

Allegato B

Disposizioni igienico sanitarie per la preparazione e somministrazione di alimenti

Articolo 1 (Definizioni)

1. Ai fini delle presenti disposizioni si applicano le seguenti definizioni¹:
 - a. **“alimento”** o **“prodotto alimentare”** qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito all'articolo 6 della direttiva 98/83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEE e 98/83/CE;
 - b. **“legislazione alimentare”**, le leggi, i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale, e la sicurezza degli alimenti in particolare, sia nella Comunità che a livello nazionale; sono incluse tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e anche dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare o ad essi somministrati;
 - c. **“rischio”**, funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo;
 - d. **“pericolo”** o **“elemento di pericolo”**, agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute;
 - e. **“fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione”**, qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi;
 - f. **“produzione primaria”**, tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici;
 - g. **“consumatore finale”**, il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare;
 - h. **“molluschi bivalvi”**: i molluschi lamellibranchi filtratori;
 - i. **“produttore di molluschi bivalvi”**: la persona fisica o giuridica che raccoglie molluschi bivalvi vivi con qualsiasi mezzo in una zona di raccolta allo scopo di trattarli e immetterli sul mercato;
 - j. **“prodotti della pesca”**: tutti gli animali marini o di acqua dolce (ad eccezione dei molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e di tutti i mammiferi, rettili e rane), selvatici o di allevamento, e tutte le forme, parti e prodotti commestibili di tali animali;
 - k. **“prodotti della pesca freschi”**: i prodotti della pesca non trasformati, interi o preparati, compresi i prodotti imballati sotto vuoto o in atmosfera modificata che, ai fini della conservazione, non hanno subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione, inteso a garantirne la conservazione;
 - l. **“prodotti della pesca preparati”**: i prodotti della pesca non trasformati sottoposti ad una operazione che ne abbia modificato l'integrità anatomica, quali l'eviscerazione, la decapitazione, l'affettatura, la filettatura e la tritatura;
 - m. **“prodotti della pesca trasformati”**: i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di prodotti della pesca o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati;
 - n. **“prodotti d'origine animale”**:
 - alimenti di origine animale, compresi il miele e il sangue;
 - molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi destinati al consumo umano;
 - altri animali destinati ad essere forniti vivi al consumatore finale, che vanno trattati conformemente a tale utilizzo;

