

FILETTI DI SARDINE



DISCIPLINARE di PRODUZIONE sui FILETTI DI SARDINE a MARCHIO QUALIMED

ITALIETUNISIE 2007-2013

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 possano 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: Castelvetrano, 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

IRVT

Distretto della pesca

CTAA

UTAP

Esperto tecnico incaricato

Attia Aida Tlatli

Latifa Limam

Sana Ben Rayana Lengliz

Sara Conoscenti

Sana Jaballah

Sami Ayachi


Héla Zghidi

Rania Bani

Souad Ben Jemaa

Samir Jouini

Mohammed Guebssi



DISCIPLINARE
SUI FILETTI DI
**SARDINE/ACCIUGHE
SALATE E/O SARDINE/
ACCIUGHE MARINATE**
A MARCHIO
«QUALIMED»

SOMMARIO

1.	Disposizioni generali e obiettivi di etichettatura «QUALIMED»	12	4.2.2.4. Lavaggio e sgocciolatura	20
2.	Riferimenti normativi	12	4.2.2.5. Preparazione della soluzione marinata	20
3.	Definizione del prodotto	12	4.2.2.6. Marinatura	20
3.1.	Sardine/acciuغه salate	12	4.2.2.7. Confezionamento	21
3.2.	Sardine/acciuغه marinate	12	4.2.2.8. Etichettatura	21
3.3.	Normative di settore	12	4.2.2.9. Stoccaggio del prodotto finito e commercializzazione	21
3.4.	Caratteristiche distintive dei filetti di sardine/acciuغه salate e/o sardine/acciuغه marinate a marchio Qualimed	13	4.3. Caratteristiche del prodotto finito	21
4.	Ciclo di vita del prodotto	13	4.3.1. Caratteristiche fisico-chimiche	21
4.1.	Materia prima: la qualità della materia prima (Cattura e sbarco)	13	4.3.2. Criteri di sicurezza	22
4.2.	Diagramma di fabbricazione dei filetti di sardine/acciuغه salate e/o sardine/acciuغه marinate	14	4.4. Criteri di igiene del processo (autocontrollo)	22
4.2.1.	Le sardine/acciuغه salate	14	5. Gestione della qualità	23
4.2.1.1.	Ricezione materie prime	14	5.1. Programma prerequisiti in materia di igiene	23
4.2.1.1.1.	Sardine/acciuغه salate	14	5.1.1. Posizionamento	23
4.2.1.1.2.	Gli ingredienti	15	5.1.2. Installazione e attrezzature	23
4.2.1.2.	Stoccaggio	15	5.1.3. Il Personale	24
4.2.1.3.	Immersione in salamoia satura	15	5.1.4. Locali	24
4.2.1.4.	Cernita, eliminazione testa e coda, ed eviscerazione	15	5.1.5. Impianti sanitari	25
4.2.1.5.	Lavaggio	16	5.1.6. Pulizia e disinfezione	25
4.2.1.6.	Salagione	16	5.1.7. Combattere gli agenti nocivi	25
4.2.1.7.	Maturazione	16	5.1.8. Gestione dei rifiuti	25
4.2.1.8.	Separazione, lavaggio e sgocciolatura	17	5.2. Piano di gestione e di controllo	25
4.2.1.9.	Taglio, Filettatura e Selezione	17	5.2.1. Definizioni	26
4.2.1.10.	Confezionamento	17	5.2.2. Modalità di abilitazione degli operatori	26
4.2.1.1.1.	Etichettatura	17	5.2.3. Modalità di abilitazione degli armatori	26
4.2.1.1.2.	Stoccaggio del prodotto finito e commercializzazione	18	5.2.4. Modalità di controllo degli operatori	26
4.2.2.	Le sardine/acciuغه marinate	18	5.2.5. Trattamento degli scarti	31
4.2.2.1.	Ricezione delle materie prime	18	5.2.6. Rinnovo dei certificati	31
4.2.2.1.1.	Le sardine/acciuغه	18	5.3. Identificazione, tracciabilità e programma di richiamo	31
4.2.2.1.2.	Gli ingredienti	19	5.3.1. Identificazione, tracciabilità	31
4.2.2.2.	Stoccaggio	19	5.3.2. Programma di richiamo	32
4.2.2.3.	Cernita, decapitazione, eviscerazione, eliminazione coda e filettatura	19	Allegati	33

1. DISPOSIZIONI GENERALI E OBIETTIVI DELL'ETICHETTATURA «QUALIMED»

Il presente disciplinare si inserisce all'interno del Progetto QUALIMED "Il marchio di qualità e di sicurezza alimentare dei prodotti agro-alimentari proveniente dal bacino del Mediterraneo" che fa parte del Programma ENPI "Strumento europeo di Vicinato e di Partenariato" - Cooperazione transfrontaliera Italia-Tunisia 2007-2013.

L'obiettivo generale del progetto QUALIMED è il consolidamento e lo sviluppo degli scambi commerciali dei prodotti agro-alimentari provenienti dalle filiere italo-tunisine nonché la vendita sui mercati internazionali attraverso l'utilizzo di un segno distintivo congiunto di qualità «Qualimed».

L'uso del marchio "Qualimed" è riservato alle sardine/acciughe salate e/o marinate che soddisfano i requisiti stabiliti dalla normativa europea e tunisina e dal presente disciplinare.

Il marchio di prodotto "Qualimed" è riservato alle sardine/acciughe prodotte, lavorate e confezionate esclusivamente nei territori tunisini e in Sicilia.

L'obiettivo specifico del progetto è quello di istituire un marchio di qualità comune (Qualimed) per i prodotti agro-alimentari tunisini e siciliani, che permetterà:

- di apportare un maggiore valore aggiunto ai prodotti;
- una migliore valorizzazione dell'operato dei pescatori;
- il rafforzamento dei canali di distribuzione e di marketing integrato;
- di sostenere l'integrazione delle filiere agro-alimentari tra la Tunisia e la Sicilia;
- l'apertura di nuovi mercati esteri per i prodotti alimentari etichettati "Qualimed" provenienti dalle filiere integrate tunisino-italiane.

2. RIFERIMENTI NORMATIVI

I testi legislativi tunisini adottati sono stati trasposti dalla legislazione europea in vigore. Vedasi allegato 01.

3. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

3.1. Sardine/acciughe salate

Le semiconserve di sardine/acciughe salate sono dei prodotti preparati a partire esclusivamente dai pesci delle specie *Sardina Pilchardus* e *Engraulis Encrasicolus* che hanno subito un processo di maturazione sotto sale di almeno 120 giorni prima di essere confezionati in filetti in imballaggi a tenuta stagna.

3.2. I Sardine/acciughe marinate

Le semiconserve di sardine/acciughe marinate sono dei prodotti preparati a partire esclusivamente dai pesci delle specie *Sardina Pilchardus* e *Engraulis Encrasicolus* che hanno subito un processo di maturazione in una salamoia leggera, eventualmente aromatizzata o dolcificata, acidificata con aceto o con un acido organico per uso alimentare e confezionati in filetti in imballaggi a tenuta stagna.

3.3. Normative di settore

Le sardine/acciughe salate e/o marinate devono soddisfare i requisiti di legge e i regolamenti vigenti, in particolare per quanto riguarda l'igiene, gli additivi, i contaminanti, i tassi di metalli pesanti e altri requisiti relativi alla normativa commerciale in materia di confezionamento, imballaggio, etichettatura dei prodotti alimentari preconfezionati e controllo statistico del contenuto netto.

3.4. Caratteristiche distintive di sardine/acciughe salate e/o marinate a marchio Qualimed

- L'uso esclusivo di sardine/acciughe fresche di categoria **extra** e/o **A** (allegato 02), con un contenuto di grassi $\geq 6\%$ per le sardine e $\geq 3,5\%$ per le acciughe destinate alla marinatura.
- I filetti di acciughe salate a marchio Qualimed devono essere classificate nella categoria I: superiore a 11 cm.
- L'uso di sardine/acciughe da 30 a 35 unità/Kg.
- Pescate tra i mesi di aprile e ottobre.
- Il tempo tra la ricezione in stabilimento e l'inizio della produzione non deve superare le 18 ore.
- Il tempo tra lo sbarco e l'inizio della produzione non deve superare le 24 ore.
- Trasportate e conservate a una temperatura di $2^{\circ}\text{C}\pm 2$.
- Consegnate e identificate secondo: data e ora di cattura, nome dell'armatore e/o del grossista, zona di pesca, data e ora di sbarco, data e ora di ricevimento in stabilimento.
- È indispensabile che vi sia un contratto di fornitura tra l'impresa di trasformazione e l'armatore e/o il grossista.
- Il prodotto finito è confezionato senza l'aggiunta di conservanti.
- Riempimento diretto in imballaggi ad uso alimentare di prodotti trasformati (sono ammessi contenitori contenenti un massimo di 500 g di prodotto).

4. CICLO DI VITA DEL PRODOTTO

4.1 Materia prima: la qualità della materia prima (Cattura e sbarco)

Le sardine/acciughe (specie *Sardina pilchardus* e *Engraulis encrasicolus*) vengono catturate sulle coste tunisine e siciliane con la "lampara" o con il "cianciolo" in conformità con le buone pratiche igieniche per le barche da pesca industriali, così come definite nella guida nazionale di buone prassi igieniche, volume 2 "Barche da pesca industriali".

Le sardine/acciughe fresche devono avere una temperatura compresa tra 0 e 5°C e una volta a bordo devono essere subito raffreddate con ghiaccio ottenuto con acqua di mare pulita (minimo un volume di acqua, un volume di ghiaccio e due volumi di pescato), e poi poste o in contenitori alimentari con ghiaccio ottenuto con acqua di mare pulita oppure in cassette piene di ghiaccio.

Il tempo tra lo sbarco e la consegna allo stabilimento non deve superare le 6 ore.

Le unità di pesca devono avere un certificato sanitario rilasciato dalle autorità competenti.

Il punto di sbarco (siciliano o tunisino) deve essere un porto riconosciuto dalle autorità competenti

Le sardine/acciughe sbarcate al porto peschereccio devono essere oggetto di una dichiarazione di sbarco da parte delle autorità portuali competenti e di controllo sanitario da parte del servizio veterinario dell'ASL che rilascia dopo tale controllo detta dichiarazione di sbarco che permette il trasporto di sardine/acciughe dal porto allo stabilimento.

I contratti di fornitura tra lo stabilimento di trasformazione e l'armatore e/o il grossista consentono di effettuare la tracciabilità della materia prima.

4.2. Diagramma di produzione di filetti di sardine/acciughe salate e/o sardine/acciughe marinate

4.2.1. Le sardine/acciughe salate



4.2.1.1. Ricezione delle materie prime

4.2.1.1.1. Sardine/acciughe salate

La qualità della materia prima è essenziale per una migliore qualità del prodotto finito. Essa è influenzata dalla conservazione a bordo, allo sbarco, dalla trasformazione e dal confezionamento.

