

Prot. n. (SEI/08/289350)

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO ECONOMIA ITTICA REGIONALE

Vista la determinazione n. 6996 del 17 giugno 2008 del Responsabile del Servizio Economia Ittica Regionale, Dr. Aldo Tasselli, avente ad oggetto:" Marchio Collettivo Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico. Approvazione dei disciplinari PCAA dei Prodotti della Pesca Freschi, Molluschi Bivalvi, dei Processi di Salagione e Surgelazione in attuazione della deliberazione di Giunta regionale n. 98 del 28 gennaio 2008".

Dato atto che il Comitato, di cui alla determinazione n. 5487 del 15 maggio 2008 del Direttore Generale Attività Produttive, Commercio, Turismo, D.ssa Morena Diazzi, riunitosi in data 3 novembre 2008, come risulta dal verbale acquisito e conservato agli atti del Servizio Economia Ittica Regionale, ha valutato la necessità di modificare i disciplinari, allegati alla predetta determinazione nel seguente modo:

- circa i disciplinari "Prodotti della Pesca Freschi" e "Molluschi Bivalvi", eliminando il riferimento legislativo al Regolamento CE n. 510 del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari;

- circa i disciplinari "Prodotti della Pesca Freschi", "Molluschi Bivalvi", "Processo di Salagione e "Processo di Surgelazione", eliminando la scheda attinente la dichiarazione di conformità dei prodotti a marchio PCAA, di cui rispettivamente all'All. 9, All. 8, All. 2, All.2;

Attestata la regolarità amministrativa ai sensi della deliberazione della Giunta Regionale n. 450/2007;

D E T E R M I N A

1. di modificare per le motivazioni esposte in premessa e qui integralmente richiamate, i disciplinari allegati alla determinazione n.6996/2008, come di seguito:

- circa i disciplinari "Prodotti della Pesca Freschi" e "Molluschi Bivalvi", eliminando il riferimento

legislativo al Regolamento CE n. 510 del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari;

- circa i disciplinari "Prodotti della Pesca Freschi", "Molluschi Bivalvi", "Processo di Salagione" e Processo di Surgelazione", eliminando la scheda attinente la dichiarazione di conformità dei prodotti a marchio PCAA, di cui rispettivamente all' All.9. All.8, All. 2, All.2;


2. di sostituire integralmente gli allegati A),B),C),D) alla determinazione n. 6996/2008 con gli allegati A),B),C),D) al presente atto;

3. di confermare, ad eccezione di quanto previsto al precedente punto n. 2), la propria determinazione n. 6996/2008;

4. di pubblicare il presente atto nel Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna


Il Responsabile di Servizio

(Dott. Aldo Tasselli)

 <p>PRODOTTO CERTIFICATO dell'ALTO ADRIATICO</p>	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--


DISCIPLINARE PRODOTTO CERTIFICATO DELL'ALTO
ADRIATICO – PCAA - PRODOTTI DELLA PESCA
FRESCHI

Allegato A)

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	---	--




**DISCIPLINARE
PRODOTTO CERTIFICATO
DELL'ALTO ADRIATICO – PCAA -
PRODOTTI DELLA PESCA
FRESCHI**

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

SOMMARIO

1. Scopo.....	
2. Campo di applicazione.....	
3. Riferimenti legislativi.....	
4. Definizioni.....	
5. Contenuti	
5.1 Scheda del Prodotto (<i>Carcinus aestuarii</i> - granchio).....	
5.2 Scheda del Prodotto (<i>Penaeus kerathurus</i> - mazzancolla).....	
5.3 Scheda del Prodotto (<i>Squilla mantis</i> - Pannocchia).....	
5.4 Scheda del Prodotto (<i>Loligo vulgaris</i> -Calamaro).....	
5.5 Scheda del Prodotto (<i>Sepia officinalis</i> - Seppia).....	
5.6 Scheda del Prodotto (<i>Mullus barbatus</i> - Triglia).....	
5.7 Scheda del Prodotto (<i>Sprattus sprattus</i> - Saraghina).....	
5.8 Scheda del Prodotto (<i>Engraulis encrasicolus</i> – Acciuga).....	
5.9 Scheda del Prodotto (<i>Sardina pilchardus</i> – Sardina).....	
5.10 Scheda del Prodotto (<i>Solea vulgaris</i> – Sogliola).....	
5.11 Scheda del Prodotto (<i>Gobius paganellus</i> – Ghiozzo).....	
5.12 Scheda del Prodotto (<i>Merluccius merluccius</i> – Nasello).....	
5.13 Scheda del Prodotto (<i>Scomber scombrus</i> – Sgombro).....	
5.14 Scheda del Prodotto (<i>Trachurus trachurus</i> – Suro).....	
5.15 Scheda del Prodotto (<i>Merlangius merlangus</i> - Merlano/molo).....	
5.16 Scheda del Prodotto (<i>Dicentrarchus labrax</i> – Branzino).....	
5.17 Scheda del Prodotto (<i>Sparus aurata</i> – Orata).....	
5.18 Scheda del Prodotto (<i>Mugil cephalus</i> - Cefalo o Volpina).....	
5.19 Scheda del Prodotto (<i>Chelon labrosus</i> – Bosega).....	
5.20 Scheda del Prodotto (<i>Liza aurata</i> – Lotregano).....	
6. Prodotti della pesca freschi destinati al PCAA.....	
6.1 Regolamentazione produttiva per la pesca e la raccolta.....	
6.2 Regolamentazione strutturale e produttiva per mercati all'ingrosso ed impianti collettivi per le aste.....	
6.3 Regolamentazione strutturale e produttiva per stabilimenti.....	
Allegati.....	

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

1. SCOPO

La Regione Emilia-Romagna ha istituito un marchio collettivo pubblico ed ha promosso ed approvato il seguente disciplinare che indica:

- norme ed criteri che consentono di definire il sistema di produzione e di distribuzione di prodotti ittici che utilizza risorse e meccanismi di regolazione naturale per assicurare un'attività sostenibile
- gli standard qualitativi che devono essere rispettati al fine di tutelare gli ecosistemi, la conservazione della naturalità e diversità dell'ambiente.
- le indicazioni tecniche sulle tecnologie e le procedure per la fase che precede la produzione, per il processo produttivo, per la fase di commercializzazione e di distribuzione.


2. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il disciplinare in oggetto si applica a tutti i **prodotti della pesca** che secondo la definizione data nel Reg. CE 853/2004 sono costituiti da "tutti gli animali marini o di acqua dolce (ad eccezione dei molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e di tutti i mammiferi, rettili e rane) selvatici o di allevamento, e tutte le forme, parti e prodotti commestibili di tali animali".

Il Reg. CE 853/2004 definisce inoltre:

- 1 i **prodotti della pesca freschi** come "i prodotti della pesca non trasformati, interi o preparati, compresi i prodotti imballati sotto vuoto o in atmosfera modificata che, ai fini della conservazione, non hanno subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione inteso a garantirne la conservazione";
- 2 i **prodotti della pesca preparati** come "i prodotti della pesca non trasformati sottoposti ad una operazione che ne abbia modificato l'integrità anatomica, quali l'eviscerazione, la decapitazione, l'affettatura, la filettatura e la tritatura";
- 3 i **prodotti della pesca trasformati** come "i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di prodotti della pesca o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati".

Il Reg. 852/2004 definisce inoltre:

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

4. come “**prodotti non trasformati**” i prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati”;

5. **il trattamento** come “qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti.

Tra i prodotti della pesca non trasformati (o preparati) possono quindi essere annoverati anche i prodotti che sono stati sottoposti a trattamenti di conservazione quali congelamento o surgelazione, nonché i prodotti ittici decongelati.

Il presente disciplinare riguarda le seguenti tipologie di prodotti della pesca:


- freschi (crostacei, pesce azzurro, pesci vallivi, pesce di fondo, pesce di scoglio, ecc...),
- preparati (pesce azzurro, pesce di fondo, pesce di scoglio, crostacei),
- trasformati (pesce azzurro, pesce di fondo, pesce di scoglio, crostacei, pesci vallivi).

I disciplinari sono rivolti a pescatori, raccoglitori, allevatori, produttori e a tutti coloro che volontariamente hanno maturato il convincimento di uniformarsi a procedure e regolamenti per ottenere una sempre migliore qualità del loro prodotto, per dare una garanzia in più ai consumatori, rispetto alle norme vigenti, per quanto riguarda la salubrità e la provenienza del prodotto.

Tutti gli operatori della filiera devono impegnarsi ad attuare procedure che garantiscano la rintracciabilità e tracciabilità del prodotto senza interruzione di continuità.

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

Queste procedure sono un sistema di organizzazione dell'azienda che è


	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

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.

Il sistema definito nel presente disciplinare (schede, regolamentazione, allegati) deve essere inserito ed armonizzato con le procedure di autocontrollo (HACCP), previste per legge, adottate dall'Azienda.

3. RIFERIMENTI LEGISLATIVI

1. Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
2. Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/aprile 2004 "Sull'igiene dei prodotti alimentari".
3. Regolamento (CE) N. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/aprile 2004 " Che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale".
4. Regolamento (CE) N. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/aprile 2004 "Che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano".
5. Regolamento (CE) N. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.
6. Regolamento CE 2073/05 della Commissione: sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
7. Decreto del 27 marzo 2002 "Etichettatura dei prodotti ittici e sistemi di controllo".
8. Accordo 28 luglio 2005: accordo tra il Ministro della salute e i Presidenti delle Regioni e delle Province autonome sul documento recante «Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica», volto a favorire l'attuazione del


	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

regolamento (CE) n. 178 del 2002 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002.10

9. D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 " Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari".
10. Regolamento CE 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio: riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE.
11. UNI EN ISO 22005:2008 Rintracciabilità nelle filiere agro-alimentari – Principi generali e requisiti di base per la progettazione di sistemi e l'attuazione.
12. Reg.CE 2065/2001 della Commissione: che stabilisce le modalità d'applicazione del reg. CE n.104/2000 del consiglio per quanto concerne l'informazione dei consumatori nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura.


4. DEFINIZIONI

1. **acqua di mare pulita:** acqua di mare o salmastra naturale, artificiale o depurata che non contiene microrganismi, sostanze nocive o plancton marino tossico in quantità tali da incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria degli alimenti (Reg.CE 852/2004);
2. **acqua potabile:** l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83CE del Consiglio del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano;
3. **alimento:** qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento (Reg. CE 178/2002), compresi gli animali vivi preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano;
4. **allevamento estensivo:** quello in cui l'allevatore non somministra

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--


ai pesci alimenti artificiali;

5. **autorità centrale competente:** il Ministero della Salute;
6. **autorità locali competenti:** le Regioni, le Province Autonome, le Aziende Unità Sanitarie Locali;
7. **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;
8. **commercio al dettaglio:** la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso (Reg. CE 178/2002);
9. **confezionamento:** il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore" (Reg. 852/2004);
10. **fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione:** qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa, fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi (Reg. CE 178/2002);
11. **imballaggio:** l'operazione destinata a proteggere i prodotti della raccolta mediante un involucro, un contenitore o altro materiale idoneo;
12. **impresa alimentare:** ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti;

13. **lotto:** il quantitativo di prodotti della pesca ottenuto in circostanze praticamente identiche;
14. **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;
15. **Non Conformità (NC):** una presunta o reale caratteristica del prodotto o del processo produttivo che non corrisponde a quanto stabilito dalle regole del sistema;
16. **operatore del settore alimentare:** la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo;
17. **partita:** un gruppo o una serie di prodotti identificabili ottenuti mediante un determinato processo in circostanze praticamente identiche e prodotti in un luogo determinato entro un periodo di produzione definito;
18. **prima commercializzazione:** fase della commercializzazione successiva alla produzione primaria;
19. **prodotti primari:** i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca;
20. **produttore:** la persona fisica o giuridica che professionalmente alleva, pesca e raccoglie prodotti della pesca secondo le procedure previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia;
21. **refrigerazione:** il procedimento che consiste nell'abbassare la temperatura dei prodotti della pesca tanto da avvicinarla a quella del ghiaccio fondente;
22. **rintracciabilità:** la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;
23. **stabilimento:** ogni unità di un'impresa del settore alimentare.

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--


5. CONTENUTI

Il disciplinare è strutturato per:

“Schede di prodotto” che identificano i prodotti trattati e per

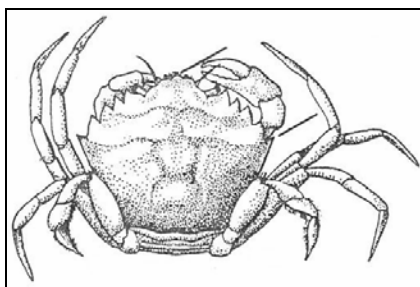
“Linee di produzione, linee di lavorazione, linee di commercializzazione” che identificano la produzione, la lavorazione e la commercializzazione che seguono i prodotti.

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

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

5.1 SCHEDA DI PRODOTTO

Carcinus aestuarii (Czerniavski)- (Granchio)



Nomi italiani: Gransio; Mazaneta; Granso; Spiantano (prossimo alla muta); Molèca (dopo la muta); Grancio; Granciu; granzo.

Nomi Stranieri: Francia: Crabe; Germania: Krabbe; Inghilterra: Common Shore Crab; Irlanda: Green grab; Spagna: Cambaro.


Descrizione: *Carcinus aestuarii* (Czerniavski) o granchio comune ha un cefalotorace trapezoidale con margini dentellati, chele robuste (la destra più sviluppata usata per tritare), allungate e zampe terminanti a punta (compreso l'ultimo paio). Il colore dorsale è generalmente verde oliva, verde grigiastro o verde nerastro. Il ventre presenta una colorazione più chiara (giallo crema). La lunghezza è di circa 6-7 cm. Le carni sono apprezzate durante la maturità sessuale quando gli ovari sono pieni di uova. In alcune aree dell'Adriatico settentrionale le carni sono considerate particolarmente pregiate quando l'animale ha compiuto da poco la muta ed il tegumento è ancora molle (molèche).

Diffusione: specie comune nel Mare Mediterraneo.

Habitat e sistema di pesca: vive su fondi sabbiosi o arenosi di porti, insenature o lagune. Viene pescato tutto l'anno con reti a strascico o con nasse. E' una specie attiva soprattutto nelle ore notturne.

Riproduzione: I sessi sono separati: maschio con addome triangolare, femmine con addome convesso.

I cicli di muta del maschio sono nel periodo autunnale primaverile, quelli della femmina nel periodo estivo.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

I crostacei della specie *Carcinus aestuarii* sono ammessi al marchio "Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico(PCAA)" se sono pescati, lavorati e commercializzati da Aziende riconosciute dalle Autorità competenti ai sensi dei Regolamento (CE) 852/2004, 853/2004 e 854/2004 e trattati come previsto da questo disciplinare.

Caratteristiche igienico-sanitarie:

- a) contenere < 10 UFC *Escherichia coli* per grammo di parte edibile;
- b) contenere < 10 UFC di Stafilococchi coagulasi positivi per grammo di parte edibile;
- c) assenza di salmonella spp in 25 g di parte edibile;
- d) assenza di *Vibrio cholerae* in 25 g di parte edibile;
- e) assenza di *Listeria monocytogenes* in 25 g di parte edibile.


Caratteristiche organolettiche:

I crostacei della specie *Carcinus aestuarii* (Czerniavski) sono commercializzati con Marchio PCAA se presentano le seguenti caratteristiche organolettiche:

Aspetto : privi di segni di pressione o scorticature e di materiale estraneo o sudiciume. Superficie del carapace umida e lucente.

Odore : salso

Sapore : deciso senza retrogusti ammoniacali

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

Il confezionamento e la commercializzazione del prodotto devono avvenire entro 3 giorni dal momento della pesca. La data della pesca è quella riportata dal capobarca al momento dello sbarco (All.1).

I crostacei *Carcinus aestuarii* (Czerniavski) devono essere commercializzati freschi: cosparsi di abbondante ghiaccio ottenuto con acqua potabile o acqua di mare pulita.

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.

Tipo di prodotto:


Il prodotto confezionato deve contenere soltanto crostacei della specie *Carcinus aestuarii* (Czerniavski).

Confezionamento:

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

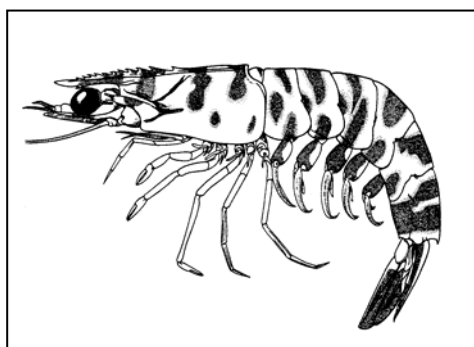
La confezione deve contenere oltre all'etichetta aziendale riportante i riferimenti e le indicazioni previste per legge, anche un'etichetta inamovibile e di materiale impermeabile, riportante il marchio e le seguenti indicazioni:

- a) Autorizzazione Marchio PCAA N°
- b) Località di pesca o di allevamento;
- c) Data di pesca;
- d) L'indicazione "Qualità Superiore Garantita fino al/...../...";
- f) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico (facoltativo).

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCA)	
---	--	--

5.2 SCHEDA DI PRODOTTO

Penaeus kerathurus (Forskäl) (Mazzancolla)



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

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

Descrizione: crostaceo agile ed elegante noto col nome di "Mazzancolla" o "Gambero imperiale", corpo compresso lateralmente, con un rostro molto sviluppato, occhi pedunculati. Scudo di colore rosato, giallo-rosato o grigio giallastro con delle bande trasversali di colore verde scuro. E' una specie attiva soprattutto nelle ore notturne.

Diffusione: Specie comune nel Mare Mediterraneo.


Habitat e sistema di pesca: vive su fondi arenosi o fangosi a profondità dai 5 ai 100 m ed è pescato in prossimità delle costa con reti a strascico.

Lunghezza massima 20 cm. Viene pescato tutto l'anno con reti a strascico.

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

Alimentazione: si ciba di zooplancton e piccole prede.

Riproduzione: compie brevi migrazioni stagionali verso acque profonde nella stagione fredda e sotto costa in quella calda dove, in condizioni di bassa salinità si riproduce. Generalmente il ciclo biologico dura da due a tre anni ma già dopo il primo anno di vita l'animale è in grado di riprodursi.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

I crostacei della specie *Penaeus kerathurus* (F.) sono ammessi al marchio "Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico(PCAA)" se sono pescati, lavorati e commercializzati da Aziende riconosciute dalle Autorità competenti ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004, 853/2004 e 854/2004 e trattati come previsto da questo disciplinare.

Caratteristiche igienico-sanitarie:

- a) contenere < 10 UFC *Escherichia coli* per grammo di parte edibile;
- b) contenere < 10 UFC di Stafilococchi coagulasi positivi per grammo di parte edibile;
- c) assenza di salmonella spp in 25 g di parte edibile;
- d) assenza di *Vibrio cholerae* in 25 g di parte edibile;
- e) assenza di *Listeria monocytogenes* in 25 g di parte edibile.

Caratteristiche organolettiche del prodotto

I crostacei della specie *Penaeus kerathurus* (F.) sono commercializzati con Marchio PCAA se possiedono le seguenti caratteristiche organolettiche:

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

Odore : delicato

Sapore : dolciastro senza retrogusti ammoniacali


La taglia non deve mai essere inferiore ai 140 mm con tolleranza del 5%.

Non possono entrare nel sistema PCAA i crostacei in fase di muta.

Il confezionamento e la commercializzazione del prodotto devono avvenire entro 3 giorni dal momento della pesca. La data della pesca è quella riportata dal capobarca al momento dello sbarco (All. 1)

I crostacei *Penaeus kerathurus* (F.) devono essere commercializzati vivi e vitali oppure cosparsi di abbondante ghiaccio dopo la loro morte.

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

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

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.

Tipo di prodotto:


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

Confezionamento

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

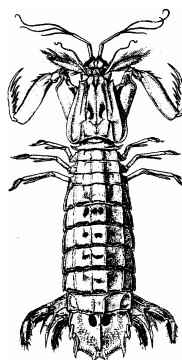
La confezione deve contenere oltre all'etichetta aziendale riportante i riferimenti e le indicazioni previste per legge, anche un'etichetta inamovibile e di materiale impermeabile, riportante il marchio e le seguenti indicazioni:

- a) Autorizzazione Marchio PCAA N°
- b) Località di pesca o di allevamento;
- c) Data di pesca;
- d) l'indicazione "Qualità Superiore Garantita fino al/...../...";
- f) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico (facoltativo).

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

5.3 SCHEDA DI PRODOTTO

Squilla mantis (L.) - (Pannocchia)



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

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


Descrizione: crostaceo agile ed elegante con uno scudo cefalotoracico che non copre tutto il torace. L'addome termina con largo telson spinoso che, insieme con le appendici del penultimo segmento, forma un ampio ventaglio caudale. Il secondo paio di appendici boccali è trasformato in pseudochele dentate (chele rapitrici). Occhi voluminosi reniformi e pedunculati. Colore giallastro o brunastro con grosse macchie violacee sul telson. Lunghezza massima 20 – 25 cm.

Diffusione: è ampiamente presente lungo le coste dell'alto e medio Adriatico ed in alto Tirreno. E' diffusa nell'intero Mediterraneo ed è presente anche nella parte est dell'Oceano Atlantico, dalle Isole Britanniche all'Angola.

Habitat e sistema di pesca: vive in fondi sabbiosi o fangosi fino a 100 m di profondità. Viene pescato tutto l'anno con reti a strascico. Le catture sono più abbondanti nelle ore notturne e dopo un periodo di cattivo tempo. Le carni sono di notevole pregio e molto apprezzate, in particolare nel periodo autunno-inverno.

Alimentazione: si nutre di piccoli pesci, che cattura principalmente durante le ore notturne.

Riproduzione: i sessi sono separati e la maturazione delle gonadi si ha ad una lunghezza superiore a 10 cm. ed è riconoscibile dall'esterno per l'ingrossamento chiaramente visibile sul dorso in trasparenza. Dopo la schiusa delle uova, le larve conducono breve vita pelagica per poi mutare e prendere contatto con il fondo.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

I crostacei della specie *Squilla mantis* (L.) sono ammessi al marchio "Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)" se sono pescati, lavorati e commercializzati da Aziende riconosciute dalle Autorità competenti ai sensi dei Regolamento (CE) 852/2004, 853/2004 e 854/2004 e trattati come previsto da questo disciplinare.

Caratteristiche igienico-sanitarie:

- a) contenere < 10 UFC *Escherichia coli* per grammo di parte edibile;
- b) contenere < 10 UFC di Stafilococchi coagulasi positivi per grammo di parte edibile;
- c) assenza di salmonella spp in 25 g di parte edibile;
- d) assenza di *Vibrio cholerae* in 25 g di parte edibile;
- e) assenza di *Listeria monocytogenes* in 25 g di parte edibile.

Caratteristiche organolettiche del prodotto

I crostacei della specie *Squilla mantis* (L.) sono commercializzati con Marchio PCAA se possiedono le seguenti caratteristiche organolettiche:

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

Odore : delicato


Sapore : dolciastro senza retrogusti ammoniacali

La taglia non deve mai essere inferiore ai 150 mm (inferiore a 25 pezzi/kg) con tolleranza del 5%.

Non possono entrare nel sistema PCAA i crostacei in fase di muta.

Il confezionamento e la commercializzazione del prodotto devono avvenire entro 3 giorni dal momento della pesca. La data della pesca è quella riportata dal capobarca al momento dello sbarco (All.1)

I crostacei *Squilla mantis* (L.) devono essere commercializzati vivi e vitali, oppure cosparsi di abbondante ghiaccio dopo la loro morte. Il ghiaccio deve essere di acqua potabile o acqua di mare pulita.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

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.

Tipo di prodotto:


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

Confezionamento

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

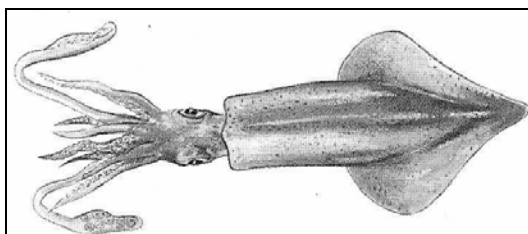
La confezione deve contenere oltre all'etichetta aziendale riportante i riferimenti e le indicazioni previste per legge, anche un'etichetta inamovibile e di materiale impermeabile, riportante il marchio e le seguenti indicazioni:

- a) Autorizzazione Marchio PCAA N°
- b) Località di pesca o di allevamento;
- c) Data di pesca;
- d) L'indicazione "Qualità Superiore Garantita fino al/...../...";
- f) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico (facoltativo).

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

5.4 SCHEDA DI PRODOTTO

Loligo vulgaris (Lamk.) -(Calamaro)



Nomi italiani: Calamaro; Caamà; Calamàr; Calamaio; Calamaru; Calamàri; Calamàret.

Nomi Stranieri: Francia: Encornet; Germania: Kalmar; Grecia; Teftis Inghilterra: Squid; Olanda: Pijlinktvis Portogallo: Lula; Spagna: Calamar.

Descrizione: mollusco cefalopode con corpo allungato, snello, cilindrico con due pinne laterali a forma romboidale che dalla estremità codale giungono fino alla metà del corpo. Il capo è provvisto di 10 tentacoli dei quali due più lunghi detti braccia tentacolari, clavate, con 4 o più serie di ventose. L'apparato boccale è formato da due mascelle a forma di becco.

Il colore è bianco rosato con punteggiature brune o rose. Può raggiungere la lunghezza di 30-35 cm.

Diffusione: a specie è distribuita nell'intero bacino del Mediterraneo ed in Atlantico orientale.


Habitat e sistema di pesca: vive nelle zone costiere nuotando e anche su fondi fangosi. Si pesca tutto l'anno con reti volanti e a strascico. con reti a circuizione, con numerosi attrezzi da posta, ami ed esche artificiali. E' catturato anche durante la notte utilizzando fonti luminose.

Le carni sono buone molto apprezzate e di grande interesse commerciale

Alimentazione: l'adulto si nutre di pesce, molluschi, crostacei e policheti. I giovani mangiano larve di crostacei. E' comune il cannibalismo.

Riproduzione: la specie è a sessi separati. A maturità, i maschi producono spermatofores (speciali sacchetti che contengono i gameti maschili), che introducono nel corpo della femmina tramite un braccio modificato. Le femmine producono una notevole quantità di uova di 2 mm di diametro circa, che depongono in tubi gelatinosi e attaccano a supporti solidi.

Le larve schiudono dopo circa 25 giorni. Nel Mediterraneo, questa specie si riproduce durante gran parte dell'anno ed in misura maggiore all'inizio della primavera e dell'autunno.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

I cefalopodi della specie *Loligo vulgaris* (Lamk.) sono ammessi al marchio "Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)" se sono pescati, lavorati e commercializzati da Aziende riconosciute dalle Autorità competenti ai sensi dei Regolamento (CE) 852/2004, 853/2004 e 854/2004 e trattati come previsto da questo disciplinare.

Caratteristiche igienico-sanitarie:

- a) contenere < 10 UFC *Escherichia coli* per grammo di parte edibile;
- b) contenere < 20 UFC di Stafilococchi coagulasi positivi per grammo di parte edibile;
- c) assenza di salmonella spp in 25 g di parte edibile;
- d) assenza di *Vibrio cholerae* in 25 g di parte edibile;
- e) assenza di *Listeria monocytogenes* in 25 g di parte edibile.

Caratteristiche organolettiche del prodotto

I cefalopodi della specie *Loligo vulgaris* (Lamk.) o Calamaro sono commercializzati con Marchio PCAA se possiedono le seguenti categorie organolettiche:

Aspetto: colorazione viva ed intensa, pelle aderente alla carne. Il prodotto deve essere integro senza segni di pressione, scorticature e privo di attacchi parassitari visibili

Odore: salso


Sapore: delicato senza retrogusti ammoniacali

La taglia non deve mai essere inferiore ai 140 mm (< 10 pezzi) con tolleranza del 5%.

Il confezionamento e la commercializzazione del prodotto devono avvenire entro 3 giorni dal momento della pesca. La data della pesca è quella riportata dal capobarca al momento dello sbarco (All. 1).

I calamari devono essere commercializzati freschi e cosparsi di abbondante ghiaccio ottenuto con acqua potabile o acqua di mare pulita.

Dopo la pesca, i calamari possono essere mantenuti senza ghiaccio per non più di sei ore.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

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.

E' possibile effettuare a bordo barca un prima lavorazione del prodotto (eviscerazione) e lavaggio con acqua di mare pulita o acqua potabile.

Tipo di prodotto:


Il prodotto confezionato deve contenere soltanto cefalopodi della specie *Loligo vulgaris* (Lamk.)

Confezionamento:

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

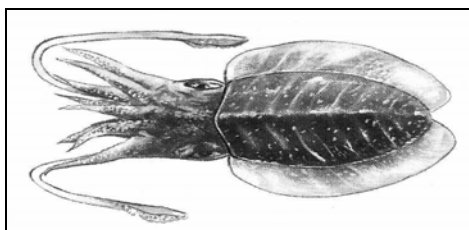
La confezione deve contenere oltre all'etichetta aziendale riportante i riferimenti e le indicazioni previste per legge, anche un'etichetta inamovibile e di materiale impermeabile, riportante il marchio e le seguenti indicazioni:

- a) Autorizzazione Marchio PCAA N°
- b) Località di pesca o di allevamento;
- c) Data di pesca;
- d) L'indicazione "Qualità Superiore Garantita fino al/...../...";
- e) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico (facoltativo).

