



Disciplinare di produzione integrata
Pesci di allevamento semintensivo vallivo

Dicentrarchus labrax (Branzino o Spigola)

Sparus auratus (Orata)



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.....	3
Scheda del Prodotto (<i>Dicentrarchus labrax</i>).....	5
Scheda del Prodotto (<i>Sparus aurata</i>).....	7
Adesione alla Produzione Qualità Controllata.....	9
I - Dati identificativi dell'azienda.....	9
II - Struttura organizzativa.....	9
III - Risorse impiegate.....	10
A – Locali e aree funzionali.....	10
B – Impianti.....	12
C - Apparecchiature ed attrezzature.....	12
D – Personale.....	13
IV – Procedure.....	13
Regolamentazione del ciclo di lavorazione del prodotto QC.....	13
Area funzionale in cui sono collocati i pesci di allevamento.....	14
Pesca.....	15
Schema operativo.....	17
Trasporto dei pesci a marchio QC.....	18
Alimentazione dei pesci.....	19
Glossario.....	22
Allegati.....	24

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 ed 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:

- Pesci d’allevamento (*Dicentrarchus labrax*, *Sparus auratus*) prodotti, dopo la semina, senza alimenti artificiali, e pescati in ambienti naturali vallivi con controllo delle acque da parte dell’uomo.

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 agli 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.

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 lungo la filiera commerciale fino al consumo.

***Dicentrarchus labrax* (L).**

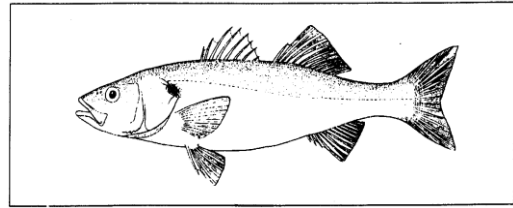
Nomi italiani: Branzino, Spigola, Bransino
Spina, Loasso, Lupu.

Nomi Stranieri:

Francia: Bar Germania: Seebarsch;

Grecia: Lavraki; Inghilterra: Bass;

Portogallo: Robalo;



La Spigola o Branzino: corpo oblungo, leggermente compresso, con peduncolo caudale ben sviluppato; testa lunga, bocca ampia con mandibola leggermente prominente; provvisto di due pinne dorsali; l'opercolo ha due spine rivolte posteriormente. Colorazione: grigio ferro sul dorso, i fianchi argentei e il ventre bianco, spesso gli individui giovani presentano una macchia nera sul dorso. Lunghezza: massima di 1 metro, di norma dai 20 ai 60 cm; peso: fino a 10 Kg.

Le carni sono eccellenti, ricercate e di grande interesse commerciale.

I pesci della specie *Dicentrarchus labrax* (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 allevati 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 *Dicentrarchus labrax* (L) non modificati geneticamente, allevati e pescati in 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.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto : privo di qualsiasi difetto della parte scheletrica; pelle con pigmento vivo, cangiante, priva di tracce di decolorazione, abrasione o qualsiasi altro elemento che alteri l'aspetto naturale; occhio convesso con pupilla nera brillante; branchie di un colore vivo senza muco.

Carni: bianche e sode.

Odore : delicato e di fresco.

Il branzino o spigola deve avere un contenuto di lipidi totali nella parte edibile del filetto dorsale non superiore al 5% e con acidi grassi insaturi ω 3 non inferiori al 15%.

Il branzino o spigola deve essere commercializzato fresco: cosparso di abbondante ghiaccio ottenuto con acqua potabile o acqua di mare pulita.

Il peso non deve mai essere inferiore ai 400 grammi.

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

La temperatura di conservazione durante l'esposizione deve essere leggermente superiore a quella 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. Non può essere venduto prodotto QC sfuso, cioè non confezionato.

Il prodotto deve essere esposto in modo tale da evitare contaminazioni da altri prodotti.

Tipo di prodotto:

Il prodotto confezionato deve contenere soltanto pesci della specie .

Confezionamento

Il prodotto è confezionato con 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 allevamento;**
- e) Allevato in estensivo, data della semina;**
- f) Data di pesca;**
- g) Numero di registrazione del lotto;**
- 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.**

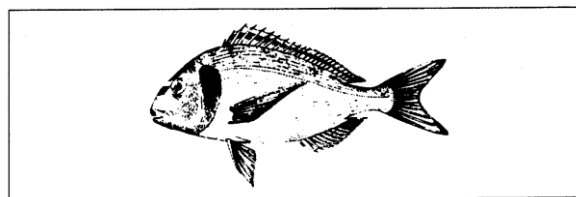
Le indicazioni di cui sopra devono essere contenute in una etichetta inamovibile, di materiale impermeabile e portante il marchio QC.

