

SOMMINISTRAZIONE E VENDITA PESCE CRUDO

Il **Regolamento (CE) 853/2004** – Allegato III, Sezione VII, Capitolo V, Lettera D – e l'**Intesa Stato Regioni** dd. 16.11.2006 prevede che i prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi devono essere preventivamente congelati per almeno 24 ore ad una temperatura non superiore ai meno 20 °C. al fine di devitalizzare le larve eventualmente presenti dei parassiti, nella fattispecie le larve dell' Anisakis. L'intervento di congelamento preventivo deve essere effettuato per tutte le specie ittiche che vanno consumate crude o marinate poiché quest'ultima preparazione è insufficiente a devitalizzare le larve dell' Anisakis.

Inclusi nel campo di applicazione dell' intesa sono anche gli esercizi di ristorazione pubblica (es. ristoranti), la ristorazione collettiva (es. mense aziendali, ecc) e la vendita al dettaglio.

Restano esclusi dalle presenti disposizioni del **Reg. CE 853/04** solamente gli stabilimenti comunitari di produzione (provvisi di bollo CE), in quanto soggetti a normativa specifica.

In data 17.02.2011 il Ministero della Salute con nota prot 0004379-P ha fornito indicazioni operative condivise in ambito del Comitato Interregionale per la Sicurezza Alimentare relativamente alla vendita e somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi.

Le indicazioni ministeriali riprendono quanto stabilito dal Regolamento CE 853/2004 (Allegato III, Sezione VIII, Capitolo V, Lettera D), e precisano:

- ◆ L'obbligo del congelamento dei prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi è previsto sia per la somministrazione dei prodotti in oggetto che per la loro vendita al dettaglio.
- ◆ L'obbligo di procedere al congelamento ad una temperatura non superiore a – 20°C. in ogni parte della massa per almeno 24 ore, sul prodotto crudo o sul prodotto finito (n.d.r.: prodotto oggetto di preparazione a crudo, es: alici marinate, carpaccio) al fine di garantire la morte di eventuali parassiti presenti e delle loro larve (**trattamento di bonifica preventiva**).
- ◆ La prescrizione del congelamento risulta applicabile anche ai prodotti della pesca di acqua dolce
- ◆ I prodotti della pesca che hanno subito il trattamento di bonifica preventiva mediante congelamento a -20°C., devono sempre essere accompagnati, alla loro immissione sul mercato, da un'attestazione del produttore che indica il trattamento al quale sono stati sottoposti, salvo qualora siano forniti al consumatore finale.

Attività di Somministrazione:

- ◆ L'esercizio di somministrazione che acquisti prodotti della pesca già sottoposti al trattamento considerato, da destinarsi ad essere consumati crudi o in preparazioni gastronomiche ove rimangono praticamente crudi, dovrà richiedere al fornitore la prevista certificazione, da tenere agli atti ed esibire a richiesta degli organi di controllo.
- ◆ Il trattamento di bonifica preventiva può essere applicato anche presso l'esercizio di somministrazione. In tal caso l'OSA deve poter fornire all'autorità competente le dovute garanzie di conformità ed efficacia del trattamento eseguito (raggiungimento

e mantenimento della temperatura di -20°C al cuore del prodotto per non meno di 24 ore o per un periodo superiore, da stabilire in relazione alla pezzatura del prodotto e dei parassiti considerati).

Attività di vendita al dettaglio:

- ◆ Rimane fermo l'obbligo da parte degli OSA che vendono al dettaglio, qualora dovessero effettuare operazioni quali filettatura e/o affettatura di prodotti della pesca, di sottoporre gli stessi all'esame visivo previsto dal regolamento CE 2074/2005, allegato II, sezione I, al fine di soddisfare all'obbligo di cui al regolamento CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo V, lettera D.
- ◆ Viene data all'OSA la possibilità di effettuare presso il proprio esercizio il trattamento di congelamento, volto all'uccisione di parassiti eventualmente sfuggiti all'esame visivo, da effettuarsi obbligatoriamente per i prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi.

L'Operatore del Settore Alimentare (OSA) che intende applicare il trattamento di congelamento del pesce al fine della bonifica preventiva, di cui al Regolamento (CE) 853/2004, presso la propria attività deve:

darne comunicazione preventiva all'autorità competente nell'ambito della notifica ai fini della registrazione o del suo aggiornamento.

Pertanto dovrà essere presentata al Dipartimento di Prevenzione la **notifica di variazione di impresa alimentare** esistente redatta su **modello VIA** nel caso di un'attività preesistente che vuole effettuare il trattamento di congelamento per la bonifica preventiva. Solo nel caso di **nuova impresa alimentare** che contestualmente vuole effettuare l'attività di cui sopra, la notifica dovrà essere redatta su **modello NIA**.

La modulistica è reperibile sul sito web: www.ass1.sanita.fvg.it.

Per informazioni

Segreteria della Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Tel. 0403997507-07509-7513

dal Lunedì al Venerdì dalle ore 08.30 alle ore 10.00

Giovedì dalle ore 13.30 alle ore 15.30

Segreteria del Struttura Semplice Tutela Igienica Alimenti di Origine Animale

Tel. 0403997506

dal Lunedì al Venerdì dalle ore 08.30 alle ore 10.00

Martedì dalle ore 13.00 alle ore 14.00