Dopo lo sbarco le sardine/acciughe vengono trasportate allo stabilimento con dei camion frigo nel più breve tempo possibile (6 ore al massimo). Alla ricezione le sardine/acciughe devono avere una temperatura al cuore del prodotto di $2\pm 2^{\circ}\text{C}$. Se non sono utilizzate immediatamente, devono essere conservate alla temperatura di fusione del ghiaccio in una cella frigorifera ($2\pm 2^{\circ}\text{C}$). Un rilascio dell'acqua derivante dalla fusione del ghiaccio deve essere ripetuto il più spesso possibile.

Il ghiaccio deve essere prodotto con acqua potabile o acqua di mare pulita e immagazzinato nel rispetto delle condizioni igieniche in contenitori previsti a tale scopo.

Nello stabilimento le sardine/acciughe sono soggette a una valutazione della freschezza attraverso il controllo delle caratteristiche organolettiche: odore, aspetto generale, rigidità, osservazione di pelle, squame, occhi, branchie, ano, visceri e carne. (Tabella di valutazione della freschezza del pesce azzurro in allegato 02).

Le sardine/acciughe che presentano macchie giallognole sugli opercoli, perdita di integrità del peritoneo, infossamento degli occhi, perdita di aderenza della colonna vertebrale e fragilità del ventre devono essere eliminate.

Solo sardine/acciughe fresche dalla categoria **extra** e/o **A** sono ammesse alla produzione di sardine/acciughe salate a marchio QUALIMED.

Le sardine/acciughe devono anche essere sottoposte a un controllo visivo a campione per la ricerca di parassiti visibili.

Qualora dall'esame organolettico emergessero dubbi circa la freschezza delle sardine/acciughe, occorrerebbe effettuare test chimici e microbiologici. La valutazione chimica fa riferimento ai seguenti parametri:

- azoto basico volatile totale (ABVT): il valore limite per un inizio di alterazione è di 25mg/100g.
- trimetilammina (TMA): il valore limite per un inizio di alterazione è di 5 mg/100 g.
- istamina, i limiti sono descritti nella tabella seguente:

Categoria	Piano di campionamento		Limiti	
	n	c	m	M
Sardine/acciughe fresche	9	2	100mg/kg	200mg/kg

n: numero di unità di cui è costituito il campione, c: numero massimo di risultati che possono presentare valori compresi in m e M.

Per ciascun lotto vengono prelevati nove campioni:

- il valore medio non deve superare 100 mg/kg;
- due campioni possono superare i 100 mg/kg senza raggiungere i 200 mg/kg;
- nessun campione deve superare 200 mg/kg.

4.2.1.1.2. Gli ingredienti

Per essere destinato al consumo alimentare, il sale deve soddisfare i requisiti del Codex Alimentarius a livello internazionale, come di seguito specificato:

- purezza del 97% su estratto secco;
- provenire da saline, giacimenti sotterranei di salgemma o salamoia ottenuta dalla dissoluzione del salgemma;
- essere controllato in tutte le fasi di produzione fino alla ricezione nello stabilimento, assicurandone la tracciabilità;
- essere confezionato in contenitori i cui materiali siano conformi alle disposizioni relative alle derrate alimentari e rispettosi dell'ambiente.

4.2.1.2. Stoccaggio

Tra la ricezione nello stabilimento e l'inizio della produzione non devono trascorrere più di 18 ore, nel frattempo le sardine/acciughe fresche devono essere conservate in una cella frigorifera a una temperatura di $2^{\circ}\text{C}\pm 2$.

4.2.1.3. Immersione in una salamoia satura

Questa operazione deve essere effettuata precocemente e a temperatura ambiente, altrimenti le sardine/acciughe si degraderanno prima che il sale raggiunga una concentrazione critica nei muscoli. Le sardine/acciughe vengono poi travasate in fusti di plastica alimentare contenenti una salamoia satura di una concentrazione di 24° Baumé a una temperatura compresa fra 0 e 10°C per un massimo di 2 ore.

4.2.1.4. Cernita, eliminazione di testa e coda, ed eviscerazione

Si tratta di un'operazione che consiste nel rimuovere manualmente o automaticamente testa, branchie, cuore, coda e parte delle visceri, o utilizzando macchinari perfettamente puliti, disinfettati, risciacquati e in buone condizioni di pulizia e manutenzione.

Le operazioni di decapitazione e di eviscerazione devono essere complete ed effettuate in modo igienicamente corretto.

In caso di eviscerazione manuale, il controllo visivo dei parassiti del pesce eviscerato deve essere effettuato in

modo continuo da parte dell'operatore al momento dell'estrazione dei visceri e del lavaggio; mentre, nel caso di eviscerazione automatica, il controllo va fatto per campione su un minimo di 10 unità.

Subito dopo queste operazioni, i visceri e le parti che possono rappresentare un pericolo per la salute pubblica vengono separati e scartati dai prodotti destinati al consumo.

Devono essere prese adeguate disposizioni per l'immagazzinamento e lo smaltimento dei rifiuti, i quali non devono accumularsi nelle aree di movimentazione e stoccaggio del pesce salato o zone circostanti. I magazzini destinati ai rifiuti devono essere mantenuti puliti.

4.2.1.5. Lavaggio

Il lavaggio viene a completare i passaggi precedenti e serve a eliminare i residui di visceri, sangue e feci sparsi sulla carne. Viene effettuato con acqua salata satura a 24° Baumé preparata al momento. Le sardine/accughe lavate vengono poi fatte sgocciolare per qualche minuto prima di subire l'operazione di salagione e stagionatura. L'acqua adoperata deve soddisfare i requisiti relativi alla qualità dell'acqua da utilizzarsi per il trattamento dei prodotti della pesca secondo la normativa in vigore.

Gli autocontrolli devono essere realizzati dal responsabile dello stabilimento in questione, più volte nel corso dell'anno a seconda del volume di acqua utilizzata ogni anno (in m³) e in funzione della natura e dell'origine dell'acqua stessa.

L'acqua di mare o l'acqua salmastra deve soddisfare i seguenti criteri microbiologici:

Parametri	Valori limite
E. Coli	< 20 E.Coli/100 ml
Enterococchi	0/100 ml

4.2.1.6. Salagione

La salagione consiste in un trattamento con sale. Le sardine/accughe vengono messe in fusti o contenitori alimentari, il cui fondo è ricoperto da uno strato di sale (i lotti di sardine/accughe deve essere omogenei in termini di dimensioni).

I fusti o i contenitori vengono poi riempiti con strati alternati di sale e sardine/accughe secondo le buone pratiche di produzione. L'ultimo strato deve essere di sale.

La quantità di sale varia dal 15 al 20% secondo le buone pratiche di produzione. La temperatura dell'ambiente deve essere compresa tra 20° e 25°C.

4.2.1.7. Maturazione

La maturazione è strettamente correlata alla temperatura e pressione utilizzata. I fusti o i contenitori alimentari vengono quindi riposti con il coperchio aperto in un magazzino a una temperatura non superiore ai 20°C per almeno 120 giorni.

Dopo questo primo periodo di maturazione i contenitori possono essere chiusi e devono essere conservati in una cella frigorifera a una temperatura di 5°C fino a completa maturazione ($aw \leq 0,76$).

La maturazione di lunga durata permette di ottenere un prodotto di altissima qualità. Quando i fusti o i contenitori sono pieni, le sardine/accughe vengono sottoposte all'applicazione di una pressione fisica, generalmente con l'aiuto di un cilindro di legno o di plastica alimentare posto all'estremità superiore del fusto o del contenitore e su cui viene messo un carico sotto forma di blocchi di plastica.

Il grasso e l'essudato formati sulla superficie dei fusti o dei contenitori vengono rimossi man mano che avviene la maturazione.

4.2.1.8. Separazione, lavaggio e sgocciolatura

Dopo la maturazione le sardine/accughe vengono separate unità per unità e lavate per rimuovere il sale e prepararle all'operazione di filettatura.

Si procede a un primo lavaggio con acqua dolce fredda, a cui segue un secondo lavaggio con acqua dolce calda (60-70 °C), e infine le si immerge in una salamoia fredda preparata al momento.

Dopo il lavaggio, le sardine/accughe vengono distribuite e avvolte in canovacci puliti e poi immessi nella centrifuga. L'utilizzo dei canovacci permette di mantenere intatte le sardine/accughe ed evitare che il pesce lavato si rompa. Questa operazione avviene a temperatura ambiente.

4.2.1.9. Taglio, filettatura e selezione

L'operazione di taglio consiste nel rimuovere la coda e, se necessario, le spine del ventre usando forbici pulite. Una volta tagliate, le sardine/accughe sono pronte per la filettatura che viene effettuata manualmente. Questa operazione deve essere eseguita il più rapidamente possibile e, soprattutto, richiede un elevato livello di igiene del personale e delle attrezzature al fine di ottenere un prodotto di buona qualità.

I filetti di accughe salate a marchio Qualimed devono essere classificati nella categoria I: superiore a 11 cm.

4.2.1.10. Confezionamento

I filetti di sardine/accughe salate a marchio QUALIMED possono essere confezionati in qualsiasi contenitore per uso alimentare, ad eccezione dei contenitori che possono diffondere sostanze pericolose per la salute del consumatore.

I filetti di sardine/accughe salate vengono disposti manualmente in un imballaggio destinato al consumo di massimo 500 g.

I filetti di sardine/accughe salate, preparate e selezionate possono essere presentate sotto forma di:

- sardine/accughe salate sotto forma di filetti allungati
- sardine/accughe salate sotto forma di filetti arrotolati.

La stagionatura dei filetti di sardine/accughe salate consiste nell'aggiungere un prodotto di copertura secondo la richiesta del cliente. Ad esempio, il prodotto di copertura può contenere olio di oliva e altri ingredienti, come pezzi di limone, cipolla, cetriolini sott'aceto, alloro, timo, pepe in grani, ecc. o i loro estratti aromatici.

Il confezionamento deve essere effettuato in condizioni igieniche soddisfacenti e in modo da evitare la contaminazione del prodotto finito.

Il contenitore scelto deve garantire la sicurezza del prodotto e proteggerlo da ogni contaminazione. Esso deve essere immagazzinato in un locale separato dall'area di produzione, e protetto da polvere e contaminanti.

4.2.1.11. Etichettatura

L'etichettatura delle sardine/accughe salate a marchio QUALIMED deve essere realizzata in conformità delle disposizioni previste dai regolamenti e dalle norme nazionali ed europee relativamente all'etichettatura delle derrate alimentari confezionate.

Oltre alle disposizioni previste dai regolamenti e dalle norme in vigore, le etichette devono contenere le seguenti indicazioni:

- Logo "Marchio QUALIMED"
- Coordinate in chiaro del responsabile dell'immissione sul mercato
- Coordinate dell'organismo di gestione
- Origine dei filetti di sardine/accughe: Sicilia o Tunisia.

