

**Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n. 531, recante: «Attuazione della direttiva 91/493/CEE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca, tenuto conto delle modifiche apportate dalla direttiva 92/48/CEE che stabilisce le norme igieniche minime applicabili ai prodotti della pesca ottenuti a bordo di talune navi».**

*(Omissis)*

Art. 1.

### **Campo di applicazione**

1. Il presente decreto stabilisce le norme sanitarie che disciplinano la produzione e la commercializzazione dei prodotti della pesca destinati al consumo umano.

Art. 2.

### **Definizioni**

1. Ai fini del presente decreto si intende per:

- a) a) prodotti della pesca: tutti gli animali marini o di acqua dolce o parti di essi, comprese le loro uova e *lattime*, esclusi i mammiferi acquatici, le rane e gli animali acquatici oggetto di altre norme relative alla protezione delle specie ed alla politica comune della pesca e dei mercati ;
- b) b) prodotti dell'acquacoltura: tutti i prodotti della pesca nati ed allevati in condizioni controllate dall'uomo fino al momento della loro commercializzazione come prodotti alimentari. Si considerano, tuttavia, prodotti dell'acquacoltura anche i pesci o crostacei d'acqua dolce o di mare catturati giovani nel loro ambiente naturale ed allevati in cattività fino a quando abbiano raggiunto la taglia commerciale richiesta per il consumo umano. I pesci ed i crostacei di taglia commerciale catturati nel loro ambiente naturale e conservati vivi per essere venduti più tardi non sono considerati prodotti dell'acquacoltura se vengono semplicemente conservati in vivai senza che venga fatto nulla per aumentare la taglia o il peso;
- c) c) refrigerazione: il procedimento che consiste nell'abbassare la temperatura dei prodotti della pesca tanto da avvicinarla a quella del ghiaccio fondente;
- d) d) prodotti freschi: i prodotti della pesca, interi o preparati, compresi i prodotti confezionati sotto vuoto o in atmosfera modificata che, ai fini della conservazione, non hanno subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione;
- e) e) prodotti preparati: i prodotti della pesca sottoposti ad una operazione che ne abbia modificato l'integrità anatomica, quali l'eviscerazione, la decapitazione, l'affettatura, la sfilettatura, la tritatura, ecc.;
- f) f) prodotti trasformati: i prodotti della pesca che hanno subito un procedimento chimico o fisico, ad esempio cottura, affumicamento, salagione, essiccazione, marinatura, ecc. applicato ai prodotti refrigerati o congelati associati o meno ad altri prodotti alimentari oppure una combinazione di questi procedimenti;
- g) g) conserva: il procedimento che consiste nel confezionare i prodotti in recipienti ermeticamente chiusi e sottoporli ad un trattamento termico sufficiente a distruggere o inattivare tutti i

- microrganismi che potrebbero proliferare indipendentemente dalla temperatura alla quale il prodotto è destinato ad essere conservato;
- h) h) prodotti congelati: i prodotti della pesca sottoposti ad un procedimento di congelazione con cui è stata raggiunta al centro del prodotto una temperatura minima di almeno -18°C, previa stabilizzazione termica;
  - i) i) imballaggio: l'operazione destinata a proteggere i prodotti della pesca mediante un involucro, un contenitore o altro materiale idoneo;
  - j) j) lotto: il quantitativo di prodotti della pesca ottenuto in circostanze praticamente identiche;
  - k) k) partita: il quantitativo di prodotti della pesca destinati ad uno o più acquirenti inoltrato con un solo mezzo di trasporto;
  - l) l) mezzi di trasporto: le parti riservate al carico negli autoveicoli, nei trasporti su rotaia e negli aeromobili nonché le stive dei pescherecci o i contenitori per il trasporto terrestre, marittimo o aereo;
  - m) m) stabilimento: ogni locale in cui i prodotti della pesca sono preparati, trasformati, refrigerati, congelati, imballati o immagazzinati ivi compresi i locali dove i prodotti dell'acquacoltura vengono macellati. Gli impianti collettivi per le aste e i mercati all'ingrosso in cui si effettua soltanto l'esposizione e la vendita all'ingrosso non sono considerati stabilimenti;
  - n) n) commercializzazione: la *detenzione* o l'esposizione per la vendita, la messa in vendita, la vendita, la consegna o qualsiasi altra forma di immissione sul mercato ad esclusione della vendita al dettaglio e della cessione diretta, sul mercato locale, di piccole quantità da un pescatore al venditore al minuto o al consumatore;
  - o) o) importazione: l'introduzione nel territorio della Comunità di prodotti della pesca provenienti da paesi terzi;
  - p) p) acqua di mare pulita: l'acqua marina o salmastra che non presenta contaminazioni microbiologiche, sostanze nocive e/o plancton marino tossico in quantità tali da incidere sui requisiti sanitari dei prodotti della pesca, da utilizzare alle condizioni stabilite dal presente decreto;
  - q) q) nave officina: la nave a bordo della quale i prodotti della pesca sono sottoposti ad una o più delle seguenti operazioni seguite da un confezionamento ai sensi del decreto legislativo 27 gennaio 1992 n. 109:
  - r) r) sfilettatura, affettatura, *spellatura*, tritatura, congelazione o trasformazione; non sono considerate navi officina i pescherecci che praticano soltanto la cottura dei gamberetti e dei molluschi a bordo nonché quelli che provvedono soltanto al congelamento a bordo .

Riferimenti normativi: omissis

### Art. 3.

#### **Prescrizioni**

1. I prodotti della pesca catturati nel loro ambiente naturale sono commercializzati se rispondono ai seguenti requisiti:

- a) sono stati:

1) catturati ed eventualmente manipolati per il dissanguamento, la decapitazione, l'eviscerazione e il taglio delle pinne, refrigerati o congelati, a bordo delle navi conformemente alle norme igieniche riportate in allegato, capitolo I, punto I. Le navi da pesca catalogate per la pesca mediterranea ed oceanica debbono inoltre rispettare le condizioni supplementari di igiene riportate in allegato, capitolo I, punto II;

2) eventualmente manipolati in navi officina riconosciute in conformità dell'articolo 7, rispettando le norme del capitolo I, punto IV dell'allegato. La cottura dei gamberetti e dei molluschi a bordo deve rispettare le disposizioni stabilite nell'allegato capitolo III, punto I, paragrafo 5 e nel capitolo IV, punto IV, paragrafo 7, lettera a). Queste navi sono oggetto di una registrazione specifica da parte delle autorità competenti;

b) durante e dopo le operazioni di sbarco sono stati manipolati con l'osservanza del capitolo II dell'allegato;

c) sono stati manipolati e, eventualmente, confezionati, preparati, trasformati, congelati, scongelati o immagazzinati in condizioni igieniche in stabilimenti riconosciuti ai sensi dell'articolo 7, con l'osservanza dei capitoli III e IV dell'allegato. Il servizio veterinario della unità sanitaria locale, può autorizzare, in deroga al capitolo II, punto 2 dell'allegato, il travaso alla banchina dei prodotti freschi della pesca in recipienti destinati alla spedizione immediata in uno stabilimento o in un impianto collettivo per le aste o in un mercato all'ingrosso riconosciuti;

d) sono stati sottoposti ad un controllo sanitario ai sensi dell'articolo 9, con l'osservanza del capitolo V dell'allegato;

e) sono stati imballati nel modo appropriato, con l'osservanza del capitolo VI dell'allegato;

f) sono muniti di un contrassegno di identificazione con l'osservanza del capitolo VII dell'allegato;

g) sono stati immagazzinati e trasportati in condizioni igieniche soddisfacenti, con l'osservanza del capitolo VIII dell'allegato.

2. Quando è possibile dal punto di vista tecnico e commerciale, l'eviscerazione deve essere praticata il più rapidamente possibile dopo la cattura o lo sbarco.

3. I prodotti dell'acquacoltura vengono commercializzati se rispondono ai seguenti requisiti:

a) la macellazione deve essere effettuata in condizioni igieniche appropriate; i prodotti dell'acquacoltura non devono essere insudiciati da terra, fanghiglia o feci; se non vengono trasformati subito dopo la macellazione, devono essere conservati refrigerati o congelati;

b) devono inoltre soddisfare i requisiti di cui al comma 1, lettere da c) a g).

4. *I molluschi bivalvi preparati o trasformati devono soddisfare, oltre ai requisiti di cui al decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 530, anche i requisiti di cui al comma 1, lettere da c) a g).*

A. Riferimenti normativi: omissis

Art. 4.

#### **Prescrizioni per animali vivi**

1. I prodotti della pesca destinati ad essere immessi vivi sul mercato devono essere tenuti costantemente nelle condizioni più idonee alla sopravvivenza.

Art. 5.

#### **Divieti**

1. Non possono essere commercializzati i seguenti prodotti:

- a) pesci velenosi delle famiglie Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae e Canthigasteridae;
- b) prodotti della pesca contenenti biotossine quali la ciguatossina o le tossine che paralizzano i muscoli.

2. Norme particolareggiate sulle specie oggetto del presente articolo e sui metodi di analisi saranno stabilite con decreto del Ministro della sanità in conformità con le disposizioni adottate dalla Commissione delle Comunità Europae.

Art. 6.

