

Disciplinare di produzione integrata

Molluschi bivalvi

Squilla mantis (Cannocchia)

Penaeus kerathurus (Mazzancolla)



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>Squilla mantis</i>).....	6
Scheda del Prodotto (<i>Penaeus kerathurus</i>).....	8
Regolamentazione produttiva per la raccolta di crostacei destinati a QC.....	10
Pesca.....	10
Strumentazione ed attrezzatura della unità di pesca	10
Area di lavoro.....	11
Conservazione del prodotto.....	11
Schema operativo a bordo dell'unità di pesca.....	13
Trasporto dei lotti di crostacei a sistema Qualità Controllata.....	14
Mercati all'ingrosso e impianti collettivi per le aste.....	15
Locali.....	15
Impianti.....	16
Apparecchiature ed attrezzature.....	16
Personale.....	16
Schema Operativo.....	17
Adesione alla produzione Qualità Controllata dei mercati all'ingrosso e impianti collettivi per le aste	18
I - Dati identificativi dell'azienda.....	18
II - Struttura organizzativa.....	18
III - Risorse impiegate.....	19
A – Locali.....	19
B – Impianti.....	20
C - Apparecchiature ed attrezzature.....	20
D – Personale.....	21
IV – Procedure.....	21
Regolamentazione del ciclo di lavorazione del prodotto QC dei mercati all'ingrosso e impianti collettivi per le aste.....	22
Reparto o area funzionale di vendita e confezionamento dei prodotti ittici.....	22
Schema operativo.....	24
Adesione alla produzione Qualità Controllata di un'azienda.....	25

I - Dati identificativi dell'azienda.....	25
II - Struttura organizzativa.....	25
III - Risorse impiegate.....	26
A – Locali.....	26
B – Impianti.....	27
C - Apparecchiature ed attrezzature.....	27
D – Personale.....	28
IV – Procedure.....	28
Regolamentazione del ciclo di lavorazione del prodotto QC.....	29
Reparto o area funzionale di vendita e confezionamento dei prodotti ittici.....	30
Schema operativo.....	32
Glossario.....	33
Allegati.....	35

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 (*Chamalea 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.

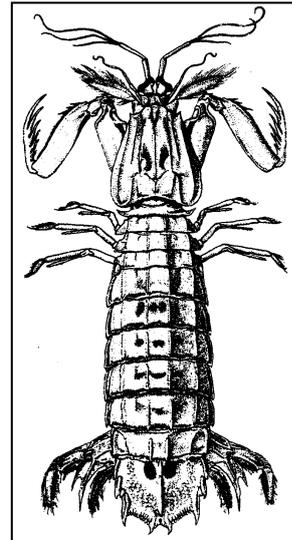
Queste procedure sono un sistema di riorganizzazione dell'azienda che è così in grado di determinare e tenere sotto controllo i punti critici della produzione, adottando eventuali correzioni alle non conformità e nello stesso tempo garantendo al consumatore trasparenza e rintracciabilità di tutte le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

Squilla mantis (L.)

Nomi italiani: Cannocchia; Pannocchia;
Sparnocchia; Cicala di amare; Canocchia;
Canocia; Cegala de mari; Cambàra de fangu.

Nomi stranieri:

Francia: Squille ocellée, galero, prega doiu
Inghilterra: Spottail mantis shrimp
Germania: goger Spagna: Galera ocelada
Malta: Cicala, corazza Tunisia: Cigale



Crostaceo agile ed elegante con uno scudo cefalotoracico che non copre tutto il torace. L'addome termina con largo telson spinoso che, insieme con le appendici del penultimo segmento, forma un ampio ventaglio caudale. Il secondo paio di appendici boccali è trasformato in pseudochele dentate (chele rapitrici).

Occhi voluminosi reniformi e pedunculati.

Colore giallastro o bruno con grosse macchie violacee sul telson.

Lunghezza massima 20 – 25 cm.

Vive in fondi sabbiosi o fangosi fino a 100 m di profondità .

Viene pescato tutto l'anno con reti a strascico.

Le carni sono di notevole pregio e molto apprezzate, in particolare nel periodo autunno-inverno perché sono più sode. Il valore nutrizionale è buono, per il suo apporto proteico, di carboidrati e sali minerali.

Si possono fregiare del marchio “Qualità Controllata” i crostacei della specie *Squilla mantis* (L.) che sono stati oggetto di ispezione sanitaria ed hanno i seguenti requisiti igienico sanitari:

- a) **Conta Catterica Totale (CBT) a 30° C $\leq 10^5$ per grammo di polpa ;**
- b) **coliformi ≤ 400 per grammo di polpa;**
- c) ***Escherichia coli* < 250 per grammo di polpa;**
- d) **possedere tenore massimo di nuclidi radioattivi nei limiti previsti dalla vigenti norme sugli alimenti.**

Non possono entrare nel sistema QC crostacei in fase di muta.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto : **privi di segni di pressione o scorticature e di materiale estraneo o sodiciume. Superficie del carapace umida e lucente e carni sode che riempiono la cavità addominale.**

Odore : **delicato**

Sapore : **dolciastro senza retrogusti ammoniacali**

La taglia non deve mai essere inferiore ai 100 mm.

Il confezionamento e la commercializzazione del prodotto deve avvenire entro le 48 ore dal momento della raccolta in mare.

I crostacei *Squilla mantis* (L.) devono essere commercializzati freschi: cosparsi di abbondante ghiaccio ottenuto con acqua potabile o acqua di mare pulita.

La temperatura di conservazione durante l'esposizione deve essere leggermente superiore a quella del ghiaccio fuso per evitare il congelamento del prodotto.

L'esposizione del prodotto deve essere tale da evitare contaminazioni da altri prodotti ittici.

Tipo di prodotto:

Il prodotto confezionato deve contenere soltanto crostacei della specie *Squilla mantis* (L.).

