

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SEZIONE PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE 6 ottobre 2025, n. 302

D.G.R. 2194/2017 e s.m.i. - D.G.R. n. 392/2024 Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP). Modifica ed integrazione dell'allegato A) relativamente a “CONTROLLI UFFICIALI SU IMBARCAZIONI DA PESCA, PUNTI DI SBARCO ED OPERAZIONI CONNESSE”.

IL DIRIGENTE DELLA STRUTTURA PROPONENTE

Visti gli articoli 4 e 5 della legge regionale 4 Febbraio 1997, n.7;

Vista la Deliberazione di Giunta Regionale n.3261 del 28.7.1998 e successive integrazioni; Visti gli artt. 4 e 16 del D. Lgs 30 Marzo 2001, n.165 e s. m. e i.;

Visto l'art. 32 della legge 18 giugno 2009, n. 69 che prevede l'obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all'Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;

Visto l'art. 18 del Dl. Lgs 196/03 “Codice in materia di protezione dei dati personali” in merito ai principi applicabili ai trattamenti effettuati dai soggetti pubblici;

Vista la Deliberazione della Giunta Regionale n. 1974 del 07/12/2020 con cui si è approvato l'Atto di Alta Organizzazione della Presidenza e della Giunta Regionale del nuovo Modello organizzativo denominato “MAIA 2.0”;

Vista la Deliberazione della Giunta Regionale n. 1289 del 28/07/2021 con la quale si è provveduto alla definizione delle Sezioni di Dipartimento e delle relative funzioni;

Visto il Decreto del Presidente della Giunta Regionale del 10 agosto 2021 n. 263 ad oggetto “Attuazione modello MAIA 2.0 adottato con Decreto n. 22/2021 e s.m.i. Definizioni delle Sezioni di Dipartimento e delle relative funzioni” con cui la Sezione Promozione della Salute e del Benessere è collocata nel Dipartimento di Promozione della Salute e del Benessere Animale;

Vista la Deliberazione della Giunta Regionale del 30 settembre 2025 n. 1375, recante “Decreto del Presidente della Giunta regionale 22 gennaio 2021, n. 22 Modello Organizzativo Maia 2.0 e ss. mm. ii. Proroga degli incarichi di direzione delle Sezioni di Dipartimento della Giunta regionale.” con cui la Giunta ha deliberato di prorogare - nelle more dell'adozione dei provvedimenti di cui alla DGR 1154/2025 - gli incarichi di dirigente di Sezione in scadenza al 30 settembre 2025 e, pertanto, anche l'incarico di Direzione della Sezione Promozione della Salute e del Benessere conferito al dott. Onofrio Mongelli con Deliberazione di Giunta Regionale 25 febbraio 2020, n. 211 e successive proroghe.

Visto l'Atto Dirigenziale n. 15 del 30 aprile 2025, con cui la Direzione del Dipartimento Personale ed Organizzazione ha determinato di affidare l'incarico di direzione ad interim del Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria, Struttura dirigenziale della Sezione Promozione della Salute e del Benessere, alla dott. ssa Domenica Cinquepalmi.

Vista la D.G.R. 15 settembre 2021, n. 1466 recante l'approvazione della Strategia regionale per la parità di genere, denominata “Agenda di Genere”;

Vista la D.G.R. 26 settembre 2024, n. 1295 recante “Valutazione di Impatto di Genere (VIG)”. Approvazione indirizzi metodologico-operativi e avvio fase strutturale”.

Visti:

il Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare e ss.mm.ii.

il Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e ss.mm.ii.

il Regolamento (CE) N. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e ss.mm.ii.

il Regolamento (CE) N. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e ss.mm.ii.

il Regolamento UE 2017/625 "relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari" e ss.mm.ii

il Regolamento delegato (UE) 2019/624 della Commissione, dell'8 febbraio 2019, recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e ss.mm.ii.

il Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione, del 15 marzo 2019, che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali e ss.mm.ii.

il D.lgs. n. 27 del 02 febbraio 2021 ad oggetto "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117".

la Legge 21 maggio 2021, n. 71 con la quale è stato convertito (con modificazioni) il D.L. 22 marzo 2021, n. 42 ad oggetto "Misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare" recante modifiche del citato D.lgs. 27/21.

l'Intesa rep. atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016, sancita in sede di Conferenza Stato-Regioni tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano, ai sensi dell'articolo 8 comma 6 della Legge n. 131 del 5 giugno 2003, avente per oggetto "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti CE 882/2004 e 854/2004", recepita in Regione Puglia con D.G.R. n. 695 del 9 maggio 2017.

l'Intesa rep. atti n. 41/CSR del 03/03/2016, sancita in sede di Conferenza Stato- Regioni tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano, ai sensi dell'articolo 8 comma 6 della Legge n. 131 del 5 giugno 2003, avente per oggetto "Linee guida per l'applicazione del Reg.(CE) 2073/2005", recepita in Regione Puglia con D.G.R. n. 1655 del 26 ottobre 2016.

Tenuto conto che le indicazioni di cui alle citate Intese sono da considerarsi vigenti ed applicate fatte salve specifiche indicazioni di dettaglio fornite dal Ministero della Salute con note circolari, nelle more dell'adozione in Conferenza Stato Regioni di nuove Linee Guida ai sensi del Reg. UE 2017/625.

Premesso che:

La Regione Puglia con D.G.R. n. 2194 del 12/12/2017 e ss.mm.ii., ha approvato il Piano Regionale dei Controlli Ufficiali (P.R.I.C.) in materia di Sicurezza Alimentare, Mangimi, Sanità e Benessere animale (Allegato A) demandando al Dirigente della Sezione Promozione della Salute e del Benessere la predisposizione, con propri provvedimenti, di tutti gli atti consequenziali scaturenti dal suddetto provvedimento.

Il Piano Regionale dei Controlli Ufficiali (P.R.I.C.) – DGR 2194/2017 è stato prorogato, integrato e modificato con le Delibere di Giunta Regionale n.ri 1601/2018, 387/2019, 370/2020, 518/2021, 1264/2022, 392/2024.

La D.G.R. n. 392/2024, ha demandato al Dirigente della Sezione della Sezione Promozione della Salute e del Benessere, l'adozione con propri provvedimenti di tutti gli atti consequenziali scaturenti dal provvedimento adottato incluse le eventuali modifiche ed integrazioni degli allegati alla D.G.R. n. 2194/2017 e ss.mm.ii. ritenute necessarie.

Con D.G.R. n. 518/2021, l'Autorità Competente Regionale è stata individuata nel Dirigente prottempore della Sezione Promozione della Salute e del Benessere del Dipartimento della Salute.