#### **Autocontrollo**

1. Le persone responsabili dello stabilimento e delle navi officina di cui all'articolo 7 prendono tutte le misure necessarie affinché, in tutte le fasi della produzione dei prodotti della pesca, siano osservate le disposizioni del presente decreto.

2. A tal fine dette persone procedono ad autocontrolli basati sui seguenti principi:

- a) identificazione dei punti critici, in funzione dei procedimenti di fabbricazione utilizzati;
- b) definizione ed attuazione di metodi di sorveglianza e di controllo di detti punti critici;
- c) prelievo di campioni per analisi in un laboratorio riconosciuto dal Ministero della sanità, ai fini di

controllo dei metodi di pulizia e di disinfezione ed ai fini di verifica dell'osservanza delle norme stabilite dal presente decreto;

d) conservazione di una documentazione scritta o registrata in maniera indelebile dei punti precedenti, in vista della loro presentazione al servizio veterinario della unità sanitaria locale competente per territorio. I risultati dei vari controlli ed esami saranno, in particolare, conservati durante un periodo di almeno due anni.

3. Ai fini dell'esecuzione delle analisi di cui al comma 2, lettera c) gli stabilimenti e le navi officina di cui all'articolo 7, ove non dotati di proprio laboratorio, devono indicare il laboratorio riconosciuto del quale intendono servirsi. I laboratori annessi agli stabilimenti e alle navi officina costituiscono parte integrante dei medesimi ed il loro riconoscimento viene effettuato in base alla procedura dell'articolo 7.

4. *Il riconoscimento dei laboratori non annessi viene effettuato dal Ministero della sanità.*

5. Qualora i risultati degli autocontrolli o qualsiasi informazione di cui dispongono le persone responsabili di cui al comma 1 evidenziano o fanno sospettare l'esistenza di un rischio sanitario, il servizio veterinario della unità sanitaria locale adotta le misure appropriate a tutela della salute pubblica. *Sono fatte salve le misure previste dall'art. 3, comma 4, del decreto legislativo 30 gennaio 1993, n. 28.*

Riferimenti normativi: omissis

Art. 7.

### **Procedure di riconoscimento**

1. Il Ministero della sanità riconosce l'idoneità degli stabilimenti, delle navi officina, degli impianti collettivi per le aste e dei mercati all'ingrosso in base alla natura delle attività esercitate o che si intendono esercitare, attribuendo un numero di riconoscimento veterinario a ciascuno di essi e redige un elenco ufficiale. Copia di tale elenco e di ogni modifica viene inviata agli altri Stati membri ed alla Commissione delle Comunità Europee.

2. Il riconoscimento di idoneità delle navi officina è fatto di concerto con il Ministero della marina mercantile.

3. Al fine del riconoscimento di idoneità, il titolare responsabile dello stabilimento, nave officina, impianto collettivo per le aste, mercato all'ingrosso presenta alla regione o provincia autonoma competente per territorio istanza corredata dalla documentazione relativa alla sussistenza dei requisiti strutturali e funzionali previsti dal presente decreto, unitamente al parere favorevole del servizio veterinario della unità sanitaria locale competente per territorio. Copia dell'istanza viene inviata per conoscenza al Ministero della sanità.

4. Entro novanta giorni dalla data di ricezione dell'istanza, la regione dopo avere eseguito eventuali accertamenti per la verifica dei requisiti di cui al comma 3, provvede alla trasmissione al Ministero della sanità dell'istanza, comprensiva del verbale di ispezione, unitamente al parere di merito.

5. Sulla base degli atti istruttori, il Ministero della sanità, entro novanta giorni dalla disponibilità della documentazione di cui al comma 3 e 4, effettuati gli accertamenti ritenuti necessari, rilascia il riconoscimento di idoneità ed il relativo numero CEE, oppure dà comunicazione alla regione e all'impresa interessata delle carenze da rimuovere con appositi interventi.

6. L'impresa interessata, entro sessanta giorni dalla ricezione della comunicazione di cui al comma 5, rende noto alla regione, per la segnalazione al Ministero della sanità, la data prevista per il completamento dei lavori d'adeguamento.

7. Al completamento di detti lavori, effettuati gli ulteriori accertamenti eventualmente necessari, il Ministro della sanità provvede al rilascio del riconoscimento CEE o al diniego del medesimo.

8. *Il Ministero della sanità procede periodicamente, anche mediante ispezioni a sondaggi degli stabilimenti riconosciuti idonei, alla verifica dell'uniformità delle procedure ispettive e dei criteri di valutazione seguiti dagli organi territoriali .*

9. Le spese relative alle verifiche effettuate dal Ministero della sanità di cui ai commi 5, 7 e 8 sono a carico delle imprese, secondo le tariffe e le modalità stabilite con provvedimento del Ministero della sanità.

10. Entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, il Ministro della sanità indica con proprio provvedimento la documentazione da allegare all'istanza di cui al comma 3.

11. Il Ministro della sanità, tenuto conto delle risultanze delle ispezioni e dei controlli di cui ai commi 5, 7 e 8 se i requisiti richiesti non sono più soddisfatti, adotta le opportune misure nei confronti degli stabilimenti, navi officina, mercati all'ingrosso ed impianti collettivi per le aste.

12. Il riconoscimento di idoneità degli stabilimenti e delle navi officina deve essere rinnovato ove si inizi ad esercitare una attività diversa da quella per la quale è stato rilasciato il riconoscimento.

12-bis. *Il Ministero della sanità può concedere il riconoscimento provvisorio di idoneità su richiesta dell'interessato, accompagnata da copia dell'istanza di riconoscimento presentata ai sensi del comma 3 e da copia del parere favorevole del servizio veterinario dell'unità sanitaria locale ad essa allegato .*

Art. 8.

### **Deroghe**

1. Gli stabilimenti, navi officina, impianti collettivi per aste e mercati all'ingrosso che abbiano presentato regolare domanda al Ministero della sanità in conformità alla circolare ministeriale n. 23 del 14 maggio 1992 (in *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 118 del 22 maggio 1992) e la cui istanza sia stata accolta possono, per i requisiti in materia di attrezzatura e di strutture previsti ai capitoli da I a IV e nel rispetto delle limitazioni poste al capitolo IX dell'allegato, beneficiare del termine supplementare di adeguamento indicato nell'istanza di deroga che non può superare il *31 dicembre 1997*. Detti stabilimenti, navi officina, mercati all'ingrosso ed impianti collettivi per le aste possono commercializzare i loro prodotti solo nell'ambito del territorio nazionale. A tal fine nel documento di accompagnamento o sulle etichette dei prodotti da loro commercializzati deve essere fatto esplicito riferimento all'attestazione di concessione di deroga.

2. Gli stabilimenti, navi officina, impianti collettivi per le aste e mercati all'ingrosso di cui al comma 1 debbono comunque assicurare che i prodotti da essi provenienti soddisfino le norme igieniche del presente decreto.

3. Il Ministero della sanità pubblicherà, in *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, la lista degli stabilimenti, navi officina, mercati all'ingrosso ed impianti collettivi per le aste a cui è stata concessa la deroga di cui al comma 1.

4. Le navi da pesca delle categorie mediterranea ed oceanica che abbiano presentato regolare domanda al Ministero della marina mercantile in conformità alla circolare del Ministero della marina mercantile n. 6222031 del 23 novembre 1992 e la cui istanza sia stata accolta, possono beneficiare del termine supplementare di adeguamento indicato nell'istanza di deroga e non superare il 31 dicembre 1995.

5. Gli stabilimenti, navi officina, mercati all'ingrosso e impianti collettivi per le aste di cui al comma 1, devono curare di presentare istanza di riconoscimento ai sensi dell'articolo 7 nei tempi necessari prima della scadenza della deroga.

Art. 9.

### **Vigilanza e controllo sanitario**

1. Il Ministero della sanità, il Ministero della marina mercantile, le regioni, i servizi veterinari delle unità sanitarie locali e le capitanerie di porto sono incaricati della esecuzione e della vigilanza della esecuzione del presente decreto.

2. La registrazione dei pescherecci secondo le leggi vigenti è subordinata al parere favorevole dei servizi veterinari delle unità sanitarie locali competenti per territorio.

3. Il servizio veterinario della unità sanitaria locale, di concerto con le capitanerie di porto, nell'ambito delle rispettive giurisdizioni territoriali, assicura un controllo dei pescherecci al rientro nei porti e delle condizioni di sbarco dei prodotti della pesca in conformità a quanto prescritto dall'allegato.

4. Il servizio veterinario della unità sanitaria locale competente per territorio assicura:

- l'ispezione degli stabilimenti di cui all'articolo 7, ad intervalli regolari, in particolare per accertare:

a) il rispetto delle condizioni di riconoscimento;

b) la corretta manipolazione dei prodotti della pesca;

c) lo stato di pulizia dei locali, degli impianti e degli utensili nonché l'igiene del personale;

d) la corretta applicazione dei bolli;

- il controllo dei mercati all'ingrosso e degli impianti collettivi per le aste;

- la verifica delle condizioni di conservazione, di trasporto e di commercializzazione.

5. Il servizio veterinario della unità sanitaria locale competente per territorio esegue il controllo dei prodotti della pesca anteriormente alla loro commercializzazione nei mercati all'ingrosso e negli impianti collettivi per le aste al fine di stabilire se i prodotti sono idonei al consumo umano. Tale controllo consiste in un esame effettuato in conformità a quanto previsto al capitolo V dell'allegato.

