

Disciplinare di produzione integrata

Prodotto Ittico di Valle

Qualità
Controllata

Produzione integrata rispettosa
dell'ambiente e della salute

LEGGE REGIONALE DELL'EMILIA-ROMAGNA 28/99



A cura di:
DIPARTIMENTO DI SCIENZE MEDICHE VETERINARIE
ALMA MATER STUDIORUM - UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



Premessa

QC – Qualità Controllata è un marchio che è stato istituito dalla Regione Emilia-Romagna con la legge regionale 28 ottobre 1999, n. 28 e che viene concesso a produttori e loro associazioni che decidono di produrre e allevare secondo determinati criteri di qualità, usando tecniche di produzione integrata, rispettose della salute dell'uomo e dell'ambiente. Il marchio QC disciplina tutto il processo produttivo. Dal metodo di allevamento, la garanzia si estende alle fasi successive, ovvero alle operazioni di lavorazione e conservazione del prodotto fino alla vendita. Tutte le fasi sono sottoposte al controllo da parte di organismi accreditati.

In questo contesto, la produzione ittica di valle, si caratterizza, già di per sé, di quegli elementi di pregio che il marchio QC intende valorizzare nel contesto delle produzioni zootecniche del territorio. La vallicoltura, infatti, prevede l'allevamento in grandi bacini dove le densità degli animali sono estremamente basse e dove l'alimentazione è di tipo naturale, senza mangimi inerti aggiunti. I ritmi di crescita e le condizioni ambientali sono simili a quelli in natura, conferendo alle carni caratteristiche qualitative simili a quelle del pesce pescato e peculiari rispetto a quelle del pesce allevato con sistemi intensivi. Le caratteristiche del ciclo produttivo comportano *imput* energetici molto bassi e conseguenti limitate emissioni di effluenti organici in acqua e di CO₂ nell'ambiente. Inoltre, la completa assenza di utilizzo di mangimi medicati e di qualsiasi tipo di antibiotico, rappresenta un fattore assoluto di salubrità del prodotto.

Alla luce di questo, la Regione intende, col presente disciplinare, fornire uno strumento specifico per il riconoscimento e la standardizzazione di processo di un prodotto che, già per tradizione, rispetta in pieno i criteri di alta qualità organolettica, rispetto ambientale e salubrità previsti dalla L.R. 28/99 e contraddistinti dal marchio QC.

Richiesta del marchio QC - Gli allevatori, loro associazioni o consorzi che soddisfano i requisiti di produzione descritti nel presente disciplinare possono richiedere l'utilizzazione del marchio presentando un'apposita domanda alla Regione. La concessione dell'uso del marchio è rilasciata dalla Regione Emilia-Romagna con apposito atto formale in base all'esito dell'istruttoria eseguita relativamente alle domande presentate.

Il controllo delle regole stabilite dal provvedimento di concessione di cui all'articolo 3 della L.R. 28/99, nonché delle regole contenute nel seguente disciplinare deve essere affidato dai concessionari ad organismi di certificazione accreditati secondo le norme applicabili della serie UNI-EN 45000 sottoscrivendo apposito contratto. I controlli consistono nelle:

- a) verifiche della documentazione fornita;
- b) ispezioni nei luoghi di produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione;
- c) analisi di campioni prelevati.

Le non conformità rilevate devono essere comunicate alla Regione entro 48 ore dall'accertamento.

Annualmente i concessionari devono fornire alla Regione, una relazione contenente i dati consuntivi sulla valorizzazione tramite il marchio. Il termine di presentazione è definito a seconda dei settori produttivi. I costi relativi all'autocontrollo sono a carico dei concessionari.

Glossario

Acqua di mare pulita: l'acqua di mare o salmastra naturale, artificiale o depurata che non contiene microrganismi, sostanze nocive o plancton marino tossico in quantità tali da incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria degli alimenti.

Acqua potabile: l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83/CE del Consiglio, del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano.

Acqua pulita: acqua di mare pulita e acqua dolce di qualità analoga all'acqua di mare pulita.

Alimento naturale: organismi viventi, vegetali o animali, presenti nell'ambiente con caratteristiche organolettiche, dimensionali e nutrizionali idonee al consumo alimentare da parte dei pesci o crostacei allevati.

Allevamento estensivo: modalità di allevamento per la quale gli animali vengono allevati a densità molto basse e senza l'utilizzo di mangimi.

Antibiotico: un farmaco in grado di rallentare o fermare la proliferazione dei batteri.

Autocontrollo: insieme di procedure e modalità per assicurare e mantenere determinate caratteristiche di qualità e igiene dei prodotti alimentari.

