

ALTO VICENTINO
"asi4_vj"

28 GIU. 2016

07587

N.
Tit. Cl. S



Ministero della Salute

DGISAN

0017109-P-28/04/2016



179871197

Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI
ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
UFFICIO 2

Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

DIPFSA

Assessorati Sanità delle Regioni e P.A. di Trento
Assessorato Agricoltura della P.A. di Bolzano
Servizi Veterinari
LORO SEDI

E p.c.
UFFICIO 7
DGSAF

OGGETTO: requisiti sanitari per l'immissione sul mercato delle esche da pesca ottenute da una quota del pescato e delle esche destinate all'utilizzo per la pesca sportiva

E' stato posto all'attenzione dello scrivente l'interesse, da parte di alcuni operatori, ad utilizzare una quota del pescato (pesce selvatico e invertebrati acquatici) per produrre *esche da pesca*. Trattasi, soprattutto, di specie ittiche che non vengono destinate al consumo umano per motivi commerciali.

Il principale quadro normativo associato con l'immissione sul mercato e l'uso degli scarti del pescato, non destinati alla filiera alimentare umana e, pertanto, identificabili come *sottoprodotti di origine animale*, è il regolamento (CE) 1069/2009 e il corrispondente regolamento di applicazione (UE) 142/2011. Tali normative europee stabiliscono che gli operatori che esercitano un controllo sui sottoprodotti di origine animale, in qualunque fase, devono essere *riconosciuti o registrati* dall'autorità competente; questo include il trasporto, il magazzinaggio, la lavorazione e l'utilizzo finale, fatte salve alcune fattispecie.

Questa circolare illustra i requisiti sanitari per l'immissione in commercio delle esche per la pesca di pesce selvatico e per la pesca sportiva, ad eccezione dell'uso in acquacoltura. Per i pesci d'allevamento destinati al consumo umano si rimanda alle norme specifiche che ne disciplinano l'alimentazione.

1. La nave che utilizza gli scarti del suo pescato per produrre esche da pesca per suo esclusivo impiego.

Tale attività si considera fuori dal campo di applicazione del Reg (CE) 1069/2009 (art. 2, comma 2, lettera h) solamente se il materiale, destinato a diventare esca, non presenta segni di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali. Se contiene, ad esempio, larve del genere *Anisakis*, deve essere smaltito a terra secondo i dettami del Reg (CE) 1069/2009 e non può essere utilizzato come esca da pesca, né può essere eliminato in mare.

2. La nave o l'operatore di terra 852/2004 o 853/2004 che cede gli scarti del pesce, già declassato a sottoprodotto, ad operatori della filiera sottoprodotti di origine animale per la produzione di esche da pesca.

Quando il pescato viene declassato a *sottoprodotto*, tutta la lavorazione successiva (incluso il congelamento), per convertirlo in esche da pesca, da immettere in commercio, deve avvenire in un impianto registrato per tale specifica attività, ai sensi dell'art. 23 del Reg. (CE) 1069/2009 (codice *ROTHER* in sezione XIII di SINTESI).

3. L'operatore 852/2004 o 853/2004, che produce sottoprodotti dalla lavorazione del pesce, può destinarli, come esche, alle navi da pesca a sé afferenti

Anche questa attività si configura fuori dal campo di applicazione del Reg (CE) 1069/2009, essendo equiparabile al caso previsto all'art. 2, comma 2, lettera h) di questo regolamento. Se, per tale finalità, l'operatore di terra 852/2004 o 853/2004 acquista anche sottoprodotti della pesca da altre imprese alimentari e li immagazzina per destinarli come esche da pesca esclusivamente alle navi a sé afferenti, deve registrarsi ai sensi dell'art. 23 del Reg. (CE) 1069/2009 (codice *ROTHER* in sezione XIII di SINTESI).

4. Le navi da pesca che utilizzano come esche da pesca, gli scarti del pesce generati da altri operatori del settore alimenti (*food*) o del settore *sottoprodotti*.

Queste navi sono tenute a registrarsi come utilizzatrici di sottoprodotti ai sensi dell'art. 23 del regolamento (CE) 1069/2009 comparando, in sezione XIII del sistema informativo SINTESI, con la sigla *ROTHER* (utilizzatori di esche da pesca).