6. Le modalità del controllo di cui ai commi 4 e 5 possono essere modificate con decreto del Ministro della sanità in conformità a decisioni della Comunità economica Europea.

7. Ad integrazione dei controlli di cui al comma 5 possono essere effettuati i controlli chimici o microbiologici secondo le modalità ed i programmi stabiliti ai sensi del capitolo V.

Art. 10.

### **Controlli da parte della Commissione delle Comunità Europee**

1. Esperti della Commissione delle Comunità Europee possono procedere a controlli sugli impianti nazionali; in particolare possono controllare se gli stabilimenti, le navi officina, i mercati all'ingrosso e gli impianti collettivi per le aste riconosciuti applichino effettivamente le disposizioni del presente decreto e segnatamente quelle dell'allegato.

Art. 11.

### **Controlli interni**

1. Per quanto attiene all'organizzazione dei controlli interni ed ai conseguenti provvedimenti, nonché alle misure di salvaguardia da applicare da parte dell'autorità sanitaria competente, si applicano le norme fissate dal decreto legislativo 30 gennaio 1993, n. 28.

Riferimenti normativi: omissis

### **Art. 12.**

#### **Controlli all'importazione**

1. L'importazione di prodotti della pesca è eseguita secondo le norme previste dal decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 93.

2. In attesa che la Commissione delle Comunità Europee stabilisca le condizioni particolari per l'importazione di prodotti della pesca valgono le norme attualmente vigenti.

3. Il Ministro della sanità attua con proprio decreto le condizioni stabilite dalla Comunità ai sensi del comma 2.

Riferimenti normativi: omissis

Art. 13.

### **Misure transitorie**

1. Gli stabilimenti, navi officina, mercati all'ingrosso e gli impianti collettivi per le aste in possesso di regolare autorizzazione sanitaria alla data di entrata in vigore del presente decreto legislativo e che abbiano presentato apposita istanza in conformità all'articolo 7 entro novanta giorni da tale data, possono continuare la propria attività fino al riconoscimento CEE o al diniego del medesimo.

Art. 14.

1. I servizi veterinari del Ministero della sanità e quelli delle regioni e delle province autonome cooperano reciprocamente per l'adempimento degli obblighi comunitari con particolare riguardo alla programmazione ed alla pianificazione veterinaria anche attraverso lo scambio di dati e notizie e l'eventuale concertazione.

2. I servizi veterinari di cui al comma 1 anche al fine di un organico controllo del territorio, sono strutturati in maniera omogenea esplicitando le funzioni di competenza anche nei campi della sanità animale,



del controllo dei prodotti di origine animale e destinati agli animali, dell'igiene degli allevamenti e dell'ambiente.

Art. 15.

### **Sanzioni ed abrogazioni**

1. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque viola le disposizioni del presente decreto di cui agli articoli 3, 4, 5 e 6 è punito con la sanzione pecuniaria amministrativa consistente nel pagamento di una somma da lire dieci milioni a lire sessanta milioni.

2. Chiunque contravviene alle disposizioni di cui agli articoli 7 e 8 è punito con la sanzione pecuniaria amministrativa da lire due milioni a lire dodici milioni.

## ALLEGATO

### **Capitolo I**

#### **DISPOSIZIONI APPLICABILI ALLE NAVI**

I. Condizioni generali di igiene applicabili ai prodotti della pesca a bordo delle navi da pesca.

1. Le parti di navi o i recipienti riservati alla conservazione dei prodotti della pesca non devono contenere oggetti o prodotti che potrebbero trasmettere alle derrate proprietà nocive o caratteristiche anomali. Tali parti o recipienti devono essere congegnati in modo da poter essere puliti con facilità e in modo tale che l'acqua di fusione del ghiaccio non possa rimanere in contatto con i prodotti della pesca.

2. Al momento della loro utilizzazione le parti delle navi o i recipienti riservati alla conservazione dei prodotti della pesca devono essere perfettamente puliti e in particolare non devono poter essere insudiciati dal carburante utilizzato per la propulsione della nave o delle acque di sentina.

3. Non appena caricati a bordo, i prodotti della pesca devono essere posti al riparo dalle contaminazioni ed essere sottratti, il prima possibile all'azione del sole o di qualsiasi altra fonte di calore. Nella fase lavaggio l'acqua utilizzata deve essere dell'acqua dolce che rispetta i parametri indicati nel decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 236, o dell'acqua di mare pulita in modo da non nuocere alla qualità o alla salubrità dei prodotti.

4. I prodotti della pesca sono manipolati e conservati in modo da evitare che vengano danneggiati. L'utilizzazione di strumenti pungenti è tollerata per lo spostamento di pesci di grande taglia o per quelli che comportano un rischio di ferimento per il manipolatore, purché le carni dei prodotti in questione non siano danneggiate.

5. I prodotti della pesca, ad eccezione dei prodotti mantenuti vivi, devono essere refrigerati il più rapidamente possibile dopo essere stati caricati a bordo. Tuttavia, per le navi da pesca in cui la refrigerazione non è realizzabile da un punto di vista pratico, i prodotti della pesca non devono essere conservati a bordo per più di otto ore.

6. Qualora per la refrigerazione venga utilizzato del ghiaccio, quest'ultimo deve essere fabbricato con acqua potabile o con acqua di mare pulita. Prima dell'utilizzazione il ghiaccio deve essere conservato in condizioni che non ne permettano la contaminazione.

7. La pulizia dei recipienti, degli strumenti e delle parti della nave che entrano in contatto diretto con i prodotti della pesca deve essere effettuata dopo lo sbarco di tali prodotti con acqua potabile o acqua di mare pulita.

8. Quando i pesci sono decapitati e/o eviscerati a bordo, tali operazioni devono essere effettuate seguendo le norme igieniche e i prodotti devono essere abbondantemente lavati con acqua potabile o acqua di mare pulita immediatamente dopo tali operazioni. Le viscere e le parti che possono costituire un pericolo per la salute pubblica vengono separate e tenute lontane dai prodotti destinati al consumo umano. I fegati, le uova e i lattimi destinati al consumo umano sono conservati sotto ghiaccio o congelati.

9. Le attrezzature utilizzate per l'eviscerazione, la decapitazione o il taglio delle pinne, i recipienti, gli utensili e i vari apparecchi destinati a entrare in contatto con i prodotti della pesca sono fabbricati o rivestiti con un materiale impermeabile imputrescibile, liscio, facile da pulire e da disinfettare. Al momento della loro utilizzazione essi debbono risultare perfettamente puliti.

10. Il personale addetto alle operazioni di manipolazione dei prodotti della pesca è tenuto a mantenere un'adeguata pulizia della persona e degli indumenti.

## **II. Condizioni supplementari di igiene applicabili alle navi da pesca.**

1. Le navi da pesca devono essere dotate di stive, cisterne o contenitori per la conservazione dei prodotti della pesca allo stato refrigerato o congelato alle temperature prescritte dal presente decreto. Tali stive sono separate dal compartimento macchine e dai locali riservati all'equipaggio da paratie a tenuta sufficientemente stagna da evitare qualsiasi insudiciamento dei prodotti della pesca stivati.

2. Il rivestimento interno delle stive e delle cisterne è stagno, facile da pulire e da disinfettare. Esso è costituito da un materiale liscio o, in mancanza di questo, da una pittura liscia mantenuta in buono stato e che non possa trasmettere ai prodotti della pesca sostanze nocive per la salute umana.

3. Le stive sono sistemate in modo tale che l'acqua di fusione del ghiaccio non possa rimanere a contatto con i prodotti della pesca.

4. I recipienti utilizzati per la conservazione dei prodotti devono poterne assicurare il mantenimento in condizioni igieniche soddisfacenti e in particolare consentire l'evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio. Al momento dell'utilizzazione devono trovarsi in perfette condizioni di pulizia.

5. I ponti di lavoro, l'attrezzatura, le stive, le cisterne e i contenitori sono puliti dopo ogni utilizzazione. A tale scopo viene utilizzata acqua potabile o acqua di mare pulita. Ogni qualvolta necessario si procederà a una disinfezione o all'eliminazione di insetti roditori.

6. I detersivi, i disinfettanti, gli insetticidi o qualsiasi sostanza che possa risultare in una certa misura tossica sono depositati in locali o armadi chiusi a chiave e sono utilizzati in modo da non presentare alcun rischio di contaminazione per i prodotti della pesca.

7. Quando i prodotti della pesca vengono congelati a bordo l'operazione deve essere realizzata nel rispetto delle condizioni stabilite al capitolo IV, rubrica II, punti 1 e 3. Nel caso di congelazione in salamoia, quest'ultima non deve costituire una fonte di contaminazione per i pesci.