Confezionamento: il collocamento di un prodotto alimentare in un involucri o contenitore.

Etichetta: insieme delle indicazioni, dei marchi di fabbrica e di commercio, immagini o simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un cartellino appostovi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legate al prodotto medesimo.

Disinfettante: sostanze dotate di potente azione biocida il cui impiego è riservato al trattamento di ambienti o oggetti.

Lavoriero: struttura fissa che viene installata nei canali di comunicazione tra valle e mare che permette la risalita del novellame e intrappola i pesci adulti che tentano di migrare per la riproduzione.

Mangime inerte: i prodotti di origine vegetale o animale allo stato naturale, freschi o conservati, nonché i derivati della loro trasformazione industriale, come pure le sostanze organiche o inorganiche, semplici o in miscela, comprendenti o no additivi, appositamente prodotti per l'alimentazione degli animali

Profilassi: attività che mira ad impedire l'insorgenza e la diffusione delle malattie mediante misure di controllo preventivo.

Prodotti della pesca: tutti gli animali marini o di acqua dolce (ad eccezione dei molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e di tutti i mammiferi, rettili e rane),

selvatici o di allevamento, e tutte le forme, parti e prodotti commestibili di tali animali” (Allegato I del Reg. CE 853/2004, punto 3.1).

Prodotti ittici: i prodotti della pesca (pesci, crostacei e i molluschi cefalopodi) e i molluschi bivalvi e gasteropodi.

Prodotti ittici freschi: sono i prodotti che non hanno subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione inteso a garantirne la conservazione.

Pulizia: attività che riguardano il complesso di procedimenti e operazioni atti a rimuovere polveri, materiale non desiderato o sporczia da superfici, oggetti, ambienti confinati e aree di pertinenza.

Punto vendita: attività commerciale dove viene venduto al consumatore finale il prodotto ittico.

Sverno: periodo coincidente con i mesi invernali durante il quale i pesci che non hanno raggiunto ancora la taglia di vendita vengono trasferiti e tenuti in spazi appositi che limitino lo stress dovuto alle basse temperature.

Tracciabilità: processo che permette di risalire all'origine e alla storia del prodotto alimentare attraverso identificazioni documentate.

Valle di pesca: zone di laguna e i bacini di acqua salsa o salmastra chiusi artificialmente da argini.

Vallicoltura: forma di allevamento tradizionale estensivo di alcune specie di pesci nelle acque salmastre delle valli da pesca.

Riferimenti normativi

Qualità controllata

Legge regionale 28 ottobre 1999, n. 28 “Valorizzazione dei prodotti agricoli ed alimentari ottenuti con tecniche rispettose dell'ambiente e della salute dei consumatori. Abrogazione delle leggi regionali n. 29/92 e n. 51/95”.

Deliberazione della Giunta regionale n. 1436 del 17 luglio 2001: L.R. 28/99 - Approvazione del regolamento per l'uso del marchio collettivo della Regione Emilia-Romagna "Qualità Controllata - Produzione integrata rispettosa dell'ambiente e della salute - Legge dell'Emilia-Romagna 28/99".

Deliberazione 640 del 1 marzo 2000 "L.R. 28/1999 concernente valorizzazione prodotti agricoli ed alimentari ottenuti con tecniche rispettose dell'ambiente e della salute. Criteri e modalità di richiesta e di concessione dell'uso del marchio collettivo, di controllo sui prodotti, di comminazione delle sanzioni".

Deliberazione 840 del 22 maggio 2001: “Delibera 640/2000 avente per oggetto ‘L.R. 28/99 - Criteri e modalità di richiesta e di concessione dell'uso del marchio collettivo, di controllo sui prodotti, di comminazione delle sanzioni’. Modifica lettera c) punto 1.a) e lettera e) punto 7”.

Deliberazione 1692 del 30 luglio 2004: “L.R. n.28/1999. Modifiche alla deliberazione n. 640/2000 concernente criteri e modalità per l'uso del marchio collettivo 'Qualità Controllata'.”

Prodotto ittico

Regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio del 17 dicembre 1999, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura.

Regolamento (CE) N. 2065/2001 della commissione del 22 ottobre 2001 che stabilisce le modalità d'applicazione del regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio per quanto concerne l'informazione dei consumatori nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura.

Regolamento CE 178/2002 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

D.M. 27 marzo 2002 - Etichettatura dei prodotti ittici e sistema di controllo. (pubbl. in Gazz. Uff. n. 84 del 10 aprile 2002).

Regolamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Regolamento (CE) 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.

Regolamento (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Regolamento (CE) 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE.

