
IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO ECONOMIA ITTICA REGIONALE

Visti:

- la deliberazione della Giunta Regionale n. 98 del 28 gennaio 2008 esecutiva ai sensi di legge, avente ad oggetto "Approvazione del regolamento d'uso del Marchio Collettivo Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico - PCAA" e modalità di approvazione dei relativi disciplinari;
- il punto 2) del dispositivo della predetta deliberazione che autorizza la Direzione Generale Attività produttive tramite il Servizio Economia Ittica Regionale a predisporre le necessarie procedure per la gestione del marchio collettivo anche con l'eventuale ausilio di competenze esterne;
- la deliberazione della Giunta Regionale n. 1418 del 15 settembre 2008 esecutiva ai sensi di legge, avente ad oggetto "Marchio collettivo Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico - PCAA". Revisione del regolamento d'uso di cui alla deliberazione di Giunta Regionale n. 98 del 28 gennaio 2008;
- il regolamento d'uso del marchio collettivo "Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico" allegato quale parte integrante alla citata deliberazione di Giunta Regionale n. 1418/2008, ed in particolare i seguenti punti:
 - il punto 7 "Sistema di controllo del marchio";
 - il punto 7.1 "Modalità di controllo";
 - il punto 7.2 "Attività di gestione del marchio";
 - il punto 8 "Sistema sanzionatorio"

Ritenuto necessario definire:

- i criteri e le modalità di controllo dei prodotti;
- i criteri e le modalità per la comminazione delle sanzioni ai concessionari d'uso del marchio collettivo "Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico - PCAA";
- l'elenco delle violazioni gravi e lievi con riferimento al citato regolamento d'uso e ai disciplinari di cui alla determinazione del Responsabile del Servizio Economia Ittica Regionale, n. 6996/2008;

Dato atto che il Gruppo di Lavoro Interdirezione istituito con determinazione del Direttore Generale n. 6069/2008, ha definito gli aspetti istruttori sopra descritti;

Attestata la regolarità amministrativa, ai sensi della deliberazione di Giunta Regionale n. 450 del 3 aprile 2007;

DETERMINA

- A. di stabilire come segue i criteri e le modalità per il controllo dei prodotti del marchio collettivo "Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico" - PCAA di cui alla summenzionata deliberazione di Giunta regionale n. 1418/2008:
1. Il controllo, ovverosia la verifica di conformità dei prodotti e dei processi produttivi ai relativi disciplinari e al citato regolamento d'uso, consiste in:
 - a. verifiche ispettive sulla tenuta della documentazione del concessionario (schede aziendali) e audit/ispezioni nei luoghi di produzione, trasformazione, commercializzazione e ristorazione, come indicato nel piano di controllo di cui all'allegato 1), parte integrante e sostanziale del presente atto;
 - b. analisi di campioni prelevati per determinazioni microbiologiche, qualitative e organolettiche; tali analisi dovranno essere svolte presso laboratori accreditati dal SINAL (Sistema Nazionale per l'accreditamento dei Laboratori).
 2. Il sistema di controllo del marchio è delineato in un piano di controllo per prodotto e fase, e prevede:
 - a. una prima verifica di accertamento effettuata prima della presentazione della domanda d'uso, necessaria ai fini del rilascio della concessione d'uso del marchio e riferita al rispetto da parte dell'impresa, della sua organizzazione e delle sue attrezzature, delle caratteristiche stabilite dal disciplinare;
 - b. verifiche successive di sorveglianza a carattere periodico. Le verifiche di sorveglianza hanno l'obiettivo di appurare il rispetto dei disciplinari ed il mantenimento delle caratteristiche di idoneità delle imprese.
 3. Il sistema di controllo affianca alle verifiche ispettive - condotte presso la sede dell'impresa richiedente - i prelievi di campioni di prodotto ittico da sottoporre ad analisi di laboratorio. Tali analisi consentiranno di dimostrare la conformità del prodotto ai disciplinari del marchio PCAA per i limiti analitici in essi definiti.
 4. Le verifiche sono effettuate da Organismi di controllo scelti dalle aziende richiedenti la concessione d'uso del marchio. Tali Organismi di controllo devono rispondere ai seguenti requisiti:
 - a. devono essere accreditati da organismi nazionali di accreditamento, anche di altri stati membri UE, secondo la normativa UNI CEI EN 45011 per la certificazione dei prodotti agroalimentari di origine animale e vegetale e

per lo schema rintracciabilità di filiera a norma UNI 10939:2001 e UNI 22005:2008;

- b. devono dimostrare competenza sulla rintracciabilità alimentare, documentata da certificazioni rilasciate sulla rintracciabilità di filiera e rintracciabilità aziendale secondo normativa tecnica nazionale o internazionale;

I suddetti requisiti devono essere dimostrati con documentazione allegata alla richiesta di concessione d'uso del marchio, oppure con dichiarazione sostitutiva di atto notorio che la elenchi.