Confezionamento

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

L'etichettatura deve contenere:

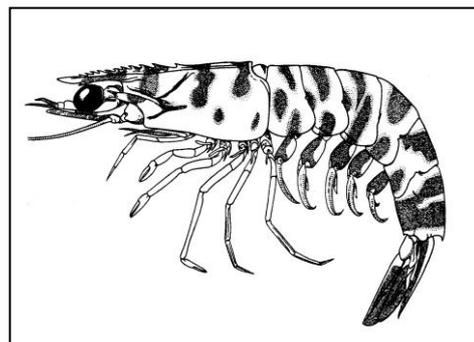
- a) Nome dell'azienda e numero di riconoscimento attribuito dal Ministero della Sanità;**
- b) Autorizzazione Regionale marchio QC N°.....**
- c) Nome scientifico del prodotto e nome volgare più utilizzato;**
- d) Località di pesca;**
- e) Data di pesca;**
- f) Numero di codifica della partita;**
-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

Penaeus kerathurus (Forskäl)

Nomi italiani: Mazzancolla; Spannocchio;
Granzo; Gambero imperiale; Ammaro;
Jambaru; Gamberu mazzicognu.

Nomi Stranieri:

Francia: Caramate Inghilterra: Caramote
prawn Germania: Roter Furchenkrebs
Portogallo: Camarão
Grecia: Garida Turchia: Tèke
Tunisia: Crevette



Crostaceo agile ed elegante noto col nome di “Mazzancolla” o “Gambero imperiale”, corpo compresso lateralmente, con uno con un rostro moltosviluppato, occhi pedunculati. Scudo di colore rosato , giallo-rosato o grigio giallastro con delle bande trasversali di colore verde scuro.

E’ una specie attiva soprattutto nelle ore notturne.

Specie comune nel Mare Mediterraneo, vive su fondi arenosi o fangosi a profondità dai 5 ai 100 m ed è pescato in prossimità delle costa con reti a strascico.

Lunghezza massima 20 cm.

Viene pescato tutto l’anno con reti a strascico.

Le carni sono ottime e il valore nutrizionale è buono, per il suo apporto proteico, di carboidrati e sali minerali.

Si possono fregiare del marchio “Qualità Controllata” i crostacei della specie *Penaeus kerathurus* (F.) che sono stati oggetto di ispezione sanitaria ed hanno i seguenti requisiti igienico-sanitari:

e) Conta Batterica Totale (CBC) a 30° C $\leq 10^5$ UFC per grammo di polpa ;

f) coliformi ≤ 400 per grammo di polpa;

g) *Escherichia coli* < 250 per grammo di polpa;

h) possedere tenore massimo di nuclidi radioattivi nei limiti previsti dalla vigenti norme sugli alimenti.

Non possono entrare nel sistema QC crostacei in fase di muta.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto : privi di segni di pressione o scorticature e di materiale estraneo o sodiciume. Superficie del carapace umida e lucente e carni sode che riempiono la cavità addominale.

Odore : delicato

Sapore : leggermente dolciastro senza retrogusti ammoniacali

La taglia non deve mai essere inferiore ai 100 mm.

Il confezionamento e la commercializzazione del prodotto deve avvenire entro le 48 ore dal momento della raccolta in mare.

I crostacei *Penaeus kerathurus* (F.) devono essere commercializzati freschi: cosparsi di abbondante ghiaccio ottenuto con acqua potabile o acqua di mare pulita.

La temperatura di conservazione durante l'esposizione deve essere leggermente superiore a quella del ghiaccio fuso per evitare il congelamento del prodotto.

L'esposizione del prodotto deve essere tale da evitare contaminazioni da altri prodotti ittici.

Tipo di prodotto:

Il prodotto confezionato deve contenere soltanto crostacei della specie *Penaeus kerathurus* (F.).

Confezionamento

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

L'etichettatura deve contenere:

k) Nome dell'azienda e numero di riconoscimento attribuito dal Ministero della Sanità;

l) Autorizzazione Regionale marchio QC N°.....

m) Nome scientifico del prodotto e nome volgare più utilizzato;

n) Località di pesca;

o) Data di pesca;

p) Numero di codifica della partita;

q) Numero della confezione;

r) Data di confezionamento;

s) Da consumarsi non oltre il/...../.....

t) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico

REGOLAMENTAZIONE PRODUTTIVA PER LA PESCA DI CROSTACEI DESTINATI AL QC

Pesca

La pesca dei crostacei deve essere effettuata con strumenti che siano rispettosi dell'ambiente e tali, per quanto possibile, da minimizzare gli scarti, la cattura di specie non bersaglio, l'impatto sulle specie dipendenti o associate.

Gli strumenti utilizzati per la pesca dovranno in particolare garantire:

- a) selettività rispetto alla taglia commerciale;
- b) ridotta percentuale di prodotto danneggiato;
- c) scarsa presenza di sedimento.

Strumentazione ed attrezzatura della unità di pesca.

Le barche devono possedere attrezzature idonee alla pesca, alla lavorazione dei prodotti ittici e alla loro conservazione. Le attrezzature o strumenti che vengono a contatto con i prodotti ittici devono essere progettate con materiali resistenti alla corrosione che non provochino contaminazione del prodotto, di facile manutenzione e pulizia.

Se nella barca esistono tubature di acqua diverse da quelle di acqua di mare pulita, utilizzata per il lavaggio del pescato, queste devono essere chiaramente distinte e segnalate.

Il circuito di acqua di mare pulita deve essere attivato prima dell'utilizzo sul prodotto al fine di assicurare il lavaggio del sistema.

