



FEASR
L'Europa investe
nelle zone rurali

FEAMP
2014 | 2020



GAL
Gargano
agenzia di sviluppo

MARCHI PER I PRODOTTI DELLA PESCA E DELL'ACQUACOLTURA

**Marchi collettivi e sistemi di certificazione più comuni applicati alla
molluschicoltura**

Gargano Mari e Monti: contesti sociali e ambientali per lo sviluppo e la commercializzazione dei prodotti dell'acquacoltura, della piccola pesca artigianale e lagunare.

SSL GARGANO - PO FEAMP 2014/2020 -
MIS. 4.63 - Int 2.3 "Interventi Per Una Commercializzazione 2.0"

12 ottobre 2019

Capojale (Cagnano Varano) - Sala Ristorante Simposio



Dott.ssa **Giuliana Giulini**

ASPETTI QUALITATIVI MITILICOLTURA

- Qualità sostanziale
- Qualità comunicata
- Qualità percepita



LA QUALITA' SOSTANZIALE





LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Queste sono le caratteristiche rilevabili in un mollusco di buona qualità:

Vitalità - Il Mollusco deve essere vivo e vitale, avere una reazione adeguata alla percussione e livelli normali di liquido intervalvare.

Aspetto esterno - Guscio integro, privo di sudiciume, di incrostazioni.

Aspetto interno - Carni lucide, turgide, che riempiono gran parte della cavità conchigliare. Interno del mollusco senza parassiti visibili o insediamenti invasivi.

Odore di mare, caratteristico del mollusco

Resa in polpa - almeno 25%.





PROFILO NUTRIZIONALE DELLA COZZA

Ripartizione percentuale dell'energia

Composizione percentuale

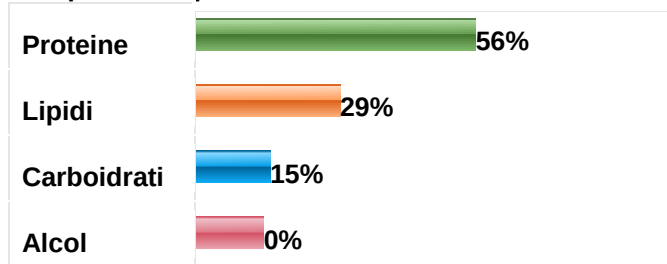


Tabella INRAN, Centro di ricerca del CRA, ora Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione CRA-NUT



COMPOSIZIONE CHIMICA E VALORE ENERGETICO PER 100g DI PARTE EDIBILE

Composizione chimica	valore per 100g	Note
Parte edibile (%):	32	
Acqua (g):	82.1	
Proteine (g):	11.7	
Lipidi(g):	2.7	
Colesterolo (mg):	121	
Carboidrati disponibili (g):	3.4	
Amido (g):	2.8	glicogeno
Zuccheri solubili (g):	0.3	
Fibra totale (g):	0	
Energia (kcal):	84	
Energia (kJ):	351	
Sodio (mg):	290	
Potassio (mg):	320	
Ferro (mg):	5.8	
Calcio (mg):	88	
Fosforo (mg):	236	
Magnesio (mg):	44	
Zinco (mg):	2.2	
Rame (mg):	1.2	
Vitamina A retinolo eq. (µg):	54	



LA SALUBRITA'

Le zone di produzione della cozza sono per la maggior parte di tipo A.

Ciò significa che il prodotto raccolto può essere destinato al consumo umano diretto, perché la salubrità delle acque lo consente, e non è necessaria la depurazione.

Gli impianti di allevamento si trovano spesso a 1 - 1,5 miglia dalla costa.

I mitili allevati sono sottoposti ad un monitoraggio costante da parte delle Autorità Competenti e dei produttori, che, in alcuni territori, hanno stabilito dei piani di campionamento condivisi.





LA TRACCIABILITA'

La tracciabilità e la rintracciabilità sono elementi importantissimi per la sicurezza alimentare.

Consentono di “tracciare” tutti i passaggi dell’alimento nella filiera commerciale, e di poter effettuare il percorso a ritroso quando si rende necessario risalire all’origine di un problema e bloccare prodotti non conformi.

Per i molluschi, il sistema si realizza tramite un sistema di registrazioni, comprendente appositi documenti definiti dall’Autorità competente, i Documenti di Registrazione (DdR), che “scortano” il prodotto dallo sbarco fino al Centro di Spedizione, tramite l’etichetta del prodotto confezionato, e tramite percorsi commerciali ben definiti a livello sanitario nazionale.