8. Le navi attrezzate per la refrigerazione dei prodotti della pesca in acqua di mare refrigerata con ghiaccio (CSW) o con mezzi meccanici (RSW) devono rispettare le disposizioni seguenti:

- a) le cisterne devono disporre di installazioni adeguate per poter essere riempite di acqua di mare e per il relativo scarico, nonché di un sistema che assicuri al loro interno una temperatura omogenea;
- b) le cisterne debbono disporre di un apparecchio per la registrazione automatica della temperatura, la cui sonda è posta nella parte di cisterna in cui la temperatura è più elevata;
- c) il funzionamento del sistema di cisterne o di contenitore deve assicurare un grado di refrigerazione che possa far raggiungere i 3 °C alla massa di pesci e acqua di mare al più tardi sei ore dopo il carico e 0 °C al più tardi dopo sedici ore;
- d) le cisterne, i sistemi di circolazione ed i contenitori debbono essere completamente svuotati e puliti a fondo dopo ogni sbarco con acqua potabile o acqua di mare pulita; per il loro riempimento deve essere utilizzata dell'acqua di mare pulita;
- e) i grafici delle registrazioni delle temperature delle cisterne debbono recare, in modo chiaro, l'indicazione della data e del numero della cisterna. Tali registrazioni debbono essere tenute costantemente a disposizione dell'autorità preposta al controllo.

9. Ai fini del controllo l'autorità competente tiene un elenco aggiornato dei pescherecci attrezzati conformemente ai punti 7 e 8, escludendo tuttavia i pescherecci che dispongono di contenitori amovibili e che non esercitano regolarmente le operazioni di conservazione del pesce in acqua di mare refrigerata.

10. Gli armatori o i loro rappresentanti debbono adottare tutte le misure necessarie per evitare che i prodotti della pesca vengano lavorati e manipolati da persone che potrebbero contaminarli, sino a quando non sarà dimostrato che tali persone sono atte a svolgere senza rischio tali operazioni. La sorveglianza medica di queste persone è disciplinata dalla legislazione nazionale in vigore nello Stato membro interessato.

### **III. Requisiti in materia di costruzione e di attrezzature delle navi officina.**

1. Le navi officina devono disporre almeno:

- a) di una zona di raccolta riservata all'imbarco dei prodotti della pesca, progettata e suddivisa in reparti di dimensioni sufficienti in modo da poter separare una serie di carichi. La zona di raccolta ed i suoi elementi smontabili devono essere facili da pulire. Essa deve essere progettata in modo da proteggere i prodotti dall'azione del sole o delle intemperie nonché da qualunque fonte di insudiciamento o di contaminazione;
- b) di un sistema di convogliamento dei prodotti della pesca dalla zona di raccolta verso i reparti di lavoro conforme alle norme d'igiene;
- c) di reparti di lavoro di dimensioni sufficienti a consentire di realizzare le preparazioni e trasformazioni dei prodotti della pesca in condizioni igieniche appropriate. Essi devono essere progettati e disposti in modo da evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti;
- d) di reparti destinati alla conservazione dei prodotti finiti di dimensioni sufficienti, progettati in modo da poter essere facilmente puliti. Se a bordo funziona un'unità di trattamento dei rifiuti, una stiva separata deve essere destinata al magazzinaggio di tali sottoprodotti;
- e) di un locale destinato al magazzinaggio dei materiali di confezionamento, separato dai locali adibiti alla preparazione ed alla trasformazione dei prodotti;

f) di attrezzature speciali per evacuare direttamente in mare o, se le circostanze lo richiedono, in un recipiente a tenuta stagna riservato a tal fine, i rifiuti e prodotti della pesca non idonei al consumo umano. Se tali rifiuti sono conservati e trattati a bordo per essere disinfettati, devono essere previsti locali separati, adibiti a tal fine;

g) di un impianto che consenta l'approvvigionamento di acqua potabile ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 236, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano o di acqua di mare pulita sotto pressione. La bocca di pompaggio dell'acqua di mare deve essere situata in modo che la qualità dell'acqua pompata non possa essere alterata dal rigetto in mare delle acque reflue, dei rifiuti e dell'acqua di raffreddamento dei motori;

h) di un adeguato numero di spogliatoi, lavabi e latrine; queste ultime senza accesso diretto ai locali in cui sono preparati, trasformati o conservati i prodotti della pesca. I lavabi devono essere forniti di dispositivi per la pulizia nonché di asciugamani che soddisfino le esigenze in materia di igiene; i rubinetti dei lavabi non devono poter essere azionati a mano.

2. Nei reparti in cui si procede alla preparazione e alla trasformazione o congelazione/surgelazione dei prodotti della pesca sono necessari:

a) un pavimento che sia nel contempo antisdrucchiabile e facile da pulire e da disinfettare, dotato di dispositivi che agevolino l'evacuazione delle acque. Le strutture e gli apparecchi fissati al suolo devono essere muniti di ombrinali di dimensioni sufficienti ad impedire che vengano ostruiti con residui di pesce e ad agevolare lo scolo delle acque;

b) pareti e soffitto facili da pulire, in particolare per quanto riguarda le tubature e i canali o condotti elettrici che li attraversano;

c) circuiti idraulici disposti o protetti in modo da evitare che un'eventuale fuga d'olio contamini i prodotti della pesca;

d) un'aerazione sufficiente e, se necessario, un buon sistema di evacuazione dei vapori;

e) un'illuminazione sufficiente;

f) dispositivi per la pulizia e la disinfezione degli utensili, delle attrezzature e degli impianti;

g) dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani i cui rubinetti non devono essere azionati a mano, forniti di asciugamani da usarsi una sola volta.

3. I dispositivi e gli utensili di lavoro come ad esempio tavoli di sezionamento, recipienti, nastri trasportatori, macchine per l'eviscerazione, la sfilettatura, ecc. devono essere realizzati in materiali resistenti alla corrosione dell'acqua di mare, facili da pulire e da disinfettare ed essere in buono stato di manutenzione.

4. Le navi officina che congelano i prodotti della pesca devono disporre:

a) di installazioni con capacità frigorifera in grado di ridurre rapidamente la temperatura in modo da ottenere al centro del prodotto una temperatura conforme alle disposizioni del presente decreto;

b) di installazioni con capacità frigorifera in grado di mantenere i prodotti della pesca nelle stive di magazzino ad una temperatura conforme alle disposizioni del presente decreto. Le stive di magazzino devono essere munite di un termografo facilmente leggibile.

#### **IV. Norme igieniche per la manipolazione e la conservazione dei prodotti della pesca a bordo.**

-

1. A bordo della nave officina deve esservi una persona qualificata, responsabile dell'applicazione delle buone pratiche di fabbricazione dei prodotti della pesca. Essa deve essere investita dell'autorità necessaria a far rispettare le disposizioni stabilite dal presente decreto. Inoltre, tiene a disposizione degli agenti addetti al controllo il programma d'ispezione e di verifica dei punti critici applicato a bordo, un registro nel quale sono annotate le sue osservazioni nonché le registrazioni termiche eventualmente richieste.

2. Le norme igieniche generali applicabili ai locali e alle attrezzature sono quelle stabilite al capitolo III, punto II, parte A, del presente allegato.

3. Le norme igieniche generali applicabili al personale sono quelle stabilite al capitolo III, punto II, parte B, del presente allegato.

4. Le operazioni di decapitazione, eviscerazione e sfilettatura devono essere realizzate in ottemperanza alle norme igieniche stabilite al capitolo IV, punti 1.2, 1.3 e 1.4 del presente allegato.

5. *Le operazioni di trasformazione dei prodotti della pesca effettuate a bordo devono essere realizzate in ottemperanza alle norme igieniche stabilite al capitolo IV, punto II, 2) e 3); IV e V del presente allegato.*

6. Il confezionamento e l'imballaggio dei prodotti della pesca a bordo devono essere realizzati in ottemperanza alle norme igieniche stabilite al capitolo VI del presente allegato.

7. La conservazione dei prodotti della pesca a bordo deve essere effettuata in ottemperanza alle norme igieniche stabilite al capitolo VIII, punti 1 e 2, del presente allegato.

#### Capitolo II

#### NORME APPLICABILI DURANTE E DOPO LE OPERAZIONI DI SBARCO

1. Le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico e di sbarco devono essere costruite con materiale facile da pulire e devono essere in buono stato di manutenzione e di pulizia.

2. Occorre evitare la contaminazione dei prodotti della pesca durante le operazioni di scarico e di sbarco; si deve, in particolare, provvedere a che:

- lo scarico e lo sbarco siano effettuati rapidamente;

- i prodotti della pesca siano posti immediatamente in un ambiente protetto alla temperatura appropriata in funzione della natura del prodotto e, se del caso, posti sotto il ghiaccio nei mezzi di trasporto, nei locali di magazzinaggio o di vendita o in uno stabilimento;

- non vengano utilizzate attrezzature né si ricorra a manipolazioni che possano deteriorare le parti commestibili dei prodotti della pesca.

