COMUNE DI PORTO CESAREO
PROVINCIA DI LECCE

REGOLAMENTO PER L'UTILIZZO DEL PUNTO DI SBARCO DEL PESCATO DELLA RIVIERA DI PONENTE

Approvato con Delibera di Consiglio Comunale n.__17__del_22.03.2024

REGOLAMENTO
PER L'UTILIZZO DEL PUNTO DI SBARCO PRESSO DELLA RIVIERA DI PONENTE

ART. 1 FINALITA' E AMBITO

1. Il presente regolamento disciplina la gestione del Punto di sbarco del pescato della Riviera di Ponente, nonché le modalità di utilizzo dello stesso, allo scopo di:

    - assicurare la parità tra gli operatori, l'economicità nella gestione del prodotto ittico, garantendo il rispetto delle normative di settore e la qualità del prodotto, e soprattutto per garantire la tutela dei consumatori;

    - assicurare lo svolgimento delle operazioni di controllo da parte dell'Autorità sanitaria competente e il conferimento del prodotto in sicurezza.

2. Il Punto di sbarco è ubicato nella Riviera di Ponente, come individuato nella planimetria allegata al presente Regolamento.

3. Il Punto di sbarco presso la riviera di Ponente potrà essere utilizzato per consentire alle unità adibite alla "piccola pesca" di lunghezza non superiore ai 12 metri, come esclusivamente risultante dalla licenza di pesca, di sbarcare il pescato in sicurezza igienico sanitaria e eventualmente effettuare la vendita diretta del pescato di giornata (filiera corta), ormeggiando le imbarcazioni ai pontili in esso presenti.

ART. 2
GESTIONE DEL PUNTO DI SBARCO DEL PESCATO

1. Il Punto di sbarco del pescato sarà gestito da ditta/società/cooperativa a cui verrà affidato tramite adeguata procedura selettiva di evidenza pubblica.

ART. 3
ORARIO DI APERTURA DEL PUNTO DI SBARCO DEL PESCATO

1. L'ormeggio delle unità della "piccola pesca" è consentito, per le esclusive finalità previste dal presente regolamento e con i seguenti orari di ormeggio:

    a) dal 1° giugno al 30 settembre, dalle ore 07.00 alle ore 13.00 di ogni giorno, festivi compresi, salvo che per quelle unità da pesca per le quali sono previste giornate di fermo obbligatorio; si dispone la reperibilità in caso di necessità di apertura in orario pomeridiano;

    b) dal 1° ottobre al 30 maggio, dalle ore 07.00 alle ore 12.00, di ogni giorno, festivi compresi, salvo che per quelle unità da pesca per le quali sono previste giornate di fermo obbligatorio; si dispone la reperibilità in caso di necessità di apertura in orario pomeridiano;

2. I suddetti orari devono intendersi riferiti a ogni singola giornata, festivi compresi, salvo che per quelle unità da pesca per le quali sono previste giornate di fermo obbligatorio, in relazione alle quali il prodotto ittico vendibile non abbia le caratteristiche di "pescato di giornata", intendendosi per tale quello pescato nelle ultime 12 ore.

3. Al termine dei suddetti orari le imbarcazioni da pesca devono lasciare la zona di vendita, verificando che sia sgombra da ogni attrezzatura e che le banchine siano lasciate in perfette condizioni igieniche, evitando qualsiasi forma di inquinamento del pubblico demanio marittimo e degli adiacenti specchi acquei.

4. È sempre e comunque vietato pulire le reti da pesca all'ormeggio all'interno del Punto di Sbarco del pescato, così come è vietato il getto di qualsiasi materiale o liquido nello stesso e nello specchio acqueo antistante.

5. Negli orari di chiusura è fatto divieto a chiunque di accedere e intrattenersi all'interno

dell’area del Punto di sbarco.

