCAT

Specie	Taglie minime
<b>PESCE SPADA</b> <i>Xiphias gladius</i>	25 kg o 125 cm*

\*Questa taglia minima si applica unicamente per l'oceano Atlantico misurando la lunghezza dalla mandibola inferiore.

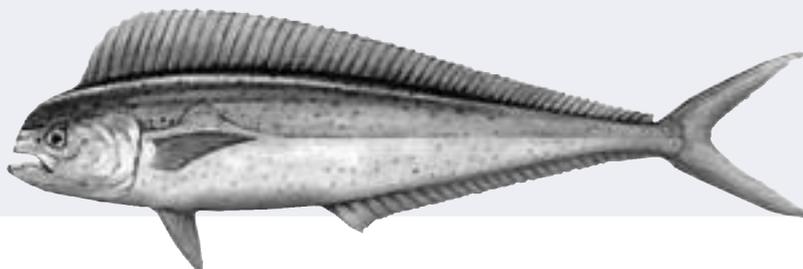
## PESCE SPADA

<b>Denominazione commerciale:</b>	Pesce spada
<b>Denominazione scientifica:</b>	Xiphias gladius
<b>Codice FAO Alpha 3:</b>	SWO
<b>Taglia minima:</b>	Ita – DPR 1639/68 – con spada; CE – Reg. 1967/06 – o
<b>Normativa di riferimento:</b>	Ita – DPR 1639/68; CE – Reg. 1967/06.
<b>Divieti:</b>	Divieto di pesca nel mar mediterraneo dal 1° ottobre al 30 novembre Decreto direttoriale n.33780 del 03/10/11 Raccomandazione ICCAT n.09-04



## LAMPUGA

<b>Denominazione commerciale:</b>	Lampuga
<b>Denominazione scientifica:</b>	Coryphaena hippurus
<b>Codice FAO Alpha 3:</b>	DOL
<b>Taglia minima:</b>	////////
<b>Normativa di riferimento:</b>	Reg. (CE) 1967/2006 Reg. (UE) 1343/2011
<b>Divieti:</b>	dal 1° gennaio al 14 agosto di ogni anno è vietata la pesca della lampuga, condotta con l'uso di dispositivi di concentrazione del pesce («FAD»).
<b>Note:</b>	Lo stato membro autorizza le navi che possono partecipare alla pesca della lampuga



## ARAGOSTA DEL MEDITERRANEO

<b>Denominazione commerciale:</b>	Aragosta
<b>Denominazione scientifica:</b>	Palinurus elephas
<b>Codice FAO Alpha 3:</b>	VLO
<b>Taglia minima:</b>	<b>Ita</b> – DPR 1639/68 – lunghezza totale; <b>CE</b> – Reg. 1967/06 – lunghezza totale o lunghezza carapace;
<b>Normativa di riferimento:</b>	<b>Ita</b> – DPR 1639/68; <b>CE</b> – Reg. 1967/06.
<b>Divieti:</b>	Divieto di cattura degli organismi marini di qualsiasi dimensione recanti uova sotto l'addome; Divieto di cattura dal 1° gennaio al 30 aprile.



## ASTICE DEL MEDITERRANEO

<b>Denominazione commerciale:</b>	Astice
<b>Denominazione scientifica:</b>	Homarus gammarus
<b>Codice FAO Alpha 3:</b>	LBE
<b>Taglia minima:</b>	<b>Ita</b> – DPR 1639/68 – lunghezza totale; <b>CE</b> – Reg. 1967/06 – lunghezza totale o lunghezza carapace;
<b>Normativa di riferimento:</b>	<b>Ita</b> – DPR 1639/68; <b>CE</b> – Reg. 1967/06.
<b>Divieti:</b>	Divieto di cattura degli organismi marini di qualsiasi dimensione recanti uova sotto l'addome; Divieto di cattura dal 1° gennaio al 30 aprile.



## RICCIO DI MARE

<b>Denominazione commerciale:</b>	Riccio di mare
<b>Denominazione scientifica:</b>	Parecentrotus lividus
<b>Codice FAO Alpha 3:</b>	/////
<b>Taglia minima:</b>	compresi gli aculei
<b>Normativa di riferimento:</b>	D.M. 12/01/1995 disciplina della pesca del riccio di mare
<b>Divieti:</b>	Vietata la pesca del riccio di mare nei mesi di maggio e giugno di ogni anno
<b>Note:</b>	é vietata la commercializzazione del prodotto della pesca non professionale;



## DATTERO DI MARE

<b>Denominazione commerciale:</b>	Dattero di mare
<b>Denominazione scientifica:</b>	Lithophaga lithophaga
<b>Codice FAO Alpha 3:</b>	////
<b>Taglia minima:</b>	/////
<b>Normativa di riferimento:</b>	Convenzione di Berna ratificata dalla legge nazionale n. 503/1981
<b>Divieti:</b>	Divieto assoluto di pesca, detenzione, commercializzazione
<b>Note:</b>	///



## ROSSETTO

**Denominazione commerciale:** rossetto

**Denominazione scientifica:** *Aphia minuta*

**Codice FAO Alpha 3:** FIM

**Taglia minima:** ///

**Normativa di riferimento:** **Ita** – D.M. 27 ottobre 2011  
**CE** - Reg. (CE) 1967/06

**Divieti:** La pesca del rossetto è consentita per 60 giornate dal 1° novembre al 31 marzo nella GSA9 – Liguria e Toscana

**Note:** La pesca è consentita solo per unità autorizzate dal Mi.P.A.A.F. e munite di apposito permesso speciale.



## Presentazione dell'intervento

*Intervento Direttore Statistico Dott.ssa Manuela Elvo sul tema della tracciabilità dei prodotti della pesca. Reg. CE 1224/2009 e (UE) 404/2011.*

Un tempo si usava dire “parla come mangi” a sottolineare la opportunità di essere semplici sia nel linguaggio che nei comportamenti alimentari.

