

LES CERTIFICATS

Tous les poissons, transformés ou non, doivent être accompagnés d'un Certificat de teneur en mercure attestant que le maximum de 0,7 ppm n'est pas dépassé.

Bien que cette exigence soit rarement mise en vigueur avec régularité, certains poissons et produits de la pêche provenant du Pacifique sont encore tenus d'être accompagnés d'un Certificat de radioactivité.

À l'exception des poissons vivants (anguilles, homards, etc.) et de certains gros poissons vendus à l'état frais ou congelé, entiers ou en morceaux (thon, requin, etc.), toutes les espèces, transformées ou non, doivent être accompagnées d'un Certificat sanitaire qui en précise la nature et atteste qu'elles ont été préparées dans un établissement conforme à la réglementation sur l'inspection des poissons.

Les maquereaux, saumons, morues et harengs frais, congelés, fumés et salés sont soumis à un échantillonnage et à des essais avant leur entrée en Italie afin d'établir s'ils sont porteurs du nématode Anisakis; ils seront refusés si l'on y découvre des larves vivantes ou un nombre suffisant de larves mortes. Les produits accompagnés d'un certificat officiel attestant qu'ils ont été portés à une température de - 20 °C pendant au moins 24 heures pourront être exemptés de l'échantillonnage.

Les produits transformés et emballés pour la vente au détail ou expédiés pour simple emballage à des fabricants italiens d'aliments surgelés (y compris les produits dont la présentation les assimile à cette dernière catégorie) doivent être accompagnés d'un Certificat sanitaire des produits surgelés sur formulaire spécial, que seules peuvent obtenir les usines d'emballage explicitement agréées par le ministère italien de la Santé. Les certificats sanitaires établis à l'égard de mollusques comestibles doivent attester que ces espèces ont été cultivées dans des établissements d'aquaculture contrôlés ou dans des milieux naturels ne présentant aucun danger pour la santé humaine.

Tous les certificats susmentionnés doivent être délivrés par le service de l'inspection du ministère des Pêches et Océans. Le Certificat d'origine régulier peut cependant être obtenu de la Chambre de Commerce de la localité où est établi l'exportateur.