Tali indicazioni devono essere raggruppate sulla stessa etichetta ed essere presentate con caratteri visibili, leggibili, indelebili e sufficientemente grandi.

4.2.1.12. Stoccaggio del prodotto finito e commercializzazione

Le condizioni di stoccaggio dei filetti di sardine/acciughe salate devono essere rispettate e monitorate. Infatti, lo stoccaggio delle sardine/acciughe salate deve avvenire a una temperatura non superiore ai 12°C per 9 mesi (DLC).

4.2.2. Le sardine/acciughe marinate



4.2.2.1. Ricezione delle materie prime

4.2.2.1.1. Sardine/acciughe

La qualità della materia prima è essenziale per una migliore qualità del prodotto finito. Essa è influenzata dalla conservazione a bordo, allo sbarco, dalla trasformazione e dal confezionamento.

Dopo lo sbarco le sardine/acciughe vengono trasportate allo stabilimento con dei camion frigo nel più breve tempo possibile (6 ore al massimo). Alla ricezione le sardine/acciughe devono avere una temperatura al cuore del prodotto di 0°C. Se non sono utilizzate immediatamente, devono essere conservate alla temperatura di fusione del ghiaccio in una cella frigorifera (2±2°C). Un rilascio d'acqua derivante dalla fusione del ghiaccio deve essere ripetuto il più spesso possibile.

Il ghiaccio deve essere prodotto con acqua potabile o acqua di mare pulita e immagazzinato nel rispetto delle condizioni igieniche in contenitori previsti a tale scopo.

Nello stabilimento le sardine/acciughe sono soggette a una valutazione della freschezza attraverso il controllo delle caratteristiche organolettiche: odore, aspetto generale, rigidità, osservazione di pelle, squame, occhi, branchie, ano, visceri e carne. (Tabella di valutazione della freschezza del pesce azzurro in allegato 02).

Le sardine/acciughe che presentano macchie giallognole sugli opercoli, perdita di integrità del peritoneo, infossamento degli occhi, perdita di aderenza della colonna vertebrale e fragilità del ventre devono essere eliminate.

Solo sardine/acciughe fresche dalla categoria **extra** e/o **A** sono ammesse alla produzione di sardine/acciughe marinate a marchio QUALIMED.

Le sardine/acciughe devono anche essere sottoposte a un controllo visivo a campione per la ricerca di parassiti visibili.

Qualora dall'esame organolettico emergessero dubbi circa la freschezza delle sardine/acciughe, occorrerebbe effettuare test chimici e microbiologici. La valutazione chimica fa riferimento ai seguenti parametri:

- azoto basico volatile totale (ABVT): il valore limite per un inizio di alterazione è di 25mg/100g.
- trimetilammina (TMA): il valore limite per un inizio di alterazione è di 5 mg/100 g.
- istamina, i limiti sono descritti nella tabella seguente:

Categoria	Piano di campionamento		Limiti	
	n	c	m	M
Sardine/acciughe	9	2	100mg/kg	200mg/kg

Per ciascun lotto vengono prelevati nove campioni:

- il valore medio non deve superare 100 mg/kg;
- due campioni possono superare i 100 mg/kg senza raggiungere i 200 mg/kg;
- nessun campione deve superare 200 mg/kg.

4.2.2.1.2. Gli ingredienti

*L'ACIDO CITRICO

L'acido citrico è un additivo alimentare (numero E330) ottenuto industrialmente per fermentazione fungina e utilizzato nell'industria alimentare come acidificante o correttore di acidità.

*ACETO DIVINO BIANCO: siciliano e/o tunisino

* IL SALE:

deve soddisfare i requisiti del Codex Alimentarius a livello internazionale, come di seguito specificato:

- purezza del 97% su estratto secco;
- provenire da saline, giacimenti sotterranei di salgemma o salamoia ottenuta dalla dissoluzione di salgemma;
- essere controllato in tutte le fasi di produzione fino alla ricezione nello stabilimento, assicurandone la tracciabilità;
- essere confezionato in contenitori i cui materiali siano conformi alle disposizioni per relative alle derrate alimentari e rispettosi dell'ambiente.

4.2.2.2. Stoccaggio

Tra la ricezione nello stabilimento e l'inizio della produzione non devono trascorrere più di 18 ore, nel frattempo le sardine/acciughe fresche devono essere conservate in una cella frigorifera a una temperatura di 2°C±2.

4.2.2.3. Cernita, decapitazione, eviscerazione, eliminazione coda e filettatura

Si tratta di un'operazione che consiste nel rimuovere manualmente testa, branchie, cuore, coda e parte delle visceri, o automaticamente utilizzando macchinari perfettamente puliti, disinfettati, risciacquati e in buone condizioni di pulizia e manutenzione.

La filettatura delle sardine/acciughe marinate viene eseguita manualmente o meccanicamente. Questa operazione deve essere effettuata il più rapidamente possibile e, soprattutto, richiede un elevato livello di igiene del personale e del materiale, al fine di ottenere un prodotto di qualità superiore.

In effetti, i filetti di sardine/acciughe sono soggetti a un elevato rischio di contaminazione attraverso utensili, tavoli da lavoro e personale che possono fungere da vettori atti a introdurre germi, essendo oltretutto il prodotto ormai privo delle sue barriere di difesa naturali (squame, branchie, il che consente una facile penetrazione da parte dei contaminanti).

L'operazione di filettatura consiste nel rimuovere parallelamente alla colonna vertebrale per tutta la lunghezza del pesce, a cui sono già state tolte testa e coda, due fasce muscolari, praticamente identiche, private di lisce e resti di viscere e sangue.

Le operazioni di decapitazione ed eviscerazione devono essere complete ed effettuate in condizioni igieniche corrette.

In caso di eviscerazione manuale, il controllo visivo dei parassiti del pesce eviscerato deve essere effettuato in modo continuo da parte dell'operatore al momento dell'estrazione dei visceri e del lavaggio; mentre, nel caso di eviscerazione automatica, il controllo va fatto per campione su un minimo di 10 unità.

Subito dopo queste operazioni, i visceri e le parti che possono rappresentare un pericolo per la salute pubblica vengono separati e scartati dai prodotti destinati al consumo.

Devono essere prese adeguate disposizioni per l'immagazzinamento e lo smaltimento dei rifiuti, i quali non devono accumularsi nelle aree di movimentazione e stoccaggio del pesce salato o zone circostanti. I magazzini destinati ai rifiuti devono essere mantenuti puliti.

4.2.2.4. Lavaggio e sgocciolatura

Il lavaggio viene a completare i passaggi precedenti e serve a eliminare i residui di visceri, sangue e feci sparsi sulla carne. Viene effettuato con acqua dolce ghiacciata preparata al momento (tra 0 e 4°C).

Sono necessari da tre a quattro lavaggi per ottenere un'acqua dolce pulita e limpida.

Le sardine/acciughe lavate vengono poi fatte sgocciolare per qualche minuto prima di subire l'operazione di marinatura.

L'acqua adoperata deve soddisfare i requisiti relativi alla qualità dell'acqua da utilizzarsi per il trattamento dei prodotti della pesca secondo la normativa in vigore.

Gli autocontrolli devono essere realizzati dal responsabile dello stabilimento in questione, più volte nel corso dell'anno a seconda del volume di acqua utilizzata ogni anno (in m³) e in funzione della natura e dell'origine dell'acqua stessa.

L'acqua dolce proveniente da acqua potabile deve soddisfare i seguenti criteri microbiologici:

Parametri	Valori limite
E. Coli	0/100 ml
Enterococchi	0/100 ml

4.2.2.5. Preparazione della soluzione marinata

La preparazione della soluzione marinata viene effettuata in vaschette di plastica per alimenti pulite. Questa soluzione è composta da:

- acqua,
- aceto di vino bianco,
- acido citrico,
- fette di limone,
- sale a una concentrazione compresa tra il 15% e il 20%
- Un pH ≤ 4

È necessario che l'aceto e il sale utilizzati siano puliti e ben conservati, per evitare la contaminazione dei bagni di marinatura. Occorre inoltre utilizzare solamente acqua potabile.

4.2.2.6. Marinatura

Consiste nell'immergere 80 chili di filetti di sardine/acciughe in un vassoio alimentare da 100 litri riempito con soluzione marinata fredda per almeno 24 ore a una temperatura non superiore a 12°C, allo scopo di sostituire una parte della loro acqua interna. Il processo di marinatura conferisce al prodotto sapori particolari e gli assicura una certa durata di conservazione.

La soluzione di marinatura non deve essere riciclata o riutilizzata.

Il controllo e la registrazione dei parametri di processo (pH, temperatura e sale) e una buona climatizzazione dei locali di marinatura sono elementi indispensabili per ottenere un prodotto di qualità superiore.

4.2.2.7. Confezionamento

Le sardine/acciughe marinate a marchio QUALIMED possono essere confezionate in qualsiasi contenitore per uso alimentare, ad eccezione dei contenitori che possono diffondere sostanze pericolose per la salute del consumatore.

Il confezionamento deve essere effettuato in condizioni igieniche soddisfacenti, al fine di evitare la contaminazione del prodotto finito.

Le sardine/acciughe marinate devono presentarsi in imballaggi destinati al consumo di una capienza massima di 500 g con una soluzione marinata di copertura avente un PH di 4 unità ±0,1.

Il contenitore selezionato deve garantire la sicurezza del prodotto nonché proteggerlo da ogni contaminazione. Esso deve essere immagazzinato in un locale separato dall'area di produzione, e protetto da polvere e contaminazioni.

4.2.2.8. Etichettatura

L'etichettatura delle sardine/acciughe marinate a marchio QUALIMED deve essere realizzata in conformità delle disposizioni previste dai regolamenti e dalle norme nazionali ed europee relativamente all'etichettatura delle derrate alimentari confezionate.

Oltre alle disposizioni previste dai regolamenti e dalle norme in vigore, le etichette devono contenere le seguenti indicazioni:

- Logo "Marchio QUALIMED"
- Coordinate in chiaro del responsabile dell'immissione sul mercato
- Coordinate dell'organismo di gestione
- Origine delle sardine/acciughe: Sicilia o Tunisia.

Tali indicazioni devono essere raggruppate sulla stessa etichetta ed essere presentate con caratteri visibili, leggibili, indelebili e sufficientemente grandi.

4.2.2.9. Stoccaggio del prodotto finito e commercializzazione

Le condizioni di stoccaggio delle sardine/acciughe marinate devono essere rispettate e monitorate.

Infatti, lo stoccaggio delle sardine/acciughe marinate deve avvenire a una temperatura non superiore ai 12°C per 6 mesi (DLC).