Considerato che:

La regione Puglia è stata sottoposta all'audit FVO 2019.6747 "Fishery products derived from tuna species - 29 January to 08 February 2019", le cui evidenze venivano riportate nel relativo report trasmesso con nota ministeriale assunta al protocollo n. 3004 del 09/07/2019 (agli atti della Sezione) e, in particolare, la Raccomandazione n.2019-6747-1 indicava che "Nell'eseguire i controlli ufficiali delle navi da pesca coinvolte nella produzione primaria, l'AC dovrebbe garantire la conformità delle frequenze fissate nei piani di controllo ufficiali elaborati ed adottati conformemente alle norme UE applicabili, in particolare all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n.882/2004"

Facendo seguito alla suddetta Raccomandazione, lo scrivente Servizio con nota prot. AOO_152 n.3017 del 10/07/2019 ha invitato le AASSLL ad incrementare la programmazione delle attività ispettive al fine di completare entro il 2022 i controlli ufficiali sulle imbarcazioni registrate, in base a quanto previsto dall'allegato 3 alle linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regg. 882 e 854 del 2004 di cui all'intesa n.212/2016.

Nell'ambito del General Follow-Up Audit Ref.2025-0074, è stata ripresa la problematica relativa alla coerenza, la copertura e la tracciabilità dei controlli ufficiali sulle imbarcazioni da pesca in produzione primaria, in conformità con il Regolamento (UE) 2017/625, i regolamenti esecutivi e le Linee Guida Nazionali per il Controllo Ufficiale di cui all'intesa nr. 212/2016

Tutto ciò premesso e considerato, con il presente provvedimento, si rende necessario, sulla base delle indicazioni del Ministero della Salute, procedere a:

- **Fornire** alle AA.SS.LL. opportune indicazioni in ordine alle modalità con cui devono essere programmati ed eseguiti i Controlli Ufficiali sul territorio regionale, in materia di Pesca Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca;
- **Stabilire** che la frequenza dei controlli ufficiali su Pesca Imprese registrate ai sensi del regolamento (CE) 852/2004 che effettuano attività di pesca sia, equivalente a un'ispezione ogni cinque anni per ciascuna imbarcazione, in base a quanto stabilito dalle Linee Guida Nazionali per il Controllo Ufficiale di cui all'intesa nr. 212/2016;
- **Approvare ed integrare l'Allegato A** alla D.G.R. n. 2194/2017 e ss.mm.ii., con la Procedura Operativa "CONTROLLI UFFICIALI SU IMBARCAZIONI DA PESCA, PUNTI DI SBARCO ED OPERAZIONI CONNESSE" alla presente allegata (Allegato 1)

VERIFICA AI SENSI DEL D.lgs. 196/03 e del Regolamento (UE) 2016/679
Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione sul BURP, nonché la pubblicazione all'Albo o sul sito istituzionale, salve le garanzie previste dalla legge n. 241/1990 ss.mm.ii. in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal D.lgs. 196/2003 ss.mm.ii.. Ai fini della pubblicità legale, il presente provvedimento è stato redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del succitato Regolamento UE.

Esiti valutazione impatto di genere: neutro

ADEMPIMENTI CONTABILI AI SENSI DELLA L. 118/2011 e s. m. i.

“Si dichiara che il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo e quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico degli enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla regione e che è escluso ogni ulteriore onere aggiuntivo rispetto a quelli autorizzati a valere sullo stanziamento previsto dal bilancio regionale dal presente provvedimento non deriva alcun /onere a carico del bilancio regionale”.

TUTTO CIO' PREMESSO E CONSIDERATO

IL DIRIGENTE DELLA SEZIONE PROMOZIONE DELLA SALUTE E DEL BENESSERE

- sulla base delle risultanze istruttorie di cui innanzi;
- viste le attestazioni in calce al presente provvedimento;
- ritenuto di dover provvedere in merito

DETERMINA

Di prendere atto di quanto espresso in narrativa, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto e che qui si intende integralmente riportato.

- **di stabilire** che la frequenza dei controlli ufficiali su Pesca Imprese registrate ai sensi del regolamento (CE) 852/2004 che effettuano attività di pesca sia, equivalente a un’ispezione ogni cinque anni per ciascuna imbarcazione, in base a quanto stabilito dalle Linee Guida Nazionali per il Controllo Ufficiale di cui all’Intesa nr. 212/2016 ;
- **di approvare ed integrare l’Allegato A** alla D.G.R. n. 2194/2017 e ss.mm.ii., con la Procedura Operativa “*CONTROLLI UFFICIALI SU IMBARCAZIONI DA PESCA, PUNTI DI SBARCO ED OPERAZIONI CONNESSE*” alla presente allegata (Allegato 1);
- **di dare mandato** ai Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione delle AASSL del monitoraggio della corretta attuazione, nell’ambito del Piano Locale dei Controlli già adottato per il biennio 2024-2025, ai sensi della D.G.R. n. 392/2024;
- **di incaricare** il Servizio Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria della trasmissione del presente provvedimento agli Organi interessati;
- **di disporre** la pubblicazione del presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia (BURP) e sul sito istituzionale della Regione, nella sezione dedicata, ai fini della massima trasparenza e per gli adempimenti di legge;

- **di dare atto che** il presente provvedimento:

- è stato elaborato attraverso la piattaforma CIFRA2, composto da n° 25 pagine allegato incluso; tutte progressivamente numerate, firmato digitalmente e adottato in unico originale;
- è redatto in forma integrale;
- sarà pubblicato per 10 giorni lavorativi, ai sensi dell'art. 20 comma 3 del DPGR n. 22/2021, all'Albo regionale on line e sarà conservato nei sistemi informatici regionali CIFRA2, Sistema Puglia.

ALLEGATI INTEGRANTI

Documento - Impronta (SHA256)
PROCEDURA OPERATIVA "CONTROLLI UFFICIALI SU IMBARCAZIONI DA PESCA, PUNTI DI SBARCO ED OPERAZIONI CONNESSE".pdf - 31ebafec5976263a7f37d37a50305853f0ccde1aa89bb10892e925f6e537fe1b

Il presente Provvedimento è direttamente esecutivo.