La globalizzazione ha finito per ingolfare i due mondi rendendo complicata sia la comunicazione sia i percorsi alimentari con evidenti ripercussioni soprattutto in termini di sicurezza alimentare. Esistono, tuttavia, alcuni strumenti normativi come la tracciabilità dei prodotti per aiutare a migliorare la sicurezza fornendo alle parti interessate, produttori e commercianti e soprattutto consumatori finali notizie utili sul prodotto durante tutto il percorso di fornitura fino alla messa in tavola. Il Capitano di Corvetta Luigi Zippo nel corso del suo intervento ci ha fornito un quadro sul panorama normativo che regola la pesca marittima e la filiera ittica.

Nell’ambito di tali disposizioni il complesso di norme che disciplina il tema della tracciabilità dei prodotti della pesca ricopre una valenza di rilievo.

# Tracciabilità e commercializzazione dei prodotti ittici.

## Manuela Elvo

Capo sezione Pesca – Capitaneria di Porto  
Savona - Guardia Costiera Savona

### “Normativa di riferimento”

Regolamento **CE 1224/09 artt. 58** e seguenti – news  
(<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:343:0001:0050:IT:PDF>)

Regolamento **CE 404/2011**

**Titolo IV - Controllo della commercializzazione - artt. 66** e seguenti – news  
(<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:112:0001:0153:IT:PDF>)

Regolamento CEE 104/2000

Regolamento CEE 2065/2001

D.M. 10/11/2011 – MIPAF

Decreto Direttoriale 28/12/2011 – D.G. Pesca marittima.

D.m. 27/03/2002 – successive modifiche ed integrazioni

### Definizione tracciabilità

Per tracciabilità si intende l'insieme delle informazioni che seguono il prodotto alimentare partendo dalla produzione fino alla fine della filiera - nella fattispecie dal produttore primario (pescatore) - sino al consumatore finale.

E' indispensabile che ad ogni passaggio vengano lasciate opportune tracce – *Informazioni*-

La tracciabilità, quindi, è un insieme di informazioni che tracciano il prodotto alimentare da “monte a valle.”,

## Tracciabilità e commercializzazione dei prodotti ittici

### novità

#### obblighi del produttore primario

1) I prodotti ittici:

- a) devono essere suddivisi in partite<sup>(ritaglio 1 pag 30)</sup> antecedentemente alla prima dell'immissione in vendita;
- b) non possono essere mescolati<sup>(foto 2 pag 30)</sup> o divisi (fritto e/o zuppa) anteriormente alla prima vendita;
- c) devono essere pesati allo sbarco, prima che siano immagazzinati, trasportati e venduti

(ritaglio 1)



(foto 2)

**NO****SI**

- d)** dovranno essere identificati con le seguenti informazioni:
- n° di identificazione della partita<sup>(ritaglio 3 pag a fianco)</sup>: nome del peschereccio/data di sbarco/ n. progressivo della partita riferito all'anno solare;
  - n° di identificazione esterno e nome del peschereccio o nome dell'unità di produzione in acquacoltura;
  - Codice Fao Alpha 3 per ogni specie ittica;
  - Denominazione commerciale e scientifica;
  - Metodo di produzione, zona di cattura;
  - Data della cattura, peso;
  - Ditta fornitrice (armatore);



N.B.: Le predette informazioni dovranno essere disponibili durante tutte le fasi di Produzione, Trasformazione e Distribuzione dei prodotti ittici .

Potranno essere ceduti unicamente ad acquirenti registrati, ad Associazione di produttori riconosciuta, a centri d'asta

## Esenzioni

Le disposizioni sull'etichettatura non si applicano alla vendita diretta (pescatore consumatore finale) per un importo pari o inferiore a 50 euro giornalieri per consumatore finale



## Acquirenti registrati

responsabili della prima immissione in vendita

Gli operatori che intendono acquistare il prodotto ittico messo in prima vendita (pescatore-grossisti, ristoranti, mense, centri d'asta ecc..) devono:

- a) registrarsi sul sito del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
- b) compilare:
  - la nota di vendita,
  - dichiarazione di assunzione in carico (se del caso)
  - compilare il registro delle pesature dei prodotti ittici di ogni singolo peschereccio. (e conservarlo per tre anni)

Successivamente alla prima vendita, gli acquirenti hanno la possibilità di mescolare il prodotto ittico proveniente da diversi pescherecci solo se in grado di risalire ai fornitori di ogni singola partita almeno tramite il numero di identificazione della stessa.

## Nota di vendita (pagina a fianco)

Deve essere, compilata dagli acquirenti registrati che acquistano il prodotto ittico e lo pongono immediatamente in vendita.

Formato elettronico se hanno un fatturato pari o superiore ai 200.000 euro annui, deve essere trasmessa al MIPAAF entro 24 ore dal completamento dello sbarco (art. 6 decreto direttoriale 28/12/2011)

Formato cartaceo: può essere compilata dagli acquirenti registrati che hanno un fatturato inferiore ai 200.000 euro annui e trasmessa all'Autorità marittima del luogo in cui è avvenuto lo sbarco, entro 48 ore dal suo completamento (art. 6 comma 1 decreto direttoriale 28/12/2011)



### **Dichiarazione di assunzione in carico**<sup>(pagina a fianco)</sup>

Il documento deve essere compilato dall'acquirente registrato nel caso in cui il prodotto ittico sia destinato ad una vendita successiva,

Formato elettronico. Entro 24 ore dallo sbarco- inserimento sul sito del MIPAAF

Formato cartaceo. Entro 48 ore dallo sbarco – consegna all'A.M. del luogo in cui è avvenuto lo sbarco.

