



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

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

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

È CONFORME A / COMPLIES WITH

DT72 ED02 19072016

**DOCUMENTO TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DELLE COZZE ALLEVATE E/O
REIMMERSE NEL GOLFO DI ORISTANO E/O REIMMERSE**

CERTIFICAZIONE SYSTEM 3 - ISO/IEC 17067:2013
CERTIFICATION SYSTEM 3 - ISO/IEC 17067:2013

*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 20/12/2022
CURRENT ISSUE

DATA DI SCADENZA 19/12/2025
EXPIRY DATE

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Cesare Puccioni", is written over a horizontal line.

CESARE PUCCIONI – PRESIDENT

C DT ED 02 160518



ALLEGATO AL CERTIFICATO / ENCLOSURE TO CERTIFICATE N. P1793

DT 72: Documento Tecnico per la certificazione delle cozze allevate e/o reimmerse nel golfo di Oristano

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 ≤ 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: ≤ 230 MPN/100 g di polpa e liquido intervalvare; Biotossine Algali idrosolubili ASP: ≤ 10 mg/kg parte edibile di acido domoico; Biotossine Algali idrosolubili PSP: ≤ 650 µg 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 20/12/2022
CURRENT ISSUE

DATA DI SCADENZA 19/12/2025
EXPIRY DATE

CESARE PUCCIONI – PRESIDENT

C DT ED 02 160518