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

5.5 SCHEDA DI PRODOTTO

Sepia officinalis (L)- (Seppia)



Nomi italiani: Sepia; Seccia; Siccia; Sippia; Sepa.

Nomi Stranieri: Francia: Sèche; Germania: Gemeiner Tintenfisch; Grecia; Soupià
 Inghilterra: Black-fish; Portogallo: Choco; Spagna: Luda.

Descrizione: la seppia ha un corpo ovale schiacciato, provvisto lungo il margine di una lamina contrattile che ha le funzioni di pinna.

La bocca, dotata di due mascelle cornee a forma di becco, circondata da 10 tentacoli provvisti di ventose, dei quali due, detti bracci tentacolari, sono più lunghi. Può raggiungere 45 cm di lunghezza.

Il colore del dorso estremamente variabile essendo il mimetismo molto accentuato. In ogni caso i colori prevalenti sono il giallo, il verde bruno e il nero.

Diffusione: è ampiamente presente in tutto il bacino del Mediterraneo ed in Atlantico orientale, dalla Scandinavia fino al Marocco.

Habitat e sistema di pesca: vive sui fondi sabbiosi e fangosi e si nutre di molluschi, crostacei e di piccoli pesci.


In primavera si avvicina alla costa per deporre le uova ed allora può essere pescata con nasse e tramagli.

Si pesca tutto l'anno con reti a strascico e rapido.

Le carni sono gustose e di grande interesse commerciale.

Alimentazione: si nutre principalmente crostacei, piccoli pesci ed altri molluschi.

Riproduzione: La specie ha sessi separati. La riproduzione avviene in prossimità della costa da inizio primavera ad inizio autunno. I maschi producono circa 1400 spermatozoi (sacchetti contenenti lo sperma) che introducono nel corpo delle femmine tramite l'ectocotilo (braccio modificato). Le femmine producono uova grandi su sostegni solidi in grappoli neri o bruno scuro simili a grappoli d'uva. La schiusa avviene dopo circa un mese e le piccole seppie (7-8 mm) sono pelagiche e già in grado di cacciare autonomamente.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

I cefalopodi della specie *Sepia officinalis* (L) sono ammessi al marchio "Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)" se sono pescati, lavorati e commercializzati da Aziende riconosciute dalle Autorità competenti ai sensi dei Regolamento (CE) 852/2004, 853/2004 e 854/2004 e trattati come previsto da questo disciplinare.

Caratteristiche igienico-sanitarie:

- a) contenere < 10 UFC *Escherichia coli* per grammo di parte edibile;
- b) contenere < 20 UFC di Stafilococchi coagulasi positivi per grammo di parte edibile;
- c) assenza di salmonella spp in 25 g di parte edibile;
- d) assenza di *Vibrio cholerae* in 25 g di parte edibile;
- e) assenza di *Listeria monocytogenes* in 25 g di parte edibile.

Caratteristiche organolettiche del prodotto

I cefalopodi della specie *Sepia officinalis* (L) sono commercializzati con Marchio PCAA con i criteri di freschezza del prodotto "Extra" ed "A" (Regolamento CE N. 2406/96 e successive modifiche).
 Il prodotto deve essere integro senza segni di pressione, scorticature e privo di attacchi parassitari visibili.

Categoria Extra:

Pelle : pigmentazione viva, pelle aderente alla carne.

carne: molto soda, color bianco madreperla.

Tentacoli: resistenti alla trazione.

Odore: fresco; d'alghe marine.

Categoria A:


Pelle : pigmentazione spenta, pelle aderente alla carne.

carne: soda, color bianco gesso.

Tentacoli: resistenti alla trazione.

Odore: lieve o assente.

La taglia non deve mai essere inferiore ai 130 mm (<a 10 pezzi/kg) con tolleranza del 5%.

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--

Il confezionamento e la commercializzazione del prodotto devono avvenire entro 3 giorni dal momento della pesca. La data della pesca è quella riportata dal capobarca al momento dello sbarco (All.1).

Le seppie devono essere commercializzate fresche e cosparse di abbondante ghiaccio ottenuto con acqua potabile o acqua di mare pulita.

Dopo la pesca, le seppie possono essere mantenute senza ghiaccio per non più di sei ore.

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.


E' possibile effettuare a bordo barca un prima lavorazione del prodotto (eviscerazione) e lavaggio con acqua di mare pulita o acqua potabile.

Tipo di prodotto:

Il prodotto confezionato deve contenere soltanto cefalopodi della specie *Sepia officinalis* (L).


Confezionamento:

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

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--

La confezione deve contenere oltre all'etichetta aziendale riportante i riferimenti e le indicazioni previste per legge, anche un'etichetta inamovibile e di materiale impermeabile, riportante il marchio e le seguenti indicazioni:

- a) Autorizzazione Marchio PCAA N°
- b) Località di pesca o di allevamento;
- c) Data di pesca;
- d) l'indicazione "Qualità Superiore Garantita fino al/...../...";
- f) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico (facoltativo).

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

5.6 SCHEDA DI PRODOTTO

Mullus barbatus (L.) - TRIGLIA



Nomi italiani: Barbone; Cavasol; Rosciolo; Treggia; Capettone; Treja.

Nomi stranieri: Francia: Mulle rouget; Inghilterra: Red Mullet; Germania: Meerbarbe , Olanda: Mul; Portogallo: Salmoneta de vasa; Russia: Barabulka; Spagna: Salmoneta de fango.

Descrizione: corpo oblungho, poco compresso, con scaglie grandi, facili a distaccarsi. Di piccole dimensioni, il capo ha un profilo obliquo, due pinne dorsali, due pettorali, pinna caudale bilobata, pinna anale all'altezza della seconda dorsale, un paio di barbigli sotto la mandibola inferiore. Corpo allungato di colore roseo rossastro, tendente all'argenteo sul ventre con numerose macchie. Dimensioni medie attorno ai 15-30 cm.


Le carni sono ottime e di grande interesse commerciale. L'autunno è il periodo migliore per il loro consumo in quanto morbide e saporite. La triglia ha un contenuto grassi insaturi di circa il 6,2 %, 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 1,1% e contengono un alto contenuto di vitamine (A, B1, C) e sali minerali (Calcio, Ferro, Fosforo, Potassio).

Diffusione: è presente lungo le coste adriatiche soprattutto nel periodo estivo-autunnale.

Habitat e sistemi di pesca: è specie gregaria e vive sui fondi fangosi o sabbiosi fino a profondità di 300 metri ed oltre.

Alimentazione: si ciba di crostacei, molluschi, vermi, echinodermi, pesci.

Riproduzione: le femmine mature depongono le uova in vicinanza della costa. Gli stadi giovanili si trovano al largo trasportati dalle correnti e possiedono una colorazione blu caratteristica della livrea pelagica che dura fino a che esse vivono in alto mare e raggiungono una lunghezza di 30 mm. Avvicinandosi a terra le piccole triglie assumono colorazione verdastra fino a che ritornando al fondo cambiano ancora livrea per acquistare tinte marroni rossastre e poi rosee-argentate.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

I pesci della specie *Mullus barbatus* (L) sono ammessi al marchio "Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)" se sono pescati, lavorati e commercializzati da Aziende riconosciute dalle Autorità competenti ai sensi dei Regolamento (CE) 852/2004, 853/2004 e 854/2004 e trattati come previsto da questo disciplinare.

Caratteristiche igienico-sanitarie:

- a) contenere <10 UFC *Escherichia coli* per grammo di parte edibile;
- b) contenere <10 UFC di Stafilococchi coagulasi positivi per grammo di parte edibile;
- c) assenza di salmonella spp in 25 g di parte edibile;
- d) assenza di *Vibrio cholerae* in 25 g di parte edibile;
- e) assenza di *Listeria monocytogenes* in 25 g di parte edibile;
- f) contenuto in mercurio < 0,5 ppm
- g) assenza di parassiti visibili.


Caratteristiche organolettiche del prodotto

Mullus barbatus sono commercializzati con Marchio PCAA se privi di parassiti visibili, 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 e successive modifiche):

- **Pelle:** pigmento vivo e cangiante o opalescente; senza tracce di decolorazione;
- **Muco cutaneo:** acquoso, trasparente;
- **Occhio:** convesso (sporgente), pupilla nera brillante, cornea trasparente;
- **Branchie:** colore vivo, senza muco;
- **Peritoneo:** liscio, brillante, aderisce bene alla carne;
- **Odore delle branchie:** di alghe marine;
- **Carne:** soda ed elastica, superficie liscia.

La taglia non deve essere inferiore a 120 mm. con tolleranza, per la taglia inferiore, non superiore al 5 %.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

Il confezionamento e la commercializzazione del prodotto devono avvenire entro 3 giorni dal momento della pesca. La data della pesca è quella riportata dal capobarca al momento dello sbarco (All.1).

Le triglie devono essere commercializzate 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 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.

Tipo di prodotto

Il prodotto confezionato deve contenere soltanto pesci della specie *Mullus barbatus*.

Confezionamento


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.

Ogni confezione del prodotto deve contenere l'apposito marchio PCAA 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 PCAA sfuso, cioè non confezionato.

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--

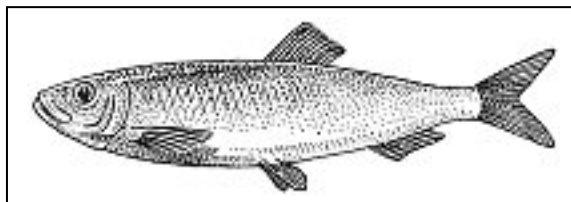
La confezione deve contenere oltre all'etichetta aziendale riportante i riferimenti e le indicazioni previste per legge, anche un'etichetta inamovibile e di materiale impermeabile, riportante il marchio e le seguenti indicazioni:

- a) Autorizzazione Marchio PCAA N°
- b) Località di pesca o di allevamento;
- c) Data di pesca;
- d) L'indicazione "Qualità Superiore Garantita fino al/...../...";
- f) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico (facoltativo).

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

5.7 SCHEDA DI PRODOTTO

Sprattus sprattus (L.) - SARAGHINA



Nomi italiani: Papalina; Sarachella; Renga; Losa; Parazzola; Saracchina.

Nomi stranieri: Francia: Sprat Inghilterra: Sprat.; Germania: Sprotte Portogallo: Espadilha; Spagna: Espadin.

Descrizione: ha corpo fusiforme, compresso lateralmente e simile alla sardina. Si differisce per l'opercolo liscio e non striato, per la posizione della pinna dorsale (più spostata indietro), per le squame più piccole, per la chiglia ventrale più sviluppata, per la mancanza delle due squame allungate sulla pinna codale e per non avere gli ultimi raggi dell'anale più allungati. Le squame sono cicloidi e si distaccano con facilità; assenti sul capo. Sulla carena ventrale le squame formano una chiglia seghettata e tagliente (30-32 scaglie). Lungo la linea laterale vi sono 47-49 squame. L'opercolo è liscio, la bocca è discretamente grande, con mandibola prominente. I denti sono piccolissimi nella parte anteriore delle mascelle, alcuni rudimentali sulla lingua e nessuno sul vomere e sui palatini. Occhio rotondo, grande, con palpebra adiposa laterale libera.

Una sola corta pinna dorsale. L'anale è breve e senza l'allungamento degli ultimi raggi. La codale è forcata e senza squame allungate alla base. Pettorali brevi e ventrali piccole e inserite in posizione un poco anteriore dell'inizio della dorsale. Tutte le pinne hanno soltanto raggi molli, di cui alcuni bifidi.

Il colore è azzurro scuro sul dorso e grigio verdastro sui fianchi; bianco argenteo sul ventre. Iride argentea.

E' 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 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).


Distribuzione: in Adriatico arriva a 15-16 cm di lunghezza.

Habitat e sistema di pesca: è una specie pelagica, gregaria e migratoria che conduce vita pelagica. Si riunisce in grandi branchi e si avvicina alla costa in superficie, specie nelle zone salmastre. Compie anche migrazioni verticali, restando in superficie durante i mesi freddi e in vicinanza del fondo durante quelli caldi.

Alimentazione: Si ciba di plancton e cerca il cibo durante il giorno, particolarmente di primo mattino e verso la sera.

Riproduzione:

La riproduzione si ha durante i mesi freddi invernali in prossimità delle coste.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

I pesci della specie *Sprattus sprattus* (L.) sono ammessi al marchio "Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)" se sono pescati, lavorati e commercializzati da Aziende riconosciute dalle Autorità competenti ai sensi dei Regolamento (CE) 852/2004, 853/2004 e 854/2004 e trattati come previsto da questo disciplinare.

Caratteristiche igienico-sanitarie:

- a) contenere < 10 UFC *Escherichia coli* per grammo di parte edibile;
- b) contenere < 10 UFC di Stafilococchi coagulasi positivi per grammo di parte edibile;
- c) assenza di salmonella spp in 25 g di parte edibile;
- d) assenza di *Vibrio cholerae* in 25 g di parte edibile;
- e) assenza di *Listeria monocytogenes* in 25 g di parte edibile;
- f) contenuto in mercurio < 0,5 ppm
- g) tenore di istamina in mg per kg di parte edibile;
- h) tenore in azoto basico volatile (ABVT) in mg per 100 g di parte edibile;
- i) assenza di parassiti visibili.


Caratteristiche organolettiche del prodotto

Sprattus sprattus (L.) sono commercializzati con Marchio PCAA 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 e successive modifiche):

- **Pelle:** pigmentazione cangiante, colori vivi brillanti con tendenza all'irridescenza, netta differenza tra superficie dorsale e ventrale;
- **Muco Cutaneo:** acquoso, trasparente;
- **Consistenza della carne:** molto soda, rigida;
- **Opercoli:** argentati
- **Occhio:** convesso, sporgente, pupilla blu-nera brillante, "palpebra" trasparente;
- **Branchie:** colore uniforme da rosso scuro a porpora senza muco;
- **Odore delle branchie:** fresco di alghe marine, piccante, salso.

La taglia non deve essere a 110 mm (circa 90-100 pezzi /Kg) con tolleranza, per la taglia inferiore, non superiore al 2%.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

Il confezionamento e la commercializzazione del prodotto devono avvenire entro 3 giorni dal momento della pesca. La data della pesca è quella riportata dal capobarca al momento dello sbarco (All. 1).

Sprattus sprattus (L.) deve essere commercializzata fresco: cosparso 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 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.

Tipo di prodotto: il prodotto confezionato deve contenere solo pesce appartenente alla specie *Sprattus spattus*.


Confezionamento: 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.

Ogni confezione del prodotto deve contenere l'apposito marchio PCAA 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 PCAA sfuso, cioè non confezionato.

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--

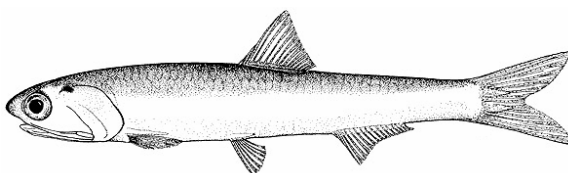
La confezione deve contenere oltre all'etichetta aziendale riportante i riferimenti e le indicazioni previste per legge, anche un'etichetta inamovibile e di materiale impermeabile, riportante il marchio e le seguenti indicazioni:

- a) Autorizzazione Marchio PCAA N°
- b) Località di pesca o di allevamento;
- c) Data di pesca;
- d) L'indicazione "Qualità Superiore Garantita fino al/...../...";
- f) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico (facoltativo).

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

5.8 SCHEDA DI PRODOTTO

Engraulis encrasicolus (L.) - ACCIUGA



Nomi italiani: Acciuga; Alice; Ancia; Anciona; Sardela; Sardòn; Sardone.

Nomi stranieri: **Francia:** Anchois, **Inghilterra:** Anchovy, **Germania:** Sardelle, **Olanda:** Ansjovis, **Portogallo:** Biquerao, enchova, **Spagna:** Anchoa, boqueron.

Descrizione: l'acciuga ha 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. Le carni sono 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).

Distribuzione: è diffusa in tutto il Mediterraneo, nel Mar Nero, nel Mar d'Azov e in Atlantico orientale, dal Mare del Nord ed Isole Britanniche fino al Senegal.

Habitat e sistema di pesca: è una specie pelagica, che vive in autunno ed inverno a profondità maggiori (100-200 m), mentre soggiorna più vicina alla costa per il resto dell'anno. È una specie eurialina (si adatta bene a differenti salinità) e tollera variazioni comprese tra il 5 ed il 41‰. Questa caratteristica le permette di penetrare per alimentarsi in lagune, laghi salmastri od estuari. Gli individui, giovanili ed adulti, hanno abitudini gregarie ed effettuano limitate migrazioni. Viene pescata principalmente con reti da traino pelagico (volanti) e da circuizione (lampara o cianciolo).

Alimentazione: si nutre di zooplancton e fitoplancton.

Riproduzione: ha sessi separati. La maturità sessuale è raggiunta al termine del primo anno di vita (taglia di circa 9 cm). La riproduzione avviene da aprile a novembre sotto costa. Le uova emesse (fino a 40.000 per femmina) sono galleggianti, senza gocce oleose, ellittiche, con diametro di circa 1 mm. Queste dopo 2-3 giorni schiudono e le larve, lunghe circa 2 mm, danno avvio alla vita gregaria.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

I pesci della specie *Engraulis encrasicolus* (L) sono ammessi al marchio "Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)" se sono pescati, lavorati e commercializzati da Aziende riconosciute dalle Autorità competenti ai sensi dei Regolamento (CE) 852/2004, 853/2004 e 854/2004 e trattati come previsto da questo disciplinare.

Caratteristiche igienico-sanitarie:


- a) contenere < 10 UFC *Escherichia coli* per grammo di parte edibile;
- b) contenere < 10 UFC di Stafilococchi coagulasi positivi per grammo di parte edibile;
- c) assenza di salmonella spp in 25 g di parte edibile;
- d) assenza di *Vibrio cholerae* in 25 g di parte edibile;
- e) assenza di *Listeria monocytogenes* in 25 g di parte edibile;
- f) contenuto in mercurio < 0,5 ppm
- g) tenore di istamina in mg per kg di parte edibile;
- h) tenore in azoto basico volatile (ABVT) in mg per 100 g di parte edibile;
- i) assenza di parassiti visibili.

Caratteristiche organolettiche del prodotto

Engraulis encrasicolus (L.) sono commercializzati con Marchio PCAA 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 e successive modifiche):

- **Pelle:** pigmentazione cangiante, colori vivi brillanti con tendenza all'iridescenza, netta differenza tra superficie dorsale e ventrale;
- **Muco Cutaneo:** acquoso, trasparente;
- **Consistenza della carne:** molto soda, rigida;
- **Opercoli:** argentati
- **Occhio:** convesso, sporgente, pupilla blu-nera brillante, "palpebra" trasparente;
- **Branchie:** colore uniforme da rosso scuro a porpora senza muco;

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

- Odore delle branchie: fresco di alghe marine, piccante, salso.

La taglia non deve essere a 12 cm (<100 a pezzi/Kg) con tolleranza, per la taglia inferiore, non superiore al 5%.

Il confezionamento e la commercializzazione del prodotto devono avvenire entro 3 giorni dal momento della pesca. La data della pesca è quella riportata dal capobarca al momento dello sbarco (All. 1).

Engraulis encrasicolus (L.) deve essere commercializzata fresco: cosparso 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 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.

Tipo di prodotto: il prodotto confezionato deve contenere solo pesce appartenente alla specie *Engraulis encrasicolus* (L.).


Confezionamento: 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.

Ogni confezione del prodotto deve contenere l'apposito marchio PCAA 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 PCAA sfuso, cioè non confezionato.

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--

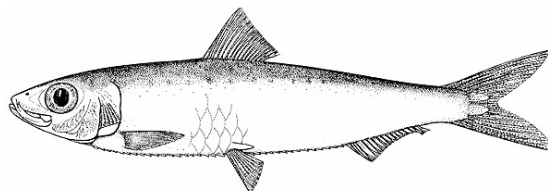
La confezione deve contenere oltre all'etichetta aziendale riportante i riferimenti e le indicazioni previste per legge, anche un'etichetta inamovibile e di materiale impermeabile, riportante il marchio e le seguenti indicazioni:

- a) Autorizzazione Marchio PCAA N°
- b) Località di pesca o di allevamento;
- c) Data di pesca;
- d) L'indicazione "Qualità Superiore Garantita fino al/...../...";
- f) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico (facoltativo).

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

5.9 SCHEDA DI PRODOTTO

Sardina pilchardus (W.) - SARDINA



Nomi italiani: sardella, sarda, saldina.

Nomi stranieri: Francia: Sardine Inghilterra: Pilchard Germania: Sardine Marocco: Sardina Portogallo: Sardina , Spagna: Sardina.

Descrizione: ha 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.

Le carni sono 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).

Distribuzione: è ampiamente diffusa in tutto Mediterraneo, eccezione fatta per le coste libiche e parte del Mediterraneo orientale. La Sardina è distribuita anche nell'Atlantico nord-orientale e nel Mare del Nord, mentre a sud si ritrova fino al Senegal, Madeira e le Canarie.

Habitat e sistema di pesca: è una specie pelagica, che vive in autunno ed inverno a profondità maggiori, mentre è più vicina alla costa nel restante periodo dell'anno. Ha abitudini gregarie e migratorie, seppur limitate. Viene pescata nei nostri mari principalmente con reti da traino pelagico (volanti) e da circuizione (lampara o cianciolo).

Alimentazione: *Sardina pilchardus* si nutre indifferentemente di plancton animale e vegetale, alimentandosi soprattutto durante le ore serali.


Riproduzione: ha sessi separati. La maturità sessuale è raggiunta nel Mediterraneo al termine del secondo anno di vita. La riproduzione avviene in prossimità della costa da autunno a primavera, con un massimo in inverno. Le uova emesse (da 50.000 a 80.000 per anno) sono galleggianti (sferoidali, con una goccia oleosa e diametro di 1.4-1.7 mm). Queste dopo 2-4 giorni schiudono (temperatura di 10-18°C).

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--

I pesci della specie *Sardina pilchardus* (W) sono ammessi al marchio "Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)" se sono pescati, lavorati e commercializzati da Aziende riconosciute dalle Autorità competenti ai sensi dei Regolamento (CE) 852/2004, 853/2004 e 854/2004 e trattati come previsto da questo disciplinare.

Caratteristiche igienico-sanitarie:

- a) contenere < 10 UFC *Escherichia coli* per grammo di parte edibile;
- b) contenere < 10 UFC di Stafilococchi coagulasi positivi per grammo di parte edibile;
- c) assenza di salmonella spp in 25 g di parte edibile;
- d) assenza di *Vibrio cholerae* in 25 g di parte edibile;
- e) assenza di *Listeria monocytogenes* in 25 g di parte edibile;
- f) contenuto in mercurio < 0,5 ppm;
- g) tenore di istamina in mg per kg di parte edibile;
- h) tenore in azoto basico volatile (ABVT) in mg per 100 g di parte edibile;
- i) assenza di parassiti visibili.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

Caratteristiche organolettiche del prodotto

Sardina pilchardus (W) sono commercializzati con Marchio PCAA 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 e successive modifiche):

- **Pelle:** pigmentazione cangiante, colori vivi brillanti con tendenza all'iridescenza, netta differenza tra superficie dorsale e ventrale;
- **Muco Cutaneo:** acquoso, trasparente;
- **Consistenza della carne:** molto soda, rigida;
- **Opercoli:** argentati
- **Occhio:** convesso, sporgente, pupilla blu-nera brillante, "palpebra" trasparente;
- **Branchie:** colore uniforme da rosso scuro a porpora senza muco;
- **Odore delle branchie:** fresco di alghe marine, piccante, salso.

La taglia non deve essere a 13 cm (< 90 pezzi /Kg) con tolleranza, per la taglia inferiore, non superiore al 5%. Non possono essere commercializzate sarde col marchio PCAA di dimensioni inferiori ai 12 cm.


Il confezionamento e la commercializzazione del prodotto devono avvenire entro 3 giorni dal momento della pesca. La data della pesca è quella riportata dal capobarca al momento dello sbarco (All.1).

Sardina pilchardus (W) deve essere commercializzata fresco: cosparso 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 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.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

Tipo di prodotto: il prodotto confezionato deve contenere solo pesce appartenente alla specie *Sardina pilchardus* (W).

Confezionamento: 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.


Ogni confezione del prodotto deve contenere l'apposito marchio PCAA 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 PCAA sfuso, cioè non confezionato.

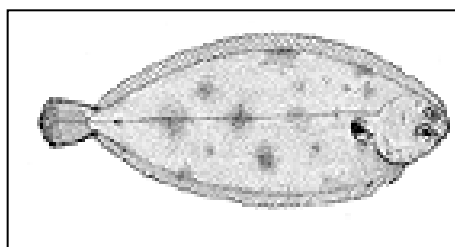
La confezione deve contenere oltre all'etichetta aziendale riportante i riferimenti e le indicazioni previste per legge, anche un'etichetta inamovibile e di materiale impermeabile, riportante il marchio e le seguenti indicazioni:

- a) Autorizzazione Marchio PCAA N°.....;
- b) Località di pesca o di allevamento;
- c) Data di pesca;
- d) L'indicazione "Qualità Superiore Garantita fino al/...../...";
- f) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico (facoltativo).

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

5.10 SCHEDA DI PRODOTTO

Solea vulgaris (Quensel) - SOGLIOLA



Nomi italiani: lingua; linguata; palaia; sfoglia; sfoia; sfoja; sogghia.

Nomi stranieri: Croazia: List; Francia: Sole commune; Inghilterra: Common sole
 Germania: Seezunge; Olanda : Tong; Portogallo: Linguado legittimo; Spagna: Lenguado.

Descrizione: corpo ovale allungato, occhi sul lato destro. Il colore del lato oculare bruno verdastro o grigio con macchie nere variamente distribuite. Il colore del lato cieco, quello che poggia sul fondo, biancastro.

La sogliola può raggiungere lunghezze da 20 30 cm, raramente 45 cm.

Le carni sono ottime e di notevole importanza commerciale.


La sogliola è un pesce magro e molto digeribile ha un contenuto di grassi inferiori al 3 %, 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 sono circa 1 % e contengono un alto contenuto di vitamine (A, B1, C) e Sali minerali (Calcio, Ferro, Fosforo, Potassio).

Distribuzione: **gli adulti vivono a contatto con fondi sabbiosi e fangosi, a profondità comprese tra 0 e 200 m, spostandosi nella stagione invernale in acque più profonde. *Solea vulgaris* è una specie eurialina (tollera e si adatta a differenti salinità). Gli stadi larvali e giovanili infatti penetrano in ambienti salmastri (lagune o foci di fiumi), dove rimangono per lunghi periodi.**

Habitat e sistemi di pesca: è una specie con abitudini notturne che vive su fondi sabbiosi o fangosi fino a una profondità di 80 metri. Si pesca con reti a strascico, ramponi, rapidi e talvolta anche con tremagli.

Alimentazione: la sogliola adulta si nutre di Invertebrati (Policheti, Molluschi e Crostacei) e piccoli Pesci, mentre in età giovanile essenzialmente di piccoli Crostacei.

Riproduzione: ha sessi separati. Gli individui raggiungono la maturità sessuale a 3-5 anni e si riproducono, alle nostre latitudini, da gennaio a maggio, con un picco massimo in febbraio. Le uova, con diametro di circa 1.5 mm, sono composte di numerose goccioline oleose giallo chiaro e galleggiano. Dopo circa 8 giorni dalla schiusa, la larva è lunga 4 mm. La metamorfosi è completa dopo 7 - 8 settimane e la piccola sogliola è lunga circa 15 mm.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

I pesci della specie *Solea vulgaris* sono ammessi al marchio "Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)" se sono pescati, lavorati e commercializzati da Aziende riconosciute dalle Autorità competenti ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004, 853/2004 e 854/2004 e trattati come previsto da questo disciplinare.

Caratteristiche igienico-sanitarie:

- a) contenere < 10 UFC *Escherichia coli* per grammo di parte edibile;
- b) contenere < 10 UFC di Stafilococchi coagulasi positivi per grammo di parte edibile;
- c) assenza di salmonella spp in 25 g di parte edibile;
- d) assenza di *Vibrio cholerae* in 25 g di parte edibile;
- e) assenza di *Listeria monocytogenes* in 25 g di parte edibile;
- f) contenuto in mercurio < 0,5 ppm;
- g) assenza di parassiti visibili.


Caratteristiche organolettiche del prodotto

Solea vulgaris (L) sono commercializzati con Marchio PCAA se privi di parassiti visibili, 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):

- **Pelle:** pigmentazione cangiante o opalescente senza tracce di decolorazione;
- **Muco Cutaneo:** acquoso, trasparente;
- **Occhio:** convesso, sporgente, pupilla nera brillante, cornea trasparente;
- **Branchie:** colore vivo, senza muco;
- **Odore delle branchie:** di alghe marine;
- **Carne:** soda ed elastica; superficie liscia.

