

SCHEMA TECNICA A9

Prodotti della pesca, dell'acquacoltura e prodotti derivati: produzione, lavorazione e vendita

Vengono individuati come prodotti inseriti nel paniere delle “*Piccole Produzioni Locali (PPL) venete*” relativamente ai prodotti della pesca e derivati:

- i prodotti primari (prodotto intero);
- i prodotti preparati (prodotto squamato e/o filettato);
- i prodotti trasformati (prodotto affumicato, essiccato, cotto).

Sono esclusi dalle “*PPL venete*” i molluschi bivalvi e gli altri prodotti della pesca a cui si applica la sez. VII dell’Allegato III del Reg (CE) n. 853/04.

Tutto il prodotto primario può essere destinato alla produzione di “*PPL venete*”.

I prodotti primari da destinare alla vendita o alla preparazione o trasformazione devono provenire da

- N. aziende di acquacoltura estensiva;
- O. aziende di vallicoltura tradizionale;
- P. aziende di allevamento convenzionale (con somministrazione di mangime e densità elevate);
- Q. piccola pesca professionale in acque dolci, lagunari e marittime se effettuata con sistemi ecocompatibili e rispettosi dell’ambiente, quali reti fisse, trappole fisse e ami.
- R. pesca/raccolta con attrezzature tradizionali in concessione demaniale quali bilance da pesca con capanno.

Per quanto riguarda gli allevamenti convenzionali, di cui al punto 3, devono essere rispettati i seguenti criteri:

- identificazione in modo certo dei soggetti e/o delle vasche destinati alla produzione PPL per tutto il ciclo produttivo;
- il ciclo di produzione, nell’allevamento aderente al progetto, deve comprendere interamente il ciclo di ingrasso e deve durare almeno un anno.

Il prodotto primario, dopo la pesca o il prelievo dall’allevamento, deve essere sottoposto a cernita e/o lavorazione nel più breve tempo possibile. Fino alla lavorazione deve essere mantenuto in ghiaccio in idonei contenitori chiusi.

Per i prodotti ittici “*PPL venete*”, non è previsto il congelamento come forma di conservazione. I molluschi cefalopodi possono essere sottoposti a congelamento per favorire la tenerezza delle carni. L’abbattimento della temperatura fino a -18 °C, o inferiore, deve avvenire nel minore tempo possibile con adeguato abbattitore. Per l’eventuale congelamento va predisposta idonea procedura che riporti le modalità e i parametri di processo adottati (tempi, pezzature, la tipologia di prodotto –intero, eviscerato, porzionato-, contenitori utilizzati). La procedura deve essere inserita nella relazione tecnica da allegare alla richiesta di per l’adesione al progetto Per i molluschi cefalopodi congelati e commercializzati nell’ambito del progetto PPL venete i tempi di conservazione devono essere inferiori a 3 mesi per prodotto intero eviscerato e a 6 mesi per le altre tipologie di prodotto; tali prodotti non possono essere scongelati prima della vendita.

I prodotti affumicati devono essere affumicati a caldo (per le “*PPL venete*” non è prevista l’affumicatura a freddo).



ETICHETTATURA:

Nell'etichettatura dei prodotti devono essere riportate oltre alle indicazioni di cui alla parte generale relativa agli obblighi dell'operatore le seguenti:

- per il prodotto primario la data di produzione e, se allevato, il tipo di allevamento (estensivo, vallicoltura tradizionale, convenzionale);
- per il prodotto pescato, anche in acque dolci, devono essere indicati il luogo geografico di pesca (fiume, lago, laguna, canale o area marina) e il metodo di produzione (tramaglio, nasse, bertovello etc.);
- per il prodotto preparato e trasformato devono essere indicate la data di produzione e quella della fine della lavorazione.

Per data di produzione deve intendersi la data di estrazione del prodotto dall'acqua per l'avvio alla vendita o lavorazione. Per fine della lavorazione deve intendersi la fine dell'intero ciclo lavorativo (quando il prodotto è pronto per la vendita).

- data di congelamento per i cefalopodi.

Al fine di bonificare il prodotto dall'avventuale presenza di larve di anisakis deve essere effettuato il congelamento dello stesso qualora venga consumato crudo o non completamente cotto (bonifica sanitaria). Qualora l'operazione di bonifica sanitaria del prodotto venga effettuata dall'operatore, prima della vendita, ne deve essere data informazione scritta; in caso contrario deve essere riportata la seguente dicitura: "In caso di consumo crudo, marinato o non completamente cotto il prodotto deve essere preventivamente congelato per almeno 96 ore a -18 °C in congelatore domestico contrassegnato con tre o più stelle".

L'adesione al progetto "PPL venete" non pregiudica l'obbligo di osservare eventuali altre norme previste per il prelievo o la commercializzazione dei prodotti ittici se e ove previste (es. misure minime, tempi di sospensione della pesca, periodi di riproduzione, divieti locali etc.)

ALCUNI METODI DI STORDIMENTO UTILIZZABILI PER I PESCI

METODO	SPECIE
ANNOCCAMENTO (colpo in testa)	TUTTE LE SPECIE
IMMERSIONE IN ACQUA E GHIACCIO	SPECIE DI ACQUA CALDA-TEMPERATA
METODI ELETTRICI	TUTTE LE SPECIE
ASFISSIA	TUTTE LE SPECIE

