

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 VONGOLE VERACI FILIPPINE E COZZE		
		Pagina 1 di 23	

DISCIPLINARE TECNICO

AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n. 21 E DEL REGOLAMENTO D'USO DEL MARCHIO
 COLLETTIVO APPROVATO CON DECRETO DEL DIRETTORE GENERALE DELL'ERSA n. 138 DI DATA
 27 SETTEMBRE 2012

VONGOLE VERACI FILIPPINE E COZZE

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 VONGOLE VERACI FILIPPINE E COZZE	Pagina 2 di 23
--	---	---------------------------------------

SOMMARIO

1. SCOPO E FONTI.
2. AGRICOLTURA, QUALITA' ED AMBIENTE.
3. PRODOTTO OGGETTO DI CERTIFICAZIONE.
 - 3.1. Normativa di riferimento.
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.
 - 4.1. Requisiti minimi di conformità.
 - 4.2. Packaging.
 - 4.3. Shelf life.
 - 4.4. Modalità di conservazione del prodotto destinato al consumo umano.
5. DESCRIZIONE DEL METODO DI ALLEVAMENTO DELLA VONGOLA VERACE FILIPPINA.
 - 5.1. Nursery.
 - 5.2. Preingrasso.
 - 5.3. Ingrasso.
 - 5.4. Raccolta.
6. DESCRIZIONE DEL METODO DI ALLEVAMENTO DELLA COZZA.
 - 5.1. Nursery.
 - 5.2. Preingrasso.
 - 5.3. Ingrasso.
 - 5.4. Raccolta.
7. ELEMENTI COMUNI.
 - 7.1. Depurazione.
 - 7.2. Modalità di commercializzazione.
8. MOVIMENTAZIONE.
9. PORZIONAMENTO E CONFEZIONAMENTO.
10. ETICHETTATURA.
11. RINTRACCIABILITA': ORGANIZZAZIONE E RESPONSABILITA'.
 - 11.1. Creazione del lotto in entrata.
 - 11.2. Creazione del lotto di confezionamento.
 - 11.3. Creazione del lotto di vendita.
 - 11.4. Documentazione di trasporto.
12. RICONOSCIMENTO RECIPROCO E SOVRAPPOSIZIONE CON ALTRI REGIMI DI CERTIFICAZIONE.
13. PROCEDURE PER IL RILASCIO DEL MARCHIO AQUA.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 VONGOLE VERACI FILIPPINE E COZZE		
		Pagina 3 di 23	

1. SCOPO E FONTI.

Con il presente disciplinare l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale - ERSA individua i criteri tecnici di produzione, tracciabilità, confezionamento e conservazione dei prodotti "vongole veraci filippine AQUA" e "cozze AQUA" nel pieno rispetto delle vigenti norme applicabili alle attività di acquacoltura per l'ottenimento della certificazione di conformità prevista dalla legge regionale del Friuli Venezia Giulia 13 agosto 2002, n. 21, e dal "Regolamento d'uso del marchio collettivo" approvato con decreto del Direttore generale dell'ERSA in data 27 settembre 2012, n. 138, al fine del rilascio del marchio regionale collettivo di qualità "Agricoltura ambiente qualità – AQUA- marchio di qualità concesso dalla regione Friuli Venezia Giulia".

Il rispetto dei criteri tecnici previsti dal presente disciplinare permette di conseguire il livello di qualità richiesto dalla Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia per il rilascio del marchio collettivo di qualità AQUA ai prodotti vongole veraci filippine e cozze, qualunque ne sia la provenienza geografica.

2. AGRICOLTURA, QUALITÀ ED AMBIENTE.

Con il marchio AQUA la Regione Friuli Venezia Giulia intende promuovere la produzione, la commercializzazione e la valorizzazione dei prodotti agricoli, zootecnici, ittici, silvo-pastorali, sia freschi che trasformati.

In particolare, la Regione Friuli Venezia Giulia promuove l'adozione, da parte dei soggetti aderenti al marchio AQUA, di requisiti di prodotto e di produzione ottimali in termini di:

- a) agricoltura (buone pratiche agricole, compreso il benessere animale);
- b) qualità (caratteristiche del prodotto finale);
- c) ambiente (diminuzione dell'impatto ambientale dei processi produttivi).