Firmato digitalmente da:

E.Q. Igiene degli alimenti di origine animale
Marianna Pompa

Il Dirigente ad interim del Servizio Sicurezza alimentare e Sanità Veterinaria
Domenica Cinquepalmi

Il Dirigente della Sezione Promozione della Salute e del Benessere
Onofrio Mongelli

ALLEGATO 1**PROCEDURA OPERATIVA****"CONTROLLI UFFICIALI SU IMBARCAZIONI DA PESCA, PUNTI DI SBARCO ED OPERAZIONI CONNESSE"****INDICE**

1. SCOPO
2. OBIETTIVI
3. CAMPO DI APPLICAZIONE
4. DESTINATARI
5. RIFERIMENTI NORMATIVI
6. TERMINI E DEFINIZIONI
7. MODALITÀ OPERATIVE:
 - A) VERIFICA DEI PERTINENTI REQUISITI DELLE IMBARCAZIONI DA PESCA ED OPERAZIONI CONNESSE.
 - B) CONTROLLI UFFICIALI PRESSO I PUNTI DI SBARCO.
 - C) CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DELLA PESCA.
8. CHECK LIST "CONTROLLI UFFICIALI SU IMBARCAZIONI DA PESCA, PUNTI DI SBARCO ED OPERAZIONI CONNESSE"

1. SCOPO

La presente procedura ha lo scopo di armonizzare le attività delle Autorità competenti delle AASSLL per lo svolgimento dei controlli ufficiali nella fase di produzione primaria dei prodotti della pesca sul territorio regionale.

2. OBIETTIVI

Eseguire i C.U. nei punti di sbarco presenti secondo quanto previsto dalla normativa comunitaria e le Linee guida applicative.

Verificare la registrazione delle IMBARCAZIONI DA PESCA quali produttori primari, ai sensi del Reg. Ce 852/2004

Verificare il rispetto delle condizioni igienico sanitarie e strutturali minime previste per assicurare lo sbarco del pescato ed il trasporto in condizioni igieniche soddisfacenti.

3. CAMPO DI APPLICAZIONE

Nella presente procedura si applica quanto previsto dal Reg. 852/04 e dal Reg. 853/04 e successive modificazioni, che alla Sez. VIII nella parte introduttiva, al punto 1 recita:

"1. La presente sezione non si applica ai molluschi bivalvi, agli echinodermi, ai tunicati e ai gasteropodi marini se sono ancora vivi al momento dell'immissione sul mercato. Fatta eccezione per i capitoli I e II, essa si applica a detti animali quando non sono immessi vivi sul mercato, nel qual caso essi devono essere stati ottenuti a norma della sezione VII". In particolare, si applica ai prodotti della pesca non trasformati decongelati e ai prodotti della pesca freschi cui sono stati aggiunti additivi alimentari conformemente alla pertinente legislazione dell'Unione, così come aggiornati dal Reg. UE 625/2017 e, per la parte specifica del settore della pesca, dal Reg. UE n°624/2019 e 627/2019.

Il controllo deve riguardare principalmente la verifica di quanto previsto nel CAPITOLO I: REQUISITI APPLICABILI ALLE NAVI e nel CAPITOLO II: REQUISITI APPLICABILI DURANTE E DOPO LE OPERAZIONI DI SBARCO e di quanto indicato nella nota Ministeriale DGSAN 0025452 del 10/08/2010 avente per oggetto: "Controlli sanitari presso i punti di sbarco e sulle operazioni di trasporto di prodotti della pesca al primo stabilimento di destinazione".

Tali operazioni includono, inoltre, il trasporto ed il magazzinaggio dei prodotti della pesca che non hanno subito modificazioni sostanziali, inclusi i prodotti vivi della pesca, ...*omissis...* e il trasporto dei prodotti della pesca non sostanzialmente modificati, inclusi i prodotti vivi della pesca, dal luogo di produzione al primo stabilimento di spedizione.

4. DESTINATARI

La presente procedura è destinata a tutto il personale Medico Veterinario e Tecnici della prevenzione del Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale (SIAV B) incaricato al controllo ufficiale degli alimenti di origine animale nei punti di sbarco e nelle operazioni connesse.

5. RIFERIMENTI NORMATIVI

ELENCO NON ESAUSTIVO DELLA NORMATIVA VIGENTE IN MATERIA

DECRETO LEGISLATIVO 2 febbraio 2021, n. 27 Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117.

DECRETO LEGISLATIVO 15 dicembre 2017, n. 231 Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015»;

Regolamento (CE) 2406/96 del Consiglio del 26 novembre 1996 che stabilisce norme comuni di commercializzazione per taluni prodotti della pesca;

Regolamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'agenzia alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Regolamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

Regolamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

Regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio;

Regolamento (CE) 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e ss.mm.ii.;

Regolamento (CE) 2074/2005 DELLA COMMISSIONE del 5 dicembre 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;

Intesa Conferenza Stato-Regioni (Rep. n° 2674 del 16/11/2006) relativa alle linee guida sui prodotti della pesca e la nuova regolamentazione comunitaria;

Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 - Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;

Regolamento (CE) 1224/2009 DEL CONSIGLIO del 20 novembre 2009 che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca, che modifica i regolamenti (CE) n. 847/96, (CE) n. 2371/2002, (CE) n. 811/2004, (CE) n. 768/2005, (CE) n. 2115/2005, (CE) n. 2166/2005, (CE) n. 388/2006, (CE) n. 509/2007, (CE) n. 676/2007, (CE) n. 1098/2007, (CE) n. 1300/2008, (CE) n. 1342/2008 e che abroga i regolamenti (CEE) n. 2847/93, (CE) n. 1627/94 e (CE) n. 1966/2006;

Nota Ministero della Salute prot. 25442-P del 10/08/2010 Controlli sanitari presso i punti di sbarco e sulle operazioni di trasporto di prodotti della pesca al primo stabilimento di destinazione recepita con Nota Regione Puglia AOO-152/14374 del 02/09/2010;

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 404/2011 DELLA COMMISSIONE dell'8 aprile 2011 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1224/2009 del Consiglio che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca;

Regolamento (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione;

Regolamento (Ue) N. 1379/2013 Del Parlamento Europeo E Del Consiglio, dell'11 dicembre 2013relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, recante modifica ai regolamenti (CE) n. 1184/2006 e (CE) n. 1224/2009 del Consiglio e che abroga il regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio.

Intesa Stato Regioni del 5 novembre 2015 - rep. Atti n. 195/CSR - tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento recante "Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca".

Intesa Stato Regioni del 10 novembre 2016 - rep. Atti 212/CSR, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 "ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131.

Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali);

Regolamento delegato (UE) 2019/624 della Commissione, dell'8 febbraio 2019, recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio;

Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della commissione del 15 marzo 2019 che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali;

REGOLAMENTO (UE) 2023/915 DELLA COMMISSIONE del 25 aprile 2023 relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e che abroga il regolamento (CE) n. 1881/2006.