Per le apparecchiature utilizzate a bordo dell'unità di pesca per la lavorazione o conservazione del pescato deve essere predisposta:

- 1) Scheda identificativa riguardante l'ordine d'acquisto, foglio di collaudo, ecc. (All. 2).
- 2) Scheda manutenzione e taratura :
 - a) ordinaria: comprende 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: riguarda l'intervento che è effettuato a tempi prefissati per evitare il decadimento nel buon funzionamento dell'apparecchiatura (All. 3).
 - c) straordinaria: comprende tutti gli 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 celle utilizzate per lo stoccaggio o conservazione dei prodotti ittici 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: intervento tempestivo sulle strutture per mantenerle in buono stato di conservazione, eseguite su indicazione del capo barca.

Qualsiasi controllo effettuato dalle autorità competenti ai sensi del D.Lgs. 531/92 che abbia dato origine a rilievi, prescrizioni o contestazioni sull'unità di pesca deve essere documentato e mantenuto agli atti dal capobarca.

Area di lavoro

La zona di lavorazione dei prodotti ittici 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.

I crostacei destinati al sistema Qualità Controllata devono essere selezionati per taglia, secondo quanto stabilito dalle schede e conservati in contenitori idonei.

Le operazioni di cernita e selezione del pescato devono essere rapide e non arrecare danni o essere fonte di contaminazione al prodotto.

L'operazione di lavaggio deve essere effettuata avendo cura di rimuovere fango e detriti.

L'acqua utilizzata a bordo per le operazioni di manipolazione del pescato, compreso il lavaggio del prodotto, deve essere solo quella di mare pulita.

Durante le operazioni di cernita i prodotti ittici non bersaglio o quelli di taglie non commerciale vanno ributtati, se vivi, rapidamente in mare.

I rifiuti che derivano dalla manipolazione del prodotto a bordo, devono essere stoccati in appositi recipienti e collocati in una posizione che non possa creare eventuale contaminazione del prodotto pescato destinato al consumo.

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

Conservazione del pescato

La conservazione dei crostacei, dopo le prime operazioni di cernita e lavaggio, deve avvenire in luoghi comunque protetti dagli agenti atmosferici o in apposite celle ad una temperatura tale da non pregiudicare la loro qualità. Se si vuole mantenere il prodotto vivo, questo deve essere collocato in vasche riempite con acqua di mare pulita.

I contenitori in cui vengono collocati i crostacei dopo le operazioni di cernita, devono soddisfare tutte le norme igieniche e in particolare devono essere (Cap. VI D.Lgs. 531/92):

- tali da non alterare le caratteristiche organolettiche;**
- tali da non trasmettere ai prodotti della pesca sostanze nocive alla salute umana (DM 21 marzo 1973 e successive modifiche);**
- sufficientemente solidi da garantire una protezione efficace dei prodotti.**

Il prodotto, subito dopo la cernita, deve essere ghiacciato e conservato alla temperatura del ghiaccio fondente. La superficie del prodotto ittico va opportunamente protetta con uno strato di ghiaccio. La quantità di ghiaccio che si fonde durante la conservazione del prodotto deve essere continuamente ripristinata.

Il ghiaccio utilizzato per la conservazione del prodotto deve essere ottenuto con acqua potabile o acqua di mare pulita, possibilmente formato di scaglie di piccole dimensioni per ottenere una più rapida fusione e quindi un più rapido raffreddamento del pescato.

Il ghiaccio deve essere stoccato in appositi e idonei contenitori, protetto da fonti di contaminazione o insudiciamento.

I crostacei che si vogliono mantenere vivi prima dello sbarco devono essere collocati in apposite vasche riempite con acqua di mare pulita.

I contenitori utilizzati per lo stoccaggio o la conservazione, devono essere lontani da fonti di insudiciamento o di contaminazione.

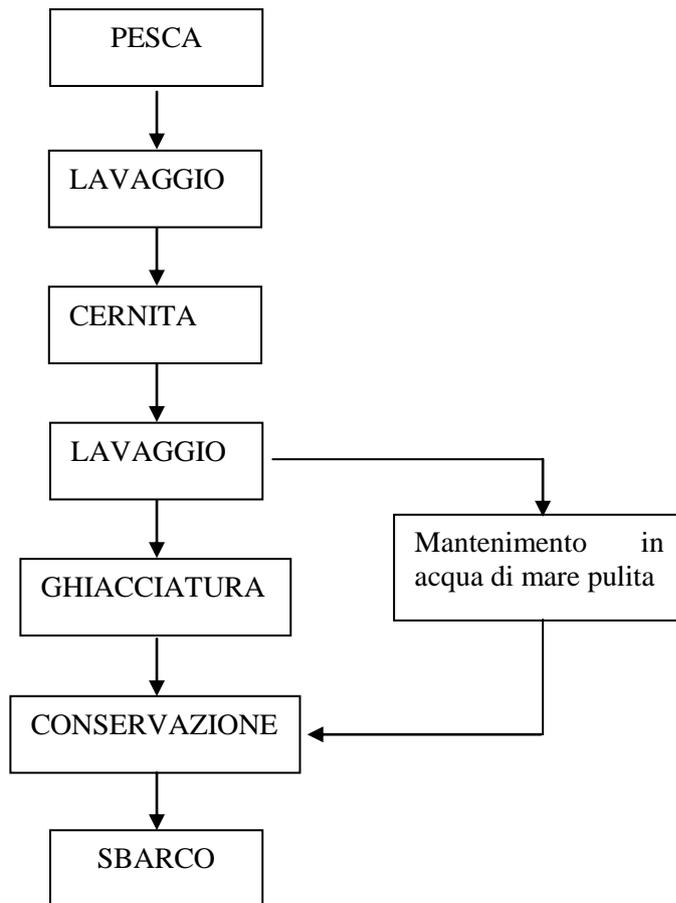
E' vietato confezionare nello stesso contenitore crostacei diversi o altre specie ittiche; è altresì vietato sovrapporre contenitori contenenti crostacei diversi o altre specie ittiche.

