



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

# ***Progetto «Blue Economy» Fondo di Perequazione 2011-2012***

***« Strumenti a supporto della tracciabilità della filiera ittica locale  
e  
della promozione dei prodotti sul territorio »***

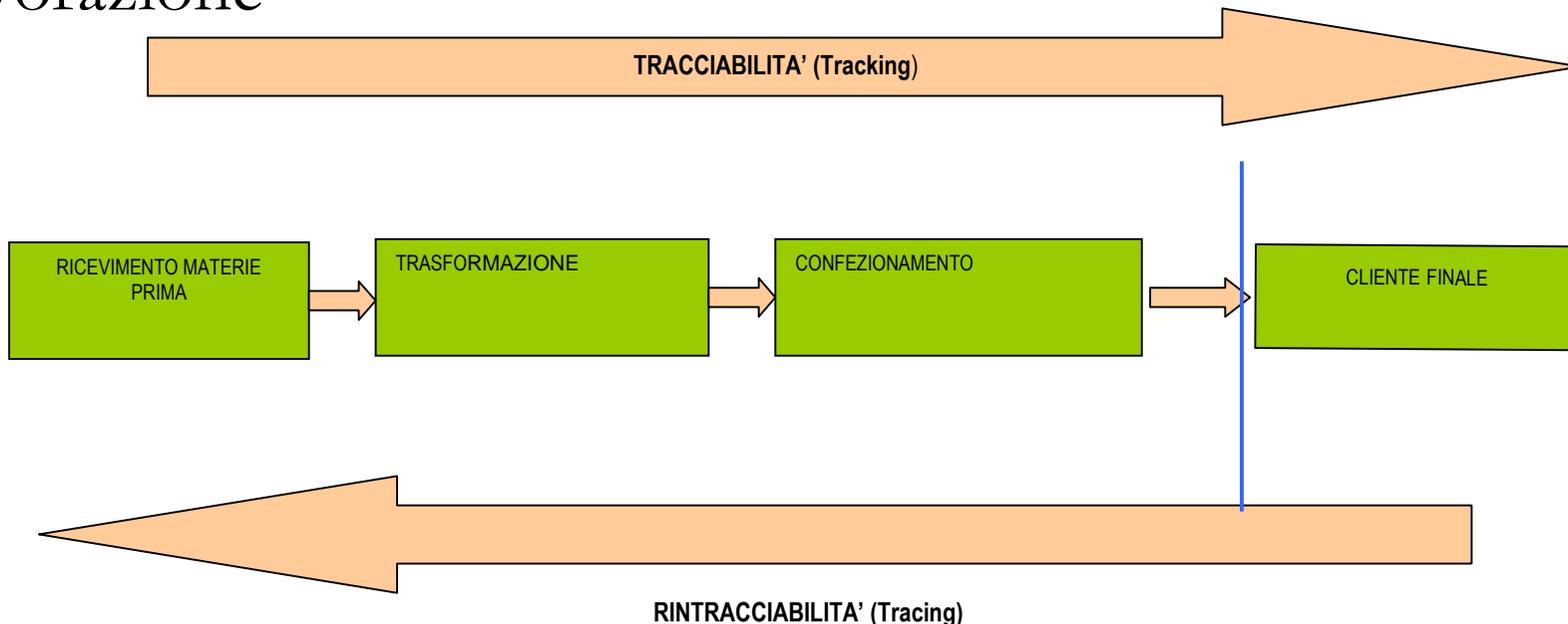
*Dr. Agr. Dario Bagarella*



# Tracciabilità e rintracciabilità

## TRACCIABILITA' (tracking):

È il processo attraverso il quale è possibile seguire un prodotto da monte a valle della filiera (from the farm to the fork) registrando informazioni in ogni fase della sua lavorazione

