

Disciplinare di produzione integrata

Molluschi bivalvi

Tapes philippinarum (Vongola)



LEGGE REGIONALE DELL'EMILIA-ROMAGNA 28/99

A cura di:



NATIONAL REFERENCE LABORATORY ON MARINE BIOTOXINS
(G.U.C.E. L 120/37 DEL 8/05/99)
V.LE A. VESPUCCI, 2 - 47042 - CESENATICO (FO) ITALY
TEL +39 0547 80278 FAX +39 0547 75094
E - MAIL cerimarine@tin.it
[HTTP://WWW.REGIONE.EMILIA-ROMAGNA.IT/CRM](http://www.regione.emilia-romagna.it/crm)

SOMMARIO

Premessa.....	4
Scheda del Prodotto (<i>Tapes philippinarum</i>).....	6
Regolamentazione produttiva per la raccolta di molluschi bivalvi vivi destinati a QC.....	8
Zona di produzione.....	8
Pesca.....	10
Conservazione del prodotto.....	11
Schema operativo di pesca.....	12
Trasporto dei lotti verso un CDM o CSM-CDM.....	13
Adesione alla Produzione Qualità Controllata.....	14
I - Dati identificativi dell'azienda.....	14
II - Struttura organizzativa.....	14
III - Risorse impiegate.....	15
A – Locali.....	15
B – Impianti.....	16
C - Apparecchiature ed attrezzature.....	17
D – Personale.....	17
IV – Procedure.....	18
Regolamentazione del ciclo di lavorazione del prodotto QC.....	18
Reparto o area funzionale di lavorazione e depurazione dei molluschi bivalvi vivi.....	19
Ciclo di lavorazione.....	20
Trasporto dei molluschi bivalvi destinati a marchio QC.....	21
Adesione alla produzione QC del Centro Spedizione Molluschi (CSM).....	22
I - Dati identificativi dell'azienda.....	22
II - Struttura organizzativa.....	23
III - Risorse impiegate.....	23
A – Locali.....	23
B – Impianti.....	24
C - Apparecchiature ed attrezzature.....	25
D – Personale.....	24

IV – Procedure.....	26
Regolamentazione del ciclo di lavorazione del prodotto QC.....	26
Reparto o area funzionale di lavorazione e confezionamento dei molluschi bivalvi vivi.....	27
Ciclo di lavorazione.....	29
Trasporto dei molluschi bivalvi destinati a marchio QC.....	30
Glossario.....	31
Allegati.....	34

PREMESSA

La Regione Emilia-Romagna, con la legge N 28 del 28 ottobre 1999 “Valorizzazione dei prodotti agricoli ed alimentari ottenuti con tecniche rispettose dell’ambiente e della salute dei consumatori “, assume un ruolo sempre più marcato nei confronti della Qualità e della Sicurezza Alimentare.

Tale Legge rappresenta l’attuazione delle Direttive dell’Unione Europea e l’evoluzione della Legge Regionale 10 luglio 1992 N. 29, modificata dalla Legge Regionale 24 aprile 1995 N.51, che ha istituito il marchio collettivo regionale “Qualità Controllata”.

Questo marchio si prefigge di certificare un sistema di produzione di alimenti e di altri prodotti d’alta qualità, che utilizza risorse e meccanismi di regolazione naturale per rimpiazzare apporti dannosi all’ambiente e assicurare un’attività sostenibile. La produzione di questi prodotti deve quindi assicurare la tutela degli ecosistemi, la conservazione della naturalità e diversità dell’ambiente.

Per quanto concerne la produzione ittica, la Giunta Regionale ha deliberato di avvalersi del supporto tecnico-scientifico del Centro Ricerche Marine di Cesenatico - Laboratorio Nazionale di Riferimento per le biotossine Marine (G.U. C.E. NL 166/31 del 14/06/93), per la stesura dei Disciplinari di Produzione Integrata (D.P.I.) di alcuni prodotti: molluschi bivalvi, crostacei e pesci di allevamento.

I disciplinari in oggetto riguardano:

- Molluschi bivalvi (*Chamaelea gallina*, *Mytilus galloprovincialis* e *Tapes philippinarum*) prodotti e pescati in ambiente naturale, le cui acque sono classificate e costantemente controllate dal punto di vista igienico-sanitario dalle Autorità competenti;
- Crostacei (*Squilla mantis*, *Penaeus kerathurus*) prodotti e pescati in ambiente naturale (mare aperto);
- Pesci d’allevamento (*Dicentrarchus labrax*, *Sparus auratus*) prodotti e pescati in ambienti dove è esercitato, da parte dell’uomo, il controllo delle acque.

Per ottemperare a tale richiesta il Centro Ricerche Marine ha richiesto e ottenuto la preziosa collaborazione di una Commissione di Studio costituita da qualificati esperti: igienisti, veterinari, produttori, pescatori, ristoratori e consumatori.

Il rispetto delle leggi che regolano il settore, l’esperienza maturata dai vari operatori della filiera commerciale e del controllo, sono i principi che hanno rappresentato le coordinate dell’attività della Commissione di Studio per l’elaborazione dei disciplinari.

I disciplinari sono quindi rivolti ai pescatori, allevatori, produttori e a tutti coloro appartenenti a questa filiera commerciale che volontariamente hanno maturato il convincimento di richiedere il marchio QC per il loro prodotto, per dare una garanzia in più ai consumatori, rispetto alle norme vigenti, per quanto riguarda la salubrità, la qualità e la provenienza del prodotto.

Tutti gli operatori della filiera devono impegnarsi ad attuare procedure descritte nei disciplinari che garantiscono la tracciabilità del prodotto senza soluzione di continuità. A tal fine i produttori devono

sottoporsi a certificazione e controllo del sistema produttivo da parte di un ente di certificazione, come previsto dalla L.R. n° 28/99.

Fa parte del sistema di tracciabilità la conservazione dei documenti accompagnatori dei prodotti e l'attivazione di procedure (informatiche e cartacee) che assicurino una registrazione documentale e sistematica.

Nei disciplinari vengono evidenziate in cornice ed espresse in grassetto le norme vincolanti.

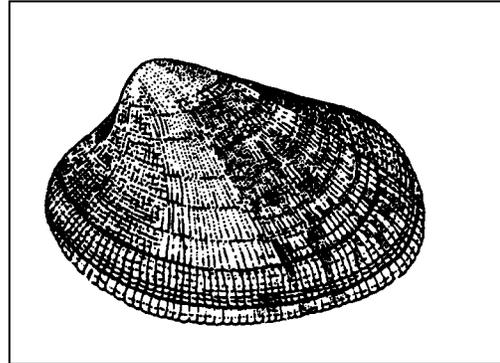
Queste procedure sono un sistema di riorganizzazione dell'azienda che è così in grado di determinare e tenere sotto controllo i punti critici della produzione, adottando eventuali correzioni alle non conformità e nello stesso tempo garantendo al consumatore trasparenza e rintracciabilità di tutte le azioni che il prodotto ha subito nella filiera commerciale fino al consumo.

Tapes philippinarum (Adams e Reeve 1850)

Nomi italiani: Vongola, Vongola filippina, Arsella, Caparozzolo, ecc..

Nomi Stranieri:

Danimarca: Toppimuslinger; Francia: Palourde;
Germania: Tappetenmuschel; Grecia: Achivàda;
Inghilterra: Butter fish; Olanda: Tapijtschelp;
Portogallo: Amêjjoa; Spagna: Almeja.



Conchiglia solida, equivalve, inequilaterale, allungata in senso trasversale e tronca posteriormente. Le valve sono ruvide e sono percorse da sottili striature radiali che si incrociano con le strie concentriche. Il colore molto variabile: giallastro, verdastro o grigiastro con punteggiature brune e con linee spezzate. Quando la conchiglia si asciuga diventa opaca. Può raggiungere lunghezze di oltre 50 mm. Vive nella sabbia fine e nel fango misto a sabbia. Si pesca col rastrello durante tutto l'anno. Le carni sono ottime e possono essere consumate crude o cotte.

I molluschi della specie *Tapes philippinarum* ammessi al marchio “Qualità Controllata” – Valorizzazione dei prodotti agricoli ed alimentari ottenuti con tecniche rispettose dell'ambiente e della salute dei consumatori- LR n° 28/99 della Regione Emilia-Romagna, devono essere prodotti e lavorati secondo quanto previsto da questo disciplinare. Le caratteristiche igienico-sanitarie e merceologiche sono di seguito riportate.

Si possono fregiare del marchio “Qualità Controllata” i molluschi della specie *Tapes philippinarum* con i seguenti requisiti igienico sanitari:

- a) assenza di salmonella in 25 g di polpa e liquido intervalvare;**
- b) contenere meno di 200 *Escherichia coli* per 100 grammi di polpa e di liquido intervalvare e meno di 5.10^5 /g Conta Batterica Totale (CBT) a 25° C;**
- c) contenere biotossine algali del tipo PSP (Paralytic Shellfish Poison) in quantità non determinabili col metodo di legge;**
- d) contenere biotossine algali del tipo ASP (Amnesic Shellfish Poison) in quantità inferiore a 2 µg per grammo di polpa di parte edibile col metodo di legge;**
- e) non dare risposta positiva per le tossine algali del tipo DSP (Diarrhetic Shellfish Poison) secondo il test adottato col metodo di legge prolungato a 24 ore;**
- f) assenza di parassiti;**
- g) possedere tenore massimo di nuclidi radioattivi nei limiti previsti dalla vigenti norme sugli alimenti.**

Caratteristiche organolettiche

Aspetto : gusci integri, privi di sudiciume, di epibionti ed epifiti con reazione adeguata alla percussione. Carni lucide che riempiono la cavità palleale. Livelli normali di liquido intervalvare.

Odore : profumo di mare.

Sapore : salso, deciso, senza retrogusti ammoniacali .

Le taglie sono suddivise in tre categorie:

- 1) Mezzana da 30-40 mm \pm 5%.**
- 2) Grande da 40-50 mm \pm 5%.**
- 3) Super oltre 50 mm.**

L'interno del mollusco non deve contenere tracce di sabbia o di fango.