5. I costi dell'attività di controllo sono a carico dei richiedenti l'uso e concessionari del marchio.
 6. Eventuali non conformità rilevate durante le verifiche di sorveglianza devono essere comunicate dall'Organismo di controllo alla Regione Emilia-Romagna, Direzione Generale Attività Produttive, Commercio, Turismo - Servizio economia Ittica Regionale, entro quarantotto ore dall'accertamento.
 7. Rimane ferma la facoltà, da parte della Regione, di effettuare visite di controllo presso le aziende interessate dal processo di valorizzazione, sia attraverso propri collaboratori, sia attraverso altri soggetti individuati dalla Regione stessa.
- B. di approvare il piano dei controlli, di cui all'allegato 1) al presente atto.
- C. di approvare i criteri e le modalità per la comminazione delle sanzioni ai concessionari dell'uso del marchio inadempienti:
1. ai sensi del paragrafo 8 del Regolamento d'uso del marchio PCAA, le sanzioni si articolano, progressivamente, in provvedimenti di diffida, sospensione o revoca dell'uso del marchio, in relazione alla gravità delle violazioni alle regole stabilite dai disciplinari, dai provvedimenti di concessione e modalità di uso del marchio, dalle norme del medesimo Regolamento, nonché dalle norme regionali, nazionali e comunitarie, relative ai prodotti destinati al consumo umano;
 2. le violazioni alle regole stabilite dal Regolamento e dai disciplinari possono essere distinte in gravi e lievi, in riferimento sia al mancato rispetto dei vincoli contenuti nei disciplinari di produzione, approvati dalla Regione Emilia-Romagna, sia al mancato rispetto delle condizioni sottoscritte dal concessionario al momento della richiesta di concessione d'uso del marchio;
 3. l'accertamento delle violazioni viene effettuato, direttamente oppure a seguito di comunicazione dell'Organismo al quale è affidata l'attività di

controllo, dal Servizio Economia Ittica Regionale. In seguito a tale accertamento, il Responsabile del predetto Servizio provvede a contestare, attraverso l'invio di una comunicazione di diffida, la violazione al concessionario e, se del caso, all'impresa ad esso collegata resasi responsabile della violazione;

4. i soggetti ai quali viene inviato il provvedimento di diffida possono formulare osservazioni, trasmettendole in risposta al Servizio Economia Ittica Regionale. Tali osservazioni devono pervenire entro quindici giorni dal ricevimento della predetta contestazione. Esaminata tale risposta, il Servizio valuterà se mantenere o annullare la diffida medesima;
5. qualora vengano accolte le osservazioni di cui al sopracitato punto 4., il citato Servizio informa il concessionario dell'avvenuto annullamento del richiamo.
6. il provvedimento di sospensione dall'uso del marchio nei confronti dei concessionari inadempienti, per un periodo variabile tra i sei e i ventiquattro mesi, riguarda esclusivamente le singole specie per le quali si è ottenuta la concessione e per le quali si sono verificate infrazioni secondo le modalità ed i casi indicati al successivo punto 7;
7. la sospensione, della quale si darà notizia all'Organismo incaricato dei controlli, viene comminata dal Responsabile del Servizio Economia Ittica Regionale con proprio atto formale, inviato tramite lettera raccomandata con avviso di ricevimento al concessionario e pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna, nei casi di seguito descritti.

a. Nei confronti di:

- imprese di produzione singole;
- imprese di produzione associate cui aderiscono, ai fini della valorizzazione tramite il marchio, non oltre quattro imprese;
- imprese di trasformazione o di commercializzazione cui fanno riferimento, ai fini della valorizzazione tramite il marchio, non oltre quattro imprese;

a seguito di una delle seguenti combinazioni di infrazioni accertate:

- 3 infrazioni lievi;
- 2 infrazioni gravi;
- 1 infrazione grave e 2 infrazioni lievi.

b. Nei confronti di:

- imprese di produzione associate cui aderiscono, ai fini della valorizzazione tramite il marchio, oltre quattro imprese;
- imprese di trasformazione o di commercializzazione cui fanno riferimento, ai fini della valorizzazione tramite il marchio, oltre quattro imprese;

a seguito di una delle seguenti combinazioni di infrazioni accertate:

- 4 infrazioni gravi nell'insieme dei centri di lavorazione / trasformazione / stoccaggio;
- 4 infrazioni gravi nell'insieme delle aziende di produzione;
- 6 infrazioni lievi nell'insieme delle strutture aderenti (centri di lavorazione e aziende di produzione);
- 3 infrazioni gravi e 3 lievi nell'insieme delle strutture aderenti (centri di lavorazione e aziende di produzione).

8. Il provvedimento di revoca a carico dei concessionari inadempienti viene comminato dal Responsabile del Servizio Economia Ittica Regionale con proprio atto formale, inviato tramite lettera raccomandata con avviso di ricevimento al concessionario e pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna, a seguito di ogni infrazione accertata riguardante:

- a) frode in commercio;
- b) pubblicità ingannevole;
- c) uso del marchio per produzioni per le quali non è stata ottenuta la concessione;
- d) mancata risoluzione entro i termini della sospensione di non conformità che abbiano originato un provvedimento di sospensione.