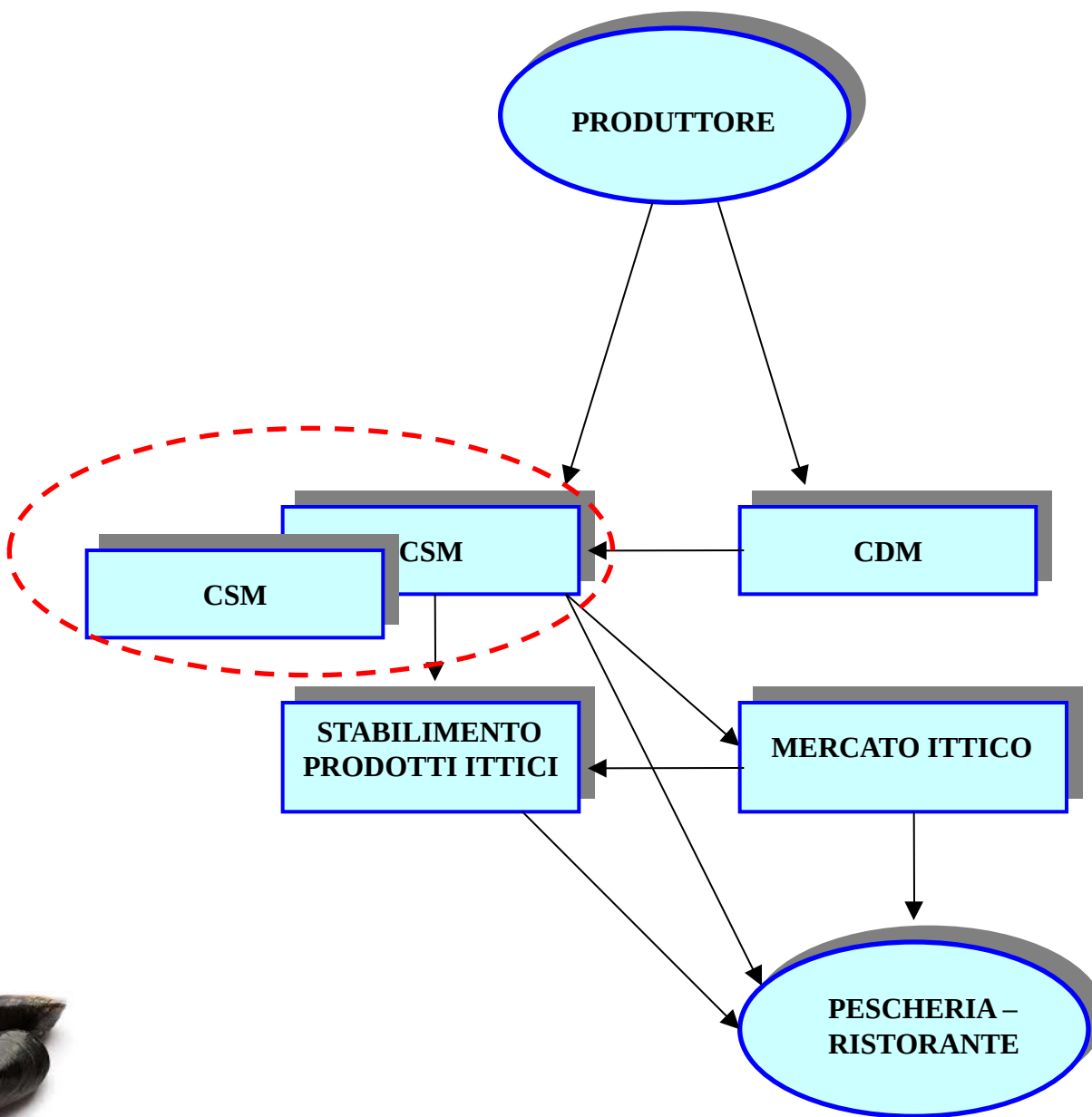




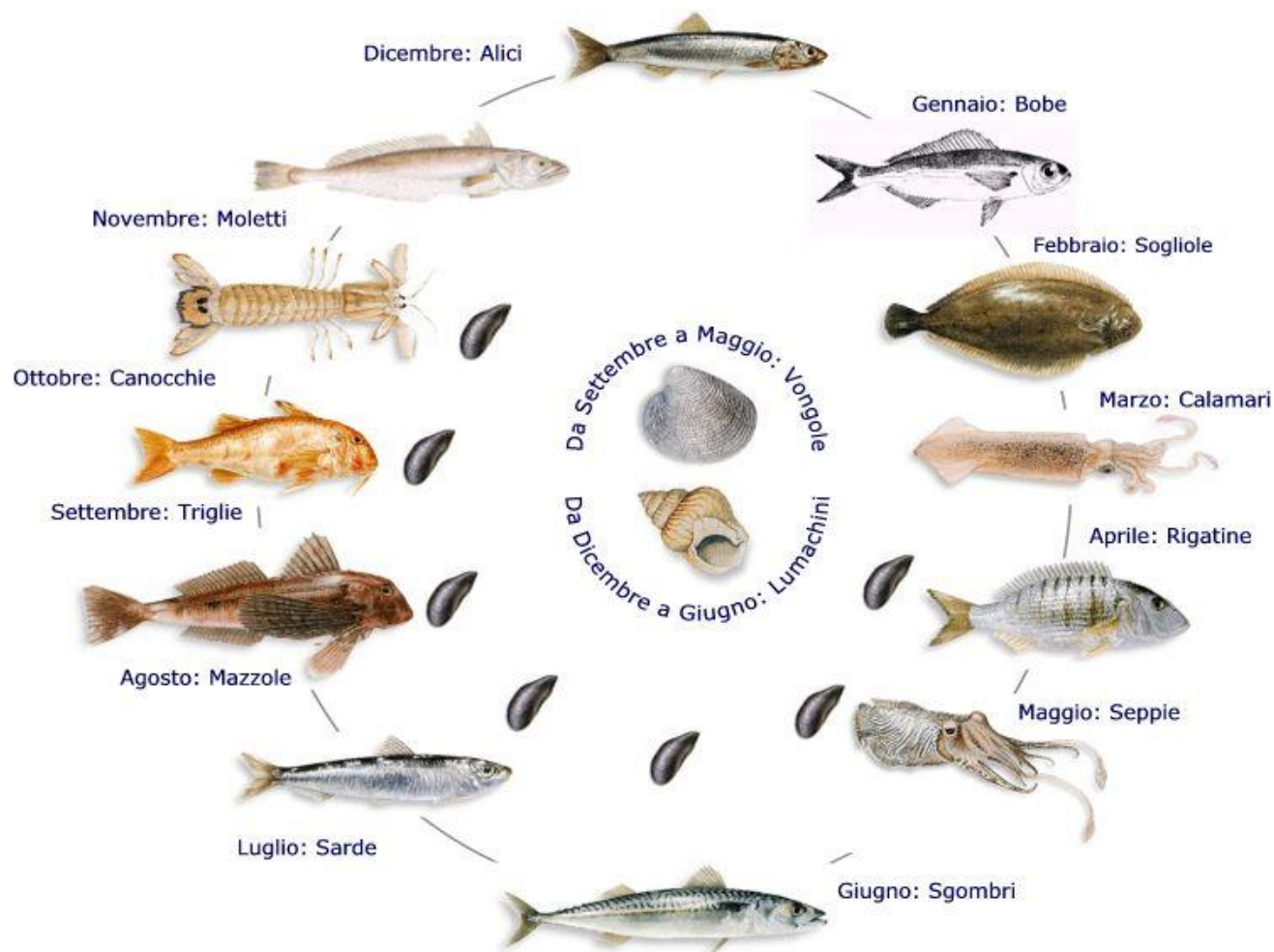
AUDACE
MUSCLES
COZZE

COZZE

PERCORSI DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI



LA STAGIONALITA'



LA SOSTENIBILITA'

CO₂ assorbita dalle attività di molluscoltura:

- stima del valore economico
- ottenimento di Carbon Credits in virtù della tipologia di processo produttivo e al conseguente calcolo di emissioni di CO₂ assorbite

Sistemi di smaltimento calze reti:

- buone pratiche di lavorazione e riciclo materia plastica
- raccolta a terra
- sperimentazione di nuovi materiali compostabili



LA QUALITA' COMUNICATA



L'ETICHETTA

L'etichetta è la carta d'identità del prodotto, tramite la quale il consumatore deve ricevere le seguenti informazioni, secondo le leggi vigenti, nel caso dei molluschi allevati:

- nome o ragione sociale e indirizzo fisico completo del responsabile delle informazioni in etichetta
- nome commerciale e nome scientifico del prodotto
- Stato di origine
- modalità di produzione - allevato
- identificazione del centro di spedizione – approval number
- data di confezionamento
- menzione "i molluschi bivalvi devono essere vivi al momento dell'acquisto"
- temperatura di conservazione
- peso: da riscontrare alla vendita



L'ETICHETTA

- tara
- lotto.

Dicitura “da consumarsi previa cottura” per le specie da consumare cotte. La tendenza è quella di indicare anche la temperatura e i tempi di cottura, a maggiore garanzia del consumatore : «a 100 °C per 2 minuti».

Ulteriori informazioni possono essere inserite, purchè non fuorvianti e comprensibili per il consumatore, per definire meglio alcuni aspetti peculiari del prodotto che possano interessare l'acquirente.



