



DISCIPLINARE “PESCE SPADA DI BAGNARA”





Sommario

Prefazione.....	4
Definizione:.....	5
Una breve descrizione dell'Organizzazione di Produttori della Pesca.....	5
Riferimenti Storici.....	6
Riferimenti Contemporanei.....	7
Cenni sulla biologia di questa specie.....	10
Stato attuale del Pesce Spada nel Mediterraneo.....	10
DEFINIZIONE DELL'OGGETTO DEL DISCIPLINARE.....	12
REQUISITI DEL PESCE SPADA DI BAGNARA.....	12
IDENTIFICAZIONE DEI SOGGETTI A CUI SI RIFERISCE IL PRESENTE DISCIPLINARE.....	13
DEFINIZIONE DELLA FILIERA.....	13
OBBLIGHI DELLE IMPRESE.....	15
Imprese di pesca.....	15
Grossisti.....	15
Dettaglianti (grande distribuzione).....	16
Ristoratori.....	16
PROCEDURE OPERATIVE PER LE IMPRESE DI PESCA.....	17
Tipologie e tecniche di pesca.....	17
Buone prassi nella cattura e manipolazione a bordo.....	17
Approvvigionamento ghiaccio e materiali per il confezionamento.....	18
Cala e salpamento degli attrezzi.....	18
Cernita del prodotto pescato.....	19
REFRIGERAZIONE E STOCCAGGIO DEL PESCE SPADA.....	20
Schemi operativi a bordo dell'unita' di pesca.....	20
GESTIONE DEI RIFIUTI DELL'IMPRESA DI PESCA.....	20
SBARCO DEL PESCATO.....	21
Esempio di identificazione di zona:.....	21
PROCEDURE OPERATIVE PER IL TRASPORTO.....	22
PROCEDURE OPERATIVE PER LA O.P.	22
Caratteristiche del prodotto al momento dell'acquisto da parte della O.P.	22
PROCEDURE OPERATIVE NEL MAGAZZINO DI STOCCAGGIO E PREPARAZIONE ALLA VENDITA.....	23



Magazzino di stoccaggio del pesce prima della vendita.....	23
CONTROLLO AL MOMENTO DELL'ACQUISTO	24
PIANO DI AUTOCONTROLLO	25
Fasi di processo	26
Limiti biologici, microbiologici e chimici suggeriti	27
RINTRACCIABILITÀ.....	27
IDENTIFICAZIONE DEL PESCE SPADA DI BAGNARA DA PARTE DEL CONSUMATORE.....	28
INFORMAZIONI OBBLIGATORIE IN ETICHETTA	29
SISTEMA DI GESTIONE	30
OBIETTIVI FUTURI E AZIONI INNOVATIVE.....	30
RIFERIMENTI LEGISLATIVI E NORMATIVI.....	32
Comunitari.....	32
Nazionali.....	32
DEFINIZIONI	33
RINGRAZIAMENTI:	35



Prefazione

L'Organizzazione di Produttori della Pesca "LA PERLA DEL TIRRENO" sta avviando un processo di qualificazione delle proprie produzioni ittiche attraverso la realizzazione di un Disciplinare di Produzione e Commercializzazione del Pesce Spada Locale.

La realizzazione del disciplinare rientra tra le azioni del Piano di Produzione e Commercializzazione 2019 e realizzato attraverso il sostegno finanziario Misura 5.66 PO FEAMP 2014/2020.

Tramite la stesura di un accurato disciplinare, mirato alla garanzia di qualità dei prodotti commercializzati, l'Organizzazione di Produttori vuole estendere la propria immagine, e la completa trasparenza verso il consumatore.

Il disciplinare ha lo scopo di regolare tutte le azioni dalla cattura al conferimento; individua uno standard di qualità da rispettare ed una tracciabilità minuziosa.

L'etichettatura come Pesce Spada di Bagnara garantisce non solo la provenienza, ma l'adesione a buone prassi di pesca e manipolazione del pescato nonché una qualità di altissimo livello.

Le azioni di pesca vengono limitate ad una durata che garantisce lo sbarco in giornata, ciò consente la rapida commercializzazione di "un pesce appena pescato".

Il pesce spada è una delle risorse ittiche maggiormente ricercate nel Mar Mediterraneo, la taglia minima di cattura stabilita è 100 cm e la pesca prevede quote massime e chiusure stagionali, così da ridurre le catture giovanili (il periodo di chiusura è compreso tra il 1° gennaio al 31 marzo).

Il periodo di migrazione di questi pesci è compreso tra maggio e settembre e l'Organizzazione di Produttori provvede a gestire le richieste di fornitura a partire dal mese di maggio.

Le caratteristiche ambientali di questa parte del Tirreno, percorsa da forti correnti che si generano dallo Stretto di Messina ed ingenti quantitativi di prede, attirano il pesce spada sino vicino alla costa, e ciò consente di continuare a pescare con i secolari metodi, tramandati tra le generazioni.

Tra cui la pesca con la feluca, imbarcazione a chiglia piatta dotata di un'alta torre per l'avvistamento ed una lunga passerella al culmine della quale siede l'arpionatore.

E la pesca con il "conzo" (Palangaro) è anch'essa attivamente praticata, si tratta di una lunga lenza di grosso diametro (trave o madre) con inseriti ad intervalli regolari spezzoni di lenza più sottile (braccioli) portanti ognuno un amo. La specie target di questi attrezzi e dei pescatori della Marineria di Bagnara Calabria è soprattutto il Pesce Spada a cui seguono il Tonno Alalunga ed il Tombarello.

Edizione: Settembre 2019

Autori:

Dott. Orazio Albano (Tecnico in Scienze della Maricoltura, Pesca e Trasformazione degli Alimenti) con il contributo del dott. Riccardo Germano (Tecnico in Biologia Marina).

Depositario del presente DISCIPLINARE è l'Organizzazione di Produttori (OP) della Pesca "LA PERLA DEL TIRRENO" con sede in Reggio Calabria alla Via A. Brancati 1/b



Definizione:

Il disciplinare rappresenta una serie di procedure ovvero un sistema di organizzazione aziendale da parte dell'OP della Pesca "LA PERLA DEL TIRRENO" che è così in grado di determinare e tenere sotto controllo i punti critici della produzione, adottando eventuali correzioni alle non conformità e nello stesso tempo garantendo al consumatore trasparenza e rintracciabilità di tutte le azioni che il prodotto ha subito nella filiera commerciale fino al consumo. Il presente Disciplinare si riferisce al "Pesce Spada di Bagnara" (nome scientifico *Xiphias gladius*).

Una breve descrizione dell'Organizzazione di Produttori della Pesca

L'Organizzazione Produttori Pesca della Calabria "LA PERLA DEL TIRRENO" società cooperativa a responsabilità limitata, costituita nel 2017, è oggi l'unica organizzazione di produttori della pesca operante nella regione Calabria, unica anche ad aver ottenuto il Riconoscimento Ministeriale ai fini del Regolamento (UE) 1379/2013 art. 14 e del Regolamento di esecuzione (UE) 1419/2013, con Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo n° 0000611 del 21 dicembre 2018.

La "O.P. LA PERLA DEL TIRRENO" ha per obiettivo la realizzazione di una gestione sostenibile delle risorse marine e di sostenere un mercato comune di prodotti della pesca in grado di favorire, nell'interesse dei produttori e dei consumatori, la stabilizzazione dei prezzi e l'adeguamento dell'offerta alla domanda.

La "O.P. LA PERLA DEL TIRRENO" ha come scopo mutualistico principale l'obiettivo di assicurare l'esercizio razionale della pesca ed il miglioramento delle condizioni di vendita della produzione dei propri aderenti. Tra le diverse misure statutarie si pone l'obiettivo di:

- formulare programmi per la comune disciplina della produzione, conservazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti;
- collocare il prodotto pescato, preferibilmente presso organismi cooperativi e vendere il prodotto stesso per conto dei soci, anche previa manipolazione e trasformazione;
- favorire l'accesso a nuovi mercati, anche attraverso l'apertura di sedi e/o uffici commerciali;
- assicurare la trasparenza e la regolarità dei rapporti economici con gli associati nella determinazione dei prezzi di vendita dei prodotti;
- realizzare iniziative relative alla logistica;
- promuovere i metodi di pesca che favoriscono lo sfruttamento sostenibile dell'ambiente marino;
- adottare tecnologie innovative sia per i sistemi di pesca sia per la commercializzazione e conservazione del pescato;
- ideare, programmare ed intraprendere tutte quelle azioni in grado di diversificare la primaria attività della pesca;
- diversificare le attività di Pesca con prodotti e servizi turistici (es: Pescaturismo, Ittiturismo, ecc.);



- valorizzare e promuovere i prodotti ittici locali pescati anche attraverso attività di degustazione (es: degustazione pesce fritto, menù degustativi, sagre, ecc).

