

REPUBBLICA DI SAN MARINO

DECRETO 15 luglio 1999 n. 80

Norme sanitarie relative alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca

Noi Capitani Reggenti

la Serenissima Repubblica di San Marino

Visto il Decreto 2 Dicembre 1992 n.98, che da esecuzione all'Accordo interinale del commercio e unione doganale del 27 novembre 1992 fra la Repubblica di San Marino e la CEE;

Vista la Legge 17 Marzo 1993 n. 41;

Vista la Decisione 1/94 adottata in data 28 giugno 1994 dal Comitato di Cooperazione San Marino-CEE di cui all'art 13 dell'Accordo interinale sopracitato;

Visto il Decreto 4 Ottobre 1984 n. 87;

Vista la Delibera del Congresso di Stato in data 12 luglio 1999 n.52;

ValendoCi delle Nostre Facoltà;

Decretiamo, promulghiamo e mandiamo a pubblicare:

Articolo 1

Il presente Decreto regola la produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca, in attuazione della direttiva 91/493 del Consiglio del 22 Luglio 1991, e successive modifiche, adottata con decisione n. 1/94 del Comitato di Cooperazione San Marino-CEE.

Articolo 2

Campo di applicazione

Il presente decreto stabilisce le norme sanitarie che disciplinano la produzione e la commercializzazione dei prodotti della pesca destinati al consumo umano.

Articolo 3

Definizioni

Ai fini del corrente decreto si intende per:

prodotti della pesca: tutti gli animali marini o di acqua dolce o parti di essa, comprese le loro uova e lattime, esclusi i mammiferi acquatici, le rane e gli animali acquatici oggetto di altre norme relative alla protezione delle specie ;

prodotti dell'acquacoltura: tutti i prodotti della pesca nati ed allevati in condizioni controllate dall'uomo fino al momento della loro commercializzazione come prodotti alimentari. Si

considerano tuttavia prodotti dell'acquacoltura anche i pesci o crostacei d'acqua dolce o di mare catturati giovani nel loro ambiente naturale ed allevati in cattività fino a quando abbiano raggiunto la taglia commerciale richiesta per il consumo umano. I pesci ed i crostacei di taglia commerciale catturati nel loro ambiente naturale e conservati vivi per essere venduti più tardi non sono considerati prodotti dell'acquacoltura se vengono semplicemente conservati in vivai senza che venga fatto nulla per aumentarne la taglia e il peso;

refrigerazione: il procedimento che consiste nell'abbassare la temperatura dei prodotti della pesca tanto da avvicinarla a quella del ghiaccio fondente;

prodotti freschi: i prodotti della pesca, interi o preparati, compresi i prodotti confezionati sotto vuoto o in atmosfera modificata che, ai fini della conservazione, non hanno subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione;

prodotti preparati: i prodotti della pesca sottoposti a una operazione che ne abbia modificato l'integrità anatomica, quali l'eviscerazione, la decapitazione, l'affettatura, la tritatura, ecc.;

prodotti trasformati: i prodotti della pesca che hanno subito un procedimento chimico o fisico, ad esempio cottura, affumicamento, salagione, essiccazione, marinatura, ecc. applicato ai prodotti refrigerati o congelati associati o meno ad altri prodotti alimentari oppure una combinazione di questi procedimenti;

conserva: il procedimento che consiste nel confezionare i prodotti in recipienti ermeticamente chiusi e sottoporli ad un trattamento termico sufficiente a distruggere o inattivare tutti i microrganismi che potrebbero proliferare indipendentemente dalla temperatura alla quale il prodotto è destinato ad essere conservato;

prodotti congelati: i prodotti della pesca sottoposti ad un procedimento di congelazione con cui è stata raggiunta al centro del prodotto una temperatura minima di almeno - 18°C, previa stabilizzazione termica;

imballaggio: l'operazione destinata a proteggere i prodotti della pesca mediante un involucro, un contenitore o altro materiale idoneo;

lotto: il quantitativo di prodotto della pesca ottenuto in circostanze praticamente identiche;

partita: il quantitativo di prodotti della pesca destinati a uno o più acquirenti inoltrato con un solo mezzo di trasporto;

mezzi di trasporto: le parti riservate al carico negli autoveicoli, nei trasporti su rotaia e negli aeromobili nonché le stive dei pescherecci o i contenitori per il trasporto terrestre, marittimo o aereo;

stabilimento: ogni locale in cui i prodotti della pesca sono preparati, trasformati, refrigerati, congelati, imballati o immagazzinati ivi compresi i locali dove i prodotti dell'acquacoltura vengono macellati. Gli impianti collettivi per le aste e i mercati all'ingrosso in cui si effettua soltanto l'esposizione e la vendita all'ingrosso non sono considerati stabilimenti;

commercializzazione: la detenzione o l'esposizione per la vendita, la consegna o qualsiasi altra forma di immissione sul mercato ad esclusione della vendita al dettaglio e della cessione diretta, sul mercato locale, di piccole quantità da un pescatore al venditore al minuto o al consumatore;

acqua di mare pulita: l'acqua marina o salmastra che non presenta contaminazioni microbiologiche, sostanze nocive e/o plancton marino tossico in quantità tali da incidere sui

requisiti sanitari dei prodotti della pesca, da utilizzare alle condizioni stabilite dal presente decreto;

nave officina: la nave a bordo della quale i prodotti della pesca sono sottoposti a una o più delle seguenti operazioni seguite da un confezionamento ai sensi del decreto 27/04/93 n.70, spellatura, tritatura, congelazione o trasformazione; non sono considerate navi officina i pescherecci che praticano soltanto la cottura dei gamberetti e dei molluschi a bordo nonché quelli che provvedono soltanto al congelamento a bordo;

autorità competente: il Servizio Veterinario facente parte del Servizio Igiene Ambientale.