6. TERMINI E DEFINIZIONI

ELENCO NON ESAUSTIVO

- **A.C.:** Autorità competente
- **O.S.A.:** Operatore Settore Alimentare
- **S.C.U.:** Scheda Controllo Ufficiale
- **Produzione primaria:** *"tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici"* (Regolamento CE n. 178/2002, articolo 3, punto 17)." Inoltre, essendo necessario definire, anche sulla base delle indicazioni fornite dalla Commissione U.E. nel documento guida relativo al Regolamento CE n. 852/2004, l'ambito di applicazione del Regolamento nel contesto della produzione primaria, tanto per i prodotti vegetali che per quelli di

- origine animale si fa presente che sono produzione primaria:F) la pesca, manipolazione dei prodotti della pesca, senza che sia alterata la loro natura sulle navi, escluse le navi frigorifero e le navi officina.
- **Imbarcazione da pesca:** imbarcazione utilizzata per la produzione primaria, non soggetta a riconoscimento.
 - **Conformità:** rispondenza dei requisiti previsti alla normativa vigente.

SCALA DELLA CONFORMITA' LIVELLO DI CONFORMITA'	AZIONI CONSEGUENTI APPLICABILI
SI (SI maiuscolo) Requisito/procedura completamente rispettato	Requisito Conforme Nessuna
no (no minuscolo - NC minore) Requisito/procedura non completamente rispettato/i ma che comunque non influisce al momento sul rischio	Non conforme in maniera minore – (Inadeguatezza) che non costituisce violazione alla normativa Adozione Azioni Esecutive ai sensi dell'art. 138 Reg. UE 2017/625
NO (NO maiuscolo - NC maggiore, grave) Requisito/procedura non rispettati	Non conformità maggiore (Assenza, mancata o non corretta applicazione) costituisce violazione alla normativa Azione esecutiva ai sensi dell'art. 138, Reg. UE 2017/625 e/o contestazione della/e violazione/i amministrativa/e correlata/e (ovvero della diffida) e/o Notizia di reato, ove prevista

- **N.A.:** Non Applicable.
- **Non conformità (N.C.)** : mancata conformità alla normativa in materia di alimenti.
- **Inadeguatezza:** situazione strutturale, tecnica o gestionale, che potrebbe non garantire il previsto livello di controllo del pericolo e che comunque non inficia la complessiva rispondenza dell'attività ai requisiti prescritti.
- **Evidenze:** Qualsiasi condizione che deve esser segnalata, riferita in particolar modo a Non Conformità maggiore o Non Conformità minore.
- **Mancanza:** assenza di un requisito strutturale tecnico, gestionale o giuridico previsto dalla norma.
- **Trattamento delle N.C. all'atto del sopralluogo:** intervento di soluzione delle N.C. stabilito in loco, con il quale l'OSA si impegna a risolvere le N.C. secondo intervento, modalità e tempi concordati con il personale che effettua i controlli ufficiali.
- **Azione correttiva:** azione per eliminare la causa di una N.C rilevata.
- **Sicurezza alimentare:** concetto finalizzato ad escludere la possibilità che prodotti alimentari possano causare danni al consumatore, se preparati e/o consumati in conformità all'utilizzo previsto
- **Controllo ufficiale (CU):** qualsiasi forma di controllo eseguita dall'A.C. per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti.
- **Procedura:** Modo specificato per svolgere una attività o un processo.
- **Ispezione:** l'esame di qualsiasi aspetto relativo agli alimenti per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative agli alimenti.
- **Verifica:** il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici.

- **Monitoraggio:** la realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure, al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa in materia di alimenti.
- **Sorveglianza:** l'osservazione approfondita di una o più aziende del settore degli alimenti, di operatori del settore degli alimenti, oppure delle loro attività. La sequenza temporale è tipica della sorveglianza. La sorveglianza è un controllo routinario. Le ispezioni, le verifiche rappresentano controlli più intensi.
- **Misura di controllo:** azione o attività (di sicurezza alimentare) che può essere utilizzata per prevenire o eliminare un pericolo per la sicurezza alimentare o ridurlo a un livello accettabile.
- **Rintracciabilità:** capacità di seguire il movimento di un mangime o alimento attraverso una fase/i specifica/che di produzione, lavorazione e distribuzione.
- **Alimento o prodotto alimentare:** qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente, che possa essere ingerito da esseri umani.
- **Prodotti della pesca:** tutti gli animali marini o di acqua dolce (ad eccezione dei molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e di tutti i mammiferi, rettili e rane), selvatici o di allevamento, e tutte le forme, parti e prodotti commestibili di tali animali;
- **Prodotti della pesca freschi:** i prodotti della pesca non trasformati, interi o preparati, compresi i prodotti imballati sotto vuoto o in atmosfera modificata che, ai fini della conservazione, non hanno subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione, inteso a garantirne la conservazione; In tale ambito rientrano, per analogia: a) i prodotti della pesca immersi in acqua e ghiaccio alle condizioni consentite b) i prodotti confezionati in atmosfera protettiva.
- **Prodotti non trasformati:** si riferisce ai prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati; prodotti della pesca "trasformati" sono pertanto riferibili ai prodotti ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati.
- **Refrigerazione:** il procedimento che consiste nell'abbassare la temperatura dei prodotti della pesca tanto da avvicinarla a quella del ghiaccio fondente.

7. MODALITA' OPERATIVE

La presente procedura si basa su quanto previsto dalla normativa vigente fornendo istruzioni operative al personale addetto ai controlli per una sua omogenea applicazione.

Vengono in particolare sviluppate le modalità operative inerenti:

A) la verifica dei pertinenti requisiti delle imbarcazioni da pesca ed operazioni connesse.

B) i controlli ufficiali presso i punti di sbarco;

C) i controlli ufficiali sui prodotti della pesca rientranti nelle fasi di cui al punto A) e B);

Per i controlli periodici di cui ai punti A, B e C si utilizza la check list allegata alla presente procedura.

A) Il SIAV B competente per territorio procede alla verifica dei pertinenti requisiti delle imbarcazioni da pesca, previsti dal Regolamento CE 852/2004, allegato I e dal Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII.

Nel corso del C.U. particolare attenzione deve essere rivolta alla verifica di almeno i seguenti aspetti:

1. Possesso della registrazione prevista dal Reg. CE 852/2004;
2. Mantenimento dei requisiti igienico sanitari e strutturali previsti dalla normativa vigente;
3. Presenza del manuale di corretta prassi igienica in uso;
4. Documentazione sul prodotto sbucato per valutare l'identificazione dei prodotti della pesca sbucati e l'idoneità della documentazione attestante la sua provenienza consentendone quindi la rintracciabilità ai sensi del Reg. CE 178/2002;
5. Corretta gestione ed utilizzo sostanze conservanti (ad esempio solfiti) per la conservazione dei crostacei;
6. Corretta gestione del controllo pericolo infestanti (in particolare Anisakis);
7. Corretta gestione e stoccaggio degli imballaggi e delle altre procedure previste nel manuale di corretta prassi igienica.