3. Le parti di impianti collettivi per le aste e di mercati all'ingrosso in cui i prodotti della pesca vengono esposti per la vendita devono:

a) essere coperte e avere pareti facili da pulire;

b) avere un pavimento in materiale impermeabile, facile da lavare e da disinfettare, sistemato in modo da agevolare l'evacuazione delle acque e avere un dispositivo per l'evacuazione igienica delle acque reflue;

c) essere provviste di installazioni sanitarie con un numero sufficiente di lavabi e latrine a sciacquone. I lavabi devono essere forniti di dispositivi per la pulizia delle mani nonché di asciugamani da usare una sola volta;

d) essere sufficientemente illuminate per agevolare l'esame dei prodotti della pesca di cui al capitolo V;  
e) non essere utilizzate ad altri fini durante l'esposizione o il deposito dei prodotti della pesca; non devono circolarvi veicoli emittenti gas di scarico che possono influire negativamente sulla qualità dei prodotti della pesca, né accedervi animali indesiderabili;

f) essere regolarmente pulite, almeno dopo ogni vendita; ogni qualvolta vengono utilizzate, le casse devono essere pulite e sciacquate all'interno ed all'esterno con acqua potabile o con acqua di mare pulita; se necessario, occorre procedere ad una disinfezione;

g) essere provviste di cartelli ben visibili con divieto di fumare, sputare, bere e mangiare;

h) poter essere chiuse e mantenute chiuse qualora l'autorità competente lo ritenga necessario;

i) disporre di un impianto di approvvigionamento d'acqua che soddisfi le condizioni del capitolo III, punto 1.7 del presente allegato;

j) disporre di speciali contenitori a tenuta stagna, in materiale resistente alla corrosione per collocarvi i prodotti della pesca non destinati al consumo umano;

k) qualora non dispongano di propri locali in loco o nelle immediate vicinanze, disporre in funzione dei quantitativi esposti per la vendita, di un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso dell'autorità competente, e del materiale necessario all'esercizio dei controlli.

4. Una volta sbarcati o eventualmente dopo la prima vendita, i prodotti della pesca devono essere immediatamente inoltrati al luogo di destinazione, nelle condizioni stabilite dal capitolo VIII del presente allegato.

5. Tuttavia, se non sono soddisfatte le condizioni fissate al punto 4, i mercati in cui i prodotti della pesca sono eventualmente depositati, prima di essere esposti per la vendita o dopo la vendita e in attesa di essere inoltrati al luogo di destinazione, devono disporre di depositi isotermici di capacità sufficiente, conformi ai requisiti di cui al capitolo III, punto 1.3 del presente allegato. In questo caso, i prodotti della pesca devono essere conservati ad una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente.

6. Le norme igieniche generali di cui al capitolo III, punto II eccettuato il punto B.1. a) del presente allegato si applicano << mutatis mutandis >> ai mercati in cui i prodotti della pesca sono esposti per la vendita o depositati.

7. I mercati all'ingrosso in cui sono esposti alla vendita o depositati i prodotti della pesca sono soggetti alle stesse disposizioni previste nel presente capitolo, ai punti 3 e 5 e alle disposizioni del capitolo III, punti 1.4, 1.10 e 1.11 del presente allegato.

Le norme igieniche generali di cui al capitolo III, punto II del presente allegato si applicano << mutatis mutandis >> ai mercati all'ingrosso.

### **Capitolo III**

#### **REQUISITI GENERALI DEGLI STABILIMENTI A TERRA**

I. Requisiti generali in materia di locali e attrezzature.

Gli stabilimenti devono avere almeno:

1) reparti di lavoro sufficientemente vasti per potervi esercitare le attività professionali in condizioni igieniche appropriate. Essi devono essere progettati e disposti in modo da evitare qualsiasi contaminazione del prodotto e da separare nettamente il settore pulito da quello insudiciato;

2) nei reparti in cui si procede alla manipolazione, alla preparazione e alla trasformazione dei prodotti considerati:

a) un pavimento in materiale impermeabile, facile da pulire e da disinfettare, sistemato in modo da agevolare l'evacuazione delle acque o munito di un dispositivo per l'evacuazione delle acque;

b) pareti con superfici lisce facili da pulire, resistenti ed impermeabili;

c) un soffitto facile da pulire;

d) porte in materiale inalterabile, facili da pulire;

e) un'aerazione sufficiente e, se necessario, un buon sistema di evacuazione dei vapori;

f) un'illuminazione sufficiente;

g) un numero sufficiente di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani; nei reparti di lavoro e nelle latrine, i rubinetti non devono essere azionati a mano; tali dispositivi devono essere forniti di asciugamani da usare una sola volta;

h) dispositivi per la pulizia degli utensili, delle attrezzature e degli impianti;

3) nei depositi isothermici in cui sono conservati prodotti della pesca:

- quanto disposto al punto 2), lettere a), b), c), d) ed f);

- se del caso, un impianto frigorifero sufficientemente potente da garantire il mantenimento dei prodotti nelle condizioni termiche previste dal presente decreto;

4) dispositivi appropriati di protezione contro animali indesiderabili (insetti, roditori, uccelli, ecc.);

5) dispositivi e utensili di lavoro (ad esempio, tavoli di sezionamento, recipienti, nastri trasportatori e coltelli) in materiale resistente alla corrosione, facili da lavare e da disinfettare;

6) contenitori speciali a perfetta tenuta, in materiale resistente alla corrosione, per collocarvi i prodotti non destinati al consumo umano e un locale adibito al deposito di questi contenitori, qualora essi non siano scaricati almeno alla fine di ogni giorno di lavoro;

7) un impianto che fornisca acqua potabile ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 236, o, se del caso, acqua di mare pulita o depurata mediante un sistema appropriato, sotto pressione e in quantità sufficiente; tuttavia, in via eccezionale, è autorizzato un impianto di acqua non potabile per la produzione di vapore, la lotta antincendio e il raffreddamento di impianti frigoriferi a condizione che le condutture all'uopo installate non consentano l'uso di tale acqua per altri scopi e non presentino rischi di contaminazione dei prodotti. Le condutture dell'acqua non potabile devono essere ben distinte da quelle utilizzate per l'acqua potabile o per l'acqua di mare pulita;

8) un impianto per l'evacuazione delle acque reflue conforme alle norme vigenti;

9) un numero sufficiente di spogliatoi provvisti di pareti e pavimenti lisci, impermeabili e lavabili, di lavabi e latrine a sciacquone, queste ultime senza accesso diretto ai locali di lavoro. I lavabi devono essere forniti di dispositivi per la pulizia delle mani nonché di asciugamani da usare una sola volta; i rubinetti dei lavabi non devono essere azionati a mano;

10) un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio ispezione, se la quantità di prodotti trattati ne rende necessaria la presenza regolare o permanente;

11) attrezzature adeguate per la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto. Tali attrezzature non sono tuttavia obbligatorie se vigono disposizioni che impongono la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto in impianti ufficialmente riconosciuti dall'autorità competente;

12) negli stabilimenti in cui sono tenuti animali vivi, ad esempio crostacei e pesci un impianto che garantisca le migliori condizioni di sopravvivenza, alimentato con acqua di qualità tale da non trasmettere agli animali sostanze od organismi nocivi.

## II. Norme igieniche generali.

### A. Norme igieniche generali per locali e attrezzature.

1. I pavimenti, le pareti, i soffitti e i tramezzi nonché le attrezzature e gli utensili utilizzati per la lavorazione dei prodotti della pesca devono essere tenuti in condizioni di pulizia e manutenzione soddisfacenti, onde evitare possibili contaminazioni dei prodotti.

2. I roditori, gli insetti e qualsiasi altro parassita devono essere sistematicamente distrutti nei locali o sulle attrezzature. I topicidi, gli insetticidi, i disinfettanti e qualsiasi altra sostanza tossica sono depositati in locali o armadi che possano essere chiusi a chiave. Essi non devono costituire in alcun modo un rischio di contaminazione dei prodotti.

3. I reparti di lavoro, gli utensili e le attrezzature non devono essere adibiti ad usi diversi dalla lavorazione dei prodotti della pesca. Tuttavia, essi possono essere utilizzati per la lavorazione simultanea o in momenti diversi di altri prodotti alimentari, previa autorizzazione dell'autorità competente.

4. L'uso di acqua potabile ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 236, di acqua di mare pulita è d'obbligo in qualsiasi caso; tuttavia in via eccezionale, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore, la lotta antincendio e il raffreddamento di impianti a condizione che le condutture all'uopo installate non consentano l'uso di tale acqua per altri scopi e non presentino rischi di contaminazione dei prodotti.

5. I detersivi, i disinfettanti e sostanze simili devono essere autorizzati dall'autorità competente e utilizzati in modo da non avere effetti negativi sulle attrezzature e sui prodotti.

### B. Norme igieniche generali per il personale.

1. Il personale deve trovarsi nelle migliori condizioni di pulizia. In particolare:

a) esso deve indossare abiti da lavoro idonei e puliti nonché copricapi puliti che raccolgano completamente la capigliatura; tale disposizione concerne soprattutto le persone addette alla manipolazione di prodotti della pesca soggetti a contaminazione;



b) il personale addetto alla manipolazione e alla preparazione dei prodotti della pesca deve lavarsi le mani almeno ad ogni ripresa del lavoro; le ferite alle mani devono essere coperte da una medicazione stagna;

c) è vietato fumare, sputare, bere e mangiare nei locali adibiti alla lavorazione e alla conservazione dei prodotti della pesca.

2. Il datore di lavoro deve prendere i provvedimenti necessari per impedire la lavorazione e la manipolazione dei prodotti della pesca alle persone che potrebbero contaminarli fintanto che non sia dimostrato che sono atte ad esercitare senza pericolo tali attività. All'atto dell'assunzione, le persone addette alla lavorazione e alla manipolazione dei prodotti della pesca sono tenute a provare mediante certificato medico che nulla osta alla loro assegnazione. I successivi controlli medici di tali persone sono stabiliti dalla legislazione nazionale in vigore nello Stato membro in questione o, per i Paesi terzi, dalle garanzie particolari che saranno stabilite secondo la procedura comunitaria.