Il confezionamento e la commercializzazione del prodotto deve avvenire entro 48 ore dal momento della raccolta in mare. I molluschi devono essere venduti al dettaglio sempre vivi e vitali e comunque non oltre a 4 giorni dalla data di raccolta in mare.

Prodotto alla vendita

Ogni confezione del prodotto oltre a contenere il bollo sanitario previsto dall'art. 8 del DLgs 530/92 deve contenere l'apposito marchio QC e i riferimenti al concessionario del marchio. La confezione deve essere integra in tutte le sue parti. Non può essere venduto prodotto QC sfuso, cioè non confezionato dal Centro di Spedizione Molluschi. Il prodotto deve essere esposto in modo tale da evitare contaminazioni da altri prodotti e opportunamente conservato a temperatura idonea per prolungare lo stato di freschezza.

Tipo di prodotto:

Il prodotto confezionato deve contenere soltanto molluschi della specie *Tapes philippinarum*.

Confezionamento

Il prodotto è confezionato in sacchetti di rete o altri imballaggi di materiale idoneo, in grado di garantire freschezza e visibilità per il consumatore.

L'etichettatura deve contenere:

- a) Nome dell'azienda e numero di riconoscimento attribuito dal Ministero della Sanità;**
- b) Autorizzazione Regionale marchio QC N°.....**
- c) Nome scientifico del prodotto e nome volgare più utilizzato;**
- d) Località di pesca;**
- e) Data di pesca;**
- f) Centro di Depurazione: Nome dell'azienda e numero di riconoscimento attribuito dal Ministero della Sanità;**
- g) Data di Depurazione;**
- h) Tempo di Depurazione;**
- i) Numero di codifica del lotto;**
- j) Numero della confezione;**
- k) Data di confezionamento;**
- l) Taglia**
- m) Da consumarsi non oltre il/...../.....;**
- n) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico.**

REGOLAMENTAZIONE PRODUTTIVA PER LA RACCOLTA DI MOLLUSCHI BIVALVI (*Tapes philippinarum*) VIVI DESTINATI AL QC

Zona di produzione

La produzione e la commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi destinati al consumo umano è regolata dalle norme igieniche sanitarie stabilite dal decreto legislativo 30 dicembre 1992 n. 530 in attuazione della direttiva comunitaria 91/492/CEE.

Le zone di produzione dei molluschi bivalvi devono essere preventivamente classificate dall'Autorità Sanitaria Regionale secondo i requisiti igienico-sanitari di seguito riportati:

- a) i molluschi bivalvi provenienti dalle zone sotto riportate non devono mai contenere salmonelle in 25 grammi di polpa;
- b) zone classificate **A**: molluschi bivalvi vivi provenienti da questa zona devono contenere meno di 300 coliformi fecali o meno di 230 *Escherichia coli* per 100 grammi di polpa e di liquido intervalvare;
- c) zona classificate **B**: molluschi bivalvi vivi provenienti da queste zone non devono superare i livelli di 6.000 coliformi fecali per 100 g di polpa o di 4.600 E. coli per 100 g di polpa nel 90% dei campioni;
- d) zona classificate **C**: i molluschi bivalvi vivi provenienti da queste zone non devono superare i livelli di 60.000 coliformi fecali per 100 g di polpa.

Si possono raccogliere i molluschi bivalvi (*Tapes philippinarum*) destinati alla “Qualità Controllata”, presenti in zone di produzione classificate come **B e che hanno i seguenti requisiti igienico sanitari:**

- a) **assenza di salmonella in 25 g di polpa e liquido intervalvare;**
- b) **contenere meno di 500 coliformi fecali per 100 grammi di polpa e di liquido intervalvare;**
- c) **possedere caratteristiche di freschezza, presentare i gusci privi di sudiciume, presentare reazione adeguata alla percussione e livelli normali di liquido intervalvare;**
- d) **contenere biotossine algali del tipo PSP (Paralytic Shellfish Poison) in quantità non determinabili col metodo di legge;**
- e) **contenere biotossine algali del tipo ASP (Amnesic Shellfish Poison) in quantità inferiore a 2 µg per grammo di polpa di parte edibile col metodo di legge;**
- f) **non dare risposta positiva per le tossine algali del tipo DSP (Diarrhetic Shellfish Poison) secondo il test adottato col metodo di legge prolungato a 24 ore.**
- g) **possedere tenore massimo di nuclidi radioattivi nei limiti previsti dalla vigenti norme sugli alimenti;**

Si possono fregiare del marchio QC solo *Tapes philippinarum* che dopo il ciclo depurativo hanno i seguenti requisiti igienico sanitari:

- a) assenza di salmonella 25 g di polpa e liquido intervalvare;**
- b) contenere meno di 200 *Escherichia coli* per 100 grammi di polpa e di liquido intervalvare e meno di $5 \cdot 10^5$ /g Conta Batterica Totale (CBT) a 25° C;**
- c) possedere caratteristiche di freschezza, presentare i gusci privi di sudiciume, presentare reazione adeguata alla percussione e livelli normali di liquido intervalvare;**
- d) contenere biotossine algali del tipo PSP (Paralytic Shellfish Poison) in quantità non determinabili col metodo di legge;**
- e) contenere biotossine algali del tipo ASP (Amnesic Shellfish Poison) in quantità inferiore a 2 µg/ grammo di polpa di parte edibile col metodo di legge;**
- f) non dare risposta positiva per le tossine algali del tipo DSP (Diarrhetic Shellfish Poison) secondo il test adottato col metodo di legge prolungato a 24 ore;**
- g) possedere tenore massimo di nuclidi radioattivi nei limiti previsti dalla vigenti norme sugli alimenti;**

Raccolta

La raccolta di *Tapes philippinarum* deve essere effettuata con strumenti che siano rispettosi dell'ambiente e tali, per quanto possibile, di minimizzare gli scarti, la cattura di specie non bersaglio, l'impatto sulle specie dipendenti o associate e non procurare stress al mollusco.

Gli strumenti utilizzati dovranno in particolare garantire:

- a) selettività rispetto alla taglia commerciale;
- b) ridotta percentuale di rottura o danneggiamento delle valve;
- c) minore presenza di sedimento all'interno del mollusco.

Le attrezzature o strumenti che vengono a contatto coi molluschi bivalvi devono essere progettate con materiali resistenti alla corrosione, che non provochino contaminazione del prodotto, di facile manutenzione e pulizia.

Le operazioni di cernita e selezione dei molluschi bivalvi non devono arrecare danni al guscio o essere fonte di contaminazione al prodotto.

Le strumentazioni e le attrezzature utilizzate per la pesca dei molluschi bivalvi devono essere accuratamente pulite alla fine della giornata lavorativa o ogni qualvolta sia necessario.

I contenitori in cui vengono collocati i molluschi bivalvi durante le operazioni di manipolazione successive alla raccolta, devono permettere un rapido scolo dell'acqua e devono essere tenuti in buone condizioni di manutenzione e pulizia.

L'acqua utilizzata per il lavaggio dei molluschi bivalvi vivi, deve essere quella della zona di pesca o acqua di mare pulita.

Tutte le operazioni di manipolazione dei molluschi bivalvi devono avvenire nel più breve tempo possibile.

I rifiuti che derivano dalla manipolazione del prodotto devono essere stoccati in appositi recipienti e collocati in una posizione che non possa creare eventuale contaminazione del prodotto.

I pescatori o comunque gli addetti a bordo al trattamento o alla manipolazione di molluschi bivalvi devono indossare abiti, calzature e, se del caso, guanti da lavoro puliti da utilizzare esclusivamente nell'ambito delle operazioni di lavorazione.

La zona di lavorazione dei molluschi bivalvi deve essere sufficientemente ampia, protetta dall'azione del sole e dalle intemperie, da qualunque fonte d'insudiciamento, di contaminazione, con un pavimento facile da pulire e progettato in modo da favorire una rapida evacuazione delle acque di lavaggio del prodotto o di pulizia della barca.

Non possono essere introdotti nel circuito a QC i molluschi bivalvi pescati:

- a) durante periodi di anossia o prolungata ipossia;**
- b) quando le caratteristiche organolettiche risultano alterate;**
- c) quando le caratteristiche dell'acqua o del sedimento alterano la qualità del prodotto, le sue caratteristiche organolettiche e la sua conservazione.**

Il pescatore deve segnalare anomalie visive e olfattive riscontrate durante l'esercizio della pesca riferibili alle condizioni di qualità dell'acqua, del sedimento e del pescato (All. 1).

Conservazione del prodotto

La conservazione dei molluschi bivalvi vivi, dopo le prime operazioni di lavaggio e cernita, deve avvenire in luoghi o appositi contenitori ad una temperatura tale da non pregiudicare la loro qualità e vitalità.

I punti e i contenitori termici utilizzati per lo stoccaggio o la conservazione dei molluschi bivalvi, prima dello sbarco, devono essere lontani da fonti d'insudiciamento o di contaminazione.

E' vietato stoccare nello stesso punto o contenitore termico molluschi bivalvi vivi di specie diverse, ovvero commisti ad altri prodotti ittici.

Qualora la permanenza dei molluschi bivalvi vivi superi le 5 ore dal momento della pesca, il prodotto deve essere collocato negli appositi contenitori termici.

I contenitori termici devono disporre di un apparecchio per la rilevazione della temperatura, con superficie interne lisce, realizzate con materiali idonei a venire a contatto con le sostanze alimentari e con adeguato scolo.

Le superficie interne utilizzate per lo stoccaggio dei molluschi bivalvi vivi nonché i contenitori termici devono risultare puliti al momento dell'utilizzazione.

L'eventuale aspersione del prodotto durante l'esercizio della pesca deve essere effettuata con acqua di mare prelevata nell'area di pesca o acqua di mare pulita (ai sensi del D.Lsg. 530 / 92).