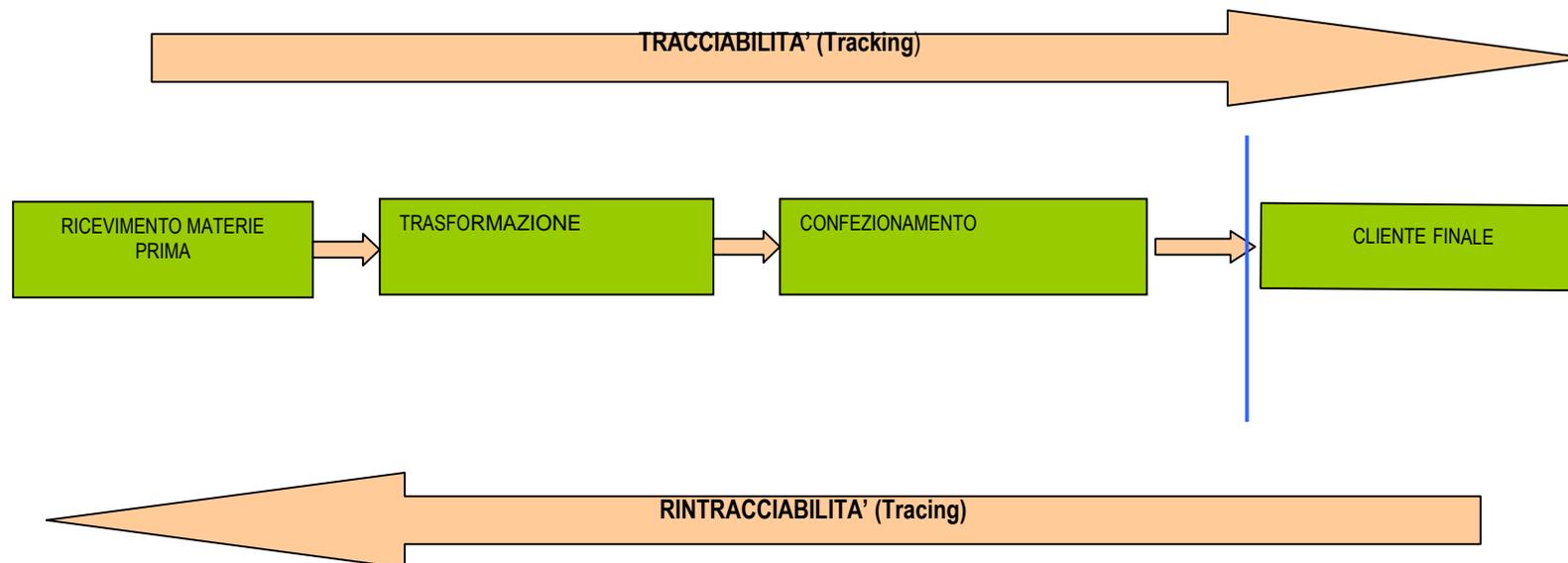




# Tracciabilità e rintracciabilità

## RINTRACCIABILITA' (tracing):

è il processo inverso, ovvero la capacità di ricostruire la storia di un alimento, partendo da un qualsiasi punto della filiera produttiva





## Il “quadro” normativo di riferimento: un po’ di storia ...

- **Epidemia BSE (Encefalopatia spongiforme bovina)** meglio conosciuta come mucca pazza alla fine degli anni Novanta.
- **Emanazione del Reg. (CE) 1760/00:** introduce l’obbligo della rintracciabilità nel settore delle carni bovine.
- **Emanazione del Regolamento 178/02:** introduce l’obbligo della rintracciabilità in tutte le fasi del ciclo produttivo.



## Il quadro normativo di riferimento

- **Regolamento (CE) 178/2002** del Parlamento europeo e del Consiglio del 28/01/2002, 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.
- **Linee guida** ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica, volto a favorire l'attuazione del regolamento (CE) 178 del 2002 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002. (28 luglio 2005).
- **Guida** per l'applicazione degli articoli 11, 12, 16, 17, 18 e 20 del Regolamento 178/2002 sulla legislazione alimentare in genere (20 dicembre 2004).



## Il quadro normativo di riferimento

Successivamente al 2002 il Reg. 178 è stato modificato da:

- **Reg. CE 1642/2003** del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 luglio 2003 relativamente agli artt. 25, 26, 41, 43, 44;
- **Reg. CE 575/2006** della Commissione del 7 aprile 2006 relativamente all'art. 28;
- **Reg 202/2008** della Commissione del 4 marzo 2008 relativamente all'art. 28;
- **Reg. 596/2009** del Parlamento europeo e del Consiglio del 18 giugno 2009 relativamente agli artt. 28, 29, 36, 58.



# Il Regolamento CE 178/2002

- E' un provvedimento di natura orizzontale e direttamente applicabile in tutti gli Stati membri.
- Impone il ritiro/richiamo dei prodotti nei casi in cui si abbia motivo di ritenere che esista un pericolo per la salute umana
- Istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare EFSA con sede a Parma.
- Introduce il sistema di allarme rapido che prevede l'obbligo di notifica nei casi di rischi diretti o indiretti per la salute umana riguardanti alimenti e mangimi



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

# Il Regolamento CE 178/2002

## Campo di applicazione

Il Regolamento disciplina tutte le fasi della

PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E  
DISTRIBUZIONE

degli alimenti e dei mangimi



# Il Regolamento CE 178/2002

- Il Regolamento non si applica alla produzione primaria per uso domestico o alla manipolazione di alimenti per uso domestico.
- Il Regolamento, inoltre, non si applica agli animali vivi se non destinati al consumo umano, ai vegetali prima della raccolta, ai fitofarmaci, ai cosmetici, ai medicinali, al tabacco e ai prodotti del tabacco, agli imballaggi, ai residui e ai contaminanti, agli stupefacenti e alle sostanze psicotrope.



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

# Il Regolamento CE 178/2002

Il Regolamento è composto da cinque parti:

- I) Campo di applicazione e definizioni (**art. 1-3**);
- II) Legislazione alimentare in generale (**art. 4-21**);
- III) Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (**art 22-49**);
- IV) Sistema di allarme rapido, gestione delle crisi e situazioni di emergenza (**art. 50-54**);
- V) Procedure e disposizioni finali (**art.58-65**).



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

# Il Regolamento CE 178/2002

**Art.11:** Alimenti e mangimi importati nella Comunità

**Art.12:** Alimenti e mangimi esportati dalla Comunità

**Art.14:** Requisiti di sicurezza degli alimenti (definizione dei cosiddetti alimenti dannosi per la salute ed inadatti al consumo umano e modalità di determinazione della eventuale dannosità e/o del rischio)

**Art.15:** Requisiti di sicurezza dei mangimi

**Art.16:** Presentazione (pubblicità, presentazione ed etichettatura ingannevole)

**Art.17:** Obblighi

**Art.18:** Rintracciabilità

**Art.19:** Obblighi relativi agli alimenti: operatori del settore alimentare

**Art.20:** Obblighi relativi ai mangimi: operatori del settore mangimi



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

# Il Regolamento CE 178/2002

Ai fini del presente regolamento si intende per **«alimento» (o «prodotto alimentare», o «derrata alimentare»)** 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.

Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito all'articolo 6 della direttiva 98/83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEE e 98/83/CE.

Non sono compresi:

- a) i mangimi;
- b) gli animali vivi, a meno che siano preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano;
- c) i vegetali prima della raccolta;
- d) i medicinali ai sensi delle direttive del Consiglio 65/65/CEE (1) e 92/73/CEE (2);
- e) i cosmetici ai sensi della direttiva 76/768/CEE del Consiglio (3);
- f) il tabacco e i prodotti del tabacco ai sensi della direttiva 89/622/CEE del Consiglio (4);
- g) le sostanze stupefacenti o psicotrope ai sensi della convenzione unica delle Nazioni Unite sugli stupefacenti del 1961 e della convenzione delle Nazioni Unite sulle sostanze psicotrope del 1971;
- h) residui e contaminanti.



## Il Regolamento CE 178/2002 – art. 14

Un alimento si considera a rischio se è:

- dannoso per la salute
- inadatto al consumo umano.

Non è possibile definire a priori e con precisione cosa costituisce un pericolo immediato per la salute pubblica, ma bisogna valutare caso per caso.



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

# Il Regolamento CE 178/2002

Per determinare se un alimento sia dannoso bisogna tenere conto dei seguenti aspetti:

- gli effetti a lungo termine dell'alimento non solo sulla salute della persona che lo consuma ma anche su quella dei discendenti;
- i probabili effetti tossici cumulativi di un alimento
- la particolare sensibilità di una specifica categoria di consumatori.

Per determinare se un alimento sia inadatto al consumo umano occorre prendere in considerazione se è inaccettabile in seguito a contaminazione da parte di materiale estraneo o a putrefazione, decomposizione, deterioramento.



# Il Regolamento CE 178/2002

## “Obblighi” *Art. 17*

Responsabilità degli **operatori del settore** nel garantire che i prodotti soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione trasformazione-distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte

**Gli Stati membri** applicano la legislazione alimentare, controllano e verificano il rispetto, da parte degli operatori, della legislazione in tutte le fasi della produzione attraverso controlli programmati ed ufficiali determinando inoltre misure sanzionatorie proporzionate e dissuasive.



# Il Regolamento CE 178/2002

Un concetto fondamentale del Reg. 178 è che la **responsabilità è condivisa ma non indistinta**. E' sempre possibile, quindi, individuare l'anello della filiera a livello del quale si è verificato il problema.

La sicurezza va garantita dalla produzione primaria e lungo tutta la filiera. Il testimone viene trasferito da un operatore all'altro anche nelle fasi intermedie (trasporto, stoccaggio) sino al raggiungimento del consumatore finale.



# Il regime sanzionatorio

Il D. Lgs. n. 190 del 05.04.2006 disciplina il regime sanzionatorio derivante dalla mancata applicazione del Reg. 178/2002. Sono previste sanzioni in corrispondenza delle seguenti tipologie di infrazioni:

- da 750 a 4.500 Euro per mancata applicazione della rintracciabilità degli alimenti;
- da 3.000 a 18.000 Euro per mancato richiamo di un alimento;
- da 500 a 3.000 Euro per mancato ritiro di un alimento;
- da 2.000 a 12.000 Euro per mancata collaborazione con le autorità competenti;
- da 500 a 3.000 Euro per mancato ritiro di un alimento per gli operatori che svolgono attività di vendita al dettaglio o distribuzione.



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

# Il Regolamento CE 178/2002

L'art. 18 introduce nel diritto alimentare europeo una nuova disposizione

la rintracciabilità di tutti gli alimenti e mangimi:

**Possibilità di ricostruire e seguire il processo di un alimento, mangime, animale destinato alla produzione alimentare o sostanza che entra a far parte di un alimento o mangime attraverso tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione.**



# Il Regolamento CE 178/2002

- In relazione alle modalità operative per la registrazione delle informazioni, il Regolamento 178/2002 non fornisce alcuna indicazione. E' quindi lasciata facoltà all'operatore di scegliere il mezzo più idoneo in funzione delle caratteristiche della realtà aziendale, purché siano rispettati gli obblighi normativi.
- Anche in merito ai tempi di conservazione delle informazioni non sono previsti dal regolamento specifici vincoli.



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

## Il Regolamento CE 178/2002

Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi hanno l'obbligo di mettere a disposizione delle autorità competenti, su loro richiesta, le informazioni che consentono di individuare:

- fornitori (CHI HA FORNITO COSA)
- clienti (CHI HA RICEVUTO COSA)



# Il Regolamento CE 178/2002

Gli operatori devono fornire le seguenti informazioni per dimostrare **da chi** hanno ricevuto un alimento o un mangime (art. 18 comma 2):

- **nominativo del fornitore** (es. sede sociale, stabilimento di provenienza dell'alimento, del mangime o dell'animale, ecc.);
- **natura e quantità dei beni ricevuti** (es. denominazione, presentazione, ecc.);
- **data di ricevimento;**
- **indicazioni ai fini dell'individuazione del prodotto** (es. partita, lotto, consegna, ecc.);
- **altre informazioni previste da norme specifiche.**