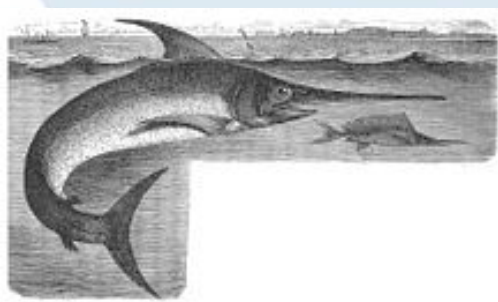
La O.P, unica in Calabria, dopo essere stata costituita nel dicembre 2017, ha ottenuto il riconoscimento europeo, mirato alle specie Pesce Spada (*Xiphias gladius*), Tonno Alalunga (*Thunnus Alalunga*) e Tombarello (*Auxis rochei*).

In termine di quantità pescate, valore derivato e valore della tradizione locale della pesca di Bagnara Calabria, il Pesce Spada rappresenta la specie di interesse alla valorizzazione oggetto del presente lavoro.

Riferimenti Storici

Ci sono fonti che testimoniano come il pesce spada venisse già pescato nello Stretto di Messina, in particolare sotto la rupe di Scilla fra il XVII ed il XV secolo a.C. Vennero alla luce, infatti, resti di villaggi preistorici risalenti all'età del bronzo e, fra questi, alcuni resti di pasto contenenti ossa di pesce spada. La pesca del pesce spada nelle acque dello Stretto è praticata da maggio a fine agosto e risale quindi a tempi arcaici.

Testimonianze del II secolo a.C. narrano che per la pesca del pesce spada non veniva usata alcuna imbarcazione: Polibio ha descritto nelle sue opere questa tradizione, facendo trapelare al lettore lo stupore che lui stesso ha provato guardando per la prima volta un pescatore calabrese, appostarsi sugli scogli ed aspettare con l'arpione il pesce spada. Polibio descrive anche altre tradizioni ed usi come l'utilizzo di torrette e passerelle. Questi usi, tramandati di generazione in generazione, hanno fatto sì che da più di duemila anni la tecnica originaria di pesca nello Stretto di Messina sia rimasta pressoché immutata: avvistare il pesce, inseguirlo o attenderlo, lanciargli un arpione e lottare con lui.



Antica Illustrazione del Pesce Spada

A differenza di quanto avveniva nell'antichità, negli ultimi secoli (probabilmente dal Quattrocento) venne introdotta un tipo di imbarcazione di origine araba, chiamata Feluca o Luntre, quest'ultimo nome derivante dal latino linter. La feluca è una barca piccola, lunga dai 5 ai 7 metri, senza chiglia, alla quale veniva richiesta la massima stabilità, con un equipaggio di cinque rematori e un arpioniere. Questi cambiavano a volte disposizione, ad eccezione del quinto uomo che saliva sull'albero maestro per avvistare la preda.



Nella costruzione della barca variava la qualità del legname: a volte pino, gelso o quercia. Il fasciame era sottile e leggero e la barca era tradizionalmente dipinta di nero all'esterno in modo da risultare meno visibile al pesce, e di verde all'interno. Per tenere pronti gli arpioni venivano inseriti ad incastro sui bordi a destra e a sinistra dell'arpioniere due "maschitti", tavole verticali con due scalmiere ciascuna dove, a portata di mano, riposano trasversalmente le aste degli arponi. Tra i componenti dell'equipaggio c'era una sorta di gerarchia. Dall'alto dell'albero maestro della feluca, il pescatore detto "antenniere", avvistato il pesce spada gettava un grido d'allarme. Il pescatore cercava di cogliere il momento giusto per lanciare la fiocina, la quale veniva legata all'imbarcazione con una lunga lenza. A questo punto, seguendo un rituale assai rigido, veniva ingaggiata una vera e propria lotta, gli incidenti erano frequenti: per questo motivo veniva invocata la protezione di Santa Maria Benedetta, al lancio della fiocina. Il pesce infilzato affiorava saltando fuori dall'acqua e s'inabissava, finché stremato, si arrendeva al pescatore.

Accadeva spesso che il compagno del pesce spada colpito, vedendo la compagna in pericolo, cercasse di difenderla, a volte cercando di aggredire l'uomo, provocando invece la propria cattura, questa coppia viene detta "paricchia". Di questa incredibile storia d'amore e di morte, è stato interprete il cantante Domenico Modugno nella canzone "U pisci spada". Il pesce colpito viene issato a bordo e un pescatore incide vicino la branchia un segno detto "*a Cardata ra cruci*" in segno di rispetto. A questo segno se ne susseguono altri, tramandati e rispettati dai pescatori. Al termine della pesca l'animale viene coperto e riparato dal sole per non alterarne la freschezza e le proprietà.

Riferimenti Contemporanei

Dal 1952 in poi, a causa dello scarso rendimento di questa attività vennero introdotte alcune modifiche come l'introduzione della passerella e del primo motore queste portarono ad un aumento del ricavo. Con il passare del tempo (1981-82), anche i materiali di costruzione cambiarono (usando spesso il metallo) e la passerella venne allungata. I migliori esemplari di Luntre venivano costruiti in Calabria, a Bagnara e Scilla, oppure in Sicilia. Barche come queste sono quasi del tutto scomparse dato che sono considerate ingombranti per la gestione e per l'attività, ma vengono ancora utilizzate da alcuni pescatori. Un esemplare, costruito nel 1954 a Chianalea di Scilla da un vecchio maestro d'ascia è stato acquistato nel 1981 dal comune di Scilla, conservato ed esposto al pubblico come cimelio storico.

Gli esemplari moderni (chiamati sempre "Feluche"), sono costituiti da un'alta torre per l'avvistamento ed una passerella per l'arpionaggio; queste due parti sono molto importanti perché, collegate direttamente da funi e tiranti, garantiscono stabilità all'imbarcazione. La barca è dotata anche di due motori per affrontare le correnti dello Stretto. La torre innalzata al centro della barca ha in cima una coffa, dentro alla quale prende posto l'ultimo componente dell'equipaggio, forse il più importante, dato che dà comunicazioni riguardo alla navigazione e alla presenza o meno del pesce.



Foto Feluca in pesca (M/P Santa Lucia 5RC 892 - Bagnara Calabria)

L'ultima invenzione nel campo delle imbarcazioni sono le spadare, robuste barche che permettono di spingersi in alto mare e catturare un ingente numero di pesci con l'aiuto di lunghe reti. Il sistema è stato in seguito vietato dalla Comunità Europea; questo ha riportato i pescatori ad utilizzare le antiche tecniche e soprattutto la tecnica del Palangaro.

Il palangaro o palamito o conzo è un attrezzo di pesca professionale costituito da una lunga lenza di grosso diametro (trave o madre) con inseriti ad intervalli regolari spezzoni di lenza più sottile (braccioli) portanti ognuno un amo. A intervalli regolari sul trave sono inseriti dei cavetti portanti dei galleggianti che permettono il posizionamento dell'attrezzo alla corretta profondità di pesca. Ai due estremi della madre sono fissate due cime portanti un galleggiante con bandiera (o riflettore radar) che permette la facile localizzazione dell'attrezzo. Il palamito si definisce fisso se è ancorato al fondo e derivante se è libero di seguire le correnti. Diametro della madre e dei braccioli, intervalli di distribuzione dei braccioli sulla madre, dimensione degli ami utilizzati, scelta dell'esca, profondità di pesca e del momento di calata e salpata sono le variabili che permettono di indirizzare l'attività di pesca alla specie desiderata con una certa selettività delle specie bersaglio.

Con i palangari derivanti si catturano soprattutto tonni e pesci spada, ma anche palamite e alalunghie. Gli ami dei palamiti derivanti si innescano prevalentemente con sarde o alacce. Il successo della pesca col palamito è legato in modo particolare al numero degli ami utilizzati. Nella pesca professionale per ottenere catture che ricompensino il lavoro svolto sono necessari molti ami, per cui si immergono varie ceste di ami. La pesca col palamito si effettua con limitati consumi energetici ed è molto rispettosa delle risorse che si stanno sfruttando.

Questo attrezzo di pesca ha una grande importanza per la sua selettività, aumentando la grandezza degli ami diminuisce la cattura di “specie accidentali” come tartarughe marine, delfini, squali ed esemplari giovanili, che hanno un notevole ruolo ecologico; la cattura di questi predatori apicali può alterare il normale equilibrio prede-predatore delle reti trofiche marine, con conseguenze future poco prevedibili. Il palangaro è inoltre, continuo oggetto di studi per migliorarne ulteriormente la selettività.