## Capitolo IV

### **DISPOSIZIONI PARTICOLARI PER LA MANIPOLAZIONE DEI PRODOTTI DELLA PESCA NEGLI STABILIMENTI A TERRA**

#### I. Disposizioni per i prodotti freschi.

1. Se non vengono distribuiti, spediti, preparati o trasformati immediatamente dopo essere arrivati nello stabilimento, i prodotti refrigerati non confezionati devono essere conservati o esposti sotto il ghiaccio nel deposito isotermico dello stabilimento. Va reimmesso ghiaccio ogni qualvolta sia necessario; il ghiaccio utilizzato, con o senza sale, deve essere fabbricato con acqua potabile o con acqua di mare pulita e immagazzinato in condizioni igieniche in contenitori appositi, che vengono conservati puliti e in buono stato di manutenzione. I prodotti freschi preconfezionati devono essere refrigerati per mezzo del ghiaccio o mediante raffreddamento meccanico che permetta di ottenere condizioni di temperatura analoghe.

2. Le operazioni come la decapitazione e l'eviscerazione, qualora non siano state effettuate a bordo, devono essere effettuate in condizioni igieniche soddisfacenti. I prodotti devono essere lavati accuratamente con acqua potabile o con acqua di mare pulita subito dopo tali operazioni.

3. Le operazioni come la sfilettatura e l'affettatura devono essere eseguite in modo da evitare la contaminazione o l'insudiciamento dei filetti e delle trance ed eseguite in un luogo diverso da quello in cui hanno luogo la decapitazione e l'eviscerazione. I filetti e le trance non devono restare sui tavoli da lavoro più del tempo richiesto per la loro preparazione e devono essere protetti dalle contaminazioni tramite imballaggio adeguato.

4. Le viscere e le parti che possono costituire un pericolo per la salute pubblica sono separate e tenute distanti dai prodotti destinati al consumo umano.

5. I contenitori utilizzati per la distribuzione o la conservazione di prodotti della pesca freschi devono essere costruiti in modo da garantire la protezione dei prodotti dalla contaminazione e la loro conservazione in condizioni igieniche soddisfacenti e, in particolare, da agevolare l'evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio.

6. In mancanza di dispositivi speciali per la loro evacuazione continua, i rifiuti devono essere posti in recipienti a perfetta tenuta muniti di coperchio e facili da pulire e da disinfettare. I rifiuti non devono accumularsi nei locali di lavoro. Essi devono essere rimossi e trasportati continuamente oppure ogni volta che i contenitori sono pieni e almeno al termine di ogni giornata di lavoro nei contenitori o nel locale separato di cui al capitolo III, punto 1.6 del presente allegato. I recipienti, i contenitori e/o il locale riservati ai rifiuti devono essere accuratamente puliti e, se del caso, disinfettati dopo ogni utilizzazione. I rifiuti depositati non devono costituire una fonte di contaminazione per lo stabilimento o di disturbo per la zona circostante.

#### II. Disposizioni per i prodotti congelati.

##### 1. Gli impianti devono avere almeno:

a) installazioni con capacità frigorifera in grado di ridurre rapidamente la temperatura ai livelli fissati nel presente decreto;

b) installazioni con capacità frigorifera in grado di mantenere i prodotti nei locali di magazzino ad una temperatura non superiore a quelle previste dal presente decreto, qualunque sia la temperatura esterna. Tuttavia, tenendo conto delle necessità tecniche legate al metodo di congelazione e di manutenzione di questi prodotti per i pesci interi congelati in salamoia e destinati alla fabbricazione di conserve, temperature più elevate di quelle previste dal presente decreto, comunque non superiori a - 9 °C, possono essere tollerate.

2. I prodotti freschi da congelare o surgelare devono soddisfare i requisiti previsti nel punto 1 del presente capitolo.

3. I locali di magazzino devono essere muniti di un termografo facilmente leggibile. L'elemento sensibile del termometro deve essere posto nella zona in cui la temperatura è la più elevata.

I grafici delle registrazioni devono essere tenuti a disposizione delle autorità di controllo almeno per la durata di conservazione del prodotto.

### III. Disposizioni per i prodotti decongelati.

Gli stabilimenti che procedono alla decongelazione devono rispettare le condizioni seguenti:

1) i prodotti della pesca devono essere decongelati nel rispetto di condizioni igieniche appropriate.

Occorre evitare possibilità di contaminazione e provvedere ad un'efficace evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio.

Durante la decongelazione, la temperatura dei prodotti non deve aumentare in misura eccessiva;

2) una volta decongelati, i prodotti devono essere manipolati rispettando le condizioni stabilite dal presente decreto; qualora vengano sottoposti ad operazioni di preparazione o di trasformazione, queste devono essere eseguite al più presto.

Se sono immessi direttamente sul mercato, deve figurare sull'imballaggio un'indicazione chiaramente visibile concernente lo stato decongelato del pesce, in conformità al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109.

### IV. Disposizioni per i prodotti trasformati.

1. I prodotti freschi, congelati o decongelati da trasformare devono essere conformi ai requisiti di cui ai punti I, II e III del presente capitolo.

2. Gli eventuali trattamenti praticati, destinati a inibire lo sviluppo di microrganismi patogeni o che costituiscono un elemento importante per garantire la conservazione del prodotto, devono essere scientificamente riconosciuti; se il trattamento viene praticato su prodotti di cui al decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 530, che non abbiano formato oggetto di una stabulazione o di una purificazione, esso deve essere approvato secondo la procedura comunitaria entro un termine di quattro mesi a decorrere dalla ricezione della richiesta di uno Stato membro.

Il responsabile dello stabilimento deve tenere un registro con i trattamenti praticati. Occorre, in funzione del tipo di trattamento applicato, registrare e controllare i tempi e la temperatura dei trattamenti termici, il tenore di sale, il pH, il tenore di acqua. I registri devono essere tenuti a disposizione dell'autorità competente per un periodo almeno uguale a quello di conservazione del prodotto.

3. I prodotti la cui conservazione è garantita soltanto per un periodo limitato successivo ad un trattamento quale la salagione, l'affumicamento, l'essiccazione o la marinatura devono recare, sull'imballaggio, una scritta chiaramente visibile nella quale devono figurare le condizioni di magazzinaggio, in conformità del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109.

Devono essere inoltre rispettate le disposizioni seguenti:

#### 4. Conserve.

Nel caso della fabbricazione di prodotti della pesca sottoposti a sterilizzazione in recipienti ermeticamente chiusi, occorre badare a che:

a) l'acqua utilizzata per la preparazione delle conserve sia potabile;

b) il trattamento termico sia conforme ad un corretto procedimento definito in base a criteri importanti quali il tempo di riscaldamento, la temperatura, il riempimento, la dimensione del recipiente, ecc., di cui va tenuta debita registrazione. Il trattamento deve essere in grado di distruggere o rendere inattivi gli organismi patogeni nonché le spore dei microrganismi patogeni. L'impianto di riscaldamento deve essere dotato di dispositivi di controllo per verificare che i recipienti abbiano effettivamente subito un trattamento termico adeguato. A seguito del trattamento termico, i recipienti devono essere raffreddati con acqua potabile, salvo la presenza di eventuali additivi chimici utilizzati secondo buona tecnica industriale per contrastare la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori;

c) il fabbricante esegua controlli supplementari per sondaggio per accertarsi che i prodotti trasformati abbiano subito un trattamento termico idoneo mediante:

- prove d'incubazione: l'incubazione dura sette giorni a 37°C o dieci giorni a 35°C o qualsiasi altra combinazione equivalente;

- l'esame microbiologico del contenuto e dei recipienti nel laboratorio dello stabilimento o in un altro laboratorio riconosciuto;

d) dalla produzione giornaliera vengano prelevati campioni ad intervalli prestabiliti per accertare l'efficacia dell'aggraffatura o di qualsiasi altro sistema di chiusura ermetica. Devono essere previste a tale scopo attrezzature idonee per l'esame di sezioni perpendicolari delle aggraffature dei recipienti chiusi;

e) vengano eseguiti controlli per accertare che i recipienti non siano danneggiati;

f) su tutti i recipienti sottoposti ad un trattamento termico in circostanze praticamente identiche venga apposto un contrassegno per identificare il lotto, conformemente al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109.

#### 5. Affumicamento.

Le operazioni di affumicatura devono essere realizzate in un locale separato o in un luogo particolare munito se necessario di un sistema di ventilazione atto ad evitare che i fumi e il calore della combustione si propaghino negli altri locali e luoghi in cui vengono preparati, trasformati o conservati i prodotti della pesca.

a) I materiali utilizzati per la produzione di fumo per l'affumicamento del pesce devono essere immagazzinati in un luogo discosto dal reparto di fumigazione e utilizzati in modo da non contaminare i prodotti.

b) I materiali utilizzati per la produzione di fumo mediante combustione di legno dipinto, verniciato, incollato o trattato con conservanti devono essere vietati.

c) Una volta affumicati, i prodotti, prima di essere confezionati, devono essere rapidamente raffreddati alla temperatura richiesta per la loro conservazione.