# Il Regolamento CE 178/2002

Gli operatori devono fornire le seguenti informazioni per dimostrare **a chi** hanno fornito i loro prodotti (art. 18 comma 3):

- **nome e recapito dei clienti-impres**e (es. ragione sociale, indirizzo, telefono, fax, e.mail, ecc.);
- **natura e quantità dei beni venduti** (es. denominazione, presentazione, ecc.);
- **modalità/mezzo di distribuzione;**
- **data di consegna dei prodotti;**
- **altre informazioni previste da norme specifiche.**

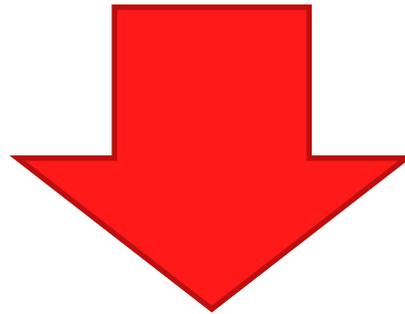


Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

## Il Regolamento CE 178/2002

Il comma 4 dell'art. 18 prevede che *“gli alimenti e i mangimi destinati ad essere immessi sul mercato devono essere adeguatamente etichettati e identificati”*



Da qui scaturisce la necessità di definire dei LOTTI



# Il concetto di lotto

PER LOTTO SI INTENDE UNA QUANTITA' OMOGENEA DI UN PRODOTTO.

OMOGENEA = ottenuta in condizioni praticamente identiche.

E' opportuno definire nell'ambito di una filiera varie tipologie di lotto collegate tra di loro e che rappresentano fasi differenti del processo produttivo.



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

# Il Regolamento CE 178/2002 artt. 19-20

## **RITIRO**

Indicherà qualsiasi misura volta ad impedire la distribuzione e l'esposizione di un prodotto pericoloso, nonché la sua offerta al consumatore (2001/95/EC)

## **RICHIAMO**

Indicherà le misure volte ad ottenere la restituzione di un prodotto pericoloso che il fabbricante o il distributore ha già fornito o reso disponibile ai consumatori (2001/95/EC)



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

# Cosa fare in caso di ritiro

1. Identificare il prodotto;
2. identificare l'ambito di commercializzazione (nazionale, comunitario, esportazione verso Paesi Terzi, completato dalla specifica relativa ai singoli ambiti territoriali/paesi);
3. provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato e segregare i prodotti ritirati;
4. informare immediatamente l'A.S.L. territorialmente competente delle procedure di ritiro/richiamo del prodotto e delle motivazioni che hanno determinato tale evenienza;
5. informare l'anello a monte nel caso in cui abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito;
6. attuare altre misure sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute del consumatore.



# Cosa fare in caso di richiamo

1. **Ritirare dal mercato i prodotti,**
2. Ritirare dal mercato, informando il fornitore, i prodotti che loro stessi, o a seguito di segnalazioni di consumatori, hanno fondato motivo di ritenere non conformi o che non sono conformi ai requisiti di sicurezza, in attesa di indicazioni da parte del fornitore e/o A.S.L.
3. **Collaborare con l'azienda alimentare di produzione, trasformazione, il fornitore e con l'A.S.L. competente ai fini della rintracciabilità dei prodotti alimentari non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare**
4. Collaborare nelle campagne d'informazione e richiamo di prodotti non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare



## Il ritiro / richiamo

I punti fondamentali nella gestione di eventi accidentali sono:

- la pronta disponibilità delle informazioni necessarie;
- la tempestività delle comunicazioni (all'interno dell'impresa, ai clienti, ai fornitori, alle autorità);
- la chiara attribuzione delle responsabilità.



# Il ritiro / richiamo

Una volta individuati i soggetti coinvolti, è di fondamentale importanza:

- disporre di anagrafiche aggiornate dei clienti, dei fornitori, della ASL territorialmente competente;
- contattare tempestivamente via telefono e quindi via fax o mail;
- fornire informazioni precise riguardo all'identificazione del prodotto e riguardo alle misure da adottare per i clienti (es. blocco della vendita/distribuzione, verifica delle quantità giacenti) riguardo al tipo di problema verificatosi e alle misure intraprese alla ASL;
- informare il consumatore (in caso di richiamo) con mezzi di comunicazione da scegliere in relazione alla gravità e alla diffusione del pericolo.



# Obbligo di tracciabilità per gli imballaggi

L'obbligo della tracciabilità è previsto anche per i materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con gli alimenti a partire dal 22 ottobre 2006.

Il Reg. (CE) 1935/2004 introduce tale obbligo, la cui necessità era peraltro già stata indicata nelle premesse del Regolamento n. 178/2002 in cui si afferma che *“per affrontare il problema della sicurezza alimentare in maniera sufficientemente esauriente e organica è opportuno assumere una nozione lata di legislazione alimentare che abbracci un'ampia gamma di disposizioni aventi un'incidenza diretta o indiretta sulla sicurezza degli alimenti e dei mangimi, tra cui disposizioni sui materiali e gli oggetti a contatto con gli alimenti...”*



# Cosa si intende per materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti?

- Imballaggi;
- monouso;
- casalinghi;
- distributori automatici;
- attrezzature per la lavorazione (es. tubazioni degli impianti);
- dispositivi di protezione igienica (es. guanti, ecc.)