Articolo 4 **Prescrizioni**

I prodotti della pesca catturati nel loro ambiente naturale sono commercializzati se rispondono ai seguenti requisiti

sono stati:

1) catturati ed eventualmente manipolati per il dissanguamento, la decapitazione, l'eviscerazione e il taglio delle pinne, refrigerati o congelati, a bordo delle navi autorizzate conformemente al Capitolo I dell'Allegato eventualmente manipolati in navi officina riconosciute in conformità dell'art.8, rispettando le norme del capitolo I, dell'allegato. Queste navi sono oggetto di una registrazione specifica da parte delle autorità competenti;

durante e dopo le operazioni di sbarco sono stati manipolati con l'osservanza del capitolo II dell'allegato;

sono stati manipolati e, eventualmente, confezionati, preparati, trasformati, congelati, scongelati o immagazzinati in condizioni igieniche in stabilimenti riconosciuti ai sensi dell'art. 8, con l'osservanza dei capitoli III e IV dell'allegato.

sono stati sottoposti ad un controllo sanitario ai sensi dell'art.9, con l'osservanza del capitolo V dell'allegato;

sono stati imballati nel modo appropriato, con l'osservanza del capitolo VI dell'allegato;

sono muniti di un contrassegno di identificazione con l'osservanza del capitolo VII dell'allegato;

sono stati immagazzinati e trasportati in condizioni igieniche e soddisfacenti con l'osservanza del capitolo VIII dell'allegato.

Quando è possibile dal punto di vista tecnico e commerciale, l'eviscerazione deve essere praticata il più velocemente possibile dopo la cattura o lo sbarco.

I prodotti dell'acquacoltura vengono commercializzati se rispondono ai seguenti requisiti:

la macellazione deve essere effettuata in condizioni igieniche appropriate; i prodotti dell'acquacoltura non devono essere insudiciati da terra, fanghiglia o feci; se non vengono trasformati subito dopo la macellazione, devono essere conservati refrigerati o congelati;

devono inoltre soddisfare i requisiti di cui al comma 1, lettere da c) a g).

Articolo 5

Prescrizioni per animali vivi

I prodotti della pesca destinati ad essere immessi vivi sul mercato devono essere tenuti costantemente nelle condizioni più idonee alla sopravvivenza.

Articolo 6

Divieti

Non possono essere commercializzati i seguenti prodotti:

pesci velenosi della famiglia Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae e Canthigasteridae;

prodotti della pesca contenenti biotossine quali la ciguatossina o le tossine che paralizzano i muscoli.

Articolo 7

Autocontrollo

Le persone responsabili degli stabilimenti di cui all'Art. 8 prendono tutte le misure necessarie affinché, in tutte le fasi della produzione dei prodotti della pesca, siano osservate le disposizioni del presente decreto.

A tal fine dette persone procedono ad autocontrolli basati sui seguenti principi:

identificazione dei punti critici, in funzione dei procedimenti di fabbricazione utilizzati;

definizione ed attuazione di metodi di sorveglianza e di controllo di detti punti critici;

prelievo di campioni per analisi in un laboratorio riconosciuto dall'autorità competente; ai fini di controllo dei metodi di pulizia e di disinfestazione ed ai fini di verifica dell'osservanza delle norme stabilite dal presente decreto;

conservazione di una documentazione scritta o registrata in maniera indelebile dei punti precedenti, in vista della loro presentazione al Servizio Veterinario del SIA. I risultati dei vari controlli ed esami saranno, in particolare, conservati durante un periodo di almeno due anni.

Ai fini dell'esecuzione delle analisi di cui al comma 2, lettera c) , gli stabilimenti di cui all'articolo 8 ove non dotati di proprio laboratorio, devono indicare il laboratorio riconosciuto del quale intendono servirsi. I laboratori annessi agli stabilimenti costituiscono parte

integrante dei medesimi ed il loro riconoscimento viene effettuato in base alla procedura dell'articolo 8

Il riconoscimento dei laboratori non annessi viene effettuato dall'autorità competente.

Qualora il risultato degli autocontrolli o qualsiasi informazione di cui dispongono le persone responsabili di cui al comma 1, evidenziano o fanno sospettare l'esistenza di un rischio sanitario, il Servizio Veterinario adotta le misure appropriate a tutela della salute pubblica.

Articolo 8

1) La Segreteria di Stato alla Sanità, sentito il parere del Servizio Veterinario, riconosce l'idoneità degli stabilimenti, in base alla natura delle attività che si intendono esercitare, attribuendo a ciascuno di essi un numero di riconoscimento veterinario.

Il riconoscimento viene trasmesso agli Stati membri e alla Commissione della Comunità Europea.

Le tipologie di attività relative agli stabilimenti sono le seguenti:

locali di macellazione di prodotti dell'acquacoltura ed annessi locali di preparazione e conservazione

stabilimenti operanti in regime di freddo artificiale che effettuano una o più delle seguenti operazioni: cernita, frazionamento, ghiacciatura, e preparazione di prodotti della pesca (compresi i molluschi) refrigerati, congelati, o surgelati.

magazzini e depositi frigoriferi per la conservazione di prodotti della pesca refrigerati e congelati non imballati

stabilimenti che effettuano le trasformazioni di cui al capitolo IV, parte IV dell'allegato

L'Autorità competente non riconosce uno stabilimento se non è comprovato che esso soddisfa ai requisiti del presente decreto per quanto riguarda il tipo di attività esercitate.

Qualora l'Autorità competente constati che le norme igieniche previste dal presente decreto vengano disattese in maniera evidente, o che viene intralciata un'ispezione sanitaria adeguata:

essa è abilitata ad intervenire sull'utilizzazione di attrezzature o di locali ed a prendere tutti i provvedimenti necessari, se del caso anche rallentando il ritmo di produzione o sospendendo temporaneamente il processo produttivo;

qualora questi provvedimenti, si rivelassero insufficienti, essa sospende temporaneamente il riconoscimento, eventualmente per il tipo di produzione in causa.

Se il conduttore o il gestore dello stabilimento non ponga rimedio alle carenze constatate entro il termine fissato dall'Autorità competente, quest'ultima ritira il riconoscimento.

L'Autorità competente in questione deve conformarsi alle conclusioni di un eventuale controllo effettuato in base all'art. 9.

Gli Stati membri e la Commissione della Comunità Europea vengono informate circa la sospensione o il ritiro del riconoscimento.

L'ispezione e il controllo degli stabilimenti sono effettuati dall'Autorità competente:

lo stabilimento deve restare sotto il controllo permanente dell'Autorità competente fermo restando che la necessità della presenza permanente o periodica del Servizio Veterinario in un determinato stabilimento dovrà dipendere dalle dimensioni dello stesso, dal tipo di prodotto fabbricato, dal sistema di valutazione dei rischi e dalle garanzie fornite conformemente all'applicazione dell'art.7.