Si ricorda che, quando una quota del pescato non viene destinata al consumo umano, questo diventa automaticamente un *sottoprodotto*; ne consegue che gli scarti del pesce selvatico o degli invertebrati acquatici che non entrano nella catena alimentare umana sono classificati come sottoprodotti di origine animale di categoria 3, a condizione che non mostrino segni di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali, nel qual caso si inquadrano come sottoprodotti di origine animale di categoria 2 e, in tal caso, *non possono essere utilizzati come esche da pesca*.

L'operatore che ha il sottoprodotto di origine animale sotto il suo effettivo controllo ha il dovere di garantire che sia gestito in conformità alle specifiche norme ed assicurare che eventuali operatori, da cui riceve o invia la merce, siano anch'essi riconosciuti o registrati dall'autorità sanitaria competente.

Gli scarti del pescato non destinati al consumo umano, provenienti dall'industria ittica, devono essere conservati nell'impianto 852/2004 o 853/2004 dove sono stati generati, in attesa di essere usati come esche da pesca, o ceduti ad un operatore del settore sottoprodotti per produrre esche da pesca, mantenendo la catena del freddo. Il magazzinaggio dei sottoprodotti freschi o congelati nell'impianto 852/2004 o 853/2004, può essere effettuato in un'area della cella frigorifera, separatamente dai prodotti destinati al consumo umano e chiaramente identificati con un'etichetta verde indicante la dicitura "Materiale di categoria 3 non destinato al consumo umano". Nel caso di impianti 852/2004 o 853/2004 che hanno

anche il riconoscimento o la registrazione ai sensi del reg (CE) 1069/2009 è richiesta una cella frigorifera riservata esclusivamente al deposito dei sottoprodotti animali.

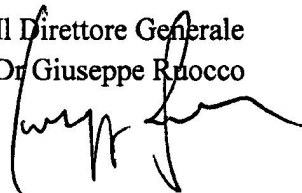
Si rammenta che un'attività disciplinata dai regolamenti comunitari (CE) 852/2004 o (CE) 853/2004 che immagazzina, **per finalità diverse dalla produzione di esche da pesca**, anche i sottoprodotti della pesca generati da altre imprese alimentari, oltre ai propri, è tenuta a riconoscersi come magazzinaggio ai sensi del reg. (CE) 1069/2009, art. 24, lettera i) oppure lettera h), nel caso in cui oltre al deposito vengano effettuate le operazioni previste all'allegato IX, capo II del regolamento (UE) 142/2011, quali la refrigerazione o il congelamento. In ogni caso, l'eventuale attività di magazzinaggio deve essere fisicamente e funzionalmente separata dai locali riconosciuti o registrati per la produzione di alimenti.

Si ricorda, infine, che per ogni attività relativa alla gestione dei sottoprodotti di origine animale all'interno di un impianto 852/2004 o 853/2004, l'operatore del settore alimentare deve essere sempre in grado di dimostrare un'adeguata separazione tra i prodotti che sono destinati al consumo umano e quelli che ricadono nella normativa sui sottoprodotti di origine animale, nonchè rispettare i requisiti di cui all'allegato IX, capo II del reg. (UE) 142/2011.

Al fine di prevenire rischi inaccettabili di propagazione di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali, l'autorità competente locale può stabilire ulteriori condizioni sanitarie per l'uso di pesci e di invertebrati acquatici e terrestri come esche da pesca.

Per quanto riguarda **gli operatori che producono le esche utilizzate esclusivamente per la pesca sportiva di pesci selvatici o di allevamento**, contenenti, tra gli ingredienti, sottoprodotti di origine animale quali uova, proteine animali trasformate, olio di pesce, mangime per acquacoltura, si rammenta che tale attività è soggetta a registrazione ai sensi del Reg. (CE) 1069/2009 (sigla *ROTHER* in SINTESI). Le esche da pesca sportiva, confezionate per la vendita all'utilizzatore finale, in attesa di un'armonizzazione europea su questo argomento, e considerato l'impiego per usi finali sicuri, sono ritenute come prodotti che hanno raggiunto l'*end point* e, pertanto, dopo la fabbricazione, possono essere immesse sul mercato nazionale senza restrizioni.

Il Direttore Generale
Dr Giuseppe Ruocco



Ref. Tiziana Serraino
t.serraino@sanita.it

