

Disciplinare di produzione integrata

## Pesce azzurro

*Engraulis encrasicolus* (Acciuga)

*Sardina pilchardus* (Sardina)



Produzione integrata rispettosa  
dell'ambiente e della salute

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](mailto:cerimarine@tin.it)  
[HTTP://WWW.REGIONE.EMILIA-ROMAGNA.IT/CRM](http://www.regione.emilia-romagna.it/crm)

## SOMMARIO

Premessa.....	4
Scheda del Prodotto ( <i>Engraulis encrasicolus</i> ) Acciuga.....	6
Scheda del Prodotto ( <i>Sardina pilchardus</i> ) Sardina.....	9
Regolamentazione per la pesca del pesce azzurro destinato a QC.....	12
Pesca.....	12
Strumentazione ed attrezzatura della unità di pesca .....	12
Area di lavoro.....	13
Conservazione del pescato.....	14
Schema operativo a bordo dell'unità di pesca.....	15
Trasporto dei lotti di pesci a sistema Qualità Controllata.....	16
Mercati all'ingrosso e impianti collettivi per le aste.....	17
Locali.....	17
Impianti.....	18
Apparecchiature ed attrezzature.....	18
Personale.....	18
Schema Operativo.....	19
Adesione alla produzione QC dei mercati all'ingrosso e impianti collettivi per le aste.....	20
I - Dati identificativi dell'azienda.....	20
II - Struttura organizzativa.....	20
III - Risorse impiegate.....	21
A – Locali.....	21
B – Impianti.....	22
C - Apparecchiature ed attrezzature.....	22
D – Personale.....	22
IV – Procedure.....	23
Regolamentazione del ciclo di lavorazione del prodotto QC dei mercati all'ingrosso e impianti collettivi per le aste.....	23
Reparto o area funzionale di vendita e confezionamento dei prodotti ittici.....	24
Schema operativo.....	25
Adesione alla produzione Qualità Controllata di un'azienda.....	26
I - Dati identificativi dell'azienda.....	26
II - Struttura organizzativa.....	26

III - Risorse impiegate.....	27
A – Locali.....	27
B – Impianti.....	28
C - Apparecchiature ed attrezzature.....	28
D – Personale.....	29
IV – Procedure.....	29
Regolamentazione del ciclo di lavorazione del prodotto QC.....	30
Reparto o area funzionale di vendita e confezionamento dei prodotti ittici.....	30
Schema operativo.....	33
Glossario.....	34
Allegati.....	36

## 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:

- Pesce Azzurro (*Engrauli encrasicolus*, *Sardina pilchardus*) pescati con tecniche rispettose dell’ambiente.

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.

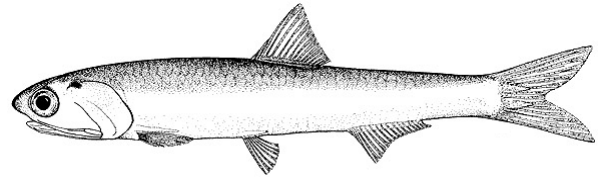
Fa parte del sistema di tracciabilità la conservazione dei documenti accompagnatori dei prodotti e l’attivazione di procedure (informatiche e cartacee) che assicurino una registrazione documentale e sistematica.

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.

### ***Engraulis encrasicolus* (L.)**

Denominazione Commerciale: ACCIUGA  
Nomi dialettali: Acciuga; Alice; Ancia;  
Anciana; Sardela; Sardòn; Sardone.



Nomi stranieri:

**Francia:**Anchois **Inghilterra:**Anchovy.

**Germania:** Sardelle **Olanda :** Ansjovis

**Portogallo:** Biquerao, enchova

**Spagna:** Anchoa, boqueron

L'acciuga: corpo affusolato e slanciato con ventre arrotondato e liscio; la testa è conica, allungata con aperture branchiali ampie; il muso è appuntito, la bocca grande si apre inferiormente ed ha una mascella inferiore che oltrepassa il margine posteriore degli occhi che sono di notevole dimensione e presentano, negli adulti, una membrana adiposa; l'unica pinna dorsale, senza raggi spinosi, si colloca a metà del corpo in posizione avanzata rispetto alle pinne anali, piccole e situate in posizione mediana; le pinne pettorali sono sottili e allungate e in posizione ventrale; le squame sono presenti anche se si perdono facilmente; la linea laterale non è molto evidente; la colorazione è azzurra con sfumature verdastre sul dorso, i fianchi ed il ventre sono argentei. La lunghezza massima è di circa 20 cm, di norma dai 11 ai 14 cm.