L'Autorità competente deve avere libero accesso in ogni momento a tutte le parti degli stabilimenti per accertarsi dell'osservanza delle disposizioni del presente Decreto e in casi di dubbi sull'origine dei prodotti ai documenti contabili che le permettano di risalire alla loro origine;

L'Autorità competente deve procedere a regolari analisi quale verifica dei risultati dei controlli previsti dall'art. 7, e inoltre può, in funzione di queste analisi far effettuare esami complementari in tutte le fasi della produzione o sui prodotti;

la natura dei controlli, la loro frequenza nonché i metodi di campionamento e di esami microbiologici saranno determinati dal Servizio Veterinario;

i risultati di queste analisi formano oggetto di una relazione le cui conclusioni o raccomandazioni sono comunicate al conduttore o al gestore dello stabilimento che provvede ad ovviare alle carenze constatate, onde migliorare le condizioni di igiene.

Articolo 9

Controlli da parte della Commissione delle Comunità Europee

Esperti della Commissione delle Comunità Europee possono procedere a controlli sugli impianti nazionali; in particolare possono controllare se gli stabilimenti, le navi officina, i mercati all'ingrosso e gli impianti collettivi per le aste riconosciuti applichino effettivamente le disposizioni del presente decreto e segnatamente quelle dell'allegato.

Articolo 10

Controlli interni

Per quanto attiene all'organizzazione di controlli interni e ai conseguenti provvedimenti, nonché alle misure di salvaguardia da applicare da parte dell'autorità sanitaria competente, si applicano le norme fissate dal decreto legislativo 20/05/96 n. 59.

Articolo 11

Sanzioni

Chiunque, a qualsiasi titolo, contravvenga alle norme del presenta decreto incorrerà nelle sanzioni previste dalla Legge 29 ottobre 1992 n. 85.

Dato dalla Nostra Residenza, addì 15 luglio 1999/1698 d.F.R.

I CAPITANI REGGENTI

Antonello Bacciocchi – Rosa Zafferani

IL SEGRETARIO DI STATO

PER GLI AFFARI INTERNI

Antonio Lazzaro Volpinari

Allegato

Capitolo I DISPOSIZIONI APPLICABILI ALLE NAVI

Secondo quanto indicato all'articolo 3 punto p), i Paesi membri CE possono autorizzare talune lavorazioni a bordo di navi officina specificatamente autorizzate.

I prodotti ottenuti a bordo di queste navi dovranno essere identificati secondo quanto previsto al successivo capitolo VII.

Capitolo II NORME APPLICABILI DURANTE E DOPO LE OPERAZIONI DI SBARCO

Le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico e di sbarco devono essere costruite con materiale facile da pulire e devono essere in buono stato di manutenzione e pulizia.

Occorre evitare la contaminazione dei prodotti della pesca durante le operazioni di scarico e di sbarco; si deve, in particolare, provvedere a che:

Lo scarico e lo sbarco siano effettuati rapidamente

Prodotti della pesca siano posti immediatamente in un ambiente protetto alla temperatura appropriata in funzione della natura del prodotto e, se del caso, posti sotto il ghiaccio nei mezzi di trasporto, nei locali di magazzinaggio o di vendita o in uno stabilimento;

non vengano utilizzate attrezzature né si ricorra a manipolazioni che possano deteriorare le parti commestibili dei prodotti della pesca.

Le parti di impianti collettivi per le aste e di mercati all'ingrosso in cui i prodotti della pesca vengono esposti per la vendita devono:

essere coperti e avere le pareti facili da pulire

avere un pavimento in materiale impermeabile, facile da lavare e disinfettare, sistemato in modo da agevolare l'evacuazione delle acque e avere un dispositivo per l'evacuazione igienica delle acque reflue;

essere provviste di installazioni sanitarie con un numero sufficiente di lavabi e latrine a sciacquone. I lavabi devono essere forniti di dispositivi per la pulizia delle mani nonché di asciugamani monouso

essere sufficientemente illuminate per agevolare l'esame dei prodotti della pesca

non essere utilizzate ad altri fini durante l'esposizione o il deposito dei prodotti della pesca; non devono circolarvi veicoli emittenti gas di scarico che possono influire negativamente sulla qualità dei prodotti della pesca, né accedervi animali indesiderabili

essere regolarmente pulite, almeno dopo ogni vendita; ogni qualvolta vengono utilizzate, le casse devono essere pulite e sciacquate all'interno e all'esterno con acqua potabile o con acqua di mare pulita, se necessario, occorre procedere ad una disinfezione

essere provviste di cartelli ben visibili con divieto di fumare, sputare, bere e mangiare

potere essere chiuse e mantenute chiuse qualora l'autorità competente lo ritenga necessario

disporre di un impianto di approvvigionamento d'acqua che soddisfi le condizioni del capitolo III punto 1.7 del presente allegato;

disporre di speciali contenitori a tenuta stagna in materiale resistente alla corrosione per collocarvi prodotti della pesca non destinati al consumo umano

qualora non dispongano di propri locali in loco o nelle vicinanze, disporre in funzione dei quantitativi esposti per la vendita, di un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso dell'autorità competente, e del materiale necessario all'esercizio dei controlli.

4. Una volta sbarcati o eventualmente dopo la prima vendita, i prodotti della pesca devono essere immediatamente inoltrati al luogo di destinazione, nelle condizioni stabilite dal capitolo VIII del presente allegato

Tuttavia se non sono soddisfatte le condizioni fissate al punto 4, i mercati in cui i prodotti della pesca sono eventualmente depositati, prima di essere spostati per la vendita o dopo la vendita e in attesa di essere inoltrati al luogo di destinazione, devono disporre di depositi isotermici di capacità sufficiente, conformi ai requisiti di cui al capitolo II, punto 1.3 del presente allegato. In questo caso i prodotti della pesca devono conservarsi ad una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente.

le norme igieniche generali di cui al capitolo III, punto II eccettuato il punto B.1.a) del presente allegato si applicano "mutatis mutandis" ai mercati in cui i prodotti della pesca sono esposti per la vendita o depositati.

i mercati all'ingrosso in cui sono esposti per la vendita o depositati i prodotti della pesca sono soggetti alle stesse disposizioni previste nel presente capitolo, ai punti 3 e 5 e alle disposizioni del capitolo III, punti 1.4, 1.10, e 1.11, del presente allegato.

Le norme igieniche generali di cui al capitolo II del presente allegato si applicano "mutatis mutandis" ai mercati all'ingrosso.

