

Integrazioni alle **“LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DEI PRODOTTI DELLA PESCA PROFESSIONALE E DELL’ACQUACOLTURA”**

Al punto 4.1 “Guida per gli operatori del settore alimentare”, dopo il periodo *“I prodotti della pesca devono essere prontamente posti in ambiente protetto e a temperatura idonea”* è aggiunto:

“I punti di sbarco possono essere dotati di strutture o locali dove conservare a temperatura idonea i prodotti della pesca freschi per il tempo strettamente necessario all’attesa del carico sui mezzi di trasporto e non oltre le 24 ore; tali strutture devono possedere i requisiti di igiene stabiliti dal Regolamento CE 852/2004. Queste possono essere condotte dal gestore del punto di sbarco e non necessitano di notifica ai fini della registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004, in quanto trattasi di strutture accessorie del punto di sbarco e strettamente connesse con le imbarcazioni da pesca. Il gestore del punto di sbarco è tenuto ad assicurare il mantenimento dei requisiti di igiene di tali strutture e nel caso lo stesso rilevi carenze che possono pregiudicare la sicurezza del prodotto è tenuto sospendere l’utilizzo. In tali strutture non è consentita la commercializzazione, ma solo lo stoccaggio temporaneo del prodotto per il successivo trasferimento verso gli stabilimenti di immissione in commercio.

Il loro utilizzo è subordinato ad una regolamentazione locale a cura del gestore del punto di sbarco, d’intesa con l’ASL e l’Autorità Marittima, che disciplini sia le modalità di identificazione delle partite dei prodotti ittici e le connessioni delle stesse con l’operatore del settore primario, che le responsabilità per il mantenimento dei requisiti di igiene.”

Al punto 4.2 “Guida per il controllo ufficiale”, al sesto capoverso, proseguendo il quinto punto è aggiunto ***“La sosta temporanea può essere effettuata anche in strutture/locali accessori al punto di sbarco e non deve pregiudicare la sicurezza del prodotto”***.

L’ultima frase del punto 5.2 ***“E’ necessario verificare le procedure di autocontrollo adottate dall’OSA nelle fasi di trasporto e, se ritenuto opportuno, prelevare campioni per accertare lo stato di conservazione”*** è sostituita dalla frase ***“E’ necessario verificare le procedure di autocontrollo adottate dall’OSA nelle fasi di trasporto, controllare lo stato di conservazione del prodotto e, se ritenuto opportuno, prelevare campioni per tale accertamento.”***

Al punto 6.1, dopo il terzo capoverso è aggiunto ***“Tuttavia, la commercializzazione all’ingrosso esclusivamente in ambito nazionale di prodotti della pesca non necessita del riconoscimento, ma solo di registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004, allorché gli stessi siano venduti esclusivamente in confezioni/imballaggi integri, commercializzati quindi tal quali. Nel caso in cui l’operatore intenda procedere all’apertura delle confezioni/imballaggi oppure effettuare il frazionamento del loro contenuto, lo stabilimento deve essere riconosciuto ai sensi del Regolamento CE 853/2004. Le cassette aperte utilizzate per contenere i prodotti della pesca non sono considerate confezioni/imballaggi e, pertanto, lo stabilimento che commercializza all’ingrosso prodotti della pesca contenuti in cassette aperte deve essere riconosciuto ai sensi del Regolamento CE 853/2004.”***

Al punto 9.1, alla Guida per gli operatori del settore alimentare, all’undicesimo capoverso è riportato per mero errore materiale l’***“... articolo 28...”*** che è sostituito con ***“ articolo 68...”***.