***Sparus aurata* (L).**

Nomi italiani: Orata, Aurata, Orada,
Arada, Aurat, Urara.

Nomi Stranieri:

Francia: Daurade ; Germania: Goldbrassen;
Grecia: Tsipoura; Inghilterra: Gilt-head
bream; Portogallo: Dourda; Spagna: Dorada;
Tunisia: Jerraf; Turchia: Cipura



Orata: corpo ovale piuttosto alto, compresso lateralmente; testa corta con profilo regolarmente incurvato e muso ottuso; bocca posta in basso, mascella superiore leggermente più lunga della mandibola, labbra spesse. Colorazione: dorso grigio-argenteo, fianchi e ventre più chiari; bando dorata tra gli occhi. Lunghezza: massima di 70 cm, di norma dai 20 ai 50 cm.

Carni: bianche, saporite, molto apprezzate di grande interesse commerciale.

I pesci della specie *Sparus aurata* (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 allevati 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 *Sparus aurata* (L) non modificati geneticamente, allevati e pescati in 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.**

Caratteristiche organolettiche

Aspetto : privo di qualsiasi difetto della parte scheletrica; pelle con pigmento vivo, cangiante, priva di tracce di decolorazione, abrasione o qualsiasi altro elemento che alteri l’aspetto naturale; occhio convesso con pupilla nera brillante; branchie di un colore vivo senza muco e odore fresco di alghe.

Rigor mortis (rigidità cadaverica) totale.

Carni: bianche e sode.

Odore: delicato e di fresco.

L'Orata deve avere un contenuto di lipidi totali nella parte edibile del filetto dorsale non superiore al 8% e con acidi grassi insaturi $\omega 3$ non inferiori al 15%.

L'Orata deve essere commercializzata fresca: cosparsa di abbondante ghiaccio ottenuto con acqua potabile o acqua di mare pulita.

Il peso non deve mai essere inferiore ai 300g.

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

La temperatura di conservazione durante l'esposizione deve essere leggermente superiore a quella 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. Non può essere venduto prodotto QC sfuso, cioè non confezionato.

Il prodotto deve essere esposto in modo tale da evitare contaminazioni da altri prodotti.

Tipo di prodotto:

Il prodotto confezionato deve contenere soltanto pesci della specie .

Confezionamento:

Il prodotto è confezionato con 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 allevamento;
- e) Allevato in estensivo data di semina;
- f) Data di pesca;
- g) Numero di registrazione del lotto;
- 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.

ADESIONE ALLA PRODUZIONE QUALITÀ CONTROLLATA REGIONE EMILIA-ROMAGNA L.R. 183/99

L'azienda riconosciuta dalle Autorità competenti come “**Azienda di Allevamento**” può aderire al **QC**.

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

Tutta la documentazione utilizzata per il riconoscimento come Azienda di Allevamento (requisiti strutturali e funzionali, ecc..) è parte integrante della richiesta alla Regione Emilia-Romagna del titolare dell'AA per aderire al sistema QC.

L'Azienda Allevamento (AA) 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 l' AA ritiene opportuno fornire per una più precisa identificazione.

II Struttura Organizzativa

Devono essere riportate tutte le informazioni riguardanti, la struttura organizzativa (organigramma) dell' AA 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 Ciclo Produttivo (RCP).

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

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

Esegue o fa eseguire visite ispettive idonee a garantire il controllo sul benessere degli animali e 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 RCP ha il compito di sovrintendere a tutta l'attività di allevamento del pesce 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 vasche, delle macchine operatrici e delle attrezzature utilizzate nell'allevamento dei pesci e nella pesca. Inoltre garantisce l'igienicità dei contenitori del pescato e il confezionamento del prodotto, secondo quanto stabilito dal piano predisposto dal RQC.

III Risorse Impiegate

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

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

A) Locali e aree funzionali

I locali e aree funzionali devono avere almeno:

- A.1 - area funzionale dove sono collocati i pesci di allevamento;
- A.2 - area funzionale stoccaggio mangimi e loro preparazione;
- A.3 - area funzionale dove sono collocate macchine o attrezzature di lavoro;
- A.4 - area di trattamento delle acque.

