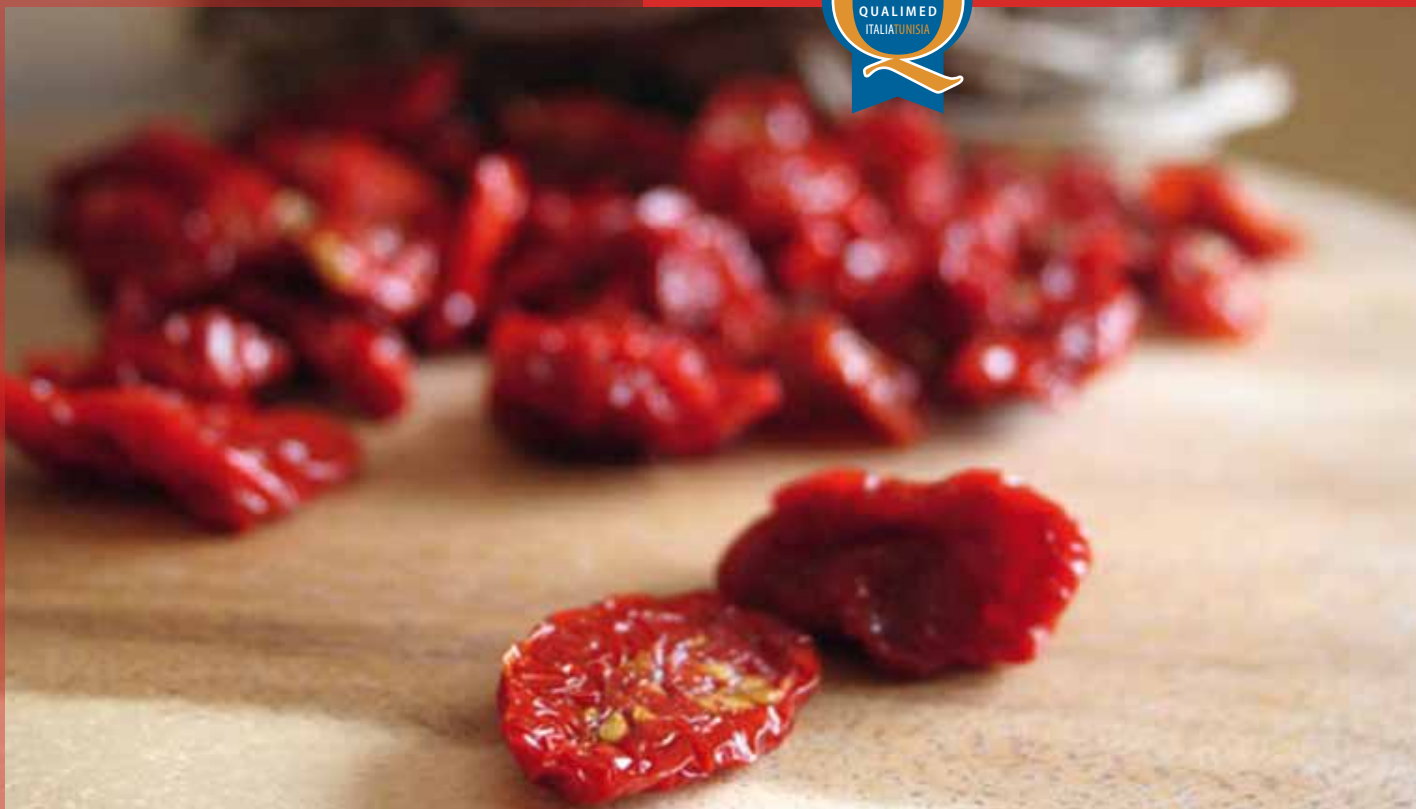


POMODORI SECCHI



DISCIPLINARE  
di PRODUZIONE  
dei POMODORI  
SECCHI a  
MARCHIO QUALIMED  
ITALIETUNISIE 2007-2013

[www.progettoqualimed.eu](http://www.progettoqualimed.eu)





# QUALIMED

Progetto cofinanziato dell'Unione Europea attraverso il Programma Operativo ENPI CBC Italia-Tunisia 2007-2013



## IL PROGETTO QUALIMED E LE SUE ATTIVITÀ

Il progetto Qualimed, nell'ambito del programma di cooperazione transfrontaliero Italia-Tunisia 2007-2013, ha svolto un'analisi sulle opportunità di commercializzazione di alcune produzioni locali che rappresentano le peculiarità e le esigenze dei territori interessati.

Tale attività è stata realizzata nell'intento di rafforzare la filiera della distribuzione e commercializzazione delle produzioni agroalimentari tra la Sicilia e la Tunisia e la prospettiva di aprire nuovi mercati per i prodotti alimentari etichettati con un marchio di qualità "Qualimed" da parte di settori integrati italo - tunisini.

Il Comitato di Pilotaggio del progetto ha individuato e selezionato 5 prodotti rappresentativi delle due sponde che possono creare delle buone prospettive per i futuri scambi commerciali.

Lo staff di tecnici coinvolti ha quindi lavorato per la redazione dei relativi disciplinari a cui attenersi per la loro produzione e commercializzazione.

Per appurare la fattibilità operativa delle procedure individuate sono state selezionate delle aziende pilota sia in Sicilia che in Tunisia. La loro partecipazione ha consentito ad un ente di certificazione internazionale, Certiquality s.r.l., di compiere tutte le verifiche e poter certificare i controlli di natura sensoriale, fisico - chimica e microbiologica che sono stati effettuati.

Inoltre, per approfondire le reciproche conoscenze imprenditoriali, le aziende pilota hanno svolto un breve stage in modo da conoscere i rispettivi concorrenti e poter quindi accrescere le loro capacità di sviluppo.

## IL PARTENARIATO

Il partenariato del progetto QUALIMED ha coinvolto associazioni industriali tunisine e di Trapani per rappresentare al meglio le esigenze di scambio economico / commerciale tra le due aree interessate (Confindustria e GICA), la Provincia di Trapani che ha consentito una presenza istituzionale dell'intero territorio trapanese, i consorzi della pesca, del vino e dell'olio che hanno contribuito a rappresentare meglio le imprese locali, garantendo una perfetta conoscenza dello stato dell'arte e delle esigenze; l'UTAP è l'entità che ha rappresentato in modo qualitativo le aree dell'agricoltura e della pesca mentre il CTAA e l'IRTV hanno contribuito a presentare la componente tecnico-scientifica.

Grazie a questo tipo di competenze il partenariato ha potuto contribuire al successo del progetto fornendo capacità, risorse e professionalità delle risorse umane coinvolte.

## CAPOFILA

### Confindustria Trapani

Confindustria è la principale organizzazione rappresentativa delle imprese manifatturiere e di servizi in Italia e ha la funzione di rappresentare le esigenze e le proposte del sistema economico italiano nei confronti delle principali istituzioni politiche e amministrative. Presente a Trapani da oltre cinquanta anni, Confindustria rappresenta il sistema industriale del territorio partecipando attivamente al suo sviluppo e alla sua trasformazione dal dopoguerra a oggi. Nell'ambito dell'organizzazione Confindustriale, l'Associazione territoriale di Trapani ha ricercato e sviluppato un dialogo costante con le imprese per riuscire a favorire la crescita economica attraverso infrastrutture e servizi reali alle imprese.

## I PARTNER

### Provincia Regionale di Trapani

La provincia Regionale di Trapani è la più occidentale delle province della Sicilia e occupa una superficie di 2459 km quadrati. Sempre attenta alle esigenze del territorio, partecipa attivamente a diversi progetti per incentivare lo sviluppo del territorio e delle imprese locali.

### Consorzio Siciliano per la Valorizzazione del Pescato - Distretto produttivo della pesca (COSVAP)

Il Distretto Produttivo della Pesca di Mazara del Vallo comprende circa 150 aziende che operano in tutto il settore della pesca: cantieri navali, armatori, aziende per la lavorazione e conservazione dei prodotti della pesca, delle imprese di servizi. Inoltre, sono membri del distretto anche 46 istituti compresi laboratori di ricerca, associazioni di produttori, il Comune di Mazara del Vallo, la Provincia di Trapani, lo IAMC- CNR - (Istituto per l'ambiente marino costiero del Centro Nazionale per ricerca), l'Università degli Studi di Palermo e di Trapani, il Parco Scientifico e Tecnologico, l'Istituto Zooprofilattico.

L'obiettivo del Consorzio è di favorire le strategie di crescita a livello locale e regionale attraverso l'attuazione di programmi e iniziative d'internazionalizzazione, innovazione e integrazione, sostenendo la creazione di settori produttivi e commerciali nei paesi rivieraschi.

Inoltre, il consorzio mira ad armonizzare i sistemi di pesca per la valorizzazione sinergica e duratura delle attività del mare nel rispetto dei contesti sociali, economica ed eco-correlati.

### Consorzio distretto vitivinicolo della Sicilia Occidentale

L'arte del vino in Sicilia ha origini antichissime e la Sicilia, con i suoi 128.000 ettari di superficie vitata, è la regione italiana con il più elevato patrimonio viticolo e quella in cui si concentra la maggiore produzione in volumi di vino, superiore, del 10% circa, al dato medio nazionale. Il settore vitivinicolo rappresenta uno tra i più importanti per l'economia regionale e testimonia un'identità molto importante del territorio. In questo contesto nasce il Distretto Vitivinicolo della Sicilia Occidentale che insiste sul territorio delle province di Trapani e Palermo.

Costituito nel 2006, mediante la firma di un protocollo d'intesa da parte di numerosissimi attori economici e sociali, oggi coinvolge circa 170 soggetti economici.

L'obiettivo che si vuole perseguire attraverso la costituzione del Distretto è di mettere in atto una strategia di lungo respiro per il rilancio di tutto il comparto vitivinicolo siciliano.

## Consorzio filiera olivicola soc coop

Il consorzio oggi è costituito da 75 consorziati di cui 56 operanti nella produzione di olive da mensa e da olio, 18 trasformatori, e uno operante nel campo dei servizi.

Il comparto olivicolo cui fa riferimento il Consorzio è:

- L'Olio extravergine d'oliva DOP "VALLE DEL BELICE";
- Le Olive da mensa DOP "NOCELLARA DEL BELICE".