Capitolo III

REQUISITI GENERALI DEGLI STABILIMENTI A TERRA

I. Requisiti generali in materia di locali e attrezzature

Gli stabilimenti devono avere almeno:

reparti di lavoro sufficientemente ampi per potere esercitare le attività professionali in condizioni igieniche appropriate. Essi devono essere progettati e disposti in modo da evitare qualsiasi contaminazione del prodotto e da separare nettamente il settore pulito da quello insudiciato;

nei reparti in cui si procede alla manipolazione alla preparazione alla trasformazione dei prodotti considerati:

un pavimento in materiale impermeabile, facile da pulire e da disinfettare, sistemato in modo da agevolare l'evacuazione delle acque o munito di un dispositivo per l'evacuazione delle acque;

pareti con superfici lisce facili da pulire, resistenti e impermeabili

un soffitto facile da pulire

porte in materiale inalterabile, facile da pulire

un'aerazione sufficiente e, se necessario, un buon sistema di evacuazione dei vapori

un'illuminazione sufficiente

un numero sufficiente di dispositivi per la pulizia e disinfezione delle mani, nei reparti di lavoro e nelle latrine, i rubinetti non devono essere azionati a mano; tali dispositivi devono essere forniti di asciugamani monouso

dispositivi per la pulizia degli utensili, delle attrezzature e degli impianti;

nei depositi isotermitici in cui sono conservati prodotti della pesca:

quanto disposto al punto 2), lettere a), b), c), d) ed f);

se del caso un impianto frigorifero sufficientemente potente da garantire il mantenimento dei prodotti nelle condizioni termiche previste dal presente decreto;

dispositivi appropriati di protezione contro animali indesiderabili (insetti, roditori, uccelli, ecc);

dispositivi e utensili di lavoro (ad esempio nastri trasportatori, tavoli di sezionamento, recipienti e coltelli) in materiale resistente alla corrosione, facili da lavare e da disinfettare;

contenitori speciali a perfetta tenuta, in materiale resistente alla corrosione, per collocarvi i prodotti non destinati al consumo umano e un locale adibito al deposito di questi contenitori, qualora essi non siano scaricati almeno alla fine di ogni giorno lavorativo

un impianto che fornisca acqua potabile ai sensi del Decreto 27 aprile 1993 n.67; tuttavia in via eccezionale, è autorizzato un impianto di acqua non potabile per la produzione di vapore, la lotta antincendio e il raffreddamento di impianti frigoriferi a condizione che le condutture all'uopo installate non consentano l'uso di tale acqua per altri scopi e non presentino rischio di contaminazione dei prodotti;

un impianto per l'evacuazione delle acque reflue conforme alle norme vigenti;

un numero sufficiente di spogliatoi provvisti di pareti e pavimenti lisci, impermeabili e lavabili, di lavabi e latrine a sciacquone, queste ultime senza accesso diretto ai locali di lavoro. I lavabi devono essere forniti di dispositivi per la pulizia delle mani nonché di asciugamani monouso; i rubinetti di lavabi non devono essere azionati a mano;

un locale sufficientemente attrezzato che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio ispezione, se la quantità dei prodotti trattati ne rende necessaria la presenza regolare o permanente;

attrezzatura adeguata per la pulizia e disinfezione dei mezzi di trasporto. Tali attrezzature non sono tuttavia obbligatorie se vigono disposizioni che impongono la pulizia e disinfezione dei mezzi di trasporto in impianti ufficialmente riconosciuti dall'autorità competente;

negli stabilimenti in cui sono tenuti animali vivi, un impianto che garantisca le migliori condizioni di sopravvivenza, alimentato con acqua di qualità tale da non trasmettere agli animali sostanze od organismi nocivi.

Norme igieniche generali

Norme igieniche per locali e attrezzature.

I pavimenti le pareti, i soffitti e i tramezzi nonché le attrezzature e gli utensili utilizzati per la lavorazione dei prodotti della pesca devono essere tenuti in condizioni di pulizia e manutenzione soddisfacenti, onde evitare possibili contaminazione dei prodotti.

I roditori, gli insetti e qualsiasi altro parassita devono essere sistematicamente distrutti nei locali o sulle attrezzature. I topicidi, gli insetticidi, i disinfettanti e qualsiasi altra sostanza tossica sono depositati in locali o armadi che possono essere chiusi a chiave. Essi non devono costituire in alcun modo un rischio di contaminazione dei prodotti.

I reparti di lavoro gli utensili e le attrezzature non devono essere adibiti ad usi diversi dalla lavorazione dei prodotti della pesca. Tuttavia, essi possono essere utilizzati per la lavorazione simultanea o in momenti diversi di altri prodotti alimentari, previa autorizzazione dell'autorità competente.

L'uso di acqua potabile ai sensi del decreto 27/04/93 n. 67, è d'obbligo in qualsiasi caso; tuttavia in via eccezionale, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la formazione di vapore, la lotta antincendio e il raffreddamento degli impianti a condizione che le condutture all'uopo installate non consentano l'uso di tale acqua per altri scopi e non presentino rischio di contaminazione per altri prodotti.

I detersivi, i disinfettanti e sostanze simili devono essere autorizzati dall'autorità competente e utilizzati in modo da non avere effetti negativi sulle attrezzature e sui prodotti.

Norme igieniche generali per il personale.

Il personale deve trovarsi nelle migliori condizioni di pulizia. In particolare:

esso deve indossare abiti da lavoro idonei e puliti nonché copricapi puliti che raccolgano completamente la capigliatura; tale disposizione concerne soprattutto le persone addette alla manipolazione di prodotti della pesca soggetti a contaminazione;

il personale addetto alla manipolazione e alla preparazione dei prodotti della pesca deve lavarsi le mani almeno ad ogni ripresa del lavoro; le ferite alle mani devono essere coperte da una medicazione stagna;

è vietato fumare sputare bere e mangiare nei locali adibiti alla lavorazione e alla conservazione dei prodotti della pesca.

il datore di lavoro deve prendere i provvedimenti necessari per impedire la lavorazione e la manipolazione dei prodotti della pesca a persone che potrebbero contaminarli fintanto che non sia dimostrato che siano atte ad esercitare senza pericolo tale attività. All'atto dell'assunzione le persone addette alla lavorazione e manipolazione dei prodotti della pesca sono tenute a provare mediante certificato medico che nulla osta alla loro assegnazione.