Foto palangaro e relativo innesco prima della cala (M/P Salvatore II° 5RC 1040 - Bagnara Calabra)

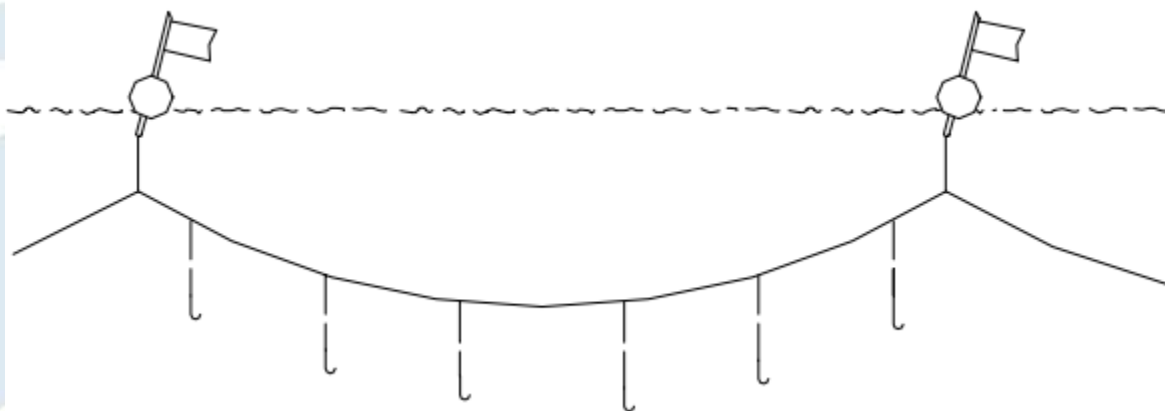


Illustrazione palangaro derivante calato in prossimità della superficie (FAO: Driftinglonglines LLD 09.32 09.4.0)



Cenni sulla biologia di questa specie

“Lo Spada” è un pesce pelagico e uno dei più grandi pesci ossei, raggiungendo da adulto la taglia di tre metri. Si tratta di un predatore estremamente versatile e capace di sfruttare svariate risorse trofiche. Preda prevalentemente pesci (piccoli pelagici) ma anche molluschi cefalopodi e crostacei. Caccia colpendo le prede con la spada. Popola in prevalenza acque superficiali ma può scendere fino a 800 metri; di solito non scende sotto il termoclino. Vive in acque la cui temperatura è compresa tra 18 e 22 °C (i giovanili anche in acque più calde) e periodicamente nelle zone fredde. Nuotatore velocissimo, effettua migrazioni anche su distanze oceaniche. Ha abitudini solitarie ma spesso lo si ritrova in coppie. È presente un particolare meccanismo fisiologico che consente di riscaldare l'encefalo e gli occhi fino a 20 °C sopra la temperatura ambientale (questo adattamento alla temperatura è dovuto alla presenza del tessuto adiposo bruno, riccamente vascolarizzato, raro in natura e solo presente negli animali ibernanti e durante lo sviluppo del feto umano). Pertanto, questo tessuto grasso consente una sorta di isolamento del sistema nervoso encefalico, e all'animale dona capacità motorie e sensoriali sorprendenti anche a basse temperature. Sulla longevità di questo animale i dati sono difficilmente reperibili. La femmina, nella stagione calda, depone fino a 800.000 uova di meno di 2 mm di grandezza e dotate di una goccia d'olio per favorire il galleggiamento.

Stato attuale del Pesce Spada nel Mediterraneo

Il pesce spada è una delle risorse maggiormente sovra pescate nel Mediterraneo e, a causa della mancanza di un'adeguata gestione, non sembra possibile un suo recupero verso la sostenibilità nel breve periodo. Secondo l'ICCAT, la quantità di pesce spada valutata nel Mediterraneo ha raggiunto i peggiori livelli mai registrati con una disponibilità del 30% rispetto a 30 anni fa.

Dai dati relativi alle catture, forniti dalla Commissione generale per la pesca per il Mediterraneo (CGPM) della FAO e dall'UE, risulta infatti che lo stock si sia impoverito del 70% e che le cause principali di questa forte riduzione siano la pesca illegale e la cattura di esemplari ancora giovani, che non hanno raggiunto l'età riproduttiva rendendo estremamente difficile il recupero biologico della specie.

Per favorire il recupero dello stock del pesce spada, il Piano adottato nel 2016 in sede ICCAT definisce i limiti di cattura e regola la pesca attraverso un sistema di quote; stabilisce la taglia minima di cattura (elevata da 90 a 100 cm) e prevede chiusure stagionali per la pesca così da ridurre le catture giovanili; adotta misure di monitoraggio, controllo e sorveglianza per combattere la sovra pesca.

Nello specifico, il Piano ICCAT introduce un TAC (totale ammissibile di cattura) pari a 10.500 tonnellate per il pesce spada del Mediterraneo a partire dall'anno 2017, con una decurtazione della quota del 3% all'anno dal 2018 al 2022, per una riduzione complessiva del 15%.



Al sistema delle quote è stato affiancato un periodo di fermo della pesca nella fase di crescita dei piccoli, che può essere, a scelta delle Parti contraenti, il periodo dal 1° ottobre al 30 novembre più un mese tra il 15 febbraio e il 31 marzo, oppure un periodo continuativo dal 1° gennaio al 31 marzo di ogni anno.

Il testo completo della raccomandazione ICCAT 16-5 è consultabile, in lingua inglese, all'indirizzo internet: <https://www.iccat.int/Documents/Recs/compendiopdf-e/2016-05-e.pdf>.

L'Unione europea, con lettera indirizzata al segretariato dell'ICCAT nel dicembre 2016, ha confermato l'attuazione della raccomandazione ICCAT 16-05 a decorrere dal 1° gennaio 2017. Sembra che le raccomandazioni dell'ICCAT e le buone prassi attuate ogni giorno dai pescatori del Mar Tirreno stiano iniziando a dare dei buoni risultati: la campagna estiva 2019 della pesca al Pesce Spada a Bagnara Calabria ha visto un incremento di circa il 300%. In particolare, allo scopo di proteggere i giovanili di pesce spada, l'ICCAT ha raccomandato agli Stai membri la chiusura della pesca del tonno bianco (alalunga) con palangari dal 1 ottobre al 30 novembre.



Foto della Pesca del Pesce Spada a Bagnara Calabria (M/P Santa Lucia 5RC 892 - Bagnara Calabria)

DEFINIZIONE DELL'OGGETTO DEL DISCIPLINARE

Con la denominazione "Pesce Spada di Bagnara" viene commercializzato unicamente il Pesce Spada (nome scientifico *Xiphias gladius*) che possessa i seguenti requisiti.

- Essere pescato dalle Imbarcazioni di Pesca Professionale iscritte all'O.P. La Perla del Tirreno;
- Essere pescato nell' area definita dalla legge;
- Rispettare le modalità di conservazione, movimentazione e commercializzazione del prodotto descritte in questo disciplinare;
- Presentare gli standard qualitativi prefissati dalla O.P.;
- Seguire le modalità di vendita ed esposizione, e garantire la rintracciabilità, a tutti i livelli della filiera a partire dalle imprese di pesca, per una completa trasparenza delle informazioni al consumatore.

REQUISITI DEL PESCE SPADA DI BAGNARA

Il presente disciplinare è riferito agli esemplari adulti di lunghezza minima prevista per legge (reg. CE 1967/2006), integri e con caratteristiche generali tali da classificarli come prodotti freschissimi (categoria di freschezza "extra") catturati nelle aree consentite in cui l'esercizio della pesca ha cadenza giornaliera in modo che il pescato sia sbarcato entro e 12-18 ore dalla cattura.

Tra la cattura e lo sbarco si ha cura di proteggere il pescato tramite refrigerazione.

Il tempo massimo di permanenza tra lo sbarco e la commercializzazione del prodotto è di 36/48 ore (Varia a seconda dalle quantità catturate). Trascorso questo periodo, il pesce viene privato del sigillo di garanzia ed avviato ad altre linee di commercializzazione.

Allo stesso modo tutti gli esemplari catturati e conferiti alla O.P. che non rispondano agli standard prefissati vengono commercializzati senza sigillo o classificati come non destinati al consumo umano.

La O.P. provvede al mantenimento di registri di carico e scarico del prodotto conferito e commercializzato, conseguentemente alla tipologia (con sigillo, prodotto comune, scarti).

L'area di pesca ricade nelle acque antistanti il Comune di Bagnara Calabria identificata come Zona FAO C 37.1.3.

Le attività di pesca sono disciplinate nei modi e nei periodi previsti nei regolamenti dello Stato Italiano.



Foto del Pesce Spada con i tipici segni effettuati dai pescatori appena salito a bordo "a Cardata ra cruci"



IDENTIFICAZIONE DEI SOGGETTI A CUI SI RIFERISCE IL PRESENTE DISCIPLINARE

Il presente disciplinare contiene tutti i dati identificativi delle aziende che vi operano e associate alla O.P. La Perla del Tirreno.

- **Imprese di pesca**
- **La stessa O.P.**
- **Grossisti**
- **Dettaglianti**
- **Ristoratori aderenti alla filiera;**

Per gli aderenti, la O.P. provvede a mantenere un database aggiornato che consente sia la rapida comunicazione (ordini, offerte, reclami, informazioni etc.) sia la gestione della rintracciabilità a monte e a valle della O.P. stessa.

