



---

## CERTIFICATO / CERTIFICATE

---

N. P1793

SI CERTIFICA CHE IL PRODOTTO / WE HEREBY CERTIFY THAT THE PRODUCT

**COZZE**

DELL'ORGANIZZAZIONE / OF THE ORGANIZATION

**COOPERATIVA PESCATORI ARBOREA S.C.A.R.L.**

IT - 09092 ARBOREA (OR) -- LOCALITA' CORRU MANNU

UNITÀ OPERATIVA / OPERATIVE UNIT

IT - 09092 ARBOREA (OR) -- LOCALITA' CORRU MANNU

È CONFORME A / COMPLIES WITH

**DT72 ED02 19072016**

Certificazione rilasciata in conformità al Regolamento Tecnico ACCREDIA RT-11  
CERTIFICAZIONE SYSTEM 5 SECONDO ISO/IEC GUIDE 67:2004

*THIS CERTIFICATE IS BOUND TO FULFILMENT OF THE CERTIQUALITY REGULATIONS APPLYING TO PRODUCT  
CERTIFICATION. THIS CERTIFICATE IS NOT VALID WITHOUT THE RELATIVE ANNEX.*

PRIMA EMISSIONE 10/10/2013  
FIRST ISSUE

EMISSIONE CORRENTE 22/12/2016  
CURRENT ISSUE

DATA DI SCADENZA 21/12/2019  
EXPIRY DATE

E. OPPICI - PRESIDENTE



ALLEGATO AL CERTIFICATO / ENCLOSURE TO CERTIFICATE N. P1793

DT 72 - Documento Tecnico per la certificazione delle cozze allevate nel golfo di Oristano e/o reimmerse per almeno 28gg

PRODOTTO: Cozze allevate e/o reimmerse nel Golfo di Oristano per almeno 28 gg aventi caratteristiche definite

CARATTERISTICHE CERTIFICATE:

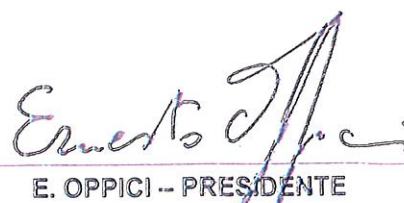
- Allevamento e/o reimmersione nelle acque del Golfo di Oristano: almeno 28 giorni
- Metalli pesanti: Cadmio  $\leq 0.6$  mg/Kg (ppm); Piombo  $\leq 1,0$  mg/Kg (ppm); Mercurio  $\leq 0,2$  mg/Kg (ppm)
- Diossine e PCB diossina simili:  $\leq 4,0$  Pg/g peso fresco
- Caratteristiche microbiologiche: Salmonella: assente/25 g di polpa e liquido intervalvare; Escherichia coli:  $\leq 230$  MPN/100 g di polpa e liquido intervalvare; Biotossine Algali idrosolubili ASP:  $\leq 10$  mg/kg parte edibile di acido domoico; Biotossine Algali idrosolubili PSP:  $\leq 650$   $\mu$ g di equivalente saxitossina
- Tempi di depurazione in funzione della assenza/presenza Escherichia coli nel prodotto, valutata preventivamente al momento dell'entrata nel CDM: almeno 8 ore se E. coli assente e almeno 24 ore se è stata rilevata la presenza di E. coli.
- Freschezza e fragranza delle cozze: Tempo intercorrente tra il confezionamento del prodotto (precedentemente sottoposto a depurazione o rifinitura) e vendita sul mercato regionale: < 24 ore; Tempo intercorrente tra il confezionamento del prodotto (precedentemente sottoposto a depurazione o rifinitura) e vendita sul mercato nazionale: < 48 ore
- Livello di salato delle cozze: statisticamente non differenziabile tra le diverse provenienze delle cozze (test sensoriale descritto in Allegato 1 al presente DT) con differenza delle medie dei valori degli assaggiatori inferiore al valore LSD (minima differenza significativa basata sul test della minima differenza significativa LSD-test, P = 95%)
- Sapore delle cozze: statisticamente non differenziabile tra le diverse provenienze delle cozze (test sensoriale descritto in Allegato 1 al presente DT) con differenza delle medie dei valori degli assaggiatori inferiore al valore LSD (minima differenza significativa basata sul test della minima differenza significativa LSD-test, P = 95%).

THIS ANNEX IS NOT VALID WITHOUT THE RELEVANT CERTIFICATE.

PRIMA EMISSIONE 10/10/2013  
FIRST ISSUE

EMISSIONE CORRENTE 22/12/2016  
CURRENT ISSUE

DATA DI SCADENZA 21/12/2019  
EXPIRY DATE

  
E. OPPICI -- PRESIDENTE