

14\_1\_3\_AVV\_AG REG ERSA DISCIPLINARE TROTA IRIDEA E SALMERINO\_o\_INTESTAZIONE\_008.DOC

### **Agenzia regionale per lo sviluppo rurale - Ersu - Gorizia**

Disciplinare tecnico ai sensi della LR 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. Prodotti trota iridea e salmerino.

Documento PRIVO DI VALORE LEGALE

14\_1\_3\_AVV\_AG REG ERSa DISCIPLINARE TROTA IRIDEA E SALMERINO\_1\_TESTO\_008

<b>ERSA</b> <b>Agenzia</b> <b>regionale per lo</b> <b>sviluppo rurale</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21</b> <b>PRODOTTI TROTA IRIDEA E SALMERINO</b>		

### **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.

PRODOTTI TROTA IRIDEA E SALMERINO.

<b>ERSA</b> <b>Agenzia</b> <b>regionale per lo</b> <b>sviluppo rurale</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21</b> <b>PRODOTTI TROTA IRIDEA E SALMERINO</b>		

## SOMMARIO

1. SCOPO E FONTI.
2. AGRICOLTURA, QUALITA' ED AMBIENTE.
3. PRODOTTO OGGETTO DI CERTIFICAZIONE.
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO – TROTA IRIDEA.
  - 4.1. Caratteristiche morfologiche ed organolettiche.
  - 4.2. Caratteristiche fisiche.
  - 4.3. Requisiti igienico sanitari.
5. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO – SALMERINO.
  - 5.1. Caratteristiche morfologiche ed organolettiche.
  - 5.2. Requisiti igienico sanitari.
6. DESCRIZIONE DEL METODO DI OTTENIMENTO DELLA TROTA IRIDEA E DEL SALMERINO AQUA.
  - 6.1. Filiera.
  - 6.2. Allevamento.
  - 6.3. Alimentazione.
  - 6.4. Movimentazione pesce.
7. REQUISITI IGIENICO SANITARI IN FASE DI PRODUZIONE, PRIMA E DOPO LA MACELLAZIONE.
8. ETICHETTATURA.
9. CODIFICA DEL LOTTO DI VENDITA.
10. DESCRIZIONE DEL PROCESSO E FLUSSI MATERIALE COINVOLTI.
  - 10.1. Modalità operative – Responsabilità – RegISTRAZIONI.
11. RINTRACCIABILITA': ORGANIZZAZIONE E RESPONSABILITA'.
12. PROCEDURE PER IL RILASCIO DEL MARCHIO AQUA.

<b>ERSA</b> Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	<b>DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21</b> <b>PRODOTTI TROTA IRIDEA E SALMERINO</b>		

### **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 ittici di allevamento "trota iridea AQUA" e "salmerino 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 Friuli Venezia Giulia per il rilascio del marchio collettivo di qualità AQUA ai prodotti ittici di allevamento trota iridea e salmerino, qualunque ne sia la provenienza geografica.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTI TROTA IRIDEA E SALMERINO		

## 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 6 (paragrafi 6.2, 6.3 e 6.4).
Qualità	Capitolo 4 Capitolo 5 Capitolo 7
Ambiente	Capitolo 6 (paragrafi 6.2, 6.3 e 6.4).

<b>ERSA</b> <b>Agenzia</b> <b>regionale per lo</b> <b>sviluppo rurale</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21</b> <b>PRODOTTI TROTA IRIDEA E SALMERINO</b>		

### 3. PRODOTTO OGGETTO DI CERTIFICAZIONE.

Il disciplinare può essere applicato ai seguenti prodotti:

- a) trota iridea intera macellata ed eviscerata;
- b) trota iridea salmonata intera macellata ed eviscerata;
- c) salmerino intero macellato ed eviscerato;
- c) filetto e qualunque altra parte edule di trota iridea, nonché ricomposti in cui gli stessi siano l'unico ed esclusivo ingrediente carneo;
- d) filetto e qualunque altra parte edule di trota iridea salmonata, nonché ricomposti in cui gli stessi siano l'unico ed esclusivo ingrediente carneo;
- e) filetto e qualunque altra parte edule di salmerino, nonché ricomposti in cui gli stessi siano l'unico ed esclusivo ingrediente carneo;
- f) prodotti elaborati con l'uso di prodotto ittico a marchio AQUA, a condizione tassativa che lo stesso sia l'unico ingrediente carneo impiegato per la loro preparazione, e che rappresenti almeno il 60 % del prodotto elaborato.

