



All'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Trieste  
Dipartimento di Prevenzione  
S.S. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale  
Via de Ralli n° 3 – 34128 Trieste

**Oggetto:** Impresa del settore alimentare – Notifica di 1) sbarco 2) trasporto 3) vendita diretta dei prodotti della pesca

**Il sottoscritto:**

COGNOME: ..... NOME: ..... cittadinanza: .....  
 nato a ..... il | | / | | / | | | | residente nel comune di .....  
 CAP ..... via/piazza ..... n. ....  
 codice fiscale | | | | | | | | | | | | | | | |  
 tel. .... fax ..... e-mail .....

in qualità di operatore del settore alimentare responsabile della seguente impresa :

denominazione (se ditta individuale) o ragione sociale (se persona giuridica):  
 .....  
 con sede legale nel comune di .....(.....) CAP .....  
 via/piazza ..... n. ....  
 tel. .... fax ..... e-mail .....  
 con sede operativa fissa nel comune di .....(.....) CAP .....  
 via/piazza ..... n. ....

**COMUNICA**

nell'ambito dell'attività di produzione primaria classificata come pesca in acque marine e/o lagunari e molluscoltura effettuata con natante registrato con il seguente codice identificativo .....le seguenti informazioni:

1) PUNTO DI SBARCO

Punto di sbarco	
Giorni e fascia oraria di sbarco	
Sistema di pesca	
Prodotto pesca	
Identificazione dell'imbarcazione e licenza di pesca	
Attrezzature catena del freddo*	
1° stabilimento di destinazione	

\* per la conservazione dei prodotti della pesca freschi a bordo per oltre 24 ore

2) TRASPORTO

utilizza il seguente mezzo/contenitore per il trasporto dei prodotti primari:

tipo	
marca e modello	
numero targa	
Tipologia prodotto pesca	

in caso di utilizzo di più mezzi di trasporto riportare le specifiche di ciascuno in un elenco da allegare alla presente dichiarazione

3) VENDITA DIRETTA

Utilizza le seguenti attrezzature in dotazione all'imbarcazione per:

Attività di sola vendita diretta	
Attività di vendita e lavorazioni connesse	<input type="checkbox"/> eviscerazione <input type="checkbox"/> decapitazione <input type="checkbox"/> taglio pinne <input type="checkbox"/> spellatura (solo squaloidi)
Gestione dei sottoprodotti (nel caso di lavorazioni connesse)	<input type="checkbox"/> N. contratto e denominazione ditta autorizzata  <input type="checkbox"/> Modalità di stoccaggio  <input type="checkbox"/> Frequenza del ritiro
Tipologia delle attrezzature  Elencare le attrezzature di cui è dotata l'imbarcazione ai fini della vendita diretta.	

L'esercizio di vendita diretta del pescato dal peschereccio può svolgersi con le seguenti modalità:

- a)  Indicare il periodo di pesca riferito alla specie o solo il periodo di pesca  
specie ittica.....periodo di pesca.....  
Oppure  
 Indicare la scelta di esercitare l'attività durante tutto l'arco dell'anno solare
- b) Indicare la località.....il/i giorno/i.....l'orario.....per l'esercizio della vendita diretta
- c) In allegato alla notifica viene fornita la lista delle attrezzature minime necessarie alle attività sopradescritte. Tali attrezzature vanno specificate nella tabella soprastante

## DICHIARA

- di garantire il rispetto dei requisiti igienico – sanitari generali e specifici previsti dal Regolamento 853/2004 CE alleg. III sez. VIII e del Regolamento 852/2004 CE alleg. I, e linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca CSR 05/11/2015
- di garantire che tutte le fasi di trasporto degli alimenti soddisfano i pertinenti requisiti di igiene fissati dal Regolamento CE n. 852/2004, con particolare riferimento ai requisiti generali di cui all'allegato I, parte A e B;
- di disporre, applicare e documentare le procedure necessarie a raggiungere l'obiettivo della sicurezza degli alimenti, in particolare il controllo delle temperature e il mantenimento della catena del freddo durante il trasporto;
- che quanto riportato nella presente comunicazione, resa ai sensi e per gli effetti degli articoli 38 e 47 del DPR 28 dicembre 2000 n. 445, corrisponde a verità e di essere consapevole delle responsabilità penali previste dal suo art. 76 in caso di dichiarazioni mendaci o contenente dati non rispondenti a verità;
- di impegnarsi a comunicare entro 15 giorni ogni variazione che dovesse intervenire a modificare quanto sopra dichiarato.
- **Di essere a conoscenza che il volume di pescato destinato all'attività di vendita diretta non può superare il 30% del volume del pescato totale stimato nell'arco dell'anno solare**

Luogo, data .....

timbro e firma .....

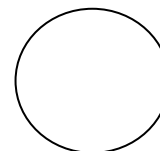
### visto della competente autorità veterinaria

Tale visto comprova unicamente che la S.S. Tutela Igienico Sanitaria degli Alimenti di Origine Animale dell'A.S.S. n° 1 - Triestina, prende atto dell'attività dell'impresa alimentare sopradescritta per gli adempimenti di competenza, ai sensi dei Regolamenti 852/2004 e 853/2004 CE. La comunicazione rimane agli atti d'ufficio.

Trieste, .....

