



MERCATI ITTICI ALL'INGROSSO

REGIONE DEL VENETO



ULSS3
SERENISSIMA

Az. ULSS 3 Serenissima

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti Origine Animale
e Derivati - SVET-B | Dipartimento di Prevenzione

09



1. I MERCATI ITTICI DI VENEZIA E CHIOGGIA

Sulla laguna di Venezia si affacciano i mercati ittici all'ingrosso di Venezia e di Chioggia, tra i più importanti d'Italia.

Due mercati storici

Il Mercato ittico di Venezia è situato presso l'isola del Tronchetto dal 1960, quello di Chioggia è stato inaugurato nel 1960 sull'isola Cantieri.

Sono strutture con Riconoscimento Comunitario (bollo CE) in cui confluiscono non solo il pescato dell'alto Adriatico, ma anche una vastissima gamma di prodotti ittici trasformati e conservati di provenienza nazionale ed estera, che vengono commercializzati e distribuiti attraverso questi Mercati in tutto il Paese.

Le contrattazioni avvengono tramite "asta" con due tornate di vendita, una in orario notturno e l'altra nel pomeriggio.

I prodotti

Pescato fresco: pesci, molluschi e crostacei provenienti ogni giorno dall'alto Adriatico.

Prodotti ittici freschi e d'allevamento, congelati e surgelati, conservati variamente trasformati, preparati e confezionati (affumicati, essiccati, salati, sottovuoto), di provenienza nazionale ed estera.



2. GESTIONE DEI CONTROLLI

I controlli mirano a garantire la qualità igienico-sanitaria dei prodotti commercializzati, a tutela della sicurezza del consumatore.

Chi fa i controlli

I controlli sui prodotti ittici commercializzati sono effettuati dai Veterinari e dai Tecnici della Prevenzione dell'AULSS3.

Le attività di controllo sono coordinate dal Direttore del Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale.

Attività di ispezione e vigilanza

- Condizioni di igiene della commercializzazione dei prodotti ittici
- Requisiti di freschezza delle specie ittiche con esame ispettivo visivo e/o analisi mirate
- Rintracciabilità ed etichettatura
- Prelievo di campioni programmati e caso sospetto
- Controllo parassiti
- Controlli e/o prelievi disposti da altri Organi Ufficiali
- Sistemi di allerta nazionali e comunitari
- Prelievo di campioni per il Piano Regionale di Controllo (PRIC)
- Audit su requisiti strutturali e buone prassi igieniche
- Piani HACCP e procedure in autocontrollo, verifica automezzi utilizzati



3. FRESCHEZZA DEI PRODOTTI

I prodotti ittici freschi sono rapidamente deteriorabili a causa della struttura e della composizione chimica dei tessuti. La qualità del pesce dipende soprattutto dalla temperatura di conservazione che incide in modo significativo sull'attività batterica che porta alla degradazione dell'alimento.

Caratteristiche di freschezza

| | |
|--------------------|--|
| Consistenza | Da soda nel pesce freschissimo a flaccida in quello non più fresco |
| Pelle/Muco | Pigmentazione viva cangiante con muco trasparente nel pesce freschissimo, decolorata con muco lattiginoso, opaco in quello stantio |
| Occhio | Da convesso con pupilla brillante, a concavo con pupilla opaca, grigiastria |
| Branchie | Da rosso scuro, senza muco, a giallognole maleodoranti con muco lattiginoso |
| Opercoli | Da argentati a giallognoli |
| Odore | Da salso a putrido |

I parametri di freschezza e vitalità dei **molluschi bivalvi** sono l'odore salso e le valve chiuse che oppongono resistenza all'apertura. Questi molluschi bivalvi devono riportare in etichetta la dicitura: *"I molluschi bivalvi devono essere vivi e vitali all'atto della vendita"*.

L'apertura delle valve con fuoriuscita di liquido maleodorante è indice di un prodotto non più destinabile al consumo umano.



4. DAL MARE ALLA TAVOLA

L'attività di vigilanza e controllo viene svolta dai medici veterinari e dai tecnici della prevenzione in tutte le fasi di passaggio dei prodotti della pesca attraverso il mercato ittico.

a) Sbarco e scarico

I controlli in questa fase riguardano: requisiti igienico-sanitari (verifica ghiacciatura, temperature, integrità delle confezioni, corretta manipolazione) e formali (documentazione di accompagnamento, etichettatura) in grado di assicurare la tracciabilità del prodotto.

b) Esposizione e astatura

In questa fase hanno luogo tutti i controlli previsti inclusa l'attività di campionamento in applicazione di specifiche programmazioni e indicazioni regionali, nazionali e comunitarie.

c) Operazioni di carico

Durante le operazioni di carico si controllano: i documenti di accompagnamento, la correttezza delle informazioni riportate in etichetta, l'idoneità dei mezzi di trasporto.

d) Invenduto

L'invenduto viene stoccato nelle celle annessi al Mercato in attesa dell'asta successiva; i controlli includono la verifica delle condizioni igienico-sanitarie e del rispetto delle temperature per tipologia di prodotto (fresco refrigerato, congelato).

UN SETTORE DI PUNTA DELL'ALIMENTARE VENETO

I Mercati di Venezia e Chioggia rappresentano una realtà consolidata nel settore ittico con un fatturato e volumi di commercializzato che da soli rappresentano oltre il 50% del valore dell'intero comparto veneto.

Alla gestione dei Mercati partecipano **molteplici figure** che insieme garantiscono la qualità e sicurezza dei prodotti ittici:

- Comuni
- Direzione Mercatale (Ente gestore del Mercato, nella figura del Direttore)
- Servizio Veterinario AULSS
- Istituto Zooprofilattico
- Agenzia regionale per la prevenzione e la protezione ambientale
- UVAC (Uffici Veterinari Adempimenti Comunitari)/PIF (Punti di Ispezione Frontaliera)
- Guardia di Finanza
- Capitaneria di Porto
- Comando dei Carabinieri
- Pescatori
- Commissionari astatori titolari di posteggi di vendita
- Commercianti titolari di box annessi al Mercato Ittico
- Operatori commerciali accreditati
- Consumatori privati con accesso in orari stabiliti