A.1- Area funzionale in cui sono collocati i pesci di allevamento:

- A.1.1 - delimitata e collocata in una posizione che non interferisca funzionalmente ed igienicamente con gli altri reparti dell'AA;
- A.1.2 - provvista di impianti ed attrezzature in grado di garantire nel limite del possibile:
 - il benessere dei pesci durante la loro crescita;
 - un sicuro ed adeguato ricambio idrico;
 - il controllo dei principali parametri chimico-fisici dell'acqua.

A.2 - Area funzionale stoccaggio mangimi e loro lavorazione:

- A.2.1 - ben delimitata, che non interferisca funzionalmente ed igienicamente con gli altri reparti dell'AA;
- A.2.2 - sufficientemente spaziosa, con capacità adeguata alla potenzialità dell'impianto di allevamento e in grado di contenere più lotti di mangimi debitamente separati al fine di evitare contaminazioni;
- A.2.3 - dotata di tutte le attrezzature per la lavorazione dei mangimi e le predisposizioni impiantistiche per garantire il controllo di tutti i parametri ambientali che possono alterare la composizione del mangime;

- A.2.4 – le attrezzature devono essere realizzate con materiale adatto agli alimenti;
- A.2.5- le pareti e la pavimentazione della stanza, con adeguato scolo dell'acqua, devono essere realizzate con materiali idonei a contenere sostanze alimentari, e di facile pulizia.

A.3 - Area funzionale dove sono collocate macchine o attrezzature di lavoro:

- A.3.1 - delimitato e collocato in una posizione che non interferisca funzionalmente ed igienicamente con gli altri reparti dell'AA;
- A.3.2 - i materiali utilizzati per la pavimentazione e per le pareti devono essere facili da pulire;
- A.3.3 - pavimento con adeguato scolo dell'acqua.

A.4 - Area di trattamento delle acque:

- A.4.1 - delimitata e collocata in una posizione che non interferisca funzionalmente ed igienicamente con gli altri reparti dell'AA;
- A.4.2 - dotata di attrezzature che consentano un adeguato governo delle acque nelle aree di allevamento:
- controllo della portata;
 - controllo delle caratteristiche chimico-fisiche;
 - facile smaltimento delle acque.
- A.4.3 - dotata di un'area di smaltimento delle acque (lagunaggio) prima che queste sia immesse nel corpo idrico principale.

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

Le aree di allevamento, se separate e delimitate, devono essere numerate e facilmente individuabili dagli addetti ai lavori.

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: secondo necessità e pianificata dal RQC;**
- d) disinfestazione: secondo necessità e pianificata dal RQC;**
- e) manutenzione straordinaria: interviene tempestivamente sulle arginature e chiaviche delle aree di allevamento e sulle strutture murarie per mantenere il tutto in buono stato di conservazione su indicazione del RQC.**

Le acque di lagunaggio prima di essere scaricate nel corpo idrico principale devono avere caratteristiche chimico-fisiche e biologiche conformi a quanto previsto dalle leggi vigenti. Le analisi di queste acque devono essere mantenute agli atti.

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 nell'AA necessarie all'allevamento dei pesci 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. 1);
- b) scheda manutenzione e taratura contenente le informazioni elencate nella scheda tipo (All. 1). La scheda deve essere di norma attaccata allo strumento.

Manutenzione (All. 2):

- 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.3):

- 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 l'acqua e di facile pulizia.

D) Personale

Tutto il personale dell'AA 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 dall'AA 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 nonché documentata.

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

REGOLAMENTAZIONE DEL CICLO DI ALLEVAMENTO IN ESTENSIVO DEL PRODOTTO QC

Il pesce allevato nell'ambiente vallivo, dopo la semina, non è alimentato artificialmente, ma si nutre dei prodotti naturali che trova nell'area di accrescimento.

I pesci (**novellame**) che arrivano all'Azienda di Allevamento, devono essere accompagnati da un "Documento Identificativo" che attesti la specie, la provenienza e una dichiarazione di idoneità sanitaria e l'assenza di malformazioni. Se il pesce giunge da un paese straniero il documento deve essere scritto anche in italiano. Il "Documento Identificativo" deve essere registrato dal responsabile dell'accettazione con attribuzione di un numero codificato nel Registro di Carico e Scarico. Dopo la registrazione, il pesce è trasportato rapidamente nell'**area di osservazione ed avviamento** degli avannotti.

Il Registro di Carico e Scarico deve essere mantenuto agli atti dal Centro di Allevamento.