- o. **“conserve”**: prodotti alimentari confezionati in contenitori ermetici che si mantengono a lungo a temperatura ambiente o a basse temperature (prodotti, sterilizzati, congelati, liofilizzati o addizionati con sostanze conservanti);
- p. **“semiconserve”** Prodotti alimentari conservati la cui stabilità nel tempo, oltre che dal processo di conservazione adottato, è limitata dalle condizioni ambientali (basse temperature, mantenimento in atmosfera controllata);
- q. **“contaminazione”**: la presenza o l'introduzione di un pericolo;
- p. **“acqua potabile”**: l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83/CE del Consiglio, del 3 novembre 1998 recepita con il Dlgs. N.31 del 02 febbraio 2001 e ss.mm.ii., sulla qualità delle acque destinate al consumo umano;
- q. **“confezionamento”**: il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore;
- r. **“imballaggio”**: il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, nonché detto secondo contenitore;
- s. **“commercio al dettaglio”**: la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso”;
- t. **“livello (ambito) locale”**: viene ad essere identificato nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle Province contermini, ciò al fine di non penalizzare le aziende che si dovessero trovare al confine di una unità territoriale e che sarebbero quindi naturalmente portate a vendere i propri prodotti anche nel territorio amministrativo confinante.
- u. **“analisi dei pericoli e punti critici di controllo”**: gli operatori del settore alimentare devono predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point – Analisi dei pericoli e controllo dei punti critici). Le procedure devono prevedere l'identificazione dei pericoli del processo produttivo/operativo, la loro valutazione in relazione alla natura e dimensioni dell'impresa e l'adozione di misure idonee a prevenirli e controllarli. Tali procedure devono essere documentate e registrate al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure previste per il controllo dei pericoli per l'alimento. Tali atti devono essere aggiornati in presenza di variazioni del processo produttivo.
- v. **“degustazione”**: consiste nella somministrazione, anche ai fini promozionali, attuata presso la sede aziendale o al di fuori di essa, di assaggi di prodotti aziendali preparati in precedenza presso la sede dell'azienda, ivi compresa la miscela di vini, senza che siano necessarie, al momento della fornitura al consumatore, ulteriori manipolazioni ed elaborazioni se non la porzionatura, il riscaldamento e l'eventuale conservazione refrigerata e senza che ciò si configuri come la somministrazione di un pasto, seppure di ridotta entità.
- w. **“Nave, imbarcazione, natante”**: qualsiasi costruzione destinata al trasporto per acqua (e quindi abilitata alla navigazione ed iscritta al Registro del compartimento di competenza), anche a scopo di rimorchio, di pesca, di diporto, o ad altro scopo. Le navi si distinguono in maggiori e minori. Sono maggiori le navi alturiere; sono minori le navi costiere, quelle del servizio marittimo dei porti e le navi addette alla navigazione INTERNA.²
- x. **“Galleggiante” “Struttura galleggiante”**: struttura, ancorché posta in acqua e ormeggiata, non iscritta al Registro del compartimento di competenza e quindi non abilitata alla navigazione.
- y. **“Centro di Spedizione”**: stabilimento a terra o galleggiante, riservato al ricevimento, alla rifinitura, al lavaggio, alla pulitura, alla calibratura, al confezionamento e all'imballaggio dei molluschi bivalvi vivi idonei al consumo umano.
- z. **“Centro di depurazione”**: stabilimento comprendente bacini alimentati con acqua marina pulita, in cui i molluschi bivalvi vivi sono collocati per il tempo necessario alla riduzione dei contaminanti affinché diventino idonei al consumo umano.
- aa. **“Piazzola”** spazio dedicato all'ospitalità turistica all'aperto che (art. 41, comma 4 del D.L. n° 69/2013) dove è esclusa l'installazione di manufatti leggeri, anche prefabbricati, e di strutture di qualsiasi genere, quali roulotte, camper, case mobili, imbarcazioni, che siano utilizzati come abitazioni, ambienti di lavoro, oppure come depositi, magazzini e simili, e che non siano diretti a soddisfare esigenze meramente temporanee ancorché siano posizionati, con temporaneo ancoraggio al suolo, all'interno di strutture ricettive all'aperto, in conformità alla normativa regionale di settore, per la sosta e il soggiorno di turisti.

¹ Definizioni tratte da: Reg. (CE) 178/2002, Reg. (CE) 852/2004, Reg. (CE) 853/2004.

Articolo 2
(Segnalazione certificata di inizio attività e variazione di attività)

1. L'operatore che intende avviare attività di ittiturismo che preveda la somministrazione e/o la cessione al consumatore finale (reg. Ce 178/2004) di alimenti e bevande, ivi comprese la degustazione di prodotti aziendali, è tenuto a notificare lo svolgimento di tale attività ai sensi del Regolamento CE 852/2004 tramite presentazione di S.C.I.A. (Segnalazione Certificata di Inizio Attività).
2. La S.C.I.A. ai fini della registrazione (art. 6 Reg. CE 852/2004) avviene:
 - tramite SUAP, con la procedura prevista dalla Deliberazione della Giunta della Regione Liguria n. 476 del 16/6/2017, al Dipartimento di Prevenzione della A.S.L. competente per territorio se l'attività si svolge a terra o su galleggianti;
 - all'USMAF con le modalità previste dal MISAN.Con la presentazione della SCIA ai fini della registrazione, l'operatore autocertifica il possesso dei requisiti igienico – strutturali previsti dalla vigente normativa.
3. La S.C.I.A qualora comprenda l'utilizzo di galleggianti deve essere accompagnata dalla planimetria del galleggiante, dalla documentazione attestante l'avvenuta cancellazione dal registro Navale, ove già iscritto, nonché dall'autorizzazione della competente autorità marittima circa gli usi richiesti.
4. Ogni modifica significativa successiva all'inizio dell'attività è soggetta a contestuale integrazione della S.C.I.A ai sensi del Regolamento CE 852/2004, come previsto nella parte II del modulo della S.C.I.A ai fini della registrazione (Notifica delle variazioni successive all'inizio attività) di cui alla suddetta DGR 476/2017.
5. Salvo diverse disposizioni l'inizio dell'attività può coincidere con la presentazione della SCIA.