### **Documento di trasporto**<sup>(pagina 36)</sup>

Dovrà essere compilato dal vettore (responsabile del trasporto) nel caso in cui: per il prodotto ittico non sia stata presentata la nota di vendita, né la dichiarazione di assunzione in carico

Il prodotto ittico venga trasportato in un luogo diverso da quello dello sbarco e in un raggio superiore a 20 Km dal luogo di sbarco

Entro 48 ore dal carico dei prodotti ittici deve essere presentato all'A.M. del luogo in cui è avvenuto lo sbarco

### **Esenzioni**

a) Il documento è stato presentato in formato elettronico prima del trasporto al MIPAAF:

e-mail: [documentoditrasportopesca@mpaaf.gov.it](mailto:documentoditrasportopesca@mpaaf.gov.it)

b) Il prodotto ittico è accompagnato dalla dichiarazione di sbarco<sup>(pagina 37)</sup> (imbarcazioni pari o superiore 10 m) o da una dichiarazione equivalente contenente le medesime informazioni.

Sono esonerati dall'obbligo di registrazione e quindi della presentazione delle note di vendita, del documento di assunzione in carico e del documento di trasporto, gli acquirenti di prodotti ittici di peso non superiore ai 30 Kg e destinati al consumo personale.

In tutte le fasi di produzione, distribuzione, commercializzazione, vendita e somministrazione dei prodotti della pesca deve sempre essere dimostrata la provenienza, quindi la tracciabilità del prodotto ittico, tramite documenti commerciali<sup>(pagina 38)</sup> o etichette poste su ogni singola partita contenenti le informazioni previste dai reg. CE 1224/09 e 404/11 e 2065/01.

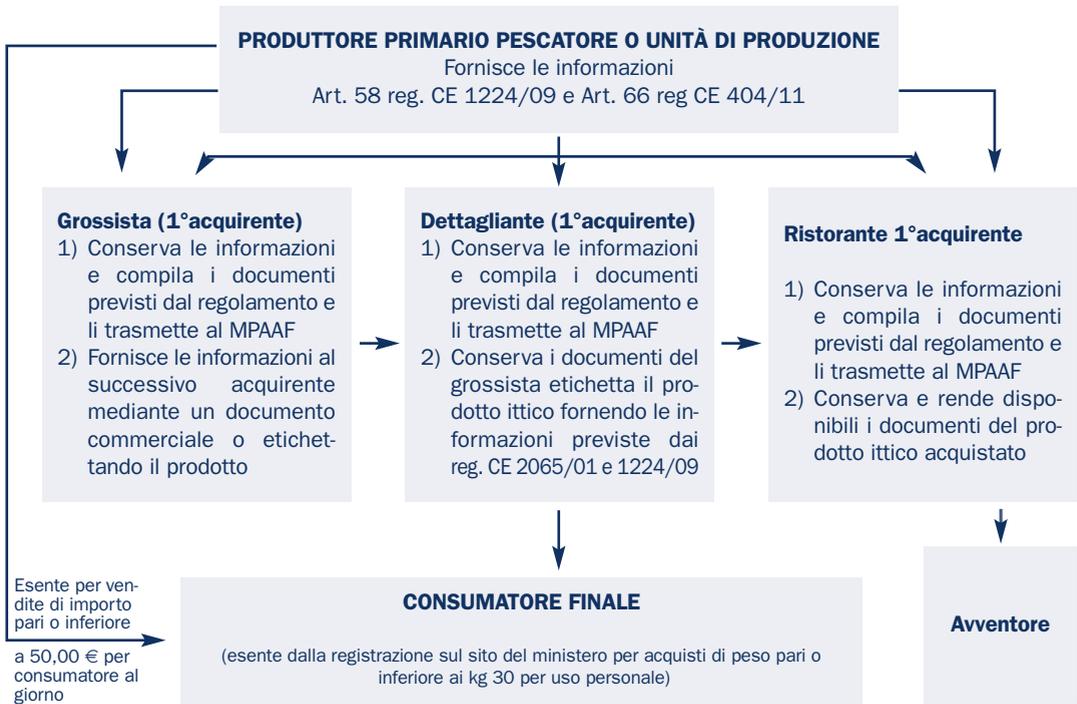








## Schema riepilogativo flusso informativo



## Etichetta

La carta di identità del prodotto

**L'etichetta fornisce tutte le indicazioni relative al prodotto, utili per un consumo consapevole e responsabile. Costituisce il primo approccio del consumatore con il prodotto, fornendo al consumatore stesso gli strumenti per scegliere il prodotto che maggiormente corrisponde alle proprie esigenze e per valutare il rapporto qualità/prezzo.**

## Informazioni al consumatore (fac-simile a fianco)

Tutti i prodotti della pesca posti in vendita al consumatore finale, compresi i miscugli, dovranno essere etichettati conformemente a quanto stabilito dal Regolamento CEE 2065/2001 dovrà essere indicato, in chiare lettere, per ogni specie ittica.