La taglia non deve essere inferiore a 230 mm (< 8 pezzi /kg) con tolleranza, per la taglia inferiore, non superiore al 5%.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

Il confezionamento e la commercializzazione del prodotto devono avvenire entro 3 giorni dal momento della pesca. La data della pesca è quella riportata dal capobarca al momento dello sbarco (All. 1).

Solea vulgaris deve essere commercializzata fresca: cosparsa 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 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.

Tipo di prodotto: il prodotto confezionato deve contenere solo pesce appartenente alla specie *Solea vulgaris*.


Confezionamento: 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.

Ogni confezione del prodotto deve contenere l'apposito marchio PCAA 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 PCAA sfuso, cioè non confezionato.

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--

La confezione deve contenere oltre all'etichetta aziendale riportante i riferimenti e le indicazioni previste per legge, anche un'etichetta inamovibile e di materiale impermeabile, riportante il marchio e le seguenti indicazioni:

- a) Autorizzazione Marchio PCAA N°
- b) Località di pesca o di allevamento;
- c) Data di pesca;
- d) L'indicazione "Qualità Superiore Garantita fino al/...../...";
- f) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico (facoltativo).

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

5.11 SCHEDA DI PRODOTTO

Gobius paganellus (L)- Ghiozzo



Nomi italiani: Paganèl; Buatta; Guato; Cuggiuni, Maccione; Ghiggion; Mazzùni, Paganello; Paganeo.

Nomi stranieri: **Croazia:** Oslict; **Francia:** Gobie paganel; **Inghilterra:** Rock goby; **Germania:** Paganellgrundel; **Russo:** Bychok paganel.

Descrizione: corpo tozzo compresso lateralmente nella parte posteriore. Testa robusta e rotondeggiante con muso corto. Le pinne ventrali sono riunite a formare una grossa ventosa. Corpo ben coperto di squame. Il paganello presenta una colorazione che va dal bruno al giallo con macchie più scure lungo tutto il corpo. Generalmente non supera i 15 cm di lunghezza.


Il paganello ha carni bianche si consuma fresco, fritto e lesso. E' un pesce grasso, con carni molto delicate dalle quali si ottiene un ottimo brodo. Il contenuto in grassi 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 14 %, i carboidrati sono circa 1 % e contengono un alto contenuto di vitamine (A, B1, C) e Sali minerali (Calcio, Ferro, Fosforo, Potassio).

Distribuzione: specie assai comune nel mediterraneo e nell' Atlantico orientale dalle Isole Britanniche fino al Senegal ed alle Canarie.

Habitat e sistema di pesca: vive nei bassi fondali arenosi, fangosi ed anche fra gli scogli. Si pesca facilmente con tramagli, nasse, lenze, rapidi e reti a strascico.

Alimentazione: è carnivoro predatore.

Riproduzione: la frega si svolge da gennaio a giugno. I maschi sono territoriali, costruiscono nidi utilizzando di preferenza gusci di bivalvi e li difendono da eventuali concorrenti. Il maschio corteggia tutte le femmine che entrano nel suo territorio. Se il rituale ha buon esito, la femmina segue il maschio nel nido, si rovescia con il ventre a contatto della volta e inizia la deposizione delle uova, che vi aderiscono grazie a speciali filamenti adesivi. In rapporto all'età ed alle dimensioni, ogni femmina depone alcune centinaia di uova claviformi e appuntite, di dimensione variabile. Il maschio sorveglia il nido fino alla schiusa delle uova. Alla schiusa le larve sono lunghe circa 4.7 mm e svolgono vita pelagica per alcuni giorni. Al riassorbimento del sacco vitellino, gli avannotti conducono vita bentonica come gli adulti.

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	---	--

I pesci della specie *Gobius paganellus* sono ammessi al marchio "Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)" se sono pescati, lavorati e commercializzati da Aziende riconosciute dalle Autorità competenti ai sensi dei Regolamento (CE) 852/2004, 853/2004 e 854/2004 e trattati come previsto da questo disciplinare.

Caratteristiche igienico-sanitarie:

- a) contenere < 10 UFC *Escherichia coli* per grammo di parte edibile;
- b) contenere < 10 UFC di Stafilococchi coagulasi positivi per grammo di parte edibile;
- c) assenza di salmonella spp in 25 g di parte edibile;
- d) assenza di *Vibrio cholerae* in 25 g di parte edibile;
- e) assenza di *Listeria monocytogenes* in 25 g di parte edibile;
- f) contenuto in mercurio < 0,5 ppm;
- g) assenza di parassiti visibili.


Caratteristiche organolettiche del prodotto

Gobius paganellus (L) sono commercializzati con Marchio PCAA se privi di parassiti visibili, 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:

- **Pelle:** pigmentazione cangiante o opalescente senza tracce di decolorazione;
- **Muco Cutaneo:** acquoso, trasparente;
- **Occhio:** convesso, sporgente, pupilla nera brillante, cornea trasparente;
- **Branchie:** colore vivo, senza muco;
- **Odore delle branchie:** di alghe marine;
- **Carne:** soda ed elastica; superficie liscia.

La taglia non deve essere inferiore a 100 mm con tolleranza, per la taglia inferiore, non superiore al 5%.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

Il confezionamento e la commercializzazione del prodotto devono avvenire entro 3 giorni dal momento della pesca. La data della pesca è quella riportata dal capobarca al momento dello sbarco (All.1).

Gobius paganellus deve essere commercializzato fresco: cosparso 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 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.

Tipo di prodotto: il prodotto confezionato deve contenere solo pesce appartenente alla specie *Gobius paganellus*.


Confezionamento: 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.

Ogni confezione del prodotto deve contenere l'apposito marchio PCAA 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 PCAA sfuso, cioè non confezionato.

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--

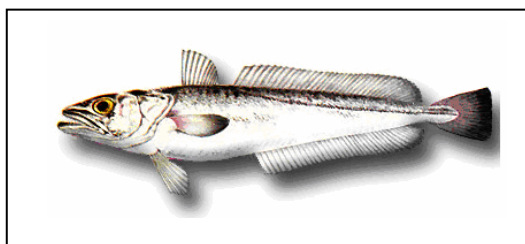
La confezione deve contenere oltre all'etichetta aziendale riportante i riferimenti e le indicazioni previste per legge, anche un'etichetta inamovibile e di materiale impermeabile, riportante il marchio e le seguenti indicazioni:

- a) Autorizzazione Marchio PCAA N°.....;
- b) Località di pesca o di allevamento;
- c) Data di pesca;
- d) l'indicazione "Qualità Superiore Garantita fino al/...../...";
- f) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico (facoltativo).

	<p>Disciplinare</p> <p>Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--

5.12 SCHEDA DI PRODOTTO

Merluccius merluccius (L) - NASELLO



Nomi italiani: Marlòz; Merluzzo; Mirruzzo, Mirruzzo giannettino; Merluzziello; Merluzzo, Pesse prete; Merlan, Capelan ; Pesce Lupo; Maggime; Marluzzu, Pesci incànu; Maruzzo, Merruzzu.

Nomi stranieri: Croazia: Oslict; Francia: Merlù commun; Inghilterra: European hake; Germania: Seehecht; Olanda : Heek; Portogallo: Pescada; Spagna: Merluza europea.

Descrizione: corpo allungato e snello, compresso lateralmente. La mandibola è più lunga della mascella provvista di barbiglio. Il nasello ha due pinne dorsali distinte, di cui la prima alta triangolare e la seconda lunga e con la parte posteriore più alta. Il colore è grigio acciaio dorsalmente, più chiaro sui fianchi e bianco argenteo sul ventre. Dimensioni variabili da 30 cm a oltre un metro.


Il nasello ha carni bianche molto apprezzate dai consumatori. E' un pesce magro, molto digeribile ed un valore nutrizionale molto alto. Il contenuto in grassi è inferiori al 3 %, 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 14 %, i carboidrati sono circa 1 % e contengono un alto contenuto di vitamine (A, B1, C) e Sali minerali (Calcio, Ferro, Fosforo, Potassio).

Distribuzione: è molto comune ed uniformemente distribuito nei mari italiani. E' presente in tutto il Mediterraneo, nella parte meridionale del Mar Nero ed in Atlantico, lungo tutte le coste europee, dalla Penisola scandinava alla Mauritania. Questa specie è stata, sin dall'antichità, una importante fonte di cibo per le popolazioni dell'Europa occidentale. *Merluccius merluccius* è oggetto di pesca professionale con reti da traino (strascico e pelagiche), con palangari di profondità e con attrezzi fissi.

Habitat e sistema di pesca: vive a varie profondità a seconda della stagione su fondi fangosi. Si pesca tutto l'anno, ma principalmente da febbraio a maggio con reti a strascico.

Alimentazione: l'adulto si nutre principalmente di piccoli pesci (piccoli della sua specie, pesce azzurro, ecc.) e Calamari, mentre in età giovanile, essenzialmente, di piccoli Crostacei.

Riproduzione: ha sessi separati. Si riproduce durante l'intero arco dell'anno, ma principalmente da dicembre a giugno, a profondità comprese tra i 100 ed i 150 m. Le uova, da 2 a 7 milioni per femmina, sono sferiche, con diametro circa 1 mm, e galleggianti (provviste di una goccia oleosa). Nel periodo riproduttivo, gli adulti maturi formano grandi branchi, per poi disperdersi a riproduzione avvenuta.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

I pesci della specie *Merluccius merluccius* sono ammessi al marchio "Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)" se sono pescati, lavorati e commercializzati da Aziende riconosciute dalle Autorità competenti ai sensi dei Regolamento (CE) 852/2004, 853/2004 e 854/2004 e trattati come previsto da questo disciplinare.

Caratteristiche igienico-sanitarie:

- a) contenere < 10 UFC *Escherichia coli* per grammo di parte edibile;
- b) contenere < 10 UFC di Stafilococchi coagulasi positivi per grammo di parte edibile;
- c) assenza di salmonella spp in 25 g di parte edibile;
- d) assenza di *Vibrio cholerae* in 25 g di parte edibile;
- e) assenza di *Listeria monocytogenes* in 25 g di parte edibile;
- f) contenuto in mercurio < 0,5 ppm;
- g) assenza di parassiti visibili.


Caratteristiche organolettiche del prodotto

Merluccius merluccius (L) sono commercializzati con Marchio PCAA se privi di parassiti visibili, 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):

- **Pelle:** pigmentazione vivo e cangiante o opalescente senza tracce di decolorazione;
- **Muco Cutaneo:** acquoso, trasparente;
- **Occhio:** convesso, sporgente, pupilla nera brillante, cornea trasparente;
- **Branchie:** colore vivo, senza muco;
- **Peritoneo (nel pesce senza visceri):** liscio, brillante, aderisce bene alla carne;
- **Odore delle branchie:** di alghe marine;
- **Carne:** soda ed elastica; superficie liscia.

La taglia non deve essere inferiore a 22 cm (<11 a pezzi/kg) con tolleranza, per la taglia inferiore, non superiore al 5%.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

Il confezionamento e la commercializzazione del prodotto devono avvenire entro 3 giorni dal momento della pesca. La data della pesca è quella riportata dal capobarca al momento dello sbarco (All.1).

Merluccius merluccius deve essere commercializzato fresco: cosperso 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 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.

Tipo di prodotto: il prodotto confezionato deve contenere solo pesce appartenente alla specie *Merluccius merluccius*.


Confezionamento: 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.

Ogni confezione del prodotto deve contenere l'apposito marchio PCAA 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 PCAA sfuso, cioè non confezionato.

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--

La confezione deve contenere oltre all'etichetta aziendale riportante i riferimenti e le indicazioni previste per legge, anche un'etichetta inamovibile e di materiale impermeabile, riportante il marchio e le seguenti indicazioni:

- a) Autorizzazione Marchio PCAA N°
- b) Località di pesca o di allevamento;
- c) Data di pesca;
- d) L'indicazione "Qualità Superiore Garantita fino al/...../...";
- f) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico (facoltativo).

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

5.13 SCHEDA DI PRODOTTO

Scomber scombrus (L.) - SGOMBRO



Nomi italiani: Sgomàr; Sgummero; Macarelo; Lacierto; Cavaglia; Ganzariol; Scambirru.

Nomi stranieri: Francia: Maquereau Inghilterra: Mackerel; Germania: Sprotte
 Portogallo: Espadilha Spagna: Espadin

Descrizione: lo Sgombro ha corpo fusiforme molto compresso lateralmente ed una struttura estremamente adatta al nuoto. Il colore del dorso è azzurro o verdastro con sinuose linee trasversali nere. Il ventre è bianco argenteo. La bocca è grande e provvista di piccoli denti conici, presenti in serie unica, su entrambi le mascelle. La pinna dorsale anteriore è formata da raggi duri e la posteriore da raggi molli. Il colore è azzurro scuro sul dorso e grigio verdastro sui fianchi; bianco argenteo sul ventre. Le dimensioni variano in genere da 30 a 35 cm anche se si sono trovati esemplari di 50 cm.


Lo sgombro ha carni bianche, delicate, molto apprezzato dai consumatori, che possono essere consumate anche crude. E' classificato come pesce grasso il suo contenuto (circa 11%) varia durante l'anno 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 0,8 % e contengono un alto contenuto di vitamine (A, B1, B2) e Sali minerali (Calcio, Ferro, Fosforo, Potassio).

Distribuzione:

Habitat e sistemi di pesca: lo sgombro è una specie pelagica che forma grandi branchi. Vive in acque profonde durante l'inverno ed in primavera migra in superficie e vicino alla costa. Si pesca tutto l'anno con reti volanti e anche con reti a strascico

Alimentazione: Si nutre di animali pelagici e si produce da maggio a giugno.

Riproduzione: lo sgombro ha sessi separati e la maturità sessuale avviene dopo il terzo anno di vita. La riproduzione avviene da fine inverno a primavera in prossimità della costa. Ogni femmina emette 800.000 uova di diametro di 0.87-1.40 mm. Tali uova contengono una grossa goccia oleosa.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

I pesci della specie *Scomber scombrus* (L.) sono ammessi al marchio "Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)" se sono pescati, lavorati e commercializzati da Aziende riconosciute dalle Autorità competenti ai sensi dei Regolamento (CE) 852/2004, 853/2004 e 854/2004 e trattati come previsto da questo disciplinare.

Caratteristiche igienico-sanitarie:

- a) contenere < 10 UFC *Escherichia coli* per grammo di parte edibile;
- b) contenere < 10 UFC di Stafilococchi coagulasi positivi per grammo di parte edibile;
- c) assenza di salmonella spp in 25 g di parte edibile;
- d) assenza di *Vibrio cholerae* in 25 g di parte edibile;
- e) assenza di *Listeria monocytogenes* in 25 g di parte edibile;
- f) contenuto in mercurio < 0,5 ppm;
- g) assenza di parassiti visibili.


Caratteristiche organolettiche del prodotto

Scomber scombrus (L.) sono commercializzati con Marchio PCAA se privi di parassiti visibili, 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):

- **Pelle:** pigmentazione vivo e cangiante o opalescente senza tracce di decolorazione;
- **Muco Cutaneo:** acquoso, trasparente;
- **Occhio:** convesso, sporgente, pupilla nera brillante, cornea trasparente;
- **Branchie:** colore vivo, senza muco;
- **Peritoneo (nel pesce senza visceri):** liscio, brillante, aderisce bene alla carne;
- **Odore delle branchie:** di alghe marine;
- **Carne:** soda ed elastica; superficie liscia.

La taglia non deve essere inferiore a 250 mm (<8 a pezzi/kg) con tolleranza, per la taglia inferiore, non superiore al 5%.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

Il confezionamento e la commercializzazione del prodotto devono avvenire entro 3 giorni dal momento della pesca. La data della pesca è quella riportata dal capobarca al momento dello sbarco (All.1).

Scomber scombrus (L.) deve essere commercializzato fresco: cosparso 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 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.

Tipo di prodotto: il prodotto confezionato deve contenere solo pesce appartenente alla specie *Scomber scombrus* (L.)


Confezionamento: 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.

Ogni confezione del prodotto deve contenere l'apposito marchio PCAA 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 PCAA sfuso, cioè non confezionato.

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--

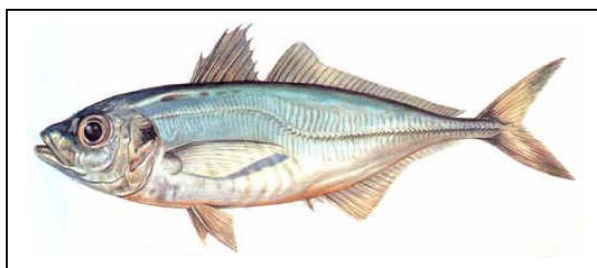
La confezione deve contenere oltre all'etichetta aziendale riportante i riferimenti e le indicazioni previste per legge, anche un'etichetta inamovibile e di materiale impermeabile, riportante il marchio e le seguenti indicazioni:

- a) Autorizzazione Marchio PCAA N°.....;
- b) Località di pesca o di allevamento;
- c) Data di pesca;
- d) l'indicazione "Qualità Superiore Garantita fino al/...../...";
- f) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico (facoltativo).

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

5.14 SCHEDA DI PRODOTTO

Trachurus trachurus (L.) - SURO



Nomi italiani: Sùar; Sauru verace; Sauriuello; Sauro; Sugarello; Cavaglia; Ganzariol; Scambirru.

Nomi stranieri: Francia: Saurel Inghilterra: Horse makerel; Germania: Saurel Portogallo: Espadilha; Spagna: Jurel.


Descrizione: il Suro appartiene alla famiglia del "pesce azzurro", ha corpo fusiforme e la linea laterale è coperta da scudetti ossei con una spina sul bordo posteriore. La bocca è grande ed obliqua, il dorso presenta un colore grigio verdastro, i fianchi sono argentei ed il ventre bianco. Dotato di due pinne dorsali non molto grandi, pinne pettorali e opercolo presentano macchie nere, pinna caudale bilobata con estremità arrotondate. Le dimensioni variano in genere dai 20 a 40 cm. Il Suro ha carni bianche apprezzate dai consumatori. E' classificato come pesce grasso il suo contenuto (> 8 %) varia durante l'anno 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 0,8 % e contengono un alto contenuto di vitamine (A, B1, B2) e Sali minerali (Calcio, Ferro, Fosforo, Potassio).

Diffusione: si ritrova nel Mediterraneo e Atlantico dalla Norvegia al Sudafrica e dal Brasile all'Argentina.

Habitat e sistema di pesca: si pesca tutto l'anno, ma soprattutto dalla primavera all'autunno con volanti o reti a strascico. A volte si ritrova anche negli estuari su fondali sabbiosi.

Alimentazione: si nutre di una gran varietà di pesci ma predilige sardine e acciughe, crostacei e calamari.

Riproduzione: si riproduce tutto l'anno, ma più intensamente in estate.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

I pesci della specie *Trachurus trachurus* sono ammessi al marchio "Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)" se sono pescati, lavorati e commercializzati da Aziende riconosciute dalle Autorità competenti ai sensi dei Regolamento (CE) 852/2004, 853/2004 e 854/2004 e trattati come previsto da questo disciplinare.

Caratteristiche igienico-sanitarie:

- a) contenere < 10 UFC *Escherichia coli* per grammo di parte edibile;
- b) contenere < 10 UFC di Stafilococchi coagulasi positivi per grammo di parte edibile;
- c) assenza di salmonella spp in 25 g di parte edibile;
- d) assenza di *Vibrio cholerae* in 25 g di parte edibile;
- e) assenza di *Listeria monocytogenes* in 25 g di parte edibile;
- f) contenuto in mercurio < 0,5 ppm;
- g) assenza di parassiti visibili.


Caratteristiche organolettiche del prodotto

Trachurus trachurus (L.) sono commercializzati con Marchio PCAA se privi di parassiti visibili, 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):

- **Pelle:** pigmentazione vivo e cangiante o opalescente senza tracce di decolorazione;
- **Muco Cutaneo:** acquoso, trasparente;
- **Opercoli:** argentati;
- **Occhio:** convesso, sporgente, pupilla nera brillante, cornea trasparente;
- **Branchie:** colore uniforme da rosso scuro a porpora senza muco;
- **Peritoneo (nel pesce senza visceri):** liscio, brillante, aderisce bene alla carne;
- **Odore delle branchie:** fresco di alghe marine, piccante, salso;
- **Carne:** soda ed elastica; superficie liscia.

La taglia non deve essere inferiore a 250 mm (<8 pezzi /Kg) con tolleranza, per la taglia inferiore, non superiore al 2%.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

Il confezionamento e la commercializzazione del prodotto devono avvenire entro 3 giorni dal momento della pesca. La data della pesca è quella riportata dal capobarca al momento dello sbarco (All.1).

Trachurus trachurus (L.) deve essere commercializzato fresco: cosparso 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 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.

Tipo di prodotto: il prodotto confezionato deve contenere solo pesce appartenente alla specie *Trachurus trachurus* (L.)


Confezionamento: 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.

Ogni confezione del prodotto deve contenere l'apposito marchio PCAA 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 PCAA sfuso, cioè non confezionato.

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--

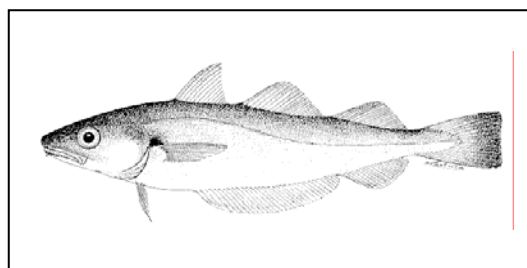
La confezione deve contenere oltre all'etichetta aziendale riportante i riferimenti e le indicazioni previste per legge, anche un'etichetta inamovibile e di materiale impermeabile, riportante il marchio e le seguenti indicazioni:

- a) Autorizzazione Marchio PCAA N°.....;
- b) Località di pesca o di allevamento;
- c) Data di pesca;
- d) l'indicazione "Qualità Superiore Garantita fino al/...../...";
- f) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico (facoltativo).

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

5.15 SCHEDA DI PRODOTTO

Merlangius merlangus (L) -merlano/molo



Nomi italiani: Melù; Potassou; Pesce molo; Morgano; Lupara; Miruzza, Marduzza.

Nomi stranieri: Croazia: Ugotica velika; Francia: Lécaud; Inghilterra: Whiting; Germania: Merlan; Grecia: Taouki; Spagna: Merlàn.

Descrizione: corpo allungato e fusiforme; muso appuntito con un piccolo barbiglio sulla mandibola. Le pinne dorsali sono tre e contigue, anche le pinne anali sono vicine, la caudale è triangolare e concava all'estremità.

Colorazione del dorso variabile da verde-blu a grigio argento o bruno giallastra; bianco argenteo sul ventre.


Il merlano ha carni bianche, ottime, particolarmente apprezzate dai consumatori per la loro delicatezza. Considerato un pesce magro ha un contenuto di grassi inferiori al 3 %, 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 14 %, i carboidrati sono circa 1 % e contengono un alto contenuto di vitamine (A, B1, C) e Sali minerali (Calcio, Ferro, Fosforo, Potassio).

Diffusione: è una specie molto comune nell'Alto Adriatico e vive sui fondali sabbiosi e fangosi. Si trova in adriatico fino ad una profondità di 200 m.

Habitat e sistema di pesca: è una specie stanziale in acque poco profonde, vive sia in vicinanza del fondo che negli strati intermedi o superficiali. La lunghezza è generalmente di 20-30 cm ma può raggiungere anche i 70 cm. La pesca si svolge con reti a strascico. La stagione in cui le carni sono migliori è inverno-primaverile, da dicembre a maggio.

Alimentazione: si nutre principalmente di crostacei e di pesci.

Riproduzione: la riproduzione inizia in gennaio e si prolunga fino a settembre, a profondità variabili tra i 40 e gli 80 metri.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

I pesci della specie *Merlangius merlangus* (L) sono ammessi al marchio "Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)" se sono pescati, lavorati e commercializzati da Aziende riconosciute dalle Autorità competenti ai sensi dei Regolamento (CE) 852/2004, 853/2004 e 854/2004 e trattati come previsto da questo disciplinare.

Caratteristiche igienico-sanitarie:

- a) contenere < 10 UFC *Escherichia coli* per grammo di parte edibile;
- b) contenere < 10 UFC di Stafilococchi coagulasi positivi per grammo di parte edibile;
- c) assenza di salmonella spp in 25 g di parte edibile;
- d) assenza di *Vibrio cholerae* in 25 g di parte edibile;
- e) assenza di *Listeria monocytogenes* in 25 g di parte edibile;
- f) contenuto in mercurio < 0,5 ppm;
- g) assenza di parassiti visibili.


Caratteristiche organolettiche del prodotto

Merlangus merlangus (L.) sono commercializzati con Marchio PCAA se privi di parassiti visibili, 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):

- **Pelle:** pigmentazione vivo e cangiante o opalescente senza tracce di decolorazione;
- **Muco Cutaneo:** acquoso, trasparente;
- **Opercoli:** argentati;
- **Occhio:** convesso, sporgente, pupilla nera brillante, cornea trasparente;
- **Branchie:** colore uniforme da rosso scuro a porpora senza muco;
- **Peritoneo (nel pesce senza visceri):** liscio, brillante, aderisce bene alla carne;
- **Odore delle branchie:** fresco di alghe marine, piccante, salso;
- **Carne:** soda ed elastica; superficie liscia.

La taglia non deve essere inferiore a 15 cm (non inferiore a 22 pezzi /Kg) con tolleranza, per la taglia inferiore, non superiore al 5%.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

Il confezionamento e la commercializzazione del prodotto devono avvenire entro 3 giorni dal momento della pesca. La data della pesca è quella riportata dal capobarca al momento dello sbarco (All.1).

Merlangius merlangus (L.) deve essere commercializzato fresco: cosparso 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 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.

Tipo di prodotto: il prodotto confezionato deve contenere solo pesce appartenente alla specie *Merlangius merlangus* (L.)


Confezionamento: 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.

Ogni confezione del prodotto deve contenere l'apposito marchio PCAA 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 PCAA sfuso, cioè non confezionato.

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--

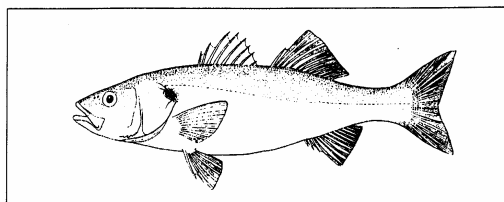
La confezione deve contenere oltre all'etichetta aziendale riportante i riferimenti e le indicazioni previste per legge, anche un'etichetta inamovibile e di materiale impermeabile, riportante il marchio e le seguenti indicazioni:

- a) Autorizzazione Marchio PCAA N°.....;
- b) Località di pesca o di allevamento;
- c) Data di pesca;
- d) l'indicazione "Qualità Superiore Garantita fino al/...../...";
- f) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico (facoltativo).

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

5.16 SCHEDA DI PRODOTTO

Dicentrarchus labrax (L).- Branzino



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

Nomi Stranieri: Francia: Bar Germania: Seebarsch; Grecia: Lavraki; Inghilterra: Bass; Portogallo: Robalo;


Descrizione: la Spigola o Branzino ha 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. La colorazione è grigio-ferro sul dorso, i fianchi argentei e il ventre bianco, spesso gli individui giovani presentano una macchia nera sul dorso. La lunghezza massima è di 1 metro mentre di norma va dai 20 ai 60 cm; il peso può arrivare fino a 10 Kg.

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

Habitat: vive in acque costiere; comune in acque poco profonde fino a 100 metri di profondità.

Alimentazione: si nutre in particolare di piccoli Pesci e Crostacei

Riproduzione: i maschi raggiungono la maturità sessuale a due anni, le femmine a tre anni. La riproduzione avviene in Mediterraneo in autunno-inverno, quando gli adulti si radunano in gruppi numerosi. Le uova (circa 140.000/Kg femmina), fecondate da più maschi, sono galleggianti e sferiche (diametro di 1.15-1.16 mm). La larva, alla schiusa, è lunga circa 4 mm.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

I pesci della specie *Dicentrarchus labrax* (L) sono ammessi al marchio "Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)" se sono allevati, lavorati e commercializzati da Aziende riconosciute dalle Autorità competenti ai sensi dei Regolamento (CE) 852/2004, 853/2004 e 854/2004 e trattati come previsto da questo disciplinare.

Caratteristiche igienico-sanitarie:

- a) contenere < 10 UFC *Escherichia coli* per grammo di parte edibile;
- b) contenere < 10 UFC di Stafilococchi coagulasi positivi per grammo di parte edibile;
- c) assenza di salmonella spp in 25 g di parte edibile;
- d) assenza di *Vibrio cholerae* in 25 g di parte edibile;
- e) assenza di *Listeria monocytogenes* in 25 g di parte edibile;
- f) contenuto in mercurio < 0,5 ppm;
- g) assenza di parassiti visibili;
- h) non essere modificati geneticamente.

Caratteristiche organolettiche del prodotto

Dicentrarchus labrax (L) sono commercializzati con Marchio PCAA 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 indicati di seguito:


- **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: cosperso di abbondante ghiaccio ottenuto con acqua potabile o acqua di mare pulita. Il peso non deve mai essere inferiore ai 400 grammi

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

Il confezionamento e la commercializzazione finale del prodotto deve avvenire entro 3 giorni dalla data di 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 e i riferimenti al concessionario del marchio.