#### 6. Salagione.

a) Le operazioni di salagione devono essere eseguite in luoghi diversi e sufficientemente discosti da quelli in cui si eseguono le altre operazioni.

b) Il sale utilizzato per la preparazione dei prodotti della pesca deve essere pulito e conservato in modo da evitare possibili contaminazioni. Non deve essere riutilizzato.

c) I recipienti di salatura devono essere costruiti in modo da proteggere i prodotti della pesca dalla contaminazione durante l'intero processo di salagione.

d) I recipienti e i reparti di salatura devono essere puliti prima di tale operazione.

#### 7. Prodotti di crostacei e molluschi cotti.

La cottura di crostacei e di molluschi deve essere effettuata come segue:

a) dopo ogni operazione di cottura si procede al raffreddamento rapido dei prodotti, utilizzando a tale scopo acqua potabile o acqua di mare pulita. Se non viene utilizzato alcun altro metodo di conservazione, il raffreddamento deve proseguire fino a raggiungere la temperatura del ghiaccio in fusione;

b) la sgusciatura deve essere effettuata in condizioni igieniche evitando la contaminazione dei prodotti. Se l'operazione viene eseguita a mano, gli addetti devono lavarsi accuratamente le mani e tutti i piani di lavoro devono essere puliti con cura, nel caso invece di operazioni meccaniche le macchine devono essere pulite a intervalli frequenti e disinfettate dopo ogni giorno di lavoro. Una volta sgusciati, i prodotti cotti devono essere immediatamente congelati o refrigerati ad una temperatura che impedisca lo sviluppo di agenti patogeni e conservati in locali appositi;

c) il fabbricante deve effettuare regolarmente controlli microbiologici della sua produzione, rispettando le norme che saranno stabilite conformemente al capitolo V, punto 4, del presente allegato.

#### 8. Polpa di pesce.

La polpa di pesce ottenuta mediante separazione meccanica delle lische deve essere elaborata nelle seguenti condizioni:

a) la spinatura deve essere effettuata senza indugio dopo la sfilettatura utilizzando materie prime prive di intestini; se vengono utilizzati pesci interi, occorre prima eviscerarli e lavarli;

b) le macchine utilizzate devono essere pulite ad intervalli frequenti e comunque almeno ogni due ore;

c) una volta elaborata, la polpa deve essere, al più presto possibile, congelata o incorporata in prodotti destinati alla congelazione o ad un trattamento stabilizzante.

#### V. Disposizioni relative ai parassiti.

1. Durante la produzione e prima dell'immissione sul mercato per il consumo umano i pesci e i prodotti ittici devono essere sottoposti ad un controllo visivo per la ricerca e l'asportazione dei parassiti visibili.

I pesci o le parti di pesci che presentano manifestamente parassiti e che sono asportati non devono essere immessi sul mercato per il consumo umano.

Le modalità del controllo sono adottate secondo la procedura comunitaria.

2. I pesci e i prodotti ittici di cui al punto 3 destinati ad essere consumati tal quali devono inoltre essere sottoposti ad un trattamento di congelazione a temperatura pari o inferiore a -20 °C all'interno del pesce per almeno 24 ore, trattamento che deve essere eseguito sul prodotto crudo o sul prodotto finito.

3. I pesci e prodotti ittici seguenti sono soggetti alle condizioni di cui al punto 2:

a) i pesci che vanno consumati crudi o praticamente crudi, come le aringhe giovani (maatje);

b) le specie seguenti se devono essere sottoposte ad un trattamento di affumicatura a freddo durante il quale la temperatura all'interno del pesce è inferiore a 60 °C:

aringhe,

sgombri,

spratti,

salmoni selvatici dell'Atlantico e del Pacifico;

c) le aringhe marinate e/o salate se il trattamento praticato non garantisce l'inattivazione delle larve di nematodi .

L'elenco suddetto può essere modificato sulla scorta di dati scientifici, secondo la procedura comunitaria. Secondo la stessa procedura sono fissati i criteri che consentono di definire i trattamenti considerati sufficienti o insufficienti per distruggere i nematodi.

4. I produttori devono accertare che i pesci e i prodotti ittici di cui al punto 3 o le materie prime destinate alla loro preparazione abbiano subito, prima di essere immessi al consumo, il trattamento di cui al punto 2.

5. I prodotti della pesca di cui al punto 3 devono essere accompagnati, alla loro immissione sul mercato, da un'attestazione del fabbricante che indichi il trattamento al quale sono stati sottoposti.

## **Capitolo V**

### **CONTROLLO SANITARIO E SORVEGLIANZA DELLE DISPOSIZIONI DI PRODUZIONE**

I. Sorveglianza generale.

Le autorità competenti istituiscono un sistema di controllo e di sorveglianza per verificare se le disposizioni del presente decreto vengono rispettate. Tale sistema comprenderà in particolare:

1) un controllo dei pescherecci, fermo restando che tale controllo potrà essere effettuato al rientro in porto;

2) un controllo delle condizioni di sbarco e di prima vendita;

3) un'ispezione degli stabilimenti a intervalli regolari, in particolare per accertare:

a) il rispetto delle condizioni di riconoscimento;

b) la corretta manipolazione dei prodotti della pesca;

c) lo stato di pulizia dei locali, degli impianti e degli utensili nonché l'igiene del personale;

- d) la corretta applicazione dei bolli;
- 4) un controllo dei mercati all'ingrosso e degli impianti collettivi per le aste;
- 5) la verifica delle condizioni di conservazione e di trasporto.

## II. Disposizioni specifiche.

### 1. Controlli organolettici.

Fatte salve le deroghe previste dal regolamento (CEE) n. 103/76 del Consiglio del 19 gennaio 1976, che stabilisce norme comuni di commercializzazione per alcuni pesci freschi o refrigerati, ogni lotto di prodotti della pesca deve essere presentato per verifica all'autorità competente al momento dello sbarco o anteriormente alla prima vendita per verificare se i prodotti sono idonei al consumo umano. Tale verifica consiste in un esame organolettico effettuato mediante campionatura. I prodotti della pesca che rispettano, circa le condizioni di freschezza, le norme comuni di commercializzazione fissate in applicazione dell'art. 2 del regolamento (CEE) n. 3796/81 sono considerati conformi ai requisiti organolettici richiesti per il rispetto del presente decreto. Per i prodotti della pesca che non sono oggetto di un'armonizzazione nell'ambito del regolamento (CEE) n. 3796/81, la Commissione può eventualmente fissare requisiti organolettici specifici. L'esame organolettico è ripetuto dopo la prima vendita dei prodotti della pesca se si è constatato che i requisiti del citato regolamento non sono rispettati o qualora lo si ritenga necessario. Dopo la prima vendita i prodotti della pesca devono soddisfare almeno i requisiti minimi di freschezza stabiliti in applicazione del regolamento sopra citato. Qualora dall'esame organolettico risulti che non sono idonei al consumo umano, saranno presi provvedimenti affinché i prodotti della pesca in questione vengano ritirati dal mercato e denaturati in modo da essere resi impropri al consumo umano. Se l'esame organolettico fa sorgere dubbi sulla freschezza dei prodotti della pesca, si può ricorrere ai controlli chimici o microbiologici.

### 2. Controlli parassitologici.

Prima dell'immissione sul mercato per il consumo umano i pesci e i prodotti ittici devono essere sottoposti ad un controllo visivo per campionatura per la ricerca dei parassiti visibili. I pesci o le parti di pesci che presentano manifestamente parassiti e che sono asportati non devono essere immessi sul mercato per il consumo umano. Le modalità del controllo sono stabilite secondo la procedura comunitaria.

### 3. Controlli chimici.

A. Si prelevano campioni che vengono sottoposti ad esami di laboratorio per controllare i parametri seguenti:

a) ABVT (Azoto basico volatile totale) e TMA-N (trimetilamina-azoto): i valori di questi parametri devono essere precisati per categorie di specie secondo la procedura comunitaria;

b) Istamina: si prelevano da ciascun lotto nove campioni, per i quali:

- il tenore medio non deve superare 100 ppm;
- due campioni possono avere un tenore superiore a 100 ppm ma inferiore a 200 ppm;
- nessun campione deve avere un tenore superiore a 200 ppm.

Questi valori limite si applicano unicamente a pesci appartenenti alle seguenti famiglie: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae e Coryphaenidae. Tuttavia i pesci di queste famiglie che abbiano subito un

trattamento di maturazione enzimatica in salamoia possono presentare tenori di istamina più elevati che non possono tuttavia superare il doppio dei valori suddetti. Gli esami devono essere effettuati ricorrendo a metodi affidabili e scientificamente riconosciuti, quale, ad esempio, il metodo di cromatografia in fase liquida ad alto rendimento (HPLC).

B. Contaminanti presenti nell'ambiente acquatico.

Fatta salva la regolamentazione comunitaria in materia di protezione e di gestione delle acque, soprattutto per quanto riguarda l'inquinamento dell'ambiente acquatico, i prodotti della pesca non devono contenere, nelle loro parti commestibili, contaminanti presenti nell'ambiente acquatico, come metalli pesanti e sostanze organoalogenate, in quantità tali che l'assorbimento alimentare calcolato sia superiore alla dose giornaliera o settimanale ammissibile per l'uomo. Il Ministero della sanità elabora un piano di sorveglianza per controllare il livello di contaminazione dei prodotti della pesca ad opera dei contaminanti.