Il presente disciplinare individua, per ciascuna delle tre tematiche soprammenzionate, uno o più requisiti di prodotto o di produzione. La seguente tabella riporta la corrispondenza tra i requisiti di produzione e di prodotto indicati nel disciplinare e la tematica di riferimento.

TEMATICA	REQUISITO
Agricoltura	Capitolo 5
	Capitolo 6
Qualità	Capitolo 4
	Capitolo 7
Ambiente	Capitolo 8.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 VONGOLE VERACI FILIPPINE E COZZE		
		Pagina 5 di 23	

3. PRODOTTO OGGETTO DI CERTIFICAZIONE.

Il disciplinare può essere applicato ai seguenti prodotti:

- molluschi bivalvi vivi o surgelati, allevati, delle specie *Tapes semidecussatus* = *Tapes philippinarum* (Vongola verace filippina cod. FAO alfa-3 CLJ), e *Mytilus galloprovincialis* (Cozza o mitilo cod. FAO alfa-3 MSM);
- prodotti elaborati con l'uso di prodotto ittico a marchio AQUA, a condizione tassativa che lo stesso sia l'unico ingrediente della stessa categoria commerciale impiegato per la loro preparazione, e che rappresenti almeno il 50 % del prodotto elaborato (ivi compreso il peso delle valve).

La filiera di produzione della vongola verace filippina si compone delle seguenti fasi:

- a) nursery;
- b) preingrasso;
- c) ingrasso;
- d) raccolta;

La filiera di produzione della cozza si compone delle seguenti fasi:

- a) nursery;
- b) preingrasso;
- c) ingrasso;
- d) raccolta.

Tutte le fasi che compongono la filiera sono costantemente monitorate secondo i piani di autocontrollo dell'azienda dal punto di vista biologico (analisi del prodotto, tipologia ed impatto delle tecnologie utilizzate) al fine di salvaguardare l'ambiente e la salubrità delle produzioni.

3.1. Normativa di riferimento

Al prodotto oggetto di certificazione ai sensi del presente disciplinare (compresi l'allevamento, la pesca, la raccolta, la depurazione, la trasformazione, il confezionamento, il trasporto, lo stoccaggio, la tracciabilità e l'etichettatura) sono direttamente e totalmente applicabili le seguenti norme:

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 VONGOLE VERACI FILIPPINE E COZZE		
		Pagina 6 di 23	

- a) Regolamento (CE) n. 852/2004, del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, che stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare;
- b) Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (fra cui i molluschi bivalvi vivi e i prodotti ittici), destinate agli operatori del settore alimentare;
- c) Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- d) Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- e) Regolamento (CE) n. 2073/2005 del parlamento Europeo e del Consiglio, del 15 novembre 2015, relativo ai criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 VONGOLE VERACI FILIPPINE E COZZE		
		Pagina 7 di 23	

4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.

4.1. Requisiti minimi di conformità.

Le caratteristiche morfologiche ed organolettiche che caratterizzano la qualità del prodotto AQUA sono descritte nella Scheda 1 per la vongola verace filippina e nella Scheda 2 per la cozza (*Mytilus galloprovincialis*).

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 VONGOLE VERACI FILIPPINE E COZZE		
		Pagina 8 di 23	

Scheda 1. VONGOLA VERACE FILIPPINA.

Caratteristiche morfologiche.

PARAMETRO	STANDARD	NON CONFORME
Aspetto	E' un mollusco bivalve dalla conchiglia robusta di colore variabile tra il bianco-grigio-giallastro ed il marrone scuro, con macchie e striature più scure. La colorazione interna è biancastra con una eventuale macchia violacea. La conchiglia di forma triangolare è formata da due parti distinte e uguali, le valve sono tenute insieme da un meccanismo a cerniera costituito da incastri.	Aspetto non conforme allo standard

Tab.1

Caratteristiche organolettiche (freschezza).