8. Corretta etichettatura ed informazioni previste nei Documenti commerciali o negli imballaggi (nome scientifico dei prodotti, modalità di pesca, zona di pesca, etc.).

Inoltre, il personale del SIAV B fermo restando la verifica della circolare del Ministero della Salute prot. 25442-P del 10.08.10 "Controlli sanitari presso i punti di sbarco e sulle operazioni di trasporto di prodotti della pesca al primo stabilimento di destinazione" controlla anche i mezzi di trasporto utilizzati, dopo lo sbarco, siano conformi al Regolamento CE 852/2004 e che, al momento del carico del prodotto, siano mantenuti in idonee condizioni igieniche.

B) Presso i punti di sbarco, il SIAV B competente per territorio effettua dei controlli sulle imbarcazioni da pesca su base regolare, ovvero programmati, delle condizioni igieniche dello sbarco, tenendo conto degli elementi di rischio che li caratterizzano e prendendo in particolare considerazione quanto di seguito riportato:

- quantitativi e tipologia di prodotto sbarcato;
- sistemi di pesca adottati;
- numero e tipologia di imbarcazioni;
- mercati o aste annessi/connessi;
- stagionalità (temperature ambientali, specie ittiche);
- prassi igieniche adottate dagli operatori del settore della produzione primaria;
- dati precedenti relativi alla conformità degli operatori e della gestione del punto di sbarco;
- altri fattori che possono influire sulle condizioni igienico-sanitarie del prodotto sbarcato.

I controlli sono organizzati, sulla base della programmazione nazionale e regionale, dal Direttore del Servizio competente e se del caso, di concerto con altri Enti o Autorità competenti, al fine di assicurare un adeguato coordinamento e cooperazione delle attività di controllo, così come previsto dal Regolamento UE 2017/625.

A seguito delle valutazioni a carattere locale di cui sopra, e di ulteriori elementi di rischio valutati, sono stabilite la frequenza e tipologia di controllo per ogni punto di sbarco.

La gestione dei punti di sbarco deve essere tale da:

- evitare qualsiasi ritardo delle operazioni di sbarco del pescato;
- impedire qualsiasi contaminazione del pescato o delle attrezzature e materiali destinati a venire a contatto con il pescato;
- consentire in maniera igienica l'approvvigionamento di ghiaccio, acqua, imbarco di materiali (es. contenitori puliti) ed attrezzature (es. reti);
- mantenere separati nello spazio o nel tempo lo scarico dei prodotti della pesca e l'approvvigionamento del carburante;
- consentire l'accesso, ai veicoli ed alle persone, controllato e comunque adeguatamente gestito (ove possibile, è opportuno prevedere la presenza di barriere fisiche per evitare l'accesso di persone non autorizzate, animali ecc.)
- essere dotati di impianto per erogazione di acqua per le operazioni di pulizia;
- essere dotati di una buona illuminazione per garantire sbarchi in condizioni di luce insufficiente (qualora non sia presente un impianto di illuminazione non può essere consentito lo sbarco in condizioni di luce insufficiente);
- essere dotati di un adeguato sistema di drenaggio delle acque progettato in maniera tale da impedire cross-contaminazioni;
- essere obiettivamente e ragionevolmente mantenuti liberi da odori, fumo, polvere, gas di scarico degli automezzi e altri possibili contaminanti, infestanti.

Talvolta la banchina o il molo di sbarco del pescato sono utilizzati dalle imbarcazioni anche per le operazioni di pulizia e rimessaggio delle stesse; pertanto in fase di valutazione di idoneità dello stesso va tenuto conto di tutte le attività che vi si svolgono. *Ai fini della designazione di un punto di sbarco, comunque, non sono indispensabili la presenza di tettoie, punti di erogazione di acqua potabile e/o di energia elettrica, in base alle modalità di scarico da adottare; in tal caso però vanno definite le limitazioni d'uso dello stesso affinché sia garantita l'igienicità delle operazioni e la sicurezza del prodotto.*

In casi del tutto eccezionali, dovuti ad avaria delle imbarcazioni da pesca oppure a condizioni meteo-marine particolarmente sfavorevoli per la navigazione e per l'attracco, per lo scarico del pescato può essere consentito l'utilizzo di punti di sbarco non identificati, fermo restando l'osservanza di tutte le precauzioni da adottare a tutela

della sicurezza alimentare. In tale eventualità, il documento di trasporto di scorta del prodotto deve recare l'indicazione del punto di sbarco utilizzato.

Nei punti di sbarco non può essere consentita qualsiasi operazione di manipolazione e incassettamento del prodotto, mentre ne è consentita la ghiacciaatura.

Qualora in corso di controllo ufficiale un punto di sbarco risulti in condizioni igieniche tali da non assicurare la sicurezza igienico sanitaria del pescato allo sbarco, il servizio competente può sospendere l'utilizzo del punto di sbarco interessato. Il provvedimento di sospensione va notificato alla Capitaneria di Porto competente per territorio, all'Ente competente ed agli operatori del settore che utilizzano abitualmente quel punto di sbarco considerato.

Il servizio competente identificata e/o verificata l'idoneità del singolo punto di sbarco sulla base dei requisiti igienici, sentito il parere delle Autorità marittime, inserisce o mantiene aggiornato l'elenco dei punti di sbarco insistenti sul territorio di propria competenza, sui quali deve espletare i suddetti controlli.

C) I controlli ufficiali sui prodotti della pesca si riferiscono a quanto stabilito dal Reg. UE 625/2017 e specificatamente al Reg. UE 627/2019 Capo IV-Titolo VI "PRESCRIZIONI SPECIFICHE IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI E FREQUENZA MINIMA UNIFORME DI TALI CONTROLLI SUI PRODOTTI DELLA PESCA".

art. 67 Controlli ufficiali sulla produzione e sull'immissione in commercio, per la parte applicabile.

I controlli ufficiali sulla produzione e sull'immissione in commercio dei prodotti della pesca comprendono la verifica della conformità ai requisiti di cui all'allegato III, sezione VIII, del regolamento (CE) n. 853/2004, in particolare:

- a) un controllo regolare sulle condizioni igieniche dello sbarco e della prima vendita;
- b) ispezioni periodiche delle navi e degli stabilimenti a terra, comprese le vendite all'asta e i mercati all'ingrosso, per verificare, in particolare:
 - i) se sono ancora rispettate le condizioni di riconoscimento;
 - ii) se i prodotti della pesca sono trattati correttamente;
 - iii) se i requisiti in materia di igiene e temperatura sono soddisfatti;
 - iv) la pulizia degli stabilimenti, incluse le navi, delle relative strutture e attrezzature e l'igiene del personale;
- c) controlli sulle condizioni di magazzinaggio e di trasporto.

art. 70: Controlli ufficiali sui prodotti della pesca, per la parte applicabile.