Carni: bianche e gustose, molto apprezzate nel periodo invernale perché hanno un sapore deciso e possono essere utilizzate per insaporire altri piatti.

L'acciuga è considerata un pesce semigrasso, il suo contenuto varia durante l'anno (2,5- 10%) e come tutto il pesce azzurro è caratterizzato da grassi insaturi, molto simili a quelli vegetali, con un buon contenuto di acidi grassi omega 3, capaci di ridurre il colesterolo nel sangue. Le proteine sono circa il 16%, i carboidrati circa 1,5% e contengono un alto contenuto di vitamine (A, B1, B2) e Sali minerali (Calcio, Ferro, Fosforo, Potassio).

I pesci della specie *Engraulis encrasicolus* (L) ammessi al marchio "Qualità Controllata" – Valorizzazione dei prodotti agricoli ed alimentari ottenuti con tecniche rispettose dell'ambiente e della salute dei consumatori- LR 183/99 della Regione Emilia-Romagna, devono essere pescati 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 pesci della specie *Engraulis encrasicolus* (L) pescati, lavorati e commercializzati da Aziende riconosciute dalle Autorità competenti.**

**I prodotti devono avere i seguenti requisiti igienico sanitari:**

- a) *Escherichia coli* < 500 per grammo di polpa;
- b) *Salmonella Spp/25 g*: assente;
- c) *Listeria Spp/25 g*: assente
- d) *Staphylococcus aureus/g* < 20 ;
- e) *Vibrio Spp/25 g* assente;
- f) contenuto di mercurio Hg < 0,5 ppm;
- g) assenza di parassiti visibili.

### **Caratteristiche organolettiche del prodotto**

*Engraulis encrasicolus* sono commercializzati con Marchio QC se privi di parassiti, di segni di pressione, scorticature o qualsiasi altro elemento che alteri l'aspetto naturale. I criteri di freschezza del prodotto sono quelli della categoria EXTRA (Regolamento CE N. 2406/96):

<b>Pelle</b>	<b>:</b>	<b>Pigmentazione cangiante, colori vivi brillanti con tendenza all'iridescenza, netta differenza tra superficie dorsale e ventrale;</b>
<b>Muco Cutaneo</b>	<b>:</b>	<b>Acquoso, trasparente;</b>
<b>Consistenza della carne</b>	<b>:</b>	<b>Molto soda, rigida;</b>
<b>Opercoli</b>	<b>:</b>	<b>Argentati</b>
<b>Occhio</b>	<b>:</b>	<b>Convesso, sporgente, pupilla blu nera brillante, "palpebra" trasparente;</b>
<b>Branchie</b>	<b>:</b>	<b>Colore uniforme da rosso scuro a porpora senza muco;</b>
<b>Odore delle branchie</b>	<b>:</b>	<b>Fresco di alghe marine, piccante, salso.</b>

La taglia non deve essere a 11 cm (circa 90-100 pezzi /Kg) con tolleranza, per la taglia inferiore, non superiore al 2%.

Il confezionamento deve avvenire con cassette monouso: legno, polistirolo o altro materiale adatto a contenere questo tipo di prodotti alimentari. Il contenitore deve essere costruito in modo tale da favorire l'evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio.

*Engraulis encrasicolus* devono essere commercializzata fresche: cosparse di abbondante ghiaccio ottenuto con acqua potabile o acqua di mare pulita. Il ghiaccio può essere separato dal prodotto da un foglio di cellophane.

La commercializzazione del prodotto deve avvenire entro le 48 ore dal momento della pesca.

La temperatura di conservazione del prodotto lungo tutta la filiera commerciale deve essere mantenuta dai 0° ai 4° C (temperatura del ghiaccio fuso per evitare il congelamento del prodotto).