E' vietato introdurre ed allevare pesci Triploidi e/o Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

Tutto il prodotto viene accettato dall'Azienda di Allevamento (AA) con "**riserva**", in attesa della verifica ispettiva.

Il RQC dell'AA, prende atto del documento che accompagna il prodotto, ne verifica la conformità al sistema QC, impartisce le opportune istruzioni per una eventuale fase di osservazione ed avviamento del novellame compilando un "Foglio di Lavoro" .

Il Foglio di Lavoro deve contenere:

- a) Numero di codifica assegnato all'atto della registrazione.**
- b) Nome della specie.**
- c) La data di collocamento del pesce nell'area di osservazione e avviamento.**
- d) Numero dei giorni d'osservazione.**
- e) Numero dei giorni di avviamento.**
- f) Il tipo di alimento e la modalità di alimentazione.**
- g) Le modalità di controllo dei principali parametri chimico-fisici e igienico-sanitari dell'acqua.**

L'area dove è collocato il novellame deve essere ben delineata e facilmente individuata da tutto il personale.

Il RQC, effettuata l'indagine ispettiva all'arrivo dei pesci o durante il periodo d'osservazione, se giudica il prodotto non conforme (NC) al circuito QC, deve comunicare tempestivamente la non conformità al fornitore.

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

La documentazione delle NC deve essere mantenuta agli atti.

Il periodo di osservazione e di avviamento deve essere non superiore ad un anno.

Il prodotto non conforme alla QC può essere ritirato dal fornitore, se il pesce (novellame) presenta malattie il Veterinario aziendale deve assicurare il benessere degli stessi utilizzando tutti gli elementi farmacologici idonei. Nei casi più gravi per evitare il diffondersi della malattia il Veterinario può decidere di sopprimere gli animali indicandone il sistema e le modalità di smaltimento degli stessi.

L'acqua che ha contenuto i pesci ammalati non può essere scaricata direttamente in corpi idrici pubblici.

Pesci che non fanno parte del QC non possono essere collocati contemporaneamente, anche se opportunamente separati, nella stessa area.

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

Area funzionale in cui sono seminati i pesci di allevamento

I pesci che hanno superato il periodo di **osservazione e avviamento** e presentano le caratteristiche idonee ad entrare nel circuito QC, sono collocati (semina) nell'area di allevamento.

Il RQC predispose un ulteriore foglio di lavoro dove sono indicate tutte le modalità di allevamento:

- a) Numero di codifica assegnato all'atto della registrazione;**
- b) Nome della specie;**
- c) Numero dell'area se delimitata dall'area principale;**
- d) La data di semina del pesce nell'area;**
- e) Le modalità di controllo dei principali parametri chimico-fisici e igienico-sanitari dell'acqua.**

Il RCP constatato che le istruzioni sulle fasi di produzione, contenute nel foglio di lavoro, sono chiare, predispose e attua tutte le procedure per dare inizio alla fase di allevamento dei pesci.

Nella fase di allevamento le eventuali anomalie devono essere sempre documentate.

I pesci in allevamento devono essere controllati avendo cura di osservare:

- lo stato di vitalità;**
- l'assetto di nuoto;**
- l'assenza di macchie, di abrasioni o di altre situazioni non normali della cute;**
- la respirazione (il pesce non deve boccheggiare);**
- altre situazione ritenute non normali dall'esperienza dell'osservatore.**

Le situazioni dell'acqua o dei pesci, ritenute non normali, devono essere registrate e deve essere data immediata comunicazione al RQC.

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 allevati deve:

- mantenere un elevato grado di pulizia personale;**
- prendere tutte le precauzioni per evitare contaminazioni;**
- 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 durante le fasi della pesca, lavorazione e confezionamento del prodotto.

Il pesce che si ammala durante la fase di allevamento deve essere raccolto, quando questo è possibile, e alcuni campioni analizzati dal veterinario per individuare il tipo di malattia.

Il Veterinario dovrà inoltre indicare il sistema di smaltimento degli animali raccolti.

L'area che contiene i pesci ammalati deve essere tempestivamente segnalata visivamente. Il personale che per ragioni di servizio deve lavorare in quell' area deve prendere tutte le precauzioni del caso per evitare il diffondersi della malattia (attrezzi, strumenti di misura, ecc...).

