

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO TROTA	R	Del 16/12/09
		Pagina 1 di 21	

DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n. 21
PRODOTTO TROTA



ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO TROTA	R	Del 16/12/09
		Pagina 2 di 21	

Sommario:

1	SCOPO E FONTI.....	3
2	PRODOTTO OGGETTO DI CERTIFICAZIONE.....	3
2.1	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	4
3	FILIERA	5
3.1	DESCRIZIONE DEL MATODO DI OTTENIMENTO DELLE TROTE AQUA.....	6
3.2	PROCESSO E FLUSSI MATERIALI COINVOLTI.....	8
3.3	MODALITA' OPERATIVE – RESPONSABILITA' - REGISTRAZIONI.....	11
4	REQUISITI IGIENICO SANITARI IN FASE DI PRODUZIONE, PRIMA E DOPO LA MACELLAZIONE	12
5	RINTRACCIABILITÀ: ORGANIZZAZIONI, RESPONSABILITA'	15
5.1	CODIFICA LOTTO DI VENDITA	17
6	PROCEDURE PER IL RILASCIO DEL MARCHIO AQUA	18

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO TROTA	R	Del 16/12/09
		Pagina 3 di 21	

1 SCOPO E FONTI

L'Ersa adotta il presente disciplinare tecnico per la produzione e la rintracciabilità del prodotto ittico di allevamento fresco "trota AQUA" nel pieno rispetto delle vigenti norme applicabili alle attività di acquacoltura. In particolare, individua le imprescindibili caratteristiche di base per una certificazione di qualità in conformità alla Legge Regionale del Friuli Venezia Giulia 13 agosto 2002, n. 21, ed al "Regolamento concernente l'uso del marchio collettivo" approvato con Decreto del Direttore generale dell'ERSA del 25 luglio 2005, n.145.

Il presente disciplinare può essere adottato esclusivamente dai soggetti di cui all'art. 6 della L.R. n.21/2002 ed esclusivamente per i prodotti di cui al seguente punto 2.

2 PRODOTTO OGGETTO DI CERTIFICAZIONE

Il disciplinare può essere applicato ai seguenti prodotti:

- a) trota iridea viva;
- b) trota iridea intera macellata ed eviscerata;
- c) trota iridea salmonata viva;
- d) trota iridea salmonata intera macellata ed eviscerata;
- e) filetto di trota iridea;
- f) filetto di trota iridea salmonata;
- g) ricomposti con carne di trota iridea unico ed esclusivo ingrediente.

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:

- Uova (es. fornitore, lotto);
- Alimenti impiegati (es. fornitore, lotto, quantità, data utilizzo);
- Farmaci e trattamenti effettuati (es. tipo, quantità, data di utilizzo e pesci interessati);
- Prodotti usati per il lavaggio dell'impianto (es. tipo, quantità e data);
- Stabilimento/i di allevamento;
- Stabilimento/i di trasformazione (es. data e luogo di lavorazione e quantità, quantità e identificazione del lotto, parametri di conservazione prodotto finito, test analitici, non conformità dei processi).

In particolare le fasi interessate devono essere almeno le seguenti:

- Semina e schiusa delle uova;
- Avannotteria / Giovanile;

- Ingrassio, salmonatura, selezione taglia;
- Pesca / Soppressione;
- Macellazione e lavorazione;
- Vendita (escluso trasporto).

2.1 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Caratteristiche morfologiche ed organolettiche:

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

Il corpo della Trota Iridea è fusiforme, allungato, leggermente compresso, con peduncolo caudale robusto e alto. La livrea è di colore blu-metallica, blu-verdastra dorsalmente, che si schiarisce con riflessi argentei sui fianchi, biancastra sul ventre, intensa e brillante.

Caratteristiche fisiche:

a) indice di corposità “IC” (Conditio Factor) (*), che non deve essere superiore ai valori di seguito riportati:

Peso in grammi della trota	Indice di corposità
<500g	1.3
>=500<1000	1.4
>=1000	1.5

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

(*): l'Indice di Corposità o “IC” è dato dal rapporto

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

dove

P: peso in grammi

L: lunghezza in centimetri della trota dall'estremità del muso all'estremità del peduncolo caudale

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO TROTA	R	Del 16/12/09
		Pagina 5 di 21	

Caratteristiche chimiche: percentuale massima di grassi totali inferiore al 6%

Requisiti igienico sanitari: La prevenzione dei rischi e la garanzia della qualità e della salubrità dei soggetti che adottano tale 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, meglio specificati al successivo punto 4.