Articolo 3
(Locali e spazi dedicati alla somministrazione di pasti)

1. Nell'ambito delle strutture per lo svolgimento dell'attività di ittiturismo deve essere individuato un locale di somministrazione di dimensioni proporzionali al numero dei coperti consentiti, con aerazione sufficiente e dotato di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, di altri animali e di insetti, ove necessario.
2. Nei casi in cui non si disponga di un locale per la somministrazione, è consentito l'uso di spazi esterni prossimi ai locali di preparazione, adeguatamente protetti da intemperie e da pericoli di contaminazione.
3. I pasti, le colazioni e le merende in nessun caso possono essere consumati all'interno della cucina o del laboratorio.
4. Le strutture galleggianti, utilizzate per la somministrazione di pasti, devono essere conformi ai requisiti di cui al Regolamento (CE) n. 852/2004, Allegato II, cap. I, salvo per i locali di preparazione dei pasti eventualmente presenti sul galleggiante stesso disciplinati ai sensi del successivo art. 5.
5. Per quanto non espressamente specificato si rimanda al Reg. CE 852/2004 allegato II e successive modificazioni.

Articolo 4
(Degustazione prodotti aziendali)

1. La degustazione dei prodotti aziendali è consentita in area distinta dal laboratorio e dalla cucina, anche in spazi all'aperto o nell'ambito di manifestazioni al di fuori dell'azienda, in quest'ultimo caso previa notifica come previsto dalla DGR 476/2017.
2. In ogni caso e soprattutto quando venga utilizzato uno spazio all'aperto, i prodotti alimentari devono essere protetti in modo da evitare i rischi di contaminazione.
3. Per la preparazione degli alimenti per le degustazioni possono essere utilizzati il laboratorio aziendale, la cucina individuata ai sensi delle presenti disposizioni.
4. Dovrà essere previsto l'utilizzo di stoviglie monouso o di attrezzature idonee al lavaggio delle stoviglie destinate alla degustazione. Devono essere assicurate, se necessario, corrette modalità di trasporto, conservazione ed esposizione nel rispetto dei principi e delle norme di corretta prassi igienica.

Articolo 5
(Locali dedicati alla preparazione dei pasti)

1. Nell'azienda di ittiturismo che prevede, fra l'altro, attività di somministrazione di alimenti, i locali destinati alle preparazioni degli alimenti stessi possono:
 - a) a terra, **con il limite di 10 posti a tavola, coincidere con la cucina domestica**, intesa come cucina di un immobile che deve possedere le caratteristiche di cui all'articolo 4 delle "Nuove disposizioni attuative per l'esercizio delle attività di ittiturismo".
Per quanto non espressamente previsto dal succitato articolo 4 delle Nuove disposizioni attuative, dovranno essere posseduti i requisiti previsti dalle disposizioni contenute nella normativa vigente e nei regolamenti edilizi e di igiene per i locali ad uso abitativo.
 - b) a bordo di imbarcazioni e galleggianti, **con il limite di 10 posti a tavola, coincidere con la cucina di bordo**.
In tale casistica la preparazione dei pasti a bordo di strutture galleggianti deve avvenire durante la giornata della loro somministrazione, risultando preclusa la preparazione con largo anticipo di semilavorati complessi, quali ad esempio ripieni e semiconserve, fatta eccezione per quanto previsto dall'art. 6, comma 1.
Entrambe le tipologie di locale dovranno essere in possesso dei requisiti minimi previsti dal reg. Ce 852/2004 allegato II capitolo III.
2. L'azienda di ittiturismo che prevede l'attività di preparazione e somministrazione di pasti **per un numero superiore a 10 posti a tavola** dovrà essere dotata di **specifico locale cucina** rapportato al numero di pasti preparati, ben areato e illuminato, anche ubicato su struttura galleggiante purché in possesso dei requisiti specifici previsti dall'Allegato II capitoli I e II del Regolamento CE 852/04 e da quanto indicato nelle presenti disposizioni. Tale locale può essere utilizzato dall'imprenditore anche per la preparazione di pasti per autoconsumo.
3. Si precisa che in ogni caso i pasti destinati all'ittiturismo dovranno essere preparati in momenti temporalmente distinti dalla preparazione dei pasti da parte dell'imprenditore per l'autoconsumo. Si consiglia di adottare misure che garantiscano la separazione dei due preparati.