Il Responsabile  
S.S. Tutela Igienico sanitaria degli  
Alimenti di Origine Animale

Dott. Maurizio COCEVARI





ALLEGATO ALLA NOTIFICA

## ELENCO DELLE ATTREZZATURE MINIME NECESSARIE ALLA ATTIVITA' DI VENDITA DIRETTA DEI PRODOTTI DELLA PESCA

**Si precisa che non è consentita la vendita diretta di molluschi bivalvi vivi.**

**Tutte le superfici destinate a venire a contatto con i prodotti ittici destinati alla vendita/lavorazione devono essere costruiti con materiali lavabili e disinfettabile e idonei al contatto con gli alimenti stessi.**

**Tutti gli operatori devono essere adeguatamente formati (esibire attestati).**

**In caso di vendita diretta a pescherie/ristoranti è necessario fornire il documento commerciale di accompagnamento e la relativa tracciabilità.**

1. Protezioni laterali e superiori del prodotto da contaminanti es. tendalini, paratie.
2. Tavoli/banchi in materiali lavabili e disinfettabili
3. Contenitori per il ghiaccio
4. Serbatoio di sufficiente capienza per l'acqua potabile destinata al lavaggio delle mani e/o alla pulizia dei prodotti ittici.
5. Serbatoio per la raccolta delle acque reflue provenienti dal lavaggio delle mani/pulizia dei prodotti ittici.
6. Asciugamani a perdere e saponi biodegradabili.
7. Contenitori per le salviette usate.
8. Cassette monouso pulite.
9. Taglieri, coltelli e piani di lavoro dedicati per le operazioni connesse.
10. Contenitori per i sottoprodotti e relativo contratto con ditta autorizzata al trasporto/smaltimento.
11. Attrezzature e prodotti per la pulizia e la sanificazione dell'imbarcazione e delle attrezzature.
12. Manuale di buone prassi igieniche e procedure per il controllo dei pericoli.

REQUISITI IGIENICO SANITARI per L'ATTIVITA' di VENDITA DIRETTA

1. Il ghiaccio deve essere prodotto con acqua potabile.
2. La struttura e le attrezzature devono essere sanificati con prodotti biodegradabili, acqua potabile o acqua di mare pulita. L'OSA deve indicare dove e come lava le attrezzature.
3. Il prodotto della pesca deve essere pulito e in caso contrario l'OSA deve procedere a un risciacquo con acqua potabile o acqua di mare pulita.
4. Il personale addetto alla manipolazione e vendita del prodotto deve seguire procedure di buona prassi igienica.
5. Il capobarca deve essere formato e deve fornire evidenza della formazione degli addetti (anche la formazione tramite affiancamento deve essere documentata e la documentazione deve essere disponibile per il controllo – vedi giornale di bordo). In caso di controllo sanitario per Anisakis la formazione dell'addetto alla eviscerazione e controllo visivo della presenza del parassita deve essere specifica e documentata (vedi manuale di buone prassi igieniche).
6. L'OSA deve fornire evidenza dell'applicazione del manuale di buone prassi igieniche specifico per l'attività oppure del manuale validato dal Ministero della Salute.
7. Tracciabilità : in caso di vendita al consumatore finale di prodotti della pesca per un importo superiore ai 50 euro o nel caso di cessione a dettaglianti locali e ristoratori, l'OSA deve rilasciare apposito documento di scorta del venduto che riporti le informazioni obbligatorie previste (punto di sbarco utilizzato, denominazione commerciale e scientifica, identificazione dell'imbarcazione e del capobarca, metodo di pesca, attrezzature di pesca, zona e sottozona di pesca, lotto e data di produzione, destinatario del prodotto). Queste informazioni devono essere riportate anche su un'etichetta apposita.
8. E' vietato lo stoccaggio e il deposito di prodotto invenduto; l'eventuale rimanenza deve essere conferita ad uno stabilimento riconosciuto. In quest'ultimo caso deve esserci un documento di trasporto e una adeguata etichettatura del prodotto che assicuri la tracciabilità. Inoltre va prevista una procedura apposita per il trasporto

OPERAZIONI CONNESSE ALLA PESCA- REQUISITI GESTIONALI

Eventuali operazioni connesse alla pesca:

eviscerazione: tale operazione può essere effettuata a bordo se l'imbarcazione possiede i requisiti igienico-sanitari necessari: presenza di aree o spazi dedicati, attrezzature idonee, possibilità di effettuare il lavaggio del pesce dopo l'eviscerazione, possibilità di lavare e sanificare le attrezzature e le superfici utilizzate, procedure per la gestione dei sottoprodotti di cat. III .

Si rende necessario l'allacciamento alla rete idrica onde assicurare una adeguata quantità di acqua potabile per il lavaggio del prodotto. Inoltre l'imbarcazione deve essere dotata di serbatoio di raccolta delle acque residue da tali lavorazioni. L'Osa deve indicare le modalità di smaltimento di tali reflui (es. ditta di smaltimento liquami autorizzata).

Per le tre operazioni successive sono previste ai sensi del Reg CE 2102/2015 delle disposizioni di divieto per gli squaloidi.

- Decapitazione,
- taglio pinne,
- spellatura,

possono essere effettuate a condizione che si utilizzino attrezzature dedicate (taglieri, coltelli e piani di lavoro idonei). Gli scarti così ottenuti devono essere gestiti come sottoprodotti di categoria III utilizzando contenitori appositi e contrassegnati; inoltre è necessario stipulare un contratto con una ditta autorizzata allo smaltimento, tale contratto va tenuto a bordo assieme ai documenti (rilasciati dalla ditta autorizzata) attestanti lo smaltimento. L'applicazione della procedura di gestione dei sottoprodotti va applicata anche per eventuali scarti derivanti da non conformità (es. anisakiasi o prodotto non più idoneo al consumo).