Direttiva (CE) 88/2006 del Consiglio del 24 ottobre 2006 relativa alle condizioni di polizia sanitaria applicabili alle specie animali d'acquacoltura e ai relativi prodotti, nonché alla prevenzione di talune malattie degli animali acquatici e alle misure di lotta contro tali malattie.

Regolamento (CE) n. 1967/2006 del Consiglio del 21 dicembre 2006 relativo alle misure di gestione per lo sfruttamento sostenibile delle risorse della pesca nel mar Mediterraneo e recante modifica del regolamento (CEE) n. 2847/93 e che abroga il regolamento (CE) n. 1626/94.

Decreto Legislativo 148/2008, Attuazione della direttiva 2006/88/CE relativa alle condizioni di polizia sanitaria applicabili alle specie animali d'acquacoltura e ai relativi prodotti, nonché alla prevenzione di talune malattie degli animali acquatici e alle misure di lotta contro tali malattie. (pubbl. in Gazz. Uff. n. 225 del 25 settembre 2008).

Denominazione del prodotto

“Prodotto Ittico di Valle”

1. Scheda di prodotto

Specie allevate

Possono essere contraddistinti dal marchio “Prodotto Ittico di Valle - Qualità controllata” solo gli animali appartenenti alle specie presenti nel seguente elenco di cui vengono anche indicate le relative taglie minime:

Denominazione commerciale	Denominazione locale	Nome scientifico	Taglia minima
Anguilla	Anguilla	<i>Anguilla anguilla</i>	25 cm
Branzino o spigola	Branzino	<i>Dicentrarchus labrax</i>	25 cm
Cefalo o Bosega	Bosega	<i>Chelon labrosus</i>	20 cm
Cefalo o Botolo	Caustello	<i>Liza ramada</i>	20 cm
Cefalo o Lotregano	Lotregano	<i>Liza aurata</i>	20 cm
Cefalo o Verzelata	Verzellata	<i>Liza saliens</i>	20 cm
Cefalo o Volpina	Meggia	<i>Mugil cephalus</i>	20 cm
Gamberetto	Gambero	<i>Palaemon serratus</i>	/
Gambero grigio	Schilla	<i>Crangon crangon</i>	/
Ghiozzo	Govo	<i>Zosterisessor ophiocephalus</i>	12 cm
Latterino	Acquadella	<i>Atherina boyeri</i>	/
Orata	Orata	<i>Sparus aurata</i>	20 cm
Passera	Passera	<i>Platichthys flesus</i>	15 cm
Rombo chiodato	Rombo chiodato	<i>Psetta maxima</i>	25 cm
Sogliola comune	Sogliola	<i>Solea solea</i>	20 cm

Le taglie indicate in tabella sono valide fino a quando risultino superiori a quelle minime previste dalle normative di riferimento

Gli animali debbono essere allevati e pescati nelle acque nelle quali operano le Aziende riconosciute concessionarie del marchio QC – Qualità Controllata.

Caratteristiche organolettiche

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

Pesci

Per quanto riguarda i pesci, questi dovranno avere caratteristiche di estrema freschezza, con occhio convesso e brillante, odore fresco di alghe e branchie di colore rosso vivo. Non dovranno essere presenti parassiti visibili. La pelle dovrà presentare pigmentazione cangiante senza aree decolorate. Le carni dovranno essere elastiche e lisce. I quantitativi di grassi e di ω -3 dei filetti dovranno essere compatibili con la composizione nutrizionale degli esemplari selvatici della stessa specie.

Crostacei

Per quanto riguarda i crostacei, questi dovranno essere privi di segni di pressione o scorticature e di materiale estraneo o sudiciume e senza la presenza di parassiti visibili. La superficie del carapace dovrà essere umida e lucente con carni sode che riempiano la cavità addominale. L'odore dovrà essere delicato e il sapore dolciastro senza retrogusti ammoniacali.

2. Metodo di allevamento

Origine degli animali

Gli avannotti di pesci e i giovanili di crostacei delle specie elencate, possono essere presenti nelle valli di pesca per risalita spontanea oppure seminati dopo l'acquisizione da centri di riproduzione o la raccolta in natura, secondo quanto previsto dalla normativa vigente. Se gli animali provengono da ambiente naturale è auspicabile, ove possibile, che l'area di pesca sia limitrofa a dove si trova l'allevamento di destinazione. E' vietato allevare e quindi immettere nella valle pesci geneticamente modificati. Nel caso di acquisizione esterna degli animali, i lotti devono essere accompagnati dalla documentazione che certifichi la provenienza dal centro di riproduzione in caso di pesci riprodotti in cattività, ovvero l'area di pesca nel caso di animali selvatici.