9. A seconda delle responsabilità accertate, può essere inoltre comminata la medesima tipologia di sanzione direttamente alle imprese collegate ai concessionari (centri di lavorazione o aziende di produzione). A carico di tali imprese, con riferimento alle specie oggetto delle violazioni, è prevista l'esclusione dalle iniziative afferenti al marchio in seguito all'accertamento delle seguenti combinazioni di infrazioni:

- a) 3 infrazioni lievi;
- b) 2 infrazioni gravi;
- c) 1 infrazione grave e 2 infrazioni lievi.

10. Il provvedimento di cui al precedente punto 9., viene inviato al concessionario e all'impresa collegata, tramite

lettera raccomandata con avviso di ricevimento, a cura del Responsabile del Servizio Economia Ittica Regionale. Il concessionario provvede a darne applicazione entro sette giorni dal ricevimento, avvisando contemporaneamente l'Organismo incaricato dei controlli.

11. Le infrazioni previste al sopracitato punto 9., che danno luogo a sanzioni nei confronti di imprese collegate ai concessionari, costituiscono anche violazioni commesse dal concessionario, da sanzionarsi secondo le disposizioni del presente atto.
- D. di dare atto che il valore delle non conformità, distinte in gravi e lievi è indicato nel piano dei controlli di cui all'allegato 1) del presente atto;
- E. di dare atto che, ai fini della determinazione del valore delle non conformità, oltre a quanto stabilito dal punto D.:
- il mancato aggiornamento dei dati inseriti nella domanda di concessione d'uso del marchio collettivo "Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico", costituisce non conformità lieve;
 - il mancato aggiornamento dei riferiti dati a seguito di specifica richiesta della Regione, costituisce non conformità grave.
- F. di stabilire che il resoconto di cui al paragrafo 7.2 del Regolamento d'uso del marchio PCAA dovrà essere inviato entro il termine stabilito nel provvedimento di concessione d'uso del marchio, e dovrà essere articolato nelle modalità indicate con apposita comunicazione dal Responsabile del Servizio Economia Ittica Regionale.
- G. di disporre che il presente atto venga pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna.

Il Responsabile del Servizio Economia ittica Regionale

(Dott. Aldo Tasselli)



ALLEGATO 1)

**PIANO DEI CONTROLLI PCAA
per TIPOLOGIA di PROCESSO PRODUTTIVO
e INDIVIDUAZIONE delle NON CONFORMITÀ**

1. Pesca in mare aperto
2. Allevamento molluschi
3. Centri di depurazione e centri di spedizione molluschi
4. Mercati ittici all'ingrosso
5. Stabilimenti di lavorazione-commercializzazione
6. Stabilimento di trasformazione: salagione e surgelazione

1) PESCA IN MARE APERTO

MODALITA' DI CONTROLLO: verifiche ispettive a campione sulle imbarcazioni al fine di verificare il rispetto dei requisiti indicati nel **DISCIPLINARE PCAA "PRODOTTI DELLA PESCA FRESCHI"**

La verifica di accertamento viene effettuata prima della presentazione della richiesta di concessione d'uso sul 100% dei richiedenti. La verifica di accertamento è fatta in condizioni operative, con l'azienda richiedente che già conosce ed applica i disciplinari PCAA (senza etichettare con logo). La verifica di sorveglianza viene effettuata con cadenza almeno annuale sul 100% dei concessionari. Il campionamento e le analisi di prodotto sono previsti sia nella verifica di accertamento che nella verifica di sorveglianza.

CONCESSIONARI COLLETTIVI (associazioni, cooperative o consorzi di pescatori):

Per la verifica sulle barche si procederà con un controllo a campione:

- in fase di accertamento la percentuale di barche è \sqrt{n}
- in fase di sorveglianza la percentuale di barche è $0.6X\sqrt{n}$

La vendita diretta del prodotto può essere effettuata solo attraverso strutture del concessionario collettivo, ed è vietata la vendita diretta di prodotto marchiato PCAA da parte di soci non concessionari.

CRITERI DI CAMPIONAMENTO PER LE ANALISI IN CASO DI VENDITA DIRETTA AL CONSUMATORE O ATTRAVERSO IL MERCATO ALL'INGROSSO

Il prelievo di campioni per le analisi delle caratteristiche igienico—sanitarie viene svolto 2 volte l'anno secondo la seguente incidenza:

- campione di 2 prodotti ittici per volta se la licenza d'uso ne comprende almeno 3;
- campione di 1 prodotto ittico se la licenza d'uso ne comprende fino a due.

Nel caso di concessionari collettivi si campiona il pescato di 3 pescatori per volta - rappresentativo del pescato del richiedente il marchio - e per quanto riguarda la specie ittica campionata si ruota garantendo negli anni l'alternanza.

I controlli da effettuare in VERIFICA DI ACCERTAMENTO sono contrassegnati con * E IN VERIFICA DI SORVEGLIANZA sono contrassegnati con §

In caso di non conformità gravi rilevate nelle verifiche di sorveglianza, tali da non consentire identificazione e rintracciabilità tra pescato PCAA e pescato NON PCAA, o da costituire possibili rischi per il consumatore sotto il profilo igienico-sanitario, l'OdC può impedire la prosecuzione del processo produttivo PCAA e l'uso del marchio.

