

DTF - DISCIPLINARE TECNICO DI FILIERA

PER LA RINTRACCIABILITÀ DEL PRODOTTO

PERLANERA

LA COZZA DI OLBIA

REDATTO IN CONFORMITA' A:
UNI EN ISO 22005:2008

| DATA | REV. | DESCRIZIONE | VERIFICA | APPROVAZIONE |
|--------------|--------|----------------------|----------|--------------|
| Marzo 2017 | REV.00 | BOZZA | | |
| Ottobre 2017 | REV.01 | AGGIORNAMENTO D.T.F. | | |
| Maggio 2018 | REV.02 | AGGIORNAMENTO D.T.F. | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

INDICE

GENERALITÀ

1. **PRESENTAZIONE QUATTRO B SCRL**
2. **OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA**
3. **RIFERIMENTI NORMATIVI**
4. **TERMINI E DEFINIZIONI**
5. **PRINCIPI E OBIETTIVI DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA**
6. **DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**
7. **IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO TRACCIATO**
8. **DESCRIZIONE DELLA FILIERA**
9. **ACCORDI TRA LE ORGANIZZAZIONI – DISTRIBUZIONE**
10. **REQUISITI ORGANIZZAZIONI E CONSERVAZIONE DOCUMENTI**
11. **SPECIFICHE DELLA FILIERA OGGETTO DELLA RINTRACCIABILITÀ**
12. **PROGETTAZIONE**
13. **DESCRIZIONE DELLE RESPONSABILITÀ**
14. **PROCEDURE E DOCUMENTAZIONE DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ.**
15. **IMPLEMENTAZIONE DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ**
16. **GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ**
17. **AZIONI CORRETTIVE E PREVENTIVE**
18. **CONTROLLI**
19. **RIESAME DELLA DIREZIONE**
20. **FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO**

GENERALITA'

Il presente documento rappresenta il "DISCIPLINARE TECNICO DI FILIERA" (DTF) del prodotto "PERLANERA - La Cozza di Olbia", atto a garantire la rintracciabilità della Cozza (*Mytilus galloprovincialis*) prodotta/allevata dalle aziende acquicole nel Golfo di Olbia, nell'area marina in concessione demaniale R.A.S. (Atto rep.1643 - racc.3340 – 28/06/2017), vocata alla produzione di cozza sin dal 1920.

1. PRESENTAZIONE DELLA QUATTRO B

La **QUATTRO B S.C.R.L.** svolge, quale Operatore del Settore Alimentare, l'attività primaria di allevamento di molluschi bivalvi della specie Cozza (*Mytilus galloprovincialis*) nel Golfo di Olbia.

E' un'Azienda le cui radici risalgono al 1920 e nell'ultimo decennio ha sviluppato ed introdotto le più avanzate tecnologie, meccanizzando alcuni procedimenti al fine di migliorare il controllo sulla qualità, la selezione, la pulizia e la confezione.

La famiglia Bigi, ancora oggi al comando dell'azienda, prosegue l'attività nel solco della tradizione e della competenza, trovando nella Natura e nel rispetto ambientale due alleati sicuri e produttivi. Tutto questo perché il consumatore più attento e consapevole possa godere di un prodotto naturale, garantito, nutriente e gustoso.

QB è associata alla Consorzio Molluschicoltori di Olbia, all' Uni Coop, alla Coldiretti, al Circuito Sardex e al GAC-FLAG Nord Sardegna. Tutti organismi di grande spessore ed importanza per la tutela dei veri prodotti naturali della Sardegna.

2. OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITA' DI FILIERA

Il prodotto unico, oggetto del presente Disciplinare, è il mollusco bivalve della specie "*Mitylus galloprovincialis*", nome volgare Cozza o Mitilo.

La denominazione commerciale in etichetta è "**PERLANERA - La Cozza di Olbia**".

Potrà essere riferita esclusivamente al mitile/cozza proveniente dagli impianti ubicati nell'areale di allevamento e produzione individuato nell' Allegato B , che sia stato ottenuto con il metodo di allevamento e produzione tradizionale nel rispetto delle disposizioni previste dal presente Disciplinare, con i seguenti obiettivi:

- a) Determinare l'origine del prodotto partendo dalla materia prima, ovvero "Cozza di Olbia da novellame autoctono" prodotta da un'azienda acquicola situata nel Golfo di Olbia, zona particolarmente vocata a tale tipo di allevamento.
- b) Identificare i soggetti coinvolti nella filiera ed i relativi ruoli e responsabilità.