Capitolo IV

DISPOSIZIONI PARTICOLARI PER LA MANIPOLAZIONE DEI PRODOTTI DELLA PESCA NEGLI STABILIMENTI A TERRA

Disposizioni per i prodotti freschi

Se non vengono distribuiti , spediti preparati o trasformati subito dopo essere arrivati nello stabilimento, i prodotti refrigerati non confezionati devono essere conservati o esposti sotto il ghiaccio nel deposito isotermico dello stabilimento. Va reimmesso ghiaccio ogni qual volta sia necessario; il ghiaccio utilizzato, con o senza sale, deve essere fabbricato con acqua potabile o con acqua di mare pulita e immagazzinato in condizioni igieniche in contenitori idonei, che vengono conservati puliti e in buono stato di manutenzione. I prodotti freschi preconfezionati devono essere refrigerati per mezzo del ghiaccio o mediante raffreddamento meccanico che permetta di ottenere condizioni di temperature analoghe.

le operazioni come la decapitazione e l'eviscerazione, qualora non siano state effettuate a bordo, devono essere effettuate in condizioni igieniche soddisfacenti. I prodotti devono essere lavati accuratamente con acqua potabile o acqua di mare pulita subito dopo queste operazioni.

le operazioni come la filettatura e l'affettatura devono essere eseguite in modo da evitare la contaminazione e l'insudiciamento dei filetti e delle trance ed eseguite in un luogo diverso da quello in cui hanno luogo la decapitazione e l'eviscerazione. I filetti e le trance non devono restare sui tavoli di lavoro più del tempo richiesto per la loro preparazione e devono essere protetti dalle contaminazioni tramite imballaggio adeguato.

le viscere e le parti che possono costituire un pericolo per la salute pubblica sono separate e tenute distanti dai prodotti destinati al consumo umano.

i contenitori utilizzati per la loro distribuzione o la conservazione di prodotti della pesca freschi devono essere costruiti in modo da garantire la protezione dei prodotti dalla

contaminazione e la loro conservazione in condizioni igieniche soddisfacenti e in particolare da agevolare l'evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio.

in mancanza di dispositivi speciali per la loro evacuazione continua, i rifiuti devono essere posti in recipienti a perfetta tenuta muniti di coperchio e facili da pulire e disinfettare. I rifiuti non devono accumularsi nei locali di lavoro. Essi devono essere rimossi e trasportati continuamente oppure ogni volta che i contenitori sono pieni o almeno al termine di ogni giornata di lavoro nei contenitori o nel locale separato di cui al capitolo III, punto 1.6 del presente allegato. I recipienti, i contenitori e il locale destinati ai rifiuti devono essere puliti e se del caso disinfettati dopo ogni utilizzazione. I rifiuti depositati non devono costituire una fonte di contaminazione per lo stabilimento o disturbo per la zona circostante.

Disposizioni per i prodotti congelati

gli impianti devono avere almeno:

installazioni con capacità frigorifera in grado di ridurre rapidamente la temperatura a livelli fissati nel presente decreto;

installazioni con capacità frigorifera in grado di mantenere i prodotti nei locali di magazzino ad una temperatura non superiore a quelle previste dal presente decreto, qualunque sia la temperatura esterna. Tuttavia tenendo conto delle necessità tecniche legate al metodo di congelazione e di manutenzione di questi prodotti per i pesci interi congelati in salamoia e destinati alla fabbricazione di conserve, temperature più elevate di quelle previste dal presente decreto, comunque non superiori a -9°C , possono essere tollerate.

i prodotti freschi da congelare o surgelare devono soddisfare i requisiti previsti al punto 1 del presente capitolo

i locali di magazzino devono essere muniti di un termografo facilmente leggibile. L'elemento sensibile del termometro deve essere posto nella zona in cui la temperatura è più elevata. I grafici delle registrazioni devono essere tenuti a disposizione dell'autorità di controllo almeno per la durata di conservazione del prodotto.

Disposizioni per i prodotti decongelati

Gli stabilimenti che procedono alla decongelazione devono rispettare le condizioni seguenti:

i prodotti della pesca devono essere decongelati nel rispetto di condizioni igieniche appropriate. Occorre evitare possibilità di contaminazioni e provvedere ad una efficace evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio. Durante la decongelazione, la temperatura dei prodotti non deve aumentare in misura eccessiva;

una volta scongelati, i prodotti devono essere manipolati rispettando le condizioni stabilite dal presente decreto; qualora vengano sottoposti ad operazioni di lavorazione o di trasformazione, queste devono essere eseguite al più presto. Se sono immessi direttamente sul mercato, deve figurare sull'imballaggio un'indicazione chiaramente visibile concernente lo stato scongelato, in conformità al decreto 27/04/93 n. 70

Disposizioni per i prodotti trasformati

I prodotti freschi, congelati o scongelati da trasformare devono essere conformi ai requisiti di cui ai punti I, II e III del presente capitolo.

gli eventuali trattamenti praticati, destinati a inibire lo sviluppo di microrganismi patogeni o che costituiscono un elemento importante per garantire la conservazione del prodotto, devono essere scientificamente riconosciuti. Il responsabile dello stabilimento deve tenere un registro con i trattamenti praticati. Occorre in funzione del tipo di trattamento applicato, registrare e controllare i tempi le temperature dei trattamenti termici, il tenore di sali, il pH, il tenore di acqua. I registri devono essere tenuti a disposizione dell'autorità competente per un periodo almeno uguale a quello di conservazione del prodotto.

i prodotti la cui conservazione è garantita soltanto per un periodo limitato successivo ad un trattamento quale la salagione, l'affumicamento, l'essiccazione o la marinatura devono recare, sull'imballaggio, una scritta chiaramente visibile nella quale devono figurare le condizioni di magazzinaggio, in conformità al decreto 27/04/93 n. 70 . devono inoltre rispettare le disposizioni seguenti:

Conservas

Nel caso di fabbricazione di prodotti della pesca sottoposti a sterilizzazione in recipienti ermeticamente chiusi, occorre badare a che:

l'acqua utilizzata per le conservas sia potabile;

il trattamento termico sia conforme ad un corretto procedimento definito in base a criteri importanti quali il tempo di riscaldamento, la temperatura, il riempimento, la dimensione dei recipienti ecc., di cui va tenuta debita registrazione. Il trattamento deve essere in grado di distruggere o rendere inattivi gli organismi patogeni nonché le spore di organismi patogeni. L'impianto di riscaldamento deve essere dotato di dispositivi di controllo per verificare che i recipienti abbiano effettivamente subito un trattamento termico adeguato. A seguito del trattamento termico adeguato, i recipienti devono essere raffreddati con acqua potabile, salvo la presenza di eventuali additivi chimici utilizzati secondo buona tecnica industriale per contrastare la corrosione delle apparecchiature e dei contenitori;

il fabbricante esegua controlli supplementari per sondaggio per accertarsi che i prodotti trasformati abbiano subito un trattamento termico idoneo mediante:

prove d'incubazione: l'incubazione dura sette giorni a 37 C° o dieci giorni a 35 C° o qualsiasi altra combinazione equivalente;

l'esame microbiologico del contenuto e dei recipienti nel laboratorio dello stabilimento o in altro laboratorio riconosciuto;

dalla produzione giornaliera vengono prelevati campioni ad intervalli prestabiliti per accertare l'efficacia dell'aggraffatura o di qualsiasi altro sistema di chiusura ermetica. Devono essere previste a tale scopo attrezzature idonee per l'esame di sezioni perpendicolari delle aggraffature dei recipienti chiusi.

vengono eseguiti controlli per accertare che i recipiente non siano danneggiati;

su tutti i recipienti sottoposti ad un trattamento termico in circostanze praticamente identiche venga apposto un contrassegno per identificare il lotto, conformemente al decreto 27/04/93 n. 70.

Affumicamento

le operazioni di affumicatura devono essere realizzate in un locale separato o in un luogo separato munito se necessario di un sistema di ventilazione atto ad evitare che i fumi e il calore della combustione si propaghino, negli altri locali e luoghi in cui vengono preparati, trasformati o conservati i prodotti della pesca

i materiali utilizzati per la produzione di fumo per l'affumicamento del pesce devono essere immagazzinati in un luogo discosto dal reparto di fumigazione e utilizzati in modo da non contaminare i prodotti.

i materiali utilizzati per la produzione di fumo mediante combustione di legno dipinto, verniciato, incollato o trattato con conservanti, devono essere vietati

una volta affumicati, i prodotti, prima di essere confezionati, devono essere rapidamente raffreddati alla temperatura richiesta per la loro conservazione.

6. Salagione

le operazioni di salagione devono essere eseguite in luoghi diversi e sufficientemente discosti da quelli in cui si eseguono le altre operazioni.

Il sale utilizzato per la preparazione dei prodotti della pesca deve essere pulito in modo da evitare possibili contaminazioni. Non deve essere riutilizzato.

I recipienti di salatura devono essere costruiti in modo da proteggere i prodotti della pesca dalla contaminazione durante l'intero processo di salagione.

I recipienti e i reparti di salatura devono essere puliti prima di tale operazione.

Prodotti di crostacei e molluschi cotti.

La cottura di crostacei e di molluschi deve essere effettuata come segue:

dopo ogni operazione di cottura si procede al raffreddamento rapido dei prodotti, utilizzando a tale scopo acqua potabile o acqua di mare pulita. Se non viene utilizzato alcun altro metodo di conservazione, il raffreddamento deve proseguire fino a raggiungere la temperatura del ghiaccio di fusione;

la sgusciatura deve essere effettuata in condizioni igieniche evitando la contaminazione dei prodotti. Se l'operazione viene eseguita a mano, gli addetti devono essere puliti con cura, nel caso invece di operazioni meccaniche le macchine devono essere pulite a intervalli frequenti e disinfettate dopo ogni giorno di lavoro. Una volta sgusciati, i prodotti cotti devono essere immediatamente congelati o refrigerati ad una temperatura che impedisca lo sviluppo di agenti patogeni e conservati in locali appositi;

il fabbricante deve effettuare regolarmente controlli microbiologici della sua produzione, rispettando le norme che saranno stabilite conformemente al capitolo V, punto 4 del presente allegato.

Polpa di pesce.

La polpa di pesce ottenuta mediante separazione meccanica delle lische deve essere elaborata nelle seguenti condizioni:

la spinatura deve essere effettuata senza indugio dopo la sfilettatura utilizzando materie prime prive i intestini, se vengono utilizzati pesci interi, occorre prima eviscerarli e lavarli;

le macchine utilizzate devono essere pulite ad intervalli frequenti e comunque almeno ogni due ore;

una volta elaborata la polpa deve essere, al più presto possibile, congelata o incorporata in prodotti destinati alla congelazione o ad un trattamento stabilizzante.

Disposizioni relative ai parassiti.

Durante la produzione o prima dell'immissione sul mercato per il consumo umano i pesci e i prodotti ittici devono essere sottoposti ad un controllo visivo per la ricerca e l'asportazione dei parassiti visibili. I pesci o le parti di pesci che presentano manifestamente parassiti e che sono asportati non devono essere immessi sul mercato per il consumo umano. Le modalità del controllo sono adottate secondo le procedure comunitarie.

I pesci e i prodotti ittici di cui al punto 3 destinati ad essere consumati tal quali devono inoltre essere sottoposti ad un trattamento di congelazione a temperatura pari o inferiore a 20°C all'interno del pesce per almeno 24 ore, trattamento che deve essere sul prodotto crudo o sul prodotto finito.

I pesci ed i prodotti ittici seguenti sono soggetti alle condizioni di cui al punto 2:

i pesci che vanno consumati crudi o praticamente crudi, come le aringhe giovani (maatje);

le specie seguenti se devono essere sottoposte ad un trattamento di affumicatura a freddo durante il quale la temperatura all'interno del pesce è inferiore a 60 °C:

aringhe,

sgombri,

sbratti,

salmoni selvatici dell'Atlantico e del Pacifico;

le aringhe marinate e/o salate se il trattamento praticato non garantisce l'inattivazione delle larve di nematodi. L'elenco suddetto può essere modificato sulla scorta di dati scientifici, secondo la procedura comunitaria. Secondo la stessa procedura sono fissati i criteri che consentono di definire i trattamenti considerati sufficienti o insufficienti per distruggere i nematodi.

I produttori devono accertare che i pesci e i prodotti ittici di cui al punto 3 o le materie prime destinate alla loro preparazione abbiano subito, prima di essere immessi al consumo, il trattamento di cui al punto 2.

I prodotti della pesca di cui al punto 3 devono essere accompagnati, alla loro immissione sul mercato, da una attestazione del fabbricante che indichi il trattamento al quale sono stati sottoposti.