Il disciplinare tecnico prevede di tracciare ed identificare tutte le fasi che hanno rilevanza per la sicurezza alimentare del prodotto e per il raggiungimento delle caratteristiche qualitative dello stesso, in particolare:

- a) uova (es. origine, fornitore, lotto);
- b) novellame;
- c) alimenti impiegati (es. fornitore, lotto, quantità, data utilizzo);
- d) farmaci utilizzati e loro modalità di impiego (es. tipo, dosaggi, data di utilizzo e lotto di pesci interessati);
- e) prodotti usati per la disinfezione dell'impianto (es. tipo, quantità e data);
- f) stabilimento/i di allevamento;
- g) stabilimento/i di trasformazione (es. data e luogo di lavorazione, quantità e identificazione del lotto, parametri di conservazione prodotto finito, test analitici, conformità dei processi).

In particolare le fasi/stadi di allevamento di interesse sono le seguenti:

- a) preingrasso;
- b) ingrasso;

<b>ERSA</b> Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	<b>DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21</b> <b>PRODOTTI TROTA IRIDEA E SALMERINO</b>		

- c) pesca / soppressione;
- d) macellazione e lavorazione;
- e) vendita (escluso trasporto).

Documento PRIVO DI VALORE LEGALE

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTI TROTA IRIDEA E SALMERINO		

#### 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO – TROTA IRIDEA.

##### 4.1. Caratteristiche morfologiche ed organolettiche.

La trota AQUA appartiene alla specie "Trota Iridea" (*Oncorhynchus mykiss*), sia a carne bianca che salmonata.

Prodotto	Pezzatura	Caratteristiche
Trota salmonata	Superiore a 1,5 kg	<p><u>Aspetto</u>: lucente, pelle argentea da verde scuro a grigio nero sul dorso, bianca sul ventre. Assenza di escoriazioni, macchie, ulcere. Cute con presenza della tipica punteggiatura nera che diventa più rada o assente sul ventre. Colore muscolo: rosa-arancio, omogeneo, con intensità compresa tra 29 e 32 della scala Roche. Assenza di colorazioni anomale, di lesioni emorragiche, ematomi. Assenza di patologie in corso.</p> <p><u>Caratteristiche organolettiche</u>: sapore ed odore tipici, delicati e fragranti, senza anomalie. Consistenza alla masticazione: morbida, omogenea, non fibrosa.</p> <p><u>Grasso periviscerale</u>: contenuto (visceri visibili, fegato non steatosico).</p> <p><u>Grasso sui filetti tal quali</u>: esteso per 4-8 centimetri (a seconda della pezzatura del filetto) dalla linea di taglio ventrale verso la colonna vertebrale, di spessore massimo 0,5 cm. Percentuale massima: 8%.</p>
Trota salmonata	Fino a 1,5 kg	<p><u>Aspetto</u>: lucente, pelle argentea da verde scuro a grigio nero sul dorso, bianca sul ventre. Assenza di escoriazioni, macchie, ulcere. Cute con presenza della tipica punteggiatura nera che diventa più rada sul ventre. Colore muscolo: rosa-arancio, omogeneo, con intensità compresa tra 29 e 32 della scala Roche. Assenza di colorazioni anomale, di lesioni emorragiche, ematomi. Assenza di patologie in corso.</p>



ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21		
	PRODOTTI TROTA IRIDEA E SALMERINO		

		<p><u>Caratteristiche organolettiche:</u> sapore ed odore tipici, delicati e fragranti, senza anomalie. Consistenza alla masticazione: morbida, omogenea, non fibrosa.</p> <p><u>Grasso periviscerale:</u> contenuto (visceri visibili, fegato non steatosico).</p> <p><u>Grasso sui filetti tal quali:</u> esteso per 3-6 centimetri (a seconda della pezzatura del filetto) dalla linea di taglio ventrale verso la colonna vertebrale, di spessore massimo 0,5 cm. Percentuale massima: 6%.</p>
Trota non salmonata		<p><u>Aspetto:</u> lucente, pelle argentea da verde scuro a grigio nero sul dorso, bianca sul ventre. Assenza di escoriazioni, macchie, ulcere. Cute con presenza della tipica punteggiatura nera che diventa più rada sul ventre. Colore muscolo: variabile da bianco-rosato ad arancio. Assenza di colorazioni anomale, di lesioni emorragiche, ematomi. Assenza di patologie in corso.</p> <p><u>Caratteristiche organolettiche:</u> sapore ed odore tipici, delicati e fragranti, senza anomalie. Consistenza alla masticazione: morbida, omogenea, non fibrosa.</p> <p><u>Grasso periviscerale:</u> contenuto (visceri visibili, fegato non steatosico).</p> <p><u>Grasso sui filetti tal quali:</u> esteso per 3-6 centimetri (a seconda della pezzatura del filetto) dalla linea di taglio ventrale verso la colonna vertebrale, di spessore massimo 0,5 cm. Percentuale massima: 6%.</p>