- c) Comunicare ai consumatori le informazioni in merito all'origine della "Cozza di Olbia da novellame autoctono".
- d) Facilitare l'eventuale ritiro e/o richiamo di "PERLANERA - La Cozza di Olbia" non conforme.
- e) Identificare la Cozza conforme ai requisiti del presente DTF, con il riferimento alla normativa ISO 22005:2008 e con il logo dell'Ente di certificazione.

La filiera, che ha origine presso l'azienda acquicola, prende in considerazione l'allevamento della Cozza partendo dalla raccolta del novellame autoctono, sino alle fasi della lavorazione, prelievo, sgranatura e cernita, trasporto per la depurazione e il confezionamento, fino alla vendita diretta.

L'attività post-primaria di depurazione, confezionamento può essere svolta da altre aziende opportunamente individuate e verificate, nel rispetto delle norme vigenti.

3. RIFERIMENTI NORMATIVI

Si riportano di seguito i riferimenti normativi cogenti riguardanti aspetti legati alla rintracciabilità del prodotto, alla etichettatura e a tutte le altre disposizioni in materia:

- UNI EN ISO 22005:2008 – Sistemi di rintracciabilità di filiera nelle filiere agroalimentari;
- Accredia RT 17
- *Libro Bianco* sulla Sicurezza Alimentare del 12 gennaio 2000
- Regolamento del Parlamento e del Consiglio CE 2002/178 del 28 gennaio 2002
- L'articolo 17 del Regolamento Comunitario 1935/04
- Regolamento Comunitario 852/04
- Reg. CE 178/2002
- Reg. CE 853/2004
- Reg. CE 854/2004

4. TERMINI E DEFINIZIONI

Valgono i termini e le definizioni riportate nella norma UNI EN ISO 22005:2007

5. PRINCIPI E ED OBIETTIVI DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITA' DI FILIERA

La QB intende garantire che il Prodotto "**PERLANERA - La Cozza di Olbia**" è una "*Cozza allevata e ottenuta da novellame autoctono*", diversa da quella ottenuta da novellame/semilavorato non autoctono, che possa essere commercializzata, ad insaputa del consumatore, con la denominazione Cozza di Olbia, ma che non ne rispecchi le caratteristiche qualitative.

In particolare gli obiettivi della filiera "**PERLANERA - La Cozza di Olbia**" sono:

- ricostruire la storia e l'origine del prodotto dalla produzione acquicola, recuperando in breve le informazioni necessarie;
- garantire al Cliente un prodotto ottenuto da materie prime nate ed allevate in aree nazionali delimitate e con pratiche produttive particolarmente attente agli aspetti di salubrità;
- migliorare il processo produttivo, grazie alla tempestiva conoscenza dei dati relativi alle varie attività lungo la filiera;
- facilitare la consultazione e la verifica delle informazioni lungo tutta la filiera;
- stabilire con facilità, nel caso di Non Conformità, la causa e/o la fase che l'ha generata.

6. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La Cozza certificata dal presente DTF potrà essere messo in vendita con il marchio:

"PERLANERA - La Cozza di Olbia",

al quale potrà essere aggiunto il claim "**Diversa, Unica, Sarda**" (vedi Allegato A)

6.1 Descrizione del tipo di allevamento

Il tipo di allevamento dell'azienda è "*Acquacoltura estensiva*", forma di acquacoltura interamente basata sull'uso delle risorse naturali.

6.2 Descrizione della tipologia di prodotto

Il mitile/cozza è un animale/mollusco filtratore che si nutre di plancton e particelle organiche in sospensione. Ha una conchiglia divisa in due valve uguali di forma ovale allungata, squadrata e cuneiforme.

Il mitile/cozza può vivere sino a 5 giorni fuori dall'acqua. Tiene, infatti, le valve chiuse e si ossigena con l'acqua interna; perché ciò avvenga, la temperatura esterna non deve superare i 10 gradi.

