

INDICE

1. Premessa	1
2. Introduzione	2
3. I regolamenti del Pacchetto igiene ed il settore ittico	4
4. Quali responsabilità per gli operatori del settore ittico?	6
4.1 <i>Tracciabilità della filiera ittica</i>	6
5. La produzione ittica primaria	9
5.1 <i>Il certificato di cattura</i>	9
5.2 <i>Il documento di sbarco</i>	11
6. La produzione ittica post-primaria	12
6.1 <i>Commercio all'ingrosso presso i mercati ittici, impianti per le aste e depositi riconosciuti, industria di trasformazione.</i>	12
6.2 <i>Commercio al dettaglio di prodotti ittici, molluschi e crostacei</i>	14
7. L'etichettatura dei prodotti ittici dal mare alla tavola	15
7.1 <i>Denominazione commerciale</i>	16
7.2 <i>Denominazione scientifica</i>	16
7.3 <i>Metodo di produzione</i>	16
7.4 <i>Zona di cattura</i>	17
7.5 <i>Etichettatura e vendita di molluschi bivalvi vivi</i>	18
7.6 <i>Vendita prodotti ittici decongelati</i>	20
8. Trasporto e conservazione	20
8.1 <i>Trasporto e conservazione dei prodotti della pesca</i>	20
8.2 <i>Trasporto e conservazione dei molluschi bivalvi vivi</i>	21
9. I sistemi di gestione per la sicurezza dei prodotti ittici	23
9.1 <i>Programma prerequisito (PPR)</i>	23
9.2 <i>Il sistema HACCP</i>	23
10. I controlli microbiologici dei prodotti ittici ed il Regolamento CE 2073/2005	26
10.1 <i>Aspetti applicativi del regolamento CE 2073/2005 per i prodotti ittici</i>	27
11. Quali responsabilità per l'autorità competente per i controlli ufficiali? L'analisi del rischio. 30	
11.1 <i>Il nuovo approccio per i controlli ufficiali: perché l'audit</i>	31
11.2 <i>L'audit nel settore ittico: i prerequisiti ed il sistema di autocontrollo (HACCP)</i>	32
13. Gestione delle non conformità	34
Allegato I- Documento di rintracciabilità	37