Ambiente e pratiche di allevamento

Per valli si intendono quei bacini, di acqua salsa o salmastra, corrispondenti a bassifondi posti ai margini interni delle lagune morte o presso i delta fluviali che mantengono un collegamento col mare aperto. Si tratta di porzioni lagunari o invasi quasi sempre completamente arginati mediante

cordoni dunosi o formazioni arenose. La vallicoltura consiste nello sfruttamento piscicolo di queste acque salmastre, la cui naturale produzione ottenuta mediante risalite spontanee, viene aumentata mediante la semina di varietà di pesci o altri organismi acquatici atti a vivere e crescere in queste acque. Per quanto si tratti di allevamento, gli animali presenti nelle valli vivono in condizioni del tutto simili a quelli selvatici, in un ambiente naturale dove le densità sono molto basse e l'alimento non viene fornito dall'uomo ma è rappresentato dalle prede presenti in modo naturale nel bacino. Queste peculiarità produttive rendono il prodotto ittico di valle, anche dal punto di vista qualitativo, del tutto sovrapponibile agli animali pescati in allevamento selvatico, conferendo quindi loro caratteristiche organolettiche molto differenti rispetto agli animali allevati in modo intensivo o semi-intensivo. L'allevamento del prodotto ittico di valle a marchio QC è di tipo estensivo, per cui prevede densità di allevamento molto basse che generalmente non superano i 400 kg/ha/anno e la completa assenza di utilizzo di mangime.

Parametri chimico fisici delle acque

L'allevatore ha il compito di mantenere vivo e vitale il bacino in cui viene effettuato l'allevamento provvedendo a favorire la circolazione idraulica - generalmente basata sui flussi di marea oppure, ove necessario, effettuata mediante pompaggio artificiale delle acque - e di assicurare che le sue acque risultino ben ossigenate, non inquinate e protette da sversamenti fisici, chimici e biologici di vario genere.

Per garantire le condizioni ottimali di allevamento, dovranno essere monitorati, almeno settimanalmente, i parametri relativi alla qualità dell'acqua quali ossigeno, salinità, temperatura e pH. Se la qualità delle acque, secondo i parametri misurati, potesse compromettere il benessere degli animali allevati, l'allevatore è tenuto, ove possibile, ad intervenire o per favorire il ricambio idrico della valle o per fornire spazi o condizioni idonee di stabulazione (es. in caso di calo delle temperature, prevedere l'apertura dei canali verso le zone di sverno). Qualora non sia possibile intervenire, il prodotto di quelle acque dovrà essere escluso dalla produzione a marchio QC.

Alimentazione

Gli animali allevati non potranno essere alimentati con mangimi inerti per nessun motivo, ma dovranno nutrirsi unicamente dell'alimento naturale che saranno in grado di procacciarsi autonomamente nel bacino di allevamento.

Sverno

I pesci pescati che non abbiano raggiunto la taglia commerciale o quelli in attesa di essere venduti possono essere stoccati in canali, peschiere, vasche o serre di sverno fino all'innalzamento delle temperature o alla commercializzazione. Durante il periodo di sverno, gli animali devono essere mantenuti in condizioni tali da garantire il benessere ed evitare l'insorgenza di malattie o mortalità. Le densità degli animali dovranno essere compatibili con le esigenze della specie stoccata. Per il

pesce stoccato destinato alla vendita, la densità non dovrà essere superiore ai 15 kg/m³. I parametri ambientali relativi ad ossigeno, salinità, temperatura e pH dovranno essere misurati almeno settimanalmente. Se i parametri misurati potessero compromettere il benessere degli animali, l'allevatore è tenuto, ove possibile, a intraprendere le dovute azioni a tutela degli animali stabulati, come il ricambio idrico, il riscaldamento dell'acqua o il trasferimento in altri bacini. Nel caso in cui in allevamento ci fossero ambienti contenenti animali destinati al marchio QC e altre vasche con animali non destinati al marchio, l'allevatore dovrà garantire la separazione dei differenti lotti di animali. Deve sempre essere registrata con schede specifiche la presenza di animali stoccati a marchio QC nei rispettivi ambienti.

3. Metodi di pesca

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

4. Misure sanitarie negli allevamenti

Per il prodotto di Valle QC, è vietato utilizzare qualsiasi tipo di antibiotico, in qualsiasi forma o attraverso qualsiasi via di somministrazione.

Come misure sanitarie, quindi, sarà possibile utilizzare sistemi adeguati di profilassi che garantiscano il benessere degli animali durante tutto il ciclo di allevamento, evitando stress o condizioni favorevoli alla comparsa di malattie. E' possibile l'utilizzo di sostanze ad azione disinfettante ammesse per legge, esclusivamente per il trattamento di attrezzature e impiantistica.