- Denominazione commerciale e scientifica del prodotto;
- Metodo di produzione (pescato e/o allevato);
- Zona di provenienza: mare e/o oceano;

(fac-simile et. info al consumatore)

### INFORMAZIONE AI CONSUMATORI

**Polpo**

OCTOPUS VULGARIS

**Pescato**

ATLANTICO CENTRO ORIENTALE

**scongelato**

**Prodotti ittici  
allevati**

**Orata**

SPARUS AURATA

**Allevata**

GRECIA

**Prodotti ittici  
pescati acque dolci**

**persico africano**

**pescato acque dolci**

**tanzania**

- Pescato acque dolci: deve essere indicato il Paese o lo Stato Membro di provenienza
- Allevato: deve essere indicato il Paese o lo Stato Membro,
- Scongelato: in caso di vendita di prodotto ittico decongelato. In mancanza della dizione “scongelato” si deve ritenere che il prodotto sia fresco

## Deroghe

- a) Il nome scientifico può essere indicato attraverso informazioni commerciali come, cartelloni pubblicitari, o poster non sono previsti altre tipologie di informazioni)
- b) Il termine scongelato può essere omissso
  - per i prodotti precedentemente congelati per motivi di sicurezza sanitaria;
  - per i prodotti ittici scongelati prima di essere affumicati, salati, cotti marinati essiccati ecc. (es. baccalà, stoccafisso, aringa affumicata ecc);
  - per le conserve e preparati, - voci tariffarie 1604<sup>(a)</sup> -1605<sup>(b)</sup> nomenclatura combinata.

## Obblighi ristorante

- Deve avere sempre disponibili i documenti che attestano la provenienza del prodotto ittico
- Deve sempre indicare sui menù, qualora utilizzi prodotti congelati, lo stato fisico degli stessi
- In mancanza di tale indicazione si ritiene che siano stati utilizzati prodotti ittici freschi cioè prodotti che non abbiano subito il congelamento ed il successivo scongelamento.

## Cassazione penale, sez. III, sentenza 27.06.2005 n° 24190

“Può costituire il tentativo del delitto di frode in commercio anche il semplice fatto di non indicare nella lista delle vivande poste sui tavoli di un ristorante che determinati prodotti sono congelati, perché il ristorante ha l’obbligo di dichiarare la qualità della merce offerta ai consumatori.”



Prodotti ittici congelati rinvenuti all'interno del ristorante e utilizzati per la preparazione dei piatti

(a) preparazioni e conserve di pesci; caviale e suoi succedanei preparati con uova di pesce  
 (b) crostacei, molluschi ed altri invertebrati acquatici, preparati o conservati)

**Menù non corretto***Secondi Piatti*

<i>Di Mare</i>	<i>€uro</i>
<i>Frittura di Totanetti, Gamberi e Acciughe</i>	<i>20,00</i>
<i>Frittura di Totanetti</i>	<i>18,00</i>
<i>Grigliata Mista</i>	<i>25,00</i>
<i>Tagliata di Tonno con Pesto di Rucola</i>	<i>18,00</i>
<i>Pesce Spada alla Piastra</i>	<i>18,00</i>
<i>Branzino Spaccato al Forno con Patate Sfogliate</i>	<i>15,00</i>
<i>Ricciola all'Acqua Pazza</i>	<i>20,00</i>
<i>Pescato del Giorno (al sale, alla griglia, alla Ligura, e all'Acqua Pazza) all'leg.</i>	<i>6,00</i>

*Di Terra*

<i>Tagliata di Manzo con Rucola e Scaglie di Grana</i>	<i>15,00</i>
<i>Sottosfiletto di Manzo alla Griglia o al Dolcetto</i>	<i>15,00</i>
<i>Filetto di Manzo al pepe Verde o alla Griglia</i>	<i>20,00</i>

*A cura RFA Per* 

## Presentazione dell'intervento

*Intervento del Direttore del Dipartimento Prevenzione Veterinaria dell'Asl di Milano, dott. Claudio Monaci per entrare nel concreto del piano dei controlli specifico per il settore ittico.*

Quando con il dott. Malandra si è pensato a come impostare il programma dei lavori in occasione di questa giornata l'idea su cui ci si è mossi è stata, da un lato, quella di entrare nel merito delle disposizioni normative che disciplinano il complesso mondo della pesca, dall'altro, quella di dare un taglio pratico rivolto alle principali categorie di operatori che quotidianamente lavorano all'interno della filiera ittica.

## Gruppo specifico per controlli qualificati nel settore ittico.

### Dr. Claudio Monaci

Regione Lombardia - Direttore Dipartimento  
Prevenzione Veterinario  
ASL MILANO

Nel quadro della programmazione obiettivi 2012 del Dipartimento di Prevenzione Veterinario integrato con il Dipartimento di Prevenzione Medico del piano triennale 2012-14 sul territorio ASL MILANO.

Il territorio dell'ASL Milano comprende :

- **Milano**
- **Sesto San Giovanni**
- **Cinisello Balsamo**
- **Cologno Monzese**
- **Cusano Milanino**
- **Bresso**
- **Cormano**



I dati degli ultimi anni hanno evidenziato come l'alimento ittico permane causa di tossinfezioni alimentari anche gravi come la **sindrome sgombroide** (33 episodi nel 2010 solo nella ristorazione pubblica) a queste bisogna aggiungere nuovi rischi a cui il consumatore è sempre più esposto a causa delle **nuove tendenze alimentari** come **il consumo di pesce crudo → Anisakidosi**.

I prodotti ittici causano il maggior numero di allerte CE.

La loro tracciabilità è complessa per la grande varietà di **specie** e di **provenienze**, inoltre la **crisi della risorsa nazionale** costringe gli Operatori ad importare



pesce da paesi lontani instaurando problematiche sanitarie derivate non solo dalle modalità di preparazione e di conservazione ma soprattutto per malattie presenti nelle zone tropicali come la **CIGUATERA**.