(COLTIVATE A 3 MIGLIA DALLA COSTA E CONFEZIONATE DIRETTAMENTE IN BARCA)



Centro di Spedizione Galleggiante M/P F

(*Mytilus galloprovincialis*) - Prodotto allevato in Italia (Mare Adriatico).
Paese di spedizione Italia. I molluschi devono essere vivi al momento
dell'acquisto. Conservare alla temperatura tra 0° e +6° C. Da
consumarsi previa cottura. Peso da riscontrare alla vendita
(tara 10 g.). Data di confezionamento e lotto impressi sul retro.



A proposito di informazioni comprensibili...anche questa è - o non è - qualità!

IENTO: D.D.T.

TONA	CODICE CLIENTE	PARTITA IVA	CODICE FISCALE

DESCRIZIONE

RIMESSA DIRETTA A VISTA		1
--------------------------------	--	----------

DO

DESCRIZIONE ARTICOLO	U.M.
MITILI OLBIA SPAGNA S.P- MYTILUS GALLOPROVINCIALIS pr.allevato spagna FAO N.27 SOTTOZONA IX A CODICE NC 0307 ALPHA 3 MSM LOTTO LOTTO A	KG

VERIFICA CON IL FORNITORE



LA FILIERA CORTA

Per un prodotto da acquistare vivo, il tempo che intercorre tra la raccolta e il consumo è fondamentale.

Alcuni mitilicoltori si sono organizzati realizzando a bordo il Centro di Spedizione, per cui le cozze possono essere acquistate direttamente dal produttore, con indubbio vantaggio per i ristoratori e i dettaglianti, oltre che per i consumatori.

Le cozze lasciano la barca già confezionate ed etichettate.



IL “PATTO DI GARANZIA” CON IL CONSUMATORE: LA CERTIFICAZIONE

Con la certificazione, a cui il produttore aderisce volontariamente, si stabilisce "un patto di garanzia" ulteriore con il consumatore, sotto il controllo degli Enti che rilasciano le certificazioni.

I requisiti richiesti per la certificazione sono da intendersi aggiuntivi rispetto a quelli di legge poiché il rispetto della normativa vigente è considerata prerequisito ed il controllo del rispetto della stessa non compete all'organismo di certificazione.



LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA

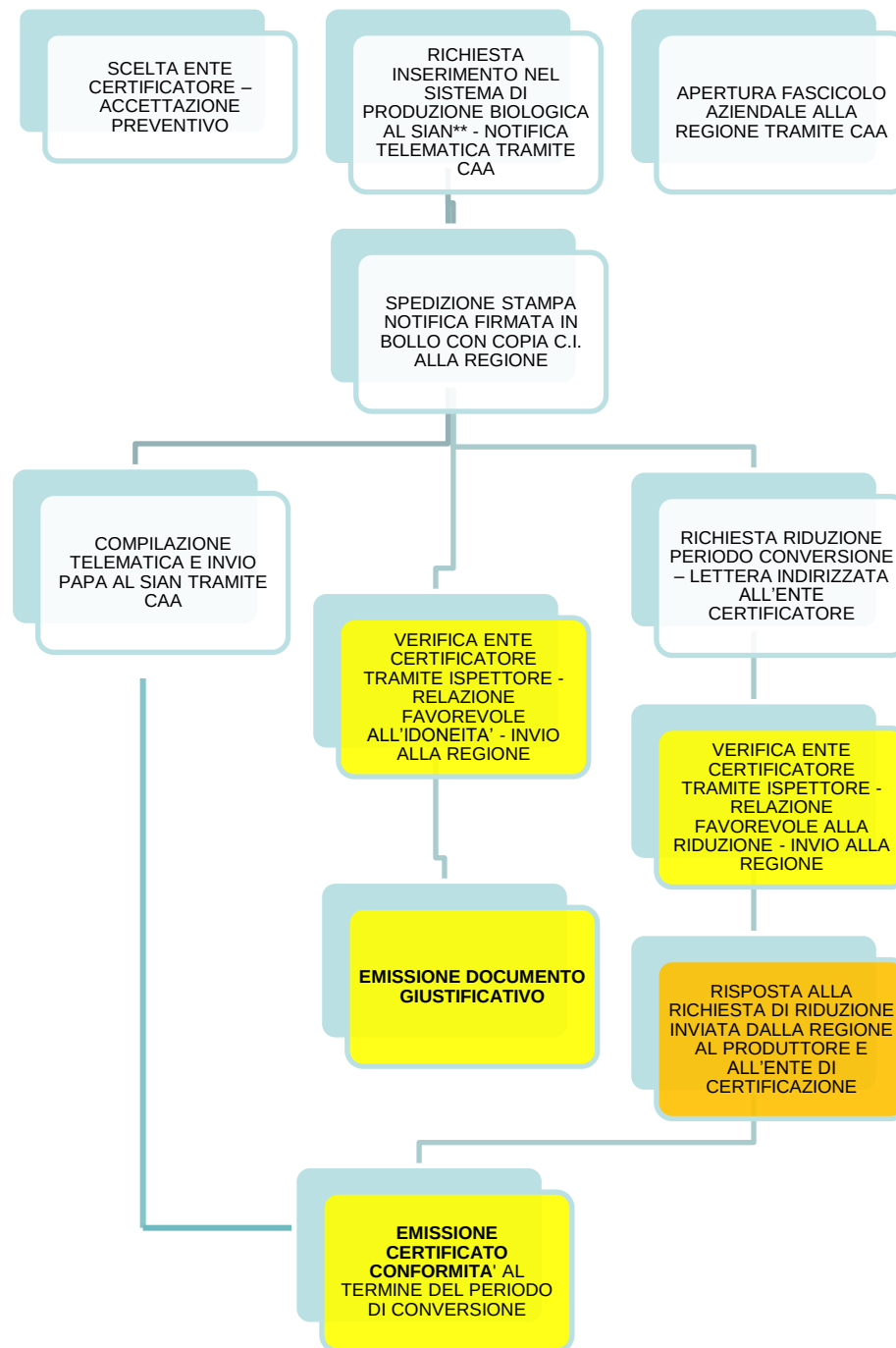
La certificazione biologica, nel caso della mitilicoltura, garantisce la naturalità propria di questo prodotto ed un controllo accurato della filiera produttiva, attribuendo sicuramente un valore aggiunto importante ai molluschi.