6.3 Descrizione del processo produttivo

Il processo produttivo è il seguente:

a. Captazione e preparazione del seme

Il ciclo produttivo ha inizio con il reperimento degli individui giovanili (seme) di lunghezza di circa 2 cm.

b. Incalzo

Nella seconda fase del processo, il seme viene inserito in apposite reti tubulari (calze) con un diametro delle maglie variabile in funzione della loro taglia.

c. Immersione

Le reste così confezionate sono quindi appese verticalmente alle "ventie/travi" e immerse per l'ingrasso del seme.

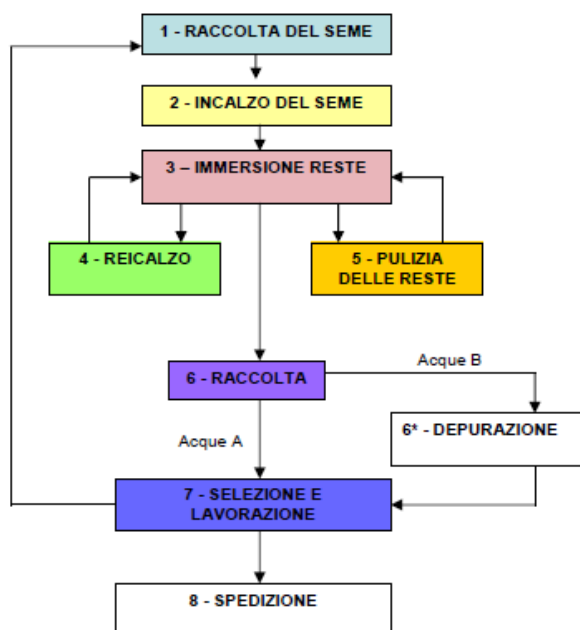
d. Recupero - innesto

L'accrescimento progressivo dei mitili e l'aumento di peso delle reste rendono indispensabile l'operazione di reinnesto.

e. Raccolta e selezione del prodotto

Le reste mature sono raccolte ed avviate alla sgranatura, effettuata con apposita macchina sgranatrice, cui segue una selezione delle taglie tramite vibrovaglio.


Il prodotto, a lavorazione terminata, viene trasferito al centro di spedizione (CSM), selezionato, spazzolato, depurato e quindi confezionato.



Schema processo produttivo

6.4 Descrizione delle caratteristiche specifiche del prodotto

Il mitile/cozza denominato "**PERLANERA - La Cozza di Olbia**" all'atto dell'immissione al consumo umano deve presentare le seguenti caratteristiche:

| PARAMETRI | DESCRIZIONE e/o LIMITI |
|--------------------------------------|---|
| Specie | <i>Mitylus Galloprovincialis</i> |
| Forma della conchiglia |  ovale allungato, squadrato e cuneiforme |
| Lunghezza della conchiglia | Mediamente 6,5 cm con massimo 7,5 cm e con un minimo di 5,0 cm |
| Colorazione esterna della conchiglia | nerastro o nero violaceo intenso |
| Colorazione interna | Guscio madreperlaceo, carne tendente in prevalenza al colore bianco/avorio, in minima parte al colore arancio/salmone |
| % in carne | Mediamente nell'anno pari al 28% |
| % liquido intervalvare | Mediamente nell'anno pari al 32% |
| Microbiologici | Entro i limiti di legge |
| Profilo nutrizionale | Conforme alle tabelle dell'INRAN: Proteine 56% - Lipidi 29% - Carboidrati 15% |
| Gusto | Intenso e deciso di mare, sapido con retrogusto dolciastro. |

6.5 Numerazione lotti

Il numero di lotto sarà costituito da una lettera e due numeri (identificativi del filare) e quattro cifre (mese ed anno); deve seguire le partite di mitile/cozza in tutti i suoi trasferimenti ed essere in ultimo registrato sul DDR e/o DDT.

6.6 Formati di vendita

I formati di vendita possono essere i seguenti:

- Confezione (in rete) da kg. 2
- Confezione/sacco (in rete o altro materiale) da kg. 5
- Confezione /sacco (in rete o altro materiale) da kg.10

Il materiale di imballaggio e gli eventuali inchiostri a contatto con gli alimenti devono essere idonei al contatto alimentare.

7. IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO TRACCIATO

L'oggetto del presente DTF e l'oggetto della certificazione è la Cozza (*Mytilus galloprovincialis*) commercializzato con la denominazione "**PERLANERA - La Cozza di Olbia**".