E' vietata la reimmersione dei molluschi bivalvi vivi prima dello sbarco

Per ogni apparecchiatura utilizzata a bordo dell'unità di pesca deve essere predisposta:

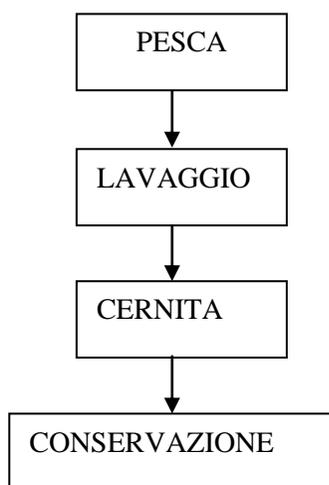
- 1) Scheda identificativa riguardante l'ordine d'acquisto, foglio di collaudo, ecc. (All. 2).
- 2) Scheda manutenzione e taratura :

- a) Ordinaria: tutte le operazioni che devono essere messe in atto quotidianamente, o al momento dell'uso, per garantire da parte dell'operatore il buon funzionamento dell'apparecchiatura (All. 3).
- b) Programmata: l'intervento che è effettuato a tempi prefissati per evitare il decadimento nel buon funzionamento dell'apparecchiatura (All. 3).
- c) Straordinaria: interventi effettuati dopo guasti o mal funzionamenti(All. 3).
- d) Tutte le strumentazioni soggette a taratura come quelle utilizzate per il rilievo della temperatura, pesata, ecc..., sono accompagnate dall'apposita scheda dove devono essere riportati i vari interventi (All. 4).

Le operazioni di pulizia, detersione e sanificazione di tutte le superfici di lavorazione, delle macchine operatrici, degli utensili utilizzati nella lavorazione e delle zone o contenitori utilizzati per lo stoccaggio o conservazione dei molluschi bivalvi, devono essere pianificate dal capo barca e documentate secondo il seguente schema:

- a) **pulizia ordinaria: pulizia messa in atto giornalmente per garantire una buona condizione igienico sanitaria delle superfici di lavorazione (All. 5);**
- b) **pulizia periodica: sanificazione accurata eseguita a cadenza settimanale di locali e attrezzature (All. 5);**
- c) **derattizzazione: con cadenza non superiore ai due mesi (All. 6);**
- d) **disinfestazione: secondo necessità e pianificata dal capo barca (All. 6);**
- e) **manutenzione straordinaria: interviene tempestivamente sulle strutture per mantenerle in buono stato di conservazione su indicazione del capo barca.**

SCHEMA OPERATIVO DI PESCA



Trasporto dei lotti verso un centro di depurazione (CDM) o Spedizione-Depurazione molluschi (CSM-CDM).

La quantità di molluschi bivalvi vivi ottenuti in circostanze praticamente identiche, sbarcati dall'unità di pesca per essere trasportati in un centro di depurazione o spedizione-depurazione è considerata un lotto.

I molluschi bivalvi vivi (*Tapes philippinarum*) devono essere conferiti solo a Centri di Depurazione (CDM) o Centri di Spedizione-Depurazione (CSM-CDM) riconosciuti dal Ministero della Sanità secondo quanto previsto dalla D.Lgs. 530 del 30 dicembre 1992 e successive modifiche.

Ogni lotto trasportato CDM o CSM-CSM deve essere accompagnato dal “Documento di registrazione per il trasporto dei lotti di molluschi bivalvi vivi” redatto dal pescatore (All. 1).

I mezzi adibiti al trasporto dei molluschi bivalvi vivi devono essere utilizzati in condizioni tali da evitare qualsiasi contaminazione ulteriore e la compressione dei gusci.

Il proprietario del mezzo di trasporto dei molluschi bivalvi vivi è responsabile dell'igienicità del mezzo ed è pertanto tenuto alla documentazione degli interventi effettuati (pulizia, lavaggio, disinfezione, ecc..).

I mezzi di trasporto, quando i molluschi bivalvi vivi sono trasportati in massa, per una lunga distanza, verso un CDM o CSM-CDM, devono essere attrezzati in modo da garantire al prodotto le migliori condizioni di sopravvivenza e igienicità.

Non possono essere trasportati in massa, e per lunghe distanze, molluschi bivalvi vivi non lavati accuratamente.

Non possono essere trasportati ad CDM o CSM-CDM, con lo stesso mezzo, più lotti o specie diverse di molluschi bivalvi vivi.

ADESIONE ALLA PRODUZIONE QUALITÀ CONTROLLATA REGIONE DEL CENTRO DEPURAZIONE MOLLUSCHI (CDM)

L'azienda riconosciuta dal Ministero della Sanità come “**Centro Depurazione Molluschi**” in base al D.Lgs. 530 del 30 dicembre 1992 recante “**Attuazione della Direttiva 91/492/CEE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi**” e successive modifiche, può aderire al **QC**.

Il Legale rappresentante (amministratore delegato o presidente) del Centro Depurazione Molluschi (CDM) che vuole aderire volontariamente al QC dovrà farne domanda alla Giunta della Regione Emilia-Romagna e dovrà dichiarare la consapevolezza che l'adesione volontaria al circuito **Qualità Controllata** è un fattore qualificante per l'immagine e la reputazione dell'azienda sia in campo nazionale che internazionale. Dovrà inoltre impegnarsi a fornire i mezzi necessari per l'attuazione delle linee guida di questo disciplinare. Il legale rappresentante del CDM, che ha la responsabilità principale di realizzare gli obiettivi della QC, potrà delegare altre persone all'espletamento materiale delle attività, nominando un Responsabile Qualità Controllata (RQC).

Tutta la documentazione utilizzata per il riconoscimento a Centro di Depurazione (requisiti strutturali e funzionali, ecc..) come previsto dal DLgs. 530/92 e successive modifiche, sono parte integrante della richiesta alla Regione Emilia-Romagna del titolare del CDM per aderire al sistema QC.

Il Centro di Depurazione Molluschi (CDM) aderente al QC deve presentare inoltre una dettagliata documentazione attestante:

- I dati identificativi dell'azienda
- II struttura organizzativa
- III risorse impiegate
- IV procedure

I Dati identificativi dell'azienda:

- denominazione
- ragione Sociale
- indirizzo
- telefono, fax, e-mail
- responsabile legale
- responsabile qualità controllata (RQC)
- data di inizio attività
- eventuali trasformazioni subite come: ragione sociale, denominazione, ecc..
- altre attività precedentemente svolte
- cambiamenti di sede
- altri dati informativi che il CDM ritiene opportuno fornire per una più precisa identificazione.

II Struttura Organizzativa

Devono essere riportate tutte le informazioni riguardanti la struttura organizzativa del CDM (Organigramma), evidenziando i rapporti gerarchici e funzionali in modo che ogni persona conosca l'ampiezza e i limiti delle proprie responsabilità.

Le funzioni di primaria importanza, nella struttura aziendale, sono quelle del Responsabile Qualità Controllata (RQC) e del Responsabile del Settore Lavorazione (RSL).

Il Responsabile della Qualità Controllata risponde direttamente al legale rappresentante dell'azienda della totale gestione tecnica ed economica dei settori, garantendo la presenza di personale qualificato.

Effettua la programmazione e l'organizzazione delle attività dell'azienda compreso il costante aggiornamento e formazione del personale.

Esegue o fa eseguire visite ispettive idonee a garantire il controllo di tutto il sistema qualità dell'azienda per verificare che tutte le procedure gestionali ed operative vengano effettivamente e correttamente attuate nella loro globalità.

Pianifica l'attività di autocontrollo aziendale.

Attua la politica della qualità stabilita dall'azienda al momento dell'adesione al sistema QC, garantendo il raggiungimento degli obiettivi.

Il RSL dei molluschi bivalvi ha il compito di sovrintendere a tutta l'attività di depurazione secondo quanto stabilito dal RQC.

Cura l'addestramento del personale.

Garantisce la corretta manutenzione e il buon funzionamento delle apparecchiature e degli strumenti.

Provvede a far eseguire gli interventi di lavaggio, detersione e sanificazione dei locali, delle macchine operatrici e delle vasche e attrezzature utilizzate nella depurazione del prodotto, secondo quanto stabilito dal piano predisposto dal RQC.

III Risorse Impiegate

Il legale rappresentante del CDM deve dichiarare e documentare che l'azienda è dotata di risorse adeguate:

- A) locali
- B) impianti
- C) apparecchiature ed attrezzature
- D) personale

A) Locali

I locali, conformi a quanto previsto dal D.Lgs. 530/92 devono avere almeno:

- 1) reparto o area funzionale dove sono stoccati i molluschi bivalvi prima della depurazione;
- 2) reparto o area funzionale in cui i molluschi bivalvi sono depurati;
- 3) reparto o area funzionale adibita alla conservazione dei molluschi bivalvi prima del trasporto al CSM.

- 1) Il Reparto o area funzionale dove sono stoccati i molluschi bivalvi prima della depurazione deve:
 - a) essere delimitato e collocato in una posizione che non interferisca funzionalmente ed igienicamente con gli altri reparti adibiti alla depurazione e alla conservazione del prodotto dopo la depurazione;
 - b) possedere i servizi per una rapida pulizia;
 - c) essere costruito in modo da eliminare rapidamente l'acqua di scolo derivante dal deposito dei molluschi bivalvi vivi nonché quella utilizzata per la pulizia o disinfezione;

- d) i materiali utilizzati per i pavimenti o le pareti devono essere facili da pulire, non lasciare residui che potrebbero contaminare il prodotto;
 - e) possedere un'area sufficientemente spaziosa per contenere più lotti di prodotti debitamente separati, pavimento con adeguato scolo dell'acqua. Inoltre deve essere dotata di una apparecchiatura per la rilevazione e la registrazione della temperatura.
- 2) Il Reparto o area funzionale in cui i molluschi bivalvi sono depurati deve:
- a) possedere un'area di lavoro ben delimitata, protetta da contaminazioni e sufficientemente vasta per l'esecuzione soddisfacente di tutte le operazioni di depurazione all'interno delle apposite vasche;
 - b) essere costruito con materiali che siano facili da pulire e disinfettare;
 - c) possedere illuminazione e areazione sufficiente, naturale o artificiale;
 - d) possedere dispositivi adeguati per la pulizia delle vasche di depurazione, utensili, recipienti e attrezzature;
 - e) le tubature utilizzate per l'approvvigionamento idrico (acqua utilizzata per la depurazione, acqua di mare pulita, potabile e non potabile) devono essere chiaramente distinte e segnalate visivamente.
- 3) Il Reparto o area funzionale adibita alla conservazione dei molluschi bivalvi dopo la depurazione deve:
- a) essere sufficientemente spazioso per contenere più lotti di prodotti debitamente separati al fine di evitare contaminazioni;
 - b) essere dotato di pareti lisce, realizzate con materiali idonei a venire a contatto con sostanze alimentari e pavimento con adeguato scolo dell'acqua;
 - c) essere dotato di una apparecchiatura per la rilevazione e registrazione della temperatura di conservazione.