Articolo 6
(Trasformazione di prodotti ittici nell'ambito dell'ittiturismo)

1. Qualora l'attività ittituristica preveda la somministrazione di alimenti, è consentita la trasformazione di un limitato quantitativo di prodotti ittici destinati **alla vendita diretta al consumatore finale (reg. CE178/04)**.
2. Nella cucina domestica, in possesso dei requisiti di cui al precedente articolo 5, comma 1, è **consentita la salagione di 50 kg/settimana complessivi** di prodotto fresco (acciuoghe, sardine, ecc).
3. Nel locale cucina, in possesso dei requisiti di cui al precedente articolo 5, comma 2 è consentita, oltre a quanto previsto al comma 2, la **preparazione in quantità non superiori a 50 Kg/settimana di prodotti freschi della pesca**, dell'acquacoltura e molluschi bivalvi.
4. **Le lavorazioni dovranno essere svolte rigorosamente in tempi separati tra di loro e dalla preparazione e cottura dei pasti.**
5. **Ogni ciclo di preparazione dovrà essere preceduto e seguito da accurato lavaggio e disinfezione delle superfici, suppellettili ed altra attrezzatura utilizzata.**
6. I limiti indicati nei commi 2 e 3, non si applicano alla lavorazione dei prodotti destinati alla somministrazione nell'ambito dell'attività di ittiturismo.

² artt. 136 e 137 Codice della Navigazione

Articolo 7 (Locali adibiti a servizi igienici)

1. I locali adibiti a servizi igienici non comunicano direttamente con i locali adibiti a produzione, preparazione, confezionamento, somministrazione, stoccaggio e vendita di alimenti e bevande e sono dotati di:
 - a. pareti e pavimenti disinfettabili;
 - b. fornitura di acqua potabile, calda e fredda;
 - c. lavelli provvisti di comando non manuale, distributori automatici di sapone e di sistema igienico di asciugatura.
2. Devono essere a disposizione separatamente:
 - a. servizi igienici funzionali al locale cucina in uso agli operatori alimentari;
 - b. servizi igienici funzionali alla sala di ristorazione e/o all'area attrezzata ad uso degli avventori.
3. Qualora i locali destinati alla preparazione di pasti siano quelli identificati all'art. 5, comma 1, lett. a) e b), il servizio di cui al secondo comma, lettera a), può essere identificato con quello in dotazione all'abitazione dell'imprenditore ittico, o con un altro, purché ragionevolmente vicino all'area attrezzata per la preparazione dei pasti.
4. I servizi di cui al comma 2, lettera b), possono identificarsi con quelli delle camere solo nel caso in cui si somministrino pasti unicamente agli ospiti alloggiati e che queste siano ragionevolmente vicine alla sala da pranzo.
5. Nel caso di utilizzo esclusivo di galleggianti il requisito di cui al Regolamento (CE) n. 852/2004, Allegato II, cap. I, punto 3*, si intende soddisfatto qualora nell'area di ormeggio sussista la possibilità di utilizzare servizi igienici per il personale idoneamente attrezzati, formalmente nella disponibilità dell'imprenditore ittico e posti sotto il suo diretto controllo.
6. In caso di somministrazione rivolta anche ad ospiti non alloggiati è necessaria la predisposizione di specifici servizi igienici per gli avventori. Questi devono essere ragionevolmente vicini all'area attrezzata per la somministrazione.
7. In presenza di un edificio d'epoca e ai sensi della L.R. 37/2007 art 5 commi 8 e 9:

“8.Le prescrizioni tecniche per il superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche si applicano per le strutture agrituristiche/ittituristiche, limitatamente ai casi di nuovi edifici, nella ristrutturazione di interi edifici e di ristrutturazione parziale di edifici già adeguati, nel rispetto delle vigenti normative in materia.

Negli interventi di ristrutturazione edilizia di interi edifici, il Comune, in sede di rilascio del relativo titolo edilizio, può consentire la deroga alla normativa sull'abbattimento delle barriere architettoniche (DM 236/1989), qualora non sia possibile il suo rispetto in relazione agli elementi strutturali ed impiantistici del fabbricato, nonché qualora si sia in presenza di fabbricati di particolare pregio architettonico”.
8. Eventuali ulteriori deroghe potranno essere valutate dal SUAP del Comune che riceve la SCIA, in relazione alla tipologia e all'ubicazione dei locali.

Articolo 8 (Locali adibiti a spogliatoio)

1. Per l'attività di produzione, preparazione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, è necessaria la presenza all'interno dell'attività di ittiturismo di installazioni adeguate adibite a spogliatoio, che possono coincidere con l'antibagno del servizio igienico previsto dall'art. 7, secondo comma lettera b) opportunamente attrezzate con armadietti a doppio scomparto lavabili e disinfettabili.
 2. Qualora le caratteristiche strutturali o gli spazi a disposizione non consentano l'individuazione di uno specifico locale, può essere ritenuta sufficiente un'area adeguatamente separata all'interno di uno spazio polifunzionale.
- E' fatto divieto di utilizzare a tale scopo locali di produzione, trasformazione o manipolazione degli alimenti.

*Deve essere disponibile un sufficiente numero di gabinetti, collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.

3. Qualora la cucina domestica o quella della struttura galleggiante venga utilizzata come locale di preparazione pasti ai sensi dell'articolo 5, comma 1, e il locale sia riconducibile all'interno dell'abitazione dell'operatore di ittiturismo, o della struttura galleggiante si possono utilizzare come spogliatoio anche locali dell'abitazione stessa o della struttura galleggiante, purché diversi da quelli destinati all'alloggio degli ospiti nonché da quelli previsti per gli avventori non alloggiati.

Articolo 9 (Rifornimento Idrico)

1. Per quanto indicato dal Cap VII dell'allegato II del Reg CE 852/2004 dovrà essere garantito all'interno dell'attività di ittiturismo il rifornimento di acqua potabile destinata al consumo umano rispondente ai parametri individuati dal D.Lvo 2 febbraio 2001 n. 31.

Articolo 10 (Autocontrollo e procedure)

1. Gli operatori dell'ittiturismo predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP ai sensi dell'art. 5 del Regolamento CE 852/2004.
2. La/le procedura/e di cui al comma precedente riguardano almeno i seguenti aspetti:
 - a. pulizia e disinfezione;
 - b. disinfestazione/derattizzazione;
 - c. formazione del personale;
 - d. congelazione/scongelaione degli alimenti (ove effettuata);
 - e. confezionamento sottovuoto degli alimenti (ove effettuato);
 - f. preparazione di prodotti preparati e trasformati, conserve e semi-conserve comprensive dei trattamenti applicati ai fini del controllo dei rischi microbiologici;
 - g. igiene e comportamento del personale;
 - h. rifornimento idrico;
 - i. ritiro dal mercato dei prodotti non conformi (ove necessario);
 - j. gestione rifiuti alimentari;
 - k. Gestione e somministrazione dei prodotti della pesca crudi o praticamente crudi;
 - l. Gestione e conservazione delle preparazioni anticipate fresche o congelate, anche ai fini della definizione dei termini di conservazione.
3. Deve inoltre essere garantita la tracciabilità dei prodotti alimentari.
4. Qualora la lavorazione sia finalizzata alla vendita diretta al consumatore, sui prodotti confezionati deve essere apposta un'etichetta come previsto dalla normativa vigente in materia di **etichettatura**.