PARAMETRO	STANDARD	NON CONFORME
Aspetto	Gusci integri, privi di sudiciume, di epibionti ed epifiti con reazione adeguata alla percussione. Carni lucide che riempiono la cavità palaleale. Animale aderente alla valva. Livelli normali di liquido intervalvare	Gusci rotti e/o vuoti, presenza di animali diversi, ciuffi di alga, corpi estranei.
Odore	Delicato e caratteristico del mollusco: Marino, gradevole, salmastro	Odori sgradevoli (pungente/marcio)
Sapore	Salso, marino.	Sapori sgradevoli, ammoniacali ed odore delle carni acre/stanco o pungente/marcio

Tab.2

Caratteristiche di igienicità.

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	LIMITI DI ACCETTABILITA'
MERCURIO	mg/kg di peso fresco	0,50
PIOMBO	mg/kg di peso fresco	1,5
CADMIO	mg/kg di peso fresco	1
ESCHERICHIA COLI	MPN/100 g di carne e liquido intervalvare	230
SALMONELLA spp	presenza /assenza	Assente in 25 g
Biotossine marine	A. okadaico e derivati g/Kg	160* (*somma delle due tossine) 3,75 mg (Reg. UE 786/2013)
	Pectenotossine totali mg/Kg	
	Yessotossine totali g/Kg	
	Azaspiracidi totali g/Kg	
	PSP g/Kg	
	ASP mg/Kg	20

Tab.3

Valori nutrizionali minimi*¹

PARAMETRI NUTRIZIONALI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO su 100 g.
Valore energetico	Kcal	72

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 VONGOLE VERACI FILIPPINE E COZZE		
		Pagina 9 di 23	

Proteine	g.	11,3
Carboidrati	g.	2,2
Grassi	g.	0,5

Tab.4

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 VONGOLE VERACI FILIPPINE E COZZE		
		Pagina 10 di 23	

Scheda 2. COZZA (*Mytilus galloprovincialis*)

Caratteristiche morfologiche

PARAMETRO	STANDARD	NON CONFORME
Aspetto	Il Mitilo ha conchiglia liscia allungata con il margine superiore incurvato di colore nerastro o nero-violaceo; l'interno mostra riflessi madreperlacei. Può raggiungere i 110 mm di lunghezza. Vive naturalmente attaccato per mezzo del bisso a corpi sommersi.	Aspetto non conforme allo standard

Tab.5

Caratteristiche organolettiche (freschezza)

PARAMETRO	STANDARD	NON CONFORME
Aspetto	Gusci integri, privi di sudiciume, di epibionti ed epifiti con reazione adeguata alla percussione. Carni lucide che riempiono la cavità palaleale. Animale aderente alla valva. Livelli normali di liquido intervalvare	Gusci rotti e/o vuoti, presenza di animali diversi, ciuffi di alga, corpi estranei.
Odore	Delicato e caratteristico del mollusco: Marino, gradevole, salmastro	Odori sgradevoli (pungente/marcio)
Sapore	Salso, marino.	Sapori sgradevoli, ammoniacali ed odore delle carni acre/stanco o pungente/marcio

Tab.6

Caratteristiche di igienicità

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	LIMITI DI ACCETTABILITA'
MERCURIO	mg/kg di peso fresco	0,50
PIOMBO	mg/kg di peso fresco	1,5
CADMIO	mg/kg di peso fresco	1
ESCHERICHIA COLI	MPN/100 g di carne e liquido intervalvare	230
SALMONELLA spp	presenza /assenza	Assente in 25 g
Biotossine marine	A. okadaico e derivati g/Kg	160*
	Pectenotossine totali _____.	(*somma delle due tossine) _____.
	Yessotossine totali mg/Kg	3,75 mg (Reg. UE 786/2013)
	Azaspiracidi totali g/Kg	160
	PSP g/Kg	800
	ASP mg/Kg	20

Tab.7

Valori nutrizionali minimi*¹

NUTRIENTE	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO su 100 g.
Valore energetico	Kcal	85
Proteine	g.	12,3

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 VONGOLE VERACI FILIPPINE E COZZE		
		Pagina 11 di 23	

Carboidrati	g.	3,4
Grassi	g.	1,8

Tab.8

4.2. Packaging

Il prodotto a marchio AQUA può essere confezionato (packaging) secondo le seguenti tipologie:

- a) retina: confezioni da 0,5 a 5 kg, provvista ciascuna di etichetta inamovibile;
- b) confezioni sottovuoto: confezioni da 0,5 kg a 3 kg.