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

Ogni confezione del prodotto deve contenere l'apposito marchio QC e i riferimenti al concessionario del marchio. La confezione deve essere integra in tutte le sue parti, in grado di garantire freschezza e visibilità per il consumatore.

Non può essere venduto prodotto QC sfuso, cioè non confezionato.

**L'etichettatura deve contenere:**

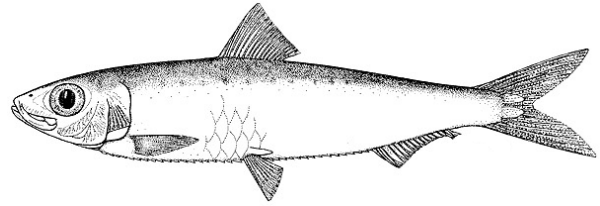
- a) Nome dell'azienda e numero di riconoscimento attribuito dal Ministero della Sanità;
- b) Autorizzazione Regionale marchio QC N°.....
- c) Nome scientifico del prodotto e nome commerciale;
- d) Nome della barca;
- e) Località di pesca;
- f) Data di pesca;
- g) Numero di codifica della partita;
-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



### ***Sardina pilchardus* ( W.)**

Denominazione Commerciale: SARDINA

Nomi Dialettali: sardella, sarda, saldina



Nomi stranieri:

**Francia:** Sardine **Inghilterra:** Pilchard

**Germania:** Sardine **Marocco:** Sardina

**Portogallo:** Sardina **Spagna:** Sardina

Sardina: corpo fusiforme, leggermente compresso lateralmente e ricoperto di grosse squame (circa 30 lungo la linea longitudinale) che si staccano facilmente; la testa normale ha una bocca terminale obliqua munita di piccolissimi denti; le mascelle sono di lunghezza uguali ma di dimensioni disuguali e terminano all'altezza del bordo anteriore degli occhi che ha palpebre adipose molto sviluppate; la cavità branchiale racchiusa dalla struttura ossea termina con alcune strie ben visibili dirette verso il basso; la pinna dorsale è più vicina al muso, in posizione anteriore rispetto a quelle ventrali; la pinna anale ha i due ultimi raggi più allungati; la superficie ventrale è provvista di dentelli di piccole dimensioni; la colorazione dorsale è azzurra verdastra, i fianchi ed il ventre sono argentei.

La lunghezza raggiunta nel Mediterraneo raramente supera i 20 cm, di norma sono pescate sarde di 15 cm.

Carni: bianche e gustose, sono molto apprezzate durante il periodo estivo.

La sarda è considerata un pesce semigrasso, il suo contenuto in grassi (lipidi) varia durante l'anno (circa 3- 16%) con un contenuto medio di circa il 6%. Come tutto il pesce azzurro i lipidi sono caratterizzati da grassi insaturi, molto simili a quelli vegetali, con un buon contenuto di acidi grassi omega 3, capaci di ridurre il colesterolo nel sangue. Le proteine sono circa il 17 %, i carboidrati circa 1,2 % e contengono un alto contenuto di vitamine (A, B1, B2) e Sali minerali (Calcio, Ferro, Fosforo, Potassio).

I pesci della specie *Sardina pilchardus* (W) ammessi al marchio "Qualità Controllata" – Valorizzazione dei prodotti agricoli ed alimentari ottenuti con tecniche rispettose dell'ambiente e della salute dei consumatori- LR 183/99 della Regione Emilia-Romagna, devono essere pescati 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 pesci della specie *Sardina pilchardus* (W) pescati, lavorati e commercializzati da Aziende riconosciute dalle Autorità competenti.**

**I prodotti devono avere i seguenti requisiti igienico sanitari:**

- h) *Escherichia coli* < 500 per grammo di polpa;**
- i) *Salmonella Spp*/25 g: assente;**
- j) *Listeria Spp*/25 g: assente;**
- k) *Staphylococcus aureus*/g < 20 ;**
- l) *Vibrio Spp*/25 g assente;**
- m) contenuto di mercurio Hg < 0,5 ppm;**
- n) assenza di parassiti visibili.**

