



CITTÀ di SAVONA

**REGOLAMENTO COMUNALE
PER IL CONTROLLO SANITARIO
DEI PRODOTTI ITTICI**

**ADOTTATO DAL CONSIGLIO COMUNALE
CON DELIBERAZIONE N. 397 DEL 22 DICEMBRE 1972**

**MODIFICATO DAL CONSIGLIO COMUNALE
CON DELIBERAZIONE N. 42 DEL 10 FEBBRAIO 1975**

INDICE

Art. 1	Del servizio di vigilanza e di controllo veterinario dei prodotti ittici	pag. 2
Art. 2	Delle dimensioni dei prodotti ittici	pag. 2
Art. 3	Del personale	pag. 2
Art. 4	Dei contenitori e degli imballaggi	pag. 3
Art. 5	Dell'acqua per il lavaggio	pag. 3
Art. 6	Degli additivi chimici	pag. 4
Art. 7	Del trasporto dei prodotti ittici freschi e refrigerati	pag. 4
Art. 8	Nei locali di deposito dei prodotti ittici freschi e refrigerati	pag. 4
Art. 9	Degli spacci destinati alla minuta vendita dei prodotti ittici freschi e refrigerati	pag. 5
Art. 10		pag. 5
Art. 11	Della vendita ambulante a posti fissi dei prodotti freschi e refrigerati	pag. 6
Art. 12	Vendita ambulante a posti non fissi	pag. 6
Art. 13	Dei luoghi di pesca	pag. 7
Art. 14	Dei prodotti ittici alterati e di quelli non commestibili	pag. 7
Art. 15		pag. 8
Art. 16	Della plerocercosi e della missoboliasi	pag. 8
Art. 17	Degli spacci destinati alla minuta vendita dei prodotti ittici congelati	pag. 8
Art. 18	Norme generali per i prodotti della pesca allo stato congelato	pag. 9
Art. 19	Dei prodotti ittici surgelati	pag. 10
Art. 20	Del trasporto e dei depositi dei prodotti ittici congelati	pag. 10
Art. 21	Della bassa pescheria	pag. 11
Art. 22	Dei grossisti dei prodotti ittici	pag. 11
Art. 23	Delle infrazioni	pag. 12

Del servizio di vigilanza e di controllo veterinario dei prodotti ittici

Articolo 1

Alla vigilanza ed al controllo dei prodotti ittici è preposto il Veterinario Comunale capo, che si avvale del Veterinario condotto e del nucleo dei Vigili Sanitari.

Il controllo si esplica sulla specie e sulla qualità dei prodotti della pesca e si esercita nei luoghi di cattura e produzione, nei mercati all'ingrosso e in quelli al dettaglio (mercatini rionali e di zona), negli spacci (pescherie), nei depositi, nei frigoriferi e, comunque, in tutti i luoghi nei quali si tengono, a scopo di commercio, tali prodotti.

I prodotti ittici provenienti da altri comuni, anche se formanti oggetto di contrattazione fuori mercato, ed i prodotti ittici destinati alla conservazione, lavorazione, trasformazione ed esportazione all'estero, sono altresì sottoposti al preventivo controllo veterinario.

Il venditore è tenuto ad assicurare lo spostamento e il trasporto dei prodotti ittici e qualsiasi altra operazione richiesta dal veterinario.

Il Veterinario nell'espletamento delle sue mansioni potrà avvalersi dei mezzi moderni di ricerche e degli apparecchi idonei.

Delle dimensioni dei prodotti ittici

Articolo 2

Il Veterinario ispettore potrà anche accertare che i prodotti della pesca non abbiano dimensioni inferiori ai minimi prescritti dalle disposizioni in materia e che la cattura sia avvenuta nelle epoche e nei luoghi consentiti dalla legge.

In caso di infrazione alle norme citate, il Veterinario ispettore può disporre il sequestro e la distruzione di tali prodotti, inoltrando all'Autorità competente un dettagliato rapporto per i provvedimenti ulteriori.