Ogni reparto deve essere collocato in una posizione tale da non subire interferenze funzionali con altri settori.

Le vasche per la depurazione dei molluschi bivalvi devono essere facilmente identificabili con numero o lettera.

Le operazioni di pulizia, detersione e sanificazione dei locali devono essere pianificate e documentate secondo il seguente schema (All. 5-6) :

- a) pulizia ordinaria: pulizia messa in atto giornalmente per garantire una buona condizione igienico sanitaria dei locali;**
- b) pulizia periodica: sanificazione accurata eseguita a cadenza settimanale di locali e attrezzature;**
- c) derattizzazione: con cadenza non superiore ai due mesi;**
- d) disinfestazione: secondo necessità e pianificata dal RQC;**
- e) manutenzione straordinaria: interviene tempestivamente sulle strutture murarie per mantenerle in buono stato di conservazione su indicazione del RQC.**

B) Impianti

Gli impianti devono essere sempre mantenuti in buone condizioni di funzionamento predisponendo un programma di manutenzione per evitare il decadimento degli stessi. Le operazioni di manutenzione vanno sempre documentate.

C) Apparecchiature ed attrezzature

Le apparecchiature esistenti nel CDM necessarie allo svolgimento della manipolazione, depurazione e conservazione dei molluschi bivalvi, devono rispondere a requisiti di qualità. Deve essere redatto un elenco delle apparecchiature utilizzate che riporti: il numero d'inventario, la denominazione, la dislocazione e se sono soggette a taratura.

Per ogni apparecchiatura deve essere predisposta:

- a) scheda identificativa contenente le informazioni elencate nella scheda tipo (All. 2);
- b) scheda manutenzione e taratura contenente le informazioni elencate nella scheda tipo (All. 2). La scheda deve essere di norma attaccata allo strumento.

Manutenzione (All. 3):

- ordinaria: tutte le operazioni che devono essere messe in atto quotidianamente, o al momento dell'uso, per garantire da parte dell'operatore il buon funzionamento dell'apparecchiatura;
- programmata: l'intervento che è effettuato a tempi prefissati per evitare il decadimento nel buon funzionamento dell'apparecchiatura;
- straordinaria: interventi effettuati dopo guasti o mal funzionamenti.

Taratura (All.4):

- tutte le strumentazioni soggette a taratura come quelle utilizzate per il rilievo della distribuzione del reagente depurante, temperatura, pesata, ecc., sono accompagnate dall'apposita scheda dove devono essere riportati i vari interventi.

Manuale operativo; se quello originale è in lingua straniera deve essere tradotto in italiano. Il manuale deve essere solitamente attaccato all'apparecchiatura.

Le apparecchiature e le attrezzature devono essere costruite con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti e di facile pulizia.

Tutte le apparecchiature e le attrezzature utilizzate nella lavorazione dei prodotti devono essere quotidianamente pulite.

D) Personale

Tutto il personale del CDM deve essere consapevole e garante della riuscita del sistema QC in misura diversa secondo la funzione o gli incarichi affidati. I compiti devono essere documentati in una scheda e controfirmati dal dipendente.

Il personale deve possedere professionalità ed esperienza pratica adeguata a svolgere le funzioni assegnate.

Il personale deve rendersi disponibile all'addestramento e alla formazione pianificata dal RQC.

La formazione e l'addestramento devono essere documentate e riportate nella scheda personale del dipendente.

Il personale deve essere in numero sufficiente a svolgere l'attività programmata.

IV Procedure

Le procedure gestionali ed operative adottate dal CDM che aderisce al sistema QC, devono essere pianificate, sufficientemente dettagliate, portate a conoscenza del personale, documentate e archiviate ordinatamente.

Il RQC deve predisporre procedure operative da applicare ai casi di non conformità (NC). Queste devono essere documentate e archiviate.

Ogni azione correttiva o preventiva intrapresa per eliminare le cause di “non conformità” effettive o potenziali deve essere di livello appropriato all’importanza dei problemi e commisurata ai rischi relativi e deve essere documentata.

Le NC sono anche quelle che possono scaturire dai reclami dei clienti.

REGOLAMENTAZIONE DEL CICLO DI LAVORAZIONE DEL PRODOTTO QC

Il lotto di molluschi bivalvi vivi che arriva al Centro di Depurazione, accompagnato dal “Documento di Registrazione” come previsto dal D.Lgs. 530/92, opportunamente integrato con altri dati, deve essere registrato dal responsabile dell’accettazione con attribuzione di un numero di codifica e relativa iscrizione sul “Registro Prodotti in arrivo”. Dopo la registrazione viene conservato nell’apposito reparto riservato ai “prodotti in attesa di depurazione”.

Il documento di Registrazione deve essere mantenuto agli atti dal Centro di Depurazione.

Tutto il prodotto viene accettato dal CDM con “riserva”, in attesa della verifica ispettiva.

Il RQC del CDM, prende atto del documento che accompagna il prodotto, ne verifica la conformità al sistema QC, impartisce le opportune istruzioni per le fasi successive per la depurazione del prodotto compilando un “Foglio di Lavoro” (All. 7 D).

Il Foglio di Lavoro deve contenere:

- a) Numero di codifica assegnato all’atto della registrazione.
- b) Nome della specie del mollusco.
- c) Data della raccolta e quella di conferimento al CDM;
- d) Fasi di lavorazione prima della depurazione;
- e) Tempi e modi della depurazione.

Il prodotto stoccato nell’attesa della lavorazione e depurazione deve essere accompagnato sempre dal “Foglio di Lavoro” e deve essere ben visibile a tutto il personale del CDM.

Qualora il RQC, effettuata l’indagine ispettiva, giudichi il prodotto non conforme (NC) al circuito QC, deve comunicare tempestivamente la non conformità al produttore.

La NC deve essere motivata per iscritto e inviata in copia al produttore.

La documentazione delle NC deve essere mantenute agli atti.

Il prodotto non conforme alla QC può essere ritirato dal produttore o essere lavorato e commercializzato fuori del marchio QC.

E' vietato depositare i molluschi bivalvi a contatto col pavimento.

Specie diverse di molluschi bivalvi possono essere stoccate contemporaneamente se opportunamente separate e protette da contaminazioni reciproche.

E' vietato ai non addetti ai lavori sostare o transitare in questa area.

Reparto o area funzionale di lavorazione e depurazione dei molluschi bivalvi vivi

Il Responsabile del Settore Lavorazione (RSL) che riceve il prodotto, verificata la correttezza dei dati nel Foglio di Lavoro e constatato che le istruzioni sulle fasi di lavorazione e depurazione del prodotto sono chiare, dà inizio alla lavorazione del prodotto. Il foglio di lavoro deve essere esposto nel reparto e visibile al personale.

Se durante le operazioni di lavorazione e depurazione del prodotto questo non risultasse conforme alle specifiche dettate dal sistema QC, il RSL deve interromperne la lavorazione ed informare immediatamente il RQC.

Il RQC dovrà stabilire se la non conformità è sanabile attraverso altre operazioni di manipolazione del prodotto o ritirarlo definitivamente dal sistema QC, dandone comunicazione al produttore.

La NC e gli interventi e/o azioni correttive adottate devono essere documentate e archiviate.

E' vietato lavorare e depurare in contemporanea molluschi bivalvi vivi, sulla medesima linea, appartenenti a lotti diversi e tantomeno a specie diverse. La lavorazione di lotti diversi deve necessariamente comportare un completo svuotamento della linea di lavorazione e un lavaggio accurato delle attrezzature e degli strumenti adoperati.

Le fasi di lavorazione dei molluschi bivalvi fino alla depurazione e deposito, devono svolgersi senza interruzione di continuità, a temperature tali da minimizzare eventuali shock termici che possono inficiare la depurazione e devitalizzare il mollusco.

I molluschi bivalvi non devono mai essere appoggiati sul piano di calpestio.