4.3. Caratteristiche del prodotto finito

4.3.1. Caratteristiche fisico-chimiche

Le sardine/acciughe salate devono avere le seguenti caratteristiche fisico-chimiche:

- un pH compreso tra 5,3 e 5,7 unità
- un'umidità inferiore al 50%
- Un'attività dell'acqua a_w ≤ 0,76
- Un tasso di NaCl > 22% ± 2%

Le sardine/acciughe marinate devono avere le seguenti caratteristiche fisico-chimiche:

- un pH di 4 unità ± 0,1

4.3.2. Criteri di sicurezza

Nella seguente tabella vengono descritti i limiti di accettabilità dell'istamina:

Categoria	Piano di campionamento		Limiti	
	n	c	m	M
Sardine/acciuoghe che hanno subito un processo di maturazione agli enzimi	9	2	200mg/kg	400mg/kg

n = numero di unità che costituiscono il campione, c: numero massimo di risultati che possono presentare valori compresi in m e M.

Nove campioni sono stati prelevati da ciascun lotto:

- il valore medio non deve superare i 200 mg/Kg;
- due campioni possono superare i 200 mg/Kg, senza però raggiungere i 400 mg/Kg;
- nessun campione deve superare i 400 mg/Kg.

* Caratteristiche microbiologiche

Prodotto	Microorganismi	Limiti
Sardine/acciuoghe salate e/o marinate	Salmonella	Assenza in 25 g

Le analisi organolettiche, fisico-chimiche e microbiologiche delle sardine/acciuoghe salate e/o marinate a marchio QUALIMED destinate alla vendita al consumatore devono essere realizzate per ciascun lotto prodotto da un laboratorio esterno accreditato e/o abilitato dalle autorità competenti.

lotto: un gruppo o una serie di prodotti identificabili ottenuti mediante un determinato processo in circostanze praticamente identiche e prodotti in un dato luogo nel corso di un determinato periodo di produzione.

4.4. Criteri d'igiene di processo (autocontrollo)

I maggiori rischi per la salute ragionevolmente associabili alla produzione di semiconservate di sardine/acciuoghe sono rappresentati dalla moltiplicazione di *C. botulinum* e alla produzione di tossine botuliniche, moltiplicazione di *S. aureus* e produzione di enterotossine produzione, contaminazione da enterobatteri patogeni (*E. coli* e *Salmonella*) e formazione di istamina a livelli inaccettabili.

Il raffreddamento precoce a ghiaccio delle sardine/acciuoghe fresche, il rispetto delle regole di igiene e delle buone pratiche di maturazione sono misure necessarie ed efficaci per tali rischi sotto controllo.

*Nella seguente tabella vengono descritti i limiti di accettabilità dei microorganismi per l'autocontrollo del prodotto durante il processo di produzione:

Microorganismi	Piano di campionamento		Limiti	
	n	c	m	M
E.coli	5	2	10µfc/g	100µfc/g
Stafilococco coagulasi-positivi	5	2	10µfc/g	100µfc/g
Flora totale a 30°C	5	2	100000µfc/g	1000000µfc/g

*Criteri d'igiene delle superfici e delle mani

Vengono identificate le aree critiche dello stabilimento. Si tratta di aree in cui vi è una concentrazione di operazioni preparatorie e che necessitano di un'accurata pulizia e disinfezione. Dopo la pulizia e disinfezione, la

carica microbica delle superfici viene stimata scansionando la superficie da analizzare per mezzo di un tampone sterile. Viene selezionato a caso del personale e sottoposto a un tampone sulle mani.

Nella tabella seguente vengono descritti i limiti di accettabilità dei microorganismi sulle superfici:

Microorganismi	Piano di campionamento		Limiti	
	n	c	m	M
E.coli	5	2	1 µfc/g	10 µfc/g
Flora totale a 30°C	5	2	100 µfc/g	1000 µfc/g

Nella tabella seguente vengono descritti i limiti di accettabilità dei microorganismi sulle mani:

Microorganismi	Piano di campionamento	Limiti
	n	
E.coli	1	Assenza/striscio
Stafilococco coagulasi-positivi	1	10 µfc/striscio
Flora totale a 30°C	1	1000 µfc/striscio

5. GESTIONE DELLA QUALITÀ

5.1. Programma di prerequisiti in materia di igiene

5.1.1. Posizionamento

Il sito di confezionamento delle sardine/acciuoghe marinate/salate a "Marchio QUALIMED" deve trovarsi in aree lontane da fonti di inquinamento e/o da fonti soggette a inondazioni o infestazioni da parte di agenti distruttori. Inoltre, deve essere installato in zone in cui i rifiuti solidi o liquidi siano di facile smaltimento.

5.1.2. Installazione e attrezzature

L'installazione delle apparecchiature e/o del materiale deve essere realizzata in modo da permettere la manutenzione, pulizia e/o disinfezione frequente degli stessi, nel rispetto dei due principi seguenti, quello di "separazione della zona pulita dalla zona sporca" e di "marcia in avanti".

Le attrezzature e/o il materiale devono funzionare in conformità con la loro destinazione d'uso. Essi devono essere costruiti con materiali non ossidabili che permettano di preservare la natura, la qualità e la composizione del prodotto finito pronto al confezionamento.

Tutti i materiali e/o oggetti destinati a venire a contatto con le sardine/acciuoghe a "marchio QUALIMED" devono essere fabbricati in conformità con i regolamenti in vigore e giustificati da un certificato sanitario per l'uso.

Devono inoltre essere conservati e trasportati in conformità con le norme d'igiene e i regolamenti in vigore.

Le attrezzature devono essere in materiali durevoli e solidamente costruiti per evitare ogni possibile deterioramento a causa di condizioni atmosferiche, podologiche o di altra natura.

Gli impianti devono essere progettati in modo che l'illuminazione e la ventilazione naturali siano sufficienti in ogni area di lavoro.

La distribuzione interna dei locali deve consentire una chiara differenziazione delle aree di lavoro:

- zona di produzione e confezionamento luminosa, arieggiata, senza odori estranei, senza fumi e dotata di un sistema di ventilazione forzata;
- stoccaggio e conservazione delle sardine/acciuغه salate/marinate: zona a temperatura stabile ($2^{\circ}\pm 2^{\circ}\text{C}$) e un minimo di illuminazione e ventilazione.

L'apparecchiatura deve essere adatta a ciascuna delle funzioni, in buono stato di funzionamento e di manutenzione, e i mezzi devono essere adatti per il trasporto alimentare oltre che in perfette condizioni.

Le attrezzature mobili delle macchine devono essere protette mediante dispositivi di sicurezza.

Gli impianti devono essere dotati di un dispositivo antincendio.

5.1.3. Il personale

Il personale che lavora nell'unità di produzione e confezionamento non deve essere affetto da malattie trasmissibili attraverso gli alimenti né presentare ferite infette, infezioni o lesioni cutanee, o diarrea. A qualsiasi persona che abbia uno o più sintomi di queste malattie è fatto divieto di manipolare le sardine/acciuغه e di avere accesso alla zona di produzione. Dovrà essere sottoposta a controllo medico-sanitario in conformità con la normativa in vigore.

Il personale deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale e conformarsi alle disposizioni relative alla salute professionale previste dal Codice del Lavoro. È inoltre tenuto a:

- indossare indumenti da lavoro da utilizzarsi nelle aree di produzione. Il personale deve assicurare la pulizia dei propri indumenti da lavoro e cambiarli periodicamente;
- indossare un copricapo e gli stivali quando è a contatto diretto con acqua e prodotti liquidi, in conformità con la normativa vigente;
- rispettare le norme di igiene, pulizia personale e buona condotta in conformità con la normativa vigente;
- Sottoporsi a visite mediche al momento dell'assunzione e periodicamente, in conformità con la normativa vigente.

5.1.4. Locali

I locali dell'unità di produzione e confezionamento devono essere puliti e mantenuti in buono stato.

In sede di allestimento, progettazione, costruzione, ubicazione e dimensionamento, i locali devono essere:

- costruiti con materiali solidi, di facile manutenzione, pulizia e/o disinfezione;
- costruiti e mantenuti in modo tale da evitare qualsiasi infestazione da parte di roditori e insetti;
- conformi alle vigenti norme sull'igiene e la sicurezza sul lavoro;
- garantire una sufficiente e adeguata ventilazione, sia essa naturale o meccanica;
- disporre di una sufficiente illuminazione naturale e/o artificiale.

I luoghi di produzione e confezionamento di sardine/acciuغه devono soddisfare le seguenti condizioni:

- esistenza di una rete di evacuazione delle acque piovane e di una rete per l'evacuazione delle acque reflue;
- utilizzo di acqua potabile;
- conformità rispetto alle disposizioni relative alla salvaguardia dell'ambiente e dei luoghi in conformità con la normativa vigente;
- esistenza di spazi indipendenti riservati al trattamento delle acque reflue e alla raccolta dei rifiuti solidi.

I locali di produzione e di confezionamento delle sardine/acciuغه sotto sale/marinate devono soddisfare le seguenti condizioni:

- i pavimenti devono essere di materiale impermeabile, non assorbente e antiscivolo. Devono essere costruiti in maniera tale da facilitarne la pulizia e/o disinfezione;
- la superficie dei muri e dei tramezzi deve essere liscia fino a un'altezza adeguata alla lavorazione. Essi devono essere coperti con materiali resistenti e non assorbenti, di colore chiaro e facili da pulire e/o disinfettare;
- i soffitti e gli accessori al soffitto devono essere costruiti e rifiniti in modo da ridurre al minimo l'accumulo di sporcizia, la condensa nonché la caduta di particelle;
- le finestre devono essere facili da pulire e sistemate in modo da evitare l'accumulo di sporcizia. I bordi devono essere inclinati. Devono essere munite di zanzariere;
- le porte devono essere lisce, costruite con materiali non assorbenti, dipinte di un colore chiaro e di facile pulizia e/o disinfezione.

I locali dell'unità di produzione e di confezionamento devono essere tenuti sempre puliti.

5.1.5. Impianti sanitari

L'unità di confezionamento deve essere provvista di servizi igienici, separati per personale misto, ben collocati, ben ventilati e illuminati, per garantire un adeguato livello di igiene personale. Queste strutture devono essere conformi alla normativa in vigore e comprendere:

- un numero sufficiente di lavabi, dotati di rubinetti di acqua calda e acqua fredda, e di un dispositivo per il lavaggio e l'asciugatura delle mani. I rubinetti non devono essere azionabili manualmente;
 - un numero sufficiente di contenitori per la spazzatura con coperchio;
 - un numero sufficiente di servizi igienici progettati in conformità con le norme di igiene;
 - un numero sufficiente di spogliatoi idonei con armadietti individuali;
- Spogliatoi e servizi igienici devono essere tenuti sempre puliti.

5.1.6. Pulizia e disinfezione

La pulizia e la sanificazione devono avvenire con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione. Occorre stabilire e applicare un piano di pulizia e sanificazione, che preveda la pulizia e la disinfezione dei locali, delle attrezzature e dei materiali utilizzati.