Tutte le non conformità rilevate durante le verifiche di sorveglianza devono essere comunicate dall'Organismo di controllo alla Regione.

FASE	CARATTERISTICHE OGGETTO DI CONTROLLO	MODALITA' DI CONTROLLO	NON CONFORMITA'
* § Pesca in mare aperto	Specie ittiche descritte nelle schede: taglia, freschezza	Verifica ispettiva in barca + verifica documentale	Grave se il mancato rispetto delle caratteristiche qualitative delle specie ittiche (freschezza e taglia) è prassi, reiterato nel tempo e nei modi, e non consente identificazione e rintracciabilità tra pescato PCAA e pescato NON PCAA Lieve in altri casi
* §	Pulizia e igiene dell'imbarcazione (compresa derattizzazione) e corrette prassi igieniche	Come sopra	Grave per carenze igieniche rilevanti Lieve se le carenze igieniche sono minori
§	Compilazione dell'allegato 2 su pulizia dell'unità di pesca	Controllo documentale durante la verifica in barca o presso la sede del consorzio/associazione pescatori	Grave per mancata compilazione dell'allegato 2
* §	Corretto utilizzo delle indicazioni di vendita e rintracciabilità previste nell'allegato 1 nel caso di vendita diretta	Verifica in banchina e controllo documentale su documenti di trasporto o fiscali	Grave perché indicazioni obbligatorie di legge
§	Corretto uso del logo PCAA presso i concessionari	Verifica ispettiva in banchina o sui mezzi di trasporto del prodotto	Grave per scorretto uso logo
* §	Condizioni di trasporto verso mercato all'ingrosso, stabilimento, ristorante, pescherie	Verifica ispettiva sui mezzi di trasporto	Lieve se lo stato igienico non è completamente soddisfacente ma il trasporto e le distanze sono brevi. Grave se non è garantita la catena del freddo e la refrigerazione (6+-2°C) su lunghe distanze
* §	Caratteristiche igienico-sanitarie come da scheda di prodotto (per specie ittica) se il pescatore o cooperativa/associazione vende direttamente al consumatore o attraverso il mercato all'ingrosso	Campionamento allo sbarco o presso il mercato ittico e analisi di Laboratorio	Grave se non rispondono ai limiti previsti dal disciplinare in ogni singola scheda di prodotto

2) ALLEVAMENTO O RACCOLTA MOLLUSCHI

MODALITA' DI CONTROLLO: verifiche ispettive a campione sulle imbarcazioni al fine di verificare il rispetto dei requisiti indicati nel **DISCIPLINARE PCAA "MOLLUSCHI BIVALVI"**

La verifica di accertamento viene effettuata prima della presentazione della richiesta di concessione d'uso sul 100% dei richiedenti. La verifica di accertamento è fatta in condizioni operative, con l'azienda richiedente che già conosce ed applica i disciplinari PCAA (senza etichettare con logo). La verifica di sorveglianza viene effettuata con cadenza almeno annuale sul 100% dei concessionari. Il campionamento e le analisi di prodotto sono previsti sia nella verifica di accertamento che nella verifica di sorveglianza.

CONCESSIONARI COLLETTIVI (associazioni, cooperative o consorzi):

Per la verifica sulle barche si procederà con un controllo a campione:

- in fase di accertamento la percentuale di barche è \sqrt{n}
- in fase di sorveglianza la percentuale di barche è $0.6X\sqrt{n}$

La vendita diretta del prodotto può essere effettuata solo attraverso strutture del concessionario collettivo, ed è vietata la vendita diretta di prodotto marchiato PCAA da parte di soci non concessionari.

I controlli da effettuare in VERIFICA DI ACCERTAMENTO sono contrassegnati con * E IN VERIFICA DI SORVEGLIANZA sono contrassegnati con §

In caso di non conformità gravi rilevate nelle verifiche di sorveglianza, tali da non consentire identificazione e rintracciabilità tra pescato PCAA e pescato NON PCAA, o da costituire possibili rischi per il consumatore sotto il profilo igienico-sanitario, l'OdC può impedire la prosecuzione del processo produttivo PCAA e l'uso del marchio.

Tutte le non conformità rilevate durante le verifiche di sorveglianza devono essere comunicate dall'Organismo di controllo alla Regione.

FASE	CARATTERISTICHE OGGETTO DI CONTROLLO	MODALITA' DI CONTROLLO	NON CONFORMITA'
* § Raccolta in mare o raccolta da allevamenti –zone delimitate in mare, laguna o estuario (zone con acque A o B)	Molluschi bivalvi descritti nelle schede: taglia, vitalità	Verifica ispettiva in barca + verifica documentale	Grave se il mancato rispetto delle caratteristiche qualitative dei molluschi (freschezza e taglia) è prassi, reiterato nel tempo e nei modi, e non consente identificazione e rintracciabilità tra pescato PCAA e pescato NON PCAA Lieve in altri casi
* §	Pulizia e igiene dell'imbarcazione e delle attrezzature	Come sopra	Grave per carenze igieniche rilevanti Lieve se le carenze igieniche sono poco significative
* §	Permanenza a bordo del prodotto inferiore alle 6 ore o in contenitori termici	Come sopra	Grave
* §	Compilazione dell'allegato 1 Documento di registrazione per il trasferimento lotti di molluschi vivi	Controllo documentale durante la verifica - fase trasporto - o presso la sede del consorzio/associazione pescatori	Grave per mancata compilazione dell'allegato 1-obbligatorio per legge
* §	Condizioni di trasporto verso un CSM o CDM: igienicità e pulizia, tempo inferiore alle 4 ore di norma, no commistione con altri prodotti	Verifica ispettiva sui mezzi di trasporto	Grave Lieve se lo stato igienico non è soddisfacente ma il trasporto e le distanze sono brevi