I dati raccolti sono, ad esempio, per le Imprese di pesca:

- Denominazione
- Ragione Sociale
- Indirizzo
- Telefono, fax, e-mail
- Responsabile legale
- Responsabile assicurazione qualità (RAQ)
- Data di inizio attività
- Licenza di Pesca e tipologia di licenza

DEFINIZIONE DELLA FILIERA

Il sistema di commercializzazione dei prodotti ittici a marchio "Pesce Spada di Bagnara", coinvolge i seguenti soggetti:

- **Imprese di pesca e relative imbarcazioni;**
- **Grossisti;**
- **Trasportatori**
- **Dettaglianti (grande distribuzione);**
- **Ristoratori aderenti alla filiera;**
- **Fornitori di materiali utilizzati nel processo.**

Sulla attività degli aderenti alla filiera vigila la O.P. i cui compiti sono:

- ✓ Garantire una rintracciabilità completa del prodotto commercializzato con il marchio;
- ✓ Garantire l'origine, la natura, la qualità dei prodotti a marchio;
- ✓ Inserire nel circuito del marchio i soggetti che accettano le disposizioni contenute nel disciplinare ed in possesso dei requisiti previsti dal disciplinare stesso;
- ✓ Detenere e gestire l'elenco dei soggetti che aderiscono al disciplinare;
- ✓ Redigere e gestire l'elenco delle specie e della relativa scheda tecnica, che possono essere commercializzate con il marchio;
- ✓ Provvedere alla registrazione del prodotto non conforme;
- ✓ Provvedere alla registrazione dei reclami dei clienti e dei singoli soggetti della filiera;
- ✓ Individuare i materiali utilizzati nel processo, descritti mediante le relative schede tecniche ed i fornitori degli stessi;
- ✓ Nel futuro prossimo, approvare il sistema di audit interno secondo quanto previsto dalla norma UNI EN ISO 19011:2003 ed incaricare un Organismo di controllo terzo, privato o pubblico, per la certificazione di prodotto;
- ✓ Effettuare Ricerca & Sviluppo relativa a tutti i passaggi di filiera e al fine di migliorare i processi e valorizzare i prodotti.



Foto Pesce Spada etichettato e imballato per il trasporto e la vendita



OBBLIGHI DELLE IMPRESE

Il presente disciplinare impone precisi obblighi alle imprese partecipanti (componenti della filiera) che devono essere rispettati dagli aderenti, pena il decadimento dell'adesione al Disciplinare e sono controllati periodicamente dalla O.P.

Imprese di pesca

- individuare la zona di pesca;
- catturare il prodotto secondo le relative schede tecniche;
- salpare il pesce in coperta in idonee condizioni igieniche;
- effettuare la cernita del pescato, il lavaggio, la refrigerazione su baie e superfici pulite;
- disporre il prodotto, privo di difetti merceologici, nella cella frigorifera secondo le modalità previste nella scheda tecnica di prodotto.
- conservare il prodotto in stive o celle frigo ad una temperatura compresa tra 0 °C e +4 °C, dotandosi di dispositivi di controllo continuo della temperatura;
- effettuare lo sbarco del prodotto direttamente su mezzi di trasporto dotati di refrigerazione a temperatura minima di +4 °C, autorizzati dalla OP, e inseriti nell'apposito elenco gestito dal OP stessa;
- utilizzare acqua di mare pulita per il lavaggio delle attrezzature e del prodotto

Grossisti

- trasportare il prodotto ad una temperatura minima compresa tra 0 °C e +4 °C, utilizzando mezzi dell'OP, mezzi propri e/o trasportatori terzi autorizzati dall'O.P. e inseriti nell'apposito elenco gestito dal consorzio stesso;
- verificare il prodotto relativamente alla classificazione e alle caratteristiche di freschezza;
- controllare nel sistema informatico l'avvenuta registrazione dell'acquisto dei prodotti a marchio;
- comunicare attraverso "documento di prodotto non conforme" la contestazione dei prodotti che non risultano conformi al disciplinare, escludendoli dal circuito, e comunicando l'esclusione alla OP;
- fornire alla O.P. la quantità venduta e gli altri dati necessari a garantire la tracciabilità, compreso possibilmente il riferimento dell'acquirente (zona di vendita, tipologia di cliente);
- conservare il prodotto in locali a norma ad una temperatura compresa tra 0 °C e +4 °C;
- trasportare il prodotto a temperatura compresa tra 0 °C e +4 °C, utilizzando mezzi propri e/o trasportatori terzi autorizzati dal consorzio, e inseriti nell'apposito elenco gestito dal consorzio stesso.



Dettaglianti o Grande Distribuzione

- trasportare il prodotto ad una temperatura compresa tra 0 °C e +4 °C, utilizzando mezzi propri e/o trasportatori terzi autorizzati dall'OP, e inseriti nell'apposito elenco gestito dal consorzio stesso;
- verificare il prodotto relativamente alla classificazione e alle caratteristiche visive secondo lo schema previsto;
- fornire alla O.P. ogni dato necessario al mantenimento della tracciabilità;
- comunicare attraverso "documento di prodotto non conforme" la contestazione dei prodotti che non risultano conformi al disciplinare, escludendoli dal circuito, e comunicando l'esclusione alla OP;
- separare, in ogni fase, il prodotto generico da quello a marchio;
- i dettaglianti registrati sono autorizzati ad esporre idonea cartellonistica identificativa ed ogni altra informazione del marchio con le modalità previste dal l'OP.

Ristoratori

- trasportare il prodotto ad una temperatura compresa tra 0 °C e +4 °C, utilizzando mezzi propri e/o trasportatori terzi autorizzati dalla OP, e inseriti nell'apposito elenco gestito dalla stessa OP;
- verificare il prodotto relativamente alle caratteristiche visive proposte nello schema di valutazione all'acquisto;
- comunicare attraverso "documento di prodotto non conforme" la contestazione dei prodotti che non risultano conformi al disciplinare, escludendoli dal circuito, e comunicando l'esclusione alla OP;
- separare, in ogni fase, il prodotto generico da quello a marchio;
- esporre idonea cartellonistica identificativa ed ogni altra informazione del marchio con le modalità previste dal consorzio;
- strutturare una collaborazione con l'OP comunicando le preparazioni culinarie che sono proposte ai clienti, indicando anche la quantità necessaria per la preparazione del piatto;
- evidenziare per i piatti composti a marchio Pesce Spada di Bagnara, gli altri prodotti ittici utilizzati;
- rilasciare al cliente il certificato di consumo di prodotti a marchio per i piatti somministrati (dicitura su scontrino fiscale o fattura).



PROCEDURE OPERATIVE PER LE IMPRESE DI PESCA

Le imprese di pesca inserite nel circuito devono individuare all'interno dell'equipaggio un responsabile della qualità (RAQ), comunicato all'OP, che è responsabile delle procedure previste dal disciplinare e che si interfaccia con la OP e in futuro con l'Ente terzo di controllo.

Tipologie e tecniche di pesca

Sono ammessi i prodotti della pesca catturati mediante attrezzi da pesca consentiti. Nella fattispecie il palangaro o la fiocina/arpione.

Le imbarcazioni devono possedere tutti i permessi e le registrazioni previste dalla normativa vigente e devono essere opportunamente attrezzate in rapporto alla tecnica di pesca che effettuano.

La pesca deve essere effettuata con strumenti che siano rispettosi dell'ambiente e tali, per quanto possibile, da minimizzare gli scarti, la cattura di specie non bersaglio, l'impatto sulle specie dipendenti o associate.

Gli attrezzi utilizzati per la pesca dovranno in particolare garantire:

- a) selettività rispetto alla taglia commerciale;
- b) ridotta percentuale di prodotto danneggiato;
- c) bassa presenza di catture accessorie (non bersaglio) e relativa registrazione.

Buone prassi nella cattura e manipolazione a bordo

Le barche devono possedere attrezzature idonee alla pesca, alla eventuale manipolazione dei prodotti catturati e alla loro conservazione.

L'imbarcazione deve essere opportunamente attrezzata in rapporto alla tecnica di pesca che effettua.

Le attrezzature o strumenti che vengono a contatto con i prodotti ittici devono essere progettate con materiali resistenti alla corrosione che non provochino contaminazione del prodotto, di facile manutenzione e pulizia.

Le tubature di acqua potabile o di mare pulita, refrigerata e non, devono essere opportunamente distinte, segnalate e deve essere evitata qualsiasi interconnessione fra le varie linee di acque. Il circuito di acqua di mare pulita deve essere attivato prima dell'utilizzo sul prodotto, al fine di assicurare il lavaggio del sistema di distribuzione.



Per le apparecchiature utilizzate a bordo dell'unità di pesca per la conservazione del pescato deve essere predisposta:

- 1) Scheda identificativa riguardante l'ordine d'acquisto, foglio di collaudo, ecc.
- 2) Scheda manutenzione ordinaria (es. pulizia e disinfezione) e straordinaria (es. taratura).