Del personale

Articolo 3

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita all'ingrosso e dettaglio dei prodotti ittici deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'Ufficiale Sanitario. Esso è tenuto a periodiche visite

mediche di controllo ed eventuali speciali misure profilattiche nei modi e nei termini stabiliti.

I contravventori saranno puniti a termini di legge.

Dei contenitori e degli imballaggi

Articolo 4

Gli imballaggi con i quali i prodotti ittici vengono messi in commercio devono essere in perfetto stato di conservazione e nettezza e rispondere alle esigenze igieniche.

Gli imballaggi ed i contenitori per il condizionamento del pesce sul peschereccio, per il trasporto, per la conservazione nei mercati all'ingrosso e di consumo, nonché per l'esposizione nei luoghi di vendita al dettaglio devono essere costruiti con materiali resistenti alle sollecitazioni dinamiche, impermeabili, lavabili e sterilizzabili.

Imballaggi e contenitori, oltre a possedere i requisiti suddetti dovranno anche soddisfare alle norme sulla disciplina igienica degli imballaggi, recipienti ed utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari.

Dell'acqua per il lavaggio

Articolo 5

L'acqua per il lavaggio e il rinfrescamento dei prodotti ittici deve essere potabile o potabilizzata, qualora si voglia far uso di acqua di mare dovrà essere prelevata da specchi che distino almeno 500 metri dallo sbocco di fogne e riconosciuta salubre.

E' vietato servirsi di acqua marina raccolta presso le attrezzature e le costruzioni portuali e di acque in genere non riconosciute salubri.

E' consentito l'impiego di acqua di mare artificiale purché preparata con acqua potabile addizionata a sale puro.

Il ghiaccio da impiegare per la conservazione dei prodotti della pesca dovrà essere fatto con acqua potabile o con acqua di mare che risponda ai requisiti sopraccitati.

E' altresì vietato l'uso di sostanze coloranti anche se non nocive.

Degli additivi chimici

Articolo 6

E' vietato l'uso di additivi chimici od altre sostanze conservative non consentite od in qualità eccedente a quanto stabilito dalle vigenti leggi e disposizioni.

Del trasporto dei prodotti ittici freschi e refrigerati

Articolo 7

I requisiti igienico-sanitari richiesti per i mezzi destinati al trasporto dei prodotti freschi e refrigerati della pesca sono i seguenti:

- a) Le pareti, il pavimento ed il soffitto – raccordati tra loro ad angoli arrotondati – debbono essere rivestiti di materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile. Il pavimento dovrà consentire, in modo razionale, l'allontanamento dell'acqua di fusione del ghiaccio.
- b) Per il trasporto dal posto di sbarco al mercato all'ingrosso sito nell'ambito del Comune o verso altre zone, gli autoveicoli debbono essere preferibilmente isotermici.
- c) Il trasporto dal mercato all'ingrosso o dal luogo di sbarco verso altri comuni deve essere effettuato in ambiente refrigerato.
- d) I mezzi di trasporto, prima e dopo l'uso, devono essere puliti e lavati.
- e) Qualora vengano impiegati mezzi di trasporto isotermici, i prodotti dovranno essere frammisti a ghiaccio nella proporzione di Kg. 100 di pesce per kg. 25 di ghiaccio.
- f) Negli automezzi, e nei carri ferroviari frigoriferi, la temperatura misurata in qualunque punto all'interno del mezzo dovrà essere di circa +3°, +5° C.

Nei locali di deposito dei prodotti ittici freschi e refrigerati

Articolo 8

L'esercizio di depositi all'ingrosso è subordinato ad autorizzazione sanitaria. Il rilascio di tale autorizzazione da parte del competente Ufficio Veterinario è condizionato dall'accertamento dei requisiti igienico-sanitari sia d'impianto che funzionali.

Detti locali devono avere le pareti ed il pavimento, raccordati tra loro ad angoli arrotondati, rivestiti di materiale lavabile e disinfettabile ed il soffitto a tinteggiatura assorbente.