Le celle termiche eventualmente utilizzate per la conservazione del prodotto devono essere:

- **realizzate con superficie interne lisce per una facile pulizia, di un materiale idoneo a venire a contatto con alimenti e con adeguato scolo;**
- **tenute a una temperatura leggermente al di sopra di quella del ghiaccio di fusione;**
- **fornite di un apparecchio per la rilevazione della temperatura.**

Le superfici interne delle celle utilizzate per lo stoccaggio dei prodotti ittici nonché i contenitori devono risultare puliti al momento dell'utilizzazione.

SCHEMA OPERATIVO A BORDO DELL'UNITA' DI PESCA



Trasporto dei lotti di crostacei a sistema Qualità Controllato.

La quantità di crostacei ottenuti in circostanze praticamente identiche, sbarcati dall'unità di pesca, è considerata un lotto.

Lo sbarco del prodotto ittico deve avvenire in apposite aree portuali ad accesso regolamentato, opportunamente protette da fonti d'inquinamento e sistematicamente manutentate (lavaggio e disinfezione, ripristino manto stradale, ecc...).

I crostacei devono essere conferiti solo ai mercati all'ingrosso o ad impianti collettivi per le aste (DLgs 531/92 e successive modifiche). Può essere consentito l'inoltro diretto agli Stabilimenti riconosciuti osservando le condizioni riportate nella lettera del Ministero della Sanità prot. n° 2283/96.

Ogni lotto trasportato al mercato all'ingrosso, impianti collettivi per le aste o in uno Stabilimento riconosciuto, deve essere accompagnato da un Documento redatto dal capobarca (All. 1).

I mezzi adibiti al trasporto devono essere utilizzati in condizioni tali da evitare qualsiasi contaminazione ulteriore al prodotto.

I mezzi di trasporto, quando i crostacei vengono trasportati per lunghe distanza devono essere attrezzati con celle termiche in modo da garantire al prodotto, comunque ghiacciato, le migliori condizioni di igienicità e una temperatura di conservazione ottimale (leggermente superiore a quella del ghiaccio fuso).

Le celle termiche devono essere realizzate con superfici interne lisce per una facile pulizia, di materiale idoneo a venire a contatto con le sostanze alimentari, con adeguato scolo e dotate di un apparecchio per la rilevazione della temperatura.

Il proprietario e/o conducente del veicolo di trasporto è responsabile della igienicità delle celle termiche e del buon funzionamento degli strumenti per la conservazione del prodotto, nonché del mantenimento delle condizioni strutturali del mezzo presenti al momento del rilascio della prevista autorizzazione sanitaria.

Tutti gli interventi di manutenzione igienico-sanitaria e strutturale alle celle termiche (pulizia, lavaggio, disinfezione, ripristino alle superficie interne, ecc.), nonché quelli sulle apparecchiature per la conservazione del prodotto, devono essere documentate e verificate sul piano della loro efficacia.

MERCATI ALL'INGROSSO E IMPIANTI COLLETTIVI PER LE ASTE

I mercati all'ingrosso e gli impianti collettivi per le aste devono essere conformi a quanto previsto dal DLgs 531/92.

Il Direttore responsabile della struttura, degli impianti, del personale addetto e di tutte le attività che si svolgono nella struttura può assumere la funzione di Responsabile Qualità Controllata (RQC).

Locali

La struttura mercatale deve avere almeno:

- 1) Reparto o area funzionale dove sono stoccati i prodotti prima della visita ispettiva e della vendita;
- 2) Reparto o area funzionale preposta all'esposizione e vendita del prodotto (asta);
- 3) Reparto o area funzionale per il deposito del prodotto venduto, in attesa del ritiro da parte dell'acquirente

Reparto o area funzionale dove sono stoccati i prodotti prima della visita ispettiva e della vendita

- a) deve essere delimitato e collocato in una posizione che non interferisca funzionalmente ed igienicamente con gli altri reparti o aree adibiti alla vendita e alla conservazione del prodotto;
- b) deve possedere i servizi per una rapida pulizia;
- c) deve essere costruito in modo da eliminare rapidamente l'acqua di scolo derivante dal deposito del prodotto 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) deve essere sufficientemente spazioso per contenere più lotti di prodotti debitamente separati e opportunamente esposti al fine di agevolare la visita ispettiva;
- f) deve essere funzionalmente idoneo alla conservazione del prodotto.

Reparto o area funzionale preposta per l'esposizione agli acquirenti e alla vendita:

- a) deve avere un'area di lavoro ben delimitata, protetta da contaminazioni e sufficientemente vasta per l'esecuzione soddisfacente di tutte le operazioni;
- b) deve essere costruito con materiali che siano facili da pulire, da disinfettare e pavimento con adeguato sistema di rapida evacuazione dell'acqua di scolo;
- c) deve avere un'illuminazione e aerazione sufficiente, naturale o artificiale;
- d) deve avere dispositivi adeguati per la pulizia d'utensili, recipienti e attrezzature;

Reparto o area funzionale per il deposito del prodotto venduto:

- a) deve essere sufficientemente spazioso per contenere più lotti di prodotti debitamente separati al fine di evitare contaminazioni;
- b) deve essere costruito con materiali che siano facili da pulire e disinfettare, dotato di pareti lisce, realizzate con materiali idonei a venire a contatto con sostanze alimentari, pavimento con adeguato e rapido scolo dell'acqua;
- c) deve essere funzionalmente idoneo alla conservazione del prodotto;
- d) deve essere dotato di una o più celle termiche per le esigenze di stoccaggio prolungato.

Ogni reparto o area funzionale 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: intervento tempestivo sulle strutture murarie per mantenerle in buono stato di conservazione eseguito su indicazione del RQC.**

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.

Apparecchiature ed attrezzature

Le apparecchiature esistenti nel mercato necessarie allo stoccaggio, esposizione svolgimento della manipolazione e conservazione del prodotto, devono rispondere a requisiti di qualità.

Le apparecchiature e le attrezzature devono essere costruite con materiali idonei di facile pulizia e opportunamente mantenute.