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

# Il Regolamento CE 1935/2004

Obiettivo principale del Regolamento è garantire che i materiali e gli oggetti destinati al contatto con gli alimenti non rilasciano i loro componenti nei prodotti in quantità tali da:

- costituire un pericolo per la salute umana;
- comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
- comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.

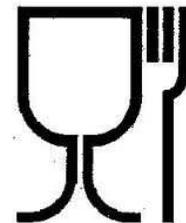


Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

# Il Regolamento CE 1935/2004

I materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con gli alimenti devono riportare la dicitura “per contatto con i prodotti alimentari” o il simbolo grafico



oltre alle informazioni relative al produttore/trasformatore/venditore quali nome, ragione sociale e indirizzo o sede sociale e alla rintracciabilità (n. lotto).



# Il Regolamento CE 1935/2004

I materiali e gli oggetti destinati al contatto con gli alimenti per ogni partita devono essere corredati da una specifica dichiarazione di conformità (art. 16) che attesti:

- l'identità e l'indirizzo dell'operatore che produce o importa i materiali e oggetti a contatto con gli alimenti;
- le sostanze di cui sono composti i materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con gli alimenti;
- la conferma che il materiale sia conforme alle prescrizioni del Reg. CE 1935/2004;
- i limiti di cessione di alcuni componenti specifici e il limite di cessione globale di tutti i componenti nei o sui prodotti alimentari;
- le specifiche di utilizzo dei materiali e oggetti quali il tipo o i tipi di alimenti con cui sono destinati a venire in contatto, i tempi e la temperatura di trattamento e di conservazione a contatto con il prodotto alimentare, il rapporto tra la superficie a contatto con l'alimento e il volume



# La dichiarazione di conformità

La dichiarazione di conformità deve essere datata e va rinnovata:

- in caso vi siano cambiamenti significativi nel processo di fabbricazione tali da modificare i limiti di migrazione negli alimenti
- qualora siano disponibili nuovi dati scientifici.



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

## Il Regolamento CE 1935/2004

L'art. 17 comma 1 del Reg. 1935/2004 recita

**“La rintracciabilità dei materiali e degli oggetti è garantita in tutte le fasi per facilitare il controllo, il ritiro dei prodotti difettosi, le informazioni ai consumatori e l’attribuzione della responsabilità”.**



# Il Regolamento CE 1935/2004

*Art. 17 comma 2 ‘Pertanto è necessario disporre di sistemi e procedure che consentano l’individuazione delle imprese da cui e a cui sono stati forniti i materiali e gli oggetti e, se del caso, le sostanze e i prodotti, disciplinati dal presente regolamento e dalle relative misure di applicazione, usati nella loro lavorazione.’*

*Tali informazioni sono rese disponibili alle autorità competenti che le richiedano.’*



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

# Il Regolamento CE 178/2002 (art. 22-49)

L'**EFSA** è stata istituita per fornire garanzie ai consumatori sul fondamento tecnico e scientifico della normativa inerente alla sicurezza degli alimenti e dei mangimi.

La sua funzione è quella di offrire consulenza scientifica e assistenza scientifica e tecnica per la normativa e le politiche dell'UE che abbiano impatto diretto o indiretto sulla sicurezza alimentare e dei mangimi

Gli art. da 22 a 49 definiscono l'organizzazione, il funzionamento e gli aspetti di indipendenza, trasparenza, riservatezza.



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

# LA FILIERA ITTICA

**La filiera ittica** comprende tutti i passaggi che un prodotto compie dalla fase di pesca (o raccolta nel caso dell'acquacoltura) fino alla vendita diretta al consumatore.

La normativa comunitaria e nazionale in questo ambito prevede che tutti i passaggi della filiera siano descritti e certificati, tanto da poter percorrere tutta la catena sia in un senso che nell'altro

La tracciabilità della filiera determina una serie di ricadute positive sull'intero settore in quanto da un lato migliorano **la sicurezza del consumatore** perché favoriscono la gestione e l'intervento degli organi competenti per il controllo sanitario; dall'altro aumentano le informazioni ai consumatori e la capacità di comunicazione delle aziende, migliorando in generale **la trasparenza della filiera**.



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

# LA FILIERA ITTICA

Una filiera certificata rappresenta quindi delle opportunità concrete e garantisce quindi la sicurezza per il consumatore, fornendo contemporaneamente una fonte di opportunità per i produttori e per **la tutela dei prodotti locali**.

Lo strumento principale da cui il consumatore può trarre le informazioni della filiera relative ad un prodotto è sicuramente l'etichetta, che riporta una serie di menzioni obbligatorie quali:

la denominazione di vendita, la quantità, il nome del produttore, il luogo d'origine o provenienza, il lotto.

Nel caso dei prodotti ittici freschi, venduti allo stato sfuso, le informazioni sono riportate sul cartello di vendita apposto al comparto o al banco.



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

# PESCE FRESCO

Sia per i prodotti della pesca preparati che per quelli trasformati, non si può parlare di pesce fresco.