Per fronteggiare adeguatamente queste criticità che possono rappresentare rischi per la salute pubblica il Dipartimento Veterinario ha ritenuto strategico costituire un **gruppo specifico per il controllo del**

**settore ittico** coordinato dal Dr. Renato Malandra, Veterinario Responsabile S.S. Mercati Generali con obiettivi mirati in particolare nelle seguenti tipologie di attività:

- **somministrazione crudo**
- **vendita al dettaglio**

Lo scopo è di migliorare la sicurezza dell'alimento ittico riducendo al minimo i rischi sanitari attraverso:



- **individuazione di obiettivi specifici;**
- **qualificazione professionale degli addetti al controllo;**
- **uniformità degli interventi** (metodologia del sopralluogo);
- **censimento delle attività sul territorio.**



Gli interventi/anno 2012 saranno 200 eseguiti da una equipe costituita da un Dirigente Veterinario e un Tecnico della Prevenzione.

I Veterinari sono qualificati da Corsi Specialistici e con esperienze nel settore ittico. Sono previsti Corsi di formazione specifici per Veterinari e TPALL.



Nella prima fase il gruppo ha esaminato le criticità presenti sul territorio individuando i rischi principali:

- **istamina**
- **anisakis**
- **conservazione vitalità MBV**

Ha poi valutato le procedure preventive che gli Operatori devono predisporre per eliminarli o comunque per ridurli a livello accettabile.

### **Per assicurare uniformità dei controlli sono stati definiti:**

- requisiti strutturali e di attrezzature;
- procedure preventive mirate;
- argomenti di formazione;
- invio dei verbali di sopralluogo effettuati dalle equipe ad un'unica cartella di raccolta dati per coordinamento e censimento;



## Attività di vendita al dettaglio

- pescherie;
- pescherie mercati settimanali scoperti;
- banco pescheria supermercati;



Aggiornamento censimento delle attività

## Attività di somministrazione CRUDO



- ristoranti “giapponesi”;
- sushi bar;
- ristoranti di “cruderie” (carpacci e marinate);
- pescherie con consumo veloce;

Aggiornamento censimento delle attività

## **Un piano di autocontrollo per la vendita al dettaglio deve prevedere:**

- procedura esposizione P.I. sul banco, modalità di conservazione;
- ” gestione rischio parassiti in particolare Anisakidi;
  - ” gestione rischio istamina;
  - ” gestione conservazione vitalità MBV;
  - ” gestione tracciabilità in particolare per Scomberidi e MBV;
  - ” modalità preparazioni prodotti espletate su richiesta dei clienti;
  - ” igiene del personale;
  - ” pulizia e sanificazione;

## **La formazione degli operatori deve essere frequente e comprendere:**

- scopo e significato dell’autocontrollo;
- tracciabilità dei prodotti ittici in particolare per Scomberidi e M.B.V.;
- identificazione corretta delle specie;
- cartellino di vendita, etichettatura, informazioni obbligatorie;
- gestione igienica del banco;
- gestione lavorazione preparazione dei prodotti ittici;
- gestione rischio istamina;
- gestione rischio parassiti in particolare Anisakidi;
- gestione M.B.V.;
- gestione crostacei e pesci vivi;

## **Modalità’ di conservazione e disposizione dei prodotti ittici sul banco**

- il “fondo” del banco deve essere costituito da uno strato di almeno 10 cm di scaglie di ghiaccio su cui si stendono i prodotti ittici a loro volta frammisti a ghiaccio;
- la disposizione dei prodotti deve evitare il contatto tra pesce intero con preparazioni di parti edibili “nude” come filetti, fette o tranci;
- particolare attenzione deve essere rivolta ai tranci di tonni o tonnetti vari che devono rimanere costantemente coperti da ghiaccio (requisito dettagliato nella procedura specifica gestione rischio istamina descritta nel manuale di autocontrollo);
- contenitore specifico per la conservazione dei Molluschi Bivalvi e Gasteropodi vivi che deve essere di materiale per alimenti, il più possibile isotermico, una

parete può essere di plastica trasparente per renderli visibili.

Per ottenere una temperatura e umidità adeguate si deve utilizzare ghiaccio steso sul fondo mentre i molluschi devono rimanere appoggiati su una griglia, in materiale per alimenti, distanziata per evitare il contatto diretto;

- contenitore specifico per la conservazione dei crostacei vivi simile al precedente, sempre isotermico e idoneo a creare un microclima temperatura e umidità adeguate a preservare la vitalità dei crostacei sempre appoggiati su una griglia distanziata dal ghiaccio.

### **Requisiti strutturali e attrezzature**

- banchi espositivi di materiale liscio e lavabile non corrosivo, altezza circa 90/100 cm si deve considerare anche la pendenza e la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio verso canaline e tubi in contenitori chiudibili;
- paratie di protezione (vetrinette) sempre di materiale liscio e lavabile di altezza 20/30 cm partendo dal livello dei prodotti esposti;
- impianto erogazione acqua efficiente (quantità/pressione) erogatore non manuale, con lavello adeguato anche per il lavaggio di utensili, carta asciugamano monouso e distributore automatico sapone;
- disposizione separata delle attrezzature (taglieri e utensili) adibite distintamente per le operazioni "sporche" come eviscerazione, decapitazione squamatura ecc. e "pulite" come sfilettatura, affettatura ecc.;
- contenitori per il ghiaccio in scaglie e per l'acqua potabile in materiale idoneo per alimenti, sanificabile (lavabile e disinfettabile);
- termometro a sonda efficiente per verificare le diverse temperature dei prodotti (in particolare si devono controllare le t° dei tonni, dei M.B.V. e dei crostacei vivi)
- contenitore chiudibile per la raccolta differenziata di materiale organico.