È necessario prevedere adeguate dotazioni per la pulizia, disinfezione e conservazione degli strumenti e delle attrezzature di lavoro.

I prodotti per la pulizia e disinfezione utilizzati devono essere approvati per l'uso nell'industria alimentare in conformità con la normativa vigente.

5.1.7. Combattere gli agenti nocivi

Un programma permanente ed efficace di lotta contro gli agenti nocivi deve essere applicato e monitorato sia da parte del personale dell'unità di produzione appositamente formato e qualificato sia ad opera di una società specializzata nel settore.

In caso di infestazione, l'eliminazione di roditori e insetti deve essere effettuata mediante misure adeguate in conformità con la normativa vigente.

I prodotti utilizzati per combattere gli agenti nocivi devono essere approvati in conformità con la normativa vigente.

5.1.8. Gestione dei rifiuti

La levata e/o evacuazione dei rifiuti solidi e/o liquidi dai locali dell'unità di produzione deve avvenire il più presto possibile.

L'unità di produzione deve disporre di una rete di evacuazione degli effluenti e dei rifiuti da mantenersi sempre in buono stato. Tutti i tubi di scarico degli effluenti devono essere costruiti in modo da evitare la contaminazione in sede di approvvigionamento di acqua potabile.

Tutti i rifiuti devono essere smaltiti in modo igienico e nel rispetto dell'ambiente, in conformità con la normativa vigente e non costituire una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

5.2. Piano di autocontrollo e di controllo

Questa sezione specifica la natura dei controlli attuati per verificare il rispetto dei requisiti del presente disciplinare.

5.2.1. Definizioni

In materia di controllo si possono distinguere:

- Gli autocontrolli attuati dagli operatori (entità di autocontrollo della società) e descritti nel piano di controllo sotto riportato.
 - I controlli esterni realizzati da un laboratorio accreditato e/o abilitato dalle autorità competenti.
- Si possono distinguere anche diversi periodi relativamente all'attuazione dei controlli:
- Gli interventi necessari per l'abilitazione degli operatori e l'attribuzione del marchio QUALIMED;
 - Gli interventi relativi al regolare monitoraggio dei prodotti certificati;
 - Gli interventi che permettono di rinnovare un certificato.

5.2.2. Modalità di abilitazione degli operatori

L'abilitazione consiste in una verifica preliminare delle capacità di un operatore della filiera di rispettare in modo costante le esigenze del presente disciplinare.

5.2.3. Modalità di abilitazione degli armatori

Gli armatori vengono qualificati **dall'azienda**. La qualifica si concretizza in:

- firma di un impegno a soddisfare i requisiti di qualità e tracciabilità definiti dal presente disciplinare;
- realizzazione di una visita di qualificazione nel corso della quale un tecnico abilitato dall'**azienda** verifica l'attuazione dei metodi di autocontrollo e controllo definiti al momento della cattura, dello stoccaggio e del trasporto. Questa visita dà luogo alla predisposizione di un rapporto di ispezione.
- Nel caso si rilevi la presenza di scarti, l'armatore attua le necessarie azioni correttive che permettono la rimozione degli stessi.

5.2.4. Modalità di controllo degli operatori

Punti di autocontrollo e/o controllo	Valore limite	Azione di autocontrollo e/o di controllo		Frequenza	Tipo di controllo	Laboratorio	Documenti di registrazione
		M	C				
FILETTI DI SARDINE/ACCIUGHE SALATE							
Qualità delle materie prime	-Sardine/acciughe fresche -Temperatura al cuore delle sardine/acciughe tra 0 e 5°C	C	Controllo visivo Controllo della temperatura	A ogni lotto di produzione	Autocontrollo interno		Scheda di controllo alla ricezione
Sbarco sardine/acciughe	- Raffreddamento immediato a bordo in acqua di mare pulita ghiacciata (minimo un volume d'acqua, un volume di ghiaccio e due volumi di pescato); - - Temperatura al cuore delle sardine/acciughe tra 0 e 5°C; - Conservazione a bordo o in un contenitore con acqua di mare pulita ghiacciata, o in cassette piene di ghiaccio.	C	Controllo visivo Rispetto delle condizioni di raffreddamento e immagazzinamento (volume, temperatura, imballaggio d'immagazzinamento)	A ogni lotto di produzione	Autocontrollo interno	-	-Scheda di verifica degli armatori - Dichiarazione di sbarco rilasciata dall'autorità competente

È indispensabile un contratto di fornitura/vendita tra l'azienda e l'armatore	-Rispetto dei tempi di consegna in stabilimento al massimo sei ore dopo lo sbarco - Le sardine/acciughe devono avere una temperatura compresa tra 0 e 5°C	C	Controllo di registrazione (ora di sbarco, ora di consegna, ora di stoccaggio, qualità delle sardine/acciughe e bolle di trasporto)	A ogni lotto di produzione	Autocontrollo interno		-Contratto di fornitura - Bolla di trasporto - Bolla di consegna
Ricezione delle sardine/acciughe	Prodotto sano di categoria extra e/o A e conforme a tutti i criteri di freschezza.	C	Controllo visivo (assenza di parassiti visibili) Analisi organolettiche e fisico-chimiche	A ogni lotto di produzione	Autocontrollo interno	INTERNO	Rapporto d'analisi fisico-chimico Scheda di controllo alla ricezione Piano di controllo interno
	- Temperatura al cuore del prodotto in fase di ricezione a 2°C +/- 2	C	Rispetto della temperatura in fase di ricezione				
	- Ghiaccio prodotto a partire da acqua potabile o acqua di mare pulita e conservata in condizioni igieniche corrette in contenitori previsti per tale scopo.	C	Analisi fisico-chimiche e microbiologiche dell'acqua e del ghiaccio	A ogni lotto di produzione	Autocontrollo interno	INTERNO	Rapporto d'analisi
Gli ingredienti	-Il sale con una purezza del 97%	C	Controlli fisico-chimici	A ogni lotto di produzione	Autocontrollo interno	INTERNO	Scheda di controllo alla ricezione
Stoccaggio	-Rispetto dei tempi: tra la ricezione in stabilimento e l'inizio della produzione non devono passare più di 18 ore. -Rispetto del piano di pulizia e disinfezione.	C	Controllo del tempo e della temperatura di stoccaggio -Controllo dell'applicazione del piano di pulizia e disinfezione.	A ogni lotto di produzione	Autocontrollo interno	-	Scheda di controllo Scheda di controllo del piano di pulizia e disinfezione.
Immersione in una salamoia satura	- Rispetto del travaso e immersione della miscela in fusti di plastica per alimenti contenenti salamoia satura (0-10°C) e una concentrazione di 24° Baumé per massimo 2 ore.	C	Controllo della qualità della salamoia	A ogni lotto di produzione	Autocontrollo interno	-	Scheda d'analisi della salamoia
Cernita, eviscerazione, eliminazione testa e coda	-Rispetto dell'igiene del personale -Controllo del prodotto	C	Controllo visivo assenza di parassiti visibili	A ogni lotto di produzione	Autocontrollo interno	-	Scheda di controllo dell'igiene del personale
Lavaggio	-Rispetto delle condizioni di lavaggio mediante acqua salata satura a 24° Baumé preparata al momento.	C	Controllo visivo Controllo microbiologico dell'acqua salata	A ogni lotto di produzione	Autocontrollo interno	INTERNO	Scheda di controllo Scheda di analisi dell'acqua di lavaggio
Salagione	-Rispetto delle condizioni di salagione: quantità di sale che varia dal 15 al 20% secondo le buone pratiche di produzione e temperatura dell'ambiente compresa tra 20 e 25°C.	C	Controllo visivo Controllo della qualità del sale Controllo della temperatura	A ogni lotto di produzione	Autocontrollo interno	interno	Scheda di controllo

Maturazione	- I fusti o contenitori sono posti in un magazzino a temperatura ambiente (20-22°C) per almeno 120 giorni senza coperchio - I contenitori possono essere chiusi e devono essere conservati in una stanza fredda a 5°C fino a completa maturazione (aw≤0,76) - Eliminazione del grasso e dell'essudato formati sulla superficie dei fusti o dei contenitori man mano che avviene la maturazione.	C/M	Controllo visivo Autocontrollo e controllo dei parametri di maturazione (tempi, temperatura e aw) Controllo dell'applicazione del piano di pulizia e disinfezione.	A ogni lotto di produzione	Autocontrollo interno	-	Scheda di controllo Scheda di controllo del piano di pulizia e disinfezione
Separazione, lavaggio e sgocciolamento	*Separazione unità per unità * Lavaggio con acqua dolce fredda e successivo secondo lavaggio con acqua dolce calda (60-70°C) *Un'immersione in salamoia fredda preparata al momento.	C	Controllo visivo Controllo della temperatura di lavaggio	A ogni lotto di produzione	Autocontrollo interno	Interno	Scheda di controllo della produzione
Taglio, filettatura e selezione	*Eliminazione delle code *Filettatura *Un elevato livello di igiene del personale e del materiale per ottenere un prodotto di buona qualità. I filetti di acciughe salate a marchio Qualimed devono essere classificati nella categoria I: superiore a 11 cm.	C	Controllo visivo	A ogni lotto di produzione	Autocontrollo interno	Interno	Scheda di controllo della produzione
Confezionamento delle sardine/ acciughe	Normativa vigente	C	Rispetto delle esigenze regolamentari in materia.	A ogni lotto di produzione	Autocontrollo interno	-	Scheda di controllo della produzione
	Imballaggio in qualsiasi contenitore per alimenti ad eccezione di ogni altro contenitore che rischi di diffondere sostanze pericolose per la salute dei consumatori	C	Verifica della natura del contenitore utilizzato Conformità del contenitore scelto riguardo alla tenuta	"	"		Scheda di confezionamento Scheda controllo contenitore
	La capacità totale del contenitore scelto non può essere superiore ai 500 g.	C	Verifica della capacità totale del recipiente	"	"		Scheda di confezionamento
	Rispetto del piano di pulizia e disinfezione	C	Controllo dell'applicazione del piano di pulizia e disinfezione	"	"		Scheda di controllo del piano di pulizia e disinfezione
Etichettatura e commercializzazione	Normativa vigente	C	Verifica delle indicazioni sulle etichette	A ogni lotto di produzione	Autocontrollo interno	-	Scheda di controllo dell'etichettatura
	- Logo del "Marchio QUALIMED" - Coordinate in chiaro del responsabile dell'immissione sul mercato - Coordinate dell'organismo di gestione - Origine delle sardine/ acciughe: Italia o Tunisia.	C	Verifica delle indicazioni sulle etichette	"	"		Scheda di controllo dell'etichettatura