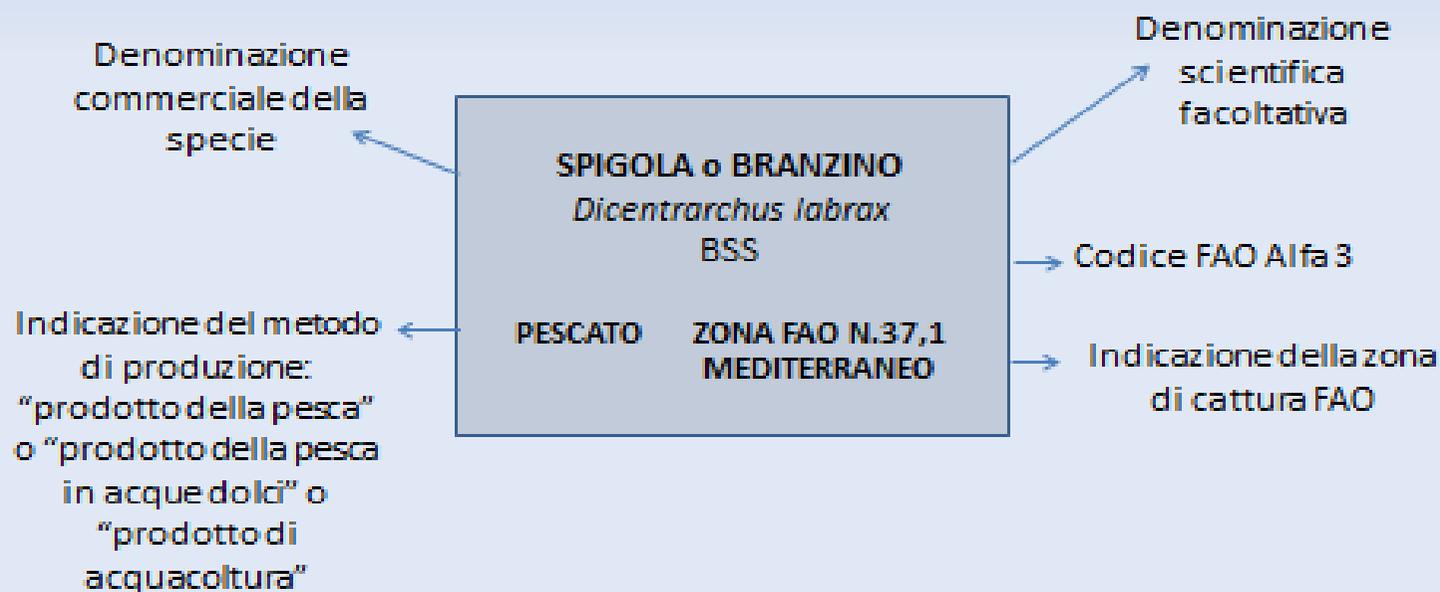
Infatti: ***Prodotti della pesca freschi sono i prodotti non trasformati, interi o preparati, compresi i prodotti imballati sotto vuoto o in atmosfera modificata che, ai fini della conservazione non hanno subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione (0 – 2 C°), inteso a garantirne la conservazione Reg. CE 853/2004 (All. 1, 3.5 )***



## PRODOTTI ITTICI FRESCHI

### Etichettatura dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura

Reg. CE 2065/2001





Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

## PRODOTTI ITTICI SURGELATI

**Denominazione** commerciale o di vendita, eventuale denominazione scientifica;

**Metodo di produzione;**

**Zona di cattura;**

**Elenco degli ingredienti e delle specie presenti** (singole se il prodotto è monospecifico, oppure l'elenco completo delle specie all'interno, per esempio, delle zuppe di pesce). Se sulla confezione viene messo in particolare rilievo un ingrediente (per esempio: "Preparato per risotti *all'astice*"), è obbligatorio riportare la percentuale di questo ingrediente sul totale.

**Quantità netta o nominale** (nel caso di prodotti preconfezionati);

**Termine minimo di conservazione** (la classica dicitura "*da consumarsi preferibilmente entro...*");

**Modalità di conservazione** del prodotto (temperatura e tipologia di congelatore richiesta), **istruzioni** per l'uso, avvertenze per la conservazione ("*Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere conservato in frigorifero per non più di 24 ore*");

Codice identificativo del **lotto di produzione;**

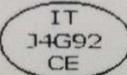
Dicitura e sede del **produttore** e dello **stabilimento** di produzione/confezionamento



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

## PRODOTTI ITTICI SURGELATI

  **Mercato Ittico**   
Organizzazione di Produttori  
della pesca di Trapani  
all'ingrosso di Trapani  
Via Giovanni da Procida, 21 - 91100 TRAPANI - www.mercatoitticopt.it - Tel. 0923 873330

Fornitore	Denominazione scientifica	Zona Cattura	
COOP. LA TRAMONTANA	Parapenaeus longirostris	37.1	
VIA CAROLINA, 4	<b>Gambero rosa</b>	Stato Fisico	Fresco
91100 TRAPANI TP	Data Cattura	Metodo di Produzione	Freschezza
Motopeschereccio	24-02-2014	Pescato	
NUOVO SALVATORE	Presentazione	Stato	
TP1768	WHL	FRE	
Partita	FAO Alfa 3 GSA	Additivi	
15928/25-02-2014/1	DPS 10	E 222 Sodium hydrogen sulphite	
Lotto	Calibro	Tara (Kg)	Peso Netto (Kg)
14056F2A69T18185	-	<b>1,00</b>	<b>5,00</b>





## Etichettatura piccoli quantitativi

- **Produttore primario (peschereccio)** non è tenuto all'etichettatura, in quanto la cessione diretta di piccoli quantitativi è esclusa dal campo di applicazione del R. 852 e 853, è comunque tenuto durante la sua attività al rispetto delle regole base dell'igiene e delle buone pratiche di produzione.
- **Dettagliante in ambito locale (es. pescivendolo, esercizi vendita o somministrazione...)** ha l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti (**Rintracciabilità - Reg. 178**) e si assume la responsabilità diretta sui prodotti che acquista (ha quindi l'obbligo di attivare le procedure di rintracciabilità in caso di allerta).