L'ambito di riferimento territoriale sono i Comuni della Valle Del Belice, in particolare: Castelvetro, Campobello di Mazara, Partanna, Poggioreale, Salaparuta e Santa Ninfa.

Gli obiettivi che la società consorziale intende perseguire sono:

- La gestione dell'immagine comune dei consorziati attraverso l'organizzazione e la gestione di specifiche campagne pubblicitarie e promozionali, volti a promuovere e pubblicizzare l'offerta complessiva del comparto olivicolo;
- L'internazionalizzazione delle imprese associate attraverso la partecipazione collettiva a mostre o fiere all'estero o rivolte al mercato estero, missioni economiche italiane nei Paesi esteri;
- Ricerche e studi di mercato concernenti Paesi esteri;
- Lo svolgimento di azioni pubblicitarie a favore dell'esportazione, la raccolta di notizie sulla clientela estera e lo scambio di notizie con la finalità di favorire l'esportazione;
- L'organizzazione di convegni, seminari, mostre ed eventi in Italia e all'estero, finalizzati a promuovere le imprese consorziate.

## GICA (Groupement des industries Conserves Alimentaires)

Il Gruppo degli industriali delle conserve alimentari (GICA) è un gruppo che riunisce i professionisti del settore della filiera della trasformazione della frutta, della verdura e del pesce.

La sua MISSIONE è di:

- Contribuire a legare insieme le varie fasi attraverso le quali i prodotti passano nei canali della filiera e promuovere l'adozione di contratti di produzione;
- Facilitare il dialogo tra l'amministrazione e professionisti per stabilire gli obiettivi dei vari settori;
- Contribuire all'equilibrio del mercato e partecipare alla promozione delle esportazioni, in collaborazione e coordinamento con gli organismi professionali e amministrativi interessati;
- Assistere gli industriali ed i produttori a integrare le nuove tecnologie;
- Procedere agli studi di filiere e alla realizzazione di banche dati.

## UTAP (Union Tunisienne de l'Agriculture et de la Pêche)

L'Unione tunisina dell'agricoltura e della pesca è un'organizzazione professionale nazionale di sviluppo a carattere sindacale. Fondata nel 1950, è il coronamento di un movimento sindacale agricolo, che ha avuto inizio nel 1920 il cui obiettivo era di creare associazioni professionali agricole in diverse parti del paese per la lotta contro il colonialismo.

L'UTAP raggruppa gli esponenti, grandi e piccoli, dei settori dell'agricoltura e della pesca e le cooperative.

## CTAA (Centre Technique Agro Alimentaire)

Il CTAA è il primo centro tecnico agroalimentare in Tunisia e da oltre 12 anni mette a disposizione le sue competenze e le sue esperienze al servizio dei professionisti per rafforzare il dinamismo del settore. Vi aiuta nelle dinamiche di ristrutturazione, la competitività, l'integrazione e la crescita della vostra azienda nel contesto attuale del libero scambio.

Il nostro obiettivo è di aiutarvi a consolidare le vostre esperienze ad affrontare le nuove sfide commerciali e regolamentari del mercato locale e dei mercati esteri, come ad esempio:

- Le performance industriali
- L'Innovazione
- La sicurezza alimentare
- Lo sviluppo sostenibile
- L'alimentazione e la salute

## IRTV (Institut de Recherche Veterinaire de Tunisie)

L'Istituto di Ricerca Veterinaria Tunisino nasce nel 1970.

L'Istituto è responsabile delle operazioni e di ricerca e sperimentazione nel campo della scienza veterinaria.

Ha il compito di:

- Organizzare, creare e pubblicare tutto il lavoro di analisi e ricerca sulla salute degli animali e delle zoonosi;
- Organizzare, creare e pubblicare tutti i lavori di analisi e di ricerca sui prodotti alimentari di origine animale per quanto riguarda la preparazione, la distribuzione, la commercializzazione e il livello di esportazione e importazione;
- Partecipare a tutti i lavori di analisi e ricerca sulle tecniche di allevamento, di miglioramento genetico e di alimentazione animale;
- Partecipare alle ricerche d'interesse economico e sociologico in ambito rurale relative alla salute degli animali;
- Fornire assistenza alle attività di sensibilizzazione e dimostrazione, tramite strutture e servizi pubblici, organismi professionali e istituti specializzati, conoscenze e tecniche che possono essere divulgate;
- Preparare, produrre, commercializzare e controllare i vaccini e i prodotti biologici e farmaceutici veterinari tra cui le soluzioni di blu di metilene, di fenoltaleina, floroglucine a 1/1000, soda Dornic, alcool a 70°;
- Partecipare alla formazione di studenti e fornire, in collaborazione con la Scuola Nazionale di Medicina Veterinaria, un'istruzione adeguata in particolare al livello di specializzazione e di perfezionamento dei dirigenti specializzati in campo veterinario;
- Incoraggiare e gestire le reti di sorveglianza epidemiologica;
- Fornire supporto tecnico e scientifico, individuare, diagnosticare e conoscere meglio i principali agenti patogeni, in modo da poterli eliminare e poter disinfettare e migliorare lo stato di salute degli animali;
- Partecipare all'elaborazione di piani e di programmi sanitari e alla loro valutazione.

Principali aree di attività:

- Ricerca e sperimentazione nel campo della scienza veterinaria, gestione delle reti epidemiologiche, indagini, sviluppo di protocolli di trattamento e di tecniche diagnostiche e di vaccini.
- Diagnosi delle malattie degli animali
- Controllo dei prodotti alimentari di origine animale
- Partecipazione alla formazione di studenti e dirigenti, fornendo in collaborazione con la Scuola Nazionale di Medicina un'istruzione adeguata in particolare al livello di specializzazione e di perfezionamento dei dirigenti specializzati in campo veterinario;
- Produzione, commercializzazione e controllo dei prodotti biologici per uso veterinario.

Manuale realizzato a cura di:

### Partner coinvolto

UTAP

Distretto dell'olio

GICA

CTAA

### Esperto tecnico incaricato

Lemia Nasri

Francesco La Croce

Zoubeir Yakoubi


Neila Dridi

Héla Zghidi

Rania Bani

Souad Ben Jemaa

Samir Jouini



DISCIPLINARE  
DI PRODUZIONE  
**DI POMODORI SECCHI**  
A MARCHIO  
«QUALIMED»

## SOMMARIO

1. Disposizioni generali e obiettivi del marchio «QUALIMED» .....	12	8.1 Definizioni .....	27
2. Definizione di prodotto, testi legislativi e regolamenti applicati .....	12	8.2 Modalità di abilitazione degli operatori.....	27
2.1. Definizione di prodotto: pomodoro secco a marchio Qualimed.....	12	8.2.1 Modalità di abilitazione dei raccoglitori di pomodoro fresco .....	27
2.2. Testi legislativi e regolamenti .....	12	8.2.2 Modalità di abilitazione dei trasformatori .....	27
3. Elementi distintivi .....	12	8.3 Modalità di sorveglianza degli operatori.....	27
4. Descrizione del prodotto .....	14	8.3.1 Sorveglianza esercitata dentro il quadro dell'autocontrollo .....	27
4.1. Caratteristiche organolettiche.....	14	8.3.2 Sorveglianza esercitata dentro il quadro dei controlli esterni.....	28
4.2. Caratteristiche fisico chimiche .....	14	8.3.3 Trattamento delle differenze .....	28
4.3. Stabilità .....	14	8.4 Rinnovo del certificato .....	28
5. Diagramma di flusso e requisiti del pomodoro secco etichettato .....	14	9. Etichettatura.....	28
5.1. Schema di flusso generale .....	14	10. Identificazione, tracciabilità e programma di richiamo .....	29
5.2. Schema di flusso, dettagli e punti di controllo .....	16	10.1 Identificazione, tracciabilità .....	29
6. Requisiti per alcune fasi .....	16	10.2 Programma di richiamo .....	29
6.1. Prima fase: organizzazione della filiera per le imprese di trasformazione.....	16		
6.2 Seconda fase: raccolta e trasporto .....	17		
6.3 Terza fase: Ricezione e deposito del pomodoro e degli altri ingredienti.....	18		
6.4 Quarta fase: Produzione del pomodoro secco.....	20		
6.5 Stoccaggio intermedio del pomodoro secco.....	22		
6.6 Spedizione trasporto e vendita al consumatore .....	23		
6.7 Sintesi della tracciabilità.....	23		
7. Gestione della qualità.....	24		
7.1 Posizione.....	24		
7.2 Installazioni e equipaggiamenti.....	24		
7.3 Personale .....	25		
7.4 Locali.....	25		
7.5 Installazioni sanitarie .....	26		
7.6 Pulizia e disinfezione .....	26		
7.7 Lotta contro gli infestanti .....	26		
7.8 Gestione degli scarti .....	26		
8. Piano dei controlli .....	27		

### ALLEGATI



## 1. DISPOSIZIONI GENERALI E OBIETTIVI DEL MARCHIO QUALIMED

Questa specifica si inserisce all'interno del «marchio di qualità e sicurezza alimentare dei prodotti alimentari del bacino del Mediterraneo. Il progetto « Qualimed fa parte del «Programma europeo di vicinato ENPI Strumento e cooperazione «- confine Italia-Tunisia cooperazione 2007-2013. L'obiettivo generale del progetto Qualimed è il consolidamento e sviluppo del commercio nelle filiere agroalimentari italo-tunisine e le vendite nei mercati internazionali attraverso l'utilizzo di un comune segno distintivo di qualità «Qualimed». L'uso del marchio «Qualimed» è riservata ai pomodori secchi nel rispetto dei requisiti stabiliti dalla normativa e dei requisiti tunisine ed europee contenute nel presente capitolato. Pomodori secchi etichetta «Qualimed» devono essere prodotti e confezionati in Tunisia e in Sicilia. Le aziende alimentari che intendono produrre etichette di pomodori secchi Qualimed devono avere una gestione della sicurezza alimentare certificazione del processo. Hanno bisogno di firmare un accordo con l'organo di gestione. Questo accordo stabilisce gli obblighi reciproci di entrambe le parti e le relazioni contrattuali soprattutto in termini di contributo alle spese di gestione e di comunicazione in etichetta.