Stoccaggio	- Lo stoccaggio delle sardine/acciughe salate deve avvenire a una temperatura non superiore ai 12°C nei 9 mesi (DLC)	C	Controllo della temperatura Controllo dell'applicazione del piano di pulizia e disinfezione	A ogni lotto di produzione			Scheda di controllo immagazzinamento Scheda di controllo del piano di pulizia e disinfezione
Caratteristiche fisico-chimiche delle sardine/ acciughe salate	- 5,3≤pH≤5,7 - Umidità <50% - Aw≤0,76 - Tasso di NaCl >22%±2% - Istamina	C	Analisi fisico-chimiche	A ogni lotto di produzione	Controllo esterno	ESTERNO	Rapporto d'analisi del prodotto finito
Caratteristiche microbiologiche	Salmonella: Assenza in 25 g	C	Analisi microbiologiche				

SARDINE/ACCIUGHE MARINATE							
Qualità delle materie prime	- Sardine/acciughe fresche -Temperatura al cuore delle sardine/acciughe tra 0 e 5°C	C	Controllo visivo Controllo della temperatura	A ogni lotto di produzione	Autocontrollo interno	Interno	Scheda di controllo alla ricezione
Sbarco sardine/ acciughe	- Raffreddamento immediato a bordo in acqua di mare pulita ghiacciata (minimo un volume d'acqua, un volume di ghiaccio e due volumi di pescato); - Temperatura al cuore delle sardine/acciughe tra 0 e 5°C; - Conservazione a bordo o in un contenitore con acqua di mare pulita ghiacciata, o in cassette piene di ghiaccio.	C	Controllo visivo Rispetto delle condizioni di raffreddamento e di immagazzinamento (volume, temperatura, imballaggio d'immagazzinamento)	A ogni lotto di produzione	Autocontrollo interno	Interno	Scheda di verifica degli armatori Bolla di trasporto rilasciata dall'autorità competente
È indispensabile un contratto di fornitura/vendita tra l'azienda e l'armatore	-Rispetto dei tempi di consegna in stabilimento al massimo 6 ore dopo lo sbarco -Le sardine/acciughe devono avere una temperatura compresa tra 0 e 5°C	C	Controllo di registrazione (ora di sbarco, ora di consegna, stoccaggio, qualità delle sardine/ acciughe e bolle di trasporto)	A ogni lotto di produzione	Autocontrollo interno		Contratto di fornitura - Bolla di trasporto - Bolla di consegna
Ricezione delle sardine/acciughe	Prodotto sano di categoria extra e/o A e conforme a tutti i criteri di freschezza.	C	Controllo visivo (assenza di parassiti visibili) Analisi organolettiche e fisico-chimiche	A ogni lotto di produzione	Autocontrollo interno	Interno	Scheda di controllo alla ricezione Rapporto di analisi fisico-chimiche
	- Temperatura al cuore del prodotto in fase di ricezione a 2°C +/- 2 - Ghiaccio prodotto a partire da acqua potabile o acqua di mare pulita e conservata in condizioni igieniche corrette in contenitori previsti per tale scopo.	C	Rispetto della temperatura in fase di ricezione Analisi fisico-chimiche e microbiologiche dell'acqua e del ghiaccio	A ogni lotto di produzione	Autocontrollo interno	Interno	Rapporto di analisi acqua e ghiaccio
Gli ingredienti	- Acido citrico - Aceto - Il sale con una purezza del 97%	C	Controlli fisico-chimici	A ogni lotto di produzione	Autocontrollo interno	Interno	Scheda di controllo alla ricezione

Stoccaggio	-Rispetto dei tempi: tra la ricezione in stabilimento e l'inizio della produzione non devono passare più di 18 ore. -Rispetto del piano di pulizia e disinfezione.	C	-Controllo del tempo e della temperatura dello stoccaggio -Controllo dell'applicazione del piano di pulizia e disinfezione.	A ogni lotto di produzione	Autocontrollo interno	-	Scheda di controllo Scheda di controllo del piano di pulizia e disinfezione.
Cernita, eviscerazione, eliminazione coda e testa, e filettatura.	Rispetto dell'igiene del personale Controllo del prodotto	C	Controllo visivo assenza di parassiti visibili	A ogni lotto di produzione	Autocontrollo interno	-	Scheda di controllo dell'igiene del personale Scheda controllo prodotto
Lavaggio e sgocciolatura	Lavaggio con acqua dolce ghiacciata preparata al momento (0-4°C).	C	Controllo visivo Controllo microbiologico dell'acqua dolce	A ogni lotto di produzione	Autocontrollo interno	-	Scheda di controllo Scheda di analisi dell'acqua di lavaggio
Marinatura delle sardine/accughe	- Immersione delle sardine/accughe in una soluzione marinata fredda per almeno 24 ore a una temperatura di 12°C -La soluzione marinata non può essere riciclata	C	Controllo dei parametri di processo: -PH -Temperatura -Sale -Tempo	A ogni lotto di produzione	Autocontrollo interno	-	Scheda di controllo della produzione
Confezionamento delle sardine/accughe marinate	Normativa vigente	C	Rispetto delle esigenze regolamentari in materia.	A ogni lotto di produzione	Autocontrollo interno	-	Scheda di controllo della produzione
	Imballaggio in qualsiasi contenitore per alimenti ad eccezione di ogni altro contenitore che rischi di diffondere sostanze pericolose per la salute dei consumatori	C	Verifica della natura del contenitore utilizzato Conformità del contenitore scelto riguardo alla tenuta	"	"	-	Scheda di confezionamento Scheda controllo contenitore
	La capacità totale del contenitore scelto non può essere superiore ai 500 g.	C	Verifica della capacità totale del recipiente	"	"	-	Scheda di confezionamento
	Rispetto del piano di pulizia e disinfezione.	C	Controllo dell'applicazione del piano di pulizia e disinfezione	"	"	-	Scheda di controllo del piano di pulizia e disinfezione
Etichettatura e commercializzazione	Normativa vigente	C	Verifica delle indicazioni sulle etichette	A ogni lotto di produzione	Autocontrollo interno	-	Scheda di controllo dell'etichettatura
	-Logo del "Marchio QUALIMED" -Coordinate in chiaro del responsabile dell'immissione sul mercato -Coordinate dell'organismo di gestione -Origine delle sardine/accughe: Italia o Tunisia.	C	Verifica delle indicazioni sulle etichette	-	-	-	Scheda di controllo dell'etichettatura

Stoccaggio	Lo stoccaggio delle sardine/accughe salate deve avvenire a una temperatura non superiore ai 12°C nei 9 mesi (DLC)	C	Controllo della temperatura Controllo dell'applicazione del piano di pulizia e disinfezione	A ogni lotto di produzione	-	-	Scheda di controllo immagazzinamento Scheda di controllo del piano di pulizia e disinfezione
Caratteristiche fisico-chimiche di sardine/accughe marinate	-Un pH di 4 unità ±0.1 -Istamina	C	Analisi fisico-chimiche	A ogni lotto di produzione	Controllo esterno	Esterno	Rapporto d'analisi del prodotto finito
Caratteristiche microbiologiche delle sardine/accughe marinate	Salmonella: Assenza in 25 g	C	Analisi microbiologiche	A ogni lotto di produzione	Controllo esterno	Esterno	

5.2.5. Trattamento degli scarti

Qualora l'ispezione rilevasse uno scarto, questo potrebbe definirsi una non conformità. Il responsabile del controllo redige una scheda relativamente allo scarto in cui venga indicata chiaramente la natura dello scarto rilevato e il punto del disciplinare non rispettato.

- Una **Non Conformità** (NC) viene definita come segue: requisito di qualificazione del disciplinare QUALIMED non applicato o parzialmente applicato il che compromette ogni corretta applicazione del disciplinare QUALIMED di riferimento.
- Ogni NC deve essere risolta prima della presentazione di una domanda di certificazione. Dopo l'audit di certificazione, l'azienda che è stata oggetto di una NC deve fornire all'organismo di certificazione, entro un termine di 30 giorni di calendario a decorrere dalla data di completamento dell'audit, prova dell'attuazione delle azioni necessarie per risolvere la NC.
- Raccomandazioni (opportunità di miglioramento): osservazioni che hanno lo scopo di favorire il miglioramento continuo. Queste vengono espresse quando un requisito, pur essendo rispettato e conforme al disciplinare QUALIMED, potrebbe consentire una maggiore efficienza del sistema.

5.2.6. Rinnovo dei certificati

Durante la fase di "start-up", la validità del certificato è di un anno. Successivamente, tra l'ente di certificazione e l'azienda verranno sottoscritti contratti con validità pari a tre anni, al fine di prevedere audit di monitoraggio annuali. Mentre i certificati continueranno a essere validi un anno, in conformità a qualsiasi altra certificazione convenzionale di prodotto.

5.3. Identificazione, tracciabilità e programma di richiamo

5.3.1. Identificazione, tracciabilità

L'azienda deve essere in grado di dimostrare, attraverso informazioni precise prodotte in tempo reale, la capacità di identificare tutti i suoi prodotti. Questo può avvenire attraverso:

- i documenti relativi alla produzione, all'inventario, alla distribuzione dei lotti, ai nomi, indirizzi e numeri di telefono dei clienti;
- questa documentazione deve contenere informazioni sufficienti a consentire la tracciabilità di un dato lotto (tracciabilità ascendente e discendente);
- la documentazione deve essere conservata per un anno dopo la data di scadenza del prodotto che figura sull'etichetta o, se manca la data di scadenza, per 3 anni a decorrere dalla data di fabbricazione o dalla data di consegna (spedizione/ricezione).

L'azienda deve definire e applicare una procedura di tracciabilità di produzione che preveda:

- l'indicazione dei lotti di sardine/acciuoghe destinate alla produzione di sardine/acciuoghe salate e/o marinate a marchio "QUALIMED";
- La registrazione di informazioni relative ai lotti di sale e altri ingredienti che saranno utilizzati nella produzione di sardine/acciuoghe marinate a marchio "QUALIMED";
- La registrazione di informazioni relative alle operazioni di produzione, marketing, distribuzione e smaltimento di sardine/acciuoghe salate e/o marinate a marchio "QUALIMED";
- Registrazione dei criteri di produzione.

5.3.2. Programma di richiamo

La società deve stabilire un programma di richiamo che permetta di ritirare dal mercato i lotti che presentino in fase di distribuzione problemi di carattere sanitario o in ordine alla qualità. Questo programma si basa sulle informazioni relative alla tracciabilità del lotto.

L'azienda mantiene e mette a disposizione dell'organismo di certificazione, i reclami relativi a tutti i problemi legati all'igiene e alla sicurezza dei propri prodotti.