4.3. Shelf life

A seconda del tipo di confezionamento e della specie la vita commerciale (shelf life) del prodotto destinato al consumo umano ha la seguente conservabilità:

A) per le retine: 4 giorni dalla data di confezionamento compresa con temperature di conservazione variabili tra 0° e 6° C;

B) per le confezioni sottovuoto: per le vongole veraci filippine 8 giorni dalla data di confezionamento compresa, con temperature di conservazione nell'intervallo [0 – 6]°C; per le cozze 6 giorni dalla data di confezionamento compresa, con temperature di conservazione nell'intervallo [0 – 6] °C.

4.4. Modalità di conservazione del prodotto destinato al consumo umano

FASE	UNITA' DI MISURA	VALORE LIMITE
STOCCAGGIO	T °C	0 + 6°C
TRASPORTO	T °C	0 + 6°C
CONSERVAZIONE DOMESTICA	T °C	0 + 6°C
Inoltre il prodotto deve essere vivo e vitale.		

Tab.9

¹ Le indicazioni richieste in Tab.4 e Tab.8 dovranno essere riportate in etichetta ai sensi del Regolamento (UE) n.1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 VONGOLE VERACI FILIPPINE E COZZE	Pagina 12 di 23
--	---	--

5. DESCRIZIONE DEL METODO DI ALLEVAMENTO DELLA VONGOLA VERACE FILIPPINA.

Il ciclo di allevamento delle vongole veraci filippine si svolge in cicli para-triennali e deve svolgersi all'interno di acque lagunari, aventi escursione di marea di almeno un metro.

Ciò consente un maggiore rimescolamento delle acque e un conseguente ricambio che porta ad un arricchimento di nutrimento naturale per gli animali. Inoltre, nelle fasi di bassa marea l'animale è stimolato a mantenere le valve ben serrate, a vantaggio di una maggiore tonicità dei muscoli adduttori che dunque si sviluppano maggiormente rispetto a quanto accade in aree sempre sommerse.

I cicli di allevamento sono para-triennali e si articolano secondo il seguente schema:

- 1° anno: semina a rotazione su parte delle di all
evamento;
- 2° anno: fase di crescita dei molluschi con controllo delle colture e delle condizioni ambientali;
- 3° anno: raccolta del prodotto maturo e ripresa del ciclo con un periodo di riposo delle superfici destinate ad accogliere successivamente il nuovo seme.

Gli animali devono essere allevati in acque appartenenti alle zone di classe "B", secondo la classificazione prevista ai sensi dell'allegato II del Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che disciplina la classificazione delle zone di produzione e di stabulazione.

Tutte le aree di allevamento devono essere autorizzate dalla Autorità sanitaria competente e devono essere di titolarità del produttore o essere assegnate in concessione.

5.1 Nursery

La nursery è la fase di allevamento in cui il seme raggiunge una lunghezza di circa 3 mm.

Il seme può essere prodotto in avannotterie con sistemi artificiali di riproduzione o provenire dalla pesca in banchi naturali autorizzati.

5.2 Preingrasso

Il preingrasso è la fase di allevamento in cui il seme raggiunge una lunghezza di circa 15 mm ed un peso medio di circa 1 grammo.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 VONGOLE VERACI FILIPPINE E COZZE		
		Pagina 13 di 23	

La densità massima di semina nella fase di preingrasso non deve essere superiore a n. 1.500 esemplari/m².

In questa fase, se il materiale è molto piccolo (dimensione compresa tra 3 e 7 mm) è possibile adottare per periodi limitati dei sistemi di protezione delle vongole veraci filippine al fine di ridurre la predazione.

5.3 Ingrasso

L'ingrasso è la fase di allevamento che inizia quando il seme ha una lunghezza di circa 15 mm, e si conclude con la raccolta.

La densità massima di semina nella fase di ingrasso non deve essere superiore a n. 500 soggetti/m².

5.4 Raccolta

La raccolta viene effettuata con attrezzature autorizzate ed oggetto di valutazione di incidenza al fine di contenerne l'impatto ambientale.