ART. 4
ATTIVITA' DI VENDITA DIRETTA DEL PESCATO DI GIORNATA

1. Fermo restando il prioritario, eccezionale, utilizzo dei pontili del punto di sbarco del pescato per le esigenze connesse all’attività di vendita diretta del pescato di giornata, le competenti Autorità avranno la facoltà di disporre diversamente, per compravate esigenze pubbliche, senza necessità di preavviso.

2. Ai fini del presente regolamento, la vendita diretta del pescato di giornata si qualifica come “fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari”, nel rispetto delle seguenti prescrizioni/condizioni:

a) per fornitura diretta s’intende la cessione senza intermediari al consumatore finale o all'esercente di un esercizio di commercio al dettaglio, di prodotti ittici;

b) per “piccolo quantitativo” nell’ambito dei prodotti della pesca freschi si deve intendere una quantità di pescato, per ogni singola transazione commerciale, fino a un massimo di 30 Kg e fino a un valore di 50 € (escluso iva) ;

c) la quantità massima di prodotto ittico complessivamente commerciabile, per singola unità della“piccola pesca” non può essere superiore a 100 kg. per giornata di vendita;

d) la vendita diretta del pescato di giornata come sopra meglio definita è comunque soggetta all’obbligo dell’esposizione delle informazioni dovute al consumatore, ai sensi della normativa nazionale e comunitaria vigenti e, nel caso di cessione di prodotto ittico ad operatori commerciali registrati, anche agli obblighi di tracciabilità di cui ai Regolamenti CE 1224/2009, 404/2011,1379/2011, 1169/2011 e178/2002.

3. La vendita diretta del pescato di giornata può essere svolta esclusivamente dal produttore del pescato, intendendosi per tale l’equipaggio dell’unità della “piccola pesca” come definita dal presente articolo: *l’armatore e/o i familiari di questi in linea diretta, fermo restando per ciascuno il possesso dei requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa sulla somministrazione di alimenti freschi.*

4. L’attività di vendita diretta del pescato di giornata deve essere svolta con l’ausilio di postazioni mobili di vendita (banchetti), che devono possedere i seguenti requisiti di carattere igienico-sanitario:

a) essere costruite con l’utilizzo di materiali facilmente lavabili e disinfettabili che garantiscano, altresì,una corretta stabilità in occasione della vendita. Le acque di scolo (tra cui quelle di fusione del ghiaccio) dovranno essere convogliate in apposito serbatoio da smaltire separatamente a norma di legge;

b) il prodotto ittico dovrà essere adagiato, nella postazione di vendita, ad un’altezza da terra di almeno 1 (uno) metro, con possibilità di copertura ombreggiante, per evitare l’alterazione del pescato con l’irraggiamento solare;

c) deve essere corredata di apposito sistema refrigerante o di sottofondo refrigerante realizzato con ghiaccio (solamente prodotto con acqua potabile), per garantire la conservazione del prodotto ittico – in regime di freddo – per tutta la durata dell’attività.

5. I soggetti (produttori del pescato), in qualità di operatori del settore alimentare, devono, altresì, assicurare, nell’attività di vendita diretta del pescato di giornata, l’osservanza delle seguenti ulteriori prescrizioni, come discendenti dal Regolamento CE 852/2004:

a) i prodotti ittici oggetto di vendita diretta, in quanto prodotti primari, devono essere protetti da contaminazioni, tenendo conto di tutte le trasformazioni successive cui saranno soggetti;

b) è vietata la decapitazione, eviscerazione e squamatura dei prodotti della pesca presso la banchina o la postazione di vendita; conseguentemente, il prodotto della pesca deve giungere al punto di sbarco/vendita già incassettato ed etichettato;

c) è comunque vietato il raffrescamento del pescato;

d) deve essere garantita l'aggiunta costante di ghiaccio al prodotto ittico per mantenere bassa la temperatura (condizione del freddo);

e) devono essere mantenute pulite e, ove necessario dopo la pulizia, sanificate in modo adeguato le attrezzature, i contenitori, e le imbarcazioni;

f) fermo restando il divieto di cui alla precedente lett. d), è fatto obbligo di utilizzare sempre acqua potabile, in modo da prevenire la contaminazione dei prodotti della pesca;

g) è fatto obbligo di gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione del prodotto ittico offerto in vendita diretta, nonché di adottare opportuni accorgimenti per evitare la contaminazione da parte di animali e insetti nocivi;

h) è fatto altresì obbligo di esporre nel luogo di vendita un apposito cartello dal seguente contenuto:"*INFORMAZIONI AL CONSUMATORE PER UN CORRETTO IMPIEGO DI PESCE E CEFALOPODI FRESCHI: 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*".