<b>ERSA</b> Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	<b>DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21</b> <b>PRODOTTI TROTA IRIDEA E SALMERINO</b>		

#### 4.2. Caratteristiche fisiche.

a) indice di corposità "IC" (Condition Factor) (\*), che non deve essere superiore ai valori di seguito riportati:

Peso in grammi della trota	Indice di corposità
<500g	1.3
>=500<1000	1.5
>=1000<2000	1.6
>=2000<4000	1.7

b) non presentare anomalie visibili né di carattere scheletrico né a carico della pelle (es. escoriazioni).

(\*): l'Indice di Corposità o "IC" è dato dal rapporto

$$P \times 100 / (LT^3)$$

dove

**P**: peso in grammi

**LT**: lunghezza totale in centimetri della trota dall'estremità del muso all'estremità della pinna caudale

<b>ERSA</b> Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	<b>DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21</b> <b>PRODOTTI TROTA IRIDEA E SALMERINO</b>		

#### **4.3. Requisiti igienico sanitari.**

La prevenzione dei rischi e la garanzia della qualità e della salubrità dei pesci cui viene applicato il presente disciplinare, è basata sul controllo dell'intero ciclo di produzione. A questo fine devono essere effettuati i controlli e le prove analitiche che permettono di ottenere una valutazione di conformità del prodotto ai requisiti di qualità, sicurezza e salubrità stabiliti dalla normativa vigente, con le specifiche di cui al capitolo 7.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTI TROTA IRIDEA E SALMERINO		

## 5. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO – SALMERINO.

### 5.1. Caratteristiche morfologiche ed organolettiche.

Il salmerino AQUA appartiene alla specie "Salmerino" (*Salvelinus alpinus*, *Salvelinus fontinalis*, *Salvelinus spp.* e loro ibridi).

Prodotto	Pezzatura	Caratteristiche
Salmerino intero	Superiore a 200 g	<p><u>Aspetto</u>: squame molto piccole e muco abbondante. Cute di color grigio-nero sul dorso, che sfuma al crema, bruno, anche rosso verso il ventre. Presenza della tipica punteggiatura bianco-crema o anche rossa, ben evidente sui fianchi che diventa più rada o assente sul ventre. Sul dorso punti bianchi spesso fusi tra loro a formare variegature caratteristiche. Pinne pettorali, ventrali ed anale con il bordo anteriore di colore bianco-crema. Colore muscolo: bianco, bianco-crema, leggermente rosato, omogeneo. Assenza di colorazioni anomale, di lesioni emorragiche, ematomi o altre lesioni riconducibili a patologie in corso.</p> <p><u>Caratteristiche organolettiche</u>: fragranza molto caratteristica e tipica della specie, molto delicata, che ricorda il muschio e le alghe. Assenti gli odori anomali. Sapore delicato, fragrante e consistenza molto morbida alla masticazione, mai fibrosa. Assenti i sapori anomali.</p> <p><u>Grasso periviscerale</u>: contenuto (visceri visibili, fegato non steatosico).</p>
Salmerino (filetto)	Superiore a 70 g	<p><u>Grasso sui filetti tal quali</u>: esteso per 4-8 centimetri (a seconda della pezzatura del filetto) dalla linea di taglio ventrale verso la colonna vertebrale, di spessore massimo 0,5 cm. Percentuale massima: 8%.</p> <p><u>Lische</u>: presenza occasionale di lische della gabbia toracica</p>

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTI TROTA IRIDEA E SALMERINO		

	(costole). Miospine presenti.
--	-------------------------------

### 5.2. Requisiti igienico sanitari.

La prevenzione dei rischi e la garanzia della qualità e della salubrità dei soggetti che adottano il presente disciplinare, è basata sul controllo dell'intero ciclo di produzione. A questo fine devono essere effettuati i controlli e le prove analitiche che permettono di ottenere una valutazione di conformità del prodotto ai requisiti di qualità, sicurezza e salubrità stabiliti dalla normativa vigente, con le specifiche di cui al capitolo 7.

