

Pesce

D.L. n. 531 del 30 Dicembre 1992, PRODOTTI DELLA PESCA, "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. pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 7 del 11.01.93

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:

Regolamento CEE 2406/96: consentono una valutazione del grado di freschezza

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:

1. la denominazione commerciale della specie
2. il metodo di produzione
3. 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

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 isoterme frigoriferi devono avere seguenti caratteristiche: bordi arrotondati, lavabili, rialzi di contenimento liquidi alle porte, fori di scarico a seconda della capacità mezzo, cassetta di recupero liquidi stagna con relativo rubinetto.