Etichettatura

La trota AQUA deve essere identificata mediante apposizione di un'etichetta, sul contenitore e/o sui documenti di trasporto/vendita (es. ddt/fatture) che deve riportare almeno:

- Denominazione commerciale e scientifica della specie;
- Ragione sociale dell'azienda ed eventualmente logo;
- Sede e ubicazione di allevamento;
- Stabilimento di macellazione e sezionamento con Bollatura sanitaria;
- Lotto di vendita;
- Marchio AQUA

Ai sensi dell'art. 11 della L.R. n.21/2002, nel caso in cui l'allevamento della trota AQUA sia avvenuta in Friuli Venezia Giulia, si può apporre in etichetta, accanto al marchio AQUA, la dicitura *"Trota prodotta in Friuli Venezia Giulia"*.

Nel caso di prodotti elaborati con l'uso di carne a marchio AQUA si può riportare in etichetta, secondo le modalità di legge relative alla fattispecie "claims", l'indicazione: *"Prodotto con carne di trota certificata AQUA"*, a condizione tassativa che la stessa costituisca l'unico ingrediente carneo impiegato per la loro preparazione. Qualora sia dimostrato che tutte le fasi di allevamento, intese dalla schiusa delle uova fino all'ottenimento del soggetto pronto alla macellazione, siano avvenute in Friuli Venezia Giulia, viene consentita la possibilità di apporre l'indicazione in etichetta *"prodotto con carne certificata AQUA di trota prodotta in Friuli Venezia Giulia"*.

3 FILIERA

La filiera di produzione delle trote AQUA può essere unica ovvero suddivisa in tre fasi: allevamento/pesca; allevamento/pesca/soppressione; sezionamento/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.

3.1 DESCRIZIONE DEL METODO DI OTTENIMENTO DELLE TROTE AQUA

Allevamento

Il disciplinare norma le tecniche di allevamento volte all'ottenimento della trota AQUA a partire dalle fasi di schiusa delle uova.

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 serie o in successione in modo da favorire al massimo l'ossigenazione naturale. Inoltre viene consentito l'utilizzo di tecniche artificiali di ossigenazione delle acque finalizzate a mantenere il livello di ossigeno disciolto (> 5mg/l) tale da garantire un buon livello di benessere del pesce.

La densità di allevamento in vasca deve essere regolata in funzione del numero di ricambi giornalieri dell'acqua come da tabella allegata, ma comunque non deve essere superiore a 35 kg di pesce per m³.

Numero di ricambi giornalieri d'acqua	Densità massima di allevamento kg/m ³
Da 2 a 6	15
Da 6 a 10	25
Più di 10	35

Alimentazione

L'alimentazione assieme alle tecniche di allevamento concorre all'ottenimento di una trota 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 regolamento, in particolare:
 - Devono rispettare i vincoli comunitari in materia;
 - È fatto divieto d'uso di antibiotici e medicinali stimolanti per la crescita;
 - I mangimi composti e le singole materie prime utilizzate devono avere un contenuto in organismi geneticamente modificati non oltre i limiti di legge, ed opportunamente certificati in base a quanto previsto dalla normativa vigente;

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO TROTA	R	Del 16/12/09
		Pagina 7 di 21	

- I mangimi devono avere un contenuto in farina di pece non inferiore al 25%, ed un contenuto di grassi non superiore al 22%;
 - Il contenuto in aflatossine, diossine, PCB e metalli pesanti dei mangimi non devono superare i limiti previsti dalla normativa comunitaria vigente.
- b) I mangimi devono essere conservati in modo idoneo al fine di evitare il deterioramento precoce del prodotto e lo sviluppo di aflatossine fungine durante lo stoccaggio in azienda.
- c) La distribuzione dei mangimi deve avvenire con modalità che consentano di minimizzare gli sprechi di prodotto e quindi aumentarne l'efficienza di utilizzo e ridurre il carico inquinante delle acque.
- d) 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.