Tutto il personale che opera nei settori sopra elencati o altro personale dell'azienda, che in modo temporaneo può venire a contatto coi prodotti ittici deve:

- **mantenere un elevato grado di pulizia personale;**
- **prendere tutte le precauzioni per evitare la contaminazione dei prodotti;**
- **indossare abiti da lavoro puliti e altro abbigliamento idoneo per la manipolazione dei prodotti.**

E' vietato ai non addetti ai lavori o al personale estraneo all'azienda sostare o transitare nel settore di lavorazione, depurazione e deposito

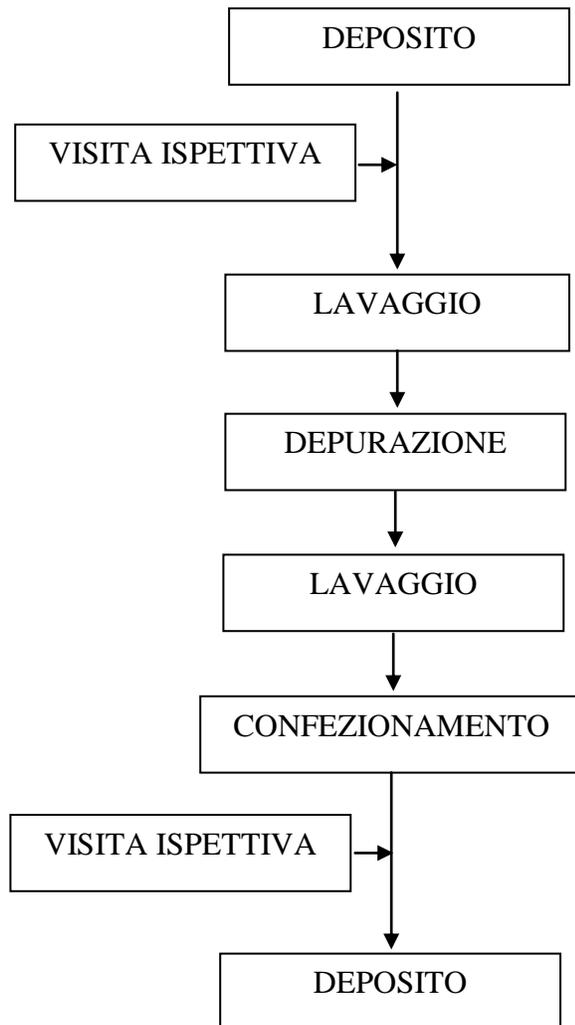
Dopo la depurazione del lotto, il RSL integra il Foglio di Lavoro con i seguenti dati:

- l'ora d'inizio e fine della depurazione del prodotto;
- tipo di depurazione utilizzata;
- il numero e il tipo di confezioni risultanti dal lotto.

Il Foglio di Lavoro va archiviato dall'azienda: copia deve essere recapitata al RGQ.

Prima della spedizione del prodotto il RQC, verificata la documentazione acquisita e l' idoneità del prodotto al sistema QC, redige un "Certificato di Conformità" che accompagnerà il prodotto confezionato al CDM (All. 8 D)
Il "Certificato di Conformità" deve contenere le indicazioni del sistema QC e del concessionario.

CICLO DI LAVORAZIONE



Trasporto di molluschi bivalvi destinati a marchio QC

Il trasporto dei molluschi bivalvi destinati a marchio QC al CSM deve avvenire nel più rigoroso rispetto delle norme igienico-sanitarie DLgs. 530/92:

1. Le partite di molluschi bivalvi vivi destinate al CSM devono essere trasportate in colli chiusi. I mezzi di trasporto utilizzati per partite di molluschi bivalvi devono presentare le seguenti caratteristiche:
 - a) le pareti interne e qualsiasi altra parte che potrebbe venire a contatto con i molluschi bivalvi vivi devono essere in materiali resistenti alla corrosione;
 - b) le pareti devono essere lisce e facili da pulire;
 - c) devono essere adeguatamente attrezzati per proteggere efficacemente i molluschi da temperature eccessive, calde o fredde, da contaminazioni dovute a sudiciume o polveri e da danni ai gusci provocati da vibrazioni e abrasioni.
2. Le partite di molluschi bivalvi vivi devono essere trasportate e distribuite per mezzo di veicoli o contenitori chiusi che mantengano i prodotti ad una temperatura tale da non alterare la loro qualità e vitalità. Le confezioni di molluschi bivalvi vivi non devono essere trasportate a contatto diretto con il fondo del veicolo o del contenitore, che deve essere provvisto di griglie o di altri dispositivi che impediscano tale contatto.

L'automezzo adibito al trasporto dei molluschi a marchio QC, oltre a quanto previsto dal DLgs. 530/92, deve possedere:

- a) Regolare autorizzazione sanitaria rilasciata ai sensi del D.P.R. 327/80.
- b) Attestato ATP in corso di validità circa l'idoneità al trasporto delle derrate alimentari deperibili.
- c) Termografo registratore omologato ai sensi del decreto del Ministero dell'industria e del commercio e dell'artigianato 25.9.1995, n° 493.
- d) Gruppo frigorifero attestato dall'ATP, che assicuri temperature di trasporto compreso fra i 5°-7° C \pm 1° C.

Tutte le operazioni di manutenzione, lavaggio e sanificazione e di autocontrollo delle condizioni igienico-sanitarie della cella frigorifera dell'automezzo devono essere pianificate, documentate e conservate.

Il RQC del CDM può esigere dal proprietario del mezzo, qualora questo non fosse di proprietà del CDM, tutta la documentazione inerente le operazioni sopra riportate.

Il trasporto della merce deve essere garantito contro ogni possibile rischio di interruzione della catena del freddo. All'uopo il responsabile dovrà redigere un'analisi dei pericoli e codificare le procedure per ridurre al minimo il rischio relativamente al prodotto così come previsto dall'art.3 del DLgs. 155/97.

La responsabilità del corretto trasporto dei prodotti destinati al QC è del trasportatore.

ADESIONE ALLA PRODUZIONE QUALITÀ CONTROLLATA DEL CENTRO SPEDIZIONE MOLLUSCHI (CSM)

L'azienda riconosciuta dal Ministero della Sanità come “**Centro Spedizione Molluschi**” in base al D.Lgs. 530 del 30 dicembre 1992 recante “**Attuazione della Direttiva 91/492/CEE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi**” e successive modifiche, può aderire al **QC**.

Il Legale rappresentante (amministratore delegato o presidente) del Centro Spedizione Molluschi (CSM) che vuole aderire volontariamente al QC dovrà farne domanda alla Giunta della Regione Emilia-Romagna nella quale dovrà dichiarare la consapevolezza che l'adesione volontaria al circuito **Qualità Controllata** è un fattore qualificante per l'immagine e la reputazione dell'azienda sia in campo nazionale che internazionale. Dovrà inoltre impegnarsi a fornire i mezzi necessari per l'attuazione delle linee guida di questo disciplinare. Il legale rappresentante del CSM, che ha la responsabilità principale di realizzare gli obiettivi della QC, potrà delegare altre persone all'espletamento materiale delle attività, nominando un Responsabile Qualità Controllata (RQC).

Tutta la documentazione utilizzata per il riconoscimento a Centro di Spedizione (requisiti strutturali e funzionali, ecc..) come previsto dal DLgs. 530/92 e successive modifiche, sono parte integrante della richiesta alla Regione Emilia-Romagna del titolare del CSM per aderire al sistema QC.

Il Centro di Spedizione Molluschi (CSM) aderente al QC deve presentare inoltre una dettagliata documentazione attestante:

- I dati identificativi dell'azienda
- II struttura organizzativa
- III risorse impiegate
- IV procedure

I Dati identificativi dell'azienda:

- denominazione
- ragione Sociale
- indirizzo
- telefono, fax, e-mail
- responsabile legale
- responsabile qualità controllata (RQC)
- data di inizio attività
- eventuali trasformazioni subite come: ragione sociale, denominazione, ecc..
- altre attività precedentemente svolte
- cambiamenti di sede
- altri dati informativi che il CSM ritiene opportuno fornire per una più precisa identificazione.

II Struttura Organizzativa

Devono essere riportate tutte le informazioni riguardanti, la struttura organizzativa del CSM (Organigramma) evidenziando i rapporti gerarchici e funzionali in modo che ogni persona conosca l'ampiezza e i limiti delle proprie responsabilità.

Le funzioni di primaria importanza, nella struttura aziendale, sono quelle del Responsabile Qualità Controllata (RQC) e del Responsabile del Settore Lavorazione (RSL).

Il Responsabile della Qualità Controllata risponde direttamente al legale rappresentante dell'azienda della totale gestione tecnica ed economica dei settori, garantendo la presenza di personale qualificato.

Effettua la programmazione e l'organizzazione delle attività dell'azienda compreso il costante aggiornamento e formazione del personale.

Esegue o fa eseguire visite ispettive idonee a garantire il controllo di tutto il sistema qualità dell'azienda per verificare che tutte le procedure gestionali ed operative vengano effettivamente e correttamente attuate nella loro globalità.

Pianifica l'attività di autocontrollo aziendale.

Attua la politica della qualità stabilita dall'azienda al momento dell'adesione al sistema QC, garantendo il raggiungimento degli obiettivi.

Il RSL dei molluschi bivalvi ha il compito di sovrintendere a tutta l'attività di lavorazione del prodotto fino al confezionamento secondo quanto stabilito dal RQC.

Cura l'addestramento del personale.

Garantisce la corretta manutenzione e il buon funzionamento delle apparecchiature e degli strumenti.

Provvede a far eseguire gli interventi di lavaggio, detersione e sanificazione dei locali, delle macchine operatrici e delle attrezzature utilizzate nella lavorazione del prodotto, secondo quanto stabilito dal piano predisposto dal RQC.

III Risorse Impiegate

Il legale rappresentante del CSM deve dichiarare e documentare che l'azienda è dotata di risorse adeguate:

- E) locali
- F) impianti
- G) apparecchiature ed attrezzature
- H) personale

A) Locali

I locali, conformi a quanto previsto dal D.Lgs. 530/92 devono avere almeno:

- 4) reparto o area funzionale dove sono stoccati i molluschi bivalvi prima della lavorazione;
- 5) reparto o area funzionale in cui i molluschi bivalvi sono lavorati e confezionati;
- 6) cella frigorifera adibita alla conservazione dei molluschi bivalvi prima della spedizione.

1) Il Reparto o area funzionale dove sono stoccati i molluschi bivalvi prima della lavorazione:

- a) essere delimitato e collocato in una posizione che non interferisca funzionalmente ed igienicamente con gli altri reparti adibiti alla lavorazione e alla conservazione del prodotto;
- b) possedere i servizi per una rapida pulizia;

- c) essere costruito in modo da eliminare rapidamente l'acqua di scolo derivante dal deposito dei molluschi bivalvi vivi nonché quella utilizzata per la pulizia o disinfezione;
- d) i materiali utilizzati per i pavimenti o le pareti devono essere facili da pulire, non lasciare residui che potrebbero contaminare il prodotto;
- e) possedere una cella frigorifera sufficientemente spaziosa per contenere più lotti di prodotti debitamente separati, dotata di pareti lisce realizzate con materiali idonei ai prodotti alimentari e pavimento con adeguato scolo dell'acqua. Inoltre deve essere dotata di una apparecchiatura per la rilevazione e la registrazione della temperatura.