Il prodotto oggetto del presente manuale è identificato, e quindi distinguibile dagli altri prodotti immessi sul mercato da QB, con etichette conformi alle disposizioni di legge, a cui verrà aggiunto:

- Il logo indicato nell'allegato "A" del presente DTF,
- Il logo dell'Ente di certificazione con riferimento alla normativa ISO 22005:2008 ed il relativo certificato,
- Il DDT di consegna del prodotto tracciato a cliente riporta il numero di lotto ed il nome commerciale del prodotto, inclusa la dicitura "**PERLANERA - La Cozza di Olbia**",

8. DESCRIZIONE DELLA FILIERA

Il presente DTF si applica a tutte le fasi di ottenimento del prodotto "Perlanera - La Cozza di Olbia": pesca novellame, raccolta, sgranature e cernita, confezionamento, commercializzazione.

Si applica alle modalità precedentemente descritte in modo da garantire:

- L'origine del novellame;
- La totale rintracciabilità del prodotto in ogni fase;
- La rispondenza del prodotto al DTF

8.1 Organizzazioni e flussi materiali coinvolti

La filiera della QB parte dalle aziende acquicole che producono "Perlanera - La Cozza di Olbia", fino alla consegna al Cliente. Tutti gli attori della filiera espressamente coinvolti dal presente DTF ne saranno portati a conoscenza e si impegneranno a rispettarlo.

La filiera coinvolge:

- le aziende acquicole che producono "Cozza di Olbia da novellame autoctono", come descritto nel capitolo 10;
- gli stabilimenti CDM CSM che effettuano depurazione e confezionamento della "Cozza di Olbia da novellame autoctono".

8.2 Elementi tracciati della Filiera

Gli elementi tracciati della filiera sono:

- a) Azienda acquicola produttrice di cozza (*mytilus galloprovincialis*) identificata con denominazione, ragione sociale, C.F., avente sede ad Olbia, le cui aree marine di allevamento sono situate nel Golfo di Olbia;
- b) SAT - Superficie Totale.
- c) SAU - Superficie Acquicola Utilizzata.
- d) Cozza (*mytilus galloprovincialis*): data pesca novellame, sito di allevamento, quantità raccolta, numero di lotto;
- e) Raccolta e sgranatura: quantità lorda movimentata, quantità netta ottenuta;
- f) Depurazione e confezionamento: CDM – CSM (Centro depurazione e spedizione) di riferimento;
- g) Confezionamento: data, imballaggio utilizzato, formato confezione, numero di confezioni ottenute, data di confezionamento, eventuale lotto di confezionamento, eventuale giacenza di prodotto non confezionato.

8.3 Modalità di identificazione del prodotto

I criteri di identificazione, data la tipologia di prodotto (Cozza di Olbia da novellame autoctono) consentono la ricostruzione documentale delle quantità e l'identificazione dei lotti utilizzati nella preparazioni del prodotto posto in commercio.

9. ACCORDI TRA LE ORGANIZZAZIONI - DISTRIBUZIONE

Tra le organizzazioni aderenti alla filiera "PERLANERA - La Cozza di Olbia" vengono stipulati accordi finalizzati al reciproco rispetto delle prescrizioni definite per la gestione del sistema di rintracciabilità di filiera. Tali accordi sono sottoscritti tra la singola organizzazione aderente e la QB che, in qualità di capofila, si fa garante del rispetto degli accordi nei confronti di tutte le organizzazioni aderenti.

La distribuzione avviene in forma controllata: responsabile di tale attività è la QB a cui spetta anche il compito di gestire la distribuzione dei documenti revisionati, il recupero dei documenti e la conservazione delle evidenze di distribuzione.

Il presente DTF e la relativa modulistica sono distribuiti:

- al personale della QB ,
- ai componenti della filiera coinvolti nelle attività oggetto del presente documento.

10. REQUISITI ORGANIZZAZIONI E CONSERVAZIONE DOCUMENTI

Le organizzazioni possono aderire al sistema di rintracciabilità di filiera solamente se sono in possesso dei requisiti necessari.

Nei documenti di valutazione sarà evidenziata l'appartenenza del fornitore alla filiera "PERLANERA - La Cozza di Olbia" e come oltre ai requisiti previsti per tutti i fornitori siano verificati i requisiti specifici della filiera.

Tutta la documentazione relativa a "Certificazione UNI EN ISO 22005:2008 Tracciabilità di Filiera", sarà custodita per almeno 12 mesi presso gli uffici della QB – Via Madagascar 54/a – 07026 OLBIA.