La confezione deve essere integra in tutte le sue parti. Non può essere venduto prodotto PCAA sfuso.

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.

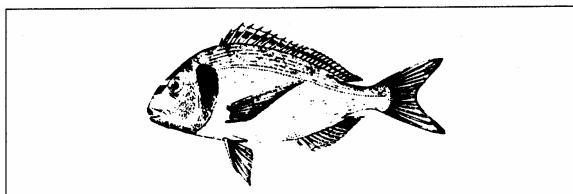
La confezione deve contenere oltre all'etichetta aziendale riportante i riferimenti e le indicazioni previste per legge, anche un'etichetta inamovibile e di materiale impermeabile, riportante il marchio e le seguenti indicazioni:

- a) Autorizzazione Marchio PCAA N°.....;
- b) Località di pesca o di allevamento;
- c) Data di pesca o di raccolta;
- d) l'indicazione di "allevato in estensivo";
- e) l'indicazione "Qualità Superiore Garantita fino al/...../...";
- f) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico (facoltativo).

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

5.17 SCHEDA DI PRODOTTO

Sparus aurata (L). - ORATA



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


Descrizione: l'orata ha il 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.

La colorazione del dorso è grigio-argenteo mentre i fianchi e il ventre sono più chiari; ha una banda dorata tra gli occhi. La lunghezza massima è di 70 cm ma di norma raggiunge lunghezze dai 20 ai 50 cm. Le carni sono bianche, saporite, molto apprezzate di grande interesse commerciale.

Habitat: *Sparus aurata* vive solitaria od in piccoli gruppi di individui di diverse età. E' una specie eurialina, caratteristica che le permette di penetrare in lagune e stagni costieri in cui migra, in genere, all'inizio della primavera e che abbandona al sopraggiungere dell'inverno. In questa stagione, si sposta in acque più profonde, sia per evitare le basse temperature, che a scopo riproduttivo.

Alimentazione: *Sparus aurata* si nutre di Crostacei, Policheti, Oloturie e soprattutto di Molluschi; per tale motivo, è una specie temuta dagli allevatori.

Riproduzione: l'orata, nel corso della vita, inverte il proprio sesso: per i primi 2 anni di vita ha caratteristiche sessuali maschili, successivamente acquisisce caratteri femminili (ermafrodita proterandrica). I maschi raggiungono la maturità sessuale a 20-30 cm, le femmine a 35-40 cm. Il periodo riproduttivo è tra ottobre e dicembre, quando la temperatura dell'acqua è compresa tra 14 e 16°C. Le uova sono sferiche (diametro di circa 1 mm), pelagiche (una goccia oleosa).

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

I pesci della specie *Sparus aurata* (L) sono ammessi al marchio "Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)" se sono allevati, lavorati e commercializzati da Aziende riconosciute dalle Autorità competenti ai sensi dei Regolamento (CE) 852/2004, 853/2004 e 854/2004 e trattati come previsto da questo disciplinare.

Caratteristiche igienico-sanitarie:

- a) contenere < 10 UFC *Escherichia coli* per grammo di parte edibile;
- b) contenere < 10 UFC di Stafilococchi coagulasi positivi per grammo di parte edibile;
- c) assenza di salmonella spp in 25 g di parte edibile;
- d) assenza di *Vibrio cholerae* in 25 g di parte edibile;
- e) assenza di *Listeria monocytogenes* in 25 g di parte edibile;
- f) contenuto in mercurio < 0,5 ppm;
- g) assenza di parassiti visibili;
- h) non essere modificati geneticamente.


Caratteristiche organolettiche del prodotto

Sparus aurata (L) sono commercializzati con Marchio PCAA 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 indicati di seguito:

- **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

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

Il confezionamento e la commercializzazione finale del prodotto deve avvenire entro 3 giorni dalla data di 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 e i riferimenti al concessionario del marchio.


La confezione deve essere integra in tutte le sue parti. Non può essere venduto prodotto PCAA sfuso.

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.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

La confezione deve contenere oltre all'etichetta aziendale riportante i riferimenti e le indicazioni previste per legge, anche un'etichetta inamovibile e di materiale impermeabile, riportante il marchio e le seguenti indicazioni:

- a) Autorizzazione Marchio PCAA N°
- b) Località di pesca o di allevamento;
- c) Data di pesca o di raccolta;
- d) l'indicazione di "allevato in estensivo";
- e) l'indicazione "Qualità Superiore Garantita fino al/...../...";
- f) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico (facoltativo).

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

5.18 SCHEDA DEL PRODOTTO

Mugil cephalus (L.) - Cefalo o Volpina



Nomi italiani : Cefalo, Cefalu, Cievolo, Mazzone, Meccia, Muggine, Volpina.

Nomi Stranieri: Francia: Mulet cabot Grecia: Képlalos, Germania: Springmeerasche Inghilterra: Grey mullet Potogallo : Mugen Spagna: Lisa.

Descrizione: corpo robusto fusiforme provvisto di squame grandi. L'occhio ricoperto, ad eccezione di una fessura centrale, da palpebra cornea adiposa. La testa è tosta e massiccia; il dorso grigio-bluastro, i fianchi grigio argentei, il ventre bianco-argenteo. Vi sono due pinne dorsali corte; la coda è robusta con profilo incavato.

Lunghezza: può raggiungere i 70 cm; il peso può arrivare oltre gli 8,0 Kg , la media del peso massimo è 700 g.

Le carni sono sode e saporite e per questo ricercate e di grande interesse commerciale. Considerato un pesce semigrasso è sotto l'aspetto nutrizionale eccellente.

Le carni fresche hanno un contenuto in grassi in misura del 6,8%.

Questi ultimi sono ricchi di 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 0,7 %.

Sono presenti vitamine (A, B1, B2) e Sali minerali (Calcio, Ferro, Fosforo, Potassio).

Diffusione: si ritrova in tutto il Mediterraneo, nel Mar Nero e lungo le coste Atlantiche, Africane ed Europee. Si trova comunemente anche nei corsi d'acqua che costeggiano la laguna e nelle valli da pesca.


Habitat e sistema di pesca: è una specie gregaria di acque temperate che durante la primavera migra in acque salmastre, lagune ed estuari.

Alimentazione: si nutre di organismi planctonici, molluschi e di materiale vegetale, incluso detrito.

Riproduzione: raggiunge la maturità sessuale a 3 anni e la riproduzione avviene tra Luglio e Settembre in mare; le uova sono piccole e molto numerose, munite di una goccia oleosa che le mette in grado di non affondare.

La larva alla schiusa è ricca di pigmento nero e giallo e si accresce rapidamente.

Il periodo di accrescimento viene trascorso nelle zone lagunari o costiere.

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	---	--

I pesci della specie *Mugil cephalus* (L) sono ammessi al marchio "Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)" se non modificati geneticamente e se sono allevati, lavorati e commercializzati da Aziende riconosciute dalle Autorità competenti ai sensi dei Regolamento (CE) 852/2004, 853/2004 e 854/2004 e trattati come previsto da questo disciplinare.

Caratteristiche igienico-sanitarie:

- a) contenere < 10 UFC *Escherichia coli* per grammo di parte edibile;
- b) contenere < 10 UFC di Stafilococchi coagulasi positivi per grammo di parte edibile;
- c) assenza di salmonella spp in 25 g di parte edibile;
- d) assenza di *Vibrio cholerae* in 25 g di parte edibile;
- e) assenza di *Listeria monocytogenes* in 25 g di parte edibile;
- f) contenuto in mercurio < 0,5 ppm;
- g) assenza di parassiti visibili;
- h) non essere modificati geneticamente.

Caratteristiche organolettiche del prodotto


Mugil cephalus (L) sono commercializzati con Marchio PCAA 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 indicati di seguito:

- **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;
- **Carni:** bianche e sode;
- **Odore:** delicato e di fresco.

Il Cefalo 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 400g.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

Il confezionamento e la commercializzazione finale del prodotto deve avvenire entro 3 giorni dalla data di 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 e i riferimenti al concessionario del marchio.


La confezione deve essere integra in tutte le sue parti. Non può essere venduto prodotto PCAA sfuso.

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.

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--

La confezione deve contenere oltre all'etichetta aziendale riportante i riferimenti e le indicazioni previste per legge, anche un'etichetta inamovibile e di materiale impermeabile, riportante il marchio e le seguenti indicazioni:

- a) Autorizzazione Marchio PCAA N°.....;
- b) Località di pesca o di allevamento;
- c) Data di pesca o di raccolta;
- d) L'indicazione di "allevato in estensivo";
- e) L'indicazione "Qualità Superiore Garantita fino al/...../...";
- f) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico (facoltativo).

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

5.19 SCHEDA DI PRODOTTO

Chelon labrosus (R.) - Bosega



Nomi italiani: Bosiga, Mugella, Cefaluni, Cerina, Mugella, Musao, Testone.

Nomi Stranieri: Francia: Lissa Grecia: Velanitsa; Germania: Dicklippge Meeräsche; Inghilterra: Lesser grey mullet.

Descrizione: corpo più tozzo e più corto di altre specie; bocca piccola con grosso labbro superiore; occhio medio con palpebra adiposa molto ridotta; ricoperto, ad eccezione di una fessura centrale, da palpebra cornea adiposa; testa schiacciata superiormente; pinne pettorali piuttosto lunghe e prive di macchia ascellare; dorso blu-nerastro, fianchi argentei con linee longitudinali scure. Lunghezza: può raggiungere i 60 cm, di norma 200-400 cm. Peso: può arrivare oltre i 2,0 Kg.


Le carni del *Chelon labrosus* (R.) sono sode e saporite (il gusto dipende dall'alimentazione e dall'ambiente in cui vivono) per questo molto ricercate e di grande interesse commerciale. Considerato un pesce semigrasso è sotto l'aspetto nutrizionale eccellente. Le carni fresche hanno un contenuto in grassi in misura del 6,8%. Questi ultimi sono ricchi di 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 0,7 %. Sono presenti vitamine (A, B1, B2) e Sali minerali (Calcio, Ferro, Fosforo, Potassio).

Habitat e sistema di pesca: vive sia in mare, sia in acque dolci e salmastre. Molto comune lungo le coste, nei porti, nelle lagune e nei tratti terminale dei fiumi. Conduce vita gregaria formando branchi anche di grandi dimensioni. Tollera notevoli escursioni termiche, da 4 a 37 °C. Il cefalo bosega ha il suo picco massimo d'attività durante le ore diurne a maggior insolazione, ma si alimenta maggiormente nelle prime ore del mattino e della sera.

Alimentazione: si nutre di detriti organici d'origine vegetale e animale, di invertebrati planctonici e bentonici, e di alghe; soltanto in casi eccezionali preda altri pesci. La specie ha un comportamento alimentare opportunistico.

Riproduzione: raggiunge la maturità sessuale di norma a 2 - 4 anni, ma in alcune località può ritardare fino all'età di 5 - 8 anni. La specie si riproduce soltanto in mare. Nelle nostre acque la frega ha luogo da dicembre ad aprile con modalità collettive. Come tutte le specie che possiedono uova pelagiche, il cefalo bosega è molto prolifico, ogni femmina può deporre da 100.000 a 7 milioni circa di uova. Ogni uovo ha un diametro compreso tra 1.1 e 1.5 mm e presenta al suo interno alcune gocce oleose che ne favoriscono la galleggibilità.

Gli avannotti svolgono fase trofica in acqua dolce o salmastra, entrano nelle lagune e nelle foci dei fiumi da aprile a giugno, con picco massimo di arrivi in maggio. In corrispondenza dell'aumento di temperatura estivo si spostano in mare, per fare ritorno al principio dell'autunno.

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--

I pesci della specie *Chelon labrosus* (L) sono ammessi al marchio "Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)" se non modificati geneticamente e se sono allevati, lavorati e commercializzati da Aziende riconosciute dalle Autorità competenti ai sensi dei Regolamento (CE) 852/2004, 853/2004 e 854/2004 e trattati come previsto da questo disciplinare.

Caratteristiche igienico-sanitarie:

- a) contenere < 10 UFC *Escherichia coli* per grammo di parte edibile;
- b) contenere < 10 UFC di Stafilococchi coagulasi positivi per grammo di parte edibile;
- c) assenza di salmonella spp in 25 g di parte edibile;
- d) assenza di *Vibrio cholerae* in 25 g di parte edibile;
- e) assenza di *Listeria monocytogenes* in 25 g di parte edibile;
- f) contenuto in mercurio < 0,5 ppm
- g) assenza di parassiti visibili;
- h) non essere modificati geneticamente.

Caratteristiche organolettiche del prodotto

Chelon labrosus (L) sono commercializzati con Marchio PCAA 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 indicati di seguito:


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;

- **Carni:** bianche e sode;

- **Odore:** delicato e di fresco.

La Bosega 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 400g.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

Il confezionamento e la commercializzazione finale del prodotto deve avvenire entro 3 giorni dalla data di pesca.

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

I criteri di freschezza del prodotto sono quelli della categoria EXTRA (Regolamento CE N. 2406/96).

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 e i riferimenti al concessionario del marchio.


La confezione deve essere integra in tutte le sue parti. Non può essere venduto prodotto PCAA sfuso.

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.

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--

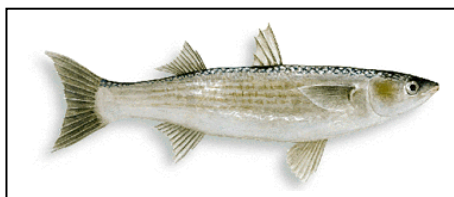
La confezione deve contenere oltre all'etichetta aziendale riportante i riferimenti e le indicazioni previste per legge, anche un'etichetta inamovibile e di materiale impermeabile, riportante il marchio e le seguenti indicazioni:

- a) Autorizzazione Marchio PCAA N°.....;
- b) Località di pesca o di allevamento;
- c) Data di pesca o di raccolta;
- d) L'indicazione di "allevato in estensivo";
- e) L'indicazione "Qualità Superiore Garantita fino al/...../...";
- f) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico (facoltativo).

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

5.20 SCHEDA DI PRODOTTO

Liza aurata (R) – Lotregano



Nomi italiani : Lotregano, Conchedda, Lustro, Mazzone, Tacca d'oo, Firzetta, Cefolo.

Nomi Stranieri: Francia: Mulet doré Croato: Skocac (Cipal) zlatac; Germania: Goldmeeraische Inghilterra: Golden grey Potogallo : Mugen Spagna: Lisa


Descrizione: *Liza aurata* ha un corpo affusolato, due pinne dorsali, testa conica e muso appuntito, bocca ampia fornita di denti piccoli ed evidenti, pinna caudale bilobata, possiede pinne pettorali e anale. Colore grigio scuro argenteo che sfuma sino al bianco sul ventre, macchia dorata sull'opercolo e dietro gli occhi. Se preso in mano questo cefalo scivola facilmente poiché è ricoperto da uno strato di muco incolore piuttosto abbondante. *Liza aurata* è un cefalo di media taglia caratterizzato da due pinne pettorali che ripiegate in avanti raggiungono largamente l'occhio. Possiede una vistosissima macchia dorata sugli opercoli branchiali. La lunghezza massima è di 60 cm. La taglia commerciale è 300 – 600 grammi.

Le carni del *Liza aurata* (R.) sono sode e saporite (il gusto dipende dall'alimentazione e dall'ambiente in cui vivono) per questo molto ricercate e di grande interesse commerciale. Le carni fresche hanno un contenuto in grassi in misura del 6,8%. Questi ultimi sono ricchi di 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 0,7 %. Sono presenti vitamine (A, B1, B2) e Sali minerali (Calcio, Ferro, Fosforo, Potassio).

Habitat e sistema di pesca: è un cefalo che ama molto le valli con salinità più elevata e già dopo due anni può essere venduto al mercato. Frequente nelle lagune con fondali fangosi ricchi di vegetazione litorale, raramente risale in acqua dolce. Conduce vita gregaria, di preferenza in mare, ma trascorre parte della sua fase di accrescimento in acque dolci.

Alimentazione: gli adulti filtrano il sedimento attraverso l'apparato faringo-branchiale, e si nutrono principalmente di microalghe e detrito, invertebrati bentonici, larve d'insetti e piccoli crostacei.

Riproduzione: la specie si riproduce soltanto in mare, durante il periodo che va da settembre a dicembre, con modalità collettive. Come tutte le specie che possiedono uova pelagiche di diametro compreso tra 1.08 e 1.14 mm, per favorire la galleggibilità può presentare al suo interno fino a cinque gocce oleose che maturando confluiscono in un'unica goccia. Alla schiusa le larve misurano circa 4 mm. Gli avannotti si spostano nelle acque interne per alimentarsi e trovare rifugio. La montata degli avannotti si svolge in un periodo piuttosto lungo che ha il suo picco più significativo compreso tra aprile e maggio.

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	---	--

I pesci della specie *Liza aurata* (R) sono ammessi al marchio "Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)" se non modificati geneticamente e se sono allevati, lavorati e commercializzati da Aziende riconosciute dalle Autorità competenti ai sensi dei Regolamento (CE) 852/2004, 853/2004 e 854/2004 e trattati come previsto da questo disciplinare.

Caratteristiche igienico-sanitarie:

- a) contenere < 10 UFC *Escherichia coli* per grammo di parte edibile;
- b) contenere < 10 UFC di Stafilococchi coagulasi positivi per grammo di parte edibile;
- c) assenza di salmonella spp in 25 g di parte edibile;
- d) assenza di *Vibrio cholerae* in 25 g di parte edibile;
- e) assenza di *Listeria monocytogenes* in 25 g di parte edibile;
- f) contenuto in mercurio < 0,5 ppm
- g) assenza di parassiti visibili;
- h) non essere modificati geneticamente.

Caratteristiche organolettiche del prodotto


I pesci della specie *Liza aurata* (R) sono commercializzati con Marchio PCAA 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 indicati di seguito:

- **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;
- **Carni:** bianche e sode;
- **Odore:** delicato e di fresco.

Il lotregano 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 250g.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

Il confezionamento e la commercializzazione finale del prodotto deve avvenire entro 3 giorni dalla data di pesca.

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

I criteri di freschezza del prodotto sono quelli della categoria EXTRA (Regolamento CE N. 2406/96).

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 e i riferimenti al concessionario del marchio.


La confezione deve essere integra in tutte le sue parti. Non può essere venduto prodotto PCAA sfuso.

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.

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--

La confezione deve contenere oltre all'etichetta aziendale riportante i riferimenti e le indicazioni previste per legge, anche un'etichetta inamovibile e di materiale impermeabile, riportante il marchio e le seguenti indicazioni:

- a) Autorizzazione Marchio PCAA N°
- b) Località di pesca o di allevamento;
- c) Data di pesca o di raccolta;
- ..d) l'indicazione di "allevato in estensivo";
- e) l'indicazione "Qualità Superiore Garantita fino al/...../...";
- f) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico (facoltativo).

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

6. PRODOTTI DELLA PESCA FRESCHI DESTINATI AL PCAA

6.1) REGOLAMENTAZIONE PRODUTTIVA PER LA PESCA E RACCOLTA

Il Responsabile dell'impresa di pesca (armatore, amministratore delegato, presidente o dirigente preposto) che aderisce al marchio PCAA 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**.

Gli operatori del settore alimentare (OSA) devono garantire che i prodotti della pesca immessi sul mercato per il consumo umano soddisfino i requisiti igienico sanitari previsti dal Reg. CE 853/04.

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 della pesca e alla loro conservazione.

Le attrezzature o strumenti che vengono a contatto con i prodotti ittici devono essere progettate con materiali resistenti alla corrosione, alla contaminazione e devono essere di facile manutenzione e pulizia.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

Le tubature di acqua potabile o acqua di mare pulita, refrigerata e non, devono essere opportunamente distinte e segnalate al fine di evitare promiscuità con acqua non potabile.

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


Pulizia e sanificazione

Le operazioni di pulizia 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 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;
- b) pulizia periodica: sanificazione accurata eseguita a cadenza settimanale;
- c) derattizzazione: a cadenza almeno bimestrale con possibilità di intensificare o regolamentazione dei trattamenti secondo necessità;
- d) disinfestazione: secondo necessità purché pianificata;
- e) manutenzione straordinaria: intervento tempestivo sulle strutture per mantenerle in buono stato di conservazione, eseguite su indicazione del capo barca.

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.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

I prodotti ittici destinati al sistema PCAA devono essere selezionati per taglia, secondo quanto stabilito dalle schede e conservati in contenitori idonei.

Cernita, selezione e lavaggio del pescato.

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 della pesca non bersaglio o quelli di taglie non commerciali 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 contaminazione del prodotto pescato già cernito e destinato al consumo e smaltiti secondo la normativa vigente (Reg. CE 1774/2002).

I pescatori o comunque gli addetti 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 dei prodotti ittici subito dopo la cattura o raccolta riveste un'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 contenitori comunque protetti dagli agenti atmosferici o in apposite celle ad una temperatura tale da non pregiudicare la loro qualità.

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	---	--

I contenitori in cui vengono collocati i prodotti dopo le operazioni di cernita, devono soddisfare tutte le norme igieniche e in particolare devono essere (Reg. CE 853/2004):

- tali da non alterare le caratteristiche organolettiche;
- tali da non trasmettere ai prodotti della pesca sostanze nocive alla salute umana (Reg. CE 1935/2004 e successive modifiche);
- sufficientemente solidi da garantire una protezione efficace dei prodotti.

La superficie del prodotto ittico subito dopo la cernita va opportunamente protetta con uno strato di ghiaccio; il prodotto conservato alla temperatura del ghiaccio fondente.

La quantità di ghiaccio che si fonde durante la conservazione del prodotto deve essere continuamente ripristinata e non deve rimanere a contatto con i prodotti.

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 prodotti della pesca (es. crostacei) che si vogliono mantenere vivi prima dello sbarco devono essere collocati in apposite vasche riempite con acqua di mare pulita.

I contenitori utilizzati per il mantenimento devono essere lontani da fonti di insudiciamento o di contaminazione.

Per il pesce azzurro è consentita la collocazione subito dopo la pesca in appositi recipienti contenenti acqua potabile o di mare pulita e ghiaccio a temperatura di 0-4° C (baiatura).

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

E' inoltre opportuno verificare che il rapporto acqua-ghiaccio e la quantità di pesce da conservare sia tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto.

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--


E' vietato confezionare nello stesso contenitore specie ittiche diverse; è altresì vietato sovrapporre contenitori contenenti prodotti ittici diversi.

Al momento dello sbarco il capobarca redige un documento che accompagna il prodotto (All. 1).

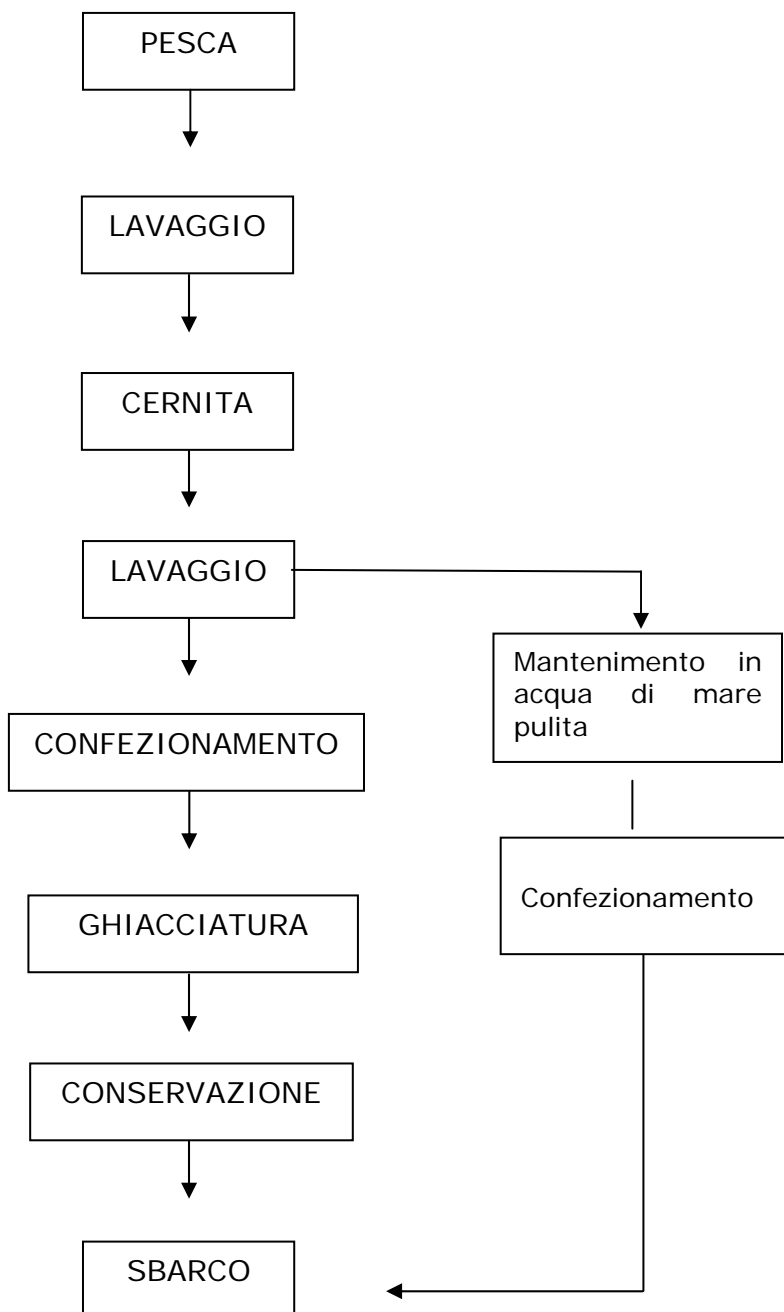
Le celle termiche eventualmente utilizzate per la conservazione del prodotto devono essere:


- realizzate con superficie interne lisce per una facile pulizia, di un materiale idoneo a venire a contatto con alimenti e con adeguato scolo;**
- mantenute ad una temperatura di $6 \pm 2^{\circ}\text{C}$;**
- 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.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

SCHEMA OPERATIVO A BORDO DELL'UNITA' DI PESCA



	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	---	--

Trasporto dei lotti di prodotti della pesca a sistema PCAA.

La quantità di prodotti della pesca pescati 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 mantenute (lavaggio e disinfezione, ripristino manto stradale, ecc...).

Ogni lotto trasportato al mercato all'ingrosso, impianti collettivi per le aste o in uno Stabilimento riconosciuto, ristoranti, pescherie, consumatore finale 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 distanze 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 ($6 \pm 2^\circ\text{C}$).

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 della dichiarazione d'inizio attività (DIA) ai fini della registrazione presso il dipartimento di sanità pubblica (DSP) e azienda unità sanitaria locale (AUSL).

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.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

6.2) REGOLAMENTAZIONE STRUTTURALE E PRODUTTIVA PER MERCATI ALL'INGROSSO ED IMPIANTI COLLETTIVI PER LE ASTE

I mercati all'ingrosso e gli impianti collettivi per le aste devono essere conformi a quanto previsto dai Reg. CE 852/2004 e 853/2004. 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 delle superfici;
- 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;

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--


g) deve essere dotato di una o più celle termiche per le esigenze di stoccaggio prolungato.

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 e lavabili, realizzate con materiali idonei a venire a contatto con sostanze alimentari, di 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.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

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

Le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali devono essere pianificate e documentate secondo il seguente schema in accordo con le procedure di autocontrollo implementate dall'azienda (All. 3-4):

- 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: a cadenza almeno bimestrale con possibilità di intensificare o regolamentazione dei trattamenti secondo;
- 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.

Per ogni apparecchiatura deve essere predisposta:

- a) scheda identificativa contenente le informazioni elencate nella scheda tipo (All. 5);
- b) scheda manutenzione e taratura contenente le informazioni elencate nella scheda tipo (All. 6).

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

Manutenzione (All. 7):

- 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 del buon funzionamento dell'apparecchiatura;
- straordinaria: interventi effettuati dopo guasti o mal funzionamenti.

Taratura (All. 6):


- 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.

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

Tutte le apparecchiature e le attrezzature utilizzate nella lavorazione dei prodotti devono essere quotidianamente pulite (All. 3).

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

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

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

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 protettivo 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.

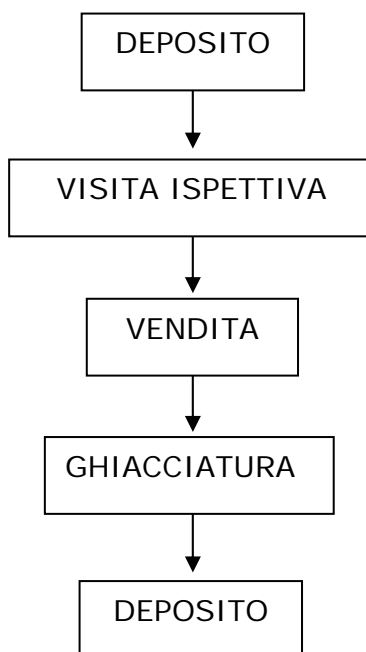
Prodotto in deposito dopo la vendita


I prodotti della pesca destinati a marchio PCAA, non vivi, e depositati dopo la vendita nell'area preposta del Mercato devono essere immediatamente e accuratamente mescolati con sufficiente ghiaccio per ottenere la giusta temperatura di conservazione prima del trasporto allo Stabilimento per la eventuale ulteriore lavorazione e confezionamento.