N.B.: tutte le strumentazioni soggette a taratura come quelle utilizzate per il rilievo della temperatura, pesata, ecc., sono accompagnate dall'apposita scheda dove devono essere riportati i vari interventi.

Le operazioni di pulizia, detersione e sanificazione di tutte le superfici dove il prodotto possa avere contatto, degli utensili utilizzati o celle utilizzate per lo stoccaggio dei prodotti ittici devono essere pianificate dal RAQ e documentate secondo il seguente schema:

- a) pulizia ordinaria: pulizia messa in atto giornalmente per garantire una buona condizione igienico sanitaria delle superfici di lavorazione ;
- b) pulizia periodica: sanificazione accurata eseguita a cadenza settimanale di locali e attrezzature ;
- c) derattizzazione e disinfestazione: secondo necessità e pianificata dal RAQ;
- e) manutenzione straordinaria: intervento tempestivo sulle strutture per mantenerle in buono stato di conservazione, eseguite su indicazione del capo barca o del RAQ.

Qualsiasi controllo effettuato dalle Autorità competenti ai sensi del D. Lgs. 531/92 che abbia dato origine a rilievi, prescrizioni o contestazioni sull'unità di pesca deve essere documentato e mantenuto agli atti dal RAQ.

Approvvigionamento ghiaccio e materiali per il confezionamento.

Il ghiaccio, confezionato in materiale plastico idoneo al contatto per alimenti, viene stoccato nel locale di stivaggio del pescato al riparo da contaminazioni.

Cala e salpamento degli attrezzi

L'operatore della pesca deve privilegiare cale di breve durata. In tal modo, il pescato sarà meno danneggiato e si presenterà meglio. Se il sistema di pesca prevede l'uso di esche, queste devono essere tenute in un luogo riparato in modo da evitare contaminazioni. Gli attrezzi devono essere puliti dopo ogni sbarco del pescato e devono essere eliminati i residui di esca o materiale organico rimasto intrappolato negli attrezzi. La fase di salpamento deve avvenire in tempi rapidi.



Cernita del prodotto pescato

La zona di manipolazione dei prodotti ittici deve essere sufficientemente ampia, protetta dall'azione del sole e dalle intemperie, da qualunque fonte d'insudiciamento, di contaminazione, con un pavimento facile da pulire e progettato in modo da favorire una rapida evacuazione delle acque di lavaggio del prodotto o di pulizia della barca.

I prodotti ittici freschi destinati alla O.P. devono essere selezionati per taglia, secondo la tipologia delle specie e conservati in modo idoneo.

Per tutte le tipologie di pesca le operazioni di cernita cominciano immediatamente dopo il salpamento dell'attrezzo. L'operatore della pesca esegue la cernita del pescato per specie e opera la selezione del prodotto idoneo alla commercializzazione, distinguendolo da quello non conforme mediante un accurato esame visivo.

I Pesci destinati alla O.P. secondo il presente disciplinare devono essere selezionati per taglia, e conservati in contenitori o spazi idonei.

Le operazioni di cernita e selezione del pescato devono essere rapide e non arrecare danni o essere fonte di contaminazione al prodotto.

L'operazione di lavaggio deve essere effettuata avendo cura di rimuovere materiale estraneo al prodotto (fango, detriti, ecc..).

L'acqua utilizzata a bordo per le operazioni di manipolazione del pescato, compreso il lavaggio del prodotto, deve essere solo quella potabile o di mare pulita.

Durante le operazioni di cernita i prodotti ittici non bersaglio o quelli di taglie non commerciale vanno ributtati, se vivi, rapidamente in mare.

Ove possibile, il prodotto, subito dopo la pesca, deve essere collocato in appositi recipienti contenenti acqua potabile o di mare pulita e ghiaccio a temperatura tra 0-4°C (baiatura). La baiatura, infatti, ha effetti favorevoli sia in riferimento al benessere animale, rallentando il metabolismo fino alla morte, sia alla qualità del prodotto pescato che viene prontamente raffreddato.

I rifiuti che derivano dalla manipolazione del prodotto a bordo, devono essere stoccati in appositi recipienti e collocati in una posizione che non possa creare eventuale contaminazione del prodotto pescato destinato al consumo.

I pescatori o comunque gli addetti a bordo al trattamento o alla manipolazione del pescato devono indossare abiti, calzature e, se del caso, guanti da lavoro puliti da utilizzare esclusivamente nell'ambito delle operazioni di lavorazione del pescato.



REFRIGERAZIONE E STOCCAGGIO DEL PESCE SPADA

La modalità di conservazione del Pesce Spada, subito dopo alla pesca, riveste una importanza strategica per mantenere lungo tutta la filiera commerciale un prodotto di qualità. A tal fine le prime operazioni di cernita e lavaggio, devono avvenire in luoghi comunque protetti dagli agenti atmosferici o in apposite celle ad una temperatura tale da non pregiudicare la loro qualità.

Le celle termiche eventualmente utilizzate per la conservazione del prodotto devono essere realizzate con superficie interne lisce per una facile pulizia, di un materiale idoneo a venire a contatto con alimenti e con adeguato scolo, tenute a una temperatura leggermente al di sopra di quella del ghiaccio di fusione (temperatura compresa tra 0 e 4°C), fornite di un apparecchio per la rilevazione della temperatura.

Le superfici interne delle celle utilizzate per lo stoccaggio dei prodotti ittici nonché i contenitori devono risultare puliti al momento dell'utilizzazione.

Il prodotto stoccato sfuso in cella frigorifera, non dovrà essere soggetto a un ulteriore manipolazione e sempre tenuto separato da prodotti di diversa natura tra cui le esche.

Schemi operativi a bordo dell'unità di pesca

Operazione	Pesca Arpione	Pesca Palangaro
1	Rimozione arpione e lavaggio	Rimozione amo/ esca
2	Controllo misura, parassiti visibili e struttura corporea	Controllo misura ed eventuale vitalità del sotto taglia da rigettare. Controllo parassiti visibili e struttura corporea
3	Stoccaggio al freddo	
4	Sbarco/documenti allegati	

GESTIONE DEI RIFIUTI DELL'IMPRESA DI PESCA

L'impresa ittica ricicla e riutilizza tutti i materiali usati durante la pesca, la conservazione e il trasporto del pesce fino al punto vendita, inclusi gli imballaggi, se possibile.

L'operatore attua misure per impedire la dispersione in mare dei rifiuti (inclusi carburanti e lubrificanti per il motore e materie plastiche). Provvede alla gestione e smaltimento dei rifiuti prodotti a bordo e pescati in mare, utilizzando appositi contenitori, posti a bordo lontani dalle aree di lavorazione/stoccaggio del prodotto, separando i rifiuti non pericolosi da quelli pericolosi e si occupa dello smaltimento a terra, utilizzando gli appositi contenitori in banchina, ove esistenti, nel rispetto della legislazione ambientale vigente e dei regolamenti comunali.

SBARCO DEL PESCATO

La quantità di Pesce Spada ottenuta in circostanze praticamente identiche, sbarcata dall'unità di pesca è definita lotto.

Durante lo sbarco, essendo stata mantenuta la catena del freddo, il prodotto presenta sulla superficie corporea temperature prossime a quelle del ghiaccio fondente.

Lo sbarco del prodotto deve avvenire in apposite aree portuali ad accesso regolamentato, opportunamente protette da fonti d'inquinamento.

I Pesci devono essere conferiti solo ai mercati all'ingrosso o ad impianti collettivi per le aste (D.Lgs 531/92 e successive modifiche). Può essere consentito l'inoltro diretto agli Stabilimenti riconosciuti osservando le condizioni riportate nella lettera del Ministero della Sanità, prot. n° 2283/96 – Bolli CE.

Ogni lotto trasportato al mercato all'ingrosso, impianti collettivi per le aste o in uno Stabilimento riconosciuto, deve essere accompagnato da un Documento redatto dal RAQ.

Esempio di identificazione di zona:

Zona FAO 37.1 Mediterraneo occidentale	Suddivisa in: Baleari Golfo del Leone Sardegna, Mar Ligure e Mar Tirreno
Zona FAO 37.2 Mediterraneo centrale	Suddivisa in: Mare Adriatico Mare Ionio e canale di Sicilia
Zona FAO 37.3 Mediterraneo orientale	Suddivisa in: Mare Egeo Levante





PROCEDURE OPERATIVE PER IL TRASPORTO

I mezzi adibiti al trasporto devono essere utilizzati in condizioni tali da evitare qualsiasi contaminazione del prodotto. Devono essere pianificate operazioni di accurato lavaggio e disinfezione dei vani di carico.

I vani di carico devono essere refrigerati (temperatura compresa tra 0 e 4°C), devono essere realizzati con superfici interne lisce per una facile pulizia, in materiale idoneo a venire a contatto con alimenti, con adeguato scolo e dotate di un apparecchio per la rilevazione della temperatura.