Articolo 11 (Preparazione e somministrazione dei prodotti della pesca e/o dell'acquacoltura da consumarsi crudi o praticamente crudi)

1. Gli operatori:
 - a. **non devono accettare o utilizzare prodotti contaminati**, o prodotti della pesca e/o acquacoltura che si può ragionevolmente presumere che siano contaminati da parassiti;
 - b. devono eseguire **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 devono sottoporre 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 devono assicurarsi 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 devono provvedere a:
 - a. **abbattere rapidamente i prodotti ittici al cuore del prodotto** ad una **temperatura di almeno - 20 °C per 24 ore**, o in alternativa a **-35 °C per 15 ore**, 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 di almeno **-18°**, 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. **osservare i tempi di conservazione dei prodotti** della pesca e/o acquacoltura, derivati da pesci pinnati e da molluschi cefalopodi e sottoposti a trattamento preventivo di congelamento, determinati in funzione delle specifiche esigenze d'uso e del frequente e ragionevole rinnovamento delle scorte ed indicativamente individuabili in giorni dieci. Oltre tale termine, il prodotto deve intendersi "congelato" a tutti gli effetti, e pertanto oggetto delle previste disposizioni in materia di informazione al consumatore;
 - d. procedere allo scongelamento preferibilmente mediante l'esposizione in impianto frigorifero in grado di mantenere condizioni di bassa temperatura corrispondente a quella del ghiaccio di fusione (+ 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. E' comunque vietato lo scongelamento a temperatura ambiente;
 - e. **utilizzare i prodotti della pesca e/o acquacoltura scongelati entro 24 ore senza ricongelare.**
4. L'operatore predispone, attua e mantiene una specifica **procedura documentata** 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, ed in particolare per:
 - i prodotti della pesca da consumarsi crudi o praticamente crudi;
 - 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**, deve essere espressamente indicato sul menù che i prodotti della pesca e/o acquacoltura da consumarsi crudi o praticamente crudi sono stati sottoposti ai trattamenti specifici previsti dai regolamenti comunitari. Per corretta informazione sul trattamento può essere utilizzata la dicitura: **"conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) n. 853/2004, all. III, sezione VII capitolo 3, lettera D, punto 3"**. Così come indicato all'art.68 del Reg. (UE) n. 404/2011 sui tali prodotti della pesca e dell'acquacoltura, precedentemente congelati per ragioni di sicurezza sanitaria, nel menù non è necessario indicare il termine "scongelato".

Qualora la conservazione superi i 10 giorni, è necessario indicare nel menù che i prodotti ittici utilizzati sono "congelati".

Articolo 12

(Conservazione e somministrazione di molluschi bivalvi vivi)

1. I **molluschi bivalvi vivi** devono essere conservati in frigorifero o banchi espositori realizzati in materiali impermeabili, lavabili e disinfettabili, corredati da dispositivi idonei ad evitare il contatto con l'acqua intercalare ceduta.
2. Gli impianti di cui al punto precedente devono garantire la conservazione alla temperatura eventualmente indicata dal produttore e comunque i molluschi bivalvi devono essere mantenuti vivi e vitali sino al consumo; la temperatura raccomandata è +4/+6 °C.
3. **E' vietata ogni forma di reimmersione o di aspersione con acqua.**
4. Le etichette apposte dal produttore su ogni confezione o imballaggio di molluschi bivalvi vivi utilizzati nell'attività

di ittiturismo devono essere conservate per almeno 60 giorni.