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

	<p style="text-align: center;">Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--

**SCHEMA OPERATIVO VENDITA PRODOTTO AL MERCATO
ALL'INGROSSO O IN IMPIANTI COLLETTIVI PER LE ASTE**



	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

Lavorazione

La partita di prodotti della pesca che arriva al mercato all'ingrosso o all'impianto collettivo per le aste deve essere accompagnata dal documento redatto dal Capobarca che dichiara la volontà che il prodotto è stato lavorato e confezionato per essere venduto come PCAA (All. 9).

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

Il RAQ, dopo la visita ispettiva si accerta che alla confezione del prodotto venga apposta un'etichetta riportante la seguente dicitura:

"PRODOTTO IN VENDITA A MARCHIO PCAA"

La dicitura attestante il prodotto PCAA 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 prodotti della pesca 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 **PCAA**.

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

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

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

I contenitori del prodotto ittico non devono mai essere appoggiati sul piano di calpestio.

E' vietato l'utilizzo di contenitori non opportunamente lavati e igienicamente puliti.

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.

E' vietato l'utilizzo di contenitori non opportunamente lavati e sanificati.

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

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

Il prodotto stoccato in cella frigorifera deve essere mantenuto ad una temperatura da 0°C a + 4°C.

Il ghiaccio che per fusione viene perso durante il mantenimento del prodotto deve essere continuamente ripristinato e non deve rimanere a contatto con i prodotti.

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 del ritiro del prodotto da parte del compratore il RAQ si accerta che le informazioni relative al marchio vengano trascritte sul documento di accompagnamento e di trasporto del prodotto confezionato

La confezione del prodotto PCAA deve contenere oltre all'etichetta riportante i riferimenti e le indicazioni previste per legge, anche un'etichetta inamovibile e di materiale impermeabile, riportante il marchio e le seguenti indicazioni:

- a) Autorizzazione Marchio PCAA N°
- b) Località di pesca o di allevamento;
- c) Ora e Data di pesca;
- d) l'indicazione della taglia (Rif. Reg. CE 2081/....) (facoltativo);
- e) l'indicazione "Qualità Superiore Garantita fino al/...../...";
- f) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico (facoltativo).

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

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

6.3) REGOLAMENTAZIONE STRUTTURALE E PRODUTTIVA PER STABILIMENTI

Gli stabilimenti che vogliono aderire al circuito PCAA devono essere conformi a quanto previsto dai Reg. CE 852/2004 e 853/2004 e regolarmente registrati o riconosciuti.

Le funzioni di primaria importanza, nella struttura aziendale, sono quelle del Responsabile Assicurazione Qualità (RAQ) e del Responsabile del Settore Lavorazione (RL).


Il RAQ risponde direttamente al legale rappresentante dell'azienda della totale gestione tecnica ed economica dei settori, 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 PCAA dell'azienda garantendo il raggiungimento degli obiettivi, pianifica l'attività di autocontrollo sul prodotto PCAA.

Il RL ha il compito di sovrintendere a tutta l'attività di lavorazione del prodotto fino al confezionamento, cura l'addestramento del personale, garantisce la corretta manutenzione e il buon funzionamento delle apparecchiature e degli strumenti, controlla la corretta esecuzione delle procedure di pulizia e sanificazione dei locali, delle macchine operatrici e delle attrezzature utilizzate nella lavorazione del prodotto, secondo quanto stabilito dal piano predisposto dal RAQ.

Risorse Impiegate

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

- ◆ locali;
- ◆ impianti;
- ◆ apparecchiature ed attrezzature;
- ◆ personale

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

A) Locali


I locali, conformi a quanto previsto dal Reg. CE 853/04 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 delle lavorazioni:

- 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.


	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

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.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

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 in accordo con le procedure di autocontrollo implementate dall'azienda (All.3-4):

- 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.

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 e necessarie allo svolgimento della lavorazione, confezionamento e conservazione devono rispondere a requisiti di qualità.

Deve essere redatto un elenco delle apparecchiature utilizzate (in accordo con le procedure di autocontrollo implementate dall'azienda), che riporti: il numero d'inventario, la denominazione, la dislocazione e se sono soggette a taratura.

Per ogni apparecchiatura devono essere predisposte:

- una scheda identificativa contenente le informazioni riguardanti l'apparecchiatura redatta dal fabbricante (All. 5);
- una scheda manutenzione e taratura contenente le informazioni

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

riguardanti gli interventi effettuati. La scheda deve essere di norma attaccata allo strumento (All. 6).

Manutenzione (All. 7):

- 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. 6):

- 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.

Il manuale operativo deve essere collocato nella stessa stanza in cui è posta l'apparecchiatura e deve essere disponibile per gli operatori in lingua italiana. Se quello originale è in lingua straniera, è necessario che sia tradotto.

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 formato circa le procedure e le modalità di lavorazione dei prodotti a marchio PCAA, nonché dei propri compiti in merito.

Gli incarichi affidati e la formazione o addestramento effettuata devono essere documentati in una scheda personale e controfirmati dal dipendente.

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

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--

Procedure

Le procedure adottate nello Stabilimento che aderisce al sistema PCAA, 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.

Lavorazione del prodotto PCAA

La partita di prodotti della pesca che arriva allo Stabilimento deve essere accompagnata dal documento redatto dal capobarca nonché dal previsto documento fiscale rilasciato dal mercato all'ingrosso o dall'impianto collettivo per le aste o direttamente dal pescatore.


Il responsabile dell'accettazione ispeziona il prodotto in arrivo e ne verifica la conformità alle specifiche, quindi provvede a registrare la partita stessa sul "Registro Prodotti in arrivo" attribuendogli un numero di codice/lotto interno.

Il RAQ dello Stabilimento, prende atto del documento che accompagna il prodotto ittico, ne verifica la conformità al sistema PCAA ed impartisce le opportune istruzioni per le fasi successive di lavorazione del prodotto compilando un "**Foglio di Lavoro**" cartaceo o informatizzato (All.8).

Il Foglio di Lavoro deve contenere:

- a) Numero di codice/lotto assegnato all'atto della registrazione;
- b) Nome della specie di prodotti della pesca;
- c) Data e zona di pesca;
- d) Data di conferimento del prodotto allo Stabilimento;
- e) Tipo di lavorazione cui deve essere sottoposto.

Dopo la registrazione la partita viene conservata nell'apposito reparto riservato ai "prodotti in attesa di lavorazione".

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

La documentazione che accompagna il prodotto PCAA deve essere mantenuta agli atti dello Stabilimento.

In ogni caso il prodotto deve essere manipolato solo dopo il controllo da parte dell'accettazione e di RAQ che ne confermano l'idoneità al circuito PCAA.

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

Lotti di prodotti ittici diversi possono essere stoccati contemporaneamente se opportunamente separati e protetti da contaminazioni reciproche.


E' vietato ai non addetti ai lavori sostare o transitare nelle aree di lavorazione e smistamento prodotti.

Reparto o area funzionale di lavorazione e confezionamento dei prodotti

Il Responsabile del Settore Lavorazione (**RL**) che riceve il prodotto, verificata la correttezza dei dati nel Foglio di Lavoro e dà inizio alla lavorazione del prodotto.

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

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

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

Le fasi di lavorazione dei prodotti ittici 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.

I contenitori utilizzati per il confezionamento dei prodotti ittici PCAA devono essere idonei al consumo umano e conformi al Reg. CE 1935/04.

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 RL integra il Foglio di Lavoro con i seguenti dati (All. 8):

- data fine lavorazione;
- numero e tipo di confezioni risultanti dalla partita.

Il Foglio di Lavoro deve accompagnare il prodotto confezionato durante la sua conservazione prima della spedizione. Copia dello stesso va archiviata in azienda e disponibile per RAQ per i controlli del caso.

Il prodotto ittico prima della spedizione deve essere conservato in cella

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

frigorifera ad una temperatura idonea ($4\pm 2^{\circ}\text{C}$) accuratamente protetto e stoccato nella zona preposta.

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

Il prodotto ittico esposto all'aria subisce, nella parte superficiale, un 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 e non deve rimanere a contatto con i prodotti.


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.

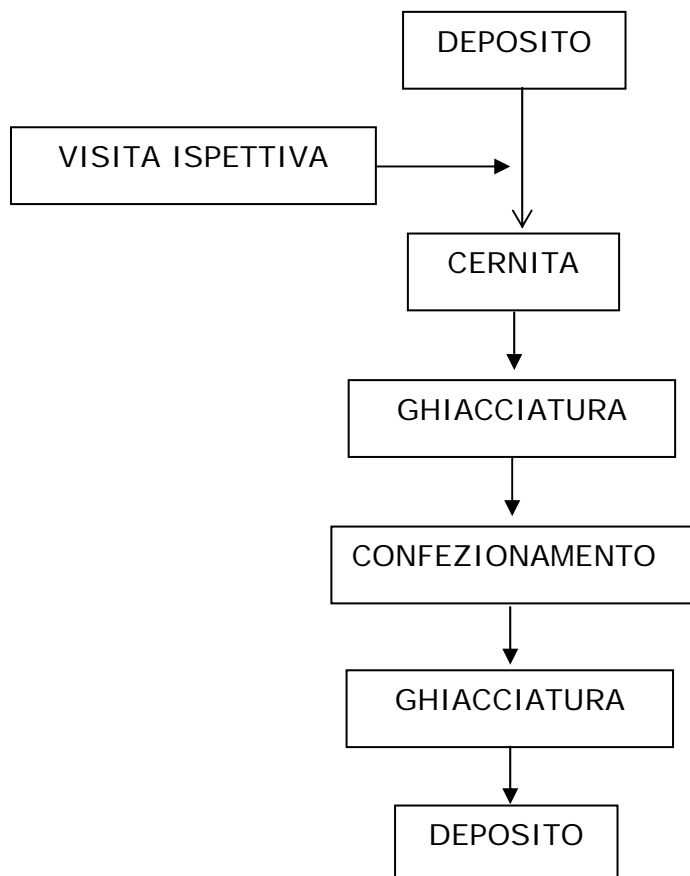
E' vietato ai non addetti ai lavori o al personale estraneo all'azienda sostare o entrare in questo settore.


La confezione deve contenere oltre all'etichetta aziendale riportante i riferimenti e le indicazioni previste per legge, anche un'etichetta inamovibile e di materiale impermeabile, riportante il marchio e le seguenti indicazioni:

- a) Autorizzazione Marchio PCAA N°
- b) Località di pesca o di allevamento;
- c) Data di pesca o di raccolta;
- d) l'indicazione di "allevato in estensivo";
- e) l'indicazione "Qualità Superiore Garantita fino al/...../...";
- f) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico (facoltativo).

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--

**SCHEMA OPERATIVO LAVORAZIONE PRODOTTO ITTICO PCAA
PRESSO UNO STABILIMENTO**



	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

All. 1


1) Produttore primario che vende direttamente il suo prodotto su area pubblica o tramite pescheria di sua proprietà (vendita diretta al consumatore finale) deve presentare le seguenti indicazioni:

Data di Pesca
Specie (commerciale)
Metodi Produzione (Art.8 Reg. CE 2605/2001)
Zona di Cattura (Art.8 Reg. CE 2605/2001)
Ragione Sociale Impresa
Nome (e matricola) Peschereccio
Quantità (espressa in casse e kg)
Luogo di destinazione
Firma/Timbro del Capobarca

2) Produttore primario che effettua vendita diversa rispetto a quella del punto deve presentare le seguenti indicazioni:

Data di Pesca
Specie (nome commerciale e denominazione scientifica Art.8 Reg. CE 2605/2001 e DM MiPAF 27.3.2002 Art.2)
Metodi Produzione (Art.8 Reg. CE 2605/2001)
Zona di Cattura (Art.8 Reg. CE 2605/2001)
Ragione Sociale Impresa
Nome (e matricola) Peschereccio
Quantità (espressa in casse e kg)
Luogo di destinazione
Firma/Timbro del Capobarca
Firma del Destinatario

In linea con le indicazioni delle Linee Guida ai fini della Rintracciabilità, sancite con accordo della Conferenza Permanente per i Rapporti fra lo Stato, le Regioni, le PP.AA. di Trento e Bolzano del 28.7.05, le informazioni relative alla rintracciabilità per i prodotti freschi devono essere conservate per almeno tre mesi.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

All. 5

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 :
.....
.....
.....

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

All. 6

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

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

All. 8

FOGLIO DI LAVORO Codice Registrazione N°:Data :..... Pagina N°: Di :
--

Nome Della Specie:

Data Della Pesca:Zona di Pesca..... ..Data di Conferimento :

Responsabile: RAQ Firma :

Tipo di Lavorazione:

I^a Deposito : [] Si [] No

II^a Verifica Ispettiva : [] Si [] No

III^a Cernita : [] Si [] No

IV^a Ghiacciatura : [] Si [] No

V^a Riconfezionamento : [] Si [] No

VI^a Ghiacciatura : [] Si [] No

VII^a Deposito : [] Si [] No

VIII^a Confezionamento : [] Si [] No

Non Conformità Ricontrata :

.....

Risoluzione adottata:

Data fine Lavorazione.....

Confezioni 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 RAQ

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--


DISCIPLINARE PRODOTTO CERTIFICATO DELL'ALTO ADRIATICO – PCAA - MOLLUSCHI BIVALVI

Allegato B)




DISCIPLINARE
PRODOTTO CERTIFICATO
DELL'ALTO ADRIATICO
- PCAA -

- MOLLUSCHI BIVALVI -

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
--	---	--

INDICE

1. Scopo.....
2. Campo di applicazione.....
3. Riferimenti legislativi.....
4. Definizioni.....
5. Contenuti
5.1 Scheda del Prodotto (<i>Chamelea gallina</i>).....
5.2 Scheda del Prodotto (<i>Mytilus galloprovincialis</i>).....
5.3 Scheda del Prodotto (<i>Tapes semidecussatus</i>).....
5.4 Scheda del Prodotto (<i>Ostrea edulis</i>).....
6. Regolamentazione produttiva per la raccolta di molluschi bivalvi vivi destinati a PCAA
6.1 Zona di produzione.....
I - Raccolta.....
II - Strumentazione ed attrezzature dell'unità di raccolta.....
III - Area di lavoro.....
IV - Conservazione del prodotto.....
V - Schema operativo dell'unità di raccolta.....
VI - Trasporto dei lotti verso un CDM o CSM - CDM.....
VII - Requisiti igienico-strutturali di un CDM o CSM-CDM
VIII – Procedure.....
7. Regolamentazione del ciclo di lavorazione del prodotto PCAA
I - Reparto o area funzionale di lavorazione e depurazione dei molluschi	
II - Reparto o area funzionale di lavorazione e confezionamento dei molluschi	
7.1 Lavorazione e confezionamento dei molluschi bivalvi.....
I - Reparto o area funzionale adibita alla conservazione del prodotto confezionato	
II - Schema di lavorazione.....
III - Trasporto dei molluschi bivalvi destinati a marchio PCAA
Allegati.....

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
--	---	--

1. SCOPO

La Regione Emilia-Romagna ha istituito un marchio collettivo pubblico ed ha promosso ed approvato il seguente disciplinare che indica:

- norme ed criteri che consentono di definire il sistema di produzione e di distribuzione di prodotti ittici che utilizza risorse e meccanismi di regolazione naturale per assicurare un'attività sostenibile
- gli standard qualitativi che devono essere rispettati al fine di tutelare gli ecosistemi, la conservazione della naturalità e diversità dell'ambiente.
- le indicazioni tecniche sulle tecnologie e le procedure per la fase che precede la produzione, per il processo produttivo, per la fase di commercializzazione e di distribuzione.

2. CAMPO DI APPLICAZIONE

I disciplinari in oggetto riguardano i seguenti molluschi bivalvi:


- *Chamelea gallina*,
- *Mytilus galloprovincialis*,
- *Tapes semidecussatus*,
- *Ostrea aedulis*,

prodotti e raccolti in ambiente naturale in acque classificate e controllate dal punto di vista igienico-sanitario dalle Autorità competenti.


I disciplinari sono rivolti a pescatori, raccoglitori, allevatori, produttori e a tutti coloro che volontariamente hanno maturato il convincimento di uniformarsi a procedure e regolamenti per ottenere una sempre migliore qualità del loro prodotto, per dare una garanzia in più ai consumatori, rispetto alle norme vigenti, per quanto riguarda la salubrità e la provenienza del prodotto.

3. RIFERIMENTI LEGISLATIVI

- Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/aprile 2004 "Sull'igiene dei prodotti alimentari".
- Regolamento (CE) N. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/aprile 2004 " Che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale".


	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
--	---	--

- Regolamento (CE) N. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/aprile 2004 "Che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano".
- Regolamento (CE) N. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.
- Regolamento CE 2073/05 della Commissione: sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- Decreto del 27 marzo 2002 "Etichettatura dei prodotti ittici e sistemi di controllo".
- Accordo 28 luglio 2005: accordo tra il Ministro della salute e i Presidenti delle Regioni e delle Province autonome sul documento recante «Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica», volto a favorire l'attuazione del regolamento (CE) n. 178 del 2002 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002.
- D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 " Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari".
- Regolamento CE 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio: riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE.
- UNI EN ISO 22005:2008 Rintracciabilità nelle filiere agro-alimentari – Principi generali e requisiti di base per la progettazione di sistemi e l'attuazione
- Reg. CE 2065/2001 della Commissione: che stabilisce le modalità d'applicazione del reg. CE n.104/2000 del consiglio per quanto concerne l'informazione dei consumatori nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura.

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
--	--	--


4. DEFINIZIONI

- **acqua di mare pulita:** acqua di mare o salmastra naturale, artificiale o depurata che non contiene microrganismi, sostanze nocive o plancton marino tossico in quantità tali da incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria degli alimenti (Reg.CE 852/2004).
- **acqua potabile:** l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83CE del Consiglio del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano.
- **alimento:** qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento (Reg. CE 178/2002), compresi gli animali vivi preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano;
- **allevamenti:** le aree marine, lagunari, di estuario o comunque i luoghi, anche dell'entroterra, in cui si trovano le coltivazioni di animali acquatici;
- **autorità centrale competente:** il Ministero della Salute;
- **autorità locali competenti:** le Regioni, le Province Autonome, le Unità Sanitarie Locali;
- **barca da raccolta:** la barca (a bordo della quale avviene oltre alla) utilizzata per la raccolta, il lavaggio del prodotto con acqua di mare pulita, la cernita e la conservazione in appositi locali secondo quanto previsto dal disciplinare;
- **centro depurazione molluschi (CDM):** lo stabilimento riconosciuto, comprendente bacini o vasche alimentati con acqua marina naturalmente pulita o resa pulita con adeguato trattamento, in cui i molluschi bivalvi vivi sono collocati per il tempo necessario all'eliminazione dei contaminanti microbiologici affinché diventino idonei al consumo umano;
- **centro spedizione molluschi (CSM):** l'impianto galleggiante o a terra, riconosciuto e riservato alla ricezione (ricevimento), alla rifinitura, al lavaggio, alla partizione (partitura), alla calibratura ed al confezionamento dei molluschi bivalvi vivi idonei al consumo umano;
- **commercializzazione:** la detenzione e l'esposizione per la vendita, la messa in vendita, la vendita, la consegna o qualsiasi altra forma di immissione sul mercato di prodotti ittici destinati al consumo umano crudi o a fini di trasformazione, nella Comunità Europea, con esclusione della cessione diretta da parte del raccogliitore costiero,

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
--	--	--

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;

- **confezionamento:** l'operazione mediante la quale i molluschi bivalvi sono posti in materiali d'imballaggio idonei allo scopo, sulla base dei criteri stabiliti dal disciplinare;
- **giacimenti naturali:** aree marine, lagunari, di estuario in cui si trovano giacimenti naturali di molluschi bivalvi;
- **lotto:** quantitativo di molluschi bivalvi vivi prelevato in zona di produzione e destinato successivamente ad essere consegnato, sulla base dei criteri stabiliti dal regolamento ad un centro di spedizione, ad un centro di depurazione o ad una zona di stabulazione riconosciuti o ad uno stabilimento di trasformazione (Reg. CE 853/04).
- **mezzi di trasporto:** le parti riservate al carico dei molluschi bivalvi negli autoveicoli, nei veicoli su rotaia, negli aeromobili e nelle stive dei pescherecci o i contenitori per il trasporto terrestre, marittimo o aereo dei molluschi sulla base dei criteri stabiliti dalla normativa vigente;
- **molluschi bivalvi:** i molluschi lamellibranchi filtratori;
- **Non Conformità (NC):** una presunta o reale caratteristica del prodotto o del processo produttivo che non corrisponde a quanto stabilito dalle regole del sistema;
- **partita:** un gruppo o una serie di prodotti identificabili ottenuti mediante un determinato processo in circostanze praticamente identiche e prodotti in un luogo determinato entro un periodo di produzione definito;
- **produttore:** la persona fisica o giuridica che professionalmente raccoglie molluschi bivalvi vivi, secondo le procedure previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia, in zona di raccolta allo scopo di trattarli ed immetterli sul mercato;
- **rifinitura:** la conservazione di molluschi bivalvi vivi che per la loro qualità non richiedono la stabulazione o il trattamento in uno stabilimento di depurazione, in bacini o in qualsiasi altro impianto contenente acqua di mare pulita o in bacini naturali allo scopo di asportarne sabbia, fanghi o muco prima del loro confezionamento;
- **stabilimento:** ogni unità di un'impresa del settore alimentare;
- **stabulazione:** l'operazione che consiste nel trasferire molluschi bivalvi vivi in aree marine o lagunari o di estuario classificate, per il tempo necessario all'eliminazione dei contaminanti; non si considera stabulazione l'operazione specifica di trasferimento di molluschi bivalvi in zone più idonee ai fini della crescita e dell'ingrasso;

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--


- **zone di stabulazione:** le aree marine, lagunari o di estuario, classificate, chiaramente delimitate e segnalate mediante boe, paletti o qualsiasi altro strumento fisso e destinate esclusivamente alla depurazione naturale dei molluschi bivalvi vivi;
- **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 molluschicoltura.

5. CONTENUTI

Il disciplinare è strutturato per:

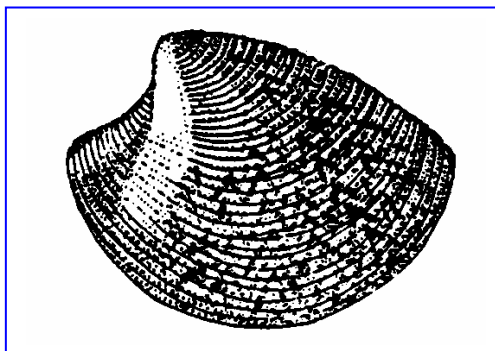
- "Schede di prodotto" che identificano i prodotti trattati e per
- "Linee di produzione, linee di lavorazione, linee di commercializzazione" che identificano la produzione, la lavorazione e la commercializzazione che seguono i prodotti.

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

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

SCHEMA DI PRODOTTO

Chamelea gallina (L.) (= *Venus gallina*)



Nomi italiani: Vongola, Poverazza, Poveraccia, Lupino, ecc..

Nomi Stranieri: Francia: Venus poule; Germania: Gemeine Venus-smuschel; Grecia: Kydóni; Inghilterra: Common littleneck; Olanda: Venusschelp; Portogallo: Pé de burrinho; Spagna: Chirla.


Descrizione: conchiglia equivalve, di forma quasi triangolare, arrotondata e più corta anteriormente, più o meno arrotondata posteriormente. Le valve sono robuste, rigonfie, percorse da coste concentriche più o meno regolari e di colore biancastro o grigiastro con punteggiature e striature che assumono un aspetto a zig-zag.

Diffusione: Mar Mediterraneo, Mar Caspio, Atlantico orientale.

Habitat e sistema di pesca: vive nei fondi sabbiosi da zero a 15 metri di profondità e viene pescata con motopescherecci denominati "vongolare" che utilizzano draghe idrauliche e in misura minore con rastrello, tutto l'anno, ma soprattutto nei mesi invernali e primaverili.

Alimentazione: è un organismo filtratore che si nutre di plancton e di particelle in sospensione presenti nell'acqua che introduce nelle branchie attraverso il sifone inalante ed espelle dal sifone esalante.

Riproduzione: il ciclo riproduttivo inizia in primavera e termina a fine estate. In Adriatico già da un anno di età è in grado di riprodursi e raggiunge la taglia commerciale verso i 25mm cioè tra il secondo ed il terzo anno di vita. La lunghezza massima è di circa 40-50mm.

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--

I molluschi della specie *Chamelea gallina* (L.) ammessi al marchio "Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico(PCAA)" devono essere prodotti in zone classificate "A" ai sensi del Regolamento (CE) 854/2004 e trattati come previsto da questo disciplinare.

Caratteristiche igienico-sanitarie:

- a) contenere < 200 MPN di *Escherichia coli* per 100 grammi di polpa e liquido intervalvare;
- b) contenere < 10 UFC di Stafilococchi coagulasi positivi per grammo di polpa e liquido intervalvare;
- c) assenza di salmonella spp in 25 g di polpa e liquido intervalvare;
- d) assenza di *Vibrio cholerae* in 25 g di polpa e liquido intervalvare;
- e) assenza di *Listeria monocytogenes* in 25 g di polpa e liquido intervalvare;
- f) contenere biotossine algali del tipo PSP (Paralytic Shellfish Poison) in quantità non determinabili col metodo di legge;
- g) contenere biotossine algali del tipo ASP (Amnesic Shellfish Poison) in quantità inferiore a 4 mg/kg di polpa di parte edibile col metodo di legge;
- h) non dare risposta positiva per le tossine liposolubili del tipo DSP (Diarrethic Shellfish Poison) secondo il test adottato col metodo di legge.

Caratteristiche organolettiche:

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

Odore : delicato caratteristico del mollusco.

Sapore : salso, delicato, senza retrogusti ammoniacali.


Caratteristiche merceologiche:

La taglia non deve mai essere inferiore ai 25 mm.

Devono essere commercializzate le seguenti taglie:

- 1) Piccola da 25-30 mm \pm 5%, Indicata con la lettera **A**
- 2) Grande oltre i 30 mm, indicata con le lettere **AA**

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

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--

Prodotto alla vendita:

Ogni confezione del prodotto oltre a contenere il marchio di identificazione previsto per legge deve contenere l'apposito marchio PCAA e i riferimenti al concessionario del marchio. La confezione deve essere integra in tutte le sue parti.

Non può essere venduto al dettaglio prodotto PCAA sfuso.

Il prodotto deve essere esposto in modo tale da evitare contaminazioni crociate con altri prodotti e conservato a temperatura di refrigerazione.

Tipo di prodotto

Il prodotto confezionato deve contenere soltanto molluschi della specie *Chamelea gallina* (L.).

Confezionamento

Il confezionamento del prodotto di zona "A" deve avvenire entro le 24 ore dal momento della raccolta in mare. Il prodotto può essere venduto al dettaglio sempre vivo e vitale per non oltre 4 giorni dalla data di confezionamento.


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

Il confezionamento del prodotto in atmosfera protettiva che lascia inalterata la vitalità del prodotto, permette di considerare tale prodotto come fresco.

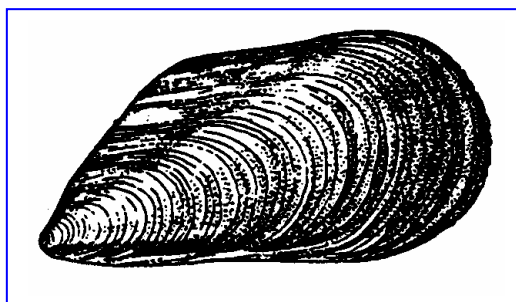
La durata di conservazione dovrà essere verificabile attraverso studi di shelf-life effettuati dal richiedente.

La confezione deve contenere oltre all'etichetta aziendale riportante i riferimenti e le indicazioni previste per legge, anche un'etichetta inamovibile e di materiale impermeabile, riportante il marchio e le seguenti indicazioni:

- a) Autorizzazione Marchio PCAA N°.....;
- b) Località di raccolta o di allevamento;
- c) Data di raccolta;
- d) indicazione sulla Taglia. Es. A o AA
- e) l'indicazione "Qualità Superiore Garantita fino al/...../...";
- f) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico (facoltativo).

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--

SCHEDA DI PRODOTTO
Mytilus galloprovincialis Lamk.



Nomi Italiani: Mitilo, Cozza, Muscolo, Peocio, ecc..

Nomi Stranieri: Danimarca: Mussling; Francia: Moule; Germania: Miesmuschel; Grecia: Mydi; Inghilterra: Mussel; Olanda: Mossel; Portogallo: Mexilhão; Spagna: Mocejones.


Descrizione: conchiglia equivalve, liscia, di forma allungata con il margine superiore incurvato di colore nerastro o nero-violaceo, l'interno mostra riflessi madreperlacei azzurrognoli. Può raggiungere i 110mm di lunghezza.

Diffusione: Mar Mediterraneo, Mar Nero, Atlantico.

Habitat e sistema di pesca: vive naturalmente attaccato per mezzo del bisso a corpi sommersi. E' allevato intensamente in varie parti del mondo e lungo le coste italiane in impianti a sospensione. I banchi naturali si trovano per lo più in zone di marea. I mitili di queste zone vengono pescati mediante reti a strascico, con draghe o con pesca manuale.