Pesca

La pesca deve essere effettuata con strumenti che non rechino danno alla cute del pesce. Tutte le operazioni devono essere effettuate con una rapidità tale da minimizzare lo stress del pesce. Il pesce catturato deve essere portato rapidamente alla temperatura del ghiaccio fondente per prolungare il

più a lungo possibile il rigor mortis (rigidità cadaverica), uno degli elementi essenziali per definirne la freschezza.

La ghiacciatura del prodotto deve essere fatta immergendo il pesce in acqua potabile o acqua di mare pulita opportunamente ghiacciata.

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 prodotto subito dopo la cernita, deve essere ghiacciato e conservato alla temperatura del ghiaccio fondente. La superficie del prodotto 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 deve essere stoccato in appositi e idonei contenitori, protetto da fonti di contaminazione o insudiciamento.

Non possono essere pescati e introdotti nel circuito a QC i pesci che:

- a) provengono da un periodo prolungato di malattia;
- b) presentano anomalie visive:
 - di carattere scheletrico
 - di colore della pelle,
 - escoriazioni ecc.;
- c) provengono da un periodo di prolungata ipossia;
- d) hanno caratteristiche organolettiche alterate;
- e) sono allevati in un'area le cui acque o sedimenti possono incidere negativamente sulla qualità, caratteristiche organolettiche e la conservazione del prodotto;
- f) hanno un contenuto di lipidi totali nella parte edibile del filetto dorsale, privo di pelle, superiore al 5% e al 8% rispettivamente per Branzino ed Orata;
- g) hanno acidi grassi insaturi $\omega 3$ inferiori al 15%.

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

Il Foglio di Lavoro accompagna 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 RQC.

Le confezioni dei pesci se non spedite immediatamente devono essere conservate in cella frigorifera o in una stanza ad una temperatura idonea (leggermente più alta della temperatura del ghiaccio fondente), accuratamente protette e stoccate nella zona preposta alla conservazione del prodotto prima della spedizione.

Le confezioni di più lotti vanno accuratamente separate.

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

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

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

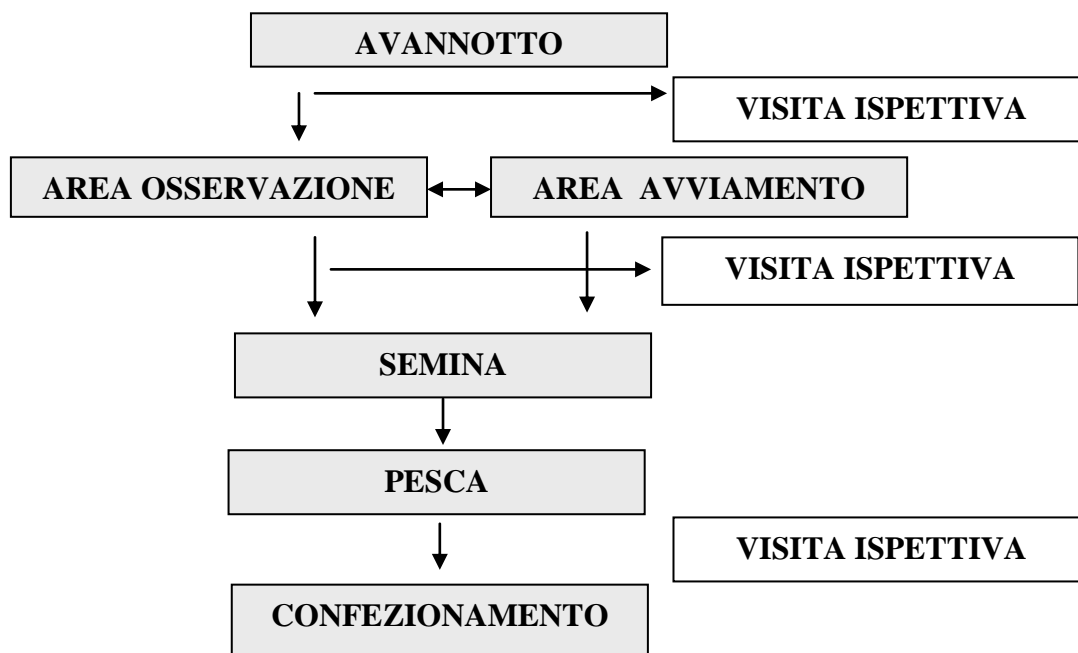
Il prodotto QC destinato al consumatore deve riportare oltre alle indicazioni di legge la seguente dicitura:

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

- a) **Autorizzazione Regionale marchio QC N°.....**
- b) **Nome scientifico del prodotto e nome volgare più utilizzato;**
- c) **Località di allevamento;**
- d) **Data di semina;**
- e) **Data di pesca;**
- f) **Numero di registrazione del lotto;**
- 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



Trasporto dei pesci a marchio QC

Il trasporto del pesce confezionato a marchio QC ai centri di vendita deve avvenire nel più rigoroso rispetto delle norme igienico-sanitarie DLgs. 531/92:

1. I mezzi di trasporto utilizzati per il trasporto delle confezioni dei pesci devono presentare le seguenti caratteristiche:
 - a) le pareti interne e qualsiasi altra parte che potrebbe venire a contatto col prodotto devono essere in materiali resistenti alla corrosione;
 - b) le pareti devono essere lisce e facili da pulire;
 - c) devono essere adeguatamente attrezzati per proteggere efficacemente il prodotto da temperature eccessive, calde o fredde, da contaminazioni dovute a sudiciume.
2. L'automezzo adibito al trasporto dei pesci a marchio QC, oltre a quanto previsto dal DLgs. 531/92, deve possedere:
 - a) Regolare autorizzazione sanitaria rilasciata ai sensi del D.P.R. 327/80;
 - b) Attestato ATP in corso di validità circa l'idoneità al trasporto delle derrate alimentari deperibili;
 - c) Termografo registratore omologato ai sensi del decreto del Ministero dell'industria e del commercio e dell'artigianato 25.9.1995, n° 493;
 - d) Gruppo frigorifero attestato dall'ATP, che assicuri temperature di trasporto compreso fra i $5^{\circ}\text{-}7^{\circ}\text{ C} \pm 1^{\circ}\text{ C}$.

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

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

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

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

Alimentazione dei pesci di Qualità Controllata

L'alimentazione naturale dei pesci allevati in estensivo rappresenta uno degli aspetti più importanti per ottenere un prodotto ittico di alta qualità. La quantità, la qualità e il valore nutritivo dell'alimento naturale, insieme alla qualità dell'acqua con le sue caratteristiche biologiche e chimico-fisiche, sono fattori importanti e strettamente legati fra loro per una armoniosa crescita del pesce. Poter controllare alcuni di questi fattori e correggere tempestivamente con tecniche rispettose dell'ambiente e del benessere degli animali le eventuali anomalie che possono insorgere, significa produrre un pesce naturale ad elevato valore biologico e in condizioni igienico sanitarie rispettose della tutela dei consumatori.

***Sparus aurata* (L) Orata**

Nella fase di partenza (osservazione), prima della semina, all'**avannotto** non sono somministrati mangimi in quanto, dato il breve periodo di permanenza in questa area, l'alimentazione avviene naturalmente.

Nella eventuale fase di fase adattamento del novellame, che può protrarsi per un periodo più lungo, secondo quanto stabilito dallo RQC nel foglio di lavoro, è consentito integrare l'alimentazione naturale con mangimi sotto forma di microincapsulati e poi dei minipellet artificialmente prodotti. Questi alimenti dovranno avere un elevato contenuto proteico maggiore del 55 % ed un contenuto di lipidi inferiore al 15 %. Il tasso di somministrazione parte da circa 2.5 % del peso corporeo del pesce e va progressivamente diminuendo fino ad un valore di 1.5 %. Durante il periodo invernale che dura circa quattro mesi nel Nord Adriatico e diminuisce con il procedere verso sud, i pesci possono essere tenuti a digiuno; è consigliabile somministrare al minimo tasso di peso corporeo dei pellet molto proteici.

Le fasi di osservazione e adattamento possono avvenire nella stessa area.

Le fasi di osservazione e adattamento non possono essere superiori ad un anno.

I mangimi utilizzati nella fase di adattamento devono avere un certificato in cui si dichiara che gli alimenti non contengono derivati da organismi geneticamente modificati.

I mangimi devono contenere soltanto farine e olio di pesce, farine vegetali di soia e frumento, integratori vitaminici e integratori minerali.

Le componenti vegetali non devono provenire da OGM, mentre le farine di pesce utilizzate per l'alimentazione degli stadi giovanili, devono essere ottenute da lavorazioni a bassa temperatura (LT= low temperature) del prodotto, in modo da non alterare significativamente la composizione originaria.

I mangimi devono essere conservati in condizioni idonee in modo da escludere la produzione di aflatossine da parte di funghi.