<b>ERSA</b> Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	<b>DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21</b> <b>PRODOTTI TROTA IRIDEA E SALMERINO</b>		

## **6. DESCRIZIONE DEL METODO DI OTTENIMENTO DELLA TROTA IRIDEA E DEL SALMERINO AQUA**

### **6.1. Filiera**

La filiera di produzione delle trote iridee e dei salmerini AQUA si compone delle seguenti fasi:

- a) allevamento;
- b) pesca;
- c) soppressione;
- d) sezionamento;
- e) confezionamento.

Ciascuna di queste fasi deve rispettare i metodi di ottenimento del prodotto prescritti a norma del presente disciplinare al fine di potersi giovare del marchio AQUA sul prodotto finale della rispettiva fase.

### **6.2. Allevamento**

Il disciplinare norma le tecniche di allevamento volte all'ottenimento della trota iridea e del salmerino AQUA a partire dalle fasi di schiusa delle uova o introduzione del novellame, e deve comprendere almeno i due terzi del ciclo biologico del pesce.

Le vasche di allevamento del novellame e del materiale adulto devono essere costruite completamente in cemento, o in terra, o in argini in cemento e fondo in terra, o in vetroresina, o in acciaio e devono essere disposte in modo da favorire al massimo possibile l'ossigenazione naturale. Inoltre viene consentito l'utilizzo di tecniche artificiali di ossigenazione delle acque finalizzate a mantenere il livello di ossigeno disciolto nelle acque al di sopra di 5mg/l o comunque in concentrazioni tali da garantire il benessere del pesce.

Il ricambio idrico dovrà essere superiore ai 3 litri/secondo per tonnellata di biomassa presente per la fase di preingrasso e ingrasso.

La densità massima dovrà essere inferiore ai 35 Kg di biomassa/m<sup>3</sup> per la fase di ingrasso.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTI TROTA IRIDEA E SALMERINO		

### 6.3. Alimentazione

L'alimentazione, assieme alle tecniche di allevamento concorre all'ottenimento di un pesce di buona qualità con un indice di corposità e un tenore di grassi delle carni consono al presente disciplinare, pertanto deve rispettare i seguenti requisiti:

- a) I mangimi utilizzati devono essere prodotti da mangimifici che seguono le disposizioni del presente disciplinare, in particolare:
  - devono rispettare i vincoli normativi nazionali e comunitari in materia mangimistica ed in particolare al riguardo di organismi geneticamente modificati, antibiotici, aflatossine e xenobiotici;
  - i mangimi devono avere un contenuto di grassi non superiore al 26%;
- b) i mangimi devono essere conservati in modo igienicamente idoneo durante lo stoccaggio in azienda;
- c) è previsto l'utilizzo di uno specifico foglio di alimentazione nel quale verranno registrati per ogni singolo lotto di pesce il numero di lotto e le caratteristiche del mangime utilizzato.

La distribuzione dei mangimi ed ogni altra pratica di allevamento devono avvenire con modalità tali da minimizzare le emissioni carboniche, il carico inquinante delle acque e gli sprechi di prodotto e quindi favorire maggior efficienza di utilizzo dei mezzi produttivi.

### 6.4. Movimentazione pesce

Per garantire i requisiti di freschezza del prodotto e per promuovere l'attività di filiera, per ridurre al minimo lo stress e per ridurre le emissioni di CO<sub>2</sub> da trasporto, il pesce dovrà essere macellato in uno stabilimento di macellazione/trasformazione situato entro un raggio di 90 km in linea d'aria dall'impianto dove il pesce, acquisendo almeno il 70% del suo peso alla macellazione, ha effettuato la parte finale dell'allevamento (corrispondente ai due terzi del suo ciclo biologico).

Prima di effettuare le operazioni di trasporto verso altri allevamenti o verso centri di lavorazione il pesce deve osservare un periodo di digiuno minimo di 48 ore.

Il tempo massimo tra la pesca e l'arrivo al centro di lavorazione non deve superare le 8 ore.

Il pesce intero macellato ed eviscerato ovvero i filetti ed i ricomposti vengono avviati al mercato previo confezionamento in appositi ed idonei contenitori di materiale per alimenti.