Capitolo V

Controllo sanitario e sorveglianza delle disposizioni di produzione

I. Sorveglianza generale.

Le autorità competenti istituiscono un sistema di controllo e di sorveglianza per verificare se le disposizioni del presente decreto vengono rispettate. Tale sistema comprenderà in particolare:

un controllo dei pescherecci, fermo restando che tale controllo potrà essere effettuato al rientro in porto;

un controllo delle condizioni di sbarco e di prima vendita;

un'ispezione degli stabilimenti a intervalli regolari, in particolare per accertare:

il rispetto delle condizioni di riconoscimento;

la corretta manipolazione dei prodotti della pesca;

lo stato di pulizia dei locali degli impianti e degli utensili nonché l'igiene personale;

la corretta applicazione dei bolli;

un controllo dei mercati all'ingrosso e degli impianti collettivi per le aste;

la verifica delle condizioni di conservazione e di trasporto.

Disposizioni specifiche.

1. Controlli organolettici.

Fatte salve le deroghe previste dal regolamento (CEE) n. 103/76 del Consiglio del 19 Gennaio 1976, che stabilisce norme comuni di commercializzazione per alcuni pesci freschi o refrigerati, ogni lotto di prodotti della pesca deve essere presentato per verifica all'autorità competente al momento dello sbarco o anteriormente alla prima vendita per verificare se i prodotti sono idonei al consumo umano. Tale verifica consiste in un esame organolettico effettuato mediante campionatura. I prodotti della pesca che rispettano, circa le condizioni di freschezza, le norme comuni di commercializzazione fissate in applicazione dell'art. 2 del regolamento (CEE) n. 3796/81 sono considerati conformi ai requisiti organolettici richiesti per il rispetto del presente decreto. Per i prodotti della pesca che non sono soggetti di un'armonizzazione nell'ambito del regolamento (CEE) n. 3796/81, la Commissione può eventualmente fissare requisiti organolettici specifici. L'esame organolettico è ripetuto dopo la prima vendita dei prodotti della pesca se si è constatato che i requisiti del citato regolamento non sono rispettati o qualora lo si ritenga necessario. Dopo la prima vendita i prodotti della pesca devono soddisfare almeno i requisiti minimi di freschezza stabiliti in applicazione del regolamento sopra citato. Qualora dall'esame organolettico risulti che non sono idonei al consumo umano, saranno presi provvedimenti affinché i prodotti della pesca in questione vengano ritirati dal mercato e denaturati in modo da essere resi impropri al consumo umano. Se l'esame organolettico fa sorgere dubbi sulla freschezza dei prodotti della pesca, si può ricorrere ai controlli chimici o microbiologici.

Controlli parassitologici

Prima dell'immissione sul mercato per il consumo umano i pesci e i prodotti ittici devono essere sottoposti ad un controllo visivo per campionatura per la ricerca dei parassiti visibili. I pesci o le parti di pesci che presentano manifestamente parassiti e che sono asportati non devono essere immessi sul mercato per il consumo umano. Le modalità di controllo sono stabilite secondo la procedura comunitaria.

Controlli chimici.

Si prelevano campioni che vengono sottoposti ad esami di laboratorio per controllare i parametri seguenti:

ABVT (azoto basico volatile totale) e TMA-N (trimetilamina azoto): i valori di questi parametri devono essere precisati per categorie di specie secondo la procedura comunitaria;

Istamina: si prelevano da ciascun lotto nove campioni, per i quali:

il tenore medio non deve superare 100 ppm;

due campioni possono avere un tenore superiore a 100 ppm ma inferiore a 200 ppm;

nessun campione deve avere un tenore superiore a 200 ppm.

Questi valori limite si applicano unicamente a pesci delle seguenti famiglie: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae e Coryphaenidae. Tuttavia i pesci di queste famiglie che abbiano subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia possono presentare tenori di Istamina più elevati che non possono tuttavia superare il doppio dei lavori suddetti: Gli esami devono essere effettuati ricorrendo a metodi affidabili e scientificamente riconosciuti quale, ad esempio, il metodo di cromatografia in fase liquida ad alto rendimento (HPLC).

B. Contaminazioni presenti nell'ambiente acquatico

fatta salva la regolamentazione comunitaria in materia di protezione e di gestione delle acque, soprattutto per quanto riguarda l'inquinamento dell'ambiente acquatico, i prodotti della pesca non devono contenere, nelle loro parti commestibili, contaminanti presenti nell'ambiente acquatico, come metalli pesanti e sostanze organoalogenate, in quantità tali che l'assorbimento alimentare calcolato sia superiore alla dose giornaliera o settimanale ammissibile per l'uomo.

C. I metodi di analisi da utilizzare per il controllo dei criteri chimici, nonché i piani di campionamento e i livelli da rispettare per quanto riguarda i criteri chimici sono quelli adottati dalla Comunità.

Controlli microbiologici.

Ove sia necessario per la tutela della salute umana, dovranno essere fissati, conformemente ai criteri adottati dalla Comunità, criteri microbiologici comprendenti piani di campionamento e metodi di analisi.

Capitolo VI Imballaggio

Le operazioni di imballaggio devono essere effettuate in condizioni igieniche soddisfacenti ed in modo da evitare che i prodotti della pesca vengano contaminati.

i materiali di imballaggio e i prodotti che possono entrare in contatto con i prodotti della pesca devono soddisfare tutte le norme igieniche e in particolare devono essere :

tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle preparazioni e dei prodotti della pesca;

tali da non trasmettere ai prodotti della pesca sostanze nocive alla salute umana;

sufficientemente solidi da garantire una protezione efficace dei prodotti della pesca.

i materiali di imballaggio non possono essere riutilizzati ad eccezione di taluni contenitori speciali in materiali impermeabili, lisci e resistenti alla corrosione, di agevole pulizia e disinfezione, che possono essere riutilizzati una volta puliti e disinfettati. I materiali di

confezionamento utilizzati per i prodotti freschi tenuti in ghiaccio devono essere concepiti in modo da permettere l'evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio.

prima di essere utilizzati, i materiali di imballaggio devono essere immagazzinati in un settore separato dal reparto di produzione e protetti in modo da non essere insudiciati o contaminati

Capitolo VII

Identificazione

Fatte salve le disposizioni del Decreto 27/04/93 n. 70, il bollo o i documenti di accompagnamento devono permettere ai fini di un eventuale controllo di risalire all'origine dei prodotti della pesca commercializzati.

A tal scopo sulla confezione o, nel caso di prodotti non confezionati, sui documenti di accompagnamento devono figurare le seguenti indicazioni:

il paese di spedizione indicato per esteso oppure con la sigla dello stesso

l'identificazione dello stabilimento, mercato ittico all'ingrosso, impianto collettivo per le aste o della nave officina, per mezzo del numero di riconoscimento ufficiale

una delle sigle seguenti: CE-EC-EG-EK-EF-EY.