Non possono essere utilizzati per il marchio QC animali che provengano da periodi prolungati di ipossia o recenti condizioni di stress.

5. Igienicità della strumentazione e attrezzature per la pesca degli animali

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

6. Igienicità dei locali e delle attrezzature impiegate per la lavorazione e conservazione del prodotto

I locali di lavorazione e conservazione del prodotto devono presentare pareti e pavimentazione facilmente lavabili e non devono rilasciare residui che potrebbero interferire col prodotto. Le aree di lavorazione devono essere sufficientemente ampie, protette dall'azione del sole, dagli agenti atmosferici e dalle intemperie oltre che essere prive di fonti di insudiciamento o di contaminazione. I locali devono essere mantenuti in buone condizioni, evitando crepe, distacchi di vernice dalle pareti, pavimentazione sconnessa, finestre o porte con serraggio difettoso, ecc. Tutta l'attrezzatura per la lavorazione e stoccaggio del pesce deve essere controllata e pulita regolarmente in maniera scrupolosa. In generale, i materiali di cui sono costituite le attrezzature devono essere o metalli inossidabili oppure materiali plastici e teflon. Nel caso in cui siano presenti parti metalliche ossidabili, queste devono essere protette con vernici anticorrosive atossiche. Il Prodotto ittico di Valle - QC dovrà essere stoccato in una zona apposita dei locali di conservazione e lavorato separatamente rispetto alle altre partite di prodotto.

7. Conservazione e trasporto del prodotto

La separazione del prodotto QC da altri prodotti ittici, deve essere assicurata in tutte le fasi della filiera produttiva, compreso il trasporto e la distribuzione al dettaglio. Gli stoccaggi fra le varie fasi di lavorazione devono avvenire a temperature comprese fra 0 e +4° C in modo da mantenere le condizioni ottimali di conservazione. La catena del freddo non deve essere interrotta in nessun caso. E' vietato depositare i contenitori dei prodotti ittici a contatto col pavimento. La vendita diretta, il trasporto del prodotto ai magazzini di grossisti o direttamente ai punti vendita al dettaglio deve avvenire nel rispetto della normativa vigente, garantendo la separazione fisica dei prodotti a marchio QC rispetto ad altra eventualmente contemporaneamente messa in vendita o trasportata e la possibilità di individuazione immediata della stessa, anche attraverso l'uso di confezioni separate.

Confezionamento

I prodotti devono essere commercializzati freschi, posti in contenitori idonei e ricoperti con quantità abbondanti di ghiaccio. Il ghiaccio deve essere prodotto con acqua potabile o acqua di mare pulita e, se stoccato, protetto da fonti di contaminazione e insudiciamento. Non può essere riutilizzato ghiaccio precedentemente usato. L'immissione in commercio dei prodotti deve avvenire entro 2 giorni dal momento della pesca la cui data dovrà essere registrata su un'apposita scheda per ciascuno dei lotti prodotti. Il prodotto è confezionato con materiale idoneo, in grado di garantire freschezza e visibilità al consumatore. La singola confezione deve contenere animali o parti di essi appartenenti alla stessa specie. Ciascun animale o parte di esso presenti nelle confezioni dovrà avere un "sigillo a freccetta" inamovibile e di materiale ad uso alimentare, riportante il marchio QC. Su ciascuna confezione, invece, dovrà essere presente un'etichetta inamovibile e impermeabile con il

marchio QC. Il marchio QC dovrà essere utilizzato in associazione con il marchio o la denominazione dell'azienda concessionaria, secondo quanto stabilito dal Regolamento d'uso del marchio. Oltre alle informazioni richieste dalle normative vigenti, l'etichetta potrà contenere le seguenti informazioni:

- Dichiarazione che il prodotto è stato allevato in modo estensivo
- Dichiarazione di non utilizzo di mangimi inerti durante il ciclo produttivo
- Dichiarazione di non utilizzo di antibiotici o mangimi medicati durante il ciclo produttivo

L'utilizzo del marchio QC su sigilli, etichette e confezioni dovrà, in ogni caso, rispettare quanto previsto nel Manuale di Applicazione "Guida per il corretto utilizzo del marchio collettivo regionale QC della Regione Emilia Romagna" consultabile presso il sito della Regione Emilia-Romagna <http://www.ermesagricoltura.it>.

8. Manipolazione del prodotto e requisiti igienico-sanitari del personale

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

9. Separazione e visibilità del prodotto

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

10. Punto vendita

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

11. Tracciabilità e Autocontrollo

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