## 2. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO, TESTI LEGISLATIVI E REGOLAMENTI APPLICATI

### 2.1. Définitione di prodotto: pomodoro secco a marchio Qualimed

L'etichetta di pomodori secchi Qualimed è un semi-conserva di varietà di pomodori rossi freschi di specie *Lycopersicon esculentum* Mill, e relativi ibridi, destinati al consumo diretto e / o condito con olio d'oliva, olio di girasole e / o aceto misto o non con le erbe ottenuti da semi e di qualità leale e mercantile.

### 2.2. Testi législativi e régolamenti

La produzione di etichette pomodori secchi Qualimed deve essere conforme alle leggi e ai regolamenti di seguito elencati.

- Decreto del Ministero dell'Industria e della Tecnologia 12 mag 2009
- Norme in vigore in Tunisia o del caso, gli standard globali riconosciuti e in conformità con la normativa in materia di tutela dei consumatori
- Decreto n ° 2003-1718 del 11 agosto 2003 che fissa i criteri generali per la produzione, l'uso e la commercializzazione di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e il suo accessorio applicazione
- Ordine dei ministri del commercio e dell'artigianato, della sanità pubblica, l'industria e la tecnologia del 3 settembre 2008, concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari preconfezionati
- Draft Standard tunisino APNT 52 (2009) - Pomodori Secchi Specification-
- UNECE standard DDP-19 (2007) concernente la commercializzazione e il controllo della qualità commerciale del pomodoro secco.

## 3. ELEMENTI DISTINTIVI

### Profilo del prodotto

1. Prodotto: Pomodori secchi etichetta Qualimed sono preparati a partire da pomodori maturi, seccati al sole misti / o non solo con sale, aglio, salate erbe mediterranee altri aromi naturali e / o stagionati / o non in olio di oliva, olio di semi di girasole e/o aceto.
2. Ingredienti (facoltativi);, olio di oliva conforme alla norma commerciale C.O.I. in vigore, olio di semi di girasole conforme alla norma CODEX per gli oli vegetali.
  - aceto;
  - sale;
  - aglio;
  - erbe aromatiche.

Il pomodoro secco può essere trattato da solfiti con lo scopo di mantenere il colore naturale. Un leggero odore di diossido di zolfo (SO<sub>2</sub>) non è considerato anormale.

3. Paesi di origine. Tunisia e Sicilia

4. Forme disponibili: (a titolo indicativo)

Pomodori secchi possono essere presentati in una delle seguenti forme:

- intero
- Metà: tagliato in due parti uguali nella direzione della lunghezza;
- Julienne: Linguette di circa 6-7 mm di larghezza e la cui lunghezza corrisponde a quella dei pomodori secchi;
- In quarti: pezzi casuali di lunghezza di circa 12 a 25 mm;
- In cubetti: pezzi casuali di circa 6-12 mm di lunghezza;
- I piccoli cubetti: pezzi che sono cubetti irregolari di lunghe circa 3-6 mm;
- In grani: forma secca dei grani di 1,5 a 3 mm di lunghezza;
- Altri tagli: da definire

5. Packaging: i pomodori secchi devono essere imballati in modo da garantire una protezione adeguata del prodotto. Gli imballaggi del prodotto preconfezionato deve essere unitario, vale a dire, per la vendita diretta al consumatore finale.

I materiali utilizzati devono essere puliti e tali da non causare al prodotto alterazioni esterne o interne. È consentito l'impiego di materiali, in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali, purché la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici.

6. Presentazioni: Pomodori secchi possono essere presentati in imballaggi rigidi e flessibili; sacchetto del PE con chiusura a zip o sottovuoto in vaschette in vasetti di vetro marinati e / o olio di oliva / o altri ingredienti.

Il peso unitario di ogni confezione non deve superare 1 kg.

### Specifiche tecniche

1. Colore: principalmente rosso vivo, tipico di pomodori secchi, colore può variare a seconda della natura dei prodotti agricoli.
2. Sapore: intenso di pomodoro
3. Umidità: massimo 30%
4. Attività dell'acqua <0,7
5. PH: <4.7
6. Additivi: a parte il conservante (anidride solforosa, SO<sub>2</sub>) in ragione di (1500-4000ppm) per mantenere il loro colore naturale, non sono consentiti altri additivi.
7. Microbiologia:
  - Conteggio su piastra aerobica = <100.000 / g
  - lattici = <100.000 / g
  - Lieviti / muffe = <1.000 / g ciascuno
  - Coliformi = <100 / g
  - E. coli esenti
  - Salmonella esenti
- a. I pomodori secchi utilizzati per la produzione pomodori secchi a marchio Qualimed rispettare le seguenti condizioni:
  - Vengono raccolti durante il momento ottimale della produzione consentendo la produzione di pomodori secchi con gusto migliore e fitosanitario.
  - Il tempo tra ricezione e raccoglitore della produzione deve essere ≤ 36 h (≤ 24 h dal raccoglitore e ≤ 12 ore per la lavorazione). È necessario un contratto di fornitura tra il trasformatore e il raccoglitore.
  - Trasportati e conservati in cassette arieggiate. Condizioni di trasporto e la velocità della sua attuazione sono fondamentali per rendere la migliore qualità del prodotto finito, in particolare, è causa dell'impatto negativo sul gusto del prodotto lo scarso controllo di questi elementi.
  - Fornito in lotti omogenei e identificato dal punto di vista: data e ora di ricezione, il nome del produttore e la regione.
  - Il raccoglitore deve seguire buone pratiche di igiene BPH (evitare il contatto con i pomodori a terra, utilizzare cassette proprie, ecc...).
- b. La stagionatura deve assicurare una miscelazione omogenea del prodotto finito esente di sporcizia.
- c. La tracciabilità deve essere garantita: in ogni fase del flusso di produzione del pomodoro prodotto etichetta Qualimed i produttori devono implementare elementi di tracciabilità ben definiti.



#### 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

##### 4.1. Caratteristiche organolettiche

I criteri rigorosi applicati alla selezione delle materie prime, il metodo di fabbricazione e controllo del processo di produzione permette di ottenere un pomodoro secco utilizzato di qualità organolettica superiore. (Vedi paragrafo 4).

##### 4.2. Caratteristiche fisico chimiche

Le caratteristiche chimico-fisiche del pomodoro secco a marchio Qualimed devono corrispondere a valori compresi nei limiti sopracitati (vedi paragrafo 4.).

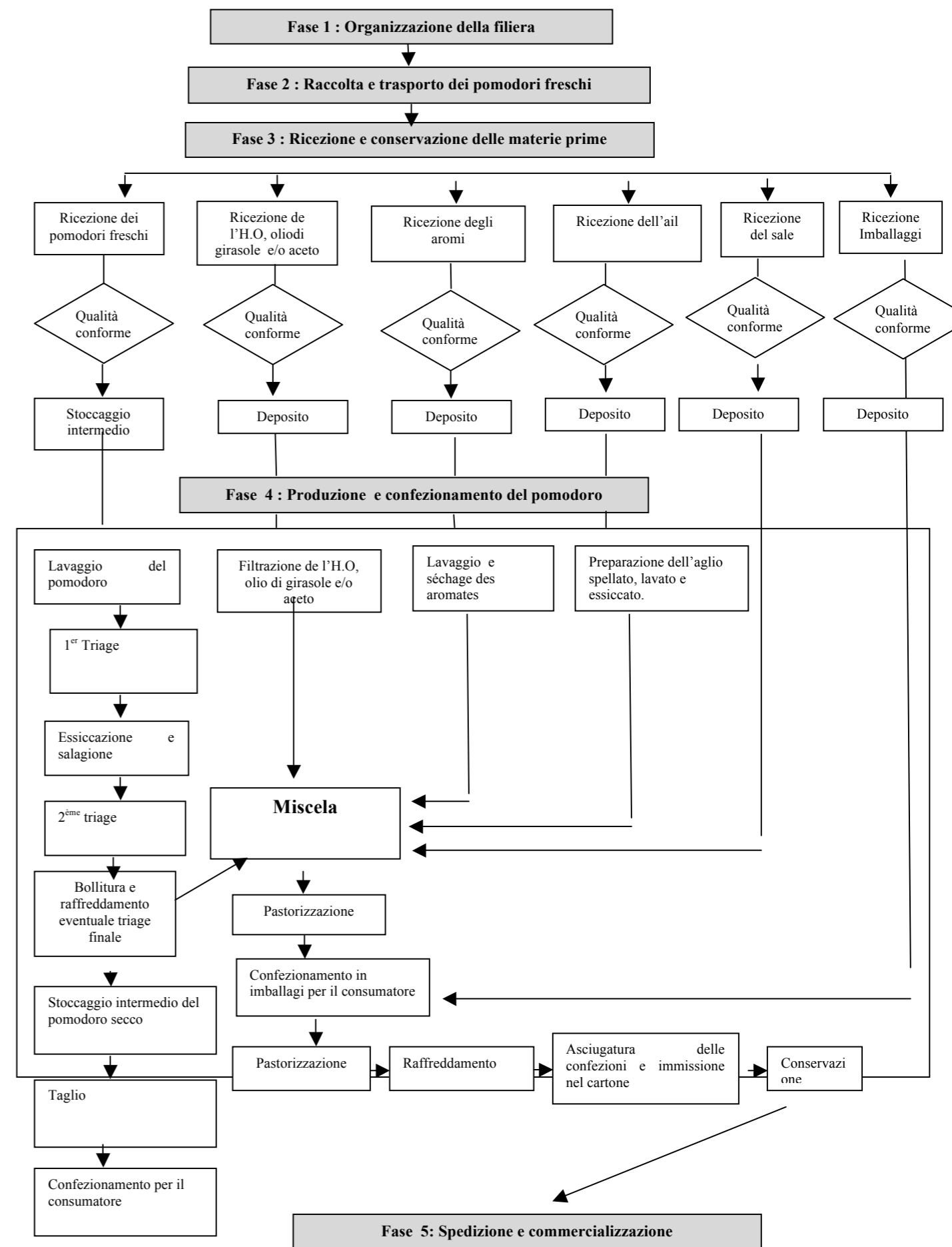
##### 4.3. Stabilità

Dal punto di vista microbiologico i pomodori secchi di qualità superiore confezionati devono essere stabilizzati come specificato nelle norme in vigore per la microbiologia degli alimenti. - controllo di stabilità dei prodotti in scatola e correlati.