I mezzi di trasporto, quando i pesci vengono trasportati per lunghe distanze, devono garantire una temperatura di conservazione ottimale (quella del ghiaccio fuso) ed è opportuno azionare l'impianto refrigeratore della cella prima del carico.

Il proprietario e/o conducente del veicolo di trasporto è responsabile della igienicità delle celle termiche e del buon funzionamento degli strumenti per la conservazione del prodotto, nonché del mantenimento delle condizioni strutturali del mezzo presenti al momento del rilascio della prevista autorizzazione sanitaria.

Tutti gli interventi di manutenzione igienico-sanitaria e strutturale alle celle termiche (pulizia, lavaggio, disinfezione, ripristino alle superfici interne, ecc.), nonché quelli sulle apparecchiature per la conservazione del prodotto, devono essere documentate e verificate sul piano della loro efficacia.

PROCEDURE OPERATIVE PER LA O.P.

Caratteristiche del prodotto al momento dell'acquisto da parte della O.P.

I Pescispada della specie *Xiphias gladius* sono commercializzati secondo il presente disciplinare e a marchio "Pesce Spada di Bagnara", se privi di parassiti, di deformità, di segni di pressione, o qualsiasi altro elemento che alteri l'aspetto naturale, ad eccezione del segno di arpionatura.

I criteri di freschezza del prodotto sono quelli della categoria EXTRA (Regolamento CE N. 2406/96):

Pelle	Pigmentazione cangiante, colori vivi brillanti con tendenza all'iridescenza, netta differenza tra superficie dorsale e ventrale
Muco Cutaneo	Acquoso, trasparente
Consistenza della carne	Molto soda, rigida
Opercoli	Argentati con livrea marrone tipica della specie
Occhio	Convesso, sporgente, pupilla blu nera brillante, "palpebra" trasparente;
Branchie	Colore uniforme da rosso scuro a porpora senza muco;
Odore delle branchie	Fresco di alghe marine, piccante, salso

La taglia deve essere superiore ai 100 cm senza alcun margine di tolleranza. Non possono assolutamente essere commercializzati Pesce Spada al di sotto dei 100 cm in qualsiasi modalità.



I pesci spada devono essere commercializzati freschi: cosparsi di abbondante ghiaccio ottenuto con acqua potabile o acqua di mare pulita.

È buona norma tenere il ghiaccio separato dal prodotto tramite un foglio di materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti.

La commercializzazione del prodotto deve avvenire entro 48 ore dal momento della pesca.

La temperatura di conservazione del prodotto lungo tutta la filiera commerciale deve essere mantenuta dai 0° ai 4° C (temperatura del ghiaccio fuso per evitare il congelamento del prodotto).

L'esposizione del prodotto deve essere tale da evitare contaminazioni, incluso il contatto con altri prodotti ittici.

Ogni pesce deve riportare l'apposita etichetta stampata dalla O.P..

L'etichetta deve essere integra in tutte le sue parti, e perfettamente leggibile dall'acquirente.

PROCEDURE OPERATIVE NEL MAGAZZINO DI STOCCAGGIO E PREPARAZIONE ALLA VENDITA

Magazzino di stoccaggio del pesce prima della vendita

Il magazzino frigorifero autorizzato deve essere munito di:

- 1) Area dove sono stoccati i prodotti prima della visita ispettiva e della vendita collocata in una posizione che non interferisca funzionalmente ed igienicamente con gli altri reparti o aree adibiti alla vendita e alla conservazione del prodotto; deve possedere i servizi per una rapida pulizia ed essere deve essere costruita in modo da eliminare rapidamente l'acqua di scolo derivante dal deposito del prodotto nonché quella utilizzata per la pulizia o disinfezione;
- 2) Area preposta all'esposizione e vendita del prodotto;
- 3) Reparto o area funzionale per il deposito del prodotto venduto, in attesa del ritiro da parte dell'acquirente (cella frigorifera a temperatura compresa tra 0 e +4°C).

Queste aree devono possedere i servizi per una rapida pulizia ed essere costruite in modo da eliminare rapidamente l'acqua di scolo derivante dal deposito del prodotto nonché quella utilizzata per la pulizia o disinfezione;

I materiali utilizzati per i pavimenti o le pareti devono essere facili da pulire, non lasciare residui che potrebbero contaminare il prodotto.



In tutto il magazzino deve essere predisposta illuminazione e aerazione sufficiente, naturale o artificiale; presidi anti-insetti, lotta ai roditori e posizionamento di dispositivi adeguati per la pulizia d'utensili, recipienti e attrezzature.

Le operazioni di pulizia, detersione e sanificazione dei locali devono essere pianificate e documentate secondo i criteri stabiliti nel manuale di autocontrollo.

- a) pulizia ordinaria: pulizia messa in atto giornalmente o a fine ciclo di lavoro per garantire una buona condizione igienico sanitaria dei locali;
- b) pulizia periodica: sanificazione accurata eseguita a cadenza settimanale di locali e attrezzature;
- c) derattizzazione: con cadenza non superiore ai due mesi;
- d) disinfestazione: secondo necessità e pianificata dal gestore;
- e) manutenzione straordinaria: intervento tempestivo sulle strutture murarie per mantenerle in buono stato di conservazione eseguito su indicazione del gestore.

CONTROLLO AL MOMENTO DELL'ACQUISTO

Di seguito è riportata una tabella di riferimento per la verifica della condizione di freschezza del pesce spada da parte dell'acquirente, tale tabella per motivi di trasparenza dovrebbe essere disponibile in ogni punto di vendita del prodotto a marchio.

	PESCE SPADA FRESCO	PESCE SPADA AVARIATO
Odore	Tenue, gradito.	Sgradevole, acre, ammoniacale, putrido
Aspetto generale	Brillante, splendore metallico e riflessi iridescenti	Smorto, senza splendore né riflessi
Corpo	Rigido	Flaccido, molle
Consistenza	Soda e nello stesso tempo elastica	Molle; alla pressione si lasciano impronte
Secrezioni	Mancano	Presenti e viscite
Pelle	Unita, tesa, ben colorata	Grinzosa, lacerabile, scolorita
Occhio	Chiaro, vivace, lucente, convesso, trasparente	Smorto, vitreo, opalino, opaco, concavo, infossato nell'orbita, con macchie nell'iride
Branche	Umide, rosee o rosso sangue	Secche, grigiastre o plumbee
Addome	Forma normale, senza macchie	Flaccido, deformato, spesso gonfio, con macchie o strisce turchine, verdastre o nerastre
Ano	Ermeticamente chiuso	Beante, spesso prominente
Visceri	Lisci, puliti, brillanti, madre perlacei; peritoneo aderente	Rammolliti, macerati o gonfi, di colore rosso; peritoneo fragile
Carni	Solide, bianche o rosee con riflessi madreperlacei	Friabili; muscolo con orlo giallastro o azzurrognolo



PIANO DI AUTOCONTROLLO

La OP possiede un Piano di Autocontrollo basato sul sistema HACCP in applicazione attraverso i propri operatori e presso il proprio magazzino.

Il Piano di autocontrollo contiene tutte le procedure ed i controlli periodici per garantire la sicurezza degli alimenti commercializzati.

Una sintesi del piano è qui evidenziata quale riferimento ai rischi connessi alla manipolazione del pesce spada:

Analisi dei rischi connessi alla commercializzazione e manipolazione del pesce spada (Rischi fisici chimici e biologici)

	Pericoli Identificati	Pericolo C-F-B	Severità Alta-3 Media-2 Bassa-1	Probabilità Alta-3 Media-2 Bassa -1	Significatività Minima Maggiore Critica	Azioni preventive
Ghiaccio in scaglie	Escherichia coli, Clostridium perfringens, enterococchi	B	2	1	m	Selezione fornitori Analisi
	Corpi estranei	F	1	1	m	Selezione fornitori
	Residui prod. Sanificanti	C	2	1	m	Selezione fornitori
Materiali per preincarto	Sostanze tossiche cedibili agli alimenti	C	2	1	m	Selezione fornitori Riceviment o merci
	Tracce di infestanti	B	2	1	m	Selezione fornitori
Detergenti e sanificanti	Sostanze tossiche incluse o generate dopo scadenza	C	2	1	m	Selezione fornitori