<b>ERSA</b> <b>Agenzia</b> <b>regionale per lo</b> <b>sviluppo rurale</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21</b> <b>PRODOTTI TROTA IRIDEA E SALMERINO</b>		

I mezzi di trasporto utilizzati per il pesce vivo o le confezioni di pesce devono rispettare i requisiti previsti dalle norme nazionali e comunitarie. La responsabilità del corretto trasporto del prodotto AQUA è a carico del trasportatore.

Il trasporto degli animali vivi deve essere effettuato con apposito mezzo dotato di impianto di ossigenazione, in acqua pulita, a temperatura compresa tra 10° C e 17° C, e con densità del pesce non superiore a 200 Kg/ m<sup>3</sup> di acqua.



ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTI TROTA IRIDEA E SALMERINO		

## 7. REQUISITI IGIENICO SANITARI IN FASE DI PRODUZIONE, PRIMA E DOPO LA MACELLAZIONE.

La prevenzione dei rischi e la garanzia della qualità e della salubrità dei pesci cui viene applicato il presente disciplinare è basata sul controllo dell'intero ciclo di produzione. A questo fine devono essere effettuati i controlli e le prove analitiche che permettono di ottenere una valutazione di conformità del prodotto ai requisiti di qualità, sicurezza e salubrità stabiliti dalla normativa vigente e dal presente disciplinare.

I controlli di cui sopra, sia nella fase di allevamento del pesce, che nella fase di trasformazione sul prodotto, dovranno essere conformi alle norme vigenti.

I soggetti che adottano il presente disciplinare tecnico devono, per ciascuna fase dei processi della filiera, condurre un'analisi utilizzando il metodo HACCP per l'individuazione delle fasi determinanti la sicurezza igienico-sanitaria. In particolare l'elaborazione deve riportare i possibili pericoli e le modalità di gestione che si possono riscontrare nella fase di allevamento e trasformazione con attenzione particolare in riferimento a:

- a) qualità delle acque e presenza di residui di sanitizzanti;
- b) stress / diminuzione vitalità;
- c) diffusione agenti infettivi e presenza di malattie;
- d) trattamento con sostanze non consentite;
- e) residui di principi attivi ad azione farmacologica nelle carni;
- f) altri fattori di criticità prima della macellazione (chimici e biologici):
  - presenza di contaminanti e farmaci nei mangimi che possono residuare nelle carni del pesce;
  - presenza e diffusione di agenti infettivi che possono inficiare la salubrità del prodotto;
  - presenza di contaminanti ambientali a lunga persistenza (Clorurati organici).
- g) fattori di criticità dopo la macellazione (chimici e biologici):
  - contaminazione biologica e chimica secondaria durante la manipolazione, la trasformazione e la conservazione dei prodotti;
- h) contaminazione fisica.

<b>ERSA</b> <b>Agenzia</b> <b>regionale per lo</b> <b>sviluppo rurale</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21</b> <b>PRODOTTI TROTA IRIDEA E SALMERINO</b>		

In merito alla lettera e) "Residui di principi attivi", al fine di garantire sul prodotto commercializzato un tenore in residui di farmaci inferiore a quello consentito per legge, il presente Disciplinare Tecnico prevede di adottare un tempo di sospensione raddoppiato rispetto a quanto previsto per legge.

Documento PRIVO Di VALORE LEGALE

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTI TROTA IRIDEA E SALMERINO		

## 8. ETICHETTATURA.

Nel rispetto della normativa comunitaria di riferimento, la trota iridea o il salmerino AQUA devono essere identificati mediante apposizione di un'etichetta, sul contenitore e/o sui documenti di trasporto/vendita (es. ddt/fatture) che deve riportare almeno:

- a) denominazione commerciale e scientifica della specie;
- b) ragione sociale dell'azienda ed eventualmente logo;
- c) sede e ubicazione di allevamento;
- d) stabilimento di macellazione e sezionamento con Bollatura sanitaria;
- e) lotto di vendita;
- f) marchio AQUA

Si pone in particolare evidenza che dal 13 dicembre 2014 entrerà in vigore il Reg. UE 1169/2011, che andrà ad armonizzare le modalità di indicazione di origine dei prodotti alimentari. Pertanto il Regolamento citato e le sue successive modifiche ed integrazioni rappresenteranno il riferimento normativo al quale adeguarsi.