Taglia media di raccolta: lunghezza maggiore di 30 mm.

Peso medio: superiore a 9 g.

Dalle operazioni descritte si ottengono tre classi commerciali delle vongole veraci filippine, basate sul numero di soggetti per kg di peso.

Esse sono le seguenti:

- media: n. soggetti compreso tra 90 e 110 unità;
- grossa: n. di soggetti compreso tra 70 e 90 unità;
- extra: n. di soggetti minore o uguale a 70 unità.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 VONGOLE VERACI FILIPPINE E COZZE		
		Pagina 14 di 23	

6. DESCRIZIONE DEL METODO DI ALLEVAMENTO DELLA COZZA.

Il ciclo di allevamento del mitilo deve svolgersi all'interno di acque marine, aventi escursione di marea di almeno un metro.

L'allevamento della cozza è condotto secondo il sistema "long line": con strutture galleggianti ancorate al fondo che possono essere a trave unica (monoventia) o a doppia trave (biventia). In particolare, nel sistema a monoventia ogni trave principale è indipendente ed è legata singolarmente al galleggiante, mentre nel sistema a biventia le due travi sono legate ad un unico galleggiante.

Il ciclo di allevamento del mitilo è para-annuale e si sviluppa seguendo le fasi descritte di seguito.

6.1. Nursery.

Inizia con le semine primaverili (da aprile) quando il seme, della dimensione paragonabile a quella di un chicco di riso, viene innestato nelle calze di rete, costituendo così l'unità di allevamento denominata "resta".

6.2. Preingrasso.

Con l'accrescimento del seme le fasi di lavorazione si susseguono con due o tre innesti.

Il materiale accresciuto viene "sgranato" per singolo esemplare e successivamente "incalzato" meccanicamente entro reti tubolari miste ("calze miste"), a costituire nuove reste.

Le maglie delle reti sono dimensionate alla taglia degli animali. La calza mista è formata da due reti sovrapposte, con maglie dimensionate alla taglia degli animali. La rete interna, a maglia più fitta, è costituita da una rete di cotone biodegradabile che, con il passare del tempo, si degrada in acqua, mentre quella esterna, di maglia maggiore, è una struttura di materiale plastico con funzione portante che rimane per tutta la fase di accrescimento e che, una volta ultimata la sua funzione, viene smaltita a terra.

6.3. Ingrasso.

Dopo il reinnesto, le nuove reste vengono rimesse in acqua.

La raccolta del prodotto adulto incomincia generalmente dall'aprile dell'anno successivo e si conclude entro la fine dell'anno stesso.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 VONGOLE VERACI FILIPPINE E COZZE		
		Pagina 15 di 23	

6.4. Raccolta.

Alla raccolta, la taglia minima misurata in altezza (dall'umbone al margine distale della conchiglia) non deve essere inferiore a 5 cm.

Ciascuna resta deve produrre mediamente non più di 25 kg di prodotto pulito (sgranato e spazzolato).

Gli animali devono essere allevati in acque appartenenti alle zone di classe "A", secondo la classificazione prevista ai sensi dell'allegato II del Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che disciplina la classificazione delle zone di produzione e di stabulazione.

Tutte le aree di allevamento devono essere autorizzate dalla Autorità sanitaria competente e devono essere di titolarità del produttore o essere assegnate in concessione.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 VONGOLE VERACI FILIPPINE E COZZE		
		Pagina 16 di 23	

7. ELEMENTI COMUNI.

7.1 Depurazione.

Ai sensi delle norme vigenti il valore di *Escherichia coli* per la commercializzazione deve essere inferiore a 230 *Escherichia coli* MPN (Most Probable Number) per 100g di polpa e liquido intervalvare.

Tale valore si raggiunge tramite processo di depurazione, che è obbligatorio per i molluschi bivalvi allevati in acque di categoria B (vongole veraci filippine).

I molluschi bivalvi allevati in acque di categoria B devono comunque avere una carica di *Escherichia coli* inferiore a 4.600 MPN per 100g di polpa e liquido intervalvare.

Al di sopra di tale limite non è possibile avviare il mollusco alla depurazione.