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

# CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO

- Disciplinare Tecnico
- Marchio



## Linee Guida Disciplinare Tecnico

### ➤ Denominazione del prodotto

#### «Prodotto Ittico dello Stretto»

### ➤ Scheda di prodotto

#### • *Specie allevate*

Possono essere contraddistinti dal marchio «Prodotto Ittico dello Stretto» animali appartenenti alle specie presenti nel seguente **elenco** di cui vengono anche indicate le relative taglie minime:

Denominazione commerciale	Denominazione locale	Nome scientifico	Taglia minima
Anguilla	Anguilla	<i>Anguilla anguilla</i>	25 cm
Branzino o spigola	Branzino	<i>Dicentrarchus labrax</i>	25 cm



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

## Linee Guida Disciplinare Tecnico

- *Caratteristiche organolettiche*

Il prodotto ittico dello stretto si contraddistingue per avere caratteristiche simili a quelle degli animali selvatici. Gli animali dovranno essere privi di difetti evidenti come malformazioni o colorazioni alterate.

I pesci, questi dovranno avere caratteristiche di estrema freschezza, con occhio convesso e brillante, odore fresco di alghe e branchie di colore rosso vivo. Non dovranno essere presenti parassiti visibili. La pelle dovrà presentare pigmentazione cangiante senza aree decolorate.

Le carni dovranno essere elastiche e lisce.

I quantitativi di grassi e di w-3 dei filetti dovranno essere compatibili con la composizione nutrizionale degli esemplari selvatici della stessa specie.



## Linee Guida Disciplinare Tecnico

### ES: SCHEDA DI PRODOTTO

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

**Nomi italiani:** sardella, sarda, saldina.

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

**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



## Linee Guida Disciplinare Tecnico

### Caratteristiche organolettiche del prodotto

Sardina pilchardus (W) sono commercializzati con Marchio PIS 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 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.



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

## Linee Guida Disciplinare Tecnico

### ➤ Zone di Cattura e Metodi di Pesca

La pesca degli animali deve essere effettuata, per quanto possibile, minimizzando gli scarti e senza alterazioni o impatti eccessivi sull'ambiente in cui vivono gli animali. I metodi di pesca del prodotto ittico dello stretto devono essere quelli tradizionalmente utilizzati nella tradizione reggina, vale a dire principalmente attraverso l'utilizzo di..... ma anche mediante attrezzi specifici quali sciabiche, tramagli, bertovelli, ecc.



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

## Linee Guida Disciplinare Tecnico

### ➤ **Igienicità della strumentazione e attrezzature per la pesca degli animali**

Le imprese di acquacoltura devono attuare prassi igieniche appropriate all'attività in questione, onde evitare l'introduzione e la propagazione di malattie. Le apparecchiature, le attrezzature e le reti per la pesca devono essere costruite con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti e di facile pulizia. Le reti e gli strumenti da pesca sono costituiti per lo più da materiali sintetici, impermeabili e imputrescibili. Le reti devono essere regolarmente pulite per evitare la presenza di materiale di scarto e ridurre la carica batterica. Quando non utilizzate, le reti da pesca devono essere immagazzinate in locali idonei e adeguatamente puliti.



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

## Linee Guida Disciplinare Tecnico

### ➤ **Igienicità dei locali e delle attrezzature impiegate per la lavorazione e conservazione del prodotto**

I locali di lavorazione e conservazione del prodotto devono presentare pareti e pavimentazione facilmente lavabili e non devono rilasciare residui che potrebbero interferire col prodotto. Le aree di lavorazione devono essere sufficientemente ampie, protette dall'azione del sole, dagli agenti atmosferici e dalle intemperie oltre che essere prive di fonti di insudiciamento o di contaminazione. I locali devono essere mantenuti in buone condizioni, evitando crepe, distacchi di vernice dalle pareti, pavimentazione sconnessa, finestre o porte con serraggio difettoso, ecc. Tutta l'attrezzatura per la lavorazione e stoccaggio del pesce deve essere controllata e pulita regolarmente in maniera scrupolosa. In generale, i materiali di cui sono costituite le attrezzature devono essere o metalli inossidabili oppure materiali plastici e teflon.

Nel caso in cui siano presenti parti metalliche ossidabili, queste devono essere protette con vernici anticorrosive atossiche.

Il Prodotto ittico dello stretto dovrà essere stoccato in una zona apposita dei locali di conservazione e lavorato separatamente rispetto alle altre partite di prodotto.



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

## Linee Guida Disciplinare Tecnico

### ➤ Conservazione e trasporto del prodotto

La separazione del prodotto ittico dello stretto da altri prodotti ittici, deve essere assicurata in tutte le fasi della filiera produttiva, compreso il trasporto e la distribuzione al dettaglio. Gli stoccaggi fra le varie fasi di lavorazione devono avvenire a temperature comprese fra 0 e +4°C in modo da mantenere le condizioni ottimali di conservazione. La catena del freddo non deve essere interrotta in nessun caso.