Alimentazione: è un organismo filtratore che si nutre di plancton e di particellato in sospensione che introduce, attraverso la cavità palliale, nelle branchie. Il meccanismo di filtrazione non avviene per temperature < a 8°C. Filtrando grandi quantità di acqua è considerato un organismo bioaccumulatore e buon indicatore della qualità dell'acqua in cui vive.

Riproduzione: il ciclo riproduttivo è distribuito durante tutto l'anno. I sessi sono separati. La fecondazione è esterna ed avviene tra marzo e giugno. Le larve a vari stadi sono pelagiche mentre le forme giovanili di circa 1mm di lunghezza si fissano mediante il bisso ed impiegano circa un anno per raggiungere la taglia commerciale di 5 cm. Nell'individuo maturo si susseguono 2 o 3 cicli riproduttivi per ogni anno caratterizzati da diversa intensità di emissione gametica. Il mantello acquista colorazione diversa (dal bianco-giallo a giallo-crema nei maschi e rosso-arancio nelle femmine) con la maturità sessuale.

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--

I molluschi della specie *Mytilus galloprovincialis* ammessi al marchio "Prodotto Certificato dell' Alto Adriatico(PCAA)" devono essere prodotti in zone classificate ai sensi del Regolamento (CE) 854/2004 e trattati come previsto da questo disciplinare.

Caratteristiche igienico-sanitarie:

- a) contenere < 200 MPN di *Escherichia coli* per 100 grammi di polpa e liquido intervalvare;
- b) contenere < 10 UFC di Stafilococchi coagulasi positivi per grammo di polpa e liquido intervalvare;
- c) assenza di salmonella spp in 25 g di polpa e liquido intervalvare;
- d) assenza di *Vibrio cholerae* in 25 g di polpa e liquido intervalvare;
- e) assenza di *Listeria monocytogenes* in 25 g di polpa e liquido intervalvare;
- f) contenere biotossine algali del tipo PSP (Paralytic Shellfish Poison) in quantità non determinabili col metodo di legge;
- g) contenere biotossine algali del tipo ASP (Amnesic Shellfish Poison) in quantità inferiore a 4 mg/kg di polpa di parte edibile col metodo di legge;
- h) non dare risposta positiva per le tossine liposolubili del tipo DSP (Diarrethic Shellfish Poison) secondo il test adottato col metodo di legge.

Caratteristiche organolettiche

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


Odore: delicato caratteristico del mollusco.

Caratteristiche merceologiche:

La taglia non deve mai essere inferiore ai 50 mm.

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

I molluschi raccolti in zona "B" devono essere depurati e confezionati di norma entro 48 ore dalla data della raccolta in mare. Il prodotto può essere venduto al dettaglio sempre vivo e vitale per non oltre 4 giorni dalla data di confezionamento.

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
--	--	--

Prodotto alla vendita: Ogni confezione del prodotto oltre a contenere il bollo sanitario previsto per legge deve contenere l'apposito marchio PCAA e i riferimenti al concessionario del marchio.

La confezione deve essere integra in tutte le sue parti.

Non può essere venduto al dettaglio prodotto PCAA sfuso.

Il prodotto deve essere esposto in modo tale da evitare contaminazioni derivate da altri prodotti, conservato a temperatura di refrigerazione in modo tale da conservare lo stato di salubrità.

Tipo di prodotto:

Il prodotto confezionato deve contenere soltanto molluschi della specie *Mytilus galloprovincialis*.

Confezionamento:

Il confezionamento del prodotto di zona "A" deve avvenire entro le 24 ore dal momento della raccolta in mare. Il prodotto può essere venduto al dettaglio sempre vivo e vitale per non oltre 4 giorni dalla data di confezionamento.


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

Il confezionamento del prodotto in atmosfera protettiva che lascia inalterata la vitalità del prodotto, permette di considerare tale prodotto come fresco.

La durata di conservazione dovrà essere verificabile attraverso studi di shelf-life effettuati dal richiedente.

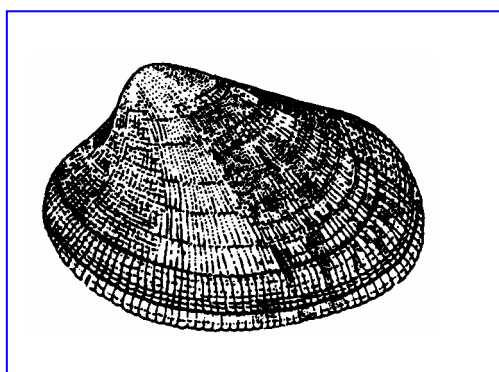
La confezione deve contenere oltre all'etichetta aziendale riportante i riferimenti e le indicazioni previste per legge, anche un'etichetta inamovibile e di materiale impermeabile, riportante il marchio e le seguenti indicazioni:

- a) Autorizzazione Marchio PCAA N°.....;
- b) Località di raccolta o di allevamento;
- c) Data di raccolta;
- d) indicazione sulla Taglia. Es. A o AA
- e) l'indicazione "Qualità Superiore Garantita fino al/...../...";
- f) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico (facoltativo).

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--

SCHEDA DI PRODOTTO

Tapes semidecussatus (Adams e Reeve 1850)



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


Nomi Stranieri: Danimarca: Toppimuslinger; Francia: Palourde; Germania: appetenmuschel; Grecia: Achivàda; Inghilterra: Manila clam; Olanda: Tapijtschelp; Portogallo: Amêijoa; Spagna: Almeja.

Descrizione: conchiglia solida, equivalve, inequilaterale, allungata in senso trasversale e tronca posteriormente. Le valve sono ruvide e sono percorse da sottili striature radiali che si incrociano con le strie concentriche. Il colore molto variabile: giallastro, verdastro o grigiastro con punteggiature brune e con linee spezzate. Quando la conchiglia si asciuga diventa opaca.

Diffusione: è originaria del Giappone, nel 1980 è stata introdotta in Francia e nel 1983 nella laguna di Venezia. Ora si ritrova anche sulle coste della Romagna e della Sardegna.

Habitat e sistema di pesca: è una specie fossoria, che tende cioè ad infossarsi nella sabbia fine e nel fango misto a sabbie delle zone intertidali e subtidali che degradano dolcemente. Sopporta molto bene le variazioni dei parametri chimici e fisici delle acque tipiche degli ambienti lagunari. Viene raccolta tramite rastrello durante tutto l'anno.

Riproduzione: il periodo riproduttivo va da maggio a ottobre. È una specie a sessi separati che da origine a diversi stadi larvali e ad uno stadio giovanile denominato "spat" di circa 0,2mm che è in grado di insediarsi su qualsiasi supporto in quanto dotato di filamenti bissali simili a quelli dei mitili. Può raggiungere lunghezze di oltre 50mm.

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--

I molluschi della specie *Tapes semidecussatus* ammessi al marchio "Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)" devono essere prodotti in zone classificate ai sensi del Regolamento (CE) 854/2004 e trattati come previsto da questo disciplinare.

Caratteristiche igienico-sanitarie:

- a) contenere < 200 MPN di *Escherichia coli* per 100 grammi di polpa e liquido intervalvare;
- b) contenere < 10 UFC di Stafilococchi coagulasi positivi per grammo di polpa e liquido intervalvare;
- c) assenza di salmonella spp in 25 g di polpa e liquido intervalvare;
- d) assenza di *Vibrio cholerae* in 25 g di polpa e liquido intervalvare;
- e) assenza di *Listeria monocytogenes* in 25 g di polpa e liquido intervalvare;
- f) contenere biotossine algali del tipo PSP (Paralytic Shellfish Poison) in quantità non determinabili col metodo di legge;
- g) contenere biotossine algali del tipo ASP (Amnesic Shellfish Poison) in quantità inferiore a 4 mg/kg di polpa di parte edibile col metodo di legge;
- h) non dare risposta positiva per le tossine liposolubili del tipo DSP (Diarrethic Shellfish Poison) secondo il test adottato col metodo di legge.

Caratteristiche organolettiche

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


Odore : delicato caratteristico del mollusco.

Caratteristiche merceologiche:

Le taglie sono suddivise in due categorie:

- 3) **A:** setacciata con vibro vagliatore da 14-16 mm, ovvero 30-36 mm, con tolleranza $\pm 10\%$.
- 4) **AA:** setacciata con vibro vagliatore > di 16mm, ovvero > di 36 mm, con tolleranza per la misura inferiore del 10%.

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

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
--	--	--

Prodotto alla vendita: Ogni confezione del prodotto oltre a contenere il marchio di identificazione previsto per legge deve contenere l'apposito marchio PCAA e i riferimenti al concessionario del marchio.

La confezione deve essere integra in tutte le sue parti.

Non può essere venduto al dettaglio prodotto PCAA sfuso, cioè non confezionato dal Centro di Spedizione Molluschi.

Il prodotto deve essere esposto in modo tale da evitare contaminazioni derivate da altri prodotti, conservato a temperatura di refrigerazione in modo tale da conservare lo stato di salubrità.

Tipo di prodotto:

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

Confezionamento:

Il confezionamento e la commercializzazione del prodotto devono avvenire di norma entro le 48 ore dal momento della raccolta in mare. Il prodotto può essere venduto al dettaglio sempre vivo e vitale per non oltre 4 giorni dalla data di confezionamento.


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

Il confezionamento del prodotto in atmosfera protettiva che lascia inalterata la vitalità del prodotto, permette di considerare tale prodotto come fresco.

La durata di conservazione dovrà essere verificabile attraverso studi di shelf-life effettuati dal richiedente.

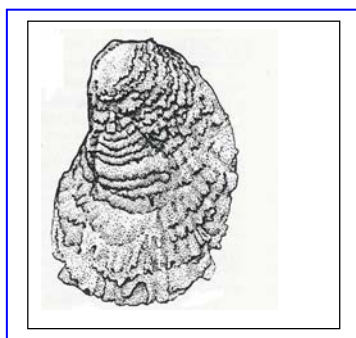
La confezione deve contenere oltre all'etichetta aziendale riportante i riferimenti e le indicazioni previste per legge, anche un'etichetta inamovibile e di materiale impermeabile, riportante il marchio e le seguenti indicazioni:

- a) Autorizzazione Marchio PCAA N°.....;
- b) Località di raccolta o di allevamento;
- c) Data di raccolta;
- d) indicazione sulla Taglia. Es. A o AA
- e) l'indicazione "Qualità Superiore Garantita fino al/...../...";
- f) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico (facoltativo).

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

SCHEMA DI PRODOTTO

Ostrea edulis (L.)



Nomi italiani: Ostrica, Ostreca, Ostrega, Ostica, ecc..

Nomi Stranieri: Francia: Huitre plate; Germania: Auster; Grecia: Strêdia; Inghilterra: Common oyster; Olanda: Oester; Portogallo: Ostra plana; Spagna: Ostra.

Conchiglia foggata a cerchio irregolare con due valve asimmetriche unite da un legame da una cerniera che ne rende possibile l'apertura e la chiusura.

La valva superiore è piatta e riccamente squamata con strie radiali di accrescimento poco distinte.

La valva inferiore si fissa al substrato ed è leggermente convessa, più grande di quella superiore e con bordi sfrangiati ed ha forma tondeggiante, lievemente squadrata e cuneiforme, con bordo appiattito e ben arrotondato su un lato ed appuntito con uncino terminale lievemente curvato sull'altro.

L'interno delle valve è liscio, costituito di materiale madreperlaceo biancastro.

La colorazione esterna della conchiglia è grigia, grigio-brunastra o verdastra, più o meno macchiata di bruno o viola.

La specie può raggiungere un diametro massimo di 15-20 cm, ma è comune a 6 - 8 cm.

L'Ostrica naturale vive su fondi costieri duri fino ad una profondità di 40 m, ma è anche intensamente allevata.

L'Ostrica è una specie di grande interesse commerciale; le carni consumate fresche sono considerate una vera ghiottoneria.

I molluschi della specie *Ostrea edulis* (L.) ammessi al marchio "Prodotto Certificato dell' Alto Adriatico(PCAA)" devono essere prodotti in zone classificate "A" ai sensi del Regolamento (CE) 854/2004 e trattati come previsto da questo disciplinare.

Caratteristiche igienico-sanitarie:

- a) contenere < 200 MPN di *Escherichia coli* per 100 grammi di polpa e liquido intervalvare;
- b) contenere < 10 UFC di Stafilococchi coagulasi positivi per grammo di polpa e liquido intervalvare;
- c) assenza di salmonella spp in 25 g di polpa e liquido intervalvare;
- d) assenza di *Vibrio cholerae* in 25 g di polpa e liquido intervalvare;
- e) assenza di *Listeria monocytogenes* in 25 g di polpa e liquido intervalvare;
- f) contenere biotossine algali del tipo PSP (Paralytic Shellfish Poison) in quantità non determinabili col metodo di legge;
- g) contenere biotossine algali del tipo ASP (Amnesic Shellfish Poison) in quantità inferiore a 4 mg/kg di polpa di parte edibile col metodo di legge;
- h) non dare risposta positiva per le tossine liposolubili del tipo DSP (Diarrethic Shellfish Poison) secondo il test adottato col metodo di legge.

Caratteristiche organolettiche

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

Odore : delicato caratteristico del mollusco.

Sapore : salso, delicato, senza retrogusti ammoniacali.

Caratteristiche merceologiche:

La taglia non deve mai essere inferiore ai 60 mm.

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


Prodotto alla vendita:

Ogni confezione del prodotto oltre a contenere il marchio di identificazione previsto per legge deve contenere l'apposito marchio PCAA e i riferimenti al concessionario del marchio.

La confezione deve essere integra in tutte le sue parti.

Non può essere venduto al dettaglio prodotto PCAA sfuso.

Il prodotto deve essere esposto in modo tale da evitare contaminazioni derivate da altri prodotti, conservato a temperatura di refrigerazione in modo tale da conservare lo stato di salubrità.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

Tipo di prodotto:

Il prodotto confezionato deve contenere soltanto molluschi della specie *Ostrea aedulis*.

Confezionamento:

Il confezionamento del prodotto di zona "A" deve avvenire entro le 24 ore dal momento della raccolta in mare.

Il prodotto può essere venduto al dettaglio sempre vivo e vitale per non oltre 4 giorni dalla data di confezionamento.


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

Il confezionamento del prodotto in atmosfera protettiva che lascia inalterata la vitalità del prodotto, permette di considerare tale prodotto come fresco.

La durata di conservazione dovrà essere verificabile attraverso studi di shelf-life effettuati dal richiedente.

La confezione deve contenere oltre all'etichetta aziendale riportante i riferimenti e le indicazioni previste per legge, anche un'etichetta inamovibile e di materiale impermeabile, riportante il marchio e le seguenti indicazioni:

- a) Autorizzazione Marchio PCAA N°
- b) Località di raccolta o di allevamento;
- c) Data di raccolta;
- d) indicazione sulla Taglia. Es. A o AA
- e) l'indicazione "Qualità Superiore Garantita fino al/...../...";
- f) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico (facoltativo).

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--

6. REGOLAMENTAZIONE PRODUTTIVA PER LA RACCOLTA DI MOLLUSCHI BIVALVI DESTINATI AL PCAA


Gli Operatori del settore alimentare (OSA) devono garantire che i molluschi bivalvi immessi sul mercato per il consumo umano soddisfino i requisiti igienico-sanitari previsti dal Reg. 853/04.

6.1 Zone di produzione

La produzione e la commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi destinati al consumo umano sono regolate dalle norme igieniche sanitarie stabilite dai Regolamenti (CE) 853 e 854 del 2004.

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

- a) i molluschi bivalvi provenienti dalle zone sotto riportate non devono mai contenere salmonelle in 25 grammi di polpa e di liquido intervalvare;
- b) zone classificate **A**: molluschi bivalvi vivi provenienti da questa zona devono contenere meno di 230 *Escherichia coli* per 100 grammi di polpa e di liquido intervalvare;
- c) zona classificate **B**: molluschi bivalvi vivi provenienti da queste zone non devono superare i livelli di 4.600 E. coli per 100 g di polpa e liquido intervalvare,
- d) zona classificate **C**: i molluschi bivalvi vivi provenienti da queste zone non devono superare i livelli di 46.000 E.coli per 100 g di polpa e liquido intervalvare.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

Si possono raccogliere molluschi bivalvi, destinati a Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA), raccolti in zone di produzione classificate come A e B.


I molluschi bivalvi raccolti in zona B devono avere i seguenti requisiti igienico-sanitari:

- a) assenza di salmonella in 25g di polpa e liquido intervalvare;
- b) contenere meno di 900 *E. coli* per 100 grammi di polpa e di liquido intervalvare;
- c) possedere caratteristiche di freschezza, presentare i gusci privi di sudiciume, presentare reazione adeguata alla percussione e livelli normali di liquido intervalvare;
- d) contenere biotossine algali del tipo PSP (Paralytic Shellfish Poison) in quantità non determinabili col metodo di legge;
- e) contenere biotossine algali del tipo ASP (Amnesic Shellfish Poison) in quantità inferiore a 4 mg/kg di polpa di parte edibile col metodo di legge;
- f) non dare risposta positiva per le tossine algali del tipo DSP (Diarrhetic Shellfish Poison) col metodo di legge.

Le aree di raccolta classificate "B" devono essere preventivamente monitorate prima della raccolta del prodotto destinato alla commercializzazione.

In tale fase il prodotto deve essere sottoposto alla depurazione ed analizzato prima e dopo il ciclo depurativo, al fine di determinarne i modi e i tempi.

I dati delle analisi devono essere accuratamente raccolti ed archiviati.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

I molluschi bivalvi depurati devono possedere i seguenti requisiti igienico-sanitari:

- a) contenere < 200 MPN di *Escherichia coli* per 100 grammi di polpa e liquido intervalvare;
- b) contenere < 10 UFC di Stafilococchi coagulasi positivi per grammo di polpa e liquido intervalvare;
- c) assenza di salmonella spp in 25 g di polpa e liquido intervalvare;
- d) assenza di *Vibrio cholerae* in 25 g di polpa e liquido intervalvare;
- e) assenza di *Listeria monocytogenes* in 25 g di polpa e liquido intervalvare;
- f) contenere biotossine algali del tipo PSP (Paralytic Shellfish Poison) in quantità non determinabili col metodo di legge;
- g) contenere biotossine algali del tipo ASP (Amnesic Shellfish Poison) in quantità inferiore a 4 mg/kg di polpa di parte edibile col metodo di legge;
- h) non dare risposta positiva per le tossine liposolubili del tipo DSP (Diarrethic Shellfish Poison) secondo il test adottato col metodo di legge.


I - Raccolta

La raccolta di molluschi bivalvi deve essere effettuata con strumenti autorizzati dalle Autorità competenti, 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 e non procurare stress al mollusco.

Gli strumenti utilizzati dovranno in particolare garantire:

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

Non sono ammessi a marchio PCAA i molluschi bivalvi raccolti quando le caratteristiche dell'acqua o del sedimento possono alterare la qualità del prodotto, le sue caratteristiche organolettiche, la sua conservazione, le condizioni igienico-sanitarie.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

II - Strumentazione ed attrezzatura della unità di raccolta

Le barche devono possedere attrezzature idonee alla raccolta, alla lavorazione dei molluschi bivalvi e alla loro conservazione.

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

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

La strumentazione e le attrezzature utilizzate per la lavorazione dei molluschi bivalvi vivi devono essere accuratamente pulite alla fine della giornata lavorativa o ogni qualvolta sia necessario.

Le operazioni di pulizia di tutte le superfici di lavorazione, delle macchine operatrici, degli utensili utilizzati nella lavorazione e dei punti o contenitori utilizzati per lo stoccaggio o conservazione dei molluschi bivalvi, devono essere effettuate dal responsabile dell'unità di raccolta.


III - Area di lavoro

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

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

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

L'acqua utilizzata a bordo per le operazioni di manipolazione dei molluschi bivalvi vivi, compreso eventualmente il loro lavaggio, deve essere quella dell'area di raccolta o acqua di mare pulita.

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--

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

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

IV - Conservazione del prodotto

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

Qualora la permanenza a bordo dei molluschi bivalvi vivi superi le 6 ore dal momento della raccolta, il prodotto deve essere collocato negli appositi contenitori termici ad una temperatura ≤ 10 °C.

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

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

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

I punti e i contenitori termici utilizzati per lo stoccaggio dei molluschi bivalvi vivi devono risultare puliti al momento dell'utilizzazione.

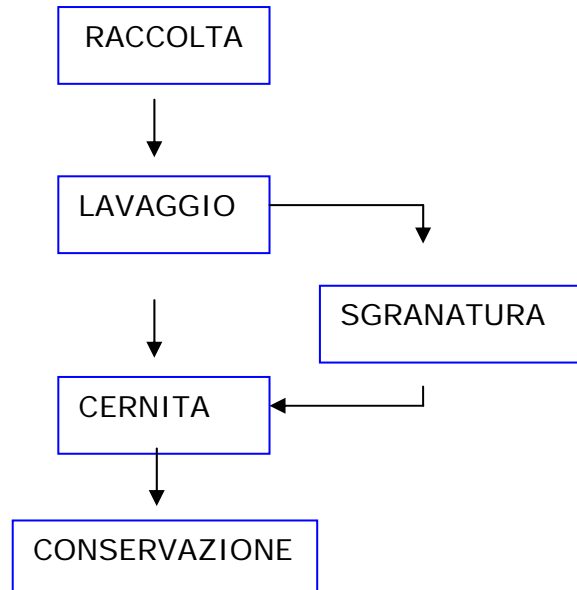
L'eventuale aspersione del prodotto durante l'esercizio della raccolta deve essere effettuata con l'acqua della stessa zona di raccolta o con acqua di mare pulita.


E' vietata, per il prodotto raccolto in zone classificate A, la re-immersione dei molluschi bivalvi prima dello sbarco.



**Disciplinare
Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico
(PCAA)**

V - Schema operativo dell'unità di raccolta



	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

VI - Trasporto dei lotti verso un CDM o CSM-CDM

La quantità di molluschi bivalvi vivi ottenuti dalla stessa area di produzione, sbarcata dalle unità di raccolta per essere trasportata in un centro di spedizione o di depurazione, è considerata un lotto.

I molluschi bivalvi vivi devono essere conferiti soltanto ai Centri di Spedizione o ai Centri di Depurazione riconosciuti dalle autorità Competenti, secondo quanto previsto dal Regolamento (CE) 852/2004.

Ogni lotto trasportato al CDM o CSM-CSM deve essere accompagnato dal "Documento di registrazione per il trasferimento dei lotti di molluschi bivalvi vivi" (Linee guida MBV) redatto dal raccogliitore (All.1).

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

Il proprietario del mezzo di trasporto dei molluschi bivalvi è responsabile della igienicità del mezzo ed è pertanto tenuto a documentare gli interventi effettuati (pulizia, lavaggio, disinfezione, ecc..) e la loro efficacia sul piano igienico, secondo un programma di autocontrollo.


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

I molluschi bivalvi vivi devono essere trasportati e conservati a temperature che non pregiudichino lo stato igienico sanitario e la loro vitalità.

Non possono essere trasportati in massa e per lunghe distanze, superiori alle 4 ore di marcia, molluschi bivalvi vivi non lavati accuratamente.

Non possono essere trasportati ad un CSM o CDM, con lo stesso mezzo, molluschi raccolti in aree diversamente classificate.

Non devono essere trasportati con altri prodotti che potrebbero contaminarli.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

VII - Requisiti igienico-strutturali di un CDM o CSM-CDM

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

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


Il legale rappresentante può, inoltre, delegare altre persone all'espletamento materiale delle attività, nominando un responsabile assicurazione qualità **(RAQ)**.

A) Locali

I locali, conformi a quanto previsto dal Regolamento (CE) 853/2004 devono avere almeno:


- reparto o area funzionale dove sono stoccati i molluschi bivalvi prima della depurazione;
- reparto o area funzionale in cui i molluschi bivalvi sono lavorati e depurati;
- reparto o area funzionale adibita alla conservazione dei molluschi dopo la depurazione;
- reparto o area funzionale in cui i molluschi bivalvi sono lavorati e confezionati;
- reparto o area funzionale adibita alla conservazione del prodotto prima della spedizione.

- 1) Il Reparto o area funzionale dove sono stoccati i molluschi bivalvi prima della depurazione deve:
 - a) essere delimitato e collocato in una posizione che non interferisca funzionalmente ed igienicamente con gli altri reparti adibiti alla depurazione e alla conservazione del prodotto dopo la depurazione;
 - b) possedere i servizi per una rapida pulizia;
 - c) essere costruito in modo da eliminare rapidamente l'acqua di scolo derivante dal deposito dei molluschi bivalvi vivi nonché quella utilizzata per la pulizia o disinfezione;
 - d) i materiali utilizzati per i pavimenti o le pareti devono essere facili da pulire, non lasciare residui che potrebbero contaminare il prodotto;
 - e) possedere un'area sufficientemente spaziosa per contenere più lotti di prodotti debitamente separati, pavimento con adeguato scolo dell'acqua. Inoltre deve essere dotata di una

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

apparecchiatura per la rilevazione e la registrazione della temperatura.


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

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

5) Il Reparto o area funzionale adibita alla conservazione del prodotto

prima della spedizione deve:

- a) essere sufficientemente spazioso per contenere più lotti di prodotto debitamente separati al fine di evitare contaminazioni;
- b) essere dotato di cella frigorifera adibita alla conservazione dei molluschi bivalvi prima della spedizione. La cella frigorifera deve:
 - essere dotata di pareti lisce, realizzate con materiali idonei a venire a contatto con sostanze alimentari e pavimento con adeguato scolo dell'acqua;
 - essere dotata di una apparecchiatura per la rilevazione della temperatura di conservazione.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

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

Le vasche, linee o colonne di depurazione dei molluschi bivalvi devono essere facilmente identificabili con numero o lettera.

Le operazioni di pulizia, detersione e sanificazione dei locali devono essere pianificate e documentate secondo il seguente schema in accordo con le procedure di autocontrollo implementate dall'azienda (All. 2- 3):

- 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.**

B) Impianti

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

Le operazioni di manutenzione vanno sempre documentate.

C) Apparecchiature ed attrezzature


Le apparecchiature esistenti nel CDM o CSM-CDM necessarie allo svolgimento della manipolazione, depurazione e conservazione dei molluschi bivalvi, devono rispondere a requisiti di qualità.

Per ogni apparecchiatura deve essere predisposta:

- c) scheda identificativa contenente le informazioni elencate nella scheda tipo (All. 4);**
- d) scheda manutenzione e taratura contenente le informazioni elencate nella scheda tipo (All. 5).**

Manutenzione (All. 6):

- 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 del buon funzionamento dell'apparecchiatura;

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

- straordinaria: interventi effettuati dopo guasti o mal funzionamenti. Taratura (All. 5):
- 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.

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

Tutte le apparecchiature e le attrezzature utilizzate nella lavorazione dei prodotti devono essere quotidianamente pulite (All.2).

D) Personale

Tutto il personale del CDM o CSM-CDM deve essere consapevole e garante della riuscita del sistema PCAA 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 RAQ. Almeno una volta all'anno sono previste verifiche ispettive interne atte a garantire le conformità al presente disciplinare.


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

VIII - Procedure

Le procedure gestionali ed operative adottate dal CDM o CSM-CDM che aderisce al sistema **PCAA**, 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

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

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.

7. REGOLAMENTAZIONE DEL CICLO DI LAVORAZIONE DEL PRODOTTO PCAA

Il lotto di molluschi bivalvi vivi che arriva al CDM o CSM-CDM, accompagnato dal "Documento di Registrazione", eventualmente integrato con altri dati, deve essere registrato dal responsabile dell'accettazione con attribuzione di un numero di codifica e relativa iscrizione sul "Registro Prodotti in arrivo".

Dopo la registrazione è conservato nell'apposito reparto riservato ai "prodotti in attesa di depurazione".

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

Tutto il prodotto è accettato dal CDM o CSM-CDM con "riserva", in attesa della verifica ispettiva.

Il RAQ prende atto del documento che accompagna il prodotto, ne verifica la conformità al sistema **PCAA**, impartisce le opportune istruzioni per la depurazione 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 mollusco.
- c) Data della raccolta e quella di conferimento al CDM o CSM-CDM;
- d) Fasi di lavorazione prima della depurazione;
- e) Tempi e modi della depurazione.

Il prodotto stoccato nell'attesa della lavorazione e depurazione deve essere accompagnato sempre dal "Foglio di Lavoro" e deve essere ben visibile a tutto il personale del CDM o CSM-CDM.

Qualora il RAQ, effettuata l'indagine ispettiva, giudichi il prodotto non conforme (NC) al circuito **PCAA**, deve comunicare tempestivamente la non conformità al produttore.

La NC deve essere motivata per iscritto e tutta la documentazione relativa deve essere mantenuta agli atti.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

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

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

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

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

I - Reparto o area funzionale di lavorazione e depurazione dei molluschi bivalvi

Il Responsabile della Lavorazione (RL) che riceve il prodotto, verificata la correttezza dei dati nel Foglio di Lavoro e constatato che le istruzioni sulle fasi di lavorazione e depurazione del prodotto sono chiare, dà inizio alla lavorazione del prodotto.