Tutte le apparecchiature e le attrezzature utilizzate devono essere quotidianamente pulite.

Personale

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:

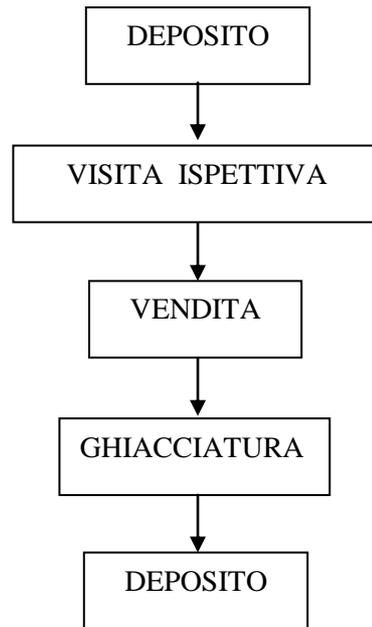
- 1) mantenere un elevato grado di pulizia personale;**
- 2) prendere tutte le precauzioni per evitare la contaminazione dei prodotti;**
- 3) indossare abiti da lavoro puliti e altro abbigliamento idoneo per la manipolazione dei prodotti ittici.**

E' vietato ai non addetti ai lavori o al personale estraneo all'azienda sostare o transitare nei reparti o aree sopra elencate.

I crostacei destinati a marchio QC depositati dopo la vendita nell'area preposta del Mercato devono essere immediatamente e accuratamente mescolati con sufficiente ghiaccio per ottenere la giusta temperatura di conservazione prima del trasporto allo Stabilimento per la lavorazione e confezionamento.

Il responsabile dello Stabilimento deve acquisire dal Mercato i dati riportati nel foglio che accompagna il prodotto alla vendita.

SCHEMA OPERATIVO



ADESIONE ALLA PRODUZIONE QUALITÀ CONTROLLATA DEI MERCATI ALL'INGROSSO E IMPIANTI COLLETTIVI PER LE ASTE

I Mercati all'ingrosso e Impianti collettivi per le aste possono aderire al marchio **Qualità Controllata (QC)**.

Il Legale rappresentante (amministratore delegato, presidente o dirigente preposto) del Mercato all'ingrosso o dell'Impianto collettivo per le aste che vuole aderire volontariamente al marchio 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 potrà delegare altre persone all'espletamento materiale delle attività, nominando un **Responsabile Qualità Controllata (RQC)**. Il Direttore responsabile della struttura, degli impianti, del personale addetto e di tutte le attività che si svolgono nella struttura può assumere la funzione di Responsabile Qualità Controllata (RQC).

Tutta la documentazione utilizzata per il riconoscimento di Mercato all'ingrosso o Impianto collettivo per le aste (requisiti strutturali e funzionali, ecc..) come previsto dal DLgs.531/92 e successive modifiche, è parte integrante della richiesta alla Regione Emilia-Romagna per aderire al sistema **QC**.

I Mercati all'ingrosso o Impianti collettivi per le aste per aderire al **QC** devono 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

II Struttura Organizzativa

Devono essere riportate tutte le informazioni riguardanti, la struttura organizzativa dell'azienda (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 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 dello Stabilimento 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. 531/92 devono avere almeno:

- 1) Reparto o area funzionale dove sono stoccati i prodotti prima della visita ispettiva e della vendita;
- 2) Reparto o area funzionale preposta all'esposizione, vendita del prodotto (asta) e confezionamento;
- 3) Reparto o area funzionale per il deposito del prodotto venduto.

Il Reparto o area funzionale dove sono stoccati i prodotti prima della visita ispettiva e della vendita deve:

- a) essere delimitato e collocato in una posizione che non interferisca funzionalmente ed igienicamente con gli altri reparti o aree adibiti alla vendita 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 del prodotto 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) essere sufficientemente spazioso per contenere più lotti di prodotti debitamente separati e opportunamente esposti al fine di agevolare la visita ispettiva;
- f) essere funzionalmente idoneo alla conservazione del prodotto.

Il Reparto o area funzionale preposta per l'esposizione agli acquirenti, alla vendita e confezionamento:

- 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 e pavimento con adeguato sistema di rapida evacuazione dell'acqua di scolo;
- c) possedere illuminazione e aerazione sufficiente, naturale o artificiale;
- d) possedere dispositivi adeguati per la pulizia d'utensili, recipienti e attrezzature;

3) Reparto o area funzionale per il deposito del prodotto venduto:

- a) sufficientemente spazioso per contenere più lotti di prodotti debitamente separati al fine di evitare contaminazioni;
- b) costruita con materiali che siano facili da pulire e disinfettare dotata di pareti lisce, realizzate con materiali idonei a venire a contatto con sostanze alimentari e pavimento con adeguato e rapido scolo dell'acqua;
- c) funzionalmente idoneo alla conservazione del prodotto.

Ogni reparto o area funzionale 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.**

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.

Apparecchiature ed attrezzature

Le apparecchiature esistenti nel mercato necessarie allo svolgimento della manipolazione e conservazione del prodotto, devono rispondere a requisiti di qualità.

Le apparecchiature e le attrezzature devono essere costruite con materiali idonei di facile pulizia e opportunamente manutentate.

Tutte le apparecchiature e le attrezzature utilizzate nella manipolazione del prodotto devono essere quotidianamente pulite.

Personale

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:

- 1) mantenere un elevato grado di pulizia personale;**
- 2) prendere tutte le precauzioni per evitare la contaminazione dei prodotti;**
- 3) indossare abiti da lavoro puliti e altro abbigliamento idoneo per la manipolazione dei prodotti ittici.**
- 4) E' vietato ai non addetti ai lavori o al personale estraneo all'azienda sostare o transitare nei reparti o aree sopra elencate.**

I crostacei destinati al marchio QC depositati dopo la vendita nell'area preposta del Mercato devono essere immediatamente e accuratamente mescolati con sufficiente ghiaccio per ottenere la giusta temperatura di conservazione prima del trasporto.