L'iter di certificazione comprende più soggetti, il Mipaaf, tramite il SIAN, la Regione, l'Ente di certificazione, il CAA o altro Ente o Società accreditata, per cui risulta abbastanza complesso e lungo.

Alcuni aspetti della certificazione non sono standardizzati e sono soggetti ad interpretazioni differenti da parte dei diversi Enti certificatori.



IL PERCORSO DI CERTIFICAZIONE BIOLOGICA



** SIAN: acronimo di Sistema
Informativo Agricolo Nazionale



LA CERTIFICAZIONE VOLONTARIA DI PRODOTTO

I Documenti Tecnici

ASPETTI CONCETTUALI

Certificazioni a fronte di DISCIPLINARI TECNICI (DT)

- È possibile apporre sulla confezione del prodotto il logo dell'OdC che attesta la conformità ai requisiti del DT di riferimento.

- le Caratteristiche “Certificabili e comunicabili”(ovvero i parametri oggetto di certificazione) devono essere oggettive, misurabili, caratterizzanti, non previste dalla Legislazione vigente (ma non in contrasto) oppure più restrittive di quanto da essa definito.

- I principi della Rintracciabilità così come definiti dalla UNI EN ISO 22005 sono alla base della struttura e della applicazione di un DT.



ITER DI CERTIFICAZIONE

- Formulazione di un'offerta economica da parte dell'Ente di certificazione;
- stipula di un contratto di certificazione;
- valutazione della documentazione inviata dal Richiedente;
- visita di valutazione in Azienda da parte di valutatori esperti di settore;
- prelievo di campioni e controlli analitici di laboratorio, se previsti;
- rilascio del certificato di conformità con licenza d'uso del marchio di conformità.



LA RINTRACCIABILITA' DI FILIERA

Norma UNI EN ISO 22005:2008

Va chiarito se si tratta di rintracciabilità aziendale o di filiera e non va confuso con l'oggetto ovvero il "prodotto".

Es. 1 per rintracciabilità di filiera in cui ci sono più soggetti:
RINTRACCIABILITA' DI FILIERA DI VONGOLA VERACE DALLA SEMINA ED ALLEVAMENTO AL CONFEZIONAMENTO E VENDITA.

Es. 2 per rintracciabilità interna/aziendale:
RINTRACCIABILITA' AZIENDALE DI VONGOLA VERACE DALLA SEMINA ALLA RACCOLTA.

Es. 3 per rintracciabilità interna/aziendale:
RINTRACCIABILITA' AZIENDALE DI VONGOLA VERACE DAL RICEVIMENTO ALLA VENDITA DEL PRODOTTO CONFEZIONATO



LA RINTRACCIABILITA' DI FILIERA

Norma UNI EN ISO 22005:2008

Ogni trasferimento di prodotto da un'azienda ad un'altra della filiera e all'interno della stessa azienda, deve essere chiaramente documentato. Vanno tenute le registrazioni relative ad almeno le seguenti informazioni: prodotto, lotto, quantità, dati analitici/descrittivi/identificativi del materiale trasferito, modalità di trasferimento, data.