Il foglio di lavoro deve essere esposto nel reparto e visibile al personale.

Se durante le operazioni di lavorazione e depurazione del prodotto questo non risultasse conforme alle specifiche dettate dal sistema **PCAA**, il RL deve interromperne la lavorazione ed 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 **PCAA**, dandone comunicazione al produttore.


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

E' vietato lavorare e depurare in contemporanea molluschi bivalvi vivi, sulla medesima linea, appartenenti a lotti diversi e tanto meno a specie diverse.

La lavorazione di lotti diversi deve necessariamente comportare un completo svuotamento della linea di lavorazione e un lavaggio accurato delle attrezzature e degli strumenti adoperati.

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

I molluschi bivalvi devono essere depurati per almeno 12 ore.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

Si possono fregiare del marchio PCAA solo i molluschi bivalvi vivi che dopo il ciclo depurativo hanno i seguenti requisiti igienico sanitari:

- a) contenere < 200 MPN di *Escherichia coli* per 100 grammi di polpa e liquido intervalvare;
 - b) contenere < 10 UFC di Stafilococchi coagulasi positivi per grammo di polpa e liquido intervalvare;
 - c) assenza di salmonella spp in 25 g di polpa e liquido intervalvare;
 - d) assenza di *Vibrio cholerae* in 25 g di polpa e liquido intervalvare;
 - e) assenza di *Listeria monocytogenes* in 25 g di polpa e liquido intervalvare;
 - f) contenere biotossine algali del tipo PSP (Paralytic Shellfish Poison) in quantità non determinabili col metodo di legge;
 - g) contenere biotossine algali del tipo ASP (Amnesic Shellfish Poison) in quantità inferiore a 4 mg/kg di polpa di parte edibile col metodo di legge;
 - h) non dare risposta positiva per le tossine liposolubili del tipo DSP (Diarrethic Shellfish Poison) secondo il test adottato col metodo di legge.
- i) possedere caratteristiche di freschezza, presentare i gusci privi di sudiciume,
- l) presentare reazione adeguata alla percussione e livelli normali di liquido intervalvare.


L'efficienza e l'efficacia della depurazione del mollusco devono essere pianificate dal RAQ e provate sul prodotto destinato alla commercializzazione almeno una volta alla settimana.

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

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

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

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

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

II - Reparto o area funzionale di lavorazione e confezionamento dei molluschi bivalvi

Il lotto di molluschi bivalvi vivi che arriva al reparto di lavorazione e confezionamento, sempre accompagnato dal foglio di lavoro, è conservato nell'apposito reparto riservato ai "prodotti in attesa di lavorazione".

Tutto il prodotto è accettato con "riserva", in attesa della verifica ispettiva.

Il RAQ verifica la conformità del prodotto al sistema **PCAA**, impartisce le opportune istruzioni per le fasi successive di lavorazione del prodotto aggiornando il foglio di lavoro (ALL. 7).

Il Foglio di Lavoro deve contenere almeno:

- a) Numero di codifica assegnato all'atto della registrazione.
- b) Nome della specie del mollusco.
- c) Data della raccolta
- d) Data e tempo di depurazione.
- e) Fasi di lavorazione per giungere al confezionamento.

Il prodotto stoccato nell'attesa della lavorazione deve essere accompagnato sempre dal "Foglio di Lavoro" che deve essere ben visibile a tutto il personale del CSM.

Qualora il RAQ, effettuata l'indagine ispettiva, giudichi il prodotto non conforme (NC) al circuito **PCAA**, deve comunicare tempestivamente la non conformità al RL o al CDM.


La NC deve essere motivata per iscritto e inviata in copia a RL reparto Depurazione o CDM.

La documentazione delle NC deve essere mantenuta agli atti.

Il prodotto non conforme alla **PCAA** può essere ritirato o essere lavorato e commercializzato fuori del marchio **PCAA**.

E' vietato depositare i molluschi bivalvi a contatto col pavimento. Specie diverse di molluschi bivalvi possono essere stoccate contemporaneamente solo se opportunamente separate e protette da contaminazioni reciproche.

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

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

7.1 Lavorazione e confezionamento dei molluschi bivalvi vivi

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

Se durante le operazioni di lavorazione del prodotto questo non risultasse conforme alle specifiche dettate dal sistema **PCAA**, il RL deve interromperne la lavorazione e 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 **PCAA**, dandone comunicazione al RL.

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

E' vietato lavorare in contemporanea molluschi bivalvi, sulla medesima linea, appartenenti a lotti diversi e tanto meno a specie diverse. La lavorazione di lotti diversi deve necessariamente comportare un completo svuotamento della linea di lavorazione.


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

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

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

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

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

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

Dopo la completa lavorazione del lotto, il RL conferma il Foglio di Lavoro o lo integra a seguito di modificazioni intervenute nella fase della lavorazione. Il Foglio di Lavoro deve accompagnare il prodotto confezionato durante la sua conservazione, fase di deposito, prima della spedizione e deve essere ben visibile al personale dell'azienda. Lo stesso va archiviato dall'azienda: copia deve essere recapitata al RAQ.

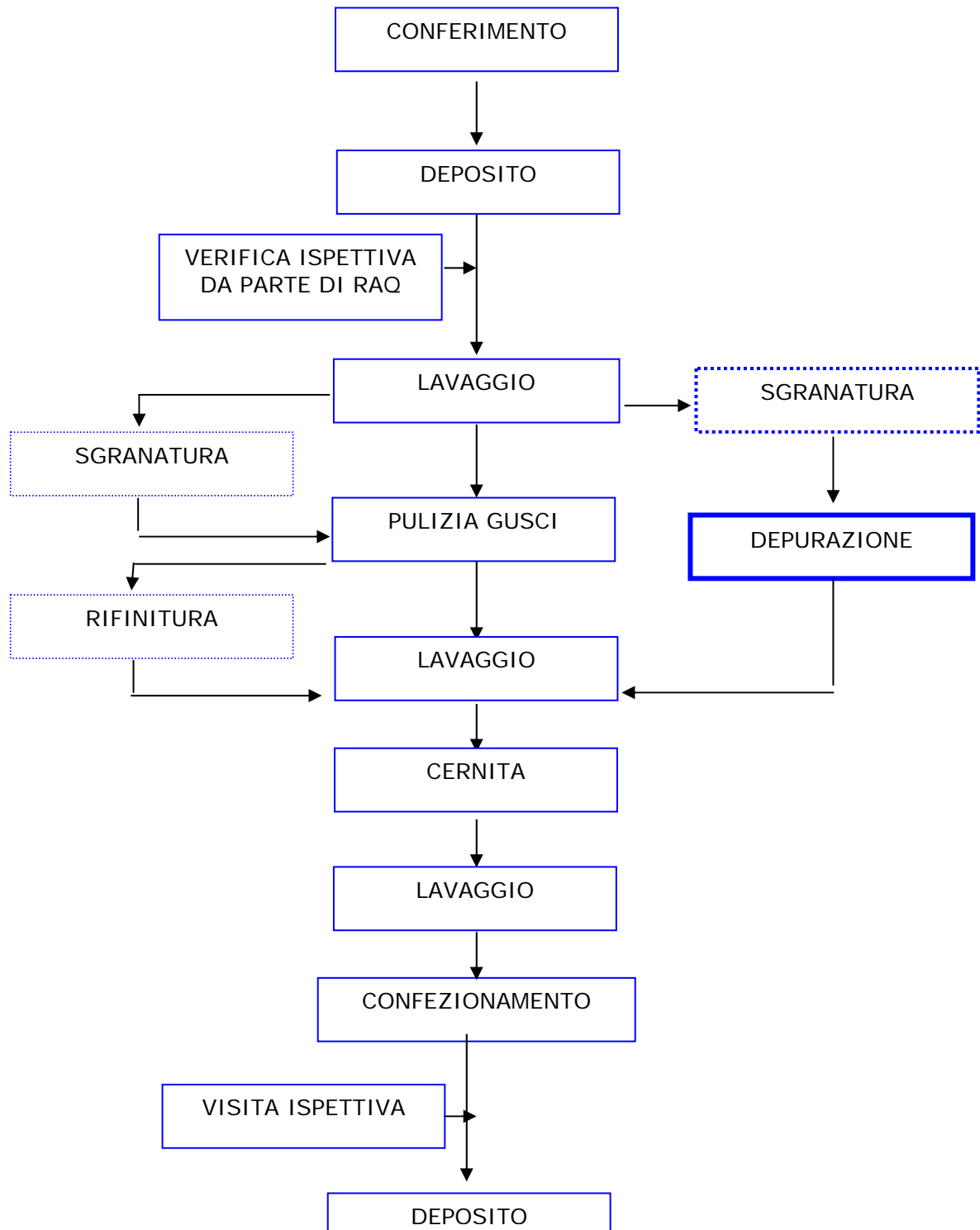
I - Reparto o area funzionale adibita alla conservazione del prodotto confezionato


Le confezioni dei molluschi bivalvi vivi prima della spedizione devono essere conservate ad una temperatura idonea, accuratamente protette e stoccate nella zona preposta alla conservazione del prodotto prima della spedizione. Se lo stoccaggio dei lotti confezionati dovesse superare le 4 ore prima della spedizione, questi devono essere collocati in una apposita cella frigorifera e conservati ad una temperatura di 8 ± 2 °C.

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

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

II - Schema di lavorazione CDM o CSM-CDM



	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

III - Trasporto di molluschi bivalvi a marchio PCAA

Il trasporto dei molluschi bivalvi a marchio **PCAA** ai centri di vendita deve avvenire nel più rigoroso rispetto delle norme igienico-sanitarie:

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


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

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

Il trasporto della merce deve essere garantito contro ogni possibile rischio di interruzione della catena del freddo.

All'uopo il responsabile dovrà redigere un'analisi dei pericoli e codificare le procedure per ridurre al minimo il rischio relativamente al prodotto così come previsto dall'art.5 del reg. 852/04.

Il trasportatore ha la responsabilità del corretto trasporto dei prodotti **PCAA** al cliente.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

AII. 1

Documentazione di registrazione per il trasferimento dei lotti di molluschi bivalvi

SERIE	ANNO
-------	------

Zona di produzione e origine dei molluschi _____ Allevamento _____ Libera raccolta _____
 Data di raccolta _____ Stato sanitario della zona di produzione _____
 Ubicazione della zona di produzione _____
 Nome e ragione sociale del produttore/raccogliore/capobarca _____
 _____ C.F. e P. IVA _____
 Via _____ num. _____ CAP _____
 Comune _____ Prov. _____ Tel. _____ fax _____

Provenienza dei molluschi

ZONA DI STABILAZIONE

Ubicazione della zona di stabulazione _____
 Durata della stabulazione (in giorni) _____ Data di ingresso _____ Data uscita _____

DA CENTRO DI DEPURAZIONE NUMERO CE _____

Durata della depurazione (in ore) _____ Data di ingresso _____ Data uscita _____

DA CENTRO DI SPEDIZIONE NUMERO CE _____

Indirizzo del centro di spedizione _____
 Data di ingresso _____ Data uscita _____

SPECIE	N.COLLI	PESO

Destinazione dei molluschi

ZONA DI PRODUZIONE

ZONA DI STABILAZIONE (INDICARE L'UBICAZIONE) _____

CENTRO DI DEPURAZIONE RICONOSCIUTO CON NUM _____

CENTRO DI SPEDIZIONE RICONOSCIUTO CON NUM _____

CENTRO DI TRASFORMAZIONE RICONOSCIUTO CON NUM _____

Nome e denominazione sociale _____
 C.F. e P. IVA _____
 Via _____ num. _____ CAP _____
 Comune _____ Prov. _____ Tel. _____ fax _____

Eventuale identificazione del vettore: (ove c'è va inserito l'identificativo) _____

Punto di sbarco _____

Data _____

Firma _____

All. 2

PULIZIA ORDINARIA E PERIODICA LOCALI E ATTREZZATURE


SCHEDA N° :

RESPONSABILE:

REPARTO:.....

Data	OR.	PE.	ALTRO	Firma Operatore	Verifica

OR.= Pulizia Ordinaria PE.= Pulizia Periodica ALTRO = Interventi eccezionali
 Verifica = Autocontrollo delle condizioni igieniche

	<p align="center">Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	---	--

All. 3

DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

SCHEDA N° :

REPARTO:

RESPONSABILE :

DITTA:

TEL. :

FAX :

Data	Intervento	Modalità di Attuazione	Esito Intervento Note	Prossimo Intervento	Firma Operatore



**Disciplinare
Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico
(PCA)**

All. 4

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 :

.....
.....
.....



**Disciplinare
Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico
(PCAA)**

All. 5

**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


	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCA)	
---	--	--

ALL. 6

SCHEDE DEGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE

NOME APPARECCHIATURA				COD.ID APP.			
SCHEDE MANUTENZIONE							
DATA	TIPO			DESCRIZIONE	N° RAPP.	DATA PROX	TECNICO
	MO	MP	MS				

MO = MANUTENZIONE ORDINARIA
MP = MANUTENZIONE PROGRAMMATA
MS = MANUTENZIONE STRAORDINARIA

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

All. 7

FOGLIO DI LAVORO			
Codice Registrazione N°:		Data :.....	
Pagina N°:		Di :	

Nome Della Specie: Serie Lotto N°:

Data Della Raccolta: Data di Conferimento al CSM:

Responsabile: RAQ Firma :

FASI DI LAVORAZIONE:

- I^a Lavaggio : [] Si [] No
- II^a Sgranatura : [] Si [] No
- III^a Pulizia Gusci : [] Si [] No
- IV^a Depurazione : [] Si [] No
- Ora ingresso :
- Ora uscita :
- V^a Rifinitura : [] Si [] No
- VI^a Lavaggio : [] Si [] No
- VII^a Cernita : [] Si [] No
- VIII^a Lavaggio : [] Si [] No
- IX^a Confezionamento : [] Si [] No

Non Conformità Ricontrata :

Risoluzione adottata:

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


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

Il Tecnico Operatore

Responsabile Settore Lavorazione


Ricevuto dalla Segreteria in data: Firma del Ricevente:

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

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--


**DISCIPLINARE PRODOTTO CERTIFICATO DELL'ALTO
ADRIATICO – PCAA - PROCESSO DI SALAGIONE**

Allegato C)

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--



**DISCIPLINARE
PRODOTTO CERTIFICATO
DELL'ALTO ADRIATICO – PCAA -
PROCESSO DI SALAGIONE**

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

SOMMARIO

1. Scopo
 2. Campo di applicazione
 3. Definizioni
 4. Richiesta del marchio PCAA
 5. Utilizzo del Marchio
 6. Il prodotto della pesca
 7. Manipolazione del Prodotto
 8. Etichettatura e Tracciabilità
 9. Presentazione del prodotto
 10. Raccolta rifiuti
 11. Formazione e informazione
- Allegato

1. Scopo

Il marchio denominato Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (**PCAA**) si prefigge di certificare un sistema di produzione di prodotti ittici che utilizza risorse e meccanismi di regolazione naturale per assicurare un'attività sostenibile.

La produzione di questi prodotti deve rispettare la tutela degli ecosistemi, la conservazione della naturalità e diversità dell'ambiente.

Il presente disciplinare, in particolare, si propone di dare alle Aziende che effettuano la salagione del pesce azzurro a marchio PCAA (alici o acciughe, sardine, saraghina) uno strumento di lavoro per differenziare e qualificare la loro produzione.


La preparazione dei cibi anche se innovativa deve comunque trovare le sue origini culturali nel territorio e nella tradizione consolidata della dieta mediterranea. La lavorazione deve, oltre all'igienicità e alla qualità, valorizzare la stagionalità della produzione.

2. Campo di applicazione

Il presente disciplinare contiene le indicazioni per le aziende che effettuano l'attività di salagione di prodotti della pesca e che vogliono utilizzare come materie prime prodotti ittici pescati e commercializzati da produttori primari ed aziende, secondo quanto previsto dai disciplinari molluschi e prodotti della pesca per il Marchio PCAA (Prodotto Certificato Alto Adriatico).

Pertanto i concessionari del marchio dovranno acquistare e utilizzare prodotti ottenuti rispettando i disciplinari di produzione. I fornitori devono essere concessionari dell'uso del marchio, oppure inseriti nel sistema di controllo sulla base di accordi di fornitura. Tali condizioni devono essere opportunamente documentate.

Nel presente disciplinare vengono evidenziate in cornice ed espresse in grassetto le norme vincolanti.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

3. Definizioni

Prodotti della pesca: sono costituiti da “tutti gli animali marini o di acqua dolce (ad eccezione dei molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e di tutti i mammiferi, rettili e rane) selvatici o di allevamento, e tutte le forme, parti e prodotti commestibili di tali animali” (Reg. 853/04);

prodotti della pesca freschi: “i prodotti della pesca non trasformati, interi o preparati, compresi i prodotti imballati sotto vuoto o in atmosfera modificata che, ai fini della conservazione, non hanno subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione inteso a garantirne la conservazione” (Reg. 853/04);


prodotti della pesca preparati “i prodotti della pesca non trasformati sottoposti ad una operazione che ne abbia modificato l'integrità anatomica, quali l'eviscerazione, la decapitazione, l'affettatura, la filettatura e la tritatura” (Reg. 853/04);

prodotti della pesca trasformati “i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di prodotti della pesca o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati” (Reg. 853/04);

acqua di mare pulita: acqua di mare o salmastra naturale, artificiale o depurata che non contiene microrganismi, sostanze nocive o plancton marino tossico in quantità tali da incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria degli alimenti (Reg. CE 852/2004);

acqua potabile: l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83CE del Consiglio del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano;

alimento: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

prevede ragionevolmente che possa essere ingerito da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento compresi gli animali vivi preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano (Reg. CE 178/2002);


autorità centrale competente: il Ministero della Salute;

autorità locali competenti: le Regioni, le Province Autonome, le Unità Sanitarie Locali;

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;

commercio al dettaglio: la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso (Reg. CE 178/2002);

confezionamento: il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore" (Reg. 852/2004);

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione:

qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa, fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi (Reg. CE 178/2002);

lotto: il quantitativo di prodotti della pesca ottenuto in circostanze praticamente identiche;

operatore del settore alimentare: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo;

partita: un gruppo o una serie di prodotti identificabili ottenuti mediante un determinato processo in circostanze praticamente identiche e prodotti in un luogo determinato entro un periodo di produzione definito;


prodotti primari: i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca;

produzione primaria: tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e la caccia, la pesca e la raccolta dei prodotti selvatici (Reg. CE 178/2002);

produttore: la persona fisica o giuridica che professionalmente alleva, pesca e raccoglie prodotti della pesca secondo le procedure previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia;

refrigerazione: il procedimento che consiste nell'abbassare la temperatura dei prodotti della pesca tanto da avvicinarla a quella del ghiaccio fondente;

rintracciabilità: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

stabilimento: ogni unità di un'impresa del settore alimentare.


prodotti non trasformati: prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati" (Reg. 852/04, art. 2 lettera n);

trattamento "qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti".

4. Richiesta del Marchio PCAA

Il legale rappresentante dell'Azienda di lavorazione/salagione (**RL**) e commercializzazione di prodotti ittici che aderisce al marchio PCAA dovrà impegnarsi a fornire i mezzi necessari per l'attuazione delle linee guida di questo disciplinare e potrà delegare, inoltre, altre persone all'espletamento materiale delle attività, nominando un **Responsabile Assicurazione Qualità (RAQ)** ed un **Responsabile di Lavorazione (RL)**.

Il **RAQ** risponde direttamente al legale rappresentante dell'azienda della totale gestione tecnica ed economica del settore PCAA, 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 PCAA

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

dell'azienda garantendo il raggiungimento degli obiettivi, pianifica l'attività di autocontrollo sul prodotto PCAA.

Il **RL** ha il compito di sovrintendere a tutta l'attività di lavorazione del prodotto fino al confezionamento, cura l'addestramento del personale, garantisce la corretta manutenzione e il buon funzionamento delle apparecchiature e degli strumenti, controlla la corretta esecuzione delle procedure di pulizia e sanificazione dei locali, delle macchine operatrici e delle attrezzature utilizzate nella lavorazione del prodotto, secondo quanto stabilito dal piano predisposto dal RAQ.


L'azienda che effettua la salagione dei prodotti ittici e che intende richiedere la certificazione per l'utilizzo dei prodotti ittici a Marchio PCAA deve possedere tutti i requisiti igienici, sanitari e strutturali previsti dalle norme vigenti ed essere riconosciuto ai sensi dei Regg. CE 852/2004 e 853/2004.

Il manuale di autocontrollo aziendale, redatto sui principi del sistema HACCP, è parte integrante di questo disciplinare anche e soprattutto per quanto riguarda le schede tecniche di registrazione delle operazioni di lavoro e controllo.

L'azienda deve inoltre uniformarsi alla regolamentazione strutturale e produttiva prevista per gli stabilimenti nei disciplinari a marchio PCAA. Il legale rappresentante dello Stabilimento deve dichiarare e documentare che l'azienda è dotata di risorse adeguate.

I locali, conformi a quanto previsto dal Reg. CE 853/04 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

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

ittici;


- 3) cella frigorifera adibita alla conservazione del prodotto prima della spedizione.

Il Reparto o area funzionale in cui i prodotti ittici sono lavorati e confezionati deve possedere un'area di lavoro ben delimitata, protetta da contaminazioni e sufficientemente vasta per l'esecuzione soddisfacente di tutte le operazioni, essere costruito con materiali che siano facili da pulire e disinfettare, possedere illuminazione e aerazione sufficiente, naturale o artificiale, possedere dispositivi adeguati per la pulizia d'utensili, recipienti e attrezzature, utilizzare fonti di approvvigionamento idrico potabile.

La cella frigorifera adibita alla conservazione dei prodotti ittici prima della spedizione deve essere sufficientemente spaziosa per contenere più lotti di prodotti debitamente separati al fine di evitare contaminazioni, dotata di pareti lisce, realizzate con materiali idonei a venire a contatto con sostanze alimentari e pavimento con adeguato scolo dell'acqua, dotata di una apparecchiatura per la rilevazione e registrazione della temperatura di conservazione.

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

Le apparecchiature esistenti nello Stabilimento e necessarie allo svolgimento della lavorazione, confezionamento e conservazione devono rispondere a requisiti di qualità, devono essere costruite con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti e di facile pulizia.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

Le procedure adottate nello Stabilimento che aderisce al sistema PCAA, 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.


5. Utilizzo del Marchio

Il logo del Marchio PCAA può essere utilizzato nella confezione e/o nell'etichetta con cui vengono confezionati i prodotti finiti lavorati secondo quanto previsto nei disciplinari a marchio PCAA per i prodotti della pesca freschi.

In ogni caso prima di utilizzare il Marchio l'azienda dovrà sottoporsi alla visita ispettiva di un ente di certificazione per la verifica della corretta applicazione del disciplinare PCAA.

6. Il Prodotto della Pesca

La salagione costituisce uno dei procedimenti di conservazione del pesce più antico e si basa sul principio che il sale posto a contatto con il tessuto muscolare attira l'acqua in esso contenuta e lo disidrata. La salagione può essere fatta a secco, cospargendo il prodotto di sale o per via umida immergendolo in una salamoia.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

L'azienda di lavorazione (salagione) aderente al Marchio PCAA deve utilizzare per la composizione del prodotto finito a Marchio PCAA prodotti ittici certificati PCAA.

Il prodotto fresco a Marchio PCAA non può essere utilizzato per la salagione dopo 48 ore dalla prima commercializzazione. Il prodotto dichiarato PCAA fresco non può essere congelato e riutilizzato in un secondo tempo. Il prodotto finito confezionato con prodotti PCAA deve comunque riportare in etichetta il riferimento al tipo di lavorazione subita dal prodotto.


7. Manipolazione e lavorazione del Prodotto

Tutte le lavorazioni del Prodotto PCAA che precedono la preparazione del prodotto finito devono essere effettuate cercando di rendere facilmente individuabile il prodotto PCAA da altri prodotti eventualmente in fase di lavorazione.

L'iter di lavorazione consiste nel reperire la materia prima e metterla a maturare in appositi contenitori per uso alimentare (in plastica termica) in una salamoia (miscela di acqua e sale integrale marino) fino al raggiungimento di una temperatura di circa $25 \pm 2^\circ\text{C}$ per un tempo minimo di 15 giorni.

La temperatura di conservazione viene registrata giornalmente mediante l'utilizzo di un termometro ad immersione.

Trascorso detto periodo il prodotto salato viene confezionato in contenitori idonei all'uso alimentare (in legno o altro materiale) che poi verranno ermeticamente chiusi.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--


Il prodotto confezionato viene poi sottoposto a pressatura con presse in acciaio per toglierne il liquido di governo.

Le semiconserve di acciughe, sarde, alici ottenute dal confezionamento del prodotto dopo che è stato sottoposto al processo di salagione, costituiscono prodotti a conservazione limitata, non sterile che richiede temperature di magazzinaggio convenientemente basse.

Il lavaggio dei prodotti PCAA deve nel limite del possibile essere effettuato con acqua di mare pulita.

Le caratteristiche igienico-sanitarie del prodotto devono comunque rispettare i seguenti parametri:

- a) contenere <10 UFC *Escherichia coli* per grammo di parte edibile;
- b) contenere <10 UFC di Stafilococchi coagulasi positivi per grammo di parte edibile;
- c) assenza di salmonella spp in 25 g di parte edibile;
- d) assenza di *Vibrio cholerae* in 25 g di parte edibile;
- e) assenza di *Vibrio parahaemolyticus* in 25 g di polpa e liquido intervalvare;
- f) assenza di *Listeria monocytogenes* in 25 g di parte edibile
- g) tenore di istamina in mg per kg di parte edibile nei limiti previsti dal Reg. CE 2073/05;
- h) tenore in azoto basico volatile (ABVT) in mg per 100 g di parte edibile nei limiti previsti dal Reg. CE 2074/05.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

La partita di prodotti della pesca che arriva allo Stabilimento deve essere accompagnata dal documento redatto dal capobarca (secondo quanto indicato nel disciplinare dei prodotti della pesca a marchio PCAA) nonché dal previsto documento fiscale rilasciato dal mercato all'ingrosso o dall'impianto collettivo per le aste o direttamente dal pescatore.

Il responsabile dell'accettazione ispeziona il prodotto in arrivo e ne verifica la conformità alle specifiche, quindi provvede a registrare la partita stessa sul "Registro Prodotti in arrivo aziendale" attribuendogli un numero di codice/lotto interno.

Il RAQ dello Stabilimento, prende atto del documento che accompagna il prodotto ittico, ne verifica la conformità al sistema PCAA ed impartisce le opportune istruzioni per le fasi successive di lavorazione del prodotto compilando un "Foglio di Lavoro" cartaceo o informatizzato (All.1).


Il foglio di lavoro deve contenere:

- a) **Numero di codice/lotto assegnato all'atto della registrazione;**
- b) **Nome della specie di prodotti della pesca;**
- c) **Data e zona di pesca;**
- d) **Data di conferimento del prodotto allo Stabilimento;**
- e) **Tipo di lavorazione cui deve essere sottoposto.**

Dopo la registrazione la partita viene conservata nell'apposito reparto riservato ai "prodotti destinati al PCAA in attesa di lavorazione".

La documentazione che accompagna il prodotto PCAA deve essere mantenuta agli atti dello Stabilimento.

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

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

Lotti di prodotti ittici diversi possono essere stoccati contemporaneamente se opportunamente separati e protetti da contaminazioni reciproche.

E' vietato ai non addetti ai lavori sostare o transitare nelle aree di lavorazione e smistamento prodotti.


Il Responsabile del Settore Lavorazione (RL) che riceve il prodotto, verificata la correttezza dei dati nel Foglio di Lavoro e dà inizio alla lavorazione del prodotto.

Se durante le operazioni di lavorazione tutto il prodotto o una parte risultasse non conforme alle specifiche dettate dal sistema PCAA, il RL deve interromperne la lavorazione ed 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 PCAA. La NC e gli interventi e/o azioni correttive adottate devono essere documentate e archiviate in modo da lasciare traccia di ogni trattamento che ha subito il prodotto, di eventuale declassamento o riutilizzo.

Le fasi di salagione devono svolgersi rapidamente e senza interruzione di continuità, salvo quanto previsto dal presente disciplinare.


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.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

Dopo la completa trasformazione della partita, il RL integra il Foglio di Lavoro con i seguenti dati:

- **data d'inizio e fine attività di ognuna delle fasi in cui è distinta l'attività di salagione e cioè:**
- **- fase di mantenimento in salamoia (fase che dura minimo 15 giorni)**
- **- fase di confezionamento del prodotto uscito dalla salamoia**
- **- fase di pressatura (effettuata nell'arco della giornata);**
- **numero e tipo di confezioni risultanti dalla partita.**

Il Foglio di Lavoro deve accompagnare il prodotto confezionato durante la sua conservazione prima della spedizione. Copia dello stesso va archiviata in azienda e disponibile per RAQ per i controlli del caso.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

Il prodotto ittico prima della spedizione deve essere conservato in cella frigorifera ad una temperatura idonea (0-2°C) accuratamente protetto e stoccato nella zona preposta.