3) CENTRI DI DEPURAZIONE (CDM) E CENTRI DI SPEDIZIONE MOLLUSCHI BIVALVI (CSM)

MODALITA' DI CONTROLLO: verifiche ispettive negli stabilimenti al fine di verificare il rispetto dei requisiti indicati nel **DISCIPLINARE PCAA "MOLLUSCHI BIVALVI"**

La verifica di accertamento viene effettuata prima della presentazione della richiesta di concessione d'uso sul 100% dei richiedenti. La verifica di accertamento è fatta in condizioni operative, con l'azienda richiedente che già conosce ed applica i disciplinari PCAA (senza etichettare con logo). La verifica di sorveglianza viene effettuata con cadenza almeno annuale sul 100% dei concessionari. Il campionamento e le analisi di prodotto sono previsti sia nella verifica di accertamento che nella verifica di sorveglianza.

CONTROLLO SUI FORNITORI DEL CONCESSIONARIO:

Per la verifica sulle barche dei fornitori non direttamente concessionari si procederà con un controllo a campione:

- in fase di accertamento la percentuale di barche è \sqrt{n}
- in fase di sorveglianza la percentuale di barche è $0.6X\sqrt{n}$

CRITERI DI CAMPIONAMENTO PER LE ANALISI SUL PRODOTTO

Il prelievo di campioni per le analisi delle caratteristiche igienico—sanitarie viene svolto 2 volte l'anno secondo la seguente incidenza:

- campione di 2 prodotti ittici per volta se la licenza d'uso ne comprende almeno 3;
- campione di 1 prodotto ittico se la licenza d'uso ne comprende fino a due.

Si campiona inoltre il pescato di 3 fornitori per volta - rappresentativo del pescato del richiedente il marchio - e per quanto riguarda la specie ittica campionata si ruota garantendo negli anni l'alternanza.

I controlli da effettuare in VERIFICA DI ACCERTAMENTO sono contrassegnati con * E IN VERIFICA DI SORVEGLIANZA sono contrassegnati con §

In caso di non conformità gravi rilevate nelle verifiche di sorveglianza, tali da non consentire identificazione e rintracciabilità tra pescato PCAA e pescato NON PCAA, o da costituire possibili rischi per il consumatore sotto il profilo igienico-sanitario, l'OdC può impedire la prosecuzione del processo produttivo PCAA e l'uso del marchio.

Tutte le non conformità rilevate durante le verifiche di sorveglianza devono essere comunicate dall'Organismo di controllo alla Regione.

I controlli da effettuare in VERIFICA DI ACCERTAMENTO sono contrassegnati con * E IN VERIFICA DI SORVEGLIANZA sono contrassegnati con §

FASE	CARATTERISTICHE OGGETTO DI CONTROLLO	MODALITA' DI CONTROLLO	NON CONFORMITA'
* § Lavorazione dei molluschi bivalvi: depurazione-confezionamento-spedizione	Requisiti igienico – strutturali di un CDM o CSM	Verifica ispettiva presso i locali dell'azienda	Grave se il CDM o CSM non garantisce i requisiti igienico – sanitari di base
* § depurazione	Fasi di lavorazione: caratteristiche depurazione (tempi minimi di 12 ore) Caratteristiche di taglia e qualitative per specie	Verifica ispettiva presso i locali dell'azienda	Grave se non sono rispettati i tempi minimi di depurazione e identificazione e rintracciabilità del prodotto all'interno dello stabilimento nella fasi di lavorazione (vasche-linee di confezionamento-celle frigorifere)
§	Documenti presenti e compilati : allegati 2, 3,4,5,6,7 o sostitutivi	Controllo documentale durante le verifiche di sorveglianza	Grave se la mancata compilazione non consente di testimoniare le ore di depurazione, o l'identificazione e rintracciabilità del prodotto Pcaa e le corrette prassi di lavorazione come da disciplinare Lieve in caso di lievi mancanze sulla documentazione
* §	Caratteristiche igienico-sanitarie come da scheda di prodotto (per tipo mollusco)	Campionamento in azienda	Grave se non rispondono ai limiti previsti dal disciplinare in ogni singola scheda di prodotto
§ confezionamento	Confezionamento Utilizzo marchio e indicazioni correlate su etichetta (contrassegno) Qualità pcaa entro i 4 giorni dal confezionamento	Verifica ispettiva e documentale in azienda	Grave se non sono rispettate le 48 ore dalla raccolta al confezionamento se da zona B e entro le 24 ore dalla zona A- Grave se l'azienda stampa su etichetta tmc o scadenza maggiore dei 4 giorni e se utilizza il marchio su prodotti non autorizzati e quindi in modo scorretto