### **Caratteristiche organolettiche del prodotto**

*Sardina pilchardus* (W) sono commercializzati con Marchio QC se privi di parassiti, di segni di pressione, scorticature o qualsiasi altro elemento che alteri l'aspetto naturale. I criteri di freschezza del prodotto sono quelli della categoria EXTRA (Regolamento CE N. 2406/96):

<b>Pelle</b>	<b>:</b>	<b>Pigmentazione cangiante, colori vivi brillanti con tendenza all'irridescenza, netta differenza tra superficie dorsale e ventrale;</b>
<b>Muco Cutaneo</b>	<b>:</b>	<b>Acquoso, trasparente;</b>
<b>Consistenza della carne</b>	<b>:</b>	<b>Molto soda, rigida;</b>
<b>Opercoli</b>	<b>:</b>	<b>Argentati</b>
<b>Occhio</b>	<b>:</b>	<b>Convesso, sporgente, pupilla blu nera brillante, "palpebra" trasparente;</b>
<b>Branchie</b>	<b>:</b>	<b>Colore uniforme da rosso scuro a porpora senza muco;</b>
<b>Odore delle branchie</b>	<b>:</b>	<b>Fresco di alghe marine, piccante, salso.</b>

La taglia deve essere dai 13 ai 16 cm con tolleranza, per la taglia inferiore, non superiore al 2%. Non possono essere commercializzate Sarde col marchio QC di dimensioni inferiori ai 12 cm.

Il confezionamento deve avvenire con cassette monouso: legno, polistirolo o altro materiale adatto a contenere questo tipo di prodotti alimentari. Il contenitore deve essere costruito in modo tale da favorire l'evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio.

*Sardina pilchardus* (W) devono essere commercializzata fresche: cosparse di abbondante ghiaccio ottenuto con acqua potabile o acqua di mare pulita. Il ghiaccio è separato dal prodotto da un foglio di cellophane.

La commercializzazione del prodotto deve avvenire entro le 48 ore dal momento della pesca.

La temperatura di conservazione del prodotto lungo tutta la filiera commerciale deve essere mantenuta dai 0° ai 4° C (temperatura del ghiaccio fuso per evitare il congelamento del prodotto).

I pesci devono essere venduti al dettaglio sempre in rigidità cadaverica.

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

Ogni confezione del prodotto deve contenere l'apposito marchio QC e i riferimenti al concessionario del marchio. La confezione deve essere integra in tutte le sue parti, in grado di garantire freschezza e visibilità per il consumatore.

Non può essere venduto prodotto QC sfuso, cioè non confezionato.

**L'etichettatura deve contenere:**

- l) Nome dell'azienda e numero di riconoscimento attribuito dal Ministero della Sanità;**
- m) Autorizzazione Regionale marchio QC N°.....**
- n) Nome scientifico del prodotto e commerciale;**
- o) Nome della barca;**
- p) Località di pesca;**
- q) Data di pesca;**
- r) Numero di codifica della partita;**
- s) Numero della confezione;**
- t) Data di confezionamento;**
- u) Da consumarsi non oltre il ...../...../.....**
- v) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico**

## **REGOLAMENTAZIONE PRODUTTIVA PER LA PESCA DEL PESCE AZZURRO DESTINATO AL QC**

Il Responsabile dell'impresa di pesca (armatore, amministratore delegato, presidente o dirigente preposto) 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'impresa sia in campo nazionale che internazionale. Dovrà inoltre impegnarsi a fornire i mezzi necessari per l'attuazione delle linee guida di questo disciplinare. Il Responsabile dell'impresa potrà delegare altre persone all'espletamento materiale delle attività, nominando un **Responsabile Assicurazione Qualità (RAQ)**. Il Capobarca responsabile della struttura, degli impianti, dei marinai e di tutte le attività che si svolgono a bordo della barca può assumere la funzione di **RAQ**. Il Responsabile dell'impresa di pesca aderente al **QC** deve presentare inoltre una dettagliata documentazione attestante:

- dati identificativi dell'Impresa
- struttura organizzativa
- risorse impiegate
- procedure

**Le imprese di pesca, aderenti al circuito Marchio QC, devono essere iscritte nell'apposito registro delle imprese di pesca, possedere la licenza rilasciata dall' Autorità competente ed attenersi scrupolosamente a tutte le norme e vincoli di legge che disciplinano il codice della navigazione.**

### **Pesca**

La pesca 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.