#### 5. DIAGRAMMA DI FLUSSO E REQUISITI DEL POMODORO SECCO ETICHETTATO

##### 5.1. Schema di flusso generale

La figura sottostante descrive lo schema di flusso del pomodoro secco a marchio QUALIMED; Esso comprende 5 fasi.



5.2. Schéma di flusso, dettagli e punti di controllo (PC)

Tabella 3: Schema di flusso dettagli e punti di controllo

	Caratteristiche delle materie prime e degli imballaggi	Procedure, modi di produzione e caratteristiche intrinseche del prodotto	Identificazione e tracciabilità
<b>1. Organizzazione della filiera per le imprese di trasformazione</b>	PM.1 Abilitazione dei raccoglitori e/o agricoltori		PM.2 Procedure di tracciabilità
<b>2. Raccolta e trasporto</b>	PM.3 Periodo di raccolta PM.4 Qualità del pomodoro raccolto PM.5 Imballaggio del pomodoro raccolto. PM.6 Tempo tra la ricezione allo stabilimento e la raccolta PM.7 Condizioni di deposito del pomodoro raccolto		Tracciabilità delle colture e del raccolto PM.8 tracciabilità della raccolta
<b>3. Ricezione e deposito dei pomodori e degli altri ingredienti</b>	PM.9 Qualità del pomodoro alla ricezione PM.10 Qualità dell'aglio alla ricezione PM.11 Qualità dell'H.O e/o olio di girasole e/o dell'aceto alla ricezione PM.12 Qualità degli aromi alla ricezione PM.13 Qualità del sale	PM.14 Condizioni di deposito del pomodoro PM.15 Condizioni di stoccaggio e di essiccazione dell'aglio fresco PM.16 Condizioni di stoccaggio degli aromi e del sale	PM.17 Identificazione e registrazione relative al pomodoro PM.18 Identificazione e registrazione relative agli altri ingredienti
<b>4. Ricezione degli imballaggi</b>	PM.19 Caratteristiche degli imballaggi.	PM.20 Condizioni di stoccaggio degli imballaggi	PM.21 Identificazione e registrazione relative agli imballaggi che riportano il marchio
<b>5. Produzione dei pomodori secchi</b>	PM.22 Tempo per la trasformazione del pomodoro	PM.23 limpidezza dell'H.O e/o olio di girasole e/o aceto PM.24 freschezza dell'aglio e degli aromi PM.25 calibro omogeneo del pomodoro secco PM.26 metodo di produzione e composizione della miscela PM.27 Validazione della tabella di pastorizzazione PM.28 Caratteristiche fisico chimiche e microbiologiche del pomodoro secco di marchio QUALIMED PM.29 Caratteristiche organolettiche: Sapore, gusto, colore, odore e aspetto PM.30 stabilità del prodotto e scadenza	PM.31 Tracciabilità della produzione PM.32 Identificazione e tracciabilità degli elaborati confezionati
<b>6. Stoccaggio intermedio dei pomodori secchi</b>	PM.33 Stoccaggio intermedio del pomodoro secco in imballaggi alimentari ( cartoni, plastica ecc.)	PM.34 controllo giornaliero della temperatura della cella frigo. PM.35 taratura del termometro della cella frigo	PM.36 Identificazione dei lotti Qualimed
<b>7. Spedizione trasporto e vendita al consumatore</b>		PM.37 Stoccaggio del pomodoro secco confezionato di marca QUALIMED	PM.38 Tracciabilità delle preparazioni degli ordini e del trasporto PM.39 Etichettatura dei pomodori secchi a marchio Qualimed

6. REQUISITI PER ALCUNE FASI

6.1. Prima fase: organizzazione della filiera per le imprese di trasformazione

Tutte le imprese coinvolte nella produzione del pomodoro secco a marchio Qualimed sono responsabili del controllo dei requisiti indicati qui di seguito.

Punto di controllo n°1: abilitazione degli operatori della raccolta e del trasporto

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
L'ente responsabile della raccolta e del trasporto è abilitato della capacità a: - Approvvigionare lo stabilimento di pomodoro di buona qualità - Rispettare i tempi di consegna - Rispettare i requisiti degli imballaggi - Rispettare le esigenze del deposito.	1. abilitazione dei raccoglitori se esterni o facenti parte della Società. Questa abilitazione permette di assicurare all'operatore di: § Fornire dei pomodori di buona qualità; § Rispettare i tempi di consegna in stabilimento di 24 ore al massimo dopo la raccolta; § Rispettare l'utilizzazione di arieggiamento aereo per conservare la qualità del pomodoro fresco: cassette forate. § Implementare condizioni di conservazione non degradanti la qualità del pomodoro; § Garantire la tracciabilità dei produttori per ogni lotto consegnato allo stabilimento. 2. La firma sul contratto di raccolta con il raccoglitore e del trasportatore. 3. L'istituzione di una procedura di raccolta e trasporto applicato al servizio di raccolta se fatto internamente. 4. Monitoraggio e controllo dei raccoglitori. 5. Verifica della consegna di pomodori freschi destinati alla produzione di pomodori secchi etichettato: ora di ricezione, ora di consegna, imballaggio, aspetto del pomodoro e buono di trasporto.	-Contratto di raccolta o procedura di raccolta. - Procedura di raccolta se è realizzato all'interno. -Lista dei centri di raccolta autorizzati da autorità competenti. -scheda di autocontrollo degli operatori di raccolta e trasporto

Punto di controllo n°2: Procedura di tracciabilità

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
Tracciabilità ascendente e discendente	§ Definizione dei lotti in ogni stadio: Ricezione e produzione con modalità di identificazione e di marcatura; § Definizione degli elementi tracciati e delle informazioni registrate.	-Procedura di tracciabilità -Registrazioni

6.2. Seconda fase: raccolta e trasporto

L'entità di raccolta deve soddisfare i seguenti requisiti:

Punto di controllo n°3: Periodo di raccolta

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
Il pomodoro fresco deve essere raccolto nel periodo ottimale di raccolta	§ Il periodo ottimale di raccolta permette la realizzazione del prodotto con una migliore qualità di sapore e fitosanitaria.	Registro di ricezione del pomodoro fresco

Punto di controllo n°4: Qualità del pomodoro raccolto

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
Colore: Rosso Aspetto	§ Clausola sul contratto con il raccoglitore § Controllo visivo dei lotti di pomodoro destinato alla produzione Qualimed. § Gestione delle non-conformità: rifiuto o declassamento della consegna non conformi. § Condizioni di deposito del pomodoro molto attento. attente.	Contratto con il raccoglitore

Punto di controllo n°5: Contenitori per il pomodoro raccolto

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
Condizionamento in cassette arieggiate	§ Clausola sul contratto con il raccoglitore § Dotare il raccoglitore di cassette § Verifica visiva visuale	Contratto con il raccoglitore

**Punto di controllo n°6: Tempo tra la ricezione del trasformatore e la raccolta**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
I lotti di pomodoro da destinare alla essiccazione di qualità superiore sono consegnate all'utilizzatore al più tardi 24 ore dopo la raccolta.	§ Clausola sul contratto con il raccoglitore § Registrare l'ora di ricezione e di consegna per ogni lotto di pomodoro in un registro di ricezione del raccoglitore § Verifica del buono di consegna § Organizzazione del giro di raccolta specifico per il pomodoro da destinare all'essiccazione a marchi Qualimed	- Contratto con il raccoglitore - Registro di ricezione raccoglitori - Buono di consegna

**Punto di controllo n°7: Condizioni deposito del pomodoro raccolto**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
Condizioni di conservazione preservando l'alta qualità del pomodoro	§ Clausola nel contratto con il raccoglitore § Evitare il contatto diretto del pomodoro con il suolo § Verifica visuale delle condizioni di conservazione	Contratto con il raccoglitore

**Punto di controllo n°8: Tracciabilità della raccolta**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
Tracciabilità ascendente e discendente	Regole di tracciabilità della raccolta: § Registro di ricezione della raccolta precisando per ogni lotto il nome del produttore, la data e l'ora di ricezione e le quantità. § Il caso di miscela di partite di pomodori forniti dal raccoglitore: stabilire un buono di trasporto precisando la data il destinatario, l'ora di partenza, il n. del camion e la lista dei lotti di raccolta per data e la quantità totale.	-Registro di ricezione del raccoglitore -Buono di trasporto

**6.3. Terza fase: Ricezione e deposito del pomodoro e degli altri ingredienti**

Queste fasi cominciano al momento della ricezione del pomodoro fresco, dell'olio di oliva, dell'olio di girasole, dell'aceto, dell'aglio, del sale e degli aromi e comprende il deposito prima della fabbricazione.

**Punto di controllo n°9: Qualità del pomodoro alla ricezione**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
Colore: Rosso Aspetto	§ Controllo alla ricezione secondo le esigenze citate.	-scheda di ricezione del pomodoro fresco -Griglia di classificazione del pomodoro alla ricezione

**Punto di controllo n°10: Qualità dell'aglio alla ricezione**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
Aglio fresco in guscio sano, leale e commerciale Aglio di origine Tunisina o Siciliana	§ Scheda tecnica dell'aglio in guscio. § Applicazione di una procedura di controllo visivo dell'aglio in guscio alla ricezione. § Registrazione delle schede di controllo dell'aglio. § Identificazione di ogni lotto di aglio	-Scheda tecnica dell'aglio -Registro di ricezione degli ingredienti

**Punto di controllo n°11: Qualità dell' H.O e/o olio di girasole e/o aceto alla ricezione**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
H.O e/o olio di girasole e/o aceto genuino e commerciale	§ Scheda tecnica dell'H.O e/o olio di girasole e/o aceto § Controllo visivo alla ricezione dell'olio di oliva, di girasole e dell'aceto. § Identificazione di ogni lotto.	-Scheda tecnica H.O e/o olio di girasole e /o aceto -Registro di ricezione

**Punto di controllo °12: Qualità degli aromi alla ricezione**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
Aromi secchi genuini e commerciali	§ Scheda tecnica degli aromi § Controllo visivo degli aromi alla ricezione. § Identificazione di ogni lotto.	-Scheda tecnica degli aromi -scheda di ricezione degli aromi

**Punto di controllo n°13: Qualità del sale alla ricezione**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
Sale iodato di buona qualità mercantile	§ Scheda tecnica del sale § Controllo visivo del sale alla ricezione. § Identificazione di ogni lotto di sale.	- Scheda tecnica del sale -Scheda di ricezione del sale

**Punto di controllo n°14: Condizioni di deposito del pomodoro**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
- Area di ricevimento pulito e ben tenuta - Stoccaggio tampone coperto e ventilato per scatole impilate su pallet, nessun contatto diretto con il suolo	§ Istituzione, diffusione al personale di formazione per lo stoccaggio e la manutenzione del pomodoro. § Controllo visivo delle operazioni	Istruzioni per lo stoccaggio e manutenzione del pomodoro.