Devono, inoltre, essere provvisti di abbondante acqua potabile e nelle celle frigorifere la temperatura deve essere mantenuta prossima ai +3°, +5° C.

Detti locali di deposito devono essere ispezionati metodicamente dal Veterinario Comunale, anche per accertare lo stato di conservazione dei prodotti.

Degli spacci destinati alla minuta vendita dei prodotti ittici freschi e refrigerati

Articolo 9

La vendita al minuto dei prodotti freschi e refrigerati della pesca è permessa nei locali a tale uso messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale (mercatini al minuto e rionali), negli spacci di minuta vendita (pescherie), nel mercato all'ingrosso nelle ore in cui il pubblico è ammesso all'acquisto.

Articolo 10

Chiunque intende aprire uno spaccio di minuta vendita di pesce fresco e refrigerato deve farne domanda al Sindaco il quale concederà l'autorizzazione quando, in seguito all'accertamento del Veterinario Comunale, risulti che i locali a ciò destinati, soddisfino le esigenze dell'Igiene.

In ogni caso detti locali devono essere ben aerati, sufficientemente spaziosi (superficie minima mq. 15), avere il pavimento e le pareti fino all'altezza di due metri impermeabili e lavabili e di banchi, per la vendita e la sezionatura, di marmo o di altro materiale impermeabile e lavabile.

Detti spacci debbono essere dotati di cella frigorifera a temperatura di circa +3°, +5° C., nonché di un sufficiente approvvigionamento di acqua potabile.

L'esposizione dei prodotti su appositi piani inclinati impermeabili e lavabili deve essere fatta tenendo presenti le esigenze della buona conservazione. Se viene usata una mostra frigorifera, la temperatura dovrà essere di circa +3°, +5° C.

Negli spazi destinati alla minuta vendita dei prodotti freschi e refrigerati della pesca non è consentita la vendita del pesce congelato.

Per la vendita dei molluschi eduli necessita sempre la speciale licenza prevista dall'articolo 10 della legge 4 luglio 1929 n. 1315 da rilasciarsi dal Sindaco previo parere dell'ufficiale Sanitario.

Della vendita ambulante a posti fissi dei prodotti freschi e refrigerati

Articolo 11

La vendita ambulante a posti fissi è permessa nei mercati rionali alle seguenti condizioni:

- 1) Che il venditore sia munito di regolare licenza comunale da rilasciarsi dal Sindaco previo parere favorevole del Veterinario comunale;
- 2) Che le attrezzature di vendita ed i locali adibiti alla conservazione dei prodotti ed al ricovero delle attrezzature stesse siano rispondenti ai requisiti sotto indicati:

- a) il banco deve essere solidamente costruito e interamente rivestito all'esterno di materiale impermeabile e lavabile, il piano per l'esposizione, la sezionatura e la vendita dei prodotti non deve avere dimensioni inferiori a m. 2 di lunghezza per m. 1,20 di larghezza circa.

La parte di esso adibita alla esposizione dei prodotti deve avere una pendenza sufficiente a garantire lo scolo delle acque di fusione del ghiaccio di conservazione.

Dovrà inoltre essere dotato di idonea copertura per la protezione dei prodotti dall'azione degli agenti atmosferici.

- b) Il locale per la conservazione dei prodotti deve essere sufficientemente ampio, luminoso ed aerato ed avere le pareti lavabili sino all'altezza di due metri. Deve essere dotato di acqua potabile per la pulizia di tutte le attrezzature di vendita e fisse, di cella frigorifera per la conservazione dei prodotti e la sua ubicazione non deve essere in contrasto con le vigenti norme in materia di igiene del suolo e dell'abitato.

E' consentito che detto locale possa servire a più commercianti purché le attrezzature e la cubatura, a giudizio del Veterinario Comunale, siano ritenute sufficienti. Tale requisito dovrà sempre essere rispettato.

In caso contrario saranno ritirate le autorizzazioni concesse.

- c) I contenitori usati devono essere riconosciuti idonei dal Veterinario Comunale (cassette di plastica, alluminio, od altro materiale lavabile, non permeabile).