Tali indicazioni devono essere perfettamente leggibili e raggruppate su una parte della confezione visibile dall'esterno, in modo che non sia necessario aprire quest'ultima.

Capitolo VIII

Conservazione e trasporto

Durante le fasi di deposito e trasporto i prodotti della pesca vengono mantenuti alle temperature stabilite dal presente decreto, e precisamente:

i prodotti della pesca freschi o decongelati, nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati, alla temperatura del ghiaccio in fusione;

i prodotti della pesca congelati, eccetto i pesci congelati in salamoia destinati alla fabbricazione di conserve ad una temperatura stabile di - 18 C°, o inferiore in tutti i punti del prodotto, con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto, di 3 C° al massimo, durante il trasporto;

i prodotti trasformati alle temperature indicate dal fabbricante, oppure qualora le circostanze lo esigano, fissate secondo i regolamenti comunitari

allorché i prodotti della pesca congelati sono trasportati da un deposito frigorifero verso uno stabilimento autorizzato, per essere scongelati fin dal loro arrivo, al fine di essere preparati o trasformati, e la distanza da percorrere è breve, ossia non supera i 50 km o un'ora di tragitto, l'autorità competente può accordare una deroga alle condizioni di cui al punto 1, secondo trattino

i prodotti non possono essere depositati o trasportati con altri prodotti che possano pregiudicarne la salubrità o contaminarli, senza che siano imballati in modo da assicurare una protezione soddisfacente.

i veicoli adibiti al trasporto dei prodotti della pesca devono essere costruiti e attrezzati in modo che durante tutto il trasporto possano essere rispettate le temperature del presente decreto. Se per refrigerare i prodotti si usa ghiaccio, occorre provvedere a che l'acqua di fusione del ghiaccio venga evacuata onde evitare che rimanga a contatto con i prodotti. Le superfici interne dei mezzi di trasporto devono essere rifinite in modo da non danneggiare i prodotti della pesca; esse devono essere inoltre lisce e facili da pulire e disinfettare

i mezzi trasporto utilizzati per i prodotti della pesca non possono servire al trasporto di altri prodotti che possono danneggiarli o contaminarli, a meno che un'accurata pulizia e una successiva disinfezione non garantiscano che i prodotti della pesca non saranno contaminati

è vietato trasportare i prodotti della pesca in un veicolo o in un contenitore che non sia pulito e che avrebbe dovuto essere disinfettato.

le condizioni di trasporto di prodotti della pesca immessi vivi sul mercato non devono avere effetti negativi su tali prodotti.

Capitolo IX

PUNTI DELL'ALLEGATO CHE POSSONO FORMARE OGGETTO DI DEROGHE E CONDIZIONI EVENTUALMENTE APPLICABILI IN CASO DI DEROGA

Capitolo 1, parte III 1, dell'allegato.

Punto 1a): a condizione che i prodotti siano al riparo dal sole, dalle intemperie e da qualsiasi fonte di insudiciamento o di contaminazione.

Punto 1c): a condizione che sia evitata una contaminazione dei prodotti.

Punto 1d) prima fase: a condizione che i prodotti finiti siano conservati a bordo alle condizioni di temperatura richieste.

Punto 1g) ultima fase: a condizione che i prodotti non possano essere contaminati dalle acque reflue, dai rifiuti o dall'acqua di raffreddamento dei motori.

Punto 1h): a condizione che il personale che manipola i prodotti della pesca possa lavarsi le mani, dopo essersi servito delle latrine.

Punto 2a): a condizione che i pavimenti siano puliti e disinfettati in modo adeguato.

Punti 2b), c) e d)

Punto 2g) per quanto concerne i rubinetti e gli asciugamani.

Punto 3: a condizione che i dispositivi e gli utensili di lavoro siano mantenuti in buono stato.

Capitolo II dell'allegato.

Punto 3a) : a condizione che le pareti siano tenute pulite.

Punto 3b) : a condizione che i pavimenti vengano puliti dopo ciascuna vendita.

Punto 3c) prima fase.

Punto 3e) : veicoli emittenti fase di scarico a condizione che i prodotti contaminati dai gas di scarico siano ritirati dal mercato.

Punto 3j) : a condizione che i prodotti non destinati al consumo umano non possano contaminare i prodotti della pesca o esservi mescolati.

Punto 3k).

Punto 7): nella misura in cui questo punto si richiama al punto 3 dello stesso capitolo e al punto 10 del capitolo III, sezione I.

Capitolo III, parte 1, dell'allegato .

Punto 1: a condizione che i prodotti finiti non possano essere contaminati dalle materie prime o dai rifiuti.

Punto 2a): a condizione che il pavimento sia debitamente pulito e disinfettato.

Punto 2b): a condizione che le pareti siano tenute pulite.

Punto 2c): a condizione che il soffitto non sia fonte di contaminazione.

Punto 2d).

Punto 2e): a condizione che i prodotti non siano alterati o contaminati dai vapori.

Punto 2g): a condizione che il personale abbia a disposizione i mezzi necessari per lavarsi le mani.

Punto 3.

Punto 5: per quanto riguarda i materiali resistenti alla corrosione, a condizione che siano tenuti puliti i dispositivi e gli utensili di lavoro.

Punto 6: a condizione che i prodotti non possano essere contaminati dai rifiuti o dai loro scarichi.

Punto 10.

Capitolo IV dell'allegato.

Parte I, punto 1: per quanto concerne l'obbligo di conservare i prodotti nel deposito isotermico dello stabilimento a condizione che i prodotti siano rimessi sotto ghiaccio, se necessario, per un periodo non superiore a dodici ore o che possano essere messi in un deposito isotermico non appartenente allo stabilimento ma situati in prossimità dello stesso.

Parte I, punto 6: per quanto concerne l'obbligo di porre i rifiuti in recipienti in perfetta tenuta muniti di coperchio a condizione che i prodotti non possano essere contaminati dai rifiuti o dai loro scarichi.

Parte IV, punto 5, primo comma: a condizione che siano prese tutte le precauzioni atte ad evitare che i prodotti della pesca in fase di preparazione poi conservati siano danneggiati dai fumi.

Parte IV, punto 6a): a condizione che i prodotti della pesca in fase di preparazione o di conservazione non siano danneggiati dalle operazioni di salatura.