

**DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE  
PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI  
NELL'AMBITO DELL'ITTITURISMO**

Articolo A-1

*(Preparazione e somministrazione dei prodotti della pesca e/o dell'acquacoltura  
da consumarsi crudi o praticamente crudi)*

1) Gli operatori:

a) utilizzano esclusivamente prodotti della pesca e/o acquacoltura che soddisfano i requisiti previsti dal Reg. CE/853/2004 all'allegato III sez. VII e sez. VIII Cap. V;

b) eseguono controlli visivi per la ricerca dei parassiti, con le modalità previste dal Reg. (CE) n. 2074/2005 (allegato II cap. 1 - sez. 2).

2. Qualora non siano utilizzate materie prime congelate, al fine di prevenire le parassitosi ittiche trasmissibili all'uomo, gli operatori sottopongono i prodotti della pesca e/o dell'acquacoltura derivati da pesci pinnati e da molluschi cefalopodi, da consumarsi crudi o praticamente crudi, ad un trattamento di congelamento preventivo, così come previsto dall'Allegato III Sezione VIII cap. III lettera D del Reg. (CE) n. 853/2004 e s.m.i.

In particolare gli operatori si assicurano che le materie prime crude o il prodotto finito siano sottoposti a tale trattamento in modo da uccidere i parassiti vivi potenzialmente rischiosi per la salute dei consumatori.

3. Per una corretta ed igienica esecuzione del trattamento preventivo gli operatori provvedono a:

a) abbattere rapidamente la temperatura ad almeno - 20 °C, o a - 35 °C, mediante l'uso di un apparecchio abbattitore o di un impianto di congelamento riservato e dedicato all'abbattimento, sottoposto a regolari operazioni di pulizia, disinfezione e manutenzione, in grado di assicurare il congelamento rapido dei prodotti della pesca e/o acquacoltura, e comunque distinto e separato dall'impianto di stoccaggio dei prodotti della pesca e/o acquacoltura o di altre sostanze alimentari congelate;

b) conservare i prodotti della pesca e/o dell'acquacoltura derivati da pesci pinnati e da molluschi cefalopodi, abbattuti e ormai congelati, in idonei impianti frigoriferi in grado di mantenere la temperatura a - 20 °C per un tempo non inferiore a 24 ore, o in alternativa ad almeno - 35 °C per un tempo non inferiore a 15 ore, identificandoli adeguatamente mediante l'apposizione, sul contenitore e/o sull'involucro protettivo, di indicazioni utili ad individuare inequivocabilmente la matrice alimentare, la data di immissione nell'impianto e la data indicante il termine massimo di conservazione;

c) procedere allo scongelamento preferibilmente mediante l'esposizione in impianto frigorifero in grado di mantenere condizioni di bassa temperatura (+2°C). A tal fine è opportuno provvedere ad estrarre i prodotti della pesca e/o acquacoltura dal congelatore con il necessario anticipo rispetto alla fase d'uso. In altri casi è comunque possibile abbreviare i tempi, procedendo allo scongelamento in acqua fredda corrente, mantenendo i prodotti della pesca nei loro involucri protettivi al fine di evitare un eccessivo dilavamento. È comunque vietato lo scongelamento a temperatura ambiente;

d) utilizzare i prodotti della pesca e/o acquacoltura scongelati entro 24 ore senza ricongelare.

4. Gli operatori predispongono e attuano una specifica procedura documentata (vedasi quanto previsto dal punto 9.1 "Guida per gli operatori del settore alimentare" delle Linee Guida in materia di igiene dei prodotti della pesca di cui all'accordo Stato-Regioni n.195/CSR del 5 novembre 2015, recepito con DGR n. 206 del 18/01/2016) che stabilisca i principi, i criteri e le modalità fondamentali per il controllo e la gestione del rischio della presenza di parassiti e di sopravvivenza degli stessi nei seguenti prodotti della pesca e/o dell'acquacoltura derivati da pesci pinnati e da molluschi cefalopodi, prevedendo un'adeguata registrazione, in particolare per:

a) i prodotti della pesca da consumarsi crudi o praticamente crudi;

b) i prodotti della pesca marinati, salati e qualunque altro prodotto della pesca trattato, se il trattamento praticato (ad es. affumicatura a freddo) non garantisce l'uccisione dei parassiti vivi.

5. Per un'adeguata informazione ai consumatori, è raccomandabile indicare nel menu che i prodotti della pesca e/o acquacoltura da consumarsi crudi o praticamente crudi sono stati sottoposti ai trattamenti specifici previsti dai regolamenti comunitari. A tal fine può essere utilizzata la dicitura: “conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) n. 853/2004, allegato III, sezione VII capitolo 3, lettera D, punto 3”.

6. L'utilizzo di prodotto decongelato è indicato ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e del D.Lgs. 231/2017.

#### Articolo A-2

##### *(Conservazione e somministrazione di molluschi bivalvi vivi)*

1. I molluschi bivalvi vivi sono conservati in frigorifero o banchi espositori realizzati in materiali impermeabili, lavabili e disinfettabili, corredati da dispositivi idonei ad evitare il contatto con l'acqua intervalvare ceduta.

2. Le attrezzature di cui al punto precedente garantiscono la conservazione alla temperatura indicata dal produttore e comunque tale da non pregiudicare la sicurezza alimentare e la vitalità dei molluschi bivalvi vivi.

3. Per la conservazione è consentito l'utilizzo di ghiaccio, purché prodotto con acqua potabile e a condizione che non venga posto a diretto contatto con i molluschi bivalvi vivi.

4. È vietata ogni forma di reimmersione o di aspersione con acqua.

5. Le etichette apposte dal produttore su ogni confezione o imballaggio di molluschi bivalvi vivi utilizzati nell'attività di ittiturismo sono conservate per almeno 60 giorni.

6. Le norme del presente articolo si applicano anche agli echinodermi (ricci di mare), tunicati (limoni di mare) e gasteropodi (lumachini, murici, ecc.).