Movimentazione pesce

Per garantire i requisiti di freschezza del prodotto e ridurre al minimo i problemi di stress da trasporto del pesce, le distanze massime consentite tra tutti i componenti la filiera - dalla fase di allevamento alla trasformazione finale - non devono essere superiori ai 100 km in linea d'aria.

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 pesca/soppressione e spedizione ai centri di lavorazione/confezionamento non deve superare le 12 ore.

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

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

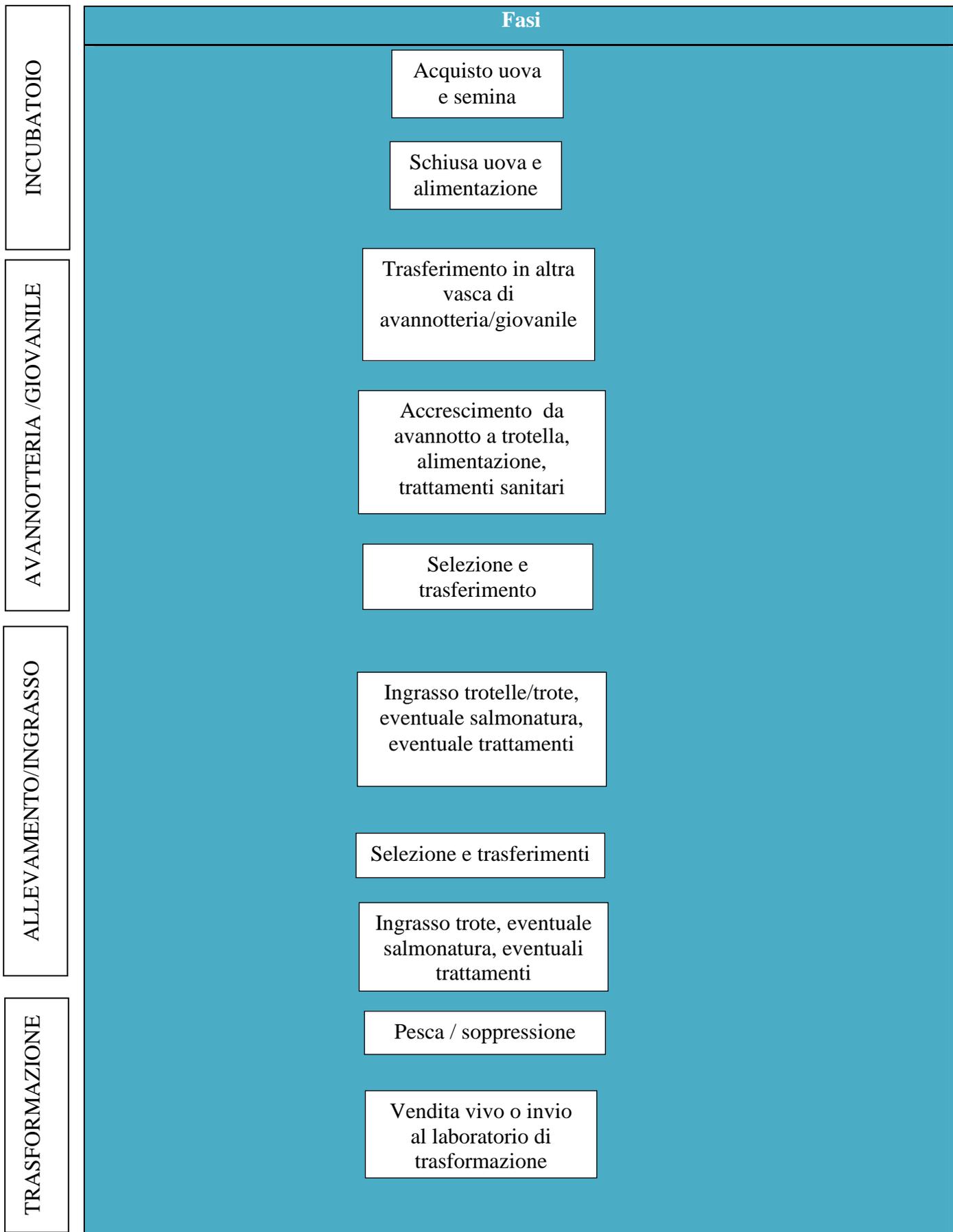
ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO TROTA	R	Del 16/12/09
		Pagina 8 di 21	