<b>ERSA</b> Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	<b>DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21</b> <b>PRODOTTI TROTA IRIDEA E SALMERINO</b>		

### 9. CODIFICA LOTTO DI VENDITA

I soggetti che adottano il presente disciplinare tecnico devono identificare il prodotto certificato e codificare inequivocabilmente il relativo lotto di vendita al fine di garantire la rintracciabilità degli elementi esplicitati nella tabella di cui al capitolo 10.

In particolare, le informazioni riportate nel lotto del prodotto venduto, devono rendere rintracciabili almeno:

- a) la tipologia di prodotto (vivo, macellato ed eviscerato, filetti, ricomposti) e la relativa quantità, espressa in Kg;
- b) la data e l'ora di pesca / soppressione;
- c) la data e ora di lavorazione;
- d) gli impianti di semina, avannotteria, allevamento, lavorazione;
- e) informazioni relative alla semina (data, fornitore, lotto delle uova);
- f) le vasche interessate;
- g) l'alimentazione (tipologia, fornitore, e lotto della fornitura del mangime);
- h) i trattamenti sanitari;
- i) i parametri critici quali la temperatura celle;
- l) tipologia e lotti di imballaggio;
- m) la destinazione finale della trota iridea o del salmerino;
- n) eventuali lotti intermedi.

Tale codice deve essere indicato nel documento di vendita (es. ddt/fattura) e sulle etichette delle confezioni/prodotti e può essere seguito dal logo/marchio "AQUA".

<b>ERSA</b> <b>Agenzia</b> <b>regionale per lo</b> <b>sviluppo rurale</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21</b> <b>PRODOTTI TROTA IRIDEA E SALMERINO</b>		

