



## ALLEGATO A9 alla Dgr n. 1070 del 11 agosto 2015

### SCHEDA TECNICA PER PRODOTTI DELLA PESCA, DELL'ACQUACOLTURA E PRODOTTI DERIVATI

Per le seguenti produzioni il produttore dovrà attenersi alle indicazioni di seguito riportate che coinvolgono l'intera filiera del processo, a partire dall'allevamento/pesca/raccolta degli animali per concludersi con la vendita del prodotto finito.

Vengono individuati come prodotti inseriti nel paniere Veneto delle Piccole Produzioni Locali (PPL) relativamente ai prodotti della pesca e derivati :

- i prodotti primari (prodotto intero)
- i prodotti preparati (prodotto squamato e/o filettato )
- i prodotti trasformati (prodotto affumicato, essiccato, cotto)

**I molluschi gasteropodi e lamellibranchi, e quanto altro prodotto ai sensi del Reg CE 853/04 all III sez VII, sono esclusi dalle PPL.**

I prodotti primari da destinare alla vendita o alla preparazione o trasformazione devono provenire sempre da imprenditori ittici registrati, anagrafati o censiti in Veneto, rispondenti ai criteri di quanto in premessa e posti sotto il controllo sanitario della Regione Veneto.

A tal fine vengono considerate:

- le aziende acquacoltura estensiva così come definite dalla DGRV 1525/2012 (cap 1 definizioni);
- le aziende di vallicoltura tradizionale così come definite dalla DGR 1525/2012 (cap 1 definizioni);
- le aziende di allevamento convenzionale (con uso di alimento e densità elevate);
- la piccola pesca professionale in acque dolci, lagunari e marittime se effettuata con sistemi ecocompatibili e rispettosi per l'ambiente quali reti fisse, trappole fisse e ami.

Possono essere destinati alla produzione PPL al massimo 100 quintali annui di prodotto primario, in accordo con la normativa agricola relativa alla cessione in deroga del prodotto ittico.

Le aziende di allevamento convenzionale (es. troticoltura) devono identificare in modo certo i soggetti destinati alla produzione PPL per tutto il ciclo produttivo.

Il ciclo di produzione deve comprendere interamente il ciclo normale di ingrasso previsto per le varie tipologie (da soggetto di piccola taglia ad adulto idoneo alla macellazione) e comunque di almeno 1 anno nell'allevamento in oggetto; non è consentito effettuare solo la fase di finissaggio o la fase terminale dell'ingrasso.

L'applicabilità delle PPL alle aziende verrà valutata dai Servizi Veterinari competenti per territorio che, a seguito della valutazione dei requisiti strutturali, ambientali e gestionali, possono definire un limite settimanale o giornaliero.

**Per prodotto primario** si intende il prodotto non sottoposto a lavorazioni di alcun tipo diverse dal lavaggio e dal confezionamento.

Per il prodotto pescato si considerano annesse alla produzione primaria anche le pratiche definite nel cap 1 delle "Linee guida sui prodotti della pesca del 16/11/2006" (Conferenza Stato-Regioni)

**Per prodotto preparato** si intende un prodotto che ha subito delle lavorazioni anatomiche (totali o parziali) quali la eviscerazione, l'asportazione di pinne e testa, la squamatura, la spellatura, la filettatura o loro combinazioni .

**Per prodotto trasformato** si intende un prodotto che ha subito trasformazioni tali da modificare le caratteristiche dei tessuti del prodotto ittico fresco quali la marinatura, la salatura, la essiccazione, la affumicatura, l'aggiunta di ingredienti o la cottura.

Nella manipolazione del prodotto ittico vanno evitate situazioni tali da poter costituire un maltrattamento ai soggetti.

Il prodotto commercializzato vivo (es anguille, gamberi) deve essere mantenuto nelle condizioni più idonee a garantire il miglior grado possibile di benessere.

Il prodotto primario, dopo la pesca o il prelievo dall'allevamento deve essere portato immediatamente nel locale destinato alla cernita o alla lavorazione; se ciò non fosse possibile devono essere disponibili idonei contenitori chiusi per proteggerlo da eventuali inquinamenti e, se le condizioni climatiche lo richiedono, da stress termico.

Nel caso di produzione di prodotto primario deve essere disponibile un locale igienico per l'incassamento del prodotto e con idonee attrezzature per la cernita, il lavaggio (con acqua potabile o acqua pulita) e la pesatura e, eventualmente, la conservazione.

Nel caso di prodotto preparato e trasformato devono essere disponibili, secondo le esigenze imposte dalle lavorazioni previste, uno o più locali con attrezzature e strumenti conformi ai requisiti previsti dall'Allegato B o dal reg CE 852/04 ed adattati, mutatis mutandis, alle esigenze delle lavorazioni poste in atto.

Il prodotto preparato o destinato ad essere trasformato, durante il ciclo di lavorazione, deve essere lavato esclusivamente con acqua potabile o, a giudizio dell'autorità competente e comunque nei limiti di quanto previsto nei Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004, con acqua pulita.