4) MERCATI ALL'INGROSSO E IMPIANTI COLLETTIVI PER LE ASTE

MODALITA' DI CONTROLLO: verifiche ispettive nelle strutture mercatali al fine di verificare il rispetto dei requisiti nel **DISCIPLINARE PCAA "Prodotti delle pesca fresca"**

La verifica di accertamento viene effettuata prima della presentazione della richiesta di concessione d'uso sul 100% dei richiedenti. La verifica di accertamento è fatta in condizioni operative, con l'azienda richiedente che già conosce ed applica i disciplinari PCAA (senza etichettare con logo). La verifica di sorveglianza viene effettuata con cadenza almeno annuale sul 100% dei concessionari. Il campionamento e le analisi di prodotto sono previsti sia nella verifica di accertamento che nella verifica di sorveglianza.

CONTROLLO SUI FORNITORI DEL CONCESSIONARIO:

Per la verifica sulle barche dei fornitori non direttamente concessionari si procederà con un controllo a campione:

- in fase di accertamento la percentuale di barche è \sqrt{n}
- in fase di sorveglianza la percentuale di barche è $0.6X\sqrt{n}$

CRITERI DI CAMPIONAMENTO PER LE ANALISI SUL PRODOTTO

Il prelievo di campioni per le analisi delle caratteristiche igienico—sanitarie viene svolto 2 volte l'anno secondo la seguente incidenza:

- campione di 2 prodotti ittici per volta se la licenza d'uso ne comprende almeno 3;
- campione di 1 prodotto ittico se la licenza d'uso ne comprende fino a due.

Si campiona inoltre il pescato di 3 fornitori per volta - rappresentativo del pescato del richiedente il marchio - e per quanto riguarda la specie ittica campionata si ruota garantendo negli anni l'alternanza.

I controlli da effettuare in VERIFICA DI ACCERTAMENTO sono contrassegnati con * E IN VERIFICA DI SORVEGLIANZA sono contrassegnati con §

In caso di non conformità gravi rilevate nelle verifiche di sorveglianza, tali da non consentire identificazione e rintracciabilità tra pescato PCAA e pescato NON PCAA, o da costituire possibili rischi per il consumatore sotto il profilo igienico-sanitario, l'OdC può impedire la prosecuzione del processo produttivo PCAA e l'uso del marchio.

Tutte le non conformità rilevate durante le verifiche di sorveglianza devono essere comunicate dall'Organismo di controllo alla Regione.

I controlli da effettuare in VERIFICA DI ACCERTAMENTO sono contrassegnati con * E IN VERIFICA DI SORVEGLIANZA sono contrassegnati con §

FASE	CARATTERISTICHE OGGETTO DI CONTROLLO	MODALITA' DI CONTROLLO	NON CONFORMITA'
* § Accettazione, Vendita, stoccaggio, § eventuale confezionamento e etichettatura	Specie ittiche descritte nelle schede: taglia, freschezza	Verifica ispettiva presso le strutture mercatali + verifica documentale	Grave se il mancato rispetto delle caratteristiche qualitative delle specie ittiche (freschezza e taglia) è prassi, reiterato nel tempo e nei modi, e non consente identificazione e rintracciabilità tra pescato PCAA e pescato NON PCAA Lieve in altri casi
* §	Requisiti igienico – strutturali di un mercato ittico all'ingrosso (area stoccaggio prima della vendita, area asta, area deposito post-vendita)	Verifica ispettiva presso i locali dell'azienda	Grave se il mercato non garantisce i requisiti strutturali e igienico – sanitari di base oppure se non è autorizzato come dall'autorità sanitaria competente. Lieve in altri casi
§	Documenti presenti e compilati : allegati 3,4,5,6,7 o sostitutivi	Controllo documentale durante le verifiche di sorveglianza	Grave se assenti Lieve se incompleti
* §	Caratteristiche igienico-sanitarie come da scheda di prodotto (per specie ittica) nella fase del mercato all'ingrosso	Campionamento presso il mercato ittico e analisi di Laboratorio	Grave se non rispondono ai limiti previsti dal disciplinare in ogni singola scheda di prodotto -> <i>da riferire al pescatore e al MERCATO</i>
* § Stoccaggio in cella	Requisiti igienico – strutturali delle celle e rispetto delle temperature di stoccaggio per prodotto in sosta (sia all'entrata che in uscita)	Verifica ispettiva presso i locali dell'azienda	Grave se il mercato non garantisce i requisiti strutturali e igienico – sanitari di base e le temperature previste per mantenere la catena del freddo. Lieve in altri casi
§ Confezionamento-etichettatura	Confezionamento Utilizzo marchio e indicazioni correlate su etichetta (contrassegno)	Verifica ispettiva e documentale in azienda	Grave se non sono rispettate le condizioni di utilizzo Grave se l'azienda stampa il marchio su prodotti non autorizzati e quindi in modo scorretto