**Punto di controllo n°15: Condizioni di conservazione dell' H.O e/ o olio di girasole e/o aceto**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
-Locale coperto e arieggiato. -Locale ben tenuto	§ Attrezzature dell'impresa § Controllo visivo delle condizioni dello stoccaggio	Istruzioni dello stoccaggio

**Punto di controllo n°16: Condizioni di conservazione dell'aglio in guscio, degli aromi e del sale**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
-Locale coperto e arieggiato. -Locale ben tenuto	§ Attrezzature dell'impresa § Controllo visivo delle condizioni di stoccaggio e controllo dei prodotti prima della lavorazione.	Istruzioni dello stoccaggio

**Punto di controllo n°17: Identificazione e registrazione relative al pomodoro**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
-Identificazione del pomodoro alla ricezione e della lavorazione - Registrazioni che garantiscono la tracciabilità in entrata e in uscita del pomodoro	Definizione e applicazione di una procedura di tracciabilità che definisca le modalità di identificazione dei lotti di pomodoro alla ricezione e nel corso dello stoccaggio conformemente alle disposizioni seguenti: § Identificazione di ogni lotto di pomodoro ricevuto da un numero di lotto § Costituzione dei lotti di pomodoro omogenei prima della loro lavorazione. § Controllo documentale delle registrazioni sui registri di ricezione contenenti informazioni sulla tracciabilità relative al lotto: Nà ora di arrivo N° del camion N° del buono di trasporto, raccoglitore quantità e varietà. § Stoccaggio tampone separato dei lotti di pomodoro destinato all'essiccazione per il marchio Qualimed.	-Procedura di tracciabilità -Scheda di ricezione del pomodoro.

**Punto di controllo n°18: Identificazione e registrazione relativi agli ingredienti**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
-Identificazione degli ingredienti alla ricezione e nella lavorazione -Registrazioni che garantiscono la tracciabilità in entrata e in uscita	Definizione e applicazione di una procedura di tracciabilità che definisca le modalità di identificazione degli ingredienti alla ricezione e in corso di stoccaggio conformemente alle disposizioni descritte di seguito: § Identificazione di ogni lotto ricevuto e conservato per un numero di lotti di ricezione o un numero di lotti forniti. § Aggiornare il registro di ricezione degli ingredienti: Data, Fornitore e quantità	-Procedura di tracciabilità -Registro di ricezione degli ingredienti.

**Punto di controllo n°19: Caratteristiche degli imballaggi**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
-Imballaggi alimentari conformi alle leggi vigenti. -Imballaggi con rappresentazioni del logo Qualimed	§ Controllo visivo degli imballaggi alla ricezione. § Certificato alimentare e scheda tecnica degli imballaggi utilizzati.	-Scheda tecnica dell'imballaggio e certificato alimentare. -Procedura di classificazione alla ricezione. - Scheda di controllo degli imballaggi

**Punto di controllo n°20: Condizioni di conservazione degli imballaggi**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
- Gli imballaggi che riportano il marchio Qualimed sono conservati a parte; -Locali coperti, arieggiati ben tenuti	§ Vérifica visuale delle condizioni di stoccaggio e controllo degli imballaggi prima del loro utilizzo.	

**Punto di controllo n°21: Identificazione e registrazione relativi agli imballaggi portanti il logo Qualimed**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
- Registrazione delle operazioni di approvvigionamento, utilizzazione, distruzione e cessione degli imballaggi portanti il logo del marchio. - Identificazione durante lo stoccaggio - Monitoraggio degli stock	§ Registrare i lotti confezionati destinati a portare il logo del marchio Ogni lotto è identificato annotando la sua origine di approvvigionamento, formato e quantità. § Registrare le quantità utilizzate di ogni lotto confezionato § Registrare le quantità distrutte o cedute e precisare i lotti corrispondenti. § Aggiornamento del registro di monitoraggio degli imballaggi che portano il marchio Qualimed. § Identificazione del lotto della confezione.	-Scheda di monitoraggio degli imballaggi che riportano il logo del marchio.

**6.4. Quarta fase: produzione del pomodoro secco**

**Punto di controllo n°22: Tempo di trasformazione del pomodoro secco**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
Tempo di produzione inferiore a 12 ore per la lavorazione.	§ Istruzioni per la lavorazione del pomodoro secco. § Declassamento del pomodoro non trasformato nelle 12 ore dalla loro ricezione. § Creazione di un registro di utilizzazione del pomodoro fresco con indicazione dell'ora di arrivo e di fine di lavorazione. § Vérifica documentale del rispetto dei tempi.	-Scheda di produzione

**Punto di controllo n°23: Limpidità dell' H.O e/o olio di girasole e/o aceto**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
Eventuale filtrazione per eliminare le impurità, le fibre e i corpi estranei.	§ Filtrazione di sicurezza dell'H.O e/o olio di girasole e/o aceto § Verifica visiva della pratica di filtrazione	Eventuale istruzioni della filtrazione.

**Punto di controllo n°24: Freschezza della preparazione dell'aglio e aromi**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
Aglio e aromi preparati nella stessa giornata della produzione del lotto di pomodoro secco di marca Qualimed	§ Sicurezza della preparazione degli spicchi di aglio e delle spezie. § Preparazione manuale § Lavaggio adeguato a garantire l'eliminazione dei pezzi rotti e delle impurità.	Istruzioni per la preparazione dell'aglio a spicchi e delle spezie.

**Punto di controllo n°25: calibro omogeneo del pomodoro secco**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
Calibro omogeneo	controllo visivo	Istruzioni per la calibratura

**Punto di controllo n°26: Metodo di produzione e composizione della miscela**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
Ricette autentiche prestabilite	§ Adottare e rispettare le ricette di fabbricazione prestabilite. § Diffusion de consignes de pesée et de préparation du mélange. § Distribuire le istruzioni di lavoro precisando le modalità di incorporare la miscela di ingredienti. § Verifica del rispetto delle istruzioni di preparazione e del peso degli ingredienti aggiunti. § Controllo documentato della conformità delle schede di fabbricazione in rapporto alle ricette praticate.	-Procedura di fabbricazione. - scheda di fabbricazione

**Punto di controllo n°27: Validazione della tabella di pastorizzazione**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
Prodotto conforme alle specifiche di qualità	§ Validazione della tabella di pastorizzazione interna o esterna	Procedura di validazione. - Rapporto di validazione.

**Punto di controllo n°28: Caratteristiche fisico chimiche e microbiologiche del pomodoro secco**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
Valori rilevati al paragrafo 4.2	Analisi fisico chimiche in corso di produzione seguendo il piano di controllo interno	-Procedura di controllo della qualità del prodotto finito. -Risultato delle analisi fisico chimiche

**Punto di controllo n°29: Caratteristiche sensoriali:Sapore, condimento, colore, odore ea aspetto**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
§ Valori rilevati al paragrafo 4.	§ Caratteristiche organolettiche	- Procedura di controllo della qualità del prodotto finito -Risultato dei test di degustazione interno.



**Punto di controllo n°30: Stabilità del prodotto**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
Test di stabilità in termostato	§ Padronanza dell'igiene, delle temperature, e dei processi di sterilizzazione. § Test di stabilità § Liberalizzazione del lotto.	- Procedura di controllo della qualità del prodotto finito - Risultato del test di stabilità. - Risultato del test di liberalizzazione del lotto.

**Punto di controllo n°31: Tracciabilità della fabbricazione**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
- Tracciabilità ascendente e discendente per il pomodoro e gli ingredienti  - Registrazione delle operazioni di produzione, di commercializzazione, di distruzione e di cessione del pomodoro secco di marca Qualimed nel registro e numerato e debitamente firmato per l'organismo di controllo.	Definizione e applicazione di una procedura di tracciabilità della fabbricazione: § La definizione del lotto di pomodoro secco. § L'essiccazione del pomodoro destinato alla produzione per il marchio Qualimed per lotti omogenei in intervalli di tempi definiti. § Registrazione delle informazioni relative ai lotti di pomodoro utilizzati in una scheda oppure registro di utilizzazione del pomodoro precisando l'ora di inizio e della fine dell'utilizzazione di ogni lotto. § Registrazione delle informazioni relative ai lotti degli ingredienti utilizzati. § Registrazione delle informazioni relative alle operazioni di produzione, di commercializzazione, di distruzione e di cessione del pomodoro secco etichettato. § Registrazione dei criteri di fabbricazione. § Controllo visivo e documentato dell'applicazione delle procedure. § Controllo visivo della fabbricazione per lotti omogenei. § Controllo documentato delle registrazioni di utilizzazione delle materie prime e delle registrazioni di fabbricazione.	- Procedura di tracciabilità - Scheda di produzione - Registro numerato e documenti debitamente firmati per l'organismo di certificazione per il monitoraggio delle operazioni di produzione, commercializzazione, di distruzione e di cessione del pomodoro secco a marchio Qualimed.

