



SCHEDA TECNICA A9

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 delle "Piccole Produzioni Locali (PPL) venete" 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).

Sono esclusi dalle "PPL venete" i molluschi bivalvi e gli altri prodotti della pesca i cui si applica la sez. VII dell'Allegato III del Reg (CE) n. 853/04.

I prodotti primari da destinare alla vendita o alla preparazione o trasformazione devono provenire sempre da imprenditori ittici registrati nella specifica sezione dell'anagrafe regionale, rispondenti ai criteri già definiti e posti sotto il controllo ufficiale delle Aziende ULSS della Regione del Veneto.

A tal fine sono considerate:

- le aziende di 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 somministrazione di mangime e densità elevate);
- la piccola pesca professionale in acque dolci, lagunari e marittime se effettuata con sistemi ecocompatibili e rispettosi dell'ambiente, quali reti fisse, trappole fisse e ami.

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

Le aziende di allevamento convenzionale (es. trociculture) devono identificare in modo certo i soggetti/ le vasche 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; non è consentito effettuare solo la fase di finissaggio o la fase terminale dell'ingrasso.

L'applicabilità delle "PPL venete" alle aziende sarà 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 di produzione "PPL venete".

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 in materia di igiene dei prodotti della pesca" del 5/11/2015 (Conferenza Stato-Regioni), recepita con DGR del 03/03/2016 n. 209.

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

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



Il prodotto ittico vivo deve essere manipolato, per quanto possibile, nel rispetto delle condizioni 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 con idonee attrezzature per la cernita, il lavaggio (con acqua potabile o acqua pulita), la pesatura ed 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) n. 852/04 e in funzione 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) n. 852/2004 e n. 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 sui MOCA.

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

Per il trasporto possono essere utilizzati contenitori isotermici se il mantenimento della temperatura è assicurato dalla presenza di ghiaccio o altri sistemi ritenuti idonei.

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

I prodotti affumicati devono essere affumicati a caldo (per le "PPL venete" 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 venete, 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) e 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 venete" 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 cogente.

Per il prodotto primario: controllo ufficiale annuale da parte del Servizio veterinario dell'impianto di produzione con eventuale valutazione dei rischi relativamente al prodotto; per il prodotto pescato controllo ufficiale dell'imbarcazione e della zona di pesca.

Prodotto preparato o trasformato: gli esami necessari per valutare la sicurezza delle lavorazioni.

Per tutti: esami previsti dalla normativa in vigore.

AMBITO DI VENDITA

Le produzioni che per localizzazione geografica hanno una sede fissa e immodificabile (per es. i prodotti da vallicoltura tradizionale o della pesca marittima) possono essere commercializzate su tutto il territorio regionale nel rispetto dei criteri previsti dalla normativa vigente in fase di trasporto e distribuzione dei prodotti.

ALCUNI METODI DI STORDIMENTO UTILIZZABILI PER I PESCI

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



4204422d