C. I metodi di analisi da utilizzare per il controllo dei criteri chimici, nonché i piani di campionamento e i livelli da rispettare per quanto riguarda i criteri chimici, sono quelli adottati dalla Comunità.

4. Controlli microbiologici.

Ove sia necessario per la tutela della salute umana, dovranno essere fissati, conformemente alla procedura comunitaria, criteri microbiologici comprendenti piani di campionamento e metodi di analisi.

## **Capitolo VI**

### **IMBALLAGGIO**

1. Le operazioni di imballaggio devono essere effettuate in condizioni igieniche soddisfacenti ed in modo da evitare che i prodotti della pesca vengano contaminati.

2. I materiali di imballaggio ed i prodotti che possono entrare in contatto con i prodotti della pesca devono soddisfare tutte le norme igieniche e in particolare devono essere:

- tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle preparazioni e dei prodotti della pesca;
- tali da non trasmettere ai prodotti della pesca sostanze nocive alla salute umana;
- sufficientemente solidi da garantire una protezione efficace dei prodotti della pesca.

3. I materiali di imballaggio non possono essere riutilizzati ad eccezione di taluni contenitori speciali in materiali impermeabili, lisci e resistenti alla corrosione, di agevole pulitura e disinfezione, che possono essere riutilizzati una volta puliti e disinfettati. I materiali di confezionamento utilizzati per i prodotti freschi tenuti in ghiaccio devono essere concepiti in modo da permettere l'evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio.

4. Prima di essere utilizzati, i materiali di imballaggio devono essere immagazzinati in un settore separato dal reparto di produzione e protetti in modo da non essere insudiciati o contaminati.

## **Capitolo VII**

### **Identificazione**



Fatte salve le disposizioni del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, il bollo o i documenti di accompagnamento devono permettere, ai fini di eventuali controlli, di risalire all'origine dei prodotti della pesca commercializzati. A tale scopo, sulla confezione o, nel caso di prodotti non confezionati, sui documenti di accompagnamento devono figurare le seguenti indicazioni:

-il paese di spedizione indicato per esteso oppure con la sigla maiuscola; per i paesi della Comunità tali sono:

B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL - AT - P - FI - SE - GB;

-l'identificazione dello stabilimento, mercato ittico all'ingrosso, impianto collettivo per le aste o della nave officina per mezzo del numero di riconoscimento ufficiale o, nel caso di commercializzazione di prodotti provenienti da una nave congelatrice di cui al capitolo I, punto II, 7, per mezzo del numero di identificazione della nave;

-una delle sigle seguenti: CE - EC – EG - EK - EF - EY.

Tali indicazioni devono essere perfettamente leggibili e raggruppate su una parte della confezione visibile dall'esterno, in modo che non sia necessario aprire quest'ultima .

## **Capitolo VIII**

### **CONSERVAZIONE E TRASPORTO**

1. Durante le fasi di deposito e di trasporto i prodotti della pesca vengono mantenuti alle temperature stabilite dal presente decreto, e precisamente:

- i prodotti della pesca freschi o scongelati nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati, alla temperatura del ghiaccio in fusione;
- i prodotti della pesca congelati, eccetto i pesci congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve ad una temperatura stabile di -18 °C, o inferiore in tutti i punti del prodotto, con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto, di 3 °C al massimo, durante il trasporto;
- i prodotti trasformati alle temperature indicate dal fabbricante, oppure qualora le circostanze lo esigano, fissate secondo la procedura comunitaria.

2. Allorché i prodotti della pesca congelati sono trasportati da un deposito frigorifero verso uno stabilimento autorizzato per essere scongelati fin dal loro arrivo al fine di essere preparati o trasformati e la distanza da percorrere è breve, ossia non supera 50 km o un'ora di tragitto, l'autorità competente può accordare una deroga alle condizioni di cui al punto 1, secondo trattino.

3. I prodotti non possono essere depositati o trasportati con altri prodotti che possano pregiudicarne la salubrità o contaminarli, senza che siano imballati in modo da assicurare una protezione soddisfacente.

4. I veicoli adibiti al trasporto dei prodotti della pesca devono essere costruiti e attrezzati in modo che durante tutto il trasporto possano essere rispettate le temperature stabilite dal presente decreto. Se per refrigerare i prodotti si utilizza il ghiaccio, occorre provvedere a che l'acqua di fusione del ghiaccio venga evacuata onde evitare che rimanga a contatto con i prodotti. Le superfici interne dei mezzi di trasporto devono essere rifinite in modo da non danneggiare i prodotti della pesca; esse devono essere inoltre lisce e facili da pulire e da disinfettare.

5. I mezzi di trasporto utilizzati per i prodotti della pesca non possono servire al trasporto di altri prodotti che possono danneggiarli o contaminarli, a meno che un'accurata pulizia e una successiva disinfezione non garantiscano che i prodotti della pesca non saranno contaminati.

6. È vietato trasportare i prodotti della pesca in un veicolo o in un contenitore che non sia pulito e che avrebbe dovuto essere disinfettato.

7. Le condizioni di trasporto di prodotti della pesca immessi vivi sul mercato non devono avere effetti negativi su tali prodotti.

## **Capitolo IX**

### **PUNTI DELL'ALLEGATO CHE POSSONO FORMARE OGGETTO DI DEROGHE E CONDIZIONI EVENTUALMENTE APPLICABILI IN CASO DI DEROGA**

Capitolo I, Parte III, dell'allegato.

1. Punto 1a): a condizione che i prodotti siano al riparo dal sole, dalle intemperie e da qualsiasi fonte di insudiciamento o di contaminazione.
2. Punto 1c): a condizione che sia evitata una contaminazione dei prodotti.
3. Punto 1d) prima frase: a condizione che i prodotti finiti siano conservati a bordo alle condizioni di temperatura richieste.
4. Punto 1g) ultima frase: a condizione che i prodotti non possano essere contaminati dalle acque reflue, dai rifiuti o dall'acqua di raffreddamento dei motori.
5. Punto 1h): a condizione che il personale che manipola i prodotti della pesca possa lavarsi le mani dopo essersi servito delle latrine.
6. Punto 2a): a condizione che i pavimenti siano puliti e disinfettati in modo adeguato.
7. Punti 2b), c) e d).
8. Punto 2g) per quanto concerne i rubinetti e gli asciugamani.
9. Punto 3: a condizione che i dispositivi e gli utensili di lavoro siano mantenuti in buono stato.

#### Capitolo II dell'allegato.

10. Punto 3a): a condizione che le pareti siano tenute pulite.
11. Punto 3b): a condizione che i pavimenti vengano puliti dopo ciascuna vendita.
12. Punto 3c) prima frase.
13. Punto 3e): veicoli emittenti gas di scarico: a condizione che i prodotti contaminati dai gas di scarico siano ritirati dal mercato.
14. Punto 3j): a condizione che i prodotti non destinati al consumo umano non possano contaminare i prodotti della pesca o esservi mescolati.
15. Punto 3k).
16. Punto 7: nella misura in cui questo punto si richiama al punto 3 dello stesso capitolo e al punto 10 del capitolo III, sezione I.

#### Capitolo III, parte I, dell'allegato.

17. Punto 1: a condizione che i prodotti finiti non possano essere contaminati dalle materie prime o dai rifiuti.
18. Punto 2a): a condizione che il pavimento sia debitamente pulito e disinfettato.
19. Punto 2b): a condizione che le pareti siano tenute pulite.
20. Punto 2c): a condizione che il soffitto non sia fonte di contaminazione.
21. Punto 2d).
22. Punto 2e): a condizione che i prodotti non siano alterati o contaminati dai vapori.
23. Punto 2g): a condizione che il personale abbia a disposizione i mezzi necessari per lavarsi le mani.
24. Punto 3.
25. Punto 5: per quanto riguarda i materiali resistenti alla corrosione, a condizione che siano tenuti puliti i dispositivi e gli utensili di lavoro.
26. Punto 6: a condizione che i prodotti non possono essere contaminati dai rifiuti o dai loro scarichi.

27. Punto 10.

Capitolo IV dell'allegato.

28. Parte I, punto 1: per quanto concerne l'obbligo di conservare i prodotti nel deposito isotermico dello stabilimento a condizione che i prodotti siano rimessi sotto ghiaccio, se necessario, per un periodo non superiore a dodici ore o che possano essere messi in un deposito isotermico non appartenente allo stabilimento ma situato in prossimità dello stesso.

29. Parte I, punto 6: per quanto concerne l'obbligo di porre i rifiuti in recipienti a perfetta tenuta muniti di coperchio a condizione che i prodotti non possano essere contaminati dai rifiuti o dai loro scarichi.

30. Parte IV, punto 5, primo comma: a condizione che siano prese tutte le precauzioni atte ad evitare che i prodotti della pesca in fase di preparazione o conservati siano danneggiati dai fumi.

31. Parte IV, punto 6a): a condizione che i prodotti della pesca in fase di preparazione o di conservazione non siano danneggiati dalle operazioni di salatura.

Riferimenti normativi: omissis