



Allegato C al Decreto n. 68 del 13/05/2009

pag. 1/3

“Sistema integrato controllo – settore ittico”

Premessa

Nel territorio della Regione del Veneto il settore ittico comprende diverse realtà produttive.

E' presente un'importante produzione primaria che comprende attività di acquacoltura soprattutto di acqua dolce (troticoltura), di molluschicoltura (mitilicoltura e veneri coltura) e attività di pesca (piccola e grande pesca).

Anche il settore della lavorazione è abbastanza variegato, comprendendo attività di preparazione, trasformazione (marinatura, cottura) e congelamento di prodotti della pesca.

Le categorie ittiche che originano dall'attività di acquacoltura e pesca venete sono numerose e molto diverse tra loro, trattandosi di pesci, di molluschi bivalvi, di cefalopodi, di crostacei, di gasteropodi ed echinodermi.

Ne consegue che le diverse categorie ittiche devono essere considerate spesso a se stanti e da ciò deriva la complessità dei controlli per garantire la sicurezza alimentare.

Autocontrollo

Non si applica alla produzione primaria, ma esistono comunque disciplinari di produzione proposti da alcune Associazioni.

L'allevatore che aderisce al progetto AlimentinSalute si impegna a trasmettere all'UCSA (Unità per il Coordinamento della Sicurezza alimentare della Regione del Veneto), con ampio anticipo, il calendario dei campionamenti previsti dai proprio disciplinari di produzione al fine di permettere contestuali prelievi in doppio.

Tutti i risultati delle analisi effettuate, relativi a produttori aderenti al progetto, vanno trasmessi anche all'UCSA.

Controllo Ufficiale

L'UCSA acquisisce, direttamente dai Laboratori di prova, tutti i dati analitici originati dal controllo ufficiale relativi ai produttori aderenti al progetto Alimentinsalute.

Normativa di riferimento

- Reg. 178/2002/CE - Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- Reg. 852/2004/CE – Igiene dei prodotti alimentari
- Reg. 853/2004/CE - Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- Reg. 854/2004/CE - Norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano
- Reg. 882/2004/CE - Controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali
- Reg. 2073/2005/CE - Sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- Reg. 2074/2005 - Recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004

- D. Lgs. N. 193 del 6 Novembre 2007 – Attuazione Direttiva 2004/41/CE relativa a i controlli in materia di sicurezza alimentare
- Linee Guida Stato regioni n. 2674 del 16 novembre 2006 - Linee guida prodotti della pesca
- Linee guida Stato regioni n. 7/CSR del 25 gennaio 2007 - Linee guida molluschi bivalvi
- Decreto MiPAAF 31 gennaio 2008- Denominazione ufficiale prodotti ittici
- Reg. (CE) n. 629/2008 del 2 luglio 2008 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
- Reg. (CE) n. 78/2005 del 19 gennaio 2005 che modifica il regolamento (CE) n. 466/2001 per quanto riguarda i metalli pesanti
- Reg. (CE) n. 1881/06 del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
- Reg. (CE) n. 1883/06 relativo alle modalità di campionamento delle diossine e sostanze diossino simili
- Reg. (CE) n. 333/07 relativo alle modalità di campionamento dei metalli pesanti
- Piano Nazionale Residui

Piano di controllo e campionamento

Tutti i produttori che faranno singolarmente richiesta di aderire al progetto Alimentinsalute saranno sottoposti alle verifiche previste dal presente protocollo.

Nel caso di cooperative o produttori associati che commercializzano sotto lo stesso marchio, le verifiche saranno effettuate su un numero di produttori pari alla radice quadrata dei produttori totali afferenti all'associazione o cooperativa. L'eventuale rilievo di non conformità gravi, tali da portare alla sospensione dell'attestazione di sistema, in quest'ultimo caso, potrà comportare la sospensione dell'intera Cooperativa /Associazione fino al completamento di un ulteriore ciclo di controlli.

Nel caso la Cooperativa o l'Associazione di produttori non intenda associare il proprio disciplinare di produzione al presente progetto, ma si faccia semplicemente tramite degli operatori per la presentazione delle domande, tutti i produttori saranno sottoposti a verifica e, nel caso di non conformità, i provvedimenti riguarderanno solo i produttori interessati.