Nel corso del sopralluogo l'equipe valuta la validità delle procedure presenti nel manuale e la loro corretta applicazione inoltre vengono verificati alcuni requisiti:

- **le corrette denominazioni commerciali e scientifiche;**
- **lo stato fisico del prodotto (fresco/scongelato);**
- **tipo di produzione (pescato o allevato);**
- **lo stato di freschezza dei PdP;**
- **il grado di vitalità dei MBV;**
- **la presenza di parassiti;**
- **la documentazione autorizzativa, di formazione;**
- **i requisiti del banco espositivo e delle attrezzature;**

- **il funzionamento e l'utilizzo dell'erogatore di acqua e dispositivi;**
- **la corretta pulizia delle attrezzature e dell'automezzo;**
- **il funzionamento del termometro in dotazione all'Operatore;**
- **la temperatura dei PdP (Scomberidi) e dei MBV.**

### **Numero di strutture registrate**

#### **Tipologia somministrazione**

Sushi Bar  
Ristoranti giapponesi  
Ristoranti nazionali con crudo  
Pescherie consumazione veloce

#### **Tipologia vendita al dettaglio**

Pescherie  
Pescherie ambulanti MSS  
Supermercati con reparto pescheria  
Supermercati con prodotti della pesca preconfezionati

## Presentazione relatore

*Intervento del Responsabile Veterinario dell'ASL di Milano - Presidio Mercato Ittico all'Ingrosso, Dr. Renato Malandra sulle criticità connesse alla commercializzazione e somministrazione del prodotto ittico, con un focus particolare sul consumo di pesce crudo, nonché sulle azioni preventive o di controllo in grado di eliminare i pericoli che attentano alla sicurezza del prodotto ittico.*

Il cambiamento dei gusti alimentari e l'acquisizione di abitudini di altri Paesi culturalmente molto lontani da noi, ha portato sulle nostre tavole numerosi piatti realizzati con pesce crudo.

Alla nostra tradizione gastronomica di servire le alici sfilettate e marinate si sono aggiunti carpacci (branzino, salmone, tonno ecc) e piatti orientali quali sushi e sashimi sempre più apprezzati soprattutto dai giovani.

Il pesce crudo può essere contaminato da molti microorganismi patogeni o da parassiti che possono provocare disturbi gastrointestinali.

# Criticità sanitarie nella commercializzazione e somministrazione dei prodotti ittici.

## Dr. Renato Malandra

Veterinario Responsabile S.S. Mercati Generali  
ASL Milano

Dipartimento di Prevenzione Veterinario

### Il rischio del “crudo” nella ristorazione.

- **E' necessario** UN PERCORSO DI FORMAZIONE degli Operatori del settore ittico che li porti ad essere coscienti dell'importanza del loro ruolo nel garantire la salute dei clienti.
- **E' fondamentale** acquisire una mentalità di gestione igienica dei rischi sanitari. La qualità igienica nell'organizzazione della propria attività porta sempre a delle conseguenze positive anche di tipo economico.
- Gli Operatori del settore devono conoscere quali sono i **pericoli** potenzialmente presenti nei prodotti ittici **le situazioni a rischio più frequenti** in modo da individuare le misure preventive (*azioni e dispositivi*) più idonee per eliminarli o ridurli a livelli accettabili.
- **Conoscere** la gravità dell'effetto nocivo che hanno determinati agenti patogeni sull'uomo le probabilità e le condizioni perché si verifichino.
- **Capire** come l'organizzazione della propria attività incide sul manifestarsi di determinati eventi.
- **Diventare consapevoli** delle conseguenze che hanno determinate azioni, condizioni, modalità comportamenti e consuetudini.

I principali rischi sanitari derivati dal consumo di prodotti ittici:

- **Sindrome sgombroide**
- **Patologie gastrointestinali**
- **Anisakidosi**

### Rischio sindrome sgombroide

Che cos'è la sindrome sgombroide? Cosa fare per prevenirla?

La Sindrome Sgombroide è una patologia che si manifesta solo consumando determinati pesci in cui si è formata una ammina tossica, **istamina**, a causa di una loro errata conservazione.

I pesci coinvolti sono:

- Tutti i Tonni, Tonnetti, Sgombri

- Sardina, Aringa, Alaccia, Agone
- Acciuga o Alice
- Pesce serra
- Lampuga
- Costardella
- Ricciola del Pacifico

Perché solo queste specie?

Perché le loro carni sono ricche di un amminoacido istidina che in condizioni di cattiva conservazione si trasforma in istamina ammina tossica TERMOSTABILE.

### I sintomi

I **sintomi** si manifestano poco dopo l'ingestione (da 30 minuti a 2 ore) e la loro gravità dipende:

- dalla quantità di istamina che si è formata nel pesce;
- dalla sensibilità individuale.

- **Eritema**

- **Prurito**

- **Tachicardia**

- **Diarrea**

- **Tachipnea**

- **Senso di soffocamento**



**Pronto soccorso**



## Cosa fare per prevenire la produzione di istamina?

Due fattori predispongono la formazione di istamina:

- **Inquinamento microbiologico**
- **Temperature di conservazione errate**

### Inquinamento microbiologico

#### A) Intervenire sui comportamenti del personale

##### Formazione

- Igiene del personale (**accurata pulizia delle mani**)
- Igiene delle manualità di preparazione
- Pulizia e disinfezione delle attrezzature e superfici (**coltellerie e taglieri**)

#### B) Definire una procedura di sanificazione.

##### Temperature di conservazione errate

##### Gestire adeguatamente attrezzature di conservazione e di lavorazione

Curare l'osservanza delle temperature di conservazione (anche alla consegna dei fornitori) dei prodotti:

- freschi
- decongelati
- congelati
- semiconserve (affumicati, marinati)
- conserve (dopo apertura)

##### I prodotti freschi e quelli scongelati:

0 - 1°C con scaglie di ghiaccio

##### Le semiconserve:

0 - 4°C

##### I prodotti congelati:

-18°C

##### I prodotti in scatola:

una volta aperti devono essere conservati a 0-1°C e consumati al più presto.