L'allevatore deve pretendere dalla ditta produttrice del mangime una certificazione sanitaria che escluda la presenza sia di aflatossine che di diossine.

La somministrazione di alimenti, il tipo, la quantità e la durata, utilizzati nell'area di osservazione e adattamento, devono essere sempre documentate.

La certificazione deve rimanere agli atti.

In questa fase, la somministrazione di presidi sanitari, deve avvenire solo in presenza di manifeste patologie batterico-virali e/o parassitose, sotto il controllo sia del veterinario aziendale che di quello della ASL competente. Il benessere degli animali deve essere sempre prioritario e perciò assicurato con appropriati farmaci.

Quando gli avannotti che hanno terminato il periodo di osservazione e quello eventuale di adattamento (**fase preadulta**, circa 50-70 grammi) devono essere trasferiti (semina) nell'area dell'allevamento in estensivo.

***Dicentrarchus labrax* (L). Branzino o Spigola**

Il Branzino è un pesce neotonico ma può frequentare il fondo ed alimentarsi. Onde evitare problemi pato-parassitologici è necessaria, più che per le orate, avere un ambiente ben ossigenato. Pertanto una alimentazione artificiale nella fase di adattamento, anche se di supporto a quella naturale, necessita un maggior controllo per evitare che il mangime non consumato crei un ambiente riducente a seguito della formazione di "melme nere" con produzione di composti tossici per i pesci.

Nella eventuale fase di fase adattamento del novellame, che può protrarsi per un periodo più lungo, secondo quanto stabilito dallo RQC nel foglio di lavoro, è consentito integrare l'alimentazione naturale con mangimi sotto forma di microincapsulati e poi dei minipellet artificialmente prodotti. Questi alimenti dovranno avere un elevato contenuto proteico maggiore del 55 % ed un contenuto di lipidi inferiore al 15 %. Il tasso di somministrazione parte da circa 2.5 % del peso corporeo del pesce e va progressivamente diminuendo fino ad un valore di 1.5 %. Durante il periodo invernale che dura circa quattro mesi nel Nord Adriatico e diminuisce con il procedere verso sud, i pesci possono essere tenuti a digiuno; è consigliabile somministrare al minimo tasso di peso corporeo dei pellet molto proteici.

Le fasi di osservazione e adattamento non possono essere superiori ad un anno.

I mangimi devono avere un certificato in cui si dichiara che gli alimenti non contengono derivati da organismi geneticamente modificati.

I mangimi devono contenere soltanto farine e olio di pesce, farine vegetali di soia e frumento, integratori vitaminici e integratori minerali.

Le componenti vegetali non devono provenire da OGM, mentre le farine di pesce utilizzate per l'alimentazione degli stadi giovanili, devono essere ottenute da lavorazioni a bassa temperatura (LT= low temperature) del prodotto, in modo da non alterare significativamente la composizione originaria.

I mangimi devono essere conservati in condizioni idonee in modo da escludere la produzione di aflatossine da parte di funghi.

L'allevatore deve pretendere dalla ditta produttrice del mangime una certificazione sanitaria che escluda la presenza sia di aflatossine che di diossine.

La somministrazione di alimenti, il tipo, la quantità e la durata, utilizzati nell'area di osservazione e adattamento, devono essere sempre documentate.

La certificazione deve rimanere agli atti.

In questa fase, la somministrazione di presidi sanitari, deve avvenire solo in presenza di manifeste patologie batterico-virali e/o parassitosi, sotto il controllo sia del veterinario aziendale che di quello della ASL competente. Il benessere degli animali deve essere sempre prioritario e perciò assicurato con appropriati farmaci.

Quando gli avannotti hanno terminato il periodo di osservazione e quello eventuale di adattamento (**fase preadulta**, circa 50-70 grammi) devono essere trasferiti nell'area dell'allevamento in estensivo.

Durante il periodo invernale che dura circa quattro mesi nel Nord Adriatico e diminuisce nel procedere verso sud, i pesci possono essere tenuti a digiuno è consigliabile somministrare al minimo tasso di peso corporeo dei pellet molto proteici.

Il **terzo anno di allevamento**, che è il definitivo per le latitudini meridionali, vede l'alimentazione esclusivamente con pellet con contenuto proteico che possono scendere fino al 40 % e un contenuto di grassi in modo tale che la composizione finale soddisfi i requisiti del disciplinare.

Il tasso di somministrazione di mangime per pesci che si avvicinano alla taglia commerciale, può scendere gradualmente fino a circa 1 % per peso corporeo.