Vendita ambulante a posti non fissi **Articolo 12**

La vendita ambulante a posti non fissi del pesce è inderogabilmente vietata salvo attrezzature conformi al moderno commercio ambulante quali automezzi frigoriferi con esposizione per la vendita ed attrezzature tipo negozio.

In caso di eccezionale pesca, fatta dai pescatori locali, è consentita una vendita straordinaria in località ed orario da stabilirsi dall'Autorità Comunale, sentito il Veterinario.

Dei luoghi di pesca

Articolo 13

Sono proibiti la vendita ed il consumo dei prodotti ittici pescati:

- a) nelle acque luride e pantanose;
- b) negli stagni;
- c) nei canali e nei fossi di scolo fortemente inquinati;
- d) nei bacini annessi a stabilimenti industriali i cui rifiuti contengano sostanze nocive;
- e) a meno di 500 metri dallo sbocco di fognature ed in qualsiasi altro specchio di acque inquinate.

Lo stesso divieto è esteso alla raccolta ed al commercio dei prodotti catturati con mezzi illeciti (esplosivo, corrente elettrica, sostanze chimiche e venefiche, ecc.).

Per le ostriche, mitili ed affini vigono le norme speciali di cui alla legge 4 luglio 1929, n. 1315 sulla coltivazione ed il commercio dei molluschi eduli.

Dei prodotti ittici alterati e di quelli non commestibili

Articolo 14

E' proibito di vendere, di distribuire od anche soltanto di detenere nei locali di deposito e di conservazione e negli spacci, prodotti ittici che siano riconosciuti in via di decomposizione o comunque alterati nonché:

- a) gli animali acquatici pescati morti;
- b) i prodotti della pesca che si presentino in stato di alterazione anche se incipiente e superficiale;
- c) i prodotti ittici tossici o comunque velenosi;
- d) i pesci colpiti da malattie trasmissibili all'uomo e particolarmente da plerocerosi, missoboliasi, proteobacillosi, psorospermosi, coccidiosi, ecc.;
- e) i pesci affetti da malattie a carattere grave da rendere le carni tossiche e disgustose;
- f) i molluschi lamellibranchi e gasteropodi morti od affetti da qualsivoglia malattia ed alterazione;
- g) i mitili e le ostriche di ignota provenienza sprovvisti di certificati di origine;
- h) i molluschi lamellibranchi e gasteropodi, i frutti di mare in genere per i quali l'indice colimetrico sia riscontrato superiore ai limiti consentiti dalle vigenti leggi;
- i) i molluschi cefalopodi ed i crostacei in stato di alterazione incipiente e colpiti da malattie;
- j) pesci molluschi, crostacei che per qualsiasi altra ragione saranno dal veterinario ispettore riconosciuti non idonei al consumo.

E' pure fatto divieto di mettere in commercio prodotti ittici sporchi di fango, frammisti ad alghe marine e sottoposti ad operazioni fraudolente che valgono ad aumentare il peso, mascherare la specie cui appartengono ed occultare lo stato di conservazione.

Articolo 15

I pesci venefici dovranno essere privati dei loro organi vulneranti.

Della plerocercosi e della missoboliasi

Articolo 16

Il Veterinario che all'ispezione rinvenga pesci anche solo sospetti di plerocercosi e missoboliasi, oltre a procedere al sequestro ed alla distruzione secondo le modalità dell'ultimo comma dell'articolo 14 del presente Regolamento, dovrà farne regolare denuncia al Veterinario Provinciale e provvedere all'applicazione delle norme igieniche atte ad impedire la diffusione di dette malattie.

Degli spacci destinati alla minuta vendita dei prodotti ittici congelati

Articolo 17

La vendita al dettaglio dei prodotti congelati deve avvenire così, come la vendita al mercato all'ingrosso, allo stato di perfetta congelazione ed in spacci appositi in osservanza alle modalità e condizioni igienico-sanitarie contemplate nei commi 1 e 2 dell'articolo 10. Detti spacci devono in particolare essere dotati di un frigorifero per la conservazione e di una mostra frigorifera per l'esposizione, entrambi a temperatura non superiore ai -10° C. e debbono inoltre essere forniti di termografo.