3.2 DESCRIZIONE DEL PROCESSO E FLUSSI MATERIALI COINVOLTI

I soggetti che adottano il presente Disciplinare Tecnico devono:

1. adottare un proprio disciplinare interno di qualità ai sensi delle vigenti normative, da coordinarsi con le prescrizioni di cui al presente disciplinare;
2. essere regolarmente autorizzati e controllati dal servizio sanitario veterinario di competenza;
3. identificare con il proprio numero di riconoscimento CE, assegnato dal Ministero della Salute con apposito decreto, i laboratori di macellazione, sezionamento, porzionamento e confezionamento;
4. 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 PRODOTTO TROTA	R	Del 16/12/09
		Pagina 11 di 21	

3.3 MODALITA' OPERATIVE – RESPONSABILITA'- 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/incassettamento del prodotto	Tutte le fasi del processo (semina, accrescimento, allevamento, lavorazione e incassettamento) 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
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 in cap. 4.	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 punto 3 del DT. 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 100 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. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO TROTA	R	Del 16/12/09
		Pagina 12 di 21	

4 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 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 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 ai Regolamenti vigenti¹:

¹ (1)

Regolamento (CEE) n. 2377/90 del Consiglio, del 26 giugno 1990 che definisce una procedura comunitaria per la determinazione dei limiti massimi di residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale;

D.Lgs. 4 agosto 1999, n. 336 (1) Gazz. Uff. 30 settembre 1999, n. 230 di attuazione delle direttive 96/22/ce e 96/23/ce concernenti il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze (b)-agoniste nelle produzioni di animali e le misure di controllo su talune sostanze e sui loro residui negli animali vivi e nei loro prodotti (2) (1/circ).

DECRETO 10 marzo 2000, n.183 MINISTERO DELLA SANITA' Regolamento recante aggiornamento del decreto ministeriale 27 febbraio 1996, n. 209, concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari. Recepimento della direttiva 98/72/CE.

REGOLAMENTO (CE) n. 2375/2001 del Consiglio, del 29 novembre 2001, recante modifica del regolamento (CE) n. 466/2001 della Commissione che definisce i tenori massimi di taluni contaminanti presenti nelle derrate alimentari;

REGOLAMENTO CE 178/2002 PARLAM. E CONS. 28.1.2002 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

REGOLAMENTO(CE) N. 1646/2004 DELLA COMMISSIONE , del 20settembre 2004 – pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale dell' UE L 296/5 del 21 settembre 2004 – reca la modifica dell' Allegato I del Regolamento (CEE) n. 2377/90 del Consiglio che definisce una procedura comunitaria per la determinazione dei limiti massimi di residui di medicinali negli alimenti di origine animale.

REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004
¹che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

REGOLAMENTO (CE) N. 1881/2006 DELLA COMMISSIONE del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO TROTA	R	Del 16/12/09
		Pagina 13 di 21	

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:

1. Qualità delle acque e presenza di residui di sanitizzanti;
2. Stress / diminuzione vitalità;
3. Diffusione agenti infettivi e presenza di malattie;
4. Trattamento con sostanze illecite;
5. Residui di principi attivi ad azione farmacologica nelle carni;
6. 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 sulla salubrità del prodotto;
 - presenza di contaminanti ambientali a lunga persistenza (Clorurati organici).
- 7 Fattori di criticità dopo la macellazione (chimici e biologici):
 - contaminazione biologica e chimica secondaria durante la manipolazione, la trasformazione e la conservazione dei prodotti;

REGOLAMENTO (CE) n. 2073/2005 DELLA COMMISSIONE del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

REGOLAMENTO (CE) N. 565/2008 DELLA COMMISSIONE del 18 giugno 2008 recante modifica del regolamento (CE) n. 1881/2006, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, per quanto riguarda la definizione del tenore massimo di diossine e PCB nel fegato di pesce