5. Le norme del presente articolo si applicano anche agli echinodermi (**ricci di mare**), tunicati (**limoni di mare**) e gasteropodi (**lumachini, murici, ecc.**) vivi con eccezione di quanto previsto ai commi 4 e 5 del presente articolo.

Articolo 13 (Congelazione/scongelaione degli alimenti)

1. L'attività di congelamento di prodotti alimentari di origine animale e vegetale, intesa come modalità di conservazione di alimenti mediante l'impiego del freddo, è consentita a condizione che:
 - a. il piano di autocontrollo aziendale preveda una specifica procedura di congelazione e scongelazione con riferimenti alle buone pratiche di gestione della stessa;
 - b. l'ittiturismo sia dotato di attrezzature specificatamente dedicate che garantiscano il raggiungimento della temperatura di congelazione (indicativamente -18°C a cuore del prodotto) e il mantenimento con attrezzature idonee;
 - c. gli alimenti congelati siano protetti tramite confezionamento con materiale appropriato quale sacchetti, film plastici, contenitori, ecc. il cui uso è consentito per gli alimenti mantenuti a basse temperature; le confezioni riportino almeno la denominazione del prodotto, la data di congelazione, la provenienza;
 - d. L'utilizzo di alimenti congelati nella preparazione dei pasti deve essere espressamente indicato nel menù.
2. Indicativamente per i prodotti della pesca e/o acquacoltura è necessario rispettare le seguenti indicazioni:
 - a. **osservare i tempi di conservazione dei prodotti congelati**, determinati in funzione delle specifiche esigenze e del frequente e ragionevole rinnovamento delle scorte ed indicativamente individuabili in **due mesi**;
 - b. procedere allo scongelamento preferibilmente mediante l'esposizione in impianto frigorifero in grado di mantenere condizioni di bassa temperatura corrispondente a quella del ghiaccio di fusione (2 °C). A tal fine è opportuno provvedere ad estrarre i prodotti 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 nei loro involucri protettivi al fine di evitare un eccessivo dilavamento. E' comunque vietato lo scongelamento direttamente dal congelatore a temperatura ambiente.
 - c. **Utilizzare i prodotti scongelati entro 24 ore senza ricongelare.**
3. Per tutti gli altri prodotti utilizzati è opportuno che siano rispettati i seguenti tempi massimi di conservazione:
 - carni: **bovine 9 mesi, suine 4 mesi, vitello 6 mesi; pollame 6 mesi, coniglio 4 mesi;**
 - frattaglie: **3 mesi;**
 - ortaggi, legumi: **12 mesi;**
 - pasta fresca: **2 mesi;**
 - dolci cotti: **3-4 mesi.**

Articolo 14 (Confezionamento sottovuoto)

1. L'attività di conservazione degli alimenti tramite la tecnica del sottovuoto è consentita a condizione che:
 - a. vi siano le attrezzature idonee;
 - b. il piano di autocontrollo aziendale preveda una specifica procedura;
 - c. i prodotti alimentari siano confezionati con materiale appropriato consentito per gli alimenti e riportanti sulla confezione almeno la denominazione del prodotto, la data di confezionamento, la provenienza, la data di scadenza come previsto dal piano di autocontrollo.

Articolo 15 (Formazione)

1. Il **titolare dell'ittiturismo**, in quanto responsabile della elaborazione e della gestione delle procedure di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del Reg CE 852/2004, e gli **addetti alla manipolazione** degli alimenti devono essere in possesso di adeguata e documentata formazione in materia di sicurezza alimentare somministrata ai sensi della D.G.R. n. 793/2012.

Articolo 16
(Trattamento scarti)

1. Per quanto riguarda il trattamento dei rifiuti, all'attività di somministrazione prevista nell'ambito dell'ittiturismo si applicano le norme previste dal regolamento 852/04.