IV Procedure

Le procedure gestionali ed operative adottate dall'azienda 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 A MARCHIO QC DEI MERCATI ALL'INGROSSO E IMPIANTI COLLETTIVI PER LE ASTE

La partita dei crostacei che arriva al mercato all'ingrosso o impianto collettivo per le aste deve essere accompagnata dal documento redatto dal capobarca (All. 1).

Il responsabile dell'accettazione deve verificare la documentazione e in attesa della prescritta visita sanitario deve stoccarlo separatamente dalle altre partite presenti.

La partita viene conservata nell'apposito reparto o area riservato ai "prodotti in attesa di vendita e confezionamento".

Il RQC verificata la conformità del prodotto al circuito QC, preso atto del documento che accompagna il prodotto imprime sulla confezione, con caratteri ben visibili, la dicitura :

PRODOTTO IN VENDITA A MARCHIO QC

La dicitura attestante il prodotto QC deve essere sempre ben visibile a tutto il personale dell'azienda durante la fasi di vendita e confezionamento.

Copia della documentazione deve essere mantenuta agli atti dall'azienda.

E' vietato depositare i contenitori dei prodotti ittici a contatto col pavimento.

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

E' vietato ai non addetti ai lavori sostare o transitare nel reparto o area dei "prodotti in attesa di vendita".

Reparto o area funzionale di vendita e confezionamento dei prodotti ittici

L'astatore, responsabile della vendita, preso atto di quanto dichiarato nel documento che accompagna il prodotto alla vendita, deve dichiarare ai compratori che il prodotto all'asta è a marchio QC.

Il RSL dopo che il prodotto a marchio QC è stato venduto, dispone affinché lo stesso sia opportunamente ghiacciato, confezionato ed etichettato.

La confezione deve essere costituita da un contenitore e da un involucri a rete o di altro idoneo materiale, tale da evitare ulteriore manipolazione del prodotto.

Le fasi di lavorazione dei crostacei fino al confezionamento ed etichettatura, devono svolgersi molto rapidamente e senza interruzione.

I contenitori del prodotto ittico 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.

Il prodotto ittico a marchio QC opportunamente ghiacciato e confezionato, prima del ritiro del compratore, deve essere conservato nell'apposito settore o area funzionale.

Il prodotto stoccato in cella frigorifera deve essere mantenuto ad una temperatura leggermente superiore a quella del ghiaccio di fusione.

Il ghiaccio che per fusione viene perso durante il mantenimento del prodotto deve essere continuamente ripristinato.

Il ghiaccio deve essere prodotto con acqua potabile o acqua di mare pulita e se stoccato protetto da fonti di contaminazione e insudiciamento.

Non può essere riutilizzato ghiaccio precedentemente usato.

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, redige un "Certificato di Conformità" che accompagnerà il prodotto confezionato al venditore.

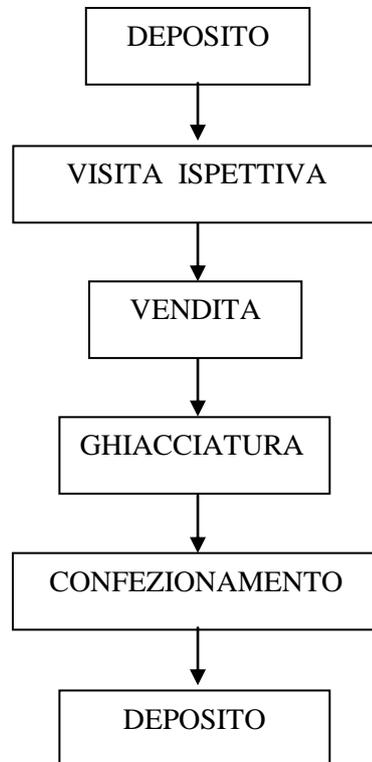
Il "Certificato di Conformità" deve contenere le indicazioni del sistema QC e del concessionario.

Il prodotto QC deve riportare sulla confezione oltre l'identificazione prevista dal D.lgs. 531/92 la seguente dicitura:

- 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) **Numero di registrazione della partita;**
- g) **Data di confezionamento;**
- h) **Taglia;**
- i) **Data di scadenza: da consumarsi non oltre il.....;**
- j) **Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi);**
- k) **Valore calorico.**

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

SCHEMA OPERATIVO



ADESIONE ALLA PRODUZIONE QUALITÀ CONTROLLATA DI UNO STABILIMENTO

L'azienda riconosciuta dal Ministero della Sanità come "Stabilimento" in base al D.Lgs. 531 del 30 dicembre 1992 recante "Attuazione della Direttiva 91/493/CEE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca, tenuto conto delle modifiche apportate dalla direttiva 92/48/CEE che stabilisce le norme igieniche minime applicabili ai prodotti della pesca ottenuti a bordo di talune navi" e successive modifiche, può aderire al QC.

Il Legale rappresentante (amministratore delegato o presidente) dello Stabilimento che vuole aderire volontariamente al marchio 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 dello Stabilimento potrà delegare altre persone all'espletamento materiale delle attività, nominando un **Responsabile Qualità Controllata (RQC)**.

Tutta la documentazione utilizzata per il riconoscimento a stabilimento (requisiti strutturali e funzionali, ecc..) come previsto dal DLgs. 531/92 e successive modifiche, è parte integrante della richiesta alla Regione Emilia-Romagna del titolare dello Stabilimento per aderire al sistema QC.

Lo Stabilimento 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 responsabile dello Stabilimento ritiene opportuno fornire per una più precisa identificazione.

II Struttura Organizzativa

Devono essere riportate tutte le informazioni riguardanti, la struttura organizzativa dello Stabilimento (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 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 dello Stabilimento 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. 531/92 devono avere almeno:

- 1) reparto o area funzionale dove sono stoccati i prodotti ittici prima della lavorazione;
- 2) reparto o area funzionale in cui sono lavorati e confezionati i prodotti ittici;
- 3) cella frigorifera adibita alla conservazione del prodotto prima della spedizione.