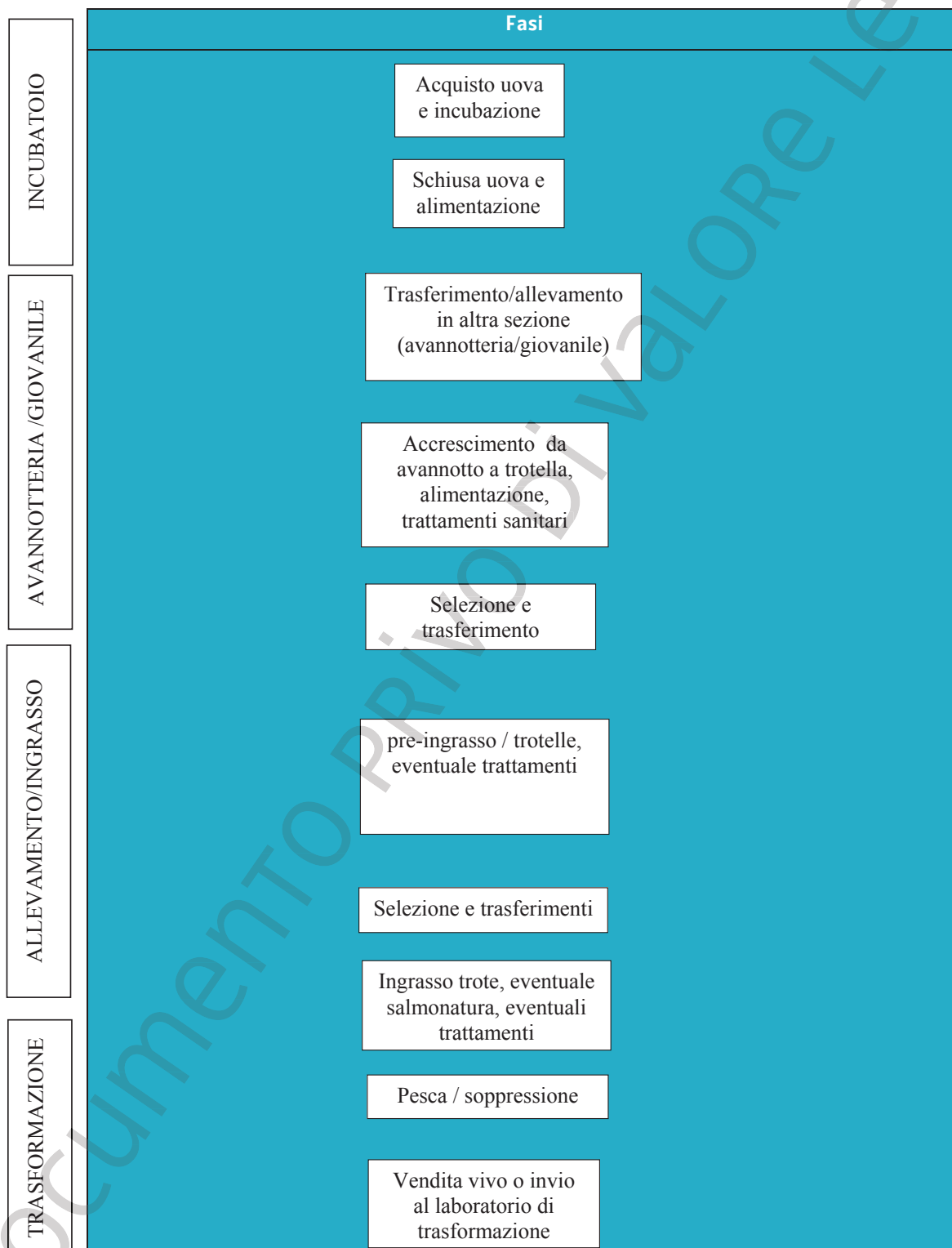
## 10. DESCRIZIONE DEL PROCESSO E FLUSSI MATERIALI COINVOLTI

I soggetti che adottano il presente Disciplinare Tecnico devono:

- a) adottare un proprio disciplinare interno di qualità ai sensi delle vigenti normative, da coordinarsi con le prescrizioni di cui al presente disciplinare;
- b) essere regolarmente autorizzati e controllati dal servizio sanitario veterinario di competenza;
- c) identificare con il proprio numero di riconoscimento CE, assegnato dal Ministero della Salute con apposito decreto, i laboratori di macellazione, sezionamento, porzionamento e confezionamento;
- d) fornire una descrizione dettagliata del proprio processo produttivo, da presentarsi sotto forma di diagramma di flusso comprensivo di una descrizione delle varie attività interessate dal sistema applicato.

Si riporta un esempio di digramma/schema di flusso:

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTI TROTA IRIDEA E SALMERINO		



<b>ERSA</b> Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	<b>DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21</b> <b>PRODOTTI TROTA IRIDEA E SALMERINO</b>		

Devono inoltre essere identificati i soggetti coinvolti nella filiera produttiva con l'indicazione delle fasi interessate, i relativi flussi materiali in entrata e in uscita e la destinazione dell'uscita, secondo lo schema esemplificativo riportato di seguito.

Soggetto	Flussi in entrata	Fasi interessate	Flussi in uscita	Destinazione uscita

#### 10.1. Modalità operative – Responsabilità – Registrazioni.

I soggetti che adottano il presente disciplinare tecnico devono inoltre esplicitare i requisiti e gli obiettivi di sistema dettagliandone per ognuno le modalità corrette di gestione, le responsabilità e le registrazioni necessarie al fine di ottenere parametri qualitativi definiti. In particolare si devono garantire almeno le seguenti evidenze:

Requisito	Modalità di gestione	Informazioni necessarie
Definizione dell'Areale di nascita, allevamento, macellazione, lavorazione e confezionamento/incasamento del prodotto	Tutte le fasi del processo (semina, accrescimento, allevamento, lavorazione e incasamento) possono avvenire solamente nei stabilimenti appartenenti alla filiera così come definito nel diagramma di flusso descrivente il processo.	E' necessario quindi avere evidenza dei seguenti impianti e relative vasche: Impianto di semina Impianto di avannotteria/giovanile Impianto di allevamento/ingrasso Impianto di lavorazione.
Efficacia di rintracciabilità e delle azioni di richiamo e/o ritiro del prodotto in caso di necessità	Identificare correttamente tutti i flussi di materiale e informazioni intra e tra i soggetti interessati alla filiera	Informazioni relative a tutti i flussi di materiale e a operazioni durante le fasi di semina e lavorazione

<b>ERSA</b> <b>Agenzia</b> <b>regionale per lo</b> <b>sviluppo rurale</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21</b>  <b>PRODOTTI TROTA IRIDEA E SALMERINO</b>		