I prodotti congelati, in caso di scongelamento, non possono essere ricongelati. In particolare è tassativamente vietata la scongelazione dei prodotti ittici preparati in grandi confezioni e la successiva ricongelazione di essi in piccole quantità, o in involucri o contenitori più ridotti.

La vendita del pesce decongelato per pesce fresco o la sostituzione di specie richieste con altre non corrispondenti e di valore inferiore è da considerare una frode annonaria commerciale.

Negli spacci ove si esercita la vendita dei prodotti della pesca congelati potrà essere autorizzata dal Sindaco la vendita dei molluschi lamellibranchi e gasteropodi.

Norme generali per i prodotti della pesca allo stato congelato

Articolo 18

La congelazione può essere effettuata in tunnel, in armadi a piastre eutectiche o con altro metodo idoneo, applicando con il sistema rapido temperature molto basse.

La conservazione dei prodotti è assicurata a temperatura costante non superiore ai -10° C.

La congelazione a bordo del peschereccio deve iniziare subito dopo il compimento delle operazioni conseguenti alla cattura (cernita, eventuale eviscerazione e decapitazione, ecc.), comunque non oltre le otto ore dalla cattura stessa, e a terra su prodotti in condizioni di perfetta freschezza, che siano stati ininterrottamente conservati a bordo, in frigorifero o in stive isoterme condizionate con ghiaccio, alla temperatura di circa 0° C. L'accertamento preventivo della idoneità alla congelazione è demandato al servizio veterinario comunale che si avvale al riguardo, anche delle informazioni che possano essere richieste alla Capitaneria di Porto, ove il peschereccio effettua le operazioni di scarico. Lo stesso servizio veterinario esercita la vigilanza sulle operazioni di congelamento.

Lavorazione per la congelazione

I locali adibiti alla lavorazione dei prodotti ittici destinati alla congelazione, devono possedere tutti i requisiti igienici necessari; in essi deve essere mantenuta una temperatura non superiore ai 10° C.

In particolare il laboratorio deve essere dotato di sufficiente acqua potabile e di rete di fognatura. I pavimenti e le pareti, queste ultime fino all'altezza di due metri, ed i tavoli di lavoro devono essere di idoneo materiale impermeabile e lavabile. L'impianto frigorifero deve consentire la conservazione dei prodotti allo stato fresco prima della lavorazione e di quelli congelati, rispettivamente alle temperature controllate di circa 0° C. e -10° C.

La parte dell'impianto adibita alla congelazione dei prodotti dovrà consentire di raggiungere in breve tempo la temperatura ottimale.

Il personale addetto alle varie lavorazioni da eseguire con speditezza e nel rispetto delle norme igieniche, dovrà essere sano ed in regola con le vigenti disposizioni di legge in materia e sarà sottoposto ai prescritti controlli sanitari.

Dei prodotti ittici surgelati

Articolo 19

Per i prodotti surgelati deve essere assicurata la catena del freddo di -18° C e devono essere rispettate le altre norme di legge.

Detti prodotti devono essere presentati in imballaggi e confezioni varie e il materiale delle dette confezioni dovrà rispondere ai requisiti di legge.

Le confezioni dovranno portare, a caratteri leggibili, e indelebili le seguenti indicazioni:

- a) il nome, la ragione sociale od il marchio depositato dell'impianto di congelamento;
- b) la località dove sorge l'impianto;
- c) la denominazione della specie, secondo la nomenclatura ufficiale, ed il modo di confezione (intero, eviscerato, decapitato, sgucciato, ecc.) non richiesto quando l'imballaggio è trasparente;
- d) il peso netto in grammi.

Il limite massimo di conservazione consigliabile ai fini della incondizionata commerciabilità è di sei mesi.