Fasi di processo

Ricevimento merci	Pericoli Identificati	Pericolo C-F-B	Severità Alta-3 Media-2 Bassa-1	Probabilità Alta-3 Media-2 Bassa -1	Significatività Minima Maggiore Critica	Azioni preventive
	Moltiplicazione microbica per stazionamento a temperature eccessive	B	3	2	M	Rispetto Flusso operativo
	Crescita dei livelli di Istamina per prolungata esposizione a temperature eccessive	C	2	2	M	Rispetto Flusso operativo
Assegnazione lotto	Impossibilità di rintracciare un prodotto in caso di necessità	B-C	3	1	m	Rispetto Tracciabilità e ritiro
Disposizione in cella	Contaminazione batterica dovuta alla manipolazione del personale	B	2	1	m	Rispetto GMP, Sanificazione, Formazione Personale
	Moltiplicazione microbica per temperature eccessive	B	3	2	M	Rispetto Flusso operativo
Lavorazione: eviscerazione, preparazione tranci	Contaminazione batterica dovuta alla manipolazione del personale	B	2	2	M	Rispetto GMP, Formazione Personale
	Contaminazione da residui di sanificanti per uso improprio	C	1	1	m	Rispetto GMP, Sanificazione
	Contaminazione da strumenti non sanificati	C	1	1	m	Rispetto GMP, Sanificazione
	Moltiplicazione microbica per stazionamento a temperature eccessive	B	3	2	M	Rispetto Flusso operativo
	Corpi estranei da personale	F	1	1	m	RispettoGMP
Smaltimento rifiuti	Nessuno					



Limiti biologici, microbiologici e chimici suggeriti

➤ Escherichia coli < 500 per grammi di polpa;
➤ Salmonella Spp/25 g: assente;
➤ Listeria Spp/25 g: assente;
➤ Staphylococcus aureus/g < 20 ;
➤ Vibrio Spp/25 g assente;
➤ Mercurio Hg < 0,5 ppm;
➤ Assenza di parassiti visibili.

RINTRACCIABILITÀ

In tutte le fasi della produzione deve essere assicurata una completa rintracciabilità attraverso l'utilizzo di un sistema informatico (tipo lotto produzione e tracciabilità a monte e a valle).

In particolare, per ogni unità minima di prodotto (singolo esemplare o parti di esso) deve essere garantita, all'atto dell'acquisto, la facoltà di accesso alle informazioni inerenti alla tracciabilità (caratteristiche del prodotto, flussi dei materiali coinvolti, tipologia delle organizzazioni coinvolte, aspetti organizzativi tra le stesse, ecc.).

I soggetti tracciati e che devono conferire le informazioni necessarie alla O.P. garantendo la piena tracciabilità del prodotto sono:

Imprese di pesca e relative imbarcazioni;
Grossisti;
Trasportatori
Dettaglianti (grande distribuzione);
Ristoratori;
Fornitori di materiali utilizzati nel processo.

IDENTIFICAZIONE DEL PESCE SPADA DI BAGNARA DA PARTE DEL CONSUMATORE

I prodotti legati al presente disciplinare sono commercializzati attraverso un sistema di tracciabilità informatico che garantisce il passaggio delle informazioni, fino al consumatore finale. Tali informazioni sono presenti nelle etichette fornite ai consumatori e, in ogni caso, devono comprendere, in ogni stadio di commercializzazione, la denominazione commerciale, la denominazione scientifica, il metodo di produzione e la zona di cattura. Ogni singolo pesce riporta oltre ad un'etichetta adesiva posta sul rostro, un singolo TAG applicato alla pinna ventrale destra che riporta i dati dell'O.P., QR code, grado di qualità secondo gli standard stabiliti dalla stessa O.P.. Le etichette in plastica sono fissate attraverso un ago di nylon certificato per contatto alimentare. In caso di rottura l'etichetta non potrà essere più riutilizzata, garantendo l'impossibilità di sostituzione del prodotto. Questa tipologia di etichetta impreziosisce il prodotto e da un segnale comunicativo importante, riconoscibile da parte dei retailers, piattaforme GDO e consumatore finale (l'etichetta potrà essere conservata in fase di vendita legata al singolo pesce Spada che solitamente viene tagliato gradualmente nelle fasi di vendita a partire dalla zona caudale).





INFORMAZIONI OBBLIGATORIE IN ETICHETTA

L'etichetta deve riportare obbligatoriamente le seguenti informazioni:

Denominazione scientifica della specie ittica

Denominazione commerciale della specie

Metodo di produzione (Reg. CE 2065/2001 - Reg. CE 104/2000)

Zona di cattura (Reg. CE 2065/2001 - Reg. CE 104/2000) – con le indicazioni dell'areale di pesca;

Nominativo impresa di pesca o identificativo imbarcazione;

Codice di tracciabilità del lotto (eventualmente espresso dal codice a barre se riconosciuto dal sistema prescelto).

Nelle etichette potranno essere riportati anche il logo dell'Ente terzo di certificazione ed eventuali altre certificazioni ottenute.

Le indicazioni in etichetta devono essere riportate nella lingua dello Stato membro in cui viene commercializzato il prodotto; è consentito riportarle anche in più lingue. Nel caso di menzioni che non abbiano corrispondenti nella lingua dello Stato membro in cui viene commercializzato il prodotto è consentito riportare le menzioni originarie.

Il presente Disciplinare prevede l'introduzione di un marchio "Pesce Spada di Bagnara" che deve essere utilizzato esclusivamente secondo la forma integrale, i colori e i caratteri descritti nell'allegato al regolamento d'uso e deve avere dimensioni che, rapportate alla specificità della eventuale confezione, siano tali da renderlo ben visibile. Deve, inoltre, essere sempre apposto in modo tale da non poter:

- ✓ essere confuso con elementi grafici addizionali, sottolineature, ornamenti o aggiunte di testo che ne rendano difficile la lettura;
- ✓ essere snaturata la caratteristica originaria del logo o il suo significato;
- ✓ essere confuso o associato con le altre scritte comunque presenti sull'etichetta del prodotto (es. nome del produttore, marchi privati, ecc.).

Ferme restando le prerogative degli Organismi di controllo, l'O.P. si riserva la facoltà di revocare la licenza d'uso nei casi in cui si verificano delle palesi inosservanze di tali prescrizioni.



SISTEMA DI GESTIONE

Il mantenimento della conformità del sistema di commercializzazione alle disposizioni contenute nel presente disciplinare è attuato mediante tre livelli di controllo.

- ✓ Il Controllo di Qualità svolto dai singoli operatori della filiera aderenti al disciplinare;
- ✓ Audit interno effettuato dall'Organizzazione di Produttori;
- ✓ Audit esterno effettuato da un ente terzo individuato dall'Organizzazione di Produttori per il mantenimento della certificazione (prossima implementazione fissata dalla OP).

Controllo di qualità interno

I singoli operatori della filiera, per soddisfare le prescrizioni previste nel sistema di commercializzazione, devono attivare procedure di autocontrollo per il rispetto dei punti previsti dal disciplinare.

Audit interno

La OP ha l'obbligo di esercitare ispezioni e verifiche sui soggetti della filiera secondo quanto previsto dalle norme da questo stesso disciplinare.

Audit esterno

Prossimo obiettivo della OP è quello di instaurare un sistema di audit esterno, finalizzato al rilascio e mantenimento della certificazione, viene svolto da un Ente terzo certificatore, pubblico o privato, individuato dal consorzio, in base alle norme UNI EN ISO19011:2003.

L'adesione al disciplinare da parte di aziende esterne, prevede la formazione di tutti i nuovi operatori della filiera sarà a cura della O.P. stessa vigilare sullo svolgimento e contenuti della formazione.

OBIETTIVI FUTURI E AZIONI INNOVATIVE

Durante la realizzazione del presente disciplinare è stata fatta un'attenta analisi della filiera della pesca e della commercializzazione del Pesce Spada di Bagnara Calabria e del lavoro svolto dall'O.P. La Perla del Tirreno. Particolare attenzione è stata rivolta all'innovazione e agli obiettivi futuri della stessa organizzazione, e in particolare:

- ottimizzare la competitività e redditività dell'OP e soprattutto delle imprese di pesca che la costituiscono, attraverso la creazione di nuovi prodotti ad alto valore aggiunto;



- salvaguardare l'ambiente in cui opera, valorizzando i prodotti della pesca sostenibile e attraverso l'introduzione di tecnologie a basso impatto ambientale;
- ottimizzare le condizioni di base del lavoro dei propri addetti, in modo da ridurre gli sforzi e il sovraccarico di lavoro e garantendo alti standard igienico-sanitari;
- valorizzare prodotti provenienti dagli sbarchi delle flotte locali e allo stesso tempo trarne valore dal territorio, la sua storia e le tradizioni;
- ottenere delle certificazioni di prodotto e di processo che rafforzino i valori aziendali;
- prevedere una campagna di comunicazione e azioni di brand management in grado di valorizzare e differenziare la qualità del prodotto ittico nazionale;
- introdurre processi nuovi di trasformazione dei prodotti ittici, del tutto innovativo per il territorio locale e prepararsi al mercato nazionale ed estero.