2) Il Reparto o area funzionale in cui i molluschi bivalvi sono lavorati e confezionati deve:

- a) possedere un'area di lavoro ben delimitata, protetta da contaminazioni e sufficientemente vasta per l'esecuzione soddisfacente di tutte le operazioni;
- b) essere costruito con materiali che siano facili da pulire e disinfettare;
- c) possedere illuminazione e areazione sufficienti, naturali o artificiali;
- d) possedere dispositivi adeguati per la pulizia d'utensili, recipienti e attrezzature;

Qualora vengano utilizzate fonti di approvvigionamento idrico diverse (acqua di mare pulita, potabile, non potabile) le tubature devono essere chiaramente distinte e segnalate visivamente.

3) La cella frigorifera adibita alla conservazione dei molluschi bivalvi prima della spedizione deve:

- a) essere sufficientemente spazioso per contenere più lotti di prodotti debitamente separati al fine di evitare contaminazioni;
- b) essere dotata di pareti lisce, realizzate con materiali idonei a venire a contatto con sostanze alimentari e pavimento con adeguato scolo dell'acqua;
- c) essere dotata di una apparecchiatura per la rilevazione e registrazione della temperatura di conservazione.

Ogni reparto deve essere collocato in una posizione tale da non subire interferenze funzionali con altri settori.

Le operazioni di pulizia, detersione e sanificazione dei locali devono essere pianificate e documentate secondo il seguente schema (All. 5-6) :

- a) pulizia ordinaria: pulizia messa in atto giornalmente per garantire una buona condizione igienico sanitaria dei locali;**
- b) pulizia periodica: sanificazione accurata eseguita a cadenza settimanale di locali e attrezzature;**
- c) derattizzazione: con cadenza non superiore ai due mesi;**
- d) disinfestazione: secondo necessità e pianificata dal RQC;**
- e) manutenzione straordinaria: interviene tempestivamente sulle strutture murarie per mantenerle in buono stato di conservazione su indicazione del RQC.**

B) Impianti

Gli impianti devono essere sempre mantenuti in buone condizioni di funzionamento predisponendo un programma di manutenzione per evitare il decadimento degli stessi. Le operazioni di manutenzione vanno sempre documentate.

C) Apparecchiature ed attrezzature

Le apparecchiature esistenti nel CSM necessarie allo svolgimento della manipolazione e conservazione dei molluschi bivalvi, devono rispondere a requisiti di qualità. Deve essere redatto un elenco delle apparecchiature utilizzate che riporti: il numero d'inventario, la denominazione, la dislocazione e se sono soggette a taratura.

Per ogni apparecchiatura deve essere predisposta:

- a) scheda identificativa contenente le informazioni elencate nella scheda tipo (All.2);
- b) scheda manutenzione e taratura contenente le informazioni elencate nella scheda tipo (All. 2). La scheda deve essere di norma attaccata allo strumento.

Manutenzione (All. 3):

- ordinaria: tutte le operazioni che devono essere messe in atto quotidianamente, o al momento dell'uso, per garantire da parte dell'operatore il buon funzionamento dell'apparecchiatura;
- programmata: l'intervento che è effettuato a tempi prefissati per evitare il decadimento nel buon funzionamento dell'apparecchiatura;
- straordinaria: interventi effettuati dopo guasti o mal funzionamenti.

Taratura (All.4):

- tutte le strumentazioni soggette a taratura come quelle utilizzate per il rilievo della temperatura, pesata, ecc., sono accompagnate dall'apposita scheda dove devono essere riportati i vari interventi.

Manuale operativo; se quello originale è in lingua straniera deve essere tradotto in italiano. Il manuale deve essere solitamente attaccato all'apparecchiatura.

Le apparecchiature e le attrezzature devono essere costruite con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti e di facile pulizia.

Tutte le apparecchiature e le attrezzature utilizzate nella lavorazione dei prodotti devono essere quotidianamente pulite.

D) Personale

Tutto il personale del CSM deve essere consapevole e garante della riuscita del sistema QC in misura diversa secondo la funzione o gli incarichi affidati. I compiti devono essere documentati in una scheda e controfirmati dal dipendente.

Il personale deve possedere professionalità ed esperienza pratica adeguata a svolgere le funzioni assegnate.

Il personale deve rendersi disponibile all'addestramento e alla formazione pianificata dal RQC.

La formazione e l'addestramento devono essere documentate e riportate nella scheda personale del dipendente.

Il personale deve essere in numero sufficiente a svolgere l'attività programmata.

IV Procedure

Le procedure gestionali ed operative adottate dal CSM che aderisce al sistema QC, devono essere pianificate, sufficientemente dettagliate, portate a conoscenza del personale, documentate e archiviate ordinatamente.

Il RQC deve predisporre procedure operative da applicare ai casi di non conformità (NC). Queste devono essere documentate e archiviate.

Ogni azione correttiva o preventiva intrapresa per eliminare le cause di “non conformità” effettive o potenziali deve essere di livello appropriato all’importanza dei problemi e commisurata ai rischi relativi e deve essere documentata.

Le NC sono anche quelle che possono scaturire dai reclami dei clienti.

REGOLAMENTAZIONE DEL CICLO DI LAVORAZIONE DEL PRODOTTO QC

Il lotto di molluschi bivalvi vivi che arriva al Centro di Spedizione, provenienti da un Centro di Depurazione, accompagnato da una copia del “**Documento di Registrazione**” come previsto dal D.Lgs. 530/92, opportunamente integrato e dal “**Certificato di Conformità**” che attesta l’idoneità del prodotto depurato al sistema QC, deve essere registrato dal responsabile dell’accettazione con attribuzione di un numero di codifica e relativa iscrizione sul “Registro Prodotti in arrivo”. Dopo la registrazione viene conservato nell’apposito reparto riservato ai “prodotti in attesa di lavorazione”.

Il “Documento di Registrazione” e il “Certificato di Conformità” devono essere mantenuti agli atti dal Centro di Spedizione.

Tutto il prodotto viene accettato dal CSM con “riserva”, in attesa della verifica ispettiva.

Il RQC del CSM, prende atto dei documenti che accompagnano il prodotto, ne verifica la conformità al sistema QC, impartisce le opportune istruzioni per le fasi successive di lavorazione del prodotto compilando un “Foglio di Lavoro” (All. 7).

Il Foglio di Lavoro deve contenere:

- f) Numero di codifica assegnato all’atto della registrazione.
- g) Nome della specie del mollusco.
- h) Data della raccolta e quella di conferimento al CSM.
- i) Fasi di lavorazione.

Il prodotto stoccato nell’attesa della lavorazione deve essere accompagnato sempre dal “Foglio di Lavoro” e deve essere ben visibile a tutto il personale del CSM.

Qualora il RQC, effettuata l’indagine ispettiva, giudichi il prodotto non conforme (NC) al circuito QC, deve comunicare tempestivamente la non conformità al produttore.

**La NC deve essere motivata per iscritto e inviata in copia al responsabile del CDM.
La documentazione delle NC deve essere mantenute agli atti.**

Il prodotto non conforme alla QC può essere ritirato dal produttore o essere lavorato e commercializzato fuori del marchio QC.

E' vietato depositare i molluschi bivalvi a contatto col pavimento.

Specie diverse di molluschi bivalvi possono essere stoccate contemporaneamente se opportunamente separate e protette da contaminazioni reciproche.

E' vietato ai non addetti ai lavori sostare o transitare in questa area.

Reparto o area funzionale di lavorazione e confezionamento dei molluschi bivalvi vivi

Il Responsabile del Settore Lavorazione (RSL) che riceve il prodotto, verificata la correttezza dei dati nel Foglio di Lavoro e constatato che le istruzioni sulle fasi di lavorazione del prodotto sono chiare, dà inizio alla lavorazione del prodotto. Il foglio di lavoro deve essere esposto nel reparto e visibile al personale.

Se durante le operazioni di lavorazione del prodotto questo non risultasse conforme alle specifiche dettate dal sistema QC, il RSL deve interrompere la lavorazione, informare immediatamente il RQC.

Il RQC dovrà stabilire se la non conformità è sanabile attraverso altre operazioni di manipolazione del prodotto o ritirarlo definitivamente dal sistema QC, dandone comunicazione al produttore.

La NC e gli interventi e/o azioni correttive adottate devono essere documentate e archiviate.

E' vietato lavorare in contemporanea molluschi bivalvi vivi, sulla medesima linea, appartenenti a lotti diversi e tantomeno a specie diverse. La lavorazione di lotti diversi deve necessariamente comportare un completo svuotamento della linea di lavorazione e un lavaggio accurato delle attrezzature e degli strumenti adoperati.

Le fasi di lavorazione dei molluschi bivalvi, fino al confezionamento ed etichettatura, devono svolgersi senza interruzione di continuità, salvo quanto previsto dal presente disciplinare.

I molluschi bivalvi non devono mai essere appoggiati sul piano di calpestio.

Tutto il personale che opera nei settori sopra elencati o altro personale dell'azienda, che in modo temporaneo può venire a contatto coi prodotti ittici deve:

- **mantenere un elevato grado di pulizia personale;**
- **prendere tutte le precauzioni per evitare la contaminazione dei prodotti;**
- **indossare abiti da lavoro puliti e altro abbigliamento idoneo per la manipolazione dei prodotti.**

E' vietato ai non addetti ai lavori o al personale estraneo all'azienda sostare o transitare nel settore di lavorazione e confezionamento.

Dopo la completa lavorazione del lotto, il RSL integra il Foglio di Lavoro con i seguenti dati:

- l'ora d'inizio e della fine della lavorazione del prodotto;
- il numero e il tipo di confezioni risultanti dal lotto.

Il Foglio di Lavoro deve accompagnare il prodotto confezionato durante la sua conservazione prima della spedizione e deve essere ben visibile al personale dell'azienda. Lo stesso va archiviato dall'azienda: copia deve essere recapitata al RGQ.