6. Per quanto non espressamente previsto dal presente regolamento, dovranno essere osservate le ulteriori prescrizioni di carattere igienico-sanitario previste dall'allegato 1 al Regolamento CE n. 852/2004 sulla produzione primaria e dal Regolamento CE n. 853/2004.

ART. 5
INGRESSO E CIRCOLAZIONE DEI VEICOLI

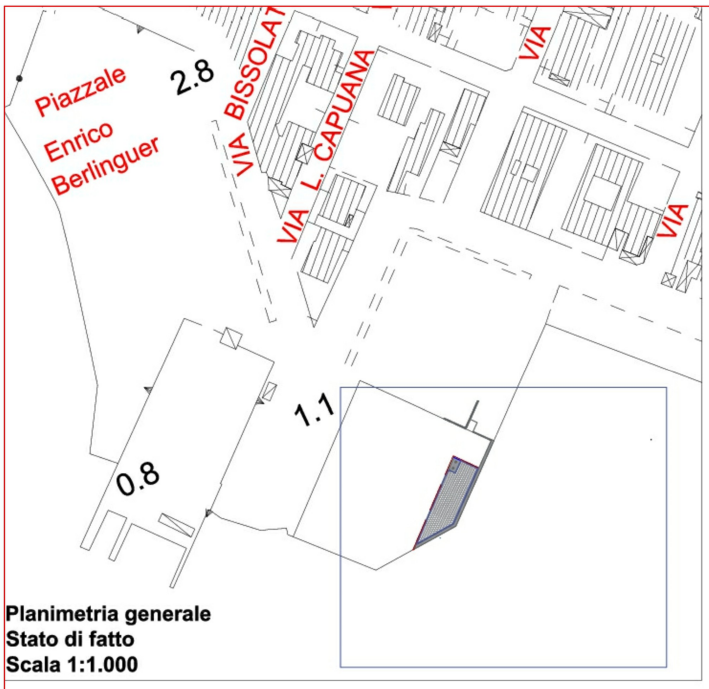
1. L'ingresso, la circolazione e la fermata dei mezzi, nonché il carico e lo scarico delle merci sono disciplinate dal Gestore, con apposito ordine di servizio.

2. Non è consentita la sosta ma solo la fermata, limitatamente al tempo necessario alle operazioni di carico del prodotto sbarcato.

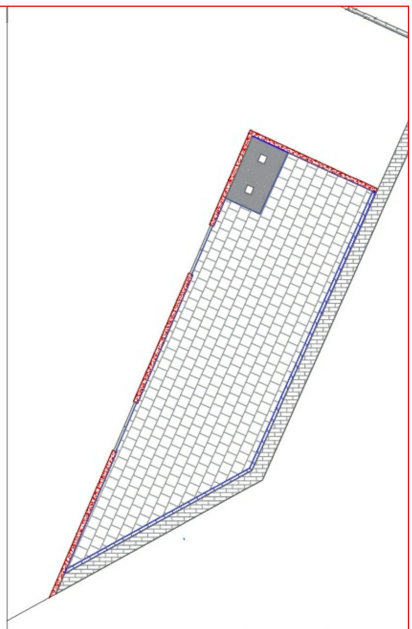
3. Tutti i carrelli a mano debbono comunque essere muniti di ruote gommate e recare l'indicazione della ditta o persona cui appartengono. Nell'interno del Punto di sbarco debbono procedere a passo d'uomo, e, quelli sprovvisti di motore, debbono essere condotti a mano