Sulla base degli obiettivi stabiliti dall'OP e della ricerca condotta, seguono alcune delle azioni che a breve termine apporterebbero dei miglioramenti alla filiera:

1. Creazione di un Marchio Registrato di Prodotto: Pesce Spada di Bagnara. Il marchio sarebbe direttamente correlato al presente Disciplinare.
2. Validazione del presente disciplinare da parte di un Ente terzo certificatore, pubblico o privato, individuato dall'OP, in base alle norme UNI EN ISO19011:2003.
3. Dotazione/implementazione delle imbarcazioni da pesca di moderni sistemi di refrigerazione del pescato.
4. Acquisizione di moderne tecniche di macellazione del pesce al fine di migliorare la qualità, denominato Metodo IKIJIME (vedi descrizione in seguito).
5. Dotazione di ogni singolo pesce di un'etichetta munita di QR Code in modo da tracciare e raccontare la storia di ogni pesce.
6. Acquisizione di moderne tecniche di conservazione del pesce al fine di migliorare la shelf-life, attraverso la copertura con un tessuto dell'intero corpo del pesce (ad eccezione della testa e della coda), in modo da proteggere la pelle e creare una barriera igienizzante al pesce stesso.

Ikijime (活き締め) è un metodo per paralizzare i pesci mantenendo integra la qualità della carne. La tecnica è nata in Giappone, ma è ora in uso diffuso in tutto il mondo. Prevede l'inserimento di uno spuntone di metallo, in modo rapido e diretto, dietro la testa del pesce, di solito in un punto situato leggermente sopra l'occhio, causando così la morte immediata del cervello. Quando la punta viene inserita correttamente, i muscoli del pesce si rilassano immediatamente, interrompendo tutto il movimento. Annientare il cervello e il midollo spinale dei pesci impedisce infatti l'azione riflessa e altri movimenti muscolari, che potrebbero altrimenti consumare l'adenosina trifosfato (ATP) nel muscolo, e di conseguenza produrre acido lattico, rendendo il pesce acido e poco sodo o carnoso. Inoltre con questo processo, il sangue contenuto nella carne del pesce si ritrae alla cavità dello stomaco, generando un migliore filetto vivido e compatto al taglio.



RIFERIMENTI LEGISLATIVI E NORMATIVI

Comunitari

Regolamento CE n.° 2406/96 del Consiglio del 26.11.96 e successive modifiche ed integrazioni che stabilisce norme comuni di commercializzazione di taluni prodotti della pesca;

Regolamento CE n.° 104/2000 del Consiglio del 17.12.99, e successive modifiche, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura;

Regolamento CE n.° 2065/2001 e successive modifiche della Commissione del 22.10.2001 che stabilisce le modalità di applicazione del Regolamento CE n°104/2000 del Consiglio per quanto concerne l'informazione dei consumatori nel settore dei prodotti della pesca ed dell'acquacoltura;

Regolamento CE 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Regolamento 2371/2002 sulla Conservazione e lo sfruttamento delle risorse della pesca.

Regolamento CE 852/2004 che stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare;

Regolamento CE 853/2004 che stabilisce norme generali in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

Regolamento CE 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

Regolamento CE 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

Regolamento CE 2073/2005 Commissione del 15.11.2005 criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;

Regolamento CE 2076/2005 Commissione del 05.12.2005 – Disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del Parlamento Europeo e del Consiglio CE n 853/2004 – n.° 854/2004 e CE n.° 882/2004 e che modifica i Reg. CE n.° 853/2004 e CE n.° 854/2004.

Nazionali

Legge quadro 14 luglio 1965, n. 963 e successive modifiche concernente la disciplina della pesca marittima;

Legge 21 maggio 1998, n. 164 "Misure in materia di pesca e di acquacoltura";

D. Lgs. n.° 108 del 25/01/1992 Attuazione della Direttiva 89/109/CEE relativa al riavvicinamento della legislazione degli stati membri concernenti i materiali e glioggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;

D. Lgs. n.° 109 del 27/01/92 attuazione delle direttive 79/112/CEE, 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari;

D. Lgs. n.° 531 del 30/12/1992 Attuazione della Direttiva 91/493/CEE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca;



D. Lgs. n.° 181 del 23/06/03 attuazione delle direttive 2000/13/CE, 2001/101/CE e 2002/67/CE concernente l'etichettatura, e la presentazione dei prodotti alimentari nonché la relativa pubblicità;

D. Lgs. n.° 154 del 26/05/04 "Modernizzazione del settore pesca ed acquacoltura, a norma dell'articolo 1, comma 2, della legge 7 marzo 2003 n38";

D. Lgs. n.° 114 del 08/02/06 attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari;

Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 27/03/02 e successive modifiche ed integrazioni relativo all'etichettatura dei prodotti ittici e sistema di controllo;

Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 14/01/05 relativo alla denominazione in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale, ai sensi del Reg. CE n. 2065/2001 della Commissione del 22 ottobre 2001;

Circolare M.I.P.A.F. n.° 21329 del 27/05/02 inerente alle modalità d'applicazione del Reg. CE n.° 104/2000 del Consiglio per quanto concerne l'informazione dei consumatori nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura.

DEFINIZIONI

Vengono di seguito riportati alcuni termini con le relative definizioni che si useranno nel presente disciplinare:

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

Controllo di qualità: attività di riscontro e documentazione attuata prima, durante e dopo il processo produttivo ed esercitata dagli utilizzatori che consenta di attribuire agli interlotti produttivi la conformità al regolamento d'uso del marchio "Gambero del Canale di Sicilia" e allo specifico disciplinare.

Calibratura: ripartizione del prodotto in partite omogenee relativamente alla taglia, come da scheda prodotto (allegati L1, L2, L3).

Congelamento: procedimento che garantisce che la temperatura del prodotto sia portata fra - 20 °C e -40 °C nel più breve tempo possibile e sia mantenuta lungo tutta la filiera.

Dettagliante: operatore commerciale addetto alla vendita del prodotto ittico direttamente al consumatore; sono compresi sia i piccoli commercianti che gli addetti appartenenti alla grande distribuzione.

Disciplinare: documento disponibile al pubblico, che prescrive le modalità di ottenimento del prodotto, le sue specifiche, le modalità di trasformazione trasporto, stoccaggio e vendita. Il disciplinare contiene specifiche vincolanti, requisiti oggettivi e misurabili, norme di produzione, trasformazione e commercializzazione che garantiscano la massima trasparenza al consumatore riguardo a tutte le fasi del processo produttivo.



Ente terzo di certificazione: ente di parte terza pubblico o privato accreditato o conforme alla norma UNI CEI EN 45011, che rilascia certificazioni di prodotto e/o servizio.

Etichettatura: l'insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo, o, in mancanza, in conformità a quanto stabilito negli articoli 14, 16 e 17, sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare (D. Lgs n.109/92).

Filiera: insieme definito delle organizzazioni (od operatori) con i relativi flussi materiali che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto. Il termine di filiera individua, in questo contesto, tutte le attività ed i flussi che hanno rilevanza critica per le caratteristiche del prodotto.

Fornitore di filiera: impresa che fornisce materiali agli organismi componenti la filiera.

Grossista: operatore commerciale che tratta quantità all'ingrosso di prodotto ittico, facente da tramite tra produttore e dettagliante.

Impresa di pesca: impresa che esercita l'attività di pesca professionale, regolarmente riconosciuta.

Lotto: materie prime, semilavorati o prodotti finiti con caratteristiche praticamente identiche

Materiali: materie prime, additivi, semilavorati e materiali di imballaggio che, in qualunque punto della filiera, entrano nel processo produttivo (UNI EN ISO22005:2008).

Procedura: modo specificato di svolgere un'attività o un processo. E' una disposizione scritta che descrive i processi specificando il tipo di attività che deve essere svolta, identificando chi deve svolgerla e definendo il livello di responsabilità di quest'ultimo.

Refrigerazione: procedimento che consiste nell'abbassare la temperatura dei prodotti della pesca tanto da avvicinarla a 0°C.

Rintracciabilità di filiera: capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate (relativamente ai flussi materiali ed agli operatori di filiera) (UNI EN ISO22005:2008).

Tracciabilità: Capacità di produrre informazioni nel corso del processo produttivo da monte a valle della filiera.

Trasportatori: operatori riconosciuti dal consorzio che effettuano il trasporto della merce mediante veicoli idonei al trasporto dei prodotti ittici per conto di operatori commerciali appartenenti al circuito del marchio.

Zona di pesca: denominazione del luogo dove sono state effettuate le catture.

RINGRAZIAMENTI:

A tutti coloro che oggi, e ieri, hanno mantenuto con rigore le tradizioni, l'antica sapienza e la voglia di comunicare il rispetto per i doni che il mare concede.



09 Novembre 2019, Bagnara Calabria (RC)

L'autore tecnico

Orazio Albano

Il Presidente "LA PERLA DEL TIRRENO"

Francesco Bagnato

The image shows a handwritten signature in cursive, which appears to be 'Orazio Albano'. Below the signature is a circular stamp. The text inside the stamp reads: 'COLLEGIO degli AGROTECNICI e degli AGROTECNICI LAUREATI', 'Agrotecnico ORAZIO ALBANO', 'n° 484', and 'PALERMO'.