Meglio utilizzare scatole piccole.

**E' necessario inoltre custodire l'etichetta del prodotto (se confezionato) o il documento commerciale che ne permetta l'identificazione e la rintracciabilità.**

### Buone pratiche di gestione del TONNO FRESCO

- Acquistare pezzature consumabili in tempi brevi
- Verificare etichette e data di scadenza
- Verificare documenti di trasporto
- Verificare la t°. di arrivo e riporre subito in frigorifero
- Una volta sconfezionato consumare al più presto
- Preparare i pezzi in condizioni igieniche adeguate
- Conservare ad una temperatura prossima allo 0°C

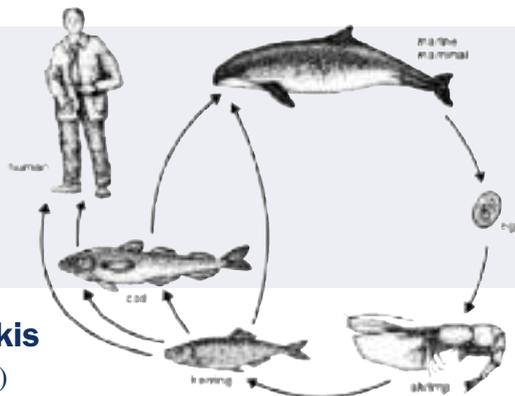
### C) ANISAKIDOSI



Che cos'è l'Anisakidosi? È' una malattia parassitaria dovuta al consumo di alcuni pesci di mare **ALLO STATO CRUDO**.

- E' sempre più emergente e attuale in considerazione dell'incremento del consumo di pesce crudo che si sta diffondendo sempre più in Italia;
- L'uomo non è l'ospite definitivo pertanto non può diffondere la malattia;
- Ospiti definitivi sono i Cetacei mammiferi marini protetti dal 1980;
- L'uomo non è l'ospite definitivo in quanto le larve ingerite vive non evolvono in soggetti adulti;
- Ma sono in grado di perforare la mucosa gastrointestinale e compiere delle migrazioni formando dei granulomi;
- Sintomi acuti e cronici;
- La larva è molto sensibile al calore per neutralizzarla è sufficiente 60°C per 3 minuti;

## Ciclo Anisakis



## Specie ittiche a rischio anisakis

- pesce sciabola (*Lepidopus caudatus*)
- suro o sugarello (*Tracurus tracurus*)
- sgombro (*Scomber scombrus*)
- lanzardo (*Scomber scombrus*)
- merluzzo nordico (*Gadus morhua*)
- pollack (*Pollachius pollachius*)
- potassolo o melù (*Gadus poutassou*)
- nasello (*Merluccius merluccius*)
- merlano o molo (*Gadus merlangus*)
- triglie (*Mullus spp.*)
- acciuga o alice (*Engraulis engrasicolus*)
- aringa (*Clupea harengus*)
- sardina (*Clupea pilchardus*)
- tombarello (*Auxis thazard*)
- palamita (*Sarda Sarda*)
- rana pescatrice (*Lophius piscatorius*)
- branzino o spigola (*Dicentrarchus labrax*)
- calamaretto (*Aloteutis media*)

## Anisakis simplex



## Anisakis Pseudoterranova



### Azioni preventive

Come si previene la malattia? **Con un trattamento sistematico di congelazione del pesce.** Il regolamento Ce 853/04 prescrive l'**obbligo** di congelamento per tutte le preparazioni con pesce crudo mediante due modalità di applicazione del freddo :

- a **-20° c per almeno 24 ore**
- a **-35° c per almeno 15 ore**

Gli Operatori della ristorazione che utilizzano prodotti della pesca freschi per la preparazione di specialità crude **devono dimostrare di aver eseguito il congelamento preventivo.**

E' un CCP (punto critico di controllo) in quanto è definito da parametri misurabili di temperatura e tempo riferibili a precisi limiti critici e come tali monitorabili.



L'Operatore della ristorazione **deve adottare una specifica procedura** che garantisca il sistematico **trattamento di congelazione** dei prodotti: è un procedimento **preventivo e obbligatorio**.

**Il trattamento di congelazione preventivo** dei prodotti da consumarsi crudi è un procedimento **obbligatorio per ragioni di sicurezza sanitaria**, pertanto non vi è l'obbligo d'indicare per la preparazione finale la dicitura **scongelo**.

### **La procedura si basa sui seguenti fondamentali**

- 1) Selezionare i fornitori (che garantiscano un controllo all'origine);
- 2) Formazione del personale (individuando un responsabile delle fasi);
- 3) Controllo visivo durante le preparazioni;
- 4) Dotarsi di apparecchiatura di congelamento rapido;
- 5) Predisporre una preparazione a porzione che riduca lo spessore anche in funzione del piatto finale;
- 6) Confezionamento etichettato;
- 7) Rispettare le temperature e i tempi al cuore del prodotto:  
-20°C per 24 ore o -15°C per 15 ore;
- 8) Identificazione dei CCP e modalità di controllo;
- 9) Registrazione dei dati di monitoraggio dei CCP.