Le confezioni dei molluschi bivalvi vivi prima della spedizione devono essere conservate in cella frigorifera ad una temperatura idonea, accuratamente protette e stoccate nella zona preposta alla conservazione del prodotto prima della spedizione.

Le confezioni di più lotti vanno accuratamente separate all'interno della cella frigorifera.

E' vietato ai non addetti ai lavori o al personale estraneo all'azienda sostare o entrare in questo settore.

Prima della spedizione del prodotto il RQC, verificata la documentazione acquisita e l'idoneità del prodotto al sistema QC, redige un "Certificato di Conformità" che accompagnerà il prodotto confezionato al venditore.

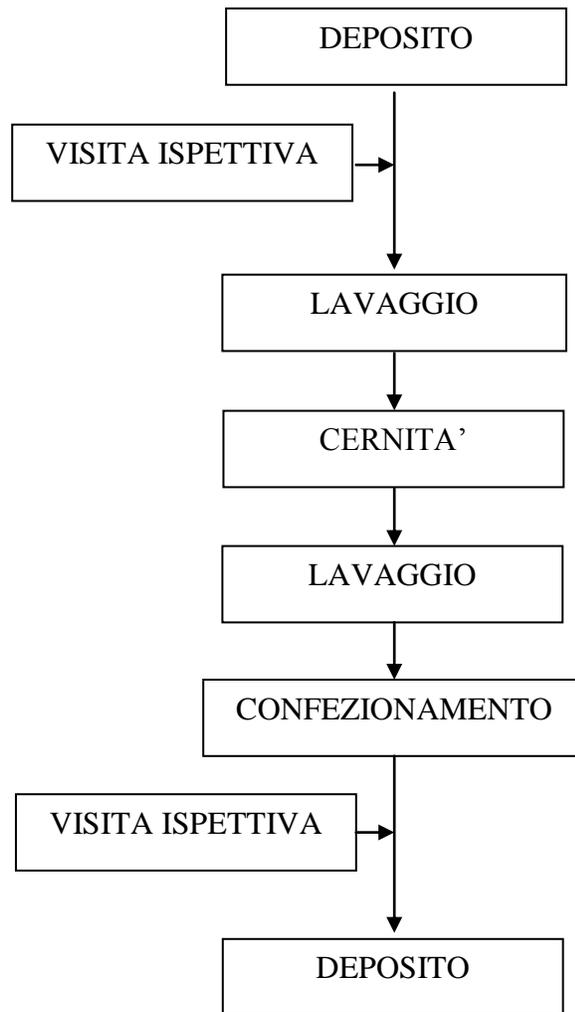
Il "Certificato di Conformità" deve contenere le indicazioni del sistema QC e del concessionario.

Il prodotto QC destinato al consumatore deve riportare oltre alle indicazioni dell'art. 8 del D.Lgs. 530/92 – Bollo Sanitario – la seguente dicitura:

- a) Autorizzazione Regionale marchio QC N°.....;**
- b) Nome scientifico del prodotto e nome volgare più utilizzato;**
- c) Località di pesca;**
- d) Data di pesca;**
- e) Centro di Depurazione;**
- f) Data di Depurazione;**
- g) Numero di codifica del lotto;**
- h) Numero della confezione;**
- i) Data di confezionamento;**
- j) Taglia**
- k) Da consumarsi non oltre il/...../.....**
- l) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico.**

Le indicazioni di cui sopra devono essere contenute in una etichetta inamovibile, di materiale impermeabile e portante il marchio QC.

CICLO DI LAVORAZIONE



Trasporto di molluschi bivalvi a marchio QC

Il trasporto dei molluschi bivalvi a marchio QC ai centri di vendita deve avvenire nel più rigoroso rispetto delle norme igienico-sanitarie stabilito dal DLgs. 530/92:

- 1) Le partite di molluschi bivalvi vivi destinate al consumo umano devono essere trasportate in colli chiusi dal centro di spedizione fino al momento della vendita diretta al consumatore o al venditore al dettaglio.
- 2) I mezzi di trasporto utilizzati per partite di molluschi bivalvi devono presentare le seguenti caratteristiche:
 - a) le pareti interne e qualsiasi altra parte che potrebbe venire a contatto con i molluschi bivalvi vivi devono essere in materiali resistenti alla corrosione;
 - b) le pareti devono essere lisce e facili da pulire;
 - c) devono essere adeguatamente attrezzati per proteggere efficacemente i molluschi da temperature eccessive, calde o fredde, da contaminazioni dovute a sudiciume o polveri e da danni ai gusci provocati da vibrazioni e abrasioni.
- 3) Le partite di molluschi bivalvi vivi devono essere trasportate e distribuite per mezzo di veicoli o contenitori chiusi che mantengano i prodotti ad una temperatura tale da non alterare la loro qualità e vitalità. Le confezioni di molluschi bivalvi vivi non devono essere trasportate a contatto diretto con il fondo del veicolo o del contenitore, che deve essere provvisto di griglie o di altri dispositivi che impediscano tale contatto.

L'automezzo adibito al trasporto dei molluschi a marchio QC, oltre a quanto previsto dal DLgs. 530/92, deve possedere:

- a) Regolare autorizzazione sanitaria rilasciata ai sensi del D.P.R. 327/80.
- b) Attestato ATP in corso di validità circa l'idoneità al trasporto delle derrate alimentari deperibili.
- c) Termografo registratore omologato ai sensi del decreto del Ministero dell'industria e del commercio e dell'artigianato 25.9.1995, n° 493.
- d) Gruppo frigorifero attestato dall'ATP, che assicuri temperature di trasporto compreso fra i 5°-7° C \pm 1° C.

Tutte le operazioni di manutenzione, lavaggio e sanificazione e di autocontrollo delle condizioni igienico-sanitarie della cella frigorifera dell'automezzo devono essere pianificate, documentate e conservate.

Il RQC del CSM può esigere dal proprietario del mezzo, qualora questo non fosse di proprietà del CSM, tutta la documentazione inerente le operazioni sopra riportate.

Il trasporto della merce deve essere garantito contro ogni possibile rischio di interruzione della catena del freddo. All'uopo il responsabile dovrà redigere un'analisi dei pericoli e codificare le procedure per ridurre al minimo il rischio relativamente al prodotto così come previsto dall'art.3 del DLgs. 155/97.

La responsabilità del corretto trasporto dei prodotti QC al cliente è del trasportatore.

Glossario

Ai fini del presente disciplinare sulla “**Qualità Controllata**” si intende per :

- a) *acqua di mare pulita*: l'acqua marina o l'acqua salmastra, da utilizzare alle condizioni di cui all'allegato B (DLgs n 530 del 30 dicembre 1992), che non presenta contaminazioni microbiche e composti tossici o nocivi di origine naturale o immessi nell'ambiente, come quelli previsti alla Tabella 1-C dell'allegato DLgs n 152 dell' 11 maggio 1999 e dal regolamento di esecuzione al presente decreto, in quantità tali da compromettere i requisiti sanitari o alterare il gusto dei prodotti della pesca;
- b) *allevamenti*: le aree marine, lagunari, di estuario o comunque i luoghi, anche dell'entroterra, in cui si trovano le coltivazione di prodotti ittici;
- c) *A.S.P. (Amnesic Shellfish Poison)*: biotossina di natura idrosolubile prodotta da alghe unicellulari che si accumula nei molluschi bivalvi filtratori;
- d) *autorità centrale competente*: il Ministero della Sanità;
- e) *autorità locali competenti*: le Regioni, le Provincie Autonome, le Unità Sanitarie Locali;
- f) *barca da pesca*: la barca a bordo della quale avviene oltre alla pesca il lavaggio del prodotto con acqua di mare pulita, la cernita e la conservazione in appositi locali secondo quanto previsto dal disciplinare;
- g) *biotossine marine*: le sostanze tossiche accumulate dai molluschi bivalvi con l'assorbimento di plancton contenente tossine;
- h) *centro depurazione molluschi (CDM)*: lo stabilimento riconosciuto dal Ministero della Sanità, comprendente bacini o vasche alimentati con acqua marina naturalmente pulita o resa pulita con adeguato trattamento, in cui i molluschi bivalvi vivi sono collocati per il tempo necessario all'eliminazione dei contaminanti microbiologici affinché diventino idonei al consumo umano;
- i) *centro spedizione molluschi (CSM)*: l'impianto, riconosciuto dal Ministero della Sanità, riservato al ricevimento, alla rifinitura, al lavaggio, alla partitura, alla calibratura ed al confezionamento dei molluschi bivalvi vivi idonei al consumo umano;
- j) *coliformi fecali*: batteri a forma di bastoncelli, aerobi facoltativi, gram-negativi non sporigeni, citocromossidasi-negativi, che fermentano il lattosio con produzione di gas in presenza di sali biliari o di altri agenti tensioattivi con proprietà analoghe inibitorie della crescita in un minimo di ventiquattro ore ad una temperatura di 44°C +/- 0,2°C;
- k) *commercializzazione*: la detenzione e l'esposizione per la vendita, la messa in vendita, la vendita, la consegna o qualsiasi altra forma di immissione sul mercato di prodotti ittici destinati al consumo umano crudi o a fini di trasformazione, nella Comunità Europea, con esclusione della cessione diretta da parte del pescatore costiero, sul mercato comunale, di piccoli quantitativi destinati al venditore al minuto o al consumatore i quali devono essere scortati da certificato sanitario rilasciato dalla Unità sanitaria locale territorialmente competente e assoggettati ai controlli sanitari prescritti per il controllo della vendita al minuto;
- l) *confezionamento*: l'operazione mediante la quale i prodotti ittici sono posti in materiali d'imballaggio idonei allo scopo, sulla base dei criteri stabiliti dal disciplinare QC;
- m) *D.S.P. (Diarrhetic Shellfish Poison)*: biotossina di natura liposolubile prodotta da alghe unicellulari che si accumula nei molluschi bivalvi filtratori;