I controlli ufficiali sui prodotti della pesca comprendono come minimo le modalità pratiche stabilite nell'allegato VI per quanto riguarda:

- a) gli esami organolettici

Sono effettuati controlli organolettici a campione in tutte le fasi della produzione. Ciò comprende in particolare la verifica, in tutte le fasi della produzione che i prodotti della pesca soddisfino almeno i livelli minimi dei criteri di freschezza stabiliti in conformità al regolamento (CE) n. 2406/96 che stabilisce norme comuni di commercializzazione di taluni prodotti della pesca;

- b) gli indicatori di freschezza

Se dall'esame organolettico emergono dubbi circa la freschezza dei prodotti della pesca, possono essere prelevati campioni da sottoporre a prove di laboratorio per determinare i livelli di azoto basico volatile totale (ABVT) e di trimeti-lamina-azoto (TMA-N).

- c) l'istamina

Sono effettuati controlli a campione per la sorveglianza dell'istamina al fine di verificare la conformità ai livelli consentiti di cui al regolamento (CE) 853/04 e n. 2073/2005;

- d) i residui e i contaminanti

È istituito un sistema di monitoraggio in conformità per il controllo del rispetto della legislazione dell'UE in materia di:

- limiti massimi di residui di sostanze farmacologicamente attive, in conformità ai regolamenti (UE) n. 37/2010 e (UE) 2018/470,
- sostanze vietate e non autorizzate, in conformità al regolamento (UE) n. 37/2010, alla direttiva 96/22/CE e alla decisione 2005/34/CE,
- contaminanti, in conformità al regolamento (CE) n. 1881/2006 (Abrogato da reg. 2023/915) che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti,
- residui di antiparassitari, in conformità al regolamento (CE) n. 396/2005;

e) i controlli microbiologici

Ove necessario, sono effettuati controlli microbiologici in conformità alle norme e ai criteri pertinenti stabiliti dal regolamento (CE) n. 2073/2005 in quanto applicabili;

f) i parassiti

Controlli a campione per verificare per verificare la conformità all'allegato III, sezione VIII, capitolo III, parte D, del regolamento (CE) n. 853/2004 e all'allegato II, sezione I, del regolamento (CE) n. 2074/2005;

g) i prodotti della pesca velenosi

Occorre che siano effettuati controlli per garantire che:

1. non siano immessi in commercio prodotti della pesca ottenuti da pesci velenosi delle seguenti famiglie: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae e Canthigasteridae;
2. i prodotti della pesca freschi, preparati, congelati e trasformati appartenenti alla famiglia delle Gempylidae, in particolare Ruvettus pretiosus e Lepidocybium flavobrunneum, possano essere immessi in commercio soltanto sotto forma di prodotti confezionati o imballati e siano opportunamente etichettati al fine di informare i consumatori sulle modalità di preparazione o cottura e sul rischio connesso alla presenza di sostanze con effetti gastrointestinali nocivi. Sull'etichetta dei prodotti della pesca figurano sia il nome scientifico che il nome comune;
3. i prodotti della pesca contenenti biotossine come la Ciguatera o altre tossine pericolose per la salute umana non siano immessi in commercio. I prodotti della pesca ottenuti da molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi possono essere tuttavia immessi in commercio se sono stati prodotti in conformità all'allegato III, sezione VII, del regolamento (CE) n. 853/2004 e soddisfano le norme di cui al capitolo V, punto 2.

8. CHECK- LIST "CONTROLLI UFFICIALI SU IMBARCAZIONI DA PESCA, PUNTI DI SBARCO ED OPERAZIONI CONNESSE"

RIFERIMENTO S.C.U. N. _____ DATA _____/_____/_____

Controllo ufficiale eseguito da: _____ dalle ore _____ alle ore _____

RAGIONE SOCIALE

Legale rappresentante Sig. _____ nato a _____
il _____ residente a _____ Prov. _____
In Via _____

SEDE PRODUTTIVA

Via _____ C.A.P. _____
Comune _____ Località _____
Telefono _____ Fax _____ e-mail _____
n. addetti produzione: _____ dipendenti _____ esterni _____

Numero di registrazione _____ Responsabile Autocontrollo Sig./Dott. _____

Dipendente consulente esterno

Laboratorio di analisi interno esterno n. accreditamento _____

RAPPRESENTANTI DELL'OSA PRESENTE AL SOPRALLUOGO

Cognome e Nome _____ Qualifica _____

AREA DI PESCA ABITUALE: _____

PUNTO DI SBARCO: _____

ENTE COMPETENTE: _____

ENTE/SOCIETA' DI GESTIONE: _____

TIPOLOGIA:

- Annesso a mercato all'ingrosso
- Non annesso a mercato all'ingrosso

EVENTUALI LIMITI D'USO:

NUMERO E TIPOLOGIA IMBARCAZIONI : _____

NUMERO PERSONALE IMBARCATO: _____

TIPO DI PESCA: tramaglio palangari fissi palangari derivanti rete giapponese reti derivanti
 nasse

QUANTITATIVI DI PRODOTTO SBARCATO: _____

ATTIVITA' SVOLTA A BORDO: cernita stivaggio incassettamento depinnatura decapitazione

ATTREZZATURE STOCCAGGIO DEL PESCATO: stiva altro, specificare _____

A) VERIFICA DEI PERTINENTI REQUISITI DELLE IMBARCAZIONI DA PESCA ED OPERAZIONI CONNESSE.