### **Pezzatura - porzionatura**

**Le operazioni di preparazione del pesce** (squamatura, eviscerazione, decapitazione depinnazione, spellatura, sfilettatura affettatura ecc.) finalizzate alla riduzione in porzioni minime che facilitano il congelamento rapido ma anche funzionali alle specialità gastronomiche a cui sono destinati **devono essere eseguite con tutte le precauzioni igieniche per limitare le contaminazioni microbiche e nel più breve tempo possibile deve seguire l'abbattimento termico**.

### **Preincarto - confezionamento**

- **Confezionamento protettivo** con materiale idoneo per alimenti a cui applicare etichette di identificazione con data di congelamento e scadenza
- inserimento consecutivo immediato delle confezioni nell'apparecchio di congelazione con una suddivisione per lotti (utilizzando la data di congelamento) per facilitare un regolare e ciclico utilizzo.



### Dotarsi di apparecchiatura di congelamento rapido

- Un abbattitore o un impianto di congelamento rapido specifico per questa procedura
- Dotato di una sonda per il rilevamento della temperatura e di un taimer

### Tempi di raggiungimento

- **-20°C per almeno 24 ore**; oppure **-35°C per almeno 15 ore** in ogni parte della massa del prodotto.
- Determinare i tempi organizzativi per razionalizzare i trattamenti nell'arco della settimana

### Identificazione dei CCP e modalità di controllo

- fase abbattimento
- fase deposito in congelatore
- fase scongelamento
- fase conservazione in vetrina espositiva

### Registrazione dei dati di monitoraggio dei CCP

modulo di registrazione dati nella fase di abbattimento		limite critico		-20°C/24 ore o -35°C/15 ore			
tipo di prodotto	inizio trattamento data e orario	T*	firma operatore	fine trattamento data e orario	T*	firma operatore	

### Vendita al dettaglio

## AVVISO ALLA CLIENTELA

Per tutto il pesce da consumarsi **CRUDO**, comprese le preparazioni marinate, si raccomanda un corretto trattamento di bonifica preventiva mediante

**congelamento per almeno 24 ore a -20°C  
come prescritto dalle norme vigenti.**

NUMERO DI SOGGETTI CHE COSTITUISCONO IL LOTTO	NUMERO DI SOGGETTI DA SOTTOPORRE AD ESAME ISPETTIVO	
	sensibilità del 10%	sensibilità del 5%
10	tutti	tutti
20	16	19
30	19	26
40-45	21	31
46-50	22	35
51-60	23	38
61-70	24	40
71-80	24	42
81-90	25	43
91-100	25	45
101-120	26	47
121-140	26	48
141-160	27	49
161-180	27	50
181-200	27	51
201-250	27	53
251-350	28	54
351-450	28	55
451-600	28	56
601-1200	29	57
1201-4000	29	58
> 4000	29	29

## IL MERCATO ITTICO ALL'INGROSSO DI MILANO

*Il Mercato Ittico all'Ingrosso di Milano rappresenta per volumi movimentati e varietà di specie ittiche commercializzate il principale Mercato Ittico in Italia.*

*Circa 10 mila tonnellate di prodotto ittico movimentato nel corso del 2011 del quale il 70% fresco e il 30% congelato. Del quantitativo complessivo di pesce commercializzato il 70% circa è di importazione principalmente da paesi europei (Spagna, Francia, Grecia, Norvegia) ed extra Ue (Sri Lanka, Maldive, Sud America, Marocco), solo il 30% costituisce pescato in acque domestiche.*

*Con un bacino di utenza stimato in 10 milioni di abitanti, il Mercato Ittico di Milano riveste, ancora oggi, un ruolo importante non solo per la Città metropolitana, bensì anche per le province lombarde, la Svizzera ticinese e talune province delle regioni limitrofe.*

*Il Mercato Ittico di Milano nel corso degli anni si è costruito una fama per cui "Il pesce più fresco si trova a Milano". La presenza di una elevata domanda, nonché la richiesta di standard qualitativi alti fa sì che anche l'offerta, nel corso degli anni, si sia dovuta adattare alle esigenze che provenivano soprattutto dal settore del HO.RE.CA.*

*La ricerca di una sempre maggiore sicurezza alimentare per i consumatori è la strada maestra da sempre seguita da Sogemi nella gestione dei mercati milanesi ed è proprio nel Mercato Ittico all'Ingrosso di Milano che questa impostazione strategica trova la massima esplicitazione. Ad ulteriore garanzia sia dei consumatori che degli operatori, alle norme europee di autocontrollo e autocertificazione (HACCP) applicate dalle società con punto vendita nel Mercato, Sogemi affianca un proprio Piano di Autocontrollo secondo le norme HACCP in accordo con il Servizio Veterinario del Mercato, nell'ambito del quale viene attuato anche un Piano di campionamento microbiologico, che ogni anno vede l'effettuazione di centinaia di analisi svolte sulle strutture comuni di pertinenza Sogemi, sulle superfici di lavorazione e sui prodotti.*

### **Mercato Ittico all'Ingrosso di Milano**

Responsabile del mercato: dott. Gianluca Cornelio Meglio

tel. 02.55005481 - e mail: gianluca.corneliomeglio@mercatimilano.it



**SO.GE.M.I. S.p.A.**

Via Cesare Lombroso, 54 - 20137 Milano

Tel. 02.550051 - [info@mercatimilano.it](mailto:info@mercatimilano.it) - [www.mercatimilano.it](http://www.mercatimilano.it)

È VIETATA LA RIPRODUZIONE PARZIALE O TOTALE DEL VOLUME.