Per le vongole veraci filippine a marchio AQUA il periodo minimo di depurazione è di 18 ore, per garantire la salubrità del prodotto.

L'acqua di depurazione deve avere una temperatura compresa tra gli 11° ed i 13° C.

Per le cozze:

- a) per valori di *Escherichia coli* compresi tra 0 e 230 MPN per 100g di polpa e liquido intervalvare non è necessario procedere alla depurazione;
- b) per valori di *Escherichia coli* compresi tra 230 e 4.600 MPN per 100g di polpa e liquido intervalvare è necessario procedere alla depurazione per ridurre il livello di carica ad un valore inferiore a 230;
- c) per valori di *Escherichia coli* superiori a 4.600 MPN per 100g di polpa e liquido intervalvare il mollusco non può essere avviato a depurazione.

7.2 Modalità di commercializzazione al dettaglio

Il prodotto sfuso può essere commercializzato solamente in confezioni chiuse che riportino in etichetta la temperatura di conservazione per il mantenimento della catena del freddo.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 VONGOLE VERACI FILIPPINE E COZZE		
		Pagina 17 di 23	

8. MOVIMENTAZIONE.

Tutte le fasi produttive attinenti la produzione, la lavorazione, trasformazione e confezionamento dei molluschi bivalvi devono avvenire entro un raggio di 90 km in linea di aria dallo stabilimento che effettua la depurazione (Centro Depurazione Molluschi = CDM) e la spedizione (Centro Spedizione Molluschi = CSM). Ciò al fine di garantire i requisiti di freschezza del prodotto, l'attività di filiera e per promuovere la riduzione delle emissioni di CO₂ da trasporto.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 VONGOLE VERACI FILIPPINE E COZZE		
		Pagina 18 di 23	

9. PORZIONAMENTO E CONFEZIONAMENTO.

Le vongole veraci filippine e le cozze possono essere elaborate, trasformate, confezionate in modo conforme al presente disciplinare per la successiva immissione al consumo ai fini previsti dal presente disciplinare.

Gli eventuali laboratori interagenti devono rispettare la normativa igienico sanitaria in vigore ed essere autonomamente autorizzati all'uso del Marchio AQUA nelle circostanze in cui provvedano al porzionamento ed al confezionamento di prodotti certificati e siano essi stessi responsabili della presentazione finale del prodotto.

Le operazioni di confezionamento, come definito dal Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sono considerate, ai fini del presente requisito, equivalenti alla trasformazione.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 VONGOLE VERACI FILIPPINE E COZZE		
		Pagina 19 di 23	

10. ETICHETTATURA.

All'etichettatura dei prodotti ittici oggetto del presente disciplinare AQUA si applicano direttamente e totalmente le disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011.

Oltre alle indicazioni obbligatorie di cui all'articolo 9 del Regolamento (UE) n. 1169/2011, ai fini del presente disciplinare è fatto obbligo indicare in etichetta:

- a) codice FAO alpha 3 della specie;
- b) sede e ubicazione del Centro di Depurazione Molluschi (CDM) e del Centro di Spedizione Molluschi (CSM) certificati CE;
- c) lotto di vendita;
- d) data di confezionamento;
- e) marchio AQUA.

Il codice FAO alpha 3 della specie è un sistema internazionale di nomenclatura della FAO, che identifica in modo univoco ciascuna specie ittica mediante appunto un codice di tre lettere.

La codifica del lotto di vendita deve essere indicata nel documento di vendita (es. ddt/fattura) e sulle etichette delle confezioni/prodotti e può essere seguito dal logo/marchio "AQUA".

11. RINTRACCIABILITÀ: ORGANIZZAZIONE E RESPONSABILITA'.

L'operatore definisce le responsabilità e i criteri generali per l'identificazione e la rintracciabilità dei prodotti, ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, al fine di garantire una gestione ordinata dei molluschi bivalvi in entrata, in lavorazione ed in uscita e del materiale di imballaggio per prevenire errori e/o commistioni e, in caso di necessità, risalire ai passaggi subiti dal prodotto. Tale attività deve essere adeguatamente documentata e resa disponibile per eventuali controlli.