Riferimento	Requisiti	1. REQUISITI APPLICABILI ALLE IMBARCAZIONI DA PESCA REQUISITI STRUTTURALI E REQUISITI RELATIVI ALLE ATTREZZATURE			EVIDENZE
		SI	NO	no	
Reg. 853/04, All. III, Sez. VII, Cap. I, Par.1, lett. A, p. 1	<i>Le imbarcazioni sono concepite in modo da evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti con acque di sentina, acque residue, fumo, carburante, olio, grasso o altre sostanze nocive?</i>				
Reg. 853/04, All. III, Sez. VII, Cap. I, Par.1, lett. A, p. 2	<i>Le superfici che possono venire a contatto con i prodotti della pesca sono fabbricate con materiale appropriato, resistente alla corrosione, liscio e facile da pulire? Esse sono dotate di un rivestimento solido e non tossico?</i>				
Reg. 853/04, All. III, Sez. VII, Cap. I,Par.1, lett. A, p. 3	<i>Le attrezzature e il materiale per la lavorazione dei prodotti della pesca sono fabbricati con materiale resistente alla corrosione, facile da pulire e da disinfeccare?</i>				
Reg. 853/04, All. III, Sez. VII, Cap. I, Par.1, lett. A, p. 4	<i>Il punto di alimentazione dell'acqua utilizzato per i prodotti della pesca è situato in modo da evitare contaminazioni nell'approvvigionamento idrico?</i>				
Reg. 853/04, All. III, Sez. VII, Cap. I, Par.1, lett. A, p. 5 (integrazione 09.11.2024-026.001)	<i>Le imbarcazioni sono progettate e costruite in modo da evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti con acque di sentina, acque residue, fumo, carburante, olio, grasso o altre sostanze nocive? Le stive, le cisterne o i contenitori utilizzati per conservare, raffreddare o congelare i prodotti della pesca non protetti, compresi quelli destinati alla produzione di mangimi, sono utilizzati per scopi diversi dalla conservazione, dal raffreddamento o dal congelamento di tali prodotti, come pure il ghiaccio o la salamoia utilizzati per tali scopi?</i>				
2. REQUISITI STRUTTURALI E RELATIVI ALLE ATTREZZATURE APPLICABILI ALLE IMBARCAZIONI CHE CONSERVANO I		SI	NO	no	EVIDENZE

PRODOTTI FRESCHI PER OLTRE 24 ORE	
Reg. 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. I, Par.1, lett. B, p. 1	Sono dotate di stive, cisterne o contenitori per la conservazione dei prodotti della pesca alle temperature prescritte?
Reg. 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. I, Par.1, lett. B, p. 2	Le stive sono separate dal comparto macchine e dai locali riservati all'equipaggio da paratie sufficienti a evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti della pesca stivati?
Reg. 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. I, Par.1, lett. B, p. 3	Le stive e i contenitori usati per la conservazione dei prodotti assicurano il mantenimento in soddisfacenti condizioni igieniche e, ove necessario, garantiscono che l'acqua di fusione del ghiaccio non rimanga a contatto con i prodotti?
Reg. 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. I, Par.1, lett. B, p. 3	Le cisterne delle imbarcazioni attrezzate per la refrigerazione dei prodotti della pesca in acqua di mare pulita refrigerata hanno un sistema che assicuri al loro interno una temperatura uniforme?
	Tali dispositivi ottengono un grado di refrigerazione che fa raggiungere alla massa di pesci e acqua di mare pulita una temperatura non superiore a 3°C sei ore dopo il carico e non superiore a 0°C sedici ore dopo e consentono il monitoraggio e, ove necessario, la registrazione delle temperature. Come?
3. REQUISITI APPLICABILI IN MATERIA DI IGIENE	
Reg. 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. I, Par. II, p.1	Quando utilizzate, le parti delle imbarcazioni o i contenitori riservati alla conservazione dei prodotti sono mantenuti puliti e in buono stato di manutenzione e non sono contaminati da carburante o acque di sentina?
Reg. 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. I, Par. II, p.2	Subito dopo il caricamento a bordo i prodotti sono posti al riparo dalle contaminazioni e dall'azione del sole o di qualsiasi altra fonte di calore?
Reg. 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. I, Par. II, p.3	I prodotti della pesca sono manipolati e conservati evitando danneggiamenti degli stessi? Se utilizzati strumenti pungenti per spostare i pesci viene evitato il danneggiamento degli stessi?
Reg. 853/04, All.	I prodotti della pesca vengono refrigerati il più rapidamente possibile
EVIDENZE	
	SI NO NO NA

III, Sez. VIII, Cap. I, Par. II, p.4	dopo essere stati caricati a bordo o in caso contrario sono sbarcati appena possibile?	
Reg. 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. I, Par. II, p.6	Le operazioni di decapitazione o eviscerazione a bordo sono effettuate nel rispetto delle norme igieniche subito dopo la cattura e i prodotti sono immediatamente ed abbondantemente lavati? I visceri e gli altri scarti sono rimossi appena possibile e tenuti separati dai prodotti destinati al consumo umano?	
Reg. 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. I, Par. II, p.7	Fegati, uova e lattoni destinati al consumo umano sono refrigerati o conservati sotto ghiaccio, a una temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente, o congelati?	
Reg. 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. I, Par. II, p.7	Qualora si pratichi il congelamento di pesci interi in salamoia per la fabbricazione di conserve, si è in grado di assicurare per tali prodotti una temperatura non superiore a -9°?	

B) CONTROLLI UFFICIALI PRESSO I PUNTI DI SBARCO.

1. AUTORIZZAZIONI		Requisiti			EVIDENZE		
Riferimento		Sì	No	no	NA		
Nota MinSal 023442-P- 10/08/2010	L'OSA primario ha notificato al Servizio Veterinario dell'ASL competente per territorio le seguenti informazioni? - punto di sbarco utilizzato - giorni e fasce orarie di sbarco - sistema di pesca adottato - tipologia di prodotto sbarcato - tipologia di imbarcazione - presenza o meno di attrezzature per la conservazione dei						

prodotti della pesca a bordo per oltre 24 ore

2. CONDIZIONI EDILIZIE, STRUTTURALI e IGieniche PER I PUNTI DI SBARCO [Gli obblighi di notifica sono riportati al punto 1.]		Requisiti	EVIDENZE		
Riferimento			SI	NO	NA
Nota Regione Puglia AOO-152/14374 del 02/09/2010	<p>L'OSA primario: - ha individuato il responsabile delle buone prassi igieniche?</p> <p>- dispone della documentazione relativa alla rintracciabilità?</p> <p>- dispone di un attestato di formazione (almeno per i capibarca)?</p>				
	<i>Nel punto di sbarco:</i>				
	<p>- è consentito l'accesso controllato dei veicoli e delle persone(es. presenza di barriere fisiche)?</p> <p>- è presente un impianto di erogazione di acqua per operazioni di pulizia?</p>				
Nota Ministero della Salute 025442-P-10/08/2010:	<p>- se avvengono sbarchi in condizioni di luce insufficiente, è presente un impianto di illuminazione?</p> <p>- è presente un adeguato sistema di drenaggio delle acque?</p> <p>- l'ambiente è obiettivamente e ragionevolmente libero da fumo, polvere, gas di scarico, e altri possibili contaminanti e infestanti?</p> <p>- la pavimentazione è facile da pulire, idonea ad evitare ristagni di acqua, fango e materiale organico?</p>				
	<i>Esistono condizioni idonee per:</i>				