La vendita al dettaglio dei prodotti della pesca surgelati confezionati in cartoni, materiali plastici od altri involucri rispondenti alle norme di legge vigenti in materia, è consentita anche negli spacci adibiti alla vendita al dettaglio dei prodotti freschi, nei supermercati, nelle salsamenterie e negli spacci di generi alimentari, a condizione che gli esercizi siano dotati di apposito contenitore frigorifero riservato ai prodotti ittici per la conservazione a -18° C. circa e la vendita venga effettuata a confezione originale ed integra.

Le norme per il trasporto, la conservazione e il commercio dei prodotti della pesca surgelati sono quelle stabilite dalla legge per gli alimenti surgelati.

Del trasporto e dei depositi dei prodotti ittici congelati

Articolo 20

Nelle celle di impianto frigorifero destinato alla conservazione del pesce congelato, munito dell'autorizzazione sanitaria e dotato degli stessi requisiti igienici prescritti per i locali di deposito del pesce fresco, deve essere assicurata una temperatura non superiore ai -10° C. La umidità relativa deve essere di circa l'85% (misurata con l'igrometro) e la circolazione dell'aria deve essere adeguatamente assicurata.

La temperatura sarà controllata mediante termografi ed i relativi grafici devono essere conservati per almeno un mese. La pulizia delle celle e dell'impianto nel suo complesso, sarà curata con scrupolosità.

Il pesce intero, eviscerato e non, e decapitato, potrà essere immagazzinato alla rinfusa, adottando gli accorgimenti necessari per evitare ogni inquinamento e per assicurare la circolazione dell'aria e la continua uniforme azione del freddo.

Quello confezionato od in trance, dovrà essere depositato in appositi contenitori.

Per l'attività commerciale ed industriale dei prodotti ittici congelati è esigenza inderogabile la continuità della catena del freddo, beninteso a temperature non superiori ai -10° C. fino al momento dell'acquisto del prodotto da parte del consumatore.

Tale continuità deve essere rispettata anche durante la fase del trasporto, mediante l'impiego di mezzi di trasporto frigoriferi.

In tutti i casi, comunque, nei quali la "catena del freddo" non appaia assicurata in modo completo e razionale, soprattutto durante le fasi del trasporto, dovrà essere data notizia al Veterinario Provinciale per i provvedimenti di competenza.

Della Bassa Pescheria Articolo 21

I prodotti assegnati al consumo condizionato (o bassa pescheria) verranno venduti direttamente dall'Amministrazione Comunale o sotto sua rigorosa vigilanza in locali riconosciuti idonei. In ogni caso deve essere assicurato un costante controllo sanitario delle operazioni inerenti alla vendita.

Il Veterinario Ispettore, nel formulare le relative proposte al Sindaco per l'assegnazione dei prodotti al consumo condizionato, preciserà se essi dovranno essere sottoposti o meno ad alcuni trattamenti prima della vendita ed indicherà il limite massimo di tempo entro il quale dovrà avvenire lo smaltimento dei prodotti stessi.

Oltre i casi specificati dall'articolo 2 potranno essere destinati al consumo condizionato (o bassa pescheria) i prodotti ittici che, per non essere più in stato di sufficiente freschezza hanno perduto parte del valore commerciale o sono commestibili solo se consumati entro un ben determinato e limitato periodo di tempo.

Lo stesso provvedimento potrà essere adottato anche per i pesci affetti da forme parassitarie non trasmissibili all'uomo e che non abbiano però determinato nelle carni alterazioni tali da rendere consigliabile la distruzione.

Delle assegnazioni al consumo condizionato di bassa pescheria dovrà essere data notizia al Veterinario Provinciale.

Dei grossisti dei prodotti ittici Articolo 22

Le ditte che intendono esercitare il commercio all'ingrosso dei prodotti ittici debbono possedere l'autorizzazione prevista dagli articoli 8 e 20 del presente Regolamento e delle Leggi vigenti.

Delle infrazioni Articolo 23

I contravventori alle disposizioni del presente Regolamento sono puniti ai sensi delle Leggi e dei Regolamenti vigenti.