Inoltre lo stabilimento deve disporre di un'area di stoccaggio riservata al prodotto consegnato direttamente da una barca ed in attesa della visita sanitaria.

Il Reparto o area funzionale dove sono stoccati i prodotti ittici 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 ittico;
- b) possedere i servizi per una rapida pulizia;
- c) essere costruito in modo da eliminare rapidamente l'acqua di scolo derivante dal ghiaccio fuso 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 cella frigorifera sufficientemente spaziosa per contenere più lotti di prodotti debitamente separati, dotata di pareti lisce realizzate con materiali idonei a venire a contatto

con prodotti alimentari e pavimento con adeguato scolo dell'acqua. Inoltre deve essere dotata di una apparecchiatura per la rilevazione e la registrazione della temperatura.

Il Reparto o area funzionale in cui i prodotti ittici 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 aerazione sufficiente, naturale o artificiale;
- d) possedere dispositivi adeguati per la pulizia d'utensili, recipienti e attrezzature;
- e) qualora vengano utilizzate fonti di approvvigionamento idrico diverse (acqua di mare pulita, potabile, non potabile) le tubature devono essere chiaramente distinte e segnalate visivamente.

La Cella frigorifera adibita alla conservazione dei prodotti ittici prima della spedizione deve essere:

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

Ogni reparto o area funzionale 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 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 nello Stabilimento necessarie allo svolgimento della lavorazione, confezionamento e conservazione, 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 ittici devono essere quotidianamente pulite.

D) Personale

Tutto il personale dello Stabilimento 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 nello Stabilimento 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

La partita dei crostacei che arriva allo Stabilimento deve essere accompagnata dal documento redatto dal capobarca nonché dal previsto documento fiscale rilasciato dal mercato all’ingrosso o dall’impianto collettivo per le aste o direttamente dal pescatore nel caso in cui ricorrano le condizioni di deroga per la visita sanitaria, di cui alla lettera del Ministero della Sanità-Dipartimento Alimenti e Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria Div VII (V) prot. N° 600.7/24481/AG50/2213.

Il responsabile dell’accettazione deve verificare la documentazione di scorta della partita e nel caso che il prodotto ittico non abbia subito la prescritta visita sanitaria deve stoccarlo separatamente dalle altre partite presenti, provvedendo immediatamente a segnalarne il ricevimento al competente ufficio sanitario.

Le partite già sottoposte a visita sanitaria devono essere registrate, dal responsabile dell’accettazione, sul “Registro Prodotti in arrivo” attribuendogli un numero di codifica.

Dopo la registrazione la partita viene conservata nell’apposito reparto riservato ai “prodotti in attesa di lavorazione”.

**La documentazione di scorta deve essere mantenuta agli atti dello Stabilimento.
In ogni caso il prodotto deve essere manipolato solo dopo la visita medica, in attesa della quale deve essere refrigerato.**

Il RQC dello Stabilimento, prende atto del documento che accompagna il prodotto ittico, 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:

- a) Numero di codifica assegnato all’atto della registrazione.
- b) Nome della specie del crostaceo.
- c) Data e zona di pesca e quella di conferimento allo Stabilimento.
- d) Fasi di lavorazione.

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

E’ vietato depositare i contenitori dei prodotti ittici a contatto col pavimento.

Specie diverse di crostacei 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 prodotti ittici

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 ben visibile al personale.

Se durante le operazioni di lavorazione tutto il prodotto o una parte risultasse non conforme alle specifiche dettate dal sistema QC, il RSL deve interromperne 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.

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

E' vietato lavorare in contemporanea, sulla medesima linea, prodotti ittici appartenenti a partite diverse e tantomeno a specie diverse. La lavorazione di partite diverse 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 crostacei fino al confezionamento ed etichettatura, devono svolgersi rapidamente e senza interruzione di continuità, salvo quanto previsto dal presente disciplinare.

Il contenitori del prodotto ittico 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 della partita, 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 dalla partita.

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.

Il prodotto ittico prima della spedizione deve essere conservato 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 partite vanno accuratamente separate all'interno della cella frigorifera.

La cella frigorifera contenente i prodotti della pesca commercializzati freschi deve essere mantenuta ad una temperatura leggermente superiore a quella del ghiaccio di fusione.

Il prodotto ittico esposto all'aria subisce, nella parte superficiale, il processo di disidratazione, pertanto è necessario ricoprirlo di ghiaccio.

Il ghiaccio che per fusione viene perso durante il mantenimento del prodotto deve essere continuamente ripristinato.

Il ghiaccio deve essere prodotto con acqua potabile o acqua di mare pulita e se stoccato protetto da fonti di contaminazione e insudiciamento.

Non può essere riutilizzato ghiaccio precedentemente usato.

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.

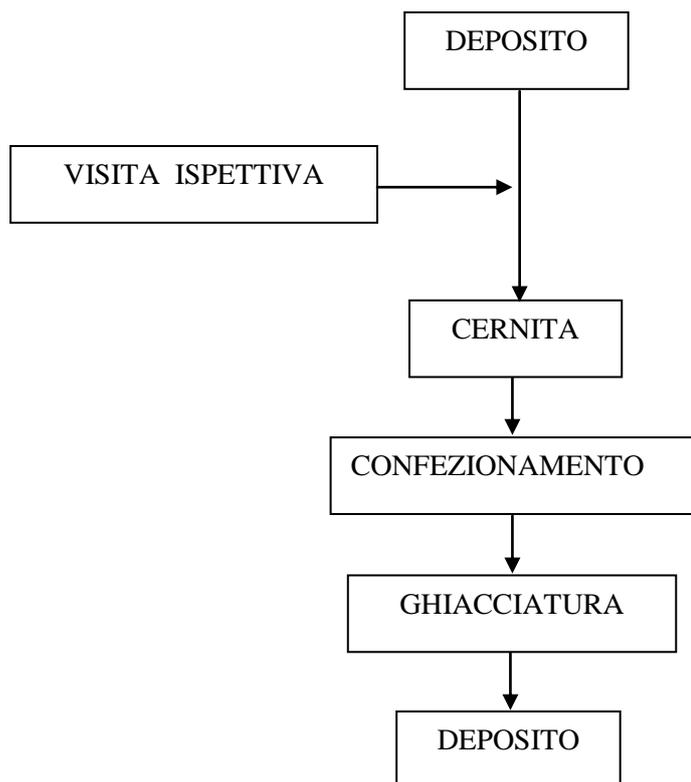
Il "Certificato di Conformità" deve contenere le indicazioni del sistema QC e del concessionario.