**Le tubature di acqua potabile o di mare pulita, refrigerata e non, devono essere opportunamente distinte, segnalate e deve essere evitata qualsiasi interconnessione fra le varie linee di acque.**

**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 Capobarca 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 Pesci 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 materiale estraneo al prodotto (fango, detriti, ecc..).**

**L'acqua utilizzata a bordo per le operazioni di manipolazione del pescato, compreso il lavaggio del prodotto, deve essere solo quella potabile o 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 modalità di conservazione del Pesce Azzurro, subito dopo alla pesca riveste una importanza strategica per mantenere lungo tutta la filiera commerciale un prodotto di qualità. A tal fine le prime operazioni di cernita e lavaggio, devono avvenire in luoghi comunque protetti dagli agenti atmosferici o in apposite celle ad una temperatura tale da non pregiudicare la loro qualità.

**Il Pesce Azzurro catturato deve essere collocato immediatamente in appositi recipienti contenenti ghiaccio e acqua (baiatura) e mantenuto ad una temperatura di 0° - 4°C.**

**La temperatura del processo di baiatura deve essere tenuta sotto controllo.**

**Nella fase di baiatura è opportuno verificare che il rapporto acqua-ghiaccio e la quantità di pesce da conservare sia tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto.**

**L'acqua utilizzata nella baiatura deve essere quella potabile o mare pulita opportunamente refrigerata alla temperatura di 2° C.**

**Il ghiaccio utilizzato deve essere di acqua potabile o di acqua di mare pulita.**

**Le operazioni di cernita che segue la baiatura, per soddisfare le caratteristiche del marchio QC, devono essere portate avanti non prima che il pesce si sia adeguatamente raffreddato.**

**I contenitori utilizzati per il confezionamento devono garantire le condizioni igieniche secondo quanto previsto dal cap. VI D.Lgs. 531/92 e successive modifiche.**

**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 un foglio di cellophane prima di collocare il 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.**

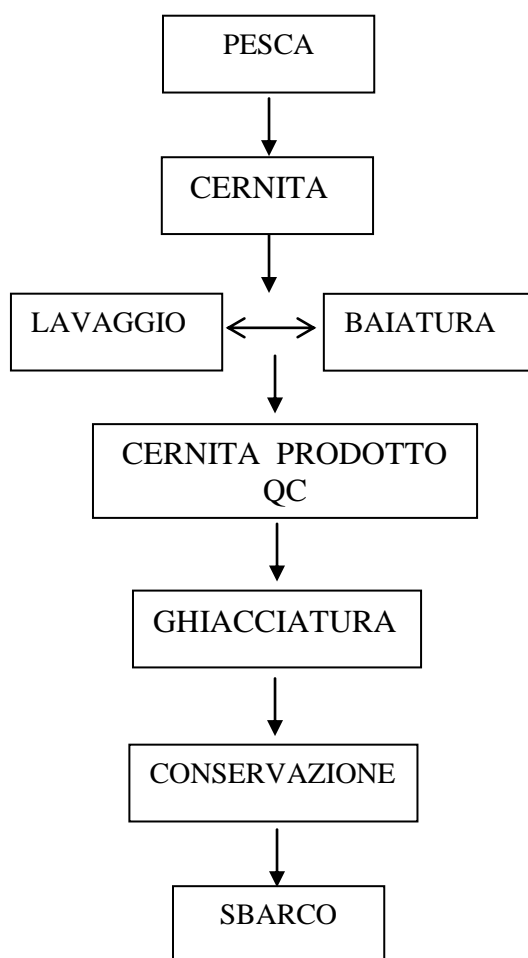
**I contenitori utilizzati per lo stoccaggio o la conservazione, devono essere lontani da fonti di insudiciamento o di contaminazione.**

**E' vietato confezionare nello stesso contenitore specie ittiche diverse; è altresì vietato sovrapporre contenitori contenenti di 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 del Pesce Azzurro a sistema Qualità Controllato.**

La quantità di Pesci 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 Pesci 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 pesci 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 (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 che commercializzano il pesce a Marchio QC 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 Assicurazione Qualità (RAQ).