Lo standard inoltre prevede: bilanci di massa; prove di rintracciabilità; prove di ritiro; verifiche ispettive interne (audit interni).

Il personale coinvolto nell'applicazione e gestione di un Sistema di rintracciabilità deve essere adeguatamente formato. Le responsabilità in relazione alla formazione continua del personale sono di ogni singola azienda. Nel caso in cui sia presente una azienda "capofila" ad essa compete la formazione dei responsabili del sistema presso le aziende aderenti alla filiera.



Società:	Nome documento: DISCIPLINARE PER LA CERTIFICAZIONE VOLONTARIA DI PRODOTTO E SISTEMA DI RINTRACCIABILITA' DI FILIERA		Codice documento: MQPF
	File di archivio: Manuale Qualità Prodotto e Filiera_Rev. 10 2019	Revisione 10 del 25 maggio 2019	

MANUALE QUALITA' PER LA CERTIFICAZIONE VOLONTARIA DI PRODOTTO E SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA

- ✓ In conformità alla norma: UNI EN ISO 22005:2008
- ✓ In conformità al DT Certiquality 43 Ed. 03 190913

	Approvazione
Funzione (sigla)	Direzione Aziendale
Firma	
Data di ultima revisione:	25.05.2019
Motivo della revisione:	Revisione numero 10_ a seguito di aggiornamenti

La barra laterale individua una correzione rispetto ad una versione precedente



IL MARCHIO COLLETTIVO «COZZA ROMAGNOLA»



IL MARCHIO COLLETTIVO «COZZA ROMAGNOLA»

Regolamento d'uso del marchio collettivo “COZZA ROMAGNOLA”

..... Il marchio collettivo “COZZA ROMAGNOLA” è esclusivamente destinato a distinguere i mitili freschi e prodotti derivati, nonché quelli sottoposti a trattamento tecnologico, trasformazione o di conservazione, prodotti dalle imprese associate al Consorzio Mitilicoltori dell’Emilia-Romagna e trattati o trasformati dalle aziende della filiera, originari delle acque marine prospicienti la regione Emilia-Romagna, in osservanza delle disposizioni del disciplinare vigente.

Il marchio collettivo è utilizzato per distinguere le cozze appartenenti alla specie “*Mytilus galloprovincialis*”, mollusco bivalve che allo stato naturale è formato da un guscio bivalve che contiene al suo interno la carne e l'acqua intervalvare, il cui guscio è formato da due valve uguali (equivalve) composte da carbonato di calcio, ricoperte esternamente da uno strato chiamato periostraco.



IL MARCHIO NAZIONALE «ACQUACOLTURA SOSTENIBILE»

Sistema di Qualità Nazionale “Zootecnia” riconosciuto dal Ministero delle
Politiche Agricole e Forestali DM 4337 04/03/2011

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “ACQUACOLTURA SOSTENIBILE”





Il disciplinare si applica alle specie da acquacoltura (pesci e molluschi) in conformità al Regime di Qualità Nazionale Zootechnia, istituito dal MIPAAF con il D.M. n. 4337 del 04 marzo 2011.

Si applica a partire dalle fasi di allevamento (dall'ingresso degli avannotti nel caso del pesce e dalla accettazione del novellame nel caso dei molluschi bivalvi) fino alle fasi di immissione in commercio dei prodotti dell'acquacoltura identificati con gli estremi del Regime di Qualità Nazionale.

Ha lo scopo di qualificare l'acquacoltura, migliorando i prodotti dal punto di vista della qualità e il processo produttivo dal punto di vista della sostenibilità e del benessere degli organismi allevati.



REQUISITI VALORIZZANTI

- Origine Degli Animali (*Paese di nascita, macellazione, confezionamento*)
- Pratiche e Gestione dell' Allevamento (*qualifica fornitori, tassi mortalità*)
- Alimentazione (*n.a. per i molluschi*)
- Sostenibilità, nei tre pilastri di seguito riportati:
 - ✓ Ambientale (*misurazione di indicatori relativamente a consumi energetici ed idrici, consumo di materie prime e materiali ausiliari, emissioni e gestione dei rifiuti*)
 - ✓ Sociale (*aggiornamenti formativi, inserimento giovani*)
 - ✓ Economico (*accordo filiera con prezzo minimo garantito alla produzione primaria*)
- Freschezza / Conservazione (*tempi di immissione al consumo*)
- Tracciabilità e autocontrollo (*impostato secondo la norma ISO 22005, con accordo di filiera, prove tracciabilità*)
- Etichettatura (*uso del logo*).