Il prodotto viene conferito dai raccoglitori in ceste, sacchi in rete riposti entrambi in pallets identificati ed accompagnati da idonea documentazione di trasporto.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 VONGOLE VERACI FILIPPINE E COZZE		
		Pagina 20 di 23	

Le aliquote di prodotto consegnato sono raggruppati in base al tipo di prodotto e alla località di raccolta. Su ogni pallet viene riportata una scheda identificativa e sanitaria.

11.1 Creazione del lotto in entrata in un CDM (Centro di Depurazione Molluschi)/ CSM (Centro di spedizione molluschi).

Il prodotto in entrata viene registrato con i seguenti dati:

- Ora/data di entrata
- Data di raccolta
- Specie
- Fornitore
- Metodo di produzione: allevato
- Zona di produzione
- Tempo di depurazione previsto (nel caso di acque classificate "B")
- Nr. identificativo della colonna dove sono collocati i prodotti (nel caso di depurazione)
- Quantità di prodotto in entrata destinato al confezionamento (nel caso di acque classificate "A").

In seguito all'inserimento di questi dati viene generato un lotto univoco, che presenta almeno i seguenti elementi:

- identificativo aziendale;
- anno;
- numero progressivo.

11.2 Creazione del lotto di confezionamento.

Il prodotto del lotto, determinato come sopra, può essere inviato per intero o parzialmente alla fase di confezionamento. Prima del confezionamento del prodotto sono inseriti nel sistema di tracciabilità ulteriori dati quali:

- Data di confezionamento;
- Quantità di prodotto per ogni singola confezione;
- Linea di lavorazione ;

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 VONGOLE VERACI FILIPPINE E COZZE		
		Pagina 21 di 23	

I restanti dati relativi al lotto (specie del prodotto, località di raccolta, ecc.) vengono caricati dal database e inviati automaticamente alla linea di lavorazione per essere poi stampati sull'etichetta.

11.3 Creazione del lotto di vendita.

Il prodotto confezionato è attribuito ai clienti inserendo ulteriori dati quali:

- Data di uscita
- identificativo cliente
- Quantità assegnata
- Data di scadenza (su prodotto sottovuoto)

Il sistema di rintracciabilità deve garantire per ogni lotto di vendita la possibilità di risalire a tutte le fasi del prodotto, ivi compresa l'origine dello stesso.

11.4 Documentazione di trasporto.

I soggetti che adottano il presente disciplinare tecnico devono definire per ogni fase produttiva gli elementi di rintracciabilità. Dunque, anche durante il trasporto dell'alimento, va documentata origine e destinazione del prodotto.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 VONGOLE VERACI FILIPPINE E COZZE	Pagina 22 di 23
--	---	--

12. RICONOSCIMENTO RECIPROCO E SOVRAPPOSIZIONE CON ALTRI REGIMI DI CERTIFICAZIONE.

Ai sensi di quanto previsto dalla Comunicazione della Commissione – “Orientamenti UE sulle migliori pratiche riguardo ai regimi facoltativi di certificazione per i prodotti agricoli e agroalimentari” (2010/C 341/04), ed al fine di non procedere ad audit degli stessi requisiti, qualora i requisiti previsti dal presente disciplinare siano oggetto di ispezioni o di audit nell’ambito di altri regimi di certificazione, si potrà procedere al riconoscimento totale o parziale delle ispezioni ed audit già effettuate per i medesimi requisiti.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 VONGOLE VERACI FILIPPINE E COZZE		
		Pagina 23 di 23	

13. PROCEDURE PER IL RILASCIO DEL MARCHIO AQUA.

Le procedure amministrative per il rilascio del marchio AQUA sono regolate dalla l.r. n.21/2002 e dal “Regolamento d’uso del marchio collettivo”, approvato con decreto del Direttore generale dell’ERSA in data 27 settembre 2012, n. 138.

In particolare, ai sensi dell’articolo 8, comma 2 del Regolamento d’uso, il soggetto richiedente l’uso del marchio AQUA, all’atto della domanda di concessione, dovrà indicare se richiede la concessione d’uso per i prodotti vongole veraci filippine e cozze. Nel caso in cui richieda la concessione d’uso per il prodotto trasformato, dovrà specificare all’atto della domanda per quali prodotti trasformati richiede l’uso del marchio.