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

8. Etichettatura e tracciabilità

L'azienda di salagione che utilizza i prodotti ittici PCAA, comprati con marchio o autocertificati, deve documentare e mantenere agli atti tutti i passaggi commerciali che il prodotto ha subito. La data di acquisto del prodotto, la quantità di prodotto acquistato, la data e la zona di pesca, il nome della barca di pesca sono elementi indispensabili di conoscenza.

La confezione deve contenere oltre all'etichetta aziendale riportante i riferimenti e le indicazioni previste per legge, anche un'etichetta inamovibile e di materiale impermeabile, riportante il marchio e le seguenti indicazioni:

- a) Autorizzazione Marchio PCAA N°**;
- b) Località di pesca;**
- c) Data di pesca;**
- d) l'indicazione "Qualità Superiore Garantita fino al/...../...";**
- f) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico (facoltativo).**

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

9. Presentazione del prodotto

Il prodotto PCAA deve essere confezionato in contenitori e confezioni idonee all'utilizzo e tali da valorizzare le qualità intrinseche nonché la specificità e originalità del prodotto. Il contenitori utilizzati per il prodotto a marchio PCAA non devono mai essere appoggiati sul piano di calpestio, devono essere idonei al consumo umano e conformi al Reg. CE 1935/04.


Circa la conservazione ed il mantenimento del prodotto fino alla data prevista, sarà cura dell'azienda produttrice fornire agli utilizzatori tutte le informazioni necessarie per garantire la migliore conservazione possibile del prodotto finito.

10. Raccolta rifiuti

Le aziende di lavorazione (salagione) che aderiscono al Marchio PCAA devono attivare la raccolta differenziata dei rifiuti e in particolare dovranno documentare il corretto smaltimento dei residui di lavorazione così come indicato dai riferimenti legislativi.

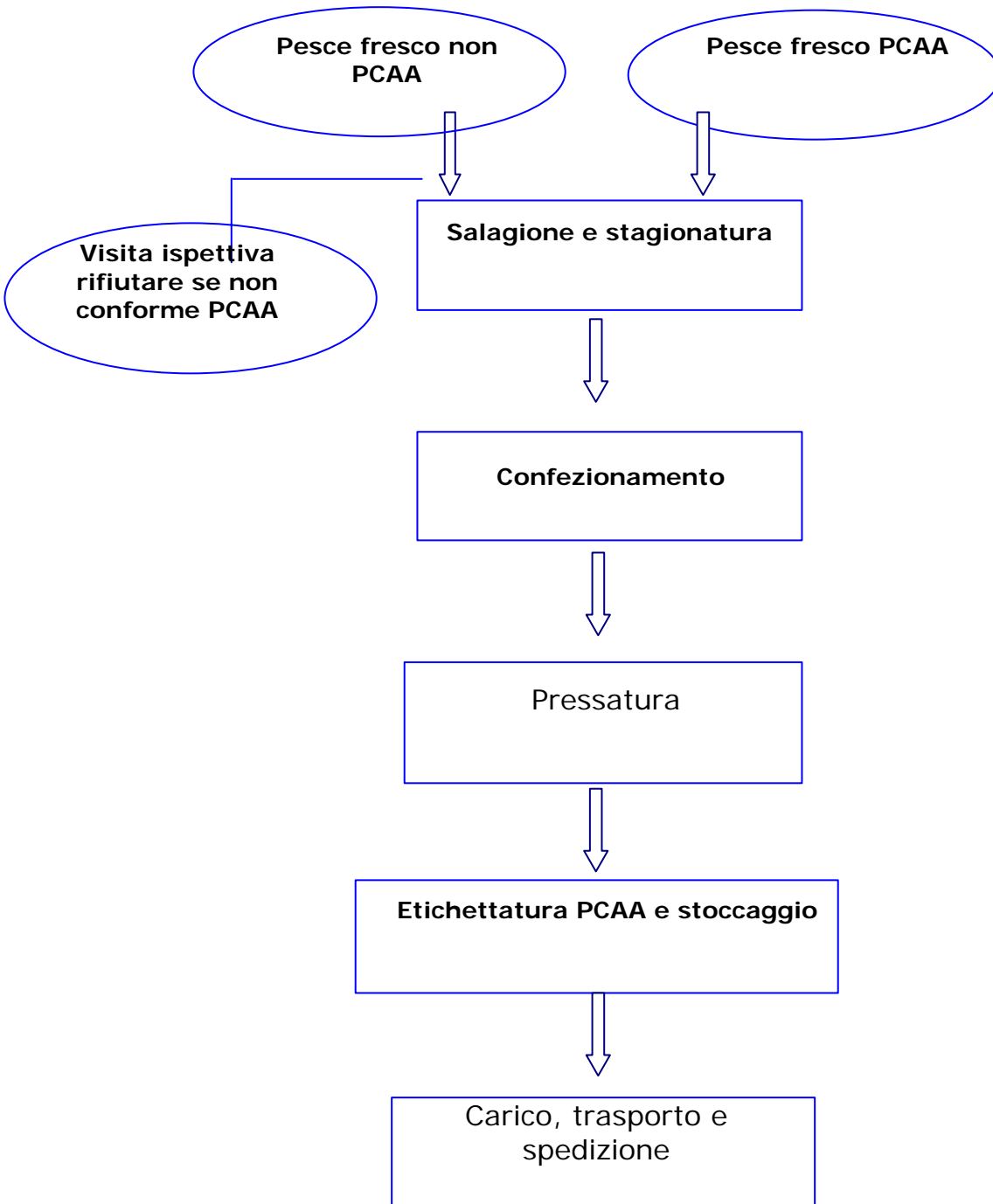
11. Formazione e informazione


L'azienda di lavorazione (salagione) che aderisce al Marchio PCAA dovrà documentare la formazione del personale, anche eventualmente attraverso le procedure del sistema di autocontrollo già attivate, circa la conoscenza e l'importanza del rispetto delle indicazioni fornite dai disciplinari PCAA, sulla composizione e preparazione del prodotto finito. Inoltre il responsabile dell'azienda si deve rendere disponibile a promuovere e a far conoscere ai Clienti, se richiesto, i disciplinari PCAA.

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

SCHEMA OPERATIVO ATTIVITA' DI SALAGIONE PRODOTTO PCAA

Ricevimento materie prime



	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

All. 1

FOGLIO DI LAVORO
Codice Registrazione N°:Data :..... Pagina N°: Di :

Nome Della Specie:
 Data Della Pesca:Zona di Pesca..... ..Data di Conferimento :

Responsabile: RAQ Firma :

Tipo di Lavorazione:

- I^a Deposito : [] Si [] No
- II^a Verifica Ispettiva : [] Si [] No
- III^a Cernita : [] Si [] No
- IV^a Salamoia : [] Si [] No **Data inizio.....Data fine.....**
- V^a Confezionamento : [] Si [] No **Data inizio.....Data fine.....**
- VI^a Pressatura : [] Si [] No **Data inizio.....Data fine.....**
- VII^a Deposito : [] Si [] No

Non Conformità Ricontrata :

Risoluzione adottata:

Data fine Lavorazione.....

Confezioni 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 RAQ

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	--	--


DISCIPLINARE PRODOTTO CERTIFICATO DELL'ALTO ADRIATICO – PCAA - PROCESSO DI SURGELAZIONE

Allegato D)

	<p>Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)</p>	
---	---	--



**DISCIPLINARE
PRODOTTO CERTIFICATO
DELL'ALTO ADRIATICO – PCAA –
PROCESSO DI SURGELAZIONE**

	Disciplinare Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA)	
---	---	--

SOMMARIO

1. Scopo
 2. Campo di applicazione
 3. Definizioni
 4. Richiesta del marchio PCAA
 5. Utilizzo del Marchio
 6. Il prodotto della pesca
 7. Manipolazione del Prodotto
 8. Etichettatura e Tracciabilità
 9. Presentazione del prodotto
 10. Raccolta rifiuti
 11. Formazione e informazione
- Allegato

1. Scopo

Il marchio denominato Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (**PCAA**) si prefigge di certificare un sistema di produzione di prodotti ittici che utilizza risorse e meccanismi di regolazione naturale per assicurare un'attività sostenibile.

La produzione di questi prodotti deve rispettare la tutela degli ecosistemi, la conservazione della naturalità e diversità dell'ambiente.

Il presente disciplinare, in particolare, si propone di dare alle Aziende che effettuano la surgelazione di prodotti della pesca a marchio PCAA uno strumento di lavoro per differenziare e qualificare la loro produzione.

La preparazione dei cibi anche se innovativa deve comunque trovare le sue origini culturali nel territorio e nella tradizione consolidata della dieta mediterranea. La lavorazione deve, oltre all'igienicità e alla qualità, valorizzare la stagionalità della produzione.

2. Campo di applicazione

Il presente disciplinare contiene le indicazioni per le aziende che effettuano l'attività di surgelazione di prodotti della pesca e che vogliono utilizzare come materie prime prodotti ittici pescati e commercializzati da produttori primari ed aziende, secondo quanto previsto dai disciplinari molluschi e prodotti della pesca per il Marchio PCAA (Prodotto Certificato Alto Adriatico).

Pertanto i concessionari del marchio dovranno acquistare e utilizzare prodotti ottenuti rispettando i disciplinari di produzione. I fornitori devono essere concessionari dell'uso del marchio, oppure inseriti nel sistema di controllo sulla base di accordi di fornitura. Tali condizioni devono essere opportunamente documentate.

Nel presente disciplinare vengono evidenziate in cornice ed espresse in

grassetto le norme vincolanti.

3. Definizioni e riferimenti

Alimento surgelato: prodotto alimentare sottoposto ad un processo speciale di congelamento detto surgelazione che permette di superare con la rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18°C . Gli alimenti surgelati destinati al consumatore devono essere venduti in confezioni originali chiuse dal fabbricante o confezionatore e preparate con materiale idoneo (art. 7, DLgs 110/92).

acqua di mare pulita: acqua di mare o salmastra naturale, artificiale o depurata che non contiene microrganismi, sostanze nocive o plancton marino tossico in quantità tali da incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria degli alimenti (Reg. CE 852/2004);

acqua potabile: l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83CE del Consiglio del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano;

alimento: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento compresi gli animali vivi preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano (Reg. CE 178/2002);

autorità centrale competente: il Ministero della Salute;

autorità locali competenti: le Regioni, le Province Autonome, le Unità Sanitarie Locali;

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;

commercio al dettaglio: la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso (Reg. CE 178/2002);

confezionamento: il collocamento di un prodotto alimentare in un involucri o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucri o contenitore" (Reg. 852/2004);

fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione: qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa, fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi (Reg. CE 178/2002);

impresa alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti;

lotto: il quantitativo di prodotti della pesca ottenuto in circostanze praticamente identiche;

manipolazione degli alimenti: fasi del processo di produzione in cui ci sia contatto diretto tra prodotto, utensili e personale;

operatore del settore alimentare: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo;

prima commercializzazione: fase della commercializzazione successiva alla produzione primaria;

partita: un gruppo o una serie di prodotti identificabili ottenuti mediante un determinato processo in circostanze praticamente identiche e prodotti in un luogo determinato entro un periodo di produzione definito;

prodotti della pesca: sono costituiti da "tutti gli animali marini o di acqua dolce (ad eccezione dei molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e di tutti i mammiferi, rettili e rane) selvatici o di allevamento, e tutte le forme, parti e prodotti commestibili di tali animali" (Reg. 853/04);

prodotti della pesca freschi: "i prodotti della pesca non trasformati, interi o preparati, compresi i prodotti imballati sotto vuoto o in atmosfera modificata che, ai fini della conservazione, non hanno subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione inteso a garantirne la conservazione" (Reg. 853/04);

prodotti della pesca preparati "i prodotti della pesca non trasformati sottoposti ad una operazione che ne abbia modificato l'integrità

anatomica, quali l'eviscerazione, la decapitazione, l'affettatura, la filettatura e la tritatura" (Reg. 853/04);

prodotti non trasformati "i prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati" (Reg. 852/04, art. 2 lettera n);

trattamento "qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti.

prodotti della pesca trasformati "i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di prodotti della pesca o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati" (Reg. 853/04);

prodotti primari: i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca;

produzione primaria: tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e la caccia, la pesca e la raccolta dei prodotti selvatici (Reg. CE 178/2002);

produttore: la persona fisica o giuridica che professionalmente alleva, pesca e raccoglie prodotti della pesca secondo le procedure previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia;

refrigerazione: il procedimento che consiste nell'abbassare la temperatura dei prodotti della pesca tanto da avvicinarla a quella del ghiaccio fondente;

rintracciabilità: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di

un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

stabilimento: ogni unità di un'impresa del settore alimentare.

4. Richiesta del Marchio PCAA

Il legale rappresentante dell'Azienda di lavorazione/surgelazione e commercializzazione di prodotti ittici che aderisce al marchio PCAA dovrà impegnarsi a fornire i mezzi necessari per l'attuazione delle linee guida di questo disciplinare e potrà, inoltre, delegare ad altre persone l'espletamento materiale delle attività, nominando un **Responsabile Assicurazione Qualità (RAQ)** ed un **Responsabile di Lavorazione (RL)**.

Il **RAQ** risponde direttamente al legale rappresentante dell'azienda della totale gestione tecnica ed economica del settore PCAA, 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 PCAA dell'azienda garantendo il raggiungimento degli obiettivi, pianifica l'attività di autocontrollo sul prodotto PCAA.

Il **RL** ha il compito di sovrintendere a tutta l'attività di lavorazione del prodotto fino al confezionamento, cura l'addestramento del personale, garantisce la corretta manutenzione e il buon funzionamento delle apparecchiature e degli strumenti, controlla la corretta esecuzione delle procedure di pulizia e sanificazione dei locali, delle macchine operatrici e delle attrezzature utilizzate nella lavorazione del prodotto, secondo quanto stabilito dal piano predisposto dal RAQ.

L'azienda che effettua la surgelazione dei prodotti ittici e che intende richiedere la certificazione per l'utilizzo dei prodotti ittici a Marchio PCAA deve possedere tutti i requisiti igienici, sanitari e strutturali previsti dalle

norme vigenti ed essere riconosciuto ai sensi dei Regg. CE 852/2004 e 853/2004.

Il manuale di autocontrollo aziendale, redatto sui principi del sistema HACCP, è parte integrante di questo disciplinare.

L'azienda deve inoltre uniformarsi alla regolamentazione strutturale e produttiva prevista per gli stabilimenti nei disciplinari a marchio PCAA.

Il legale rappresentante dello Stabilimento deve dichiarare e documentare che l'azienda è dotata di risorse adeguate.

I locali, conformi a quanto previsto dal Reg. CE 853/04 devono avere almeno:

- 4) reparto o area funzionale dove sono stoccati i prodotti ittici prima della lavorazione;
- 5) reparto o area funzionale in cui sono surgelati e confezionati i prodotti ittici;
- 6) cella frigorifera adibita alla conservazione del prodotto prima della spedizione.

Il Reparto o area funzionale in cui i prodotti ittici sono lavorati e confezionati deve possedere un'area di lavoro ben delimitata, protetta da contaminazioni e sufficientemente vasta per l'esecuzione soddisfacente di tutte le operazioni, essere costruito con materiali che siano facili da pulire e disinfettare, possedere illuminazione e aerazione sufficiente, naturale o artificiale, possedere dispositivi adeguati per la pulizia d'utensili, recipienti e attrezzature, utilizzare fonti di approvvigionamento idrico potabile.

La cella frigorifera adibita alla conservazione dei prodotti ittici prima della spedizione deve essere sufficientemente spaziosa per contenere più lotti di prodotti debitamente separati al fine di evitare contaminazioni, dotata di pareti lisce, realizzate con materiali idonei a venire a contatto con sostanze alimentari e pavimento con adeguato scolo dell'acqua, dotata di una apparecchiatura per la rilevazione e registrazione della temperatura di conservazione.

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

Le apparecchiature esistenti nello Stabilimento e necessarie allo svolgimento della surgelazione, confezionamento e conservazione devono rispondere a requisiti di qualità, devono essere costruite con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti e di facile pulizia.

Le procedure adottate nello Stabilimento che aderisce al sistema PCAA, 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.

5. Utilizzo del Marchio

Il logo del Marchio PCAA può essere utilizzato nella confezione e/o nell'etichetta con cui vengono confezionati i prodotti finiti lavorati secondo quanto previsto nei disciplinari a marchio PCAA per i prodotti della pesca freschi.

In ogni caso prima di utilizzare il Marchio l'azienda dovrà sottoporsi alla visita ispettiva di un ente di certificazione per la verifica della corretta applicazione del disciplinare PCAA.

6. Il Prodotto della Pesca

Dal punto di vista merceologico, per prodotto surgelato si intende quel prodotto che viene portato nella sua interezza a -18°C in un tempo massimo di 4 ore.

I prodotti surgelati individualmente e separati in singoli pezzi si ottengono mediante la tecnica di surgelazione IQF (Individual Quickly Frozen). La surgelazione IQF si ottiene immergendo il prodotto in azoto liquido a temperatura di -196°C .

Tale metodo previene le alterazioni superficiali e minimizza la disidratazione mantenendo il rispetto delle proprietà organolettiche originarie ed inoltre, cosa assai rilevante per la commercializzazione di alcune referenze, li processa individualmente.

L'azienda di lavorazione (surgelazione IQF) aderente al Marchio PCAA deve utilizzare per la composizione del prodotto surgelato IQF finito a Marchio PCAA prodotti ittici freschi certificati PCAA.

Il prodotto fresco a Marchio PCAA non può essere utilizzato per la surgelazione dopo 3 giorni dalla data di pesca.

Il prodotto surgelato in IQF confezionato con prodotti PCAA deve comunque riportare in etichetta il riferimento al tipo di lavorazione subita dal prodotto.

7. Manipolazione e lavorazione del Prodotto

Tutte le lavorazioni del Prodotto PCAA che precedono la preparazione del prodotto finito devono essere effettuate cercando di rendere facilmente individuabile il prodotto PCAA da altri prodotti eventualmente in fase di lavorazione.

L'iter di lavorazione consiste nel reperire la materia prima da produttori o da mercati locali e di sottoporla al processo di surgelazione rapida in IQF nel più breve tempo possibile riconfezionandola in contenitori di diverse dimensioni o anche direttamente nei contenitori originari.

Il lavaggio dei prodotti PCAA deve nel limite del possibile essere effettuato con acqua di mare pulita.

Le caratteristiche igienico-sanitarie del prodotto devono comunque rispettare i seguenti parametri:

- a) contenere <10 UFC *Escherichia coli* per grammo di parte edibile;**
- b) contenere <10 UFC di Stafilococchi coagulasi positivi per grammo di parte edibile;**
- c) assenza di salmonella spp in 25 g di parte edibile;**
- d) assenza di *Vibrio cholerae* in 25 g di parte edibile;**
- e) assenza di *Vibrio parahaemolyticus* in 25 g di polpa e liquido intervalvare;**
- f) assenza di *Listeria monocytogenes* in 25 g di parte edibile;**
- g) tenore di istamina in mg per kg di parte edibile nei limiti previsti dal Reg. CE 2073/05 (solo per pesce azzurro);**
- h) tenore in azoto basico volatile (ABVT) in mg per 100 g di parte edibile nei limiti previsti dal Reg. CE 2074/05 (solo per pesce azzurro).**

La partita di prodotti della pesca che arriva allo Stabilimento deve essere accompagnata dal documento redatto dal capobarca (secondo quanto indicato nel disciplinare dei prodotti della pesca a marchio PCAA) nonché dal previsto documento fiscale rilasciato dal mercato all'ingrosso, dall'impianto collettivo per le aste o dal commerciante.

Il responsabile dell'accettazione ispeziona il prodotto in arrivo e ne verifica la conformità alle specifiche, quindi provvede a registrare la partita stessa sul "Registro Prodotti in arrivo" attribuendogli un numero di codice/lotto interno.

Il RAQ dello Stabilimento, prende atto del documento che accompagna il prodotto ittico, ne verifica la conformità al sistema PCAA ed impartisce le opportune istruzioni per le fasi successive di lavorazione del prodotto compilando un "Foglio di Lavoro" cartaceo o informatizzato (All.1).

Il foglio di lavoro deve contenere:

- a) Numero di codice/lotto assegnato all'atto della registrazione;**
- b) Nome della specie di prodotti della pesca;**
- c) Data e zona di pesca;**
- d) Data di conferimento del prodotto allo Stabilimento;**
- e) Tipo di lavorazione cui deve essere sottoposto.**

Dopo la registrazione la partita viene conservata nell'apposito reparto riservato ai "prodotti destinati al PCAA in attesa di surgelazione".

La documentazione che accompagna il prodotto PCAA deve essere mantenuta agli atti dello Stabilimento.

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

Lotti di prodotti ittici diversi possono essere stoccati contemporaneamente se opportunamente separati e protetti da contaminazioni reciproche.

E' vietato ai non addetti ai lavori sostare o transitare nelle aree di lavorazione e smistamento prodotti.

Il Responsabile del Settore Lavorazione (RL) che riceve il prodotto, verificata la correttezza dei dati nel Foglio di Lavoro e dà inizio alla lavorazione del prodotto.

Se durante le operazioni di lavorazione tutto il prodotto o una parte risultasse non conforme alle specifiche dettate dal sistema PCAA, il RL deve interrompere la lavorazione ed 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 PCAA. La NC e gli interventi e/o azioni correttive adottate devono essere documentate e archiviate in modo da lasciare traccia di ogni trattamento che ha subito il prodotto, di eventuale declassamento o riutilizzo.

Le fasi di surgelazione fino al confezionamento ed etichettatura, devono svolgersi rapidamente e senza interruzione di continuità, salvo quanto previsto dal presente disciplinare.

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.

Dopo la completa surgelazione della partita, il RL integra il Foglio di Lavoro con i seguenti dati:

- **data d'inizio e fine attività di ognuna delle fasi in cui è distinta l'attività di surgelazione e cioè:**
- **- fase di preparazione;**
- **- fase di riconfezionamento;**
- **- fase di conservazione;**
- **numero e tipo di confezioni risultanti dalla partita.**

Il Foglio di Lavoro deve accompagnare il prodotto confezionato durante la sua conservazione prima della spedizione. Copia dello stesso va archiviata in azienda e disponibile per RAQ per i controlli del caso.

Il prodotto ittico prima della spedizione deve essere conservato in cella frigorifera ad una temperatura idonea ($-20\pm 3^{\circ}\text{C}$) accuratamente protetto e stoccato nella zona preposta.

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

8. Etichettatura e tracciabilità

L'azienda di surgelazione in IQF che utilizza i prodotti ittici PCAA, comprati con marchio o autocertificati, deve documentare e mantenere agli atti tutti i passaggi commerciali che il prodotto ha subito. La data di acquisto del prodotto, la quantità di prodotto acquistato, la data e la zona di pesca, il nome della barca di pesca sono elementi indispensabili di conoscenza.

La confezione deve contenere oltre all'etichetta aziendale riportante i riferimenti e le indicazioni previste per legge, anche un'etichetta inamovibile e di materiale impermeabile, riportante il marchio e le seguenti indicazioni:

- a) Autorizzazione Marchio PCAA N°**;
- b) Località di pesca;**
- c) Data di pesca;**
- d) l'indicazione "Qualità Superiore Garantita fino al**/**...../..."**;
- f) Valore nutrizionale (acqua, protidi, lipidi, glucidi) e valore calorico (facoltativo).**

9. Presentazione del prodotto

Il prodotto PCAA deve essere confezionato in contenitori e confezioni idonee all'utilizzo e tali da valorizzare le qualità intrinseche nonché la specificità e originalità del prodotto. Il contenitori utilizzati per il prodotto a marchio PCAA non devono mai essere appoggiati sul piano di calpestio, devono essere idonei al consumo umano e conformi al Reg. CE 1935/04.

Circa la conservazione ed il mantenimento del prodotto fino alla data prevista, sarà cura dell'azienda produttrice fornire agli utilizzatori tutte le informazioni necessarie per garantire la migliore conservazione possibile del prodotto finito.

10. Raccolta rifiuti

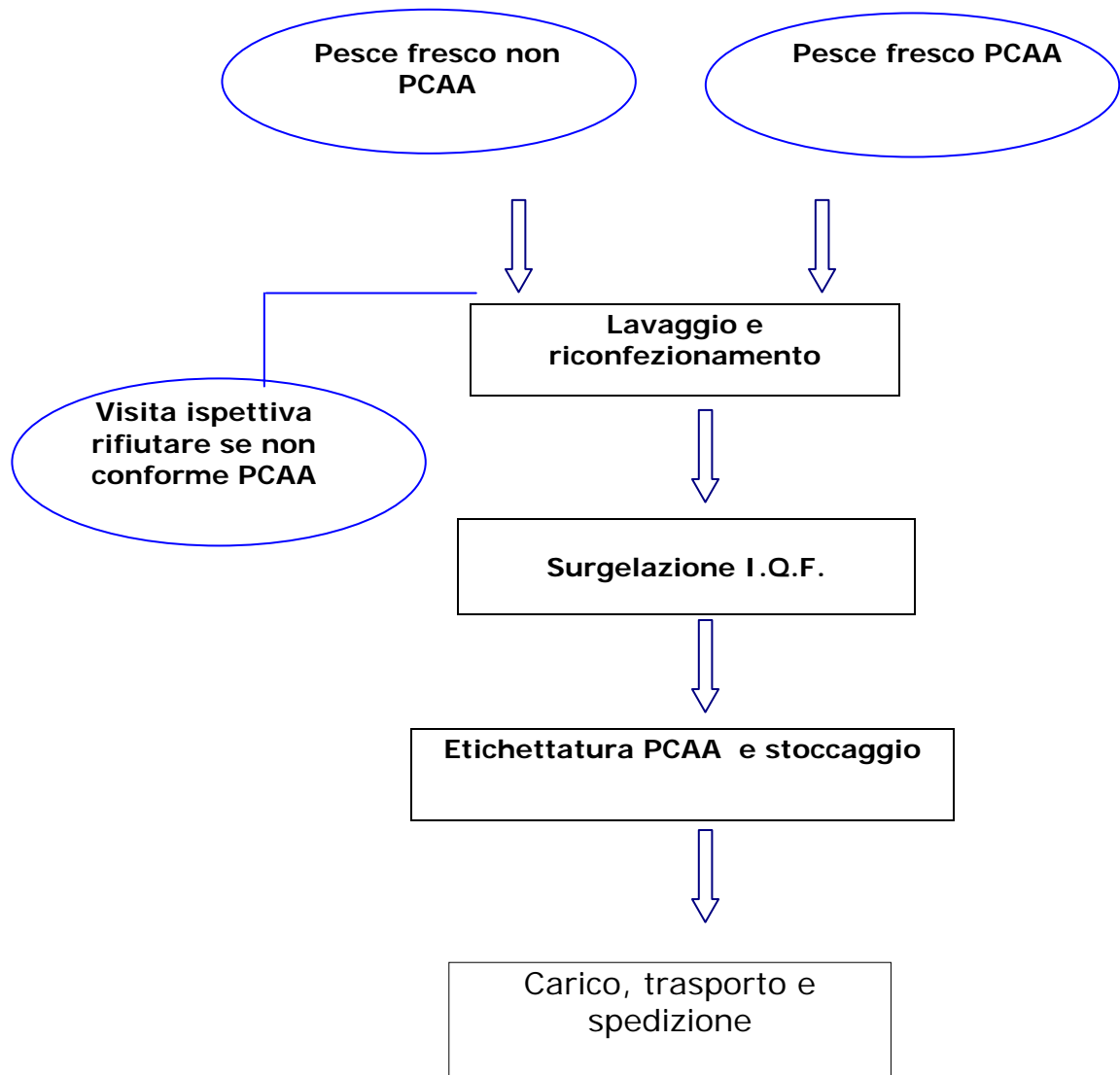
Le aziende di lavorazione che aderiscono al Marchio PCAA devono attivare la raccolta differenziata dei rifiuti e in particolare dovranno documentare il corretto smaltimento dei residui di lavorazione così come indicato dai riferimenti legislativi.

11. Formazione e informazione

L'azienda di surgelazione che aderisce al Marchio PCAA dovrà documentare la formazione del personale, anche eventualmente attraverso le procedure del sistema di autocontrollo già attivate, circa la conoscenza e l'importanza del rispetto delle indicazioni fornite dai disciplinari PCAA, sulla composizione e preparazione del prodotto finito. Inoltre il responsabile dell'azienda si deve rendere disponibile a promuovere e a far conoscere ai Clienti, se richiesto, i disciplinari PCAA.

SCHEMA OPERATIVO ATTIVITA' DI SURGELAZIONE PRODOTTO PCAA

Ricevimento materie prime



All. 1**FOGLIO DI LAVORO**

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

Nome Della Specie:

Data Della Pesca:Zona di Pesca.....Data di Conferimento :

Responsabile: RAQ Firma :

Tipo di Lavorazione:

I^a Deposito : [] Si [] NoII^a Verifica Ispettiva : [] Si [] NoIII^a Cernita : [] Si [] NoIV^a Salamoia : [] Si [] No Data inizio.....Data fine.....V^a Confezionamento : [] Si [] No Data inizio.....Data fine.....VI^a Pressatura : [] Si [] No Data inizio.....Data fine.....VII^a Deposito : [] Si [] No

Non Conformità Ricontrata :

.....

Risoluzione adottata:

Data fine Lavorazione.....

Confezioni 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 RAQ