### 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 RAQ;**
- e) manutenzione straordinaria: intervento tempestivo sulle strutture murarie per mantenerle in buono stato di conservazione eseguito su indicazione del RAQ.**

### **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 manutentate.**

**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:**

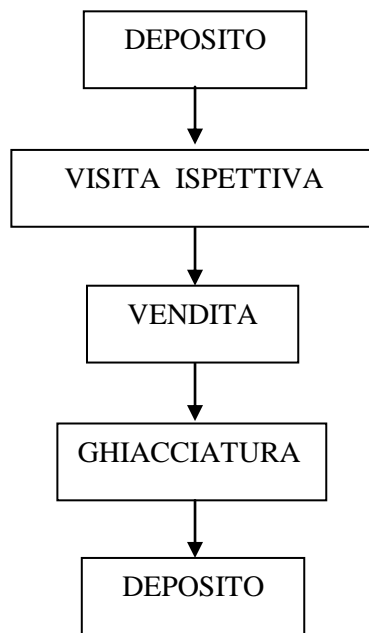
- 1) mantenere un elevato grado di pulizia personale;**
- 2) prendere tutte le precauzioni per evitare la contaminazione dei prodotti;**
- 3) indossare abiti da lavoro puliti e altro abbigliamento idoneo per la manipolazione dei prodotti ittici.**

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

**Il Pesce Azzurro destinato a marchio QC, depositato dopo la vendita nell'area preposta del Mercato, deve essere conservato a temperatura non superiore ai 4° C. Durante il deposito il ghiaccio della cassetta, eventualmente sciolto durante la fase di vendita, deve essere immediatamente ripristinato 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 Assicurazione Qualità (RAQ)**. 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 **RAQ**.

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 assicurazione qualità (RAQ)
- 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 RAQ e del Responsabile Attività Mercantile (RAM).

Il RAQ 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 RAM ha il compito di sovrintendere a tutta l'attività di lavorazione del prodotto fino al confezionamento secondo quanto stabilito dal RAQ.

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 RAQ.

### 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 RAQ;**
- e) manutenzione straordinaria: interviene tempestivamente sulle strutture murarie per mantenerle in buono stato di conservazione su indicazione del RAQ.**

#### 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 mantenute.**

**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.**

#### 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 RAQ 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 di pesce azzurro destinata a Marchio QC 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 RAQ 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 pesci 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 RAM 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 involucro a rete o di altro idoneo materiale, tale da evitare ulteriore manipolazione del prodotto.

**Le fasi operative che precedono il confezionamento ed l'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 RAQ, 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.**

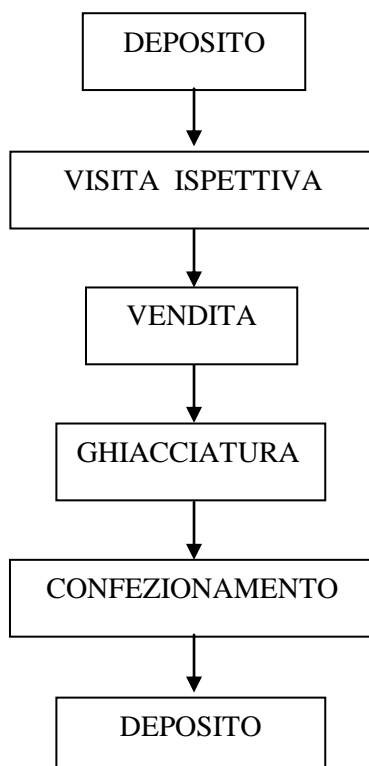
**Il prodotto QC deve riportare sulla confezione oltre l'identificazione prevista dal D.lgs. 531/92 la seguente dicitura:**



- 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) Nome della barca;
- 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



## **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 Assicurazione Qualità (RAQ)**.

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 Assicurazione Qualità (RAQ) 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 RAQ.

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 RAQ.