11. SPECIFICHE DELLA FILIERA OGGETTO DELLA RINTRACCIABILITA'

11.1 Elementi di rintracciabilità

11.2 Lotto minimo critico

11.3 Bilancio di Massa Aziendale

12. PROGETTAZIONE

La progettazione e lo sviluppo del Sistema di Rintracciabilità "Perlanera – La Cozza di Olbia" è avvenuta in un contesto che si è sviluppato in un arco temporale di diversi anni.

12.1 Scelta degli obiettivi

12.2 Requisiti legislativi

12.3 Prodotti

12.4 Fasi della progettazione

13. DESCRIZIONE DELLA RESPONSABILITA'

Il richiedente la "Certificazione UNI EN ISO 22005:2008 Tracciabilità di Filiera" è la QB, soggetto capo filiera ed ha i seguenti compiti:

- a) Approvare il Disciplinare Tecnico di Rintracciabilità di Filiera ed i relativi allegati;

14. PROCEDURE E DOCUMENTAZIONE DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITA'

Le procedure necessarie al funzionamento del sistema di rintracciabilità sono state formalizzate nel presente manuale, in particolare sono descritti gli aspetti che riguardano:

- Prodotto coinvolto (capitolo 6)
- Descrizione ed identificazione dei lotti (capitolo 8.2)
- Documentazione delle attività (cap 11)
- Modalità di recupero dei dati (cap 11)

14.1 Documentazione per accreditamento azienda agricola

14.2 Documentazione per accreditamento CDM-CSM

14.3 Verifica resi da clienti

15. IMPLEMENTAZIONE DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITA'

Con riferimento alle attività ed ai documenti di registrazione riportati in tabella 1, è possibile attuare la seguente procedura di rintracciabilità:

15.1 *Attraverso il numero di Lotto è possibile rintracciare:*

- La data di confezionamento
- La data di sgranatura

15.2 *Attraverso la data di sgranatura, sul diario di sgranatura si risale a:*

- Il filare di provenienza del lotto di cozza

15.3 *Attraverso i documenti di accettazione (DDR e DDT) si risale:*

- Al produttore

Al termine della campagna è disponibile la Lista dei conferimenti, sulla quale sono riportate le quantità consegnate per ogni produttore.

15.4 *Attraverso i DDR è possibile rintracciare:*

- I centri di depurazione e confezionamento CDM a cui la cozza è stata consegnata.

15.5 *Attraverso i quaderni di campagna è possibile rintracciare:*

- Area di allevamento, data di semina, lotto del seme.
- data di raccolta, quantità raccolta, consegna al CDM

16. GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'

Nell'ambito del Sistema di Rintracciabilità di Filiera con "prodotto non conforme" si intende un prodotto di cui non si riescono a rintracciare, lungo la filiera, i dati previsti o rispetto al quale non sia possibile dimostrare la conformità ai requisiti definiti nel Manuale e negli altri documenti di filiera.

Se le non conformità sono relative solo a requisiti di filiera, il prodotto viene declassato a prodotto convenzionale. Il tempo necessario al ritiro/richiamo di un lotto di prodotto deve essere inferiore alle 24 ore

17. AZIONI CORRETTIVE E PREVENTIVE

A fronte di non conformità del Sistema di Rintracciabilità, ogni organizzazione aderente alla filiera intraprende azioni correttive atte a eliminare le cause che hanno generato la non conformità.

18. CONTROLLI

18.1 *Audit interno al Sistema di Rintracciabilità*

18.2 *Monitoraggio*

18.3 *Verifiche ed indicatori chiave di prestazione*

18.4 *Prove di rintracciabilità*

19. RIESAME DELLA DIREZIONE

Il riesame del Sistema di Rintracciabilità di filiera è indetto e condotto dalla DIR di QB , con frequenza almeno annuale.

20. FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

Il personale delle organizzazioni che può avere influenza sul sistema di rintracciabilità è adeguatamente addestrato e sensibilizzato al fine di:

- essere reso consapevole dell'importanza della propria funzione e delle conseguenze del proprio comportamento;
- assicurare la corretta attuazione del sistema di rintracciabilità.

Confermato e sottoscritto ad Olbia il 2 maggio 2018.



QUATTROB