5) STABILIMENTI DI LAVORAZIONE-COMMERCIALIZZAZIONE

MODALITA' DI CONTROLLO: verifiche ispettive negli stabilimenti al fine di verificare il rispetto dei requisiti indicati nel **DISCIPLINARE PCAA "Prodotti della pesca fresca"**

La verifica di accertamento viene effettuata prima della presentazione della richiesta di concessione d'uso sul 100% dei richiedenti. La verifica di accertamento è fatta in condizioni operative, con l'azienda richiedente che già conosce ed applica i disciplinari PCAA (senza etichettare con logo). La verifica di sorveglianza viene effettuata con cadenza almeno annuale sul 100% dei concessionari. Il campionamento e le analisi di prodotto sono previsti sia nella verifica di accertamento che nella verifica di sorveglianza.

CONTROLLO SUI FORNITORI DEL CONCESSIONARIO:

Per la verifica sui fornitori non direttamente concessionari si procederà con un controllo a campione:

- in fase di accertamento la percentuale è \sqrt{n}
- in fase di sorveglianza la percentuale è $0.6X\sqrt{n}$

CRITERI DI CAMPIONAMENTO PER LE ANALISI SUL PRODOTTO

Il prelievo di campioni per le analisi delle caratteristiche igienico—sanitarie viene svolto 2 volte l'anno secondo la seguente incidenza:

- campione di 2 prodotti ittici per volta se la licenza d'uso ne comprende almeno 3;
- campione di 1 prodotto ittico se la licenza d'uso ne comprende fino a due.

Si campiona inoltre il pescato di 3 fornitori per volta - rappresentativo del pescato del richiedente il marchio - e per quanto riguarda la specie ittica campionata si ruota garantendo negli anni l'alternanza.

I controlli da effettuare in VERIFICA DI ACCERTAMENTO sono contrassegnati con * E IN VERIFICA DI SORVEGLIANZA sono contrassegnati con §

In caso di non conformità gravi rilevate nelle verifiche di sorveglianza, tali da non consentire identificazione e rintracciabilità tra pescato PCAA e pescato NON PCAA, o da costituire possibili rischi per il consumatore sotto il profilo igienico-sanitario, l'OdC può impedire la prosecuzione del processo produttivo PCAA e l'uso del marchio.

Tutte le non conformità rilevate durante le verifiche di sorveglianza devono essere comunicate dall'Organismo di controllo alla Regione.

I controlli da effettuare in VERIFICA DI ACCERTAMENTO sono contrassegnati con * E IN VERIFICA DI SORVEGLIANZA sono contrassegnati con §

FASE	CARATTERISTICHE OGGETTO DI CONTROLLO	MODALITA' DI CONTROLLO	NON CONFORMITA'
* § Accettazione, Vendita, stoccaggio	Specie ittiche descritte nelle schede: taglia, freschezza	Verifica ispettiva presso le strutture + verifica documentale	Grave se il mancato rispetto delle caratteristiche qualitative delle specie ittiche (freschezza e taglia) è prassi, reiterato nel tempo e nei modi, e non consente identificazione e rintracciabilità tra pescato PCAA e pescato NON PCAA Lieve in altri casi
* §	Requisiti igienico – strutturali di uno STABILIMENTO (area stoccaggio prima della vendita, area asta, area deposito post-vendita)	Verifica ispettiva presso i locali dell'azienda	Grave se il mercato non garantisce i requisiti strutturali e igienico – sanitari di base oppure se non è autorizzato come dall'autorità sanitaria competente. Lieve in altri casi
§	Documenti presenti e compilati : allegati 3,4,5,6,7,8 o sostitutivi	Controllo documentale durante le verifiche di sorveglianza	Grave se assenti Lieve se incompleti
* §	Caratteristiche igienico-sanitarie come da scheda di prodotto (per specie ittica)	Campionamento presso lo stabilimento e analisi di Laboratorio	Grave se non rispondono ai limiti previsti dal disciplinare in ogni singola scheda di prodotto
* § Stoccaggio in cella	Requisiti igienico – strutturali delle celle e rispetto delle temperature di stoccaggio per prodotto in sosta (sia all'entrata che in uscita)	Verifica ispettiva presso i locali dell'azienda	Grave se lo stabilimento non garantisce le temperature previste per mantenere la catena del freddo. Lieve in altri casi
§ Confezionamento etichettatura	Confezionamento Utilizzo marchio e indicazioni correlate su etichetta (contrassegno)	Verifica ispettiva e documentale in azienda	Grave se non sono rispettate le condizioni di utilizzo Grave se l'azienda stampa il marchio su prodotti non autorizzati e quindi in modo scorretto

6) STABILIMENTI DI TRASFORMAZIONE (SALAGIONE E SURGELAZIONE)

MODALITA' DI CONTROLLO: verifiche ispettive negli stabilimenti al fine di verificare il rispetto dei requisiti indicati nel **DISCIPLINARE PCAA "Processo di salgione" e "Processo di surgelazione"**

La verifica di accertamento viene effettuata prima della presentazione della richiesta di concessione d'uso sul 100% dei richiedenti. La verifica di accertamento è fatta in condizioni operative, con l'azienda richiedente che già conosce ed applica i disciplinari PCAA (senza etichettare con logo). La verifica di sorveglianza viene effettuata con cadenza almeno annuale sul 100% dei concessionari. Il campionamento e le analisi di prodotto sono previsti sia nella verifica di accertamento che nella verifica di sorveglianza.