### 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 RAQ manutenzione straordinaria: interviene tempestivamente sulle strutture murarie per mantenerle in buono stato di conservazione su indicazione del RAQ.**

#### 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 accompagnato 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 RAQ 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 RAQ.

Il RAQ 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 RAQ.

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 RAQ, 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.**

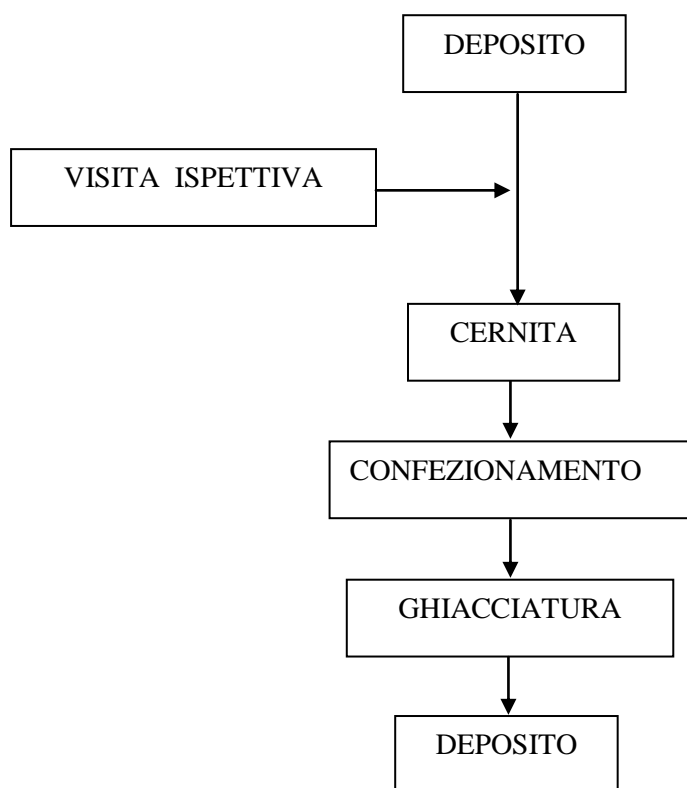
**Il prodotto QC destinato al consumatore deve riportare sulla confezione oltre l'identificazione prevista dal D.lgs. 531/92 la seguente dicitura:**

- 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) Nome della barca;**
- g) Data di pesca;**
- h) Numero di registrazione della partita;**
- i) Data di confezionamento;**
- j) Taglia;**
- k) Data di scadenza: da consumarsi non oltre il.....;**
- l) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi);**
- m) 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 competenti: i Ministeri ,le Regioni, le Province Autonome, le Unità Sanitarie Locali;
- d) baiatura: conservazione del pesce con miscela di acqua e ghiaccio
- 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) impresa di pesca: impresa che esercita l'attività di pesca ed è regolarmente iscritta nell'apposito registro;
- j) lotto: il quantitativo di prodotti della pesca ottenuto in circostanze praticamente identiche;
- k) 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;
- l) NC ( Non Conforme): una presunta o reale non corrispondenza a quanto stabilito dalle regole del sistema Qualità Controllata;
- m) partita: il quantitativo di prodotti della pesca destinato a uno o più acquirenti inoltrato con un solo mezzo di trasporto;
- n) prodotti della pesca: tutti gli animali marini o di acqua dolce o parti di essi, comprese le loro uova e *lattice*, 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;

- o) 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;
- p) 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;
- q) RSL : Responsabile Settore Lavorazione dello Stabilimento;
- r) RAM: Responsabile Attività Mercantile;
- s) RAQ : Responsabile Assicurazione Qualità dell’impresa;
- t) refrigerazione: il procedimento che consiste nell’abbassare la temperatura dei prodotti della pesca tanto da avvicinarla a quella del ghiaccio fondente;
- u) 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 DEL PESCE:** ...../...../..... **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<sup>a</sup> Cernita : [ ] Si [ ] No**

**II<sup>a</sup> Lavaggio : [ ] Si [ ] No**

**III<sup>a</sup> Ghiacciatura : [ ] Si [ ] No**

**IV<sup>a</sup> 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 Assicurazione 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 Assicurazione Controllata