**Punto di controllo n°32: Identificazione e tracciabilità del pomodoro secco confezionato**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
- Identificazione pertinenti il prodotto: ogni prodotto etichettato è identificato da un n° di lotto per garantire la tracciabilità ascendente e discendente. - I cartoni sono identificati	Definizione e applicazione di una procedura di tracciabilità del confezionamento con le seguenti informazioni: § Il confezionamento per lotti omogenei identificati. § L'attribuzione di un n° di lotto ad ogni confezionamento. § L'identificazione di ogni con il n° di lotto corrispondente, la data e l'ora. L'identification de chaque unité avec le n° de lot correspondant, la date et l'heure de tappatura e la DLC § L'enregistrement des informations par lot § Identificazione e etichettatura dei cartoni. § Verifica della fabbricazione e del confezionamento per lotto. § Verifica visiva dell'identificazione del prodotto e della sua correttezza.	Procedura di tracciabilità  - Scheda di produzione

**6.5. Stoccaggio intermedio del pomodoro secco**

**Punto di controllo n°33: Stoccaggio intermedio del pomodoro secco in imballaggi alimentari (cartoni, plastica etc.)**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
- Cella frigo ben tenuta - Imballaggi alimentari per lo stoccaggio intermedio	§ Controllo visivo della cella frigo e degli imballaggi.	- Certificato alimentare degli imballaggi utilizzati.

**Punto di controllo n°34: Controllo quotidiano delle temperature della cella frigo**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
Temperatura compresa tra 2 e 6 gradi °C	§ Controllo delle registrazioni delle temperature	Scheda di controllo delle temperature della cella frigo.

**Punto di controllo n°35: Taratura del termometro della cella frigo**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
Termometro tarato secondo le norme in vigore.	§ Taratura del termometro da un organismo abilitato	- Attestazione di taratura del termometro.

**Punto di controllo n°36: Identificazione dei lotti Qualimed**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
Identificazione dei lotti destinati alla produzione di pomodoro secco confezionato a marchio Qualimed	§ Lotti Qualimed separati	- scheda di monitoraggio degli stock

**6.6. Spedizione trasporto e vendita al consumatore**

**Punto di controllo n°37: stoccaggio del pomodoro secco a marchio**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
- Lo stoccaggio rispetta la regola del « first in first out » e le buone pratiche di igiene.	§ Definizione e applicazione di una scheda di stoccaggio del pomodoro secco Qualimed § Aggiornamento del registro degli stock	- Scheda degli stock

**Punto di controllo n°38: tracciabilità delle preparazioni e degli ordini e del trasporto**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
- Mantenimento di identificazione del prodotto al momento del ritiro e durante il trasporto.	§ Istituzioni di documenti di accompagnamento e di comende e registrazione delle informazioni § Sistema di informazione per collegare i prodotti di un determinato ordine (corrispondente a un cliente e a una data spedizione) a uno o più lotti (tracciabilità discendente). § Identificazione dei lotti durante i trasporti	- Buoni di consegna e/o fatture

**Punto di controllo n°39: Etichettatura**

Obiettivo	Metodi di gestione e controllo	Documenti associati
Conforme alle disposizioni del presente disciplinare e ai regolamenti in vigore.	§ Conservazione delle fatture di acquisto delle etichette	- Etichette del prodotto - Fatture di acquisto

**6.7. Sintesi della tracciabilità**

Le aziende impegnate nella produzione pomodori secchi a marchio Qualimed devono applicare un sistema di tracciabilità per associare ogni lotto di prodotti fabbricati:

- Gli elementi di rintracciabilità relativi alle materie prime utilizzate.
- Gli elementi di tracciabilità relative agli imballaggi usati
- Gli elementi dei relativi processi di tracciabilità e condizioni di produzione-
- Gli elementi di tracciabilità relative alla conservazione e trasporto commerciale

Le aziende devono in primo luogo definire i lotti di produzione per poter identificare ogni confezione da un numero di lotto.

*lotto: un gruppo o insieme di prodotti identificabili ottenuti mediante un determinato processo in circostanze praticamente identiche e prodotti in un dato luogo e in un dato periodo di produzione.*

Gli elementi di sintesi per garantire i requisiti di tracciabilità sono riassunti nella seguente tabella:

Tabella 4: Sintesi degli elementi della tracciabilità

Fasi	Azioni della tracciabilità	Identificazione	Identificazioni fisiche	Documenti associati
Ricezione del pomodoro raccolto	Scheda giornaliera di raccolta riportante per ogni lotto nome del produttore, la data, l'ora di ricezione e la quantità	Entità della raccolta:  N. di lotto di ricezione e N. del buono di trasporto.		-Registro giornaliero di raccolta. -Buono di trasporto.
Ricezione del pomodoro allo stabilimento	- Registrazione delle ricezioni del pomodoro fresco (registro di ricezione) -Identificazione dei lotti di pomodoro prima della lavorazione.	Fornire ora di arrivo N° del camion N° del buono di trasporto.	Ogni contenuto è identificato	-Buono di trasporto. -Registro di ricezione.
Ricezione degli ingredienti	- Registrazione degli acquisti degli ingredienti e del deposito. -Identificazione degli ingredienti e loro deposito.	Fornire N° di lotto della ricezione.	Identificazione degli ingredienti	-Fattura di fornitura. -Scheda tecnica.
Ricezione e monitoraggio degli imballaggi che portano il logo Qualimed.	-Registrazione delle operazioni di approvvigionamento, utilizzazione, distruzione e cessino degli imballaggi che riportano il logo del marchio Qualimed. -Identificazione dello stoccaggio degli imballaggi. - Monitoraggio degli stock.	Fornire la data, N° di lotto della ricezione.	-Verifica visuale.	- Fattura di fornitura. - Scheda tecnica - Scheda di monitoraggio degli imballaggi con il logo qualimed.
Fabbricazione del pomodoro	-Assegnare un numero di lotto di produzione - Registrazione dell'ora di inizio e di fine dell'utilizzazione del lotto di pomodoro nel registro di fabbricazione.	data di produzione.		Scheda di produzione.
Confezionamento	Identificazione del N. di lotto della produzione.	N° di lotto di produzione	Identificazione di ogni prodotto finito e confezionato.	scheda di produzione
Distribuzione	Associare gli ordini forniti (data, quantità e cliente) e il N° di lotto di produzione del prodotto finito.	Cliente, N° di lotto di fabbricazione e data.		fattura e buono dell'ordine

## 7. GESTIONE DELLA QUALITÀ

### 7.1. Posizione

I siti di confezionamento del pomodoro secco Qualimed devono essere situati in zone lontane da fonti di inquinamento e/o soggette a inondazioni e infestazioni parassitarie. Devono essere posizionati dove i rifiuti possono essere smaltiti facilmente.

### 7.2. Installazioni e equipaggiamenti

L'installazione delle apparecchiature e / o materiali deve essere fatto in modo che la loro manutenzione e la pulizia e / o disinfezione comune si svolga nel rispetto dei due principi di «separazione della zona pulita dalla zona sporca e della «la marcia in avanti».

Attrezzature e / o materiali devono operare in conformità con la loro destinazione d'uso. Essi devono essere costruiti con materiali non ossidabili che conservano la natura, la qualità e la composizione del prodotto finito per il confezionamento.

Tutti i materiali e / o gli oggetti destinati a venire a contatto con il pomodoro secco «Qualimed label» devono essere fabbricati in conformità con i regolamenti e devono essere provvisti di un certificato sanitario.

Devono inoltre essere conservati e trasportati in conformità con le norme e i regolamenti sanitari.

Le strutture devono essere solidamente costruite e materiali durevoli per evitare danni a causa del tempo, del suolo o di altre condizioni;

Impianti devono essere progettati in modo che l'illuminazione e la ventilazione naturali sono sufficienti in ogni area di lavoro;

Il layout interno del locale deve consentire una chiara differenziazione delle aree di lavoro:

- Le zone di produzione e confezionamento devono essere, luminose, ariose, senza odori estranei, senza fumi e dotato di un sistema di ventilazione ad aria forzata;

- area di stoccaggio e conservazione: sono necessari illuminazione minima e ventilazione;

L'apparecchiatura deve essere adattata a ciascuna delle funzioni, in buone condizioni di lavoro e ben tenuto e il mezzo di trasporto deve essere adatto al trasporto alimentare e in perfette condizioni;

Le attrezzature mobili e le macchine devono essere protette con dispositivi di sicurezza;

Gli impianti devono essere dotati di un dispositivo contro gli incendi;

### 7.3. Personale

Il personale che lavora nell'unità di produzione e confezionamento deve essere privo di malattie che possono essere trasmesse attraverso gli alimenti o afflitti da ferite infette, infezioni o lesioni cutanee o diarrea.

A qualsiasi persona che abbia uno o più sintomi di queste malattie manipolare le olive da tavola e di entrare nella zona di produzione.

Deve essere sottoposto a controlli sanitari e gli esami medici in conformità con i regolamenti.

Il personale deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale e rispettare le disposizioni della salute sul lavoro ai sensi del Codice del Lavoro. E' inoltre tenuto a:

- Indossare abiti da lavoro per l'utilizzo in aree di produzione. Il personale deve assicurare la pulizia dei suoi abiti da lavoro e cambiare su base periodica;

- Indossare un cappello e stivali se è in contatto diretto con l'acqua e prodotti liquidi e in conformità con le normative vigenti;

- Rispettare le norme di igiene, pulizia personale e un comportamento in conformità con i regolamenti;

- Sottoporsi a visite mediche nelle assunzioni e periodicamente in conformità con i regolamenti.

### 7.4. Locali

Unità locale di produzione e confezionamento deve essere pulito e in buono stato.

Attraverso il loro schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni dei locali devono essere:

Costruzione solida, di facile manutenzione, pulizia e / o disinfezione;

- Costruito e mantenuto per evitare infestazioni di roditori ed insetti;

- Rispetta l'igiene e norme di sicurezza sul lavoro;

- Garantire una ventilazione adeguata e di sufficienti mezzi di naturale o meccanica;

- Dare una illuminazione naturale e / o artificiale.