Le attrezzature, i contenitori e altri materiali che vengono a contatto con gli alimenti, devono essere conformi alla normativa specifica.

I prodotti primari e preparati devono essere protetti da ogni forma di pericolo e conservati in idonei frigoriferi a temperature vicine a quella di fusione del ghiaccio, come previsto dalla normativa vigente.

I prodotti destinati alla vendita o alla lavorazione devono essere conservati alle temperature previste dalla normativa vigente con l'utilizzo del ghiaccio o di appositi frigoriferi; per il trasporto possono essere utilizzati contenitori isotermici se la refrigerazione attiva è assicurata dalla presenza di ghiaccio o altri sistemi ritenuti idonei.

Per i prodotti ittici PPL veneto non è previsto il congelamento come forma di conservazione.

I prodotti affumicati devono essere affumicati a caldo (per le PPL Veneto non è prevista l'affumicatura a freddo).

I sottoprodotti di lavorazione devono essere trattati conformemente alla pertinente normativa, pertanto vanno posti immediatamente in contenitori muniti di coperchio e opportunamente identificati; inoltre, se non smaltiti in giornata, vanno collocati in apposito frigorifero/congelatore debitamente identificato.

L'imprenditore ittico deve avvisare il Servizio Veterinario competente almeno 24 ore lavorative prima di iniziare la produzione, secondo le procedure concordate con il Servizio stesso.

## **ETICHETTATURA:**

Nell'etichettatura dei prodotti devono essere riportati, oltre alle indicazioni previste per legge anche quelle specifiche per le PPL, previste dall'allegato A:

- per il prodotto primario la data di produzione e, se allevato, il tipo di allevamento (estensivo, vallicoltura tradizionale, convenzionale);
- per il prodotto pescato, anche in acque dolci, devono essere indicati il luogo geografico di pesca (fiume, lago, laguna, canale o area marina) ed il metodo di produzione (tramaglio, nasse, bertovello etc);
- per il prodotto preparato e trasformato devono essere indicate la data di produzione e quella della fine della lavorazione.

Per data di produzione deve intendersi la data di estrazione del prodotto dall'acqua per l'avvio alla vendita o lavorazione. Per fine della lavorazione deve intendersi la fine dell'intero ciclo lavorativo (quando il prodotto è pronto per la vendita).

L'adesione al Progetto PPL non pregiudica l'obbligo di osservare eventuali altre norme previste per il prelievo o la commercializzazione dei prodotti ittici se e ove previste (es misure minime, tempi di sospensione della pesca, periodi di riproduzione, divieti locali etc.).

**CONTROLLI**

I prodotti PPL devono sempre rispondere ai requisiti analitici di sicurezza alimentare e di igiene del processo previsti dalla normativa.

**Per il prodotto primario:**

1. Valutazione annuale da parte del Servizio veterinario dell'impianto di produzione con eventuale valutazione dei rischi relativamente al prodotto; per il prodotto pescato valutazione dell'imbarcazione ed ambientale (da dati ARPAV quando disponibili) per stabilire l'idoneità delle zone di pesca se non già nota.
2. Esami da effettuare in autocontrollo da parte dell'imprenditore ittico:
  - Esame (valutazione microbiologica) dell'acqua dell'allevamento 1 volta l'anno, per il pescato eventuale esame microbiologico dell'acqua dell'area di pesca se non disponibile da ARPAV e non noto (aree tradizionalmente utilizzate con sicurezza).
  - Esame prodotto 1 volta l'anno (microbiologia).

**Prodotto preparato o trasformato:**

1. Esame batteriologico semestrale del prodotto.
2. Esame annuale dell'acqua utilizzata per la lavorazione (microbiologico).
3. Eventuali esami necessari per valutare l'efficacia delle lavorazioni (es: acidità per i marinati, composti del fumo per gli affumicati, tenore salino e  $a_w$  ove necessario).

**Per tutti : esami previsti dalla normativa in vigore.**

**AMBITO DI VENDITA**

Le produzioni che per localizzazione geografica hanno una sede fissa e immutabile (per es. i prodotti da vallicoltura tradizionale o della pesca marittima) possono essere commercializzate, in deroga all'Allegato A della presente, oltre che nella provincia e province contermini, anche nelle altre province del Veneto, nel rispetto dei criteri previsti dalla normativa vigente in fase di trasporto e distribuzione dei prodotti. Tale deroga si rende necessaria in quanto non tutte le province del Veneto sono contermini alle province in cui vengono praticati l'allevamento o la pesca in acque salmastre o marine.

**ALCUNI METODI DI STORDIMENTO UTILIZZABILI PER I PESCI**

| <b>METODO</b>                  | <b>SPECIE</b>                   |
|--------------------------------|---------------------------------|
| ANNOCCAMENTO (colpo in testa)  | TUTTE LE SPECIE                 |
| IMMERSIONE IN ACQUA E GHIACCIO | SPECIE DI ACQUA CALDA-TEMPERATA |
| METODI ELETTRICI               | TUTTE LE SPECIE                 |