Il piano di controllo integrato prevede una verifica all'anno per ogni soggetto da sottoporre a verifica, con riserva di ulteriori visite sulla base dei dati dell'autocontrollo, del controllo ufficiale o delle risultanze dei sopralluoghi e prelievi effettuati nell'ambito del presente piano.

1) Produzione primaria (pesca e allevamento)

Considerato che risulta estremamente difficoltoso e oneroso per gli operatori della produzione primaria attuare specifici piani di campionamento per garantire i livelli di sicurezza definiti dai Regolamenti del "Pacchetto Igiene", dal Reg. 2073/05 e dal Reg. 1881/06, fermo restando l'applicazione delle buone pratiche operative definite nei Manuali, si ritiene opportuno trasferire l'attività di campionamento nei CDM e nei CSM per quanto riguarda i molluschi bivalvi e nei mercati ittici all'ingrosso, nelle sale aste, negli stabilimenti di lavorazione e trasformazione e deposito per quanto riguarda i prodotti della pesca. In questo caso sarebbe necessario istituire un protocollo tra produttore primario (se non presente al momento del campionamento) e lo stabilimento presso il quale avviene il campionamento (mercato ittico, CDM, etc.) al fine di garantire la rintracciabilità del prodotto della pesca. Nel presente documento vengono prese in considerazione le prevalenti attività della filiera ittica nella Regione Veneto. L'operatore che aderisce al progetto Alimentinsalute si impegna a trasmettere all'UCSA (Unità per il Coordinamento della Sicurezza alimentare della Regione del Veneto), con ampio anticipo, il calendario dei campionamenti previsti dal proprio manuale di buone pratiche al fine di permettere contestuali prelievi in doppio.

Inoltre, a maggiore garanzia della sicurezza alimentare, potranno essere previste dall'UCSA delle verifiche aggiuntive.

Parametri di valutazione per tipologia di operatore del settore alimentare:

- Allevamenti di Vongole veraci in ambiti lagunari: campionamento presso i punti di sbarco oppure presso CDM/CSM del prodotto al fine di determinare il rispetto dei livelli di fondo di diossine e PCB;
- Allevamenti di molluschi bivalvi (Vongole veraci, Mitili, Cuori) in ambiti lagunari e marini: campionamento presso i punti di sbarco oppure presso CDM/CSM del prodotto al fine di determinare l'assenza di *Vibrio parahaemolyticus*;
- Pescatori di pesce azzurro (sardine, acciughe, spratti): Verifica che venga inoltrato al commercio solo prodotto di categoria di freschezza Extra o categoria A (Reg 2406/96);
- Pescatori di varie specie ittiche (merluzzi, suri, sogliole, rombi...): Verifica presenza di anisakidae (verifica presenza e controllo vitalità anche con l'utilizzo della digestione artificiale e del sistema di Baermann modificato).

2) Produzione post-primaria (Industria di lavorazione, CDM, CSM)

Vengono considerate solo quelle attività che lavorano prodotto originario dalla Regione del Veneto. Pertanto produzioni importanti come la marinatura di insalate di mare a base di cefalopodi e crostacei, la lavorazione di stoccafisso, il confezionamento di acciughe salate, la surgelazione di prodotto della pesca, che utilizzano prodotto proveniente dall'estero o da altre regioni, non verrà considerata.

Parametri di valutazione per tipologia di operatore del settore alimentare:

- Centri di depurazione di molluschi bivalvi vivi: gli operatori si impegnano a considerare e a registrare, al fine della valutazione dell'efficacia depurativa, i seguenti parametri relativi all'impianto di depurazione:
 - salinità
 - temperatura
 - ossigeno disciolto
 - flusso dell'acqua
 - torbidità (ove opportuno, ovvero ove insista un impianto di depurazione a ciclo aperto con acqua di mare)
 - densità di carico del prodotto;
- Stabilimenti di macellazione e di lavorazione trote e altre specie di pesce di acquacoltura: valutazione dell'Azoto Basico Volatile Totale (ABVT) in filetti venduti freschi ad inizio shelf-life max 30 mg/100 g;
- Stabilimenti di sfilettatura e di marinatura pesce azzurro locale (acciughe e sardine marinate crude): istamina sul prodotto marinato: valore medio max: 30 ppm a fine shelf life;
- Stabilimenti di lavorazione di molluschi cefalopodi: campionamento per acido citrico, sorbati, benzoati presso lo stabilimento di lavorazione (limite: assenza).