Il prodotto QC destinato al consumatore deve riportare sulla confezione oltre l'identificazione prevista dal D.lgs. 531/92 la seguente dicitura:

- a) Nome dell'Azienda e numero di riconoscimento attribuito dal Ministero della Sanità;**
- b) Autorizzazione Regionale marchio QC N°.....**
- c) Nome dell'azienda e numero di riconoscimento attribuito dal Ministero della Sanità;**
- d) Nome scientifico del prodotto e nome volgare più utilizzato;**
- e) Località di pesca;**
- f) Data di pesca;**
- g) Numero di registrazione della partita;**
- h) Data di confezionamento;**
- i) Taglia;**
- j) Data di scadenza: da consumarsi non oltre il.....;**
- k) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi);**
- l) Valore calorico.**

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

SCHEMA OPERATIVO



GLOSSARIO

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

- a) acqua di mare pulita: l'acqua marina o l'acqua salmastra, che non presenta contaminazioni microbiologiche, sostanze nocive e/o plancton marino tossico in quantità tali da incidere sui requisiti sanitari dei prodotti della pesca, da utilizzare alle condizioni stabilite dal DLgs 531/92;
- b) astatore: colui che stabilisce nell'asta il prezzo base, le offerte e le aggiudicazioni del pescato.
- c) autorità centrale competente: il Ministero della Sanità;
- d) autorità locali competenti: le Regioni, le Provincie Autonome, le Unità Sanitarie Locali;
- e) 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;
- f) 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 ad esclusione della vendita al dettaglio e della cessione diretta, sul mercato locale, di piccole quantità da un pescatore al venditore al minuto o al consumatore;
- g) 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;
- h) imballaggio: l'operazione destinata a proteggere i prodotti della pesca mediante un involucro, un contenitore o altro materiale idoneo;
- i) lotto: il quantitativo di prodotti della pesca ottenuto in circostanze praticamente identiche;
- j) mezzi di trasporto: le parti riservate al carico negli autoveicoli, nei trasporti su rotaia e negli aeromobili nonché le stive dei pescherecci o i contenitori per il trasporto terrestre, marittimo o aereo;
- k) NC (Non Conforme): una presunta o reale non corrispondenza a quanto stabilito dalle regole del sistema Qualità Controllata;
- l) partita: il quantitativo di prodotti della pesca destinato a uno o più acquirenti inoltrato con un solo mezzo di trasporto;
- m) 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;

- n) 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;
- o) 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° 28/99;
- p) RSL : Responsabile Settore Lavorazione dello Stabilimento;
- q) RQC : Responsabile Qualità Controllata dello Stabilimento;
- r) refrigerazione: il procedimento che consiste nell’abbassare la temperatura dei prodotti della pesca tanto da avvicinarla a quella del ghiaccio fondente;
- s) stabilimento: ogni locale in cui i prodotti della pesca sono preparati, trasformati, refrigerati, congelati, imballati, o immagazzinati;

All. 1

DOCUMENTO IDENTIFICAZIONE DEL PESCATO

NOME E DENOMINAZIONE SOCIALE:

VIA N° COMUNE PROV.

ORIGINE: ALLEVAMENTO PESCA

IDENTIFICAZIONE ZONA:

IDENTIFICAZIONE ZONA:

DATA DI PESCA DEI CROSTACEI:/...../..... ORA

COLORE DELL'ACQUA: NORMALE COLORATA TORBIDA MUCCILLAGINE

ODORE DELL'ACQUA : DI SALMASTRO SGRADIVOLE

SEDIMENTO: SABBIA FANGO ODORE SEDIMENTO: NORMALE SGRADIVOLE

Specie	Lotto N°	N° Colli	Peso

TIPO DI CONSERVAZIONE DEL PESCATO :

MANTENUTI VIVI IN ACQUA PRIMA DELLO SBARCO

GHIACCIATI IN CASSETTE

GHIACCIATI IN CASSETTE E CONSERVATI IN CELLE

DATA DI SBARCO :

IDENTIFICAZIONE DEL VETTORE:

LA PARTITA È DESTINATA A:

MERCATO ALL'INGROSSO CE:

IMPIANTO COLLETTIVO PER LE ASTE CE:

STABILIMENTO CE:

NOME E DENOMINAZIONE SOCIALE

VIA.....N°.....COMUNE.....PROV.

DATA

FIRMA

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 :
.....
.....

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

FOGLIO DI LAVORO

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

Nome Della Specie: Serie Partita N°:

Data Della Pesca: Data di Conferimento allo Stabilimento:

Responsabile: RGQ Firma :

FASI DI LAVORAZIONE:

I^a Cernita : [] Si [] No

II^a Lavaggio : [] Si [] No

III^a Ghiacciatura : [] Si [] No

IV^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

Azienda:

sita in :

N° CE :

N° QC :

nella persona del Responsabile Qualità Controllata

DICHIARA

che il prodotto di seguito descritto:

Prodotto : specie crostaceo

Partita 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° 183/99.

Data

Il Responsabile Qualità Controllata