Glossario

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

- a) acqua di mare pulita: l'acqua marina o l'acqua salmastra, da utilizzare alle condizioni di cui all'allegato B, che non presenta contaminazioni microbiche e composti tossici o nocivi di origine naturale o immessi nell'ambiente, come quelli previsti alla Tabella 1-C dell'allegato Decreto Legislativo 11 maggio 1999, n. 152 e dal regolamento di esecuzione al presente decreto, in quantità tali da compromettere i requisiti sanitari o alterare il gusto dei prodotti della pesca;
- b) allevamento estensivo: quello in cui l'allevatore non somministra ai pesci alimenti artificiali.
- c) autorità centrale competente: il Ministero della Sanità;
- d) autorità locali competenti: le Regioni, le Province 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) coliformi fecali: batteri a forma di bastoncelli, aerobi facoltativi, gram-negativi non sporigeni, citocromossidasi-negativi, che fermentano lattosio con produzione di gas in presenza di sali biliari o di altri agenti tensioattivi con proprietà analoghe inibitorie della crescita in un minimo di ventiquattro ore ad una temperatura di $44^{\circ}\text{C} \pm 0,2^{\circ}\text{C}$;
- g) commercializzazione: la detenzione e l'esposizione per la vendita, la messa in vendita, la vendita, la consegna o qualsiasi altra forma di immissione sul mercato di prodotti ittici destinati al consumo umano crudi o a fini di trasformazione nelle Comunità Europee, con esclusione della cessione diretta da parte del pescatore costiero, sul mercato comunale, di piccoli quantitativi destinati al venditore al minuto o al consumatore i quali devono essere scortati da certificato sanitario rilasciato dalla Unità sanitaria locale territorialmente competente e assoggettati ai controlli sanitari prescritti per il controllo della vendita al minuto;

- h) 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;
- i) *Escherichia coli*: coliformi fecali che producono indolo dal triptofano in 24 ore alla temperatura di 44°C +/- 0,2°C.
- j) imballaggio: l'operazione destinata a proteggere i prodotti della pesca mediante un involucro, un contenitore o altro materiale idoneo;
- k) lotto: il quantitativo di prodotti della pesca ottenuto in circostanze praticamente identiche.
- l) mezzi di trasporto: le parti riservate al carico negli autoveicoli, nei veicoli su rotaia, negli aeromobili nonché le stive dei pescherecci o i contenitori per il trasporto terrestre, marittimo o aereo;
- m) NC (Non Conforme): una presunta o reale non corrispondenza a quanto stabilito dalle regole del sistema Qualità Controllata;
- n) OGM: organismi geneticamente modificati;
- o) 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;
- p) 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;
- q) produttore: la persona fisica o giuridica che professionalmente alleva, pesca e raccoglie prodotti ittici.
- r) 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 L.n. 183/99;
- s) RSL : Responsabile Settore Lavorazione dell'Azienda di Allevamento;
- t) RQC : Responsabile Qualità Controllata dell'Azienda di Allevamento;
- u) refrigerazione: il procedimento che consiste nell'abbassare la temperatura dei prodotti della pesca tanto da avvicinarla a quella del ghiaccio fondente;
- v) stabilimento: ogni locale in cui i prodotti della pesca sono preparati, trasformati, refrigerati, congelati, imballati, o immagazzinati;
- w) zone di produzione: le aree marine, lagunari, di estuario in cui si trovano giacimenti naturali di molluschi bivalvi oppure luoghi utilizzati per la coltivazione di molluschi bivalvi, dove questi ultimi vengono raccolti; aree dell'entroterra destinate alla itticoltura.

SCHEDA IDENTIFICATIVA DI APPARECCHIATURE

NUMERO

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

ESTREMI DEL COLLAUDO

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

- Data di Messa in Esercizio :

TARATURA: Si No

- Periodica:

- Quotidiana : Si No

RESPONSABILE TARATURA:

MANUTENZIONE

Ordinaria - Responsabile :

Programmata-Responsabile :

Straordinaria Riferirsi a : Ditta
Tel.
Fax

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

All. 3

SCHEDA TARATURA E MANUTENZIONE DI APPARECCHIATURE

SCHEDA N°

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

RESPONSABILE MANUTENZIONE

ORDINARIA:
PROGRAMMATA:.....

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

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

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

Data	Intervento	Esito intervento, Note	Prossima Taratura	Firma Operatore

All. 6



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