I siti di produzione e confezionamento di olive da tavola devono rispondere alle seguenti condizioni:

- Esistenza di un drenaggio delle acque piovane e di una rete di acque reflue;

- Utilizzazione di acqua potabile;

Il rispetto delle disposizioni relative alla protezione dell'ambiente e dell'ambiente in conformità con i regolamenti;

- Esistenza di spazi indipendenti per il trattamento delle acque reflue e la raccolta dei rifiuti solidi;

La produzione locale e confezionamento di pomodoro secco devono rispondere alle seguenti condizioni:

- il suolo deve essere pavimentato impermeabile, non assorbente e antiscivolo. Deve essere costruito per facilitare la pulizia e / o disinfezione;

- muri e pareti devono avere una superficie liscia ad un'altezza adeguata. Essi devono essere coperti con



- materiale resistente, non assorbente, leggero e facile da pulire e / o disinfettare i colori
- soffitti e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e rifiniti per ridurre al minimo l'accumulo di sporcizia, condensa, e la caduta di particelle;
- finestre devono essere facili da pulire e devono essere progettati in modo da evitare l'accumulo di sporcizia. I bordi devono essere inclinati. Essi devono essere dotati di schermi;
- le porte devono essere lisce, materiali non assorbenti costruite, dipinte di un colore chiaro e di facile pulizia e / o disinfezione.

Unità locale di produzione e confezionamento deve essere tenuto pulito in ogni momento.

### 7.5. Installazioni sanitarie

L'unità di condizionamento deve includere servizi igienici del personale misto indipendente, ben posizionato, ben ventilato e illuminato per garantire un adeguato livello di igiene personale.

Queste strutture devono essere conformi alle normative in vigore e comprendono:

- Lavelli in numero sufficiente, dotati di rubinetti di acqua calda e acqua fredda e di un dispositivo per la pulizia e asciugatura mani. I rubinetti non devono essere azionati manualmente
  - Contenitori con coperchi in numero sufficiente;
  - Servizi igienici di sufficienti progettati in conformità alle norme d'igiene;
  - Spogliatoi con armadietti individuali numero sufficiente;
  - Docce con acqua calda e fredda in numero sufficiente;
- Spogliatoi e servizi igienici deve essere tenuto pulito in ogni momento.

### 7.6. Pulizia e disinfezione

Pulizia e disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione. Una pulizia e la disinfezione devono essere stabiliti ed applicati. Essa deve fornire la pulizia e la disinfezione dei locali, delle attrezzature e dei materiali utilizzati.

Devono essere fornite adeguate attrezzature per la pulizia, la disinfezione e la conservazione degli strumenti e delle attrezzature di lavoro.

Prodotti per la pulizia e disinfettanti utilizzati devono essere approvati per il loro uso nel settore alimentare in conformità con i regolamenti.

### 7.7. Lotta contro gli infestanti

La lotta permanente ed efficace contro gli infestanti dovrebbe essere attuata e monitorata sia dal personale addestrato e qualificato della produzione o attraverso una società specializzata nel settore.

In caso di infestazione, l'eliminazione di roditori e insetti deve essere effettuato mediante misure adeguate in conformità con i regolamenti.

Prodotti usati per la lotta contro i parassiti devono essere approvati in conformità con i regolamenti.

### 7.8 Gestione degli scarti

Rifiuti e / o solidi liquidi devono essere rimossi e / o eliminati il prima possibile della unità di produzione.

L'unità di produzione deve avere un effluente di scarico e dei rifiuti che deve essere mantenuto in buone condizioni operative.

Tutti i tubi di scarico degli effluenti devono essere costruiti in modo da prevenire la contaminazione di acqua potabile.

Tutti i rifiuti devono essere smaltiti in modo igienico e con rispetto per l'ambiente, in conformità con le normative in vigore e non dovrebbe essere una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

## 8. PIANO DEI CONTROLLI

Questa sezione specifica la natura dei controlli attuati per garantire la conformità con i requisiti del presente disciplinare.

### 8.1. Definizioni

In materia di controllo si distingue:

- **L'autocontrollo implementazione per l'operatore** mis en œuvre par les opérateurs (**entità di autocontrollo dell'industria di trasformazione**) e descrizione dei metodi di controllo sopra riportati.

- I controlli esterni attuati da un laboratorio certificato e / o autorizzato dalle autorità competenti.

Si distingue anche i periodi di implementazione dei controlli.

- Gli interventi necessari per l'abilitazione degli operatori e l'attribuzione del marchio Qualimed.

- Gli interventi relativi alla sorveglianza regolare dei prodotti certificati.

- Gli interventi che permettono di rinnovare il certificato.

### 8.2. Modalità di abilitazione degli operatori

L'abilitazione è una capacità di un operatore nel settore a soddisfare continuamente le esigenze di questa specifica. A seconda del caso si interviene con un organismo di controllo.

#### 8.2.1. Modalità di abilitazione dei raccoglitori di pomodoro fresco

I raccoglitori di pomodori sono qualificati dall'amministrazione dello stabilimento di trasformazione. La qualificazione assume la forma:

- La firma di un raccoglitore come impegno per soddisfare i requisiti di qualità e di tracciabilità di cui al punto 2 del diagramma di flusso del pomodoro etichetta Qualimed (raccolta e trasporto).
- Condurre un giro di qualifica durante il quale un tecnico entità proprie autorizzata degli impianti di trasformazione di verificare l'attuazione di metodi di controllo e raccolta passo
- In caso di riconoscimento delle differenze, il raccoglitore implementa azioni correttive per la rimozione delle discrepanze.

#### 8.2.2. Modalità di abilitazione dei trasformatori

L'abilitazione consiste in una verifica delle capacità di un operatore della filiera a rispettare in maniera continua le esigenze del presente disciplinare di produzione.

### 8.3. Modalità di sorveglianza degli operatori

#### 8.3.1. Sorveglianza esercitata dentro il quadro dell'autocontrollo

La tabella successiva precisa la natura e la frequenza degli interventi di controlli esterni per la sorveglianza di alcuni degli operatori coinvolti dentro la produzione del pomodoro secco a marchio QUALIMED.

**Tabella 5: Natura e frequenza dell'autocontrollo**

Caratteristiche degli interventi	Campionamento dei controlli	Frequenza degli autocontrolli	Responsabile del controllo interno
<b>Natura degli interventi</b>			
Controllo dei raccoglitori	100 %	Solo procedure interne	<b>entità di autocontrollo</b>
Controllo senza preavviso per il fabbricante di campionamento per le analisi fisico chimiche e di stabilità.	100 %	Solo procedure interne	<b>entità di autocontrollo</b>

### 8.3.2. Sorveglianza esercitata dentro il quadro dei controlli esterni

La tabella successiva precisa la natura e la frequenza degli interventi di controlli esterni per la sorveglianza di alcuni degli operatori coinvolti dentro la produzione del pomodoro secco a marchio QUALIMED.

Tabella 6: Natura e frequenza dei controlli esterni

Natura degli interventi	Caratteristiche degli interventi	Campionamento del controllo	Frequenza dei controlli esterni	Registrazioni
Analisi microbiologiche e di stabilità		100%	Per lotto * prodotto	Rapporto di analisi
Analisi fisico chimiche		100 %	Per lotto prodotto	Rapporto di analisi
Test del profilo sensoriale		100 %	Per lotto prodotto	Rapporto di analisi

Ogni controllo dà luogo alla costituzione di un rapporto di monitoraggio che contiene i punti di controllo corrispondenti ai punti riportati di padroneggiare il settimo titolo delle specifiche e mostrando le discrepanze.

### 8.3.3. Trattamento delle differenze

Se l'ispezione rivela una discrepanza, può essere descritto come non conformità. Il responsabile del controllo stabilisce in una scheda il divario e indica chiaramente la natura della deviazione rilevata e il punto della specifica non rispettata.

- Una non conformità (NC) è definita come segue: requisito di qualificazione del disciplinare di produzione non applicato o parzialmente applicato e che compromette tutte le applicazioni corrette del disciplinare di produzione Qualimed di riferimento.
- Tutte le NC devono essere risolte prima di presentare una domanda di certificazione. Successivamente all'audit di certificazione l'impresa che è stata oggetto di NC deve fornire all'organismo di certificazione in un tempo di 30 giorni a contare dalla data della fine dell'audit, una prova dell'implementazione delle azioni necessarie a chiudere la NC.
- Raccomandazioni (opportunità di miglioramento): osservazioni che hanno lo scopo di promuovere il miglioramento continuo. Essi vengono assegnati quando un requisito, pur essendo rispettato e conforme alle specifiche etichetta Qualimed potrebbe consentire una maggiore efficienza del sistema.

### 8.3.4. Rinnovo del certificato

Durante la fase di «start-up», la validità del certificato è annuale. Successivamente il contratto tra l'ente di certificazione e la società sarà firmato per fornire controlli di monitoraggio annuale. Certificati nel frattempo continuano ad essere validi per un anno, in conformità con qualsiasi altra certificazione di prodotto convenzionale.

## 9. ETICHETTATURA

L'etichettatura dei pomodori secchi prodotti con il marchio Qualimed deve essere in conformità con le disposizioni delle normative nazionali ed europee in materia di etichettatura dei prodotti alimentari imballati. Oltre alle disposizioni del regolamento, l'etichettatura deve contenere le seguenti informazioni:

- Logo «Label Qualimed»
- Nome e indirizzo del responsabile per l'immissione sul mercato
- Nome e indirizzo dell'ente di gestione del marchio
- Origine dei pomodori: la Tunisia e la Sicilia.

Tali indicazioni devono essere raggruppati sulla stessa etichetta. Essi sono presentati in caratteri visibili, leggibili indelebili e abbastanza grandi.

## 10. IDENTIFICAZIONE, TRACCIABILITÀ E PROGRAMMA DI RICHIAMO

### 10.1. Identificazione, Tracciabilità

La società deve essere in grado di dimostrare, mediante informazioni accurate e prodotte in tempo reale la capacità di identificare tutti i suoi prodotti. Questo può avvenire attraverso:

- I documenti relativi alla produzione, l'inventario, la distribuzione dei lotti, i nomi, indirizzi e numeri di telefono di clienti.
- Questa documentazione dovrebbe includere le informazioni che consentono la tracciabilità di un determinato lotto (ascendente e discendente).
- La documentazione deve essere conservata per un anno dopo la data di scadenza del prodotto in etichetta o, in mancanza di una data di prelievo per 3 anni dalla data di fabbricazione o della data di consegna (spedizione / ricezione).