REGOLAMENTO (CE) n. 629/2008 DELLA COMMISSIONE del 2 luglio 2008 Che modifica il regolamento (CE) n.1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari

REGOLAMENTO (CE) N. 470/2009 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 6 maggio 2009 che stabilisce procedure comunitarie per la determinazione di limiti di residui di sostanze farmacologicamente attive negli alimenti di origine animale, abroga il regolamento (CEE) n. 2377/90 del Consiglio e modifica la direttiva 2001/82/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 726/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO TROTA	R	Del 16/12/09
		Pagina 14 di 21	

8 Contaminazione fisica.

In merito al punto 5 “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:

- 1) tempo di sospensione raddoppiato rispetto a quanto previsto per legge;
- 2) tempo di sospensione pari a 800°C/giorno per i farmaci in deroga e per l’associazione sulfadiazina+trimethoprim.

5 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.

Tab. Esempio

FASE	Prodotto	Elemento rintracciabile	Modalità identificazione	Registrazione	Resp	Note
SEMINA E SCHIUSA UOVA	Uova	Lotto ingresso uova Fornitore uova Data semina Vasca Impianto di semina Operazioni di pulizia vasche				
ALIMENTAZIONE INCUBATOIO	Avannotti Mangime	Impianto Vasca operazione Quantità indicative di mangime Lotto mangime Fornitore mangime Data somministrazione mangime				
TRASFERIMENTO AVANNOTTI DA INCUBATOIO AD AVANNOTTERIA/ GIOVANILE	Avannotti	Impianto Vasca di origine Vasca di destinazione Quantità indicativa Lotti genitori Quantità indicativa (NUMERO) Data operazioni				
TRAFERIMENTI DA UN IMPIANTO ALL'ALTRO	Trote / avannotti	Impianto Vasca di partenza Impianto vasca di arrivo Quantità indicativa Tipologia Lotti genitori				
SELEZIONI/DIVISIONI /FUSIONI	Trote Avannotti	Impianto Vasca di origine Vasca di destinazione Lotti genitori Quantità Indicativa Data operazioni				
ACCRESCIMENTI INGRASSI	Trote Avannotti Mangime	Per ogni lotto di trote/avannotti: Quantità indicativa di mangime Lotto mangime				

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO TROTA	R	Del 16/12/09
		Pagina 16 di 21	

FASE	Prodotto	Elemento rintracciabile	Modalità identificazione	Registrazione	Resp	Note
		Fornitore mangime Vasca				
TRATTAMENTI	Trote 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	Per ogni lotto di vendita: lotti genitori e relative vasche Quantità Data N. di fattura o ddt Sigla del Cliente				
CATTURA PER VENDITA PRODOTTO LAVORATO	Trote	Per ogni lotto di vendita: lotto genitori e relative vasche Quantità Data e ora				
LAVORAZIONE	Trote Imballaggi	Per ogni lotto di vendita: Data e ora Pesca / Soppressione Lotti genitori 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. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO TROTA	R	Del 16/12/09
		Pagina 17 di 21	

5.1 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 sopraindicata tabella.

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

1. La tipologia di prodotto (vivo, macellato ed eviscerato, filetti, ricomposti) e la relativa quantità, espressa in Kg.;
2. La data e l'ora di pesca / soppressione;
3. La data e ora di lavorazione;
4. Gli impianti di semina, avannotteria, allevamento, lavorazione;
5. Informazioni relative alla semina (data, fornitore, lotto delle uova);
6. Le vasche interessate;
7. L'alimentazione (tipologia, fornitore, e lotto della fornitura del mangime);
8. I trattamenti sanitari;
9. I parametri critici quali la temperatura celle;
10. Tipologia e lotti di imballaggio;
11. La destinazione finale della trota;
12. Eventuali lotti intermedi.

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

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO TROTA	R	Del 16/12/09
		Pagina 18 di 21	

6 PROCEDURE PER IL RILASCIO DEL MARCHIO AQUA

Ai sensi della L.R. n.21/2002 il marchio AQUA è rilasciato dall'ERSA previa certificazione di qualità del prodotto.