IL RUOLO DELLA GRANDE DISTRIBUZIONE

La Grande Distribuzione Organizzata può avere un ruolo importante nella comunicazione della qualità.

Sta dimostrando un interesse crescente verso la certificazione del prodotto fresco e freschissimo, soprattutto nei riguardi delle certificazioni ambientali e del prodotto nazionale.

I marchi BiO e ASC per i molluschi allevati costituiscono gli obiettivi di alcuni dei gruppi più importanti.



IL RUOLO DELLA GRANDE DISTRIBUZIONE

I gruppi che si rivolgono al consumatore finale si stanno rapidamente orientando verso l'introduzione di marchi ambientali per il prodotto fresco e freschissimo; più lenta sembra essere l'evoluzione per i gruppi di retailers e per quelli che si rivolgono alla ristorazione commerciale.

Restano da risolvere le questioni relative alla disponibilità della GDO di monetizzare il valore aggiunto determinato dal marchio e il problema della garanzia della sicurezza alimentare.





MARCHI DI QUALITÀ

un'opportunità per

LA PESCA E L'ACQUACOLTURA



DISCIPLINARE

IMPEGNO QUALITÀ CARREFOUR

PARTE: PRODUZIONE - ALLEVAMENTO



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO
COZZE DEL MEDITERRANEO ALLEVATE SU FUNE <i>Mytilus galloprovincialis</i>
PARTNER DELLA FILIERA
PRODUTTORE PARTNER



FICHE DE CONTRÔLE MOULES

1/ INFORMATIONS GENERALES

Date du Contrôle	/ /	Origine Produit	
Nom du Contrôleur		Numéro de lot	
Date de Réception	/ /	Calibre / IQ attendus	

2/ CONTROLE VISUEL DE LA PROPRETE DES COQUILLES EXTERNES

Contrôler l'aspect visuel des coquilles et cocher les cases Absence / Présence légère / ou Présence Anormale pour chaque défaut considéré. Préciser le % Présence anormale de serpules et de ballanes dans la case Autres.

	Vers blancs Serpules	Dents de Chien / Ballanes	Autres :		
Absence					
Présence légère / normale				OK	NC
Présence anormale					

3/ CONTROLE DU TAUX DE DECHETS

Prendre 1 kg (+/- 30g) de moules et cocher les cases Absence / Présence légère / ou Présence Anormale pour chaque défaut considéré. Mettre de côté les déchets de coquillages et les peser. Reporter les valeurs dans le tableau et calculer le pourcentage de déchets.

Type de déchets	Pézoulines	Coquilles vides	Moules Cassées	Moules Ouvertes			
Absence					Poids de déchets (g)		
Présence légère					Poids total échantillon (g)		OK NC
Présence anormale					% déchets		

4/ CONTROLE CALIBRE

Prendre 1 à 3 échantillons de 1 kg (+/- 30g) de moules entières, les compter, puis reporter les valeurs dans le tableau. Calculer et indiquer le calibre moyen du lot et conclure.

Echantillon n°1	Echantillon n°2	Nombre de Pi/Kg Moyen = (X1+X2)/ 2	OK	NC
X1 =Nbre Pi/ Kg	X2 =Nbre Pi/ Kg			
Pi/ Kg	Pi/ Kg			

5/ CONTROLE INDICE DE QUALITE (IQ) : TAUX DE CHAIR

Prendre 1 échantillon de 1 kg (+/- 30g) de moules entières, les placer dans un récipient et les faire cuire au gaz jusqu'à ouverture. Egoutter les moules, retirer la chair des moules puis les peser. Reporter la valeur dans le tableau et associer le pourcentage.

M = Masse échantillon	g	m1 = masse de chair égouttée	g	m2=masse de coquilles	g
$IQ = \frac{m1}{M} \times 100$				OK	NC
IQ =.....%					

Commentaires : Aspect de la chair : couleur, texture

6/ CONCLUSION FINALE

Remarques complémentaires:	PRODUIT CONFORME	Visa du Contrôleur :
	PRODUIT NON CONFORME	



IL RUOLO DEL SETTORE PUBBLICO

- Sito ALGAEADRIA

<https://www.algaeadria.org/>

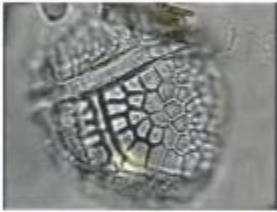


6/6/2019
AlgaeAdria - Home page

HOME PAGE
IL PROGETTO
LA STRUTTURA
LA RETE
I PARTNER
LINK

ALGAEADRIA

Una rete di monitoraggio per il mare Adriatico



ALGAEADRIA è la costruzione di una rete di monitoraggio per l'intero bacino dell'Adriatico, che raccolga ed elabori, in maniera omogenea ed uniforme, informazioni circa la presenza in mare di biotossine. E' la realizzazione di un sistema di sorveglianza in Adriatico sui fattori di rischio sanitario associati alla qualità del mare e delle sue risorse in riferimento alle microalghe tossiche e alle loro tossine.