E' vietato depositare i contenitori dei prodotti ittici a contatto col pavimento. La vendita diretta, il trasporto del prodotto ai magazzini di grossisti o direttamente ai punti vendita al dettaglio deve avvenire nel rispetto della normativa vigente, garantendo la separazione fisica dei prodotti a marchio PIS rispetto ad altra eventualmente contemporaneamente messa in vendita o trasportata e la possibilità di individuazione immediata della stessa, anche attraverso l'uso di confezioni separate



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

## Linee Guida Disciplinare Tecnico

### Sardina pilchardus ( W.) – SARDINA ES: CONFEZIONAMENTO

- Il confezionamento e la commercializzazione del prodotto devono avvenire entro 3 giorni da Imomento della pesca. La data della pesca è quella riportata dal capobarca al momento dello sbarco
- 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 fu so per evitare il congelamento del prodotto).
- L'esposizione del prodotto deve essere tale da evitare contaminazioni da altri prodotti ittici



## Linee Guida Disciplinare Tecnico

### Sardina pilchardus ( W.) – SARDINA ES: CONFEZIONAMENTO

- Il 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 PIS 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).



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

## Linee Guida Disciplinare Tecnico

### ➤ Manipolazione del prodotto e requisiti igienico-sanitari del personale

Tutto il personale che si occupa della pesca e manipolazione del prodotto ittico a marchio PIS deve mantenere un elevato grado di pulizia personale, indossare abiti puliti e altro abbigliamento idoneo per la manipolazione dei prodotti. Prima della lavorazione del prodotto e dopo ogni sospensione dal lavoro o attività igienicamente critiche (soffiarsi il naso, utilizzare i servizi igienici, toccarsi la bocca, i capelli, le orecchie, ecc.), è necessario lavare accuratamente le mani e, per chi manipola direttamente il prodotto, utilizzare guanti appositi. Nelle aree di lavorazione è proibito fumare, mangiare, bere, sputare, ecc. E' vietato ai non addetti al lavoro transitare nelle aree di pesca e manipolazione del prodotto durante le attività del personale



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

## Linee Guida Disciplinare Tecnico

### ➤ Separazione e visibilità del prodotto

Tutti i prodotti ittici a marchio PIS devono essere sempre facilmente identificabili e adeguatamente separati dagli altri prodotti ittici. La separazione e la riconoscibilità del prodotto devono essere assicurate in tutte le fasi della filiera produttiva, compreso il trasporto e la distribuzione al dettaglio.

### ➤ Punto vendita

La detenzione e l'esposizione per la vendita del prodotto ittico PIS deve farsi in apposite sezioni del banco di vendita dove dovrà essere ben visibile l'etichettatura delle confezioni.

### ➤ Tracciabilità e Autocontrollo

Le aziende produttrici devono impegnarsi ad attuare le procedure descritte nel seguente disciplinare, garantendo la registrazione sistematica dei lotti di prodotto a marchio PIS in uscita dall'azienda e a sottoporsi ai relativi controlli. Dovrà essere nominato un Responsabile Qualità Controllata che avrà il compito di realizzare gli obiettivi della PIS e che sarà quindi incaricato del relativo funzionamento di autocontrollo del sistema produttivo



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

## ITER DI CERTIFICAZIONE

**L'Organismo di certificazione è scelto dal richiedente e agisce sulla base di un piano di controllo approvato da un comitato tecnico:**

- Verifica la presenza dei requisiti stabiliti dai disciplinari nelle imprese (barche, locali, stabilimenti, ecc.)
- Accerta il rispetto dell'applicazione dei disciplinari nel processo produttivo
- Effettua ispezioni, verifica gli acquisti e le vendite del prodotto certificato, controlla lo stato sanitario del prodotto

### **SISTEMA SANZIONATORIO**

- Sono previste, in proporzione alla gravità delle infrazioni alle regole stabilite dal regolamento e dai disciplinari tecnici di produzione sanzioni

Le sanzioni si articolano in:

- Diffida
- Sospensione
- Revoca

### **SISTEMA SANZIONATORIO**

- Diffida: si applica nei casi di non conformità lievi
- Sospensione: a fronte di non conformità gravi
- Revoca: nei casi di non conformità gravi ed anche reiterate



Agroqualità

LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ

## CONCLUSIONI

### MARCHIO PERSEGUE I SEGUENTI OBIETTIVI:

- affermare un marchio di qualità del prodotto ittico;
- fornire sicurezza alimentare al consumatore;
- aumentare i volumi di vendita e la redditività delle imprese;
- promuovere una politica del prezzo che rifletta la qualità del prodotto;
- perseguire una politica di incremento della sostenibilità della produzione, in particolare, ampliando l'offerta di prodotti poco noti ed eccedentari;
  
- Incentivare una domanda adeguata e favorire l'associazionismo e contribuire a fare sistema per orientare il mercato ed i consumi verso una consapevolezza della 'produzione sostenibile', in particolare, diffondendo la conoscenza della stagionalità di alcuni prodotti
- affermare una politica innovante di vendita;
- anticipare gli effetti della globalizzazione

### Mira a valorizzare

- la salvaguardia dell'ambiente
- la sostenibilità ambientale della produzione
- la salvaguardia della salute dei consumatori
- l'elevato livello qualitativo dei prodotti ittici
- la rintracciabilità dei prodotti ittici



# Grazie per l'attenzione

Dario Bagarella  
Agroqualità S.p.A.  
Responsabile Commerciale  
[dario.bagarella@agroqualita.it](mailto:dario.bagarella@agroqualita.it)