L'attività di certificazione è svolta da un soggetto terzo, definito Organismo Certificatore, che deve possedere i requisiti di cui alla normativa UNI CEI EN 45011.

I soggetti che intendono avvalersi del marchio devono ottenere, prima di richiedere il marchio medesimo, il certificato di conformità del prodotto al presente disciplinare tecnico all'Organismo Certificatore, che può essere liberamente scelto tra gli operatori di settore, pubblici o privati, presenti sul mercato.

Le procedure sono disciplinate in dettaglio dal "Regolamento concernente l'uso del marchio" approvato con decreto del Direttore generale dell'ERSA n.145 del 25 luglio 2005, che contiene in allegato il modello di domanda per la richiesta del marchio e le istruzioni relative alle modalità di riproduzione del logo.

Si riporta comunque di seguito il modello di domanda.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO TROTA	R	Del 16/12/09
		Pagina 19 di 21	

DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE ALL'USO DEL MARCHIO COLLETTIVO
<Agricoltura Ambiente Qualità (AQUA)-marchio di qualità concesso dalla Regione Friuli
Venezia Giulia>
AI SENSI DELLA LEGGE REGIONALE 13 AGOSTO 2002, N.21

Spett.le ERSA
 Via Sabbatini, 5
 33050 POZZUOLO DEL FRIULI
 (UD)

Il sottoscritto nato a il residente a
 cap. prov. in via n. , tel.
 in qualità di legale rappresentante dell'impresa/associazione:
avente
 sede legale a cap. prov.in vian., telefono
 fax p. I.V.A.;

PREMESSO

-che l'impresa agricola/associazione richiedente riveste la forma giuridica di.....

 con sede legale a....., è regolarmente iscritta al registro delle
 imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura (CCIAA)
 di....., ovvero di analogo organismo nel caso di
 imprese/associazioni di altro Stato membro dell'Unione Europea, qualora sia previsto dalla
 normativa vigente;

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO TROTA	R	Del 16/12/09
		Pagina 20 di 21	

-che la produzione di seguito specificata.....
.....

della suddetta impresa agricola/associazione è ottenuta in conformità al disciplinare tecnico di produzione approvato dall'ERSA con decreto n....., di data....., nonché dalla Giunta regionale con deliberazione n....., di data, pubblicato sul BUR e regolarmente notificato all'Unione Europea;

-che l'impresa agricola/associazione richiedente ha stipulato un contratto per la certificazione della conformità della propria produzione agroalimentare con il seguente Organismo certificatore:
....., con sede in, atto di data.....;

-che la certificazione di conformità della produzione alle disposizioni previste dal disciplinare tecnico di produzione è certificata con atto di data.....,

tutto ciò premesso, il sottoscritto

CHIEDE

ai sensi della legge regionale 13 agosto 2002, n.21, di essere autorizzato all'uso del marchio collettivo della Regione Friuli Venezia Giulia denominato <Agricoltura Ambiente Qualità (AQUA) - Marchio di qualità concesso dalla Regione Friuli Venezia Giulia>, mediante il rilascio della relativa concessione d'uso, con riferimento al seguente prodotto e per i relativi quantitativi stimati:

Tipologia di prodotto.....
.....
.....;

Quantitativo di prodotto (specificare l'unità di misura).....
.....
.....;

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13AGOSTO 2002, n 21 PRODOTTO TROTA	R	Del 16/12/09
		Pagina 21 di 21	

A tal fine il sottoscritto si impegna a rispettare la normativa relativa all'uso del marchio, ed in particolare le prescrizioni di cui alla legge regionale 13 agosto 2002, n.21, e al regolamento d'uso, nonché ad adeguarsi ai disciplinari tecnici di produzione e a sottoporsi all'attività di controllo e di vigilanza da parte degli organi competenti.

Il sottoscritto si impegna altresì a comunicare all'ERSA ogni eventuale modifica rispetto a quanto dichiarato con la presente domanda.

.....,

(luogo) (data)

In fede

(firma)

Allegati alla domanda

- 1) Certificato camerale o atto costitutivo dell'impresa/associazione;
- 2) Contratto stipulato con l'Organismo certificatore;
- 3) Certificazione di conformità rilasciata dall'Organismo certificatore.