CONTROLLO SUI FORNITORI DEL CONCESSIONARIO:

Per la verifica sui fornitori non direttamente concessionari si procederà con un controllo a campione:

- in fase di accertamento la percentuale è \sqrt{n}
- in fase di sorveglianza la percentuale è $0.6X\sqrt{n}$

CRITERI DI CAMPIONAMENTO PER LE ANALISI SUL PRODOTTO

Il prelievo di campioni per le analisi delle caratteristiche igienico—sanitarie viene svolto 2 volte l'anno secondo la seguente incidenza:

- campione di 2 prodotti ittici per volta se la licenza d'uso ne comprende almeno 3;
- campione di 1 prodotto ittico se la licenza d'uso ne comprende fino a due.

Si campiona inoltre il pescato di 3 fornitori per volta - rappresentativo del pescato del richiedente il marchio - e per quanto riguarda la specie ittica campionata si ruota garantendo negli anni l'alternanza.

I controlli da effettuare in VERIFICA DI ACCERTAMENTO sono contrassegnati con * E IN VERIFICA DI SORVEGLIANZA sono contrassegnati con §

In caso di non conformità gravi rilevate nelle verifiche di sorveglianza, tali da non consentire identificazione e rintracciabilità tra pescato PCAA e pescato NON PCAA, o da costituire possibili rischi per il consumatore sotto il profilo igienico-sanitario, l'OdC può impedire la prosecuzione del processo produttivo PCAA e l'uso del marchio.

Tutte le non conformità rilevate durante le verifiche di sorveglianza devono essere comunicate dall'Organismo di controllo alla Regione.

I controlli da effettuare in VERIFICA DI ACCERTAMENTO sono contrassegnati con * E IN VERIFICA DI SORVEGLIANZA sono contrassegnati con §

FASE	CARATTERISTICHE OGGETTO DI CONTROLLO	MODALITA' DI CONTROLLO	NON CONFORMITA'
* § Accettazione, Vendita, stoccaggio	Specie ittiche descritte nelle schede: taglia, freschezza	Verifica ispettiva presso le strutture + verifica documentale	Grave se il mancato rispetto delle caratteristiche qualitative delle specie ittiche (freschezza e taglia) è prassi, reiterato nel tempo e nei modi, e non consente identificazione e rintracciabilità tra pescato PCAA e pescato NON PCAA Minore in altri casi
* §	Requisiti igienico –strutturali di unO STABILIMENTO (area stoccaggio prima della vendita, area asta, area deposito post-vendita)	Verifica ispettiva presso i locali dell'azienda	Grave se l'azienda non garantisce i requisiti strutturali e igienico – sanitari di base oppure se non è autorizzata dall'autorità sanitaria competente. Lieve in altri casi
§	Documenti presenti e compilati : allegati 1 o sostitutivi	Controllo documentale durante le verifiche di sorveglianza	Grave se assente Lieve se incompleto
* §	Caratteristiche igienico-sanitarie come da scheda di prodotto (per specie ittica) su prodotto fresco e trasformato (salato o surgelato)	Campionamento presso lo stabilimento e analisi di Laboratorio	Grave se non rispondono ai limiti previsti dal disciplinare in ogni singola scheda di prodotto -
* § Stoccaggio in cella	Requisiti igienico –strutturali delle celle e rispetto delle temperature di stoccaggio per prodotto (sia all'entrata che in uscita)	Verifica ispettiva presso i locali dell'azienda e registrazioni	Grave se lo stabilimento non garantisce le temperature previste per mantenere la catena del freddo. Lieve in altri casi
* § Salagione (EVENTUALE) A secco o in salamoia	Requisiti di utilizzo pesce per salagione entro 48 ore dalla prima commercializzazione Requisiti di processo : tempo e temperatura della salamoia	Verifica ispettiva presso i locali controllo documentale su foglio lavorazione allegato 1 (§)	Grave se non sono rispettati i tempi e i parametri del processo produttivo di salagione

* § Surgelazione IQF (EVENTUALE)	Requisiti di utilizzo pesce per surgelazione entro 72 ore (3 gg) dalla data di pesca Requisiti del processo di surgelazione IQF (individually quickly frozen) in azoto liquido : tempo e temperature	Verifica ispettiva presso i locali controllo documentale su foglio lavorazione allegato 1 (§)	Grave se non sono rispettati i tempi e i parametri del processo produttivo di surgelazione
§ Confezionamento-etichettatura	Confezionamento Utilizzo marchio e indicazioni correlate su etichetta (contrassegno)	Verifica ispettiva e documentale in azienda	Grave se non sono rispettate le condizioni di utilizzo Grave se l'azienda stampa il marchio su prodotti non autorizzati e quindi in modo scorretto