RIFERIMENTI NORMATIVI NAZIONALI ED EUROPEI

Riferimenti Normativi Europei

- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement (CE) No 1250/2008 de la Commission du 12 décembre 2008 modifiant le règlement (CE) no 2074/2005 en ce qui concerne les exigences de certification applicables à l'importation des produits de la pêche ainsi que des mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants destinés à la consommation humaine
- RÈGLEMENT (CE) No 2074/2005 DE LA COMMISSION du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) no 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) no 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) no 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) no 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) no 853/2004 et (CE) no 854/2004
- Règlement (CE) N° 1441/2007 de la commission du 5/12/2007 modifiant le règlement CE n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Règlement (UE) n° 365 de la 28/04/2010 portant modification du règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires pour ce qui est des entérobactéries dans le lait pasteurisé et d'autres produits laitiers liquides pasteurisés et e listéria monocytogenes dans le sel de qualité alimentaire
- Règlement (CE) No 2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Règlement (CE) No 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) No 854/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine
- Règlement (CE) No 2076/2005 de la commission du 5 décembre 2005 portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) no 853/2004, (CE) no 854/2004 et (CE) no 882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) no 853/2004 et (CE) no 854/2004
- Directive 98/83/CE du conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine

Riferimenti Normativi Nazionali Tunisini

LEGGI

- Loi n°_HYPERLINK "http://193.95.21.26/aidav/index.php?option=com_docman&task=doc_download&gid=68" 92-117 du 7 décembre 1992 relative à la protection du consommateur
- Loi n°94-13 du 31 janvier 1994, relative à l'exercice de la pêche et l'ensemble des textes qui l'ont modifié et / ou complété notamment la loi n° 99-74 du 26 juillet 1999
- Loi n°94-86 du 23 Juillet 1994 relative aux circuits de distribution des produits agricoles et de la pêche.
- Loi n°99-24 du 9 mars 1999, relative au contrôle vétérinaire sanitaire à l'importation et à l'exportation.
- Loi n° 76-59 du 11 Juin 1976 portant code de la police administrative de la navigation maritime et l'ensemble des textes qui l'ont modifié et / ou complété notamment la loi n° 2005-8 du 19 Janvier 2005

DECRETI

- Décret n° 95-1474 du 14 août 1995 portant désignation de l'autorité compétente en matière de contrôle technique à l'importation et à l'exportation des produits de la pêche et agréage des locaux,
- Décret n° 2002-668 du 26 mars 2002, organisant l'intervention des médecins vétérinaires et des agents chargés du contrôle sanitaire vétérinaire à l'importation et à l'exportation.

- Décret n° 2001-576 du 26 Février 2001, fixant le montant, les modalités de perception et d'utilisation de la contribution relative aux opérations de contrôle sanitaire vétérinaire à l'importation et à l'exportation.
- Décret n° 2002-87 du 21 Janvier 2002 fixant l'organigramme de l'agence des ports et des installations de pêche.
- Décret n° 2003-1718 du 11 Août 2003 relatif à la fixation des critères généraux de la fabrication, de l'utilisation et de la commercialisation des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
- Décret n° 2004-1198 du 25 mai 2004 complétant le décret n° 84-1225 du 16 Octobre 1984 fixant la nomenclature des maladies animales réputées contagieuses et édictant les mesures sanitaires générales communes à ces maladies.

ORDINANZE

- Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 septembre 1995 réglementant l'exercice de la pêche. (JORT du 6 octobre 1995- N° 80).
- Arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 2 Novembre 2006 fixant les exigences sanitaires et d'armement applicables aux unités de pêche.
- Arrêté du ministre de l'agriculture du 26 mai 2000, fixant la liste des laboratoires habilités à effectuer les analyses et examens dans le cadre du contrôle sanitaire vétérinaire à l'importation et à l'exportation. Tel que modifié par l'arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 3 Juin 2009.
- Arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 2 novembre 2006, relatif à la qualité et au contrôle de l'eau utilisée pour le traitement des produits de la pêche y compris les mollusques bivalves vivants tel que modifié par l'arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 24 juillet 2008
- Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions générales d'aménagement des locaux, d'équipement en matériel et d'hygiène dans les établissements de transformation des produits de la pêche. (JORT N° 97 du 5 Décembre 1995).
- Arrêté du ministre de l'agriculture du 3 mars 2001, fixant les règles sanitaires régissant les opérations des autocontrôles pour les produits de la pêche tel que modifié par l'arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 2 novembre 2006
- Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche destinés à la consommation humaine tel que modifié par l'arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 2 novembre 2006
- Arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 26 mai 2006, fixant les modalités du contrôle sanitaire vétérinaire, les conditions et les procédures d'octroi de l'agrément sanitaire des établissements de production, de transformation et de conditionnement des produits animaux. (JORT N° 44 du 2 Juin 2006)
- Arrêté du ministre de l'agriculture du 19 septembre 1998, fixant les modalités de contrôle sanitaire et de surveillance des conditions de production des produits de la pêche et de leur mise sur le marché et l'ensemble des textes qui l'ont modifié et/ou complété notamment l'arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 21 Janvier 2009
- Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions d'entreposage et de transport des produits de la pêche tel que modifié l'arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 24 juillet 2008
- Arrêté du ministre de l'agriculture du 28 novembre 1995, fixant les conditions de manipulation des produits de la pêche pendant et après le débarquement tel que modifié par l'arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 24 juillet 2008
- **Arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 30 Janvier 2004 portant approbation du règlement type des ports de pêche.**
- Arrêté des ministres du commerce et de l'artisanat, de l'agriculture et des ressources hydrauliques, de la santé publique et de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises du 15 septembre 2005 relatif aux matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires
- Arrêté des ministres du commerce et de l'artisanat, de la santé publique et de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises du 3 septembre 2008, relatif à l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires préemballées.

CIRCOLARI

- Décision du Ministre de l'Agriculture n°323 du 20 juillet 1993, désignant les services vétérinaires relevant de la Direction Générale de la Production Agricole comme l'autorité compétente au sens de la définition donnée dans les articles 2 des directives 91/492 et 91/493 CEE.
- Circulaire conjointe des Ministres de l'Intérieur, de l'Agriculture, du Tourisme et de la Santé Publique, n°40 du 18 Mai 2002, relative au contrôle et suivi sanitaire des produits de la pêche.
- Circulaire conjointe n°86 du 19 septembre 2005 modifiant et complétant la circulaire n°40 du 18 mai 2002, relative au contrôle et suivi sanitaire des produits de la pêche
- Décision du Ministre de l'Agriculture n°878 du 17 juillet 2002, relative à la création d'une commission chargée d'étudier les demandes d'agrément sanitaires des établissements de purification des MBV et des établissements de transformation et de conditionnement des produits de la pêche et des bateaux congélateurs
- Circulaire du Ministre de l'Agriculture n°168 du 24 juillet 2002 relative au constat et au contrôle des produits de la pêche au débarquement complétée par la Circulaire N°150 du 22 septembre 2006 et la Note explicative du Ministre de l'Agriculture du 08 novembre 2006.

NOTE DI SERVIZIO

- Note de service n° 200/773 du 17 mars 2008 établissant le plan général de surveillance pour la recherche des résidus.
- Note de Service n°300/2058 du 24 Août 2006 [HYPERLINK "http://193.95.21.26/aidav/index.php?option=com_docman&task=doc_download&gid=606"](http://193.95.21.26/aidav/index.php?option=com_docman&task=doc_download&gid=606) établissant les procédures de traçabilité propres aux produits de la pêche et aux mollusques bivalves vivants ainsi que les exigences pour le marquage d'identification et l'étiquetage.
- Complétée par la note de service n° 300/3236 du 26/12/2011
- Note de service n° 100/1431 du 14 Mai 2007 portant validation des guides Nationaux de Bonnes Pratiques d'Hygiène.
- Note de service n° 200/2039 du 21 Août 2006, fixant les teneurs maximales pour certains contaminants (Plomb, Cadmium et Mercure), Dioxines et Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) chez les Mollusques Bivalves Vivants et les produits de la pêche ainsi que les méthodes d'analyse des teneurs en Plomb, Cadmium, Mercure et 3-MCPD.
- Note de service n° 100/ 2767 du 3 novembre 2006, fixant la liste des établissements ayant obtenu un agrément sanitaire vétérinaire.
- Note de service n° 100/ 44 du 7 janvier 2008, portant enregistrement des élevages d'aquaculture primaire, des véhicules de transport des produits de la pêche, des entrepôts des produits de la pêche et des bateaux de pêche non soumis à agrément sanitaire vétérinaire.
- Note de service n° 400/1474 du 16 Mai 2007 modifiant la NS n° 600/1704 du 9 juillet 2004 relative à la certification sanitaire vétérinaire internationale.
- Note de service n°100/1973 du 12 Août 2006 concernant les critères microbiologiques applicables aux produits de la pêche et aux mollusques bivalves.
- Note de service n° 300/229 du 31/01/2011 abrogeant et remplaçant la note de service n° 300/3253 du 16 décembre 2006, établissant un programme minimum d'échantillonnage des produits de la pêche pour analyses de laboratoire dans le cadre du contrôle officiel.
- Note de service n° 300/636 du 04 mars 2008, établissant la liste des vétérinaires chargés d'effectuer le contrôle sanitaire des produits de la pêche au niveau des halles de criée.
- Note de service n°600//1535 du 22/06/2004 relative aux désinfectants approuvés par la Direction Générale des Services Vétérinaires.
- Note de service N° 300/2518 du 20 /12/2010 relative au contrôle de l'eau utilisée pour le traitement des produits de la pêche et des mollusques bivalves vivants
- Note de service n° 400/2583 du 8/11/2004 fixant la liste des vétérinaires chargés de la certification des produits de la pêche et de l'aquaculture exportés vers l'Union européenne.

Riferimenti Normativi Nazionali Italiani

- Decreto Legislativo 25 gennaio 1992, n. 108 Attuazione della direttiva n. 89/109/CEE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

TABELLE DI VALUTAZIONE DELLA FRESCHEZZA DEL PESCE AZZURRO

	Criteri		
	Categorie di freschezza		
	Extra	A	B
Pelle (1)	Pigmentazione viva, colori vivi, brillanti, con tendenza all'iridescenza; netta differenza tra superficie dorsale e ventrale	Perdita di lucentezza e aspetto meno brillante; colori più smorti; minore differenza tra superficie dorsale e ventrale	Spenta, senza lucentezza, colori slavati; la pelle fa delle pieghe se si incurva il pesce
Muco cutaneo	Acquoso, trasparente	Leggermente torbido	Lattiginoso
Consistenza della carne (1)	Molto soda, rigida	Soda, abbastanza rigida,	Leggermente molle
Opercoli	Argentati	Argentati, leggermente colorati di rosso o di marrone	Imbrunimento e estese soffiusioni ematiche
Occhio	Convesso, sporgente; pupilla blu-nera brillante, «palpebra» trasparente	Convesso e leggermente infossato; pupilla oscura; cornea leggermente opalescente	Piatto, pupilla offuscata; soffiusioni ematiche attorno all'occhio
Branchie (1)	Colore uniforme da rosso scuro a porpora senza muco	Colore meno vivo, più pallido sui bordi. Muco trasparente	In via di fitta decolorazione, muco opaco
Odore delle branchie	Fresco di alghe marine; piccante, salso	Assenza di odore di alghe marine; odore neutro	Odore grasso leggermente solforoso (3), di ritagli di bacon rancido o di frutta marcia Marcio acre (2)

(1) All'aringa e allo sgombrò conservati in acqua di mare fredda (o refrigerati sotto ghiaccio (CSW) o con mezzi meccanici (RSW) si applicano le seguenti categorie di freschezza: - il criterio della colonna A si applica alla categoria Extra

(2) O in uno stato di deperimento più avanzato

(3) Il pesce conservato sotto ghiaccio si irrancidisce prima di diventare stantio, il pesce CSW/RSW diventa stantio prima di irrancidirsi.