Come è nata questa idea

Come noto, il problema principale posto dalle biotossine algali è che possono concentrarsi nei molluschi bivalvi e così pervenire all'uomo a seguito del loro consumo. Nell'area della Comunità Europea il mercato dei molluschi e di altri prodotti della pesca è strettamente regolamentato. La creazione di una rete di monitoraggio che interessi l'intera area adriatica nasce dall'esigenza di uniformare le procedure di monitoraggio e controllo.

La struttura organizzativa

Il Progetto ALGAEADRIA, facente parte del Programma Transfrontaliero Interreg IIIA, si è concluso nel dicembre del 2006. La struttura organizzativa era composta da un Comitato Adriatico Nazionale (CAN) in rappresentanza delle regioni italiane coinvolte, e da un Comitato Adriatico Transnazionale (CAT). Tale struttura doveva ed ha garantito la definizione di principi ed obiettivi comuni e condivisi.

Area riservata
Utente:
Password:
Entra

Motore di ricerca
In tutto il sito
Cerca




Val al sito in lingua: 

Fondazione Centro Ricerche Marine Laboratorio Nazionale di Riferimento per le Biotossine Marine viale A. Vespucci, 2 - 47042 Cesenatico (FC) - Italia - e-mail: info@cmr-centroricerchemarine.it - PEC comunicazione@pec.centroricerchemarine.it - Partita Iva e Codice Fiscale: 00686160409

[Cookie Policy](#) | Web design: [ExcoGita](#)

IL RUOLO DEL SETTORE PUBBLICO

- Monitoraggio zone di produzione
- Protocolli operativi condivisi con la AC per l'esecuzione di controlli effettuati dagli operatori del settore alimentare sui molluschi



LA QUALITA' PERCEPITA



IL RUOLO DEL PRODUTTORE

- Come il produttore percepisce la qualità?
- Come la verifica?
- Come la comunica?
- Cosa è disposto a fare per valorizzare il prodotto?





MITILICOLTURA A CESENATICO:



**Percorsi di Miglioramento della Qualità
e della Sicurezza Alimentare
per un adeguato Sviluppo Economico e
Produttivo della Marineria**

Rif. PA 2009-461/FC
Canale di finanziamento FSE-1 Adattabilità
Approvato con D.D. Istruzione, Formazione e Politiche del Lavoro
Provincia di Forlì-Cesena n. 281 del 08/02/2010





Percorsi formativi

Il progetto si compone dei seguenti percorsi formativi:

- **N°1** Buone prassi igienico sanitarie (2 edizioni):
 - Normativa di riferimento e "Pacchetto Igienè";
 - Rischi alimentari e Sistema di autocontrollo;
 - Comportamenti e buone prassi igienico-sanitarie.

*(ciascuna edizione della durata di **18** ore di cui n°5 ore di project work)*

- **N°2** Percorso formativo per l'implementazione di sistemi di certificazione dei mitili di Cesenatico:
 - Legislazione di riferimento e sistemi di certificazione di prodotto e di filiera;
 - Schede prodotti e disciplinari;
 - Processi produttivi in qualità.

*(della durata di ore **90** di cui n°6 ore di visite di studio e n°27 ore di project work)*

- **N°3** Percorsi di sensibilizzazione dei molluschicoltori ai sistemi di qualità:
 - Sistemi di certificazione di prodotto;
 - Regolamenti e processi produttivi in qualità.

*(della durata di ore **15** di lezioni frontali)*

AZIONI PER PROMUOVERE LA QUALITA' IN MOLLUSCHICOLTURA

Settore pubblico:

- supportare la produzione primaria condividendo in rete accessibile al pubblico i risultati dei monitoraggi delle AC e la caratterizzazione delle aree di produzione
- fornire risorse per la comunicazione della qualità alimentare delle produzioni nazionali

Grande distribuzione:

- avviare campagne nazionali di valorizzazione e informazione al consumatore
- riconoscere un valore economico ai prodotti certificati

Produttori:

- promuovere iniziative di valorizzazione condivise
- dotarsi di figure commerciali professionalmente preparate
- sostenere progetti a lungo termine
- effettuare raccolte dati relative alle caratteristiche qualitative della produzione
- perseguire la formazione continua.





GRAZIE PER L'ATTENZIONE !