	<ul style="list-style-type: none"> - evitare ritardi nelle operazioni di sbarco? - impedire contaminazioni del pescato? - consentire l'approvvigionamento di materiali, acqua e ghiaccio in maniera igienica? - mantenere separati nello spazio o nel tempo, lo scarico dei prodotti della pesca e l'approvvigionamento di carburante? - consentire una pulizia periodica (settimanale)? - effettuare la raccolta dei sottoprodotti di origine animale conformemente alla normativa vigente (Reg.1069/2009)? <p><i>Gli automezzi presenti sono:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - conformi ai sensi del Reg.852/2004? - in buone condizioni igieniche? - adeguati ai requisiti di temperatura prescritti in relazione ai prodotti trasportati? - non avviene trasferimento di prodotti della pesca da un automezzo all'altro (operazione vietata)? <p><i>Non vi è evidenza che siano effettuate operazioni (vietate nel punto di sbarco) di:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - manipolazione? - incassettoamento? - aggiunta di additivi? 	
Reg. 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. II, p.1-a	<p><i>Le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico e di sbarco che vengono a contatto con i prodotti della pesca sono costruite con materiale facile da pulire e da disinfezione e sono in buono stato di manutenzione e di pulizia?</i></p>	

	<i>Viene evitata la contaminazione dei prodotti della pesca durante le operazioni di scarico e di sbarco?</i>					
Reg. 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. II, p.1-b	<i>I prodotti della pesca sono posti immediatamente in un ambiente protetto, alla temperatura previste?</i>					
Reg.853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. II, p.3	<i>Viene evitato l'utilizzo di attrezature o il ricorso a manipolazioni che possono provocare inutili deterioramenti delle parti commestibili dei prodotti della pesca?</i>					
	<i>Se non è stato possibile effettuare la refrigerazione a bordo, i prodotti freschi della pesca, ad eccezione dei prodotti mantenuti vivi, sono refrigerati il più rapidamente possibile dopo lo sbarco e sono conservati a una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente?</i>					

c) CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DELLA PESCA RIENTRANTI NELLE FASI DI CUI AL PUNTO A) E B).

Riferimento	1. REQUISITI GENERALI DI IGIGNE APPLICABILI ALLA PRODUZIONE PRIMARIA E ALLE OPERAZIONI ASSOCiate (Per i punti di sbarco for riferimento alla lettera B)- punto 2.)			Requisiti	SI	NO	NA	EVIDENZE
	Reg. 178/02- art. 18 Rintracciabilità	Esistono le informazioni richieste ai sensi del Reg. CE 178/2002 per la gestione della rintracciabilità?						
Reg. 178/02	<i>Tali registrazioni vengono conservative per un periodo di almeno 90 giorni per i prodotti della pesca freschi?</i>							
Reg.852/04, All. I	<i>Esistono le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli (deroga Reg. CE 1243/2007 per O.S.A. picc. pesca costiera < 24 h)?</i>							
Reg.852/04, All. I	<i>Tali registrazioni vengono conservative per un periodo di almeno 12 mesi e comunque per tutta la vita commerciale del prodotto?</i>							
Reg. 852/04, All.	<i>Gli OSAs che allevano, raccolgono o cacciano animali o producono</i>							

I, parte A-II, p.4, lett.c)	<i>prodotti primari di origine animale addottano, se del caso, misure adeguate per:</i>
	- Utilizzare, ove necessario, acqua potabile o acqua pulita, in modo da prevenire la contaminazione;
Reg. 852/04, All. I, parte A-II, p.4, lett.d)	- Assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari;
Reg. 852/04, All. I, parte A-II, p.4, lett.e)	- Evitare, per quanto possibile, la contaminazione da parte di animali e altri insetti nocivi
Reg. 852/04, All. I, parte A-II, p.4, lett.f)	- Immagazzinare e gestire i rifiuti in modo da evitare la contaminazione;
Reg. 852/04, All. I, parte A-II, p.4, lett.g)	- Tenere conto dei risultati delle analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da animali o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana;
Reg. 852/04 All. I parte A, par. II, punto 7	- Tenere e conservare le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli in modo appropriato e per un periodo di tempo adeguato e commisurato alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare e devono mettere a disposizione delle A.C. e degli operatori del settore alimentare che ricevono i prodotti le pertinenti informazioni contenute in tali registrazioni a loro richiesta.
Reg. 852/04 All. I parte B, punti 1 e 2	E' in uso da parte degli addetti il manuale contenenti orientamenti per una corretta prassi igienica ai fini del controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate?

2. NORME SANITARIE PER I PRODOTTI DELLA PESCA			
Riferimento	Requisiti	SI	NO
Reg. 853/04, All.	Gli operatori del settore alimentare effettuano un esame	NA	EVIDENZE

III, Sez. VIII, Cap. V, Par. A	<u>organolettico dei prodotti della pesca?</u> In particolare, tale esame garantisce che i prodotti della pesca soddisfano tutti i criteri di Freschezza?						
Reg. 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. V, Par. B	<u>Gli operatori del settore alimentare garantiscono che i limiti relativi all'istamina non siano superati?</u>						
Reg. 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. V, Par. C	I prodotti della pesca non trasformati non vengono immessi sul mercato se le analisi chimiche rivelano che i limiti relativi all'ABTV o al TMA-N sono stati superati?						
Reg. 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. V, Par. D	Gli operatori del settore alimentare assicurano che i prodotti della pesca siano sottoposti ad un controllo visivo alla ricerca di endoparassiti visibili prima dell'immissione sul mercato?						
Reg. 853/04, All. III, Sez. VIII, Cap. V, Par. E	Vengono immessi sul mercato i prodotti della pesca: - ottenuti da pesci velenosi delle seguenti famiglie: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae e Canthigasteridae? - contenenti biotossine (ad esempio la ciguatossina o le tossine che paralizzano i muscoli)?						
Reg. (UE) n. 1379/2013 del parlamento europeo e del consiglio dell'11 dicembre 2013, art. 35	I prodotti della pesca nel caso in cui siano proposti per la vendita al dettaglio al consumatore finale, indipendentemente dal metodo di commercializzazione, recano un'indicazione o un'etichetta adeguata che precisa: • la denominazione commerciale della specie? • la denominazione scientifica? • il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento)? • la zona di cattura?						

Annotazioni/s punti di miglioramento

Campioni per analisi _ SI _ NO riferimento
.....
Sequestri _ SI _ NO riferimento
.....
Prescrizioni _ SI _ NO riferimento
.....
.....

Avvenuta ottemperanza precedenti prescrizioni: _ SI _ NO

Addetti al controllo ufficiale