ART. 6 SANZIONI

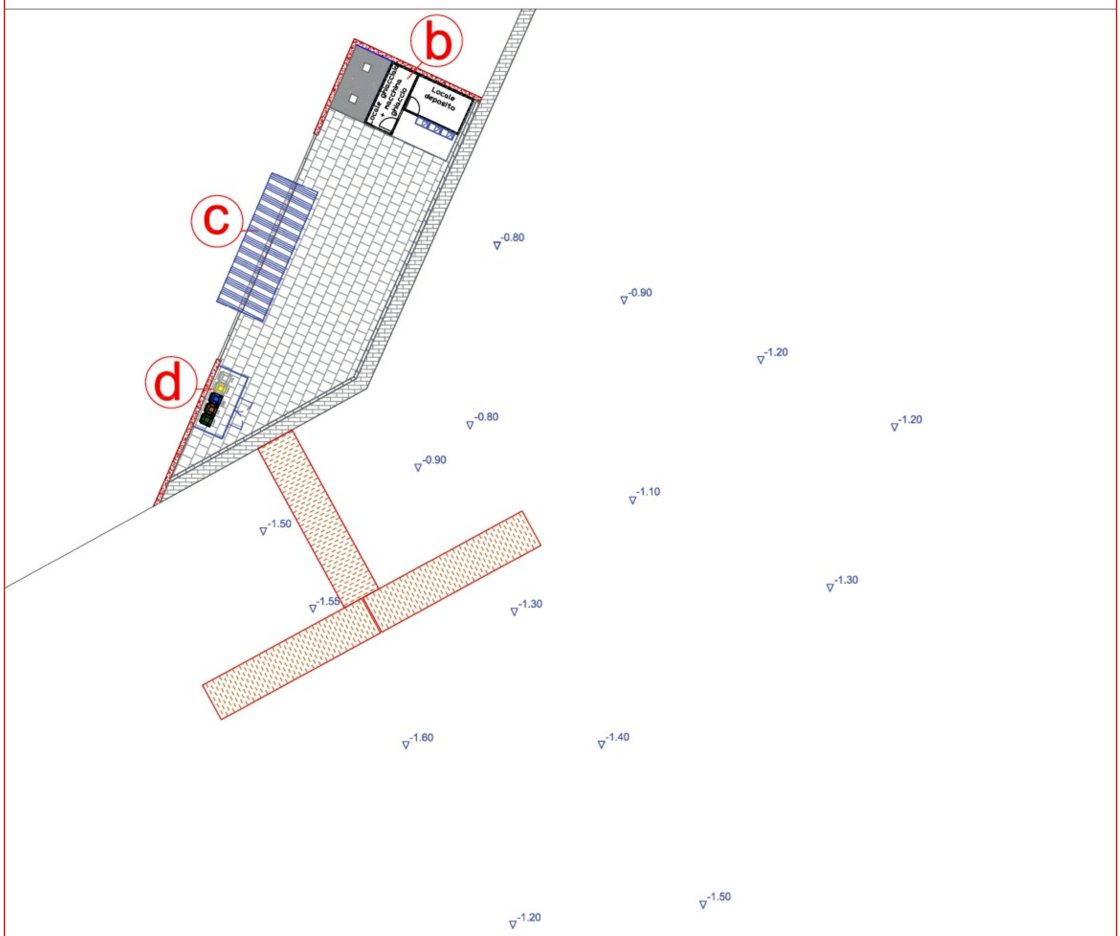
Chiunque violi le norme del presente regolamento, fatto salvo quanto previsto dal codice della navigazione e dai relativi regolamenti di esecuzione, nonché ad altre normative vigenti in materia, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da € 50,00a € 500,00, nonché sempre a norma dell'art. 2 del Regolamento Comunale per l'applicazione delle sanzioni amministrative, delle eventuali sanzioni accessorie.



Planimetria generale
Stato di fatto
Scala 1:1.000



Planimetria generale - Stato di fatto
Scala 1:200



Planimetria generale
Stato di progetto
Scala 1:200