ACCORDO TRA GLI ARMATORI E LE AZIENDE CHE ADERISCONO AL MARCHIO QUALIMED

Le Sardine/Acciughe Salate e/o Marinate

L'accordo di filiera si propone di:

1. Formalizzare l'adesione alla filiera di produzione marina.
2. Definire le responsabilità e gli obblighi dell'armatore in relazione alle aziende produttrici di sardine/acciughe salate e/o marinate per quanto concerne le sardine/acciughe prodotte e trasferite alla stessa azienda.

OBBLIGHI DELL'ARMATORE

1. Identificazione dell'imbarcazione:

L'armatore che aderisce alla filiera dovrà avere i seguenti documenti:

- Iscrizione alla Camera di Commercio o alla Camera dei produttori (se applicabile);
- IVA (se applicabile);
- Certificato sanitario
- Tutti i documenti indicanti le caratteristiche dell'imbarcazione (numero di lavoratori, materiale, potenziale di produzione, ...)

2. Identificazione del prodotto:

2.1 L'armatore deve compilare un registro di bordo e, nello specifico:

1. Identificare l'unità o le unità di produzione di sardine/acciughe salate e /o marinate;
 2. Registrare le zone di pesca;
 3. Registrare le temperature delle sardine/acciughe fresche a bordo dell'imbarcazione;
- 2.2 Registrare la data e l'ora della cattura e la quantità di sardine/acciughe pescate;
- 2.3 Rispettare i tempi che intercorrono tra l'imbarco del pescato e la consegna in azienda
3. Preparare un rapporto di non-conformità.

L'ARMATORE DEVE:

- Compilare il formulario di gestione delle non-conformità per ogni non-conformità specificata nel presente accordo e inviarne una copia all'azienda di trasformazione;
- Bloccare il prodotto fino alla definizione di azioni correttive;
- Accettare le proposte dell'azienda di trasformazione relativamente al trattamento del prodotto non conforme e in relazione all'eventuale sospensione o esclusione dell'armatore dalla filiera.
- Identificare il prodotto non conforme con la dicitura "PRODOTTO NON CONFORME AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE QUALIMED".

L'ARMATORE SI IMPEGNA A:

- Conformarsi a tutti i punti previsti dal presente accordo di filiera.
- Permettere l'accesso ai tecnici dei partner del progetto per le audit interne.
- Consentire l'accesso ai tecnici dell'organismo di certificazione per l'esecuzione delle audit di ispezione e di controllo, e rendere disponibile la documentazione in cui è riportata la tracciabilità del prodotto conformemente al presente accordo di filiera.
- Catalogare tutti i documenti di registrazione della tracciabilità delle sardine/acciughe, prevista in questo accordo di filiera, per un periodo di almeno 2 anni.

Il sottoscritto _____ in qualità di Legale Rappresentante dell'imbarcazione N.

_____ accetta il presente accordo di filiera in tutte le sue parti.

_____ il _____

Timbro e firma

SCHEDA MONITORAGGIO ARMATORE SARDINE/ACCIUGHE

Rev. Maggio 2013

Società _____

Indirizzo _____

n° Tel _____ n° Fax _____ e-mail _____

Sardine/acciughe destinate alla produzione di sardine/acciughe salate e/o marinate a marchio QUALIMED

Armatore _____

Indirizzo _____

N.Tel _____ N. Fax _____ e-Mail _____

Data Fatturazione	Data Pagamento	Quantità di sardine/acciughe destinate al marchio QUALIMED (Kg)	temperatura al cuore del prodotto	raffreddamento immediato a bordo	Immagazzinamento a bordo		Firma Trasformatore
					in contenitori con acqua di mare pulita	Cassette sotto ghiaccio	

CAMPAGNA DI PESCA

Bolla di trasporto delle sardine/acciughe a marchio Qualimed

N:.....

Data:

Armatore: _____

Grossista: _____

Identificazione prodotto: Sardine Acciughe

Zona di produzione: _____

Data e ora di cattura: _____

Data e ora di sbarco al porto _____

Numero del camion frigo _____

Pulizia del camion: _____

Temperatura _____

Numero di casse: _____

Pulizia delle casse _____

Peso netto: _____

Calibro (ove applicabile): _____

Data e ora di ricezione presso lo stabilimento: _____

Qualità del sale: _____

Firma dell'Armatore	Firma del Grossista	Firma del Trasportatore	Firma del titolare azienda di trasformazione

SCHEDA DI CONTROLLO ALLA RICEZIONE DELLE SARDINE/ACCIUGHE A MARCHIO QUALIMED

Data:

N. documento di trasporto: _____

Data e ora di ricezione in stabilimento: _____

Temperatura al cuore del prodotto alla ricezione: _____

Qualità: Categorie di freschezza (si veda allegato 02)- extra A

Calibro: _____

Controllo visivo di freschezza: (si veda allegato 02) _____

Osservazioni _____

Cognome e Nome del controllore	Data	Firma

SCHEDA DI CONTROLLO DEL PROCESSO DI PRODUZIONE DI FILETTI DI SARDINE/ACCIUGHE SALATE

	Temperatura	Tempo	Concentrazione	Controllo visivo	aw	Natura dello imballaggio	Capacità Kg	Etichettatura conforme alla normativa	Logo QUALIMED
Stoccaggio delle sardine/acciuoghe									
Salamoia satura									
Cernita, eviscerazione, eliminazione testa e coda									
Lavaggio									
Salagione									
Maturazione									
Separazione, lavaggio e sgocciolatura									
Taglio, filettatura e selezione									
Confezionamento									
Etichettatura									
Stoccaggio del prodotto finito									
Analisi fisico-chimiche e microbiologiche del prodotto finito e dell'acqua	Vedere i rapporti di analisi								
Analisi del sale (purezza)									

Cognome e Nome del controllore	Data	Firma

DICHIARAZIONE OGM-ALLERGENI

La Società _____

rappresentata da _____

s'impegna:

- a utilizzare solo ingredienti (compresi additivi, aromi, vitamine e supporti) e ausiliari tecnologici che non compromettano in alcun modo i requisiti relativi all'etichettatura «geneticamente modificato» o «prodotto da..... geneticamente modificato»
- ad attuare le precauzioni individuate dallo studio HACCP rispetto alla problematica degli OGM, per evitare una contaminazione accidentale dei prodotti a marchio Qualimed
- a preparare un'analisi HACCP, da estendere, se necessario, anche ai subappaltatori, sui rischi connessi ai processi di produzione in tutta la filiera (carry-over degli ingredienti e contaminazioni incrociate) e a fornire prove documentate
- ad attuare le precauzioni individuate nell'analisi HACCP rispetto alla problematica degli allergeni, al fine di evitare una contaminazione accidentale dei prodotti a marchio Qualimed

Allergeni	Aggiunta intenzionale			Carry over e/o contaminazione incrociata		
	Si/No ¹	Nome specifico ^{2,3,4}	Natura/ funzione ⁵	Si / No ⁷	Nome Specifico ^{8,9}	Natura/ funzione ⁵
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						
Pesce e prodotti a base di pesce						
Arachidi e prodotti a base di arachidi						
Soia e prodotti a base di soia						
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)						
Frutta a guscio e prodotti derivati (Es.: noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, anacardi, ecc.)						
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo						
Solfito 6 in concentrazioni 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 molluschi						

ISTRUZIONI PER COMPILARE IL FORMULARIO

1. Questo prodotto comporta l'aggiunta **intenzionale**, in qualsiasi fase della produzione di uno o più allergeni (compresi gli ausiliari tecnologici o i solventi di estrazione) che figurano nel prospetto? **Compilare ogni casella con Si o No**
2. Se la risposta è positiva, identificare con il loro nome specifico **tutti** gli ingredienti, gli additivi alimentari, gli aromi, i supporti, gli ausiliari tecnologici e altre sostanze (comprese quelle presenti negli ingredienti composti) corrispondenti alla lista specificata e **volutamente** aggiunti ai prodotti
3. In caso di presenza multipla o di presenza in varie forme di vari allergeni identificare sistematicamente ogni componente, ad es. lecitina di soia/olio di soia nel cioccolato
4. Nel caso di ingredienti composti specificare il nome dell'ingrediente composto, ad esempio maltodestrina di grano nell'aroma di limone
5. Indicare la natura/funzione dell'allergene (ingrediente, additivo, aroma, supporto, ausiliari di fabbricazione, ecc.)
6. Specificare il contenuto di solfiti nel prodotto finito
7. Nel prodotto sono presenti **contaminazioni accidentali** di uno o più allergeni (compresi gli ausiliari di fabbricazione o solventi di estrazione) che figurano nel prospetto, dovuti al carry-over e/o alla contaminazione incrociata? **Compilare ogni casella con Si o No.**
8. Se la risposta è positiva, identificare con il loro nome specifico **tutti** gli ingredienti, gli additivi alimentari, gli aromi, i supporti, gli ausiliari tecnologici o altre sostanze (comprese quelle presenti negli ingredienti composti) corrispondenti alla lista specificata e presenti a causa del carry-over e/o della contaminazione incrociata
9. In caso di presenza multipla o di presenza in varie forme di vari allergeni identificare sistematicamente ogni componente, ad es. lecitina di soia/olio di soia nel cioccolato

SCHEMA DI CONTROLLO ETICHETTATURA

Rev. Maggio 2013

Società _____

Indirizzo _____

n° Tel _____ n° Fax _____ e-mail _____

Requisiti	Indicazioni	
	Presenza	Assenza
Verifica delle indicazioni obbligatorie		
Logo del "Marchio QUALIMED"		
Coordinate in chiaro del responsabile dell'immissione sul mercato		
Coordinate dell'organismo di gestione		
Origine delle sardine/acciughe: Italia o Tunisia		

Luogo	Data	Nome e Cognome	Firma

“Progetto cofinanziato dall’Unione Europea attraverso il Programma ENPI di cooperazione transfrontaliera Italia-Tunisia 2007-2013” - Progetto 007 - CUP B97F11001900009.

«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».