Rispetto dei requisiti igienico sanitari lungo tutta la filiera	Le varie fasi del processo devono avvenire nel pieno rispetto almeno della vigente ed applicabile normativa sulla sicurezza alimentare e secondo quanto riportato nel capitolo 6.	Registrazioni relative alle fasi rilevanti del piano di autocontrollo, modalità di controllo e registrazione (alimentazione, qualità acqua etc.)
Freschezza del prodotto	La spedizione del prodotto deve avvenire entro 12 ore dalla Pesca/soppressione.	Data e ora Pesca/Soppressione Data lavorazione
Rispetto dei requisiti minimi di cui al capitolo 2.1 del presente DT.	Pianificazione, gestione e attuazione delle specifiche operazioni di alimentazione, allevamento e cattura. Analisi/verifiche di prodotto almeno ogni 6 mesi	Registrazioni/Informazioni di sistema Rapporti di Analisi esterne di laboratorio Evidenze delle verifiche interne aziendali
Benessere degli animali/salvaguardia ambientale	Le densità di allevamento devono essere conformi a quanto previsto nel capitolo 5. Monitoraggio quotidiano del livello di ossigeno delle acque in ingresso e in uscita dall'allevamento  Gli stabilimenti interessati alla filiera produttiva devono avere una distanza massima gli uni dagli altri di 90 km in linea d'aria	Registrazioni quotidiana livello ossigeno Planimetrie/mappe catastali e/o geografiche, altro materiale necessario a verificare l'effettiva distanza degli stabilimenti interessati nella filiera produttiva



ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTI TROTA IRIDEA E SALMERINO		

### 11. RINTRACCIABILITÀ: ORGANIZZAZIONE E RESPONSABILITÀ

I soggetti che adottano il presente disciplinare tecnico devono definire per ogni fase gli elementi di rintracciabilità. Nella tabella seguente vengono riportati tali elementi, mentre le modalità e le registrazioni vengono lasciate a discrezione del richiedente con garanzia di efficacia delle stesse.

#### Tabella esemplificativa.

FASE	Prodotto	Elemento rintracciabile	Modalità identificazione	Registrazione	Resp	Note
INCUBAZIONE E SCHIUSA UOVA	Uova	Lotto ingresso uova Fornitore uova Incubatoio/avannotteria Vasca Data inizio incubazione Operazioni gestionali				
ALIMENTAZIONE Avannotteria	Avannotti Giovanili Mangime	Impianto Vasca di origine Vasca di destinazione Numerosità indicativa Quantità indicative di mangime Lotto mangime Fornitore mangime Data somministrazione mangime Operazioni gestionali Data operazioni				
TRAFERIMENTI DA UN IMPIANTO ALL'ALTRO	Giovanili Trotelle / Salmerini	Impianto vasca di partenza Impianto vasca di arrivo Numerosità indicativa Taglia media				
SELEZIONI/DIVISIONI /FUSIONI	Trotelle/ Trote/ Salmerini Mangimi	Impianto Vasca di origine Vasca di destinazione Numerosità indicativa Taglia media Numerosità indicativa Taglia media Operazioni gestionali Data operazioni				
INGRASSO-FINISSAGGIO	Trote Salmerini Mangime	Per ogni lotto di trotelle/trote: Quantità indicativa di mangime Lotto mangime Fornitore mangime Vasca				

<b>ERSA</b> <b>Agenzia</b> <b>regionale per lo</b> <b>sviluppo rurale</b>	<b>DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21</b> <b>PRODOTTI TROTA IRIDEA E SALMERINO</b>		

FASE	Prodotto	Elemento rintracciabile	Modalità identificazione	Registrazione	Resp	Note
TRATTAMENTI	Trote Salmerini Mangime Medicato Vaccini	Per ogni lotto di trote/avannotti: Stabilimento Prodotti impiegati per trattamenti Quantità Tempi di sospensione Data Vasca				
SALMONATURA	Trote Mangime	Per ogni lotto di trote/avannotti: Quantità indicativa di mangime Lotto mangime Fornitore mangime Vasca Data di inizio salmonatura				
CATTURA PER VENDITA PRODOTTO VIVO	Trote Salmerini	Per ogni lotto di vendita: vasche Quantità Data N. di fattura o ddt Sigla del Cliente				
CATTURA PER VENDITA PRODOTTO LAVORATO	Trote Salmerini	Per ogni lotto di vendita: vasche Quantità Data e ora				
LAVORAZIONE	Trote Salmerini Imballaggi	Per ogni lotto di vendita: Data e ora Pesca / Soppressione Quantità Tipologia di lavorazione Operazioni di pulizia effettuate Temperature celle Prodotti impiegati pulizia Lotti imballaggi impiegati Cliente finale				

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n. 21		
	PRODOTTI TROTA IRIDEA E SALMERINO		

## 12. 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.