

**D.L. n. 531 del 30 Dicembre 1992, pubblicato nella G.U. n. 7 del 11.01.93**

*"Attuazione delle direttive 91/493 e successiva Circolare n. 23 del 15.11.1995", concernenti norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca.*

**PRODOTTI DELLA PESCA**

Il settore della produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca è disciplinato da specifiche norme sanitarie comunitarie, in specifico è l'osservanza di indicazioni igienico sanitarie degli operatori quali pescatori, grossisti, adetti alla preparazione e trasformazione del prodotto, il rispetto della temperatura di conservazione e lavorazione dei prodotti.

La Circolare n. 5 del 19.02.1993 riporta le istruzioni per l'iscrizione nel registro degli stabilimenti riconosciuti idonei ai sensi dell'articolo 7 del decreto legislativo n. 531\92.

Le A.S.L. territorialmente competenti, effettuano un controllo dei pescherecci al rientro nei porti e delle condizioni di sbarco dei prodotti, le condizioni di conservazione e di trasporto, effettua il controllo organolettico e parassitologico.

Caratteri organolettici e grado di freschezza, da Regolamento CEE 2406/96:

- **Odore:** il pesce fresco ha uno spiccato odore marino diventando ammoniacale nel prodotto meno fresco;
- **Rigidità cadaverica:** è sintomo di freschezza;
- **Occhio:** convesso e trasparente nel pesce fresco, concavo e opaco nel prodotto non fresco;
- **Branchie:** rosse mucose e ben definite nel prodotto fresco, colorazione brunastra e gelatinosa nel prodotto meno fresco;
- **Aspetto esteriore:** lucente e brillante nel prodotto fresco.

L'art. 4 del Regolamento CE 104\2000 prevede l' **obbligo per il commerciante a fornire informazioni sulle caratteristiche dei prodotti**, il prodotto esposto alla vendita al dettaglio, sia accompagnato da etichetta o indicazione:

- la denominazione commerciale della specie;
- il metodo di produzione;
- la zona di cattura;

Il bollo CEE garantisce gli avvenuti controlli e l'idoneità al consumo umano del prodotto commercializzato proveniente dai paesi dell'Unione Europea, la garanzia del prodotto è garantita dal paese speditore.

Tutti i prodotti della pesca nati ed allevati in condizioni controllate dall'uomo, anche i pesci ed i crostacei d'acqua dolce o di mare catturati giovani nel loro ambiente naturale ed allevati in cattività fino al raggiungimento della taglia commerciale richiesta per il consumo vengono definiti prodotti dell'acquacoltura.

**Temperature di trasporto**

	<i>Min.</i>	<i>Max</i>
Prodotti della pesca freschi (da trasportare sempre sotto ghiaccio)	+0°C	+4°C
Prodotti della pesca congelati o surgelati	-18°C	-15°C

I mezzi di trasporto isotermeici frigoriferi devono avere seguenti caratteristiche:

- *bordi arrotondati e lavabili;*
- *rialzi di contenimento liquidi alle porte;*
- *fori di scarico a seconda della capacità mezzo;*
- *cassetta di recupero liquidi stagna con relativo rubinetto.*