La società deve stabilire e applicare una procedura di tracciabilità dei prevedendo:

- La definizione dei lotti di pomodori secchi in etichetta «Qualimed.»
- Le informazioni di registrazione relative agli ingredienti utilizzati per la produzione del pomodoro secco sotto etichetta «Qualimed.»
- Le informazioni di registrazione relative alle operazioni di produzione, il marketing, la distruzione e lo smaltimento di pomodori secchi sotto etichetta «Qualimed.»
- Registrazione criteri di produzione

### 10.2. Programma di richiamo

La società deve stabilire un programma di richiamo per ritirare dal mercato i prodotti presentati alla distribuzione con difetti di salute o qualitativi. Questo programma si basa su informazioni sulla tracciabilità lotti. L'azienda mantiene e rende disponibile per l'organismo di certificazione, sostiene riguardanti qualsiasi problema di salute e sicurezza dei propri prodotti.

## CONTRATTO TRA AZIENDE AGRICOLE E DI TRASFORMAZIONE ADERENTI AL MARCHIO QUALIMED « POMODORI SECCHI »

### L'accordo di settore si propone di:

1. Formalizzare l'adesione al settore agricolo.
2. Definire le responsabilità e gli obblighi del contadino e la società di trasformazione per quanto riguarda il pomodoro secco prodotti e trasferiti alla stessa società.

### OBBLIGHI DEL CONTADINO

Identificazione del terreno coltivato a pomodoro:

L'azienda che aderisce alla filiera deve avere i seguenti documenti:

- Diventare membro della Camera di Commercio (se applicabile);
- L'esistenza di IVA (se applicabile);
- mappa catastale che mostra le particelle, l'estensione delle singole particelle, il numero di piante e potenziale produttivo.

### 2. Identificazione del prodotto

#### 2.1 L'agricoltore deve registrare in apposito registro di campagna:

1. Identificare l'unità produttiva o le unità di produzione;
2. Registrare operazioni di colturali effettuate (concimazione, potatura, irrigazione);
3. Registrare trattamenti fitosanitari effettuati;
4. Registrare la data del trattamento;
5. Principio attivo e nome commerciale utilizzato;
6. Quantità di prodotti utilizzati per ogni trattamento;
7. Condizioni sfavorevoli per la quale il trattamento è effettuato;

#### 2.2 La gestione delle scorte di pesticidi in conformità con gli standard di sicurezza.

#### 2.3 Conservare le fatture di acquisto per i pesticidi usati nei trattamenti fitosanitari utilizzati in conformità con il tempo richiesto dalla legge.

#### 2.4 La registrazione della data di raccolta e la quantità di pomodoro raccolto.

### 3. Preparare un rapporto di non conformità.

L'agricoltore deve:

- Completamento della gestione delle non conformità per le eventuali non conformità di cui al presente accordo;
- Fissare il prodotto alla definizione di azioni correttive;
- Identificare non conforme con la scritta «non conforme alle specifiche della produzione Qualimed».

### L'AGRICOLTORE SI IMPEGNA A:

- Rispettare tutte le questioni contemplate dal presente accordo nel settore.
- Fornire l'accesso ai partner di progetto tecnico per le verifiche interne.
- Fornire l'accesso ai tecnici di eseguire audit di certificazione ispezione e di controllo e rendere disponibile la documentazione che mostra la tracciabilità del prodotto in conformità con l'accordo del corpo settore.
- Ordinare tutte le registrazioni di tracciabilità del pomodoro, con questo accordo nel settore per un periodo di almeno due anni i documenti.

\_\_\_\_\_ li \_\_\_\_\_

**Timbro e firma**

LISTA DEI RACCOGLITORI DI POMODOROABILITATI PER ILMARCHIO QUALIMED

Ragione Sociale	Indirizzo	Città	email	Tel	Data di abilitazione

BUONO DI TRASPORTO

N° \_\_\_\_\_

Entità della raccolta collecte

Data e ora di raccolta	
Data e ora di partenza	
Data e ora di arrivo	

N° buono di trasporto	
N° camion	

Designazione: Pomodoro fresco

Numero di lotti totali	Peso netto totale

Riferimento lotto	Peso netto



**REGISTRO DI CONSEGNA DI POMODORO SECCO**

Rev. I del 07/05/13

Società \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

n° Tel \_\_\_\_\_ n° Fax \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

Pomodoro destinato alla produzione di pomodoro secco a marchio Qualimed

Agricoltore: \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

n° Tel \_\_\_\_\_ n° Fax \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

Data di consegna	Data di raccolta	Quantità (Kg)	Firma

**IMBALLAGGI POMODORO SECCO**

Rev. I del 07/05/13

Società	Data	Lotto di Imballaggio		Idratazione	Confezionamento				Firma
		ident.	pomodoro secco kg	quantità ottenuta kg	data di produzione	n°/montant imballaggi	tipo di imballaggi	Codice ricetta	



REGISTRO DI CONSEGNA DI POMODORO SECCO

Rev. I del 07/05/13

Società \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

n° Tel \_\_\_\_\_ n° Fax \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

Requisiti	Mentions	
	presente	assente
verifica delle indicazioni obbligatorie		
Logo del marchio «QUALIMED »		
Riferimento in chiaro del responsabile dell'immissione sul mercato		
Riferimento dell'organismo di gestione		
Origine del Pomodoro: Tunisia o Sicilia		

Luogo	Data	Nome e Cognome	Firma

DICHIARAZIONE OGM - ALLERGENI

La Società \_\_\_\_\_ legale rappresentante, \_\_\_\_\_

Si Impegna:

- di utilizzare solo ingredienti (compresi gli additivi, aromi, vitamine e stand) e ausiliari di fabbricazione che non comportano in alcun modo i requisiti per l'etichettatura "geneticamente modificato" o "prodotto da \_\_\_\_\_GM \_\_\_\_\_"
- per attuare le precauzioni individuate nel sistema HACCP di cui la questione degli OGM studio, per evitare la contaminazione accidentale di prodotti Qualimed marchio
- preparazione di una analisi HACCP, se necessario anche estendere ai subappaltatori sui rischi connessi con i processi di produzione in tutta la catena di approvvigionamento (carry-over e la contaminazione incrociata di ingredienti) e di fornire prove documentate.
- per attuare le precauzioni individuate nel sistema HACCP di cui alla questione di analisi allergene per evitare la contaminazione accidentale di prodotti di marca Qualimed.

Allergene	Aggiunta intenzionale			Carry over e/o contaminazione crociata		
	Si / No <sup>1</sup>	Nome specifico <sup>2,3,4</sup>	Natura / funzione <sup>5</sup>	Si / No <sup>7</sup>	Nome specifico <sup>8,9</sup>	Natura / funzione <sup>5</sup>
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine						
Crostacei e prodotti a base di crostacei						
Uova e prodotti a base di uova						
Pesci e prodotti a base di pesci						
Arachidi e prodotti a base di arachidi						
Soia e prodotti a base di soia						
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)						
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)						
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo						
Solfito <sup>6</sup> in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg						
Sedano e prodotti a base di sedano						
Senape e prodotti a base di senape						
Lupino e prodotti a base di lupino						
Molluschi e prodotti a base di mollusco						

ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE DEL FORMULARIO

1. Questo prodotto include l'aggiunta intenzionale, in qualsiasi fase della produzione di uno o più allergeni (compresi gli ausiliari di fabbricazione o solventi di estrazione) del prospetto? Riempire ogni caso con Si o No.
2. Se la risposta è positiva, identificare con il loro nome specifico tutti gli ingredienti, gli additivi alimentari, gli aromatizzanti, i vettori, i coadiuvanti tecnologici e altre sostanze (compresi quelli che sono presenti negli ingredienti composti) corrispondente alla lista specificata e intenzionalmente aggiunte ai prodotti
3. In caso di presenza multipla o presenza di varie forme di vari allergeni identificare sistematicamente ogni componente es. lecitina di soia / olio di soia nel cioccolato
4. Nel caso di composti specificare il nome dell'ingrediente composto, ad esempio maltodestrina grano nel aroma di limone ingredienti
5. Indicare la natura / funzione dell'allergene (ingredienti, additivi, aromi, sostegno, ausiliari di fabbricazione, ecc.)
6. Specificare il contenuto dei solfiti nel prodotto finito
7. In questo ci sono la contaminazione accidentale di uno o più allergeni (compresi gli ausiliari di fabbricazione o solventi di estrazione) del prospetto informativo, a causa di riporto e / o di contaminazione incrociata? Riempire ogni caso con Si o No.
8. Se la risposta è positiva, identificare con il loro nome specifico tutti gli ingredienti, gli additivi alimentari, gli aromatizzanti, i vettori, i coadiuvanti tecnologici e altre sostanze (compresi quelli che sono presenti negli ingredienti composti) corrispondente alla lista specificata presente e per la e / riporto o la contaminazione incrociata
9. In caso di presenza multipla o presenza di varie forme di vari allergeni identificare sistematicamente ogni componente es. lecitina di soia / olio di soia nel cioccolato.

“Progetto cofinanziato dall’Unione Europea attraverso il Programma ENPI di cooperazione transfrontaliera Italia-Tunisia 2007-2013” - Progetto 007 - CUP B97FI1001900009.

«Il Programma ENPI ItaliaTunisia 20072013 è un programma bilaterale di cooperazione transfrontaliera cofinanziato dall’Unione Europea nell’ambito dello Strumento Europeo di vicinato e partenariato. Con una dotazione finanziaria di 25,2 milioni di euro, il programma - la cui gestione congiunta è stata affidata al Dipartimento della Programmazione della Regione Siciliana - mira a promuovere l’integrazione economica, sociale, istituzionale e culturale tra l’Italia e la Tunisia».

Il presente documento è stato realizzato grazie all’aiuto finanziario dell’Unione Europea nell’ambito del Programma ENPI CT Italia - Tunisia 20072013. Il contenuto del presente documento è di esclusiva responsabilità di “Confindustria Trapani” e non può in nessun caso essere considerato come riflesso della posizione dell’Unione europea o della posizione delle strutture di gestione del Programma».

*COPIA GRATUITA*