- n) *Escherichia coli*: coliformi fecali che producono indolo dal triptofano in 24 ore alla temperatura di 44°C +/- 0,2°C.
- o) *giacimenti naturali*: aree marine, lagunari, di estuario in cui si trovano giacimenti naturali di molluschi bivalvi;
- p) *imballaggio*: l'operazione destinata a proteggere i prodotti della pesca mediante un involucro, un contenitore o altro materiale idoneo;
- q) *lotto*: il quantitativo di prodotti della pesca ottenuto in circostanze praticamente identiche. Per i molluschi bivalvi vivi prelevato in una zona di produzione e destinato successivamente ad essere consegnato, sulla base dei criteri stabiliti dal regolamento di esecuzione del DLgs n 530 del 30 dicembre 1992, ad un centro di spedizione, ad un centro di depurazione, ad una zona di stabulazione riconosciuti o ad uno stabilimento di trasformazione;
- r) *mezzi di trasporto*: le parti riservate al carico dei molluschi bivalvi negli autoveicoli, nei veicoli su rotaia, negli aeromobili e nelle stive dei pescherecci o i contenitori per il trasporto terrestre, marittimo o aereo dei molluschi sulla base dei criteri stabiliti dal regolamento di esecuzione del DLgs n 530 del 30 dicembre 1992;
- s) *molluschi bivalvi*: i molluschi lamellibranchi filtratori;
- t) *NC (Non Conforme)*: una presunta o reale caratteristica del prodotto o del processo produttivo che non corrisponde a quanto stabilito dalle regole del sistema Qualità Controllata;
- u) *partita*: il quantitativo di prodotti della pesca manipolato in un centro di spedizione o trattato in un centro di depurazione e successivamente inoltrato con un solo mezzo ad uno o più clienti;
- v) *prodotti della pesca*: tutti gli animali marini o di acqua dolce o parti di essi, comprese le loro uova e *lattime*, esclusi i mammiferi acquatici, le rane e gli altri animali acquatici oggetto di altre norme relative alla protezione delle specie ed alla politica comune della pesca e dei mercati;
- w) *prodotti freschi*: i prodotti della pesca, interi o preparati, compresi i prodotti confezionati sotto vuoto o in atmosfera modificata che, ai fini della conservazione, non hanno subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione;
- x) *produttore*: la persona fisica o giuridica che professionalmente raccoglie molluschi bivalvi vivi, secondo le procedure previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia, in zona di raccolta allo scopo di trattarli ed immetterli sul mercato;
- y) *P.S.P. (Paralytic Shellfish Poison)*: biotossina di natura idrosolubile prodotta da alghe unicellulari che si accumula nei molluschi bivalvi filtratori;
- z) *QC*: marchio (Qualità Controllata) sulla "Valorizzazione dei prodotti agricoli ed alimentari ottenuti con tecniche rispettose dell'ambiente e della salute dei consumatori" Emilia-Romagna Italia Legge Regionale N° 28 del 28 ottobre 1999
- aa) *RSL* : Responsabile Settore Lavorazione del Centro Spedizione Molluschi;
- bb) *RQC* : Responsabile Qualità Controllata del Centro Spedizioni Molluschi;
- cc) *refrigerazione*: il procedimento che consiste nell'abbassare la temperatura dei prodotti della pesca tanto da avvicinarla a quella del ghiaccio fondente;
- dd) *rifinitura*: la conservazione di molluschi bivalvi vivi che per la loro qualità non richiedono la stabulazione o il trattamento in uno stabilimento di depurazione, in bacini o in qualsiasi altro impianto contenente acqua di mare pulita o in bacini naturali allo scopo di asportarne sabbia, fanghi o muco;
- ee) *stabilimento*: ogni locale in cui i prodotti della pesca sono preparati, trasformati, refrigerati, congelati, imballati, o immagazzinati;

- ff) *stabulazione*: l'operazione che consiste nel trasferire molluschi bivalvi vivi in aree marine o lagunari o di estuario, riconosciute ai sensi della lettera i), sotto la vigilanza della U.S.L., per il tempo necessario all'eliminazione dei contaminanti; non si considera stabulazione l'operazione specifica di trasferimento di molluschi bivalvi in zone più idonee ai fini della crescita e dell'ingrasso;
- gg) *zone di stabulazione*: le aree marine, lagunari o di estuario, riconosciute dalla regione, sulla base dei criteri stabiliti dal regolamento di esecuzione al presente decreto, chiaramente delimitate e segnalate mediante boe, paletti o qualsiasi altro strumento fisso e destinate esclusivamente alla depurazione naturale dei molluschi bivalvi vivi;
- hh) *zone di produzione*: le aree marine, lagunari, di estuario in cui si trovano giacimenti naturali di molluschi bivalvi oppure luoghi utilizzati per la coltivazione di molluschi bivalvi, dove questi ultimi vengono raccolti; aree dell'entroterra destinate alla itticoltura

All. 1

DOCUMENTO DI REGISTRAZIONE PER IL TRASPORTO DEI LOTTI DI MOLLUSCHI BIVAVI VIVI

Timbro Az. USL

<input type="checkbox"/>	DALLA	ZONA	DI	PRODUZIONE
<input type="checkbox"/>	DALLA	ZONA	DI	STABILAZIONE
<input type="checkbox"/>	DAL	CENTRO	DI	DEPURAZIONE

**SERIE
LOTTO**

.....
NOME E DENOMINAZIONE SOCIALE:

VIA **N°** **COMUNE** **PROV.**

ORIGINE: ALLEVAMENTO LIBERA RACCOLTA STABILAZIONE

IDENTIFICAZIONE ZONA:**COD:**

IDENTIFICAZIONE ZONA:**COD:**

DATA DI RACCOLTA DEI MOLLUSCHI:/...../..... **ORA**

COLORE DELL'ACQUA: NORMALE COLORATA TORBIDA **MUCCILLAGINE**

ODORE DELL'ACQUA : DI SALMASTRO SGRADIVOLE

SEDIMENTO: SABBIA FANGO **ODORE SEDIMENTO:** NORMALE SGRADIVOLE

NUMERO GUSCI VUOTI: NORMALE ALTO

Specie	Zona Tipo				N° Colli	Peso
	QC	A	B	C		
	QC	A	B	C		
	QC	A	B	C		
	QC	A	B	C		

DURATA STABILAZIONE

CENTRO DEPURAZIONE MOLLUSCHI

DATA INGRESSO/...../..... **DATA USCITA**/...../.....

DURATA DEPURAZIONE

IDENTIFICAZIONE DEL VETTORE:

LA PARTITA È DESTINATA A:

CENTRO DI DEPURAZIONE NUMERO DI RICONOSCIMENTO CE:

CENTRO DI SPEDIZIONE NUMERO DI RICONOSCIMENTO CE:

CENTRO DI TRASFORMAZIONE NUMERO DI RICONOSCIMENTO CE:

NOME E DENOMINAZIONE SOCIALE

VIA.....**N°**.....**COMUNE**.....**PROV.**

DATA

FIRMA

COPIA PER: DESTINATARIO A.USL PRODUTTORE

SCHEDA IDENTIFICATIVA DI APPARECCHIATURE

NUMERO

Denominazione apparecchiatura:
Modello:
Fabbricante:
Importatore:
Numero di matricola: Numero Inventario:
Data acquisto: Data installazione:
Dislocazione:

ESTREMI DEL COLLAUDO

- Data: - Collaudo effettuato da :
- Risultato del Collaudo :

- Data di Messa in Esercizio :

TARATURA: Si No

- Periodica:
- Quotidiana : Si No

RESPONSABILE TARATURA:

MANUTENZIONE

Ordinaria Responsabile :

Programmata Responsabile :

Straordinaria Riferirsi a : Ditta
Tel.
Fax

ANNOTAZIONI :
.....
.....

All. 4

**SCHEDA TARATURA E MANUTENZIONE DI
APPARECCHIATURE**

SCHEDA N°

Denominazione apparecchiatura:
Modello:
Fabbricante:
Importatore:
Numero di matricola: Numero Inventario:
Data acquisto: Data installazione:
Dislocazione:

RESPONSABILE MANUTENZIONE

ORDINARIA:
PROGRAMMATA:

MANUTENZIONE STRAORDINARIA : DITTA.....
TEL.....
FAX.....

Prescrizione di taratura (T) :
.....
.....

Prescrizione di manutenzione :
.....
.....

Data	Intervento	Esito intervento, Note	Prossima Taratura	Firma Operatore

All. 7

FOGLIO DI LAVORO

Codice Registrazione N°: **Data :**..... **Pagina N°:** **Di :**

Nome Della Specie: **Serie Lotto N°:**

Data Della Raccolta: **Data di Conferimento al CSM:**

Responsabile: RGQ Firma :

FASI DI LAVORAZIONE:

- I^a Lavaggio** : [] Si [] No
- II^a Sgranatura** : [] Si [] No
- III^a Pulizia Gusci** : [] Si [] No
- IV^a Finissaggio** : [] Si [] No
- V^a Lavaggio** : [] Si [] No
- VI^a Cernita** : [] Si [] No
- VII^a Lavaggio** : [] Si [] No
- VIII^a Confezionamento** : [] Si [] No

Non Conformità Ricontrata :

.....

Risoluzione adottata:

.....

Confezioni N°: 1 Kg N°..... 2 Kg N°..... Altro N°.....

Le confezioni sono stoccate e conservate nel settore N°..... Cella Frigorifera N°.....

Il Tecnico Operatore

Responsabile Settore Lavorazione

Ricevuto dalla Segreteria in data: **Firma del Ricevente:**

Si prega di firmare e restituire copia di questo Foglio di Lavoro al RGQ

All. 8



Spett.le.....
.....
.....
.....

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEL PRODOTTO A MARCHIO QC

Il CSM:

sito in :

N° CE :

N° QC :

nella persona del Responsabile Qualità Controllata

DICHIARA

che il prodotto di seguito descritto:

Prodotto : specie mollusco

Lotto N° :..... Del

Confezioni N°:,

è stato ottenuto con tecniche rispettose dell'ambiente e della salute dei consumatori in conformità al disciplinare di produzione di cui all'articolo 5 della Legge Regionale n° 28/99.

Data

Il Responsabile Qualità Controllata