



TRADIZIONE CONSAPEVOLE DAL 1906

Disciplinare di produzione delle alici Rizzoli Emanuelli

Introduzione	2
Sostenibilità della pesca.....	3
Tracciabilità di filiera	5
Qualità del prodotto	8



INTRODUZIONE

Rizzoli Emanuelli Spa, azienda storica dell'agroalimentare italiano, è da sempre attenta alle tematiche di qualità, sostenibilità e sicurezza dei propri prodotti. Nello specifico, questa sensibilità aziendale ha permesso di sviluppare un disciplinare, rappresentato da un logo dedicato (fig.1), che documenta processi, impegni e azioni condotti dalla Rizzoli Emanuelli Spa nella filiera delle alici, la più importante in termini di volume per l'azienda.



Fig. 1

Il presente disciplinare *Tradizione Consapevole dal 1906* rappresenta oltre un secolo di esperienza nella lavorazione delle alici e costituisce la sintesi delle azioni e delle procedure Rizzoli Emanuelli nelle seguenti 3 aree di interesse:

- Sostenibilità della pesca
- Tracciabilità di filiera
- Qualità del prodotto



SOSTENIBILITÀ DELLA PESCA

Rizzoli Emanuelli si impegna per garantire una pesca sostenibile e rispettosa dell'ecosistema marino, mantenendo l'equilibrio tra risorse biologiche e attività di pesca ed evitando il sovrasfruttamento delle risorse ittiche.

Per questo l'azienda segue una politica di approvvigionamento accorta, contrasta la pesca illegale, diversifica le zone di pesca e utilizza tecniche di pesca sostenibili. In quest'ottica Rizzoli Emanuelli ha ottenuto le certificazioni di due organizzazioni internazionali non-profit per la promozione e il controllo della pesca sostenibile. Inoltre l'intera supply chain è certificata secondo la norma ISO 22005 (sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari), a garanzia del mantenimento di un corretto ed efficace flusso informativo.

Marine Stewardship Council (MSC)



Marine Stewardship Council (MSC) è un'organizzazione internazionale non-profit nata proprio per affrontare il problema della pesca non sostenibile e allo scopo di garantire l'approvvigionamento di prodotti ittici anche per il futuro.

I prodotti pescati secondo lo standard MSC devono seguire questi tre criteri fondamentali:

- La pesca deve lasciare in mare abbastanza pesci per far sì che lo stock possa riprodursi e la pesca possa proseguire nel tempo;
- La pesca dev'essere effettuata in modo da minimizzare il suo impatto, consentendo a piante e animali sottomarini di prosperare;
- La pesca dev'essere gestita dalle aziende in modo responsabile e nel rispetto delle leggi vigenti.

La certificazione MSC è valida sulle alici pescate nella zona FAO 27.

Friend of the Sea



© Friend of the Sea è un'organizzazione non governativa (ONG) senza scopo di lucro, che ha come obiettivo la conservazione e la tutela dell'habitat marino. Oggi è

Rizzoli Emanuelli SpA
L'esperienza ci rende unici dal 1906
Parma - Italia



uno dei principali schemi internazionali per la certificazione di prodotti derivanti sia da attività di pesca che da acquacoltura.

Friend of the Sea applica i seguenti criteri per la pesca sostenibile:

- Stock non sovra-sfruttati in conformità alle linee guida della FAO, gli enti regionali per la pesca e le autorità nazionali marine;
- Nessun impatto rilevante sui fondali marini;
- Metodi di pesca selettiva (max 8% di scarti);
- Tra le prese accidentali non deve essere presente alcuna specie inclusa nella Lista Rossa IUCN delle specie minacciate;
- Rispetto delle norme (TAC, no INN, nessun FOC, dimensioni delle maglie, dimensioni minime, MPA, ecc);
- Bilancio energetico e annuale miglioramento dell'efficienza del carburante;
- Gestione dei rifiuti;
- Responsabilità sociale.

La certificazione Friend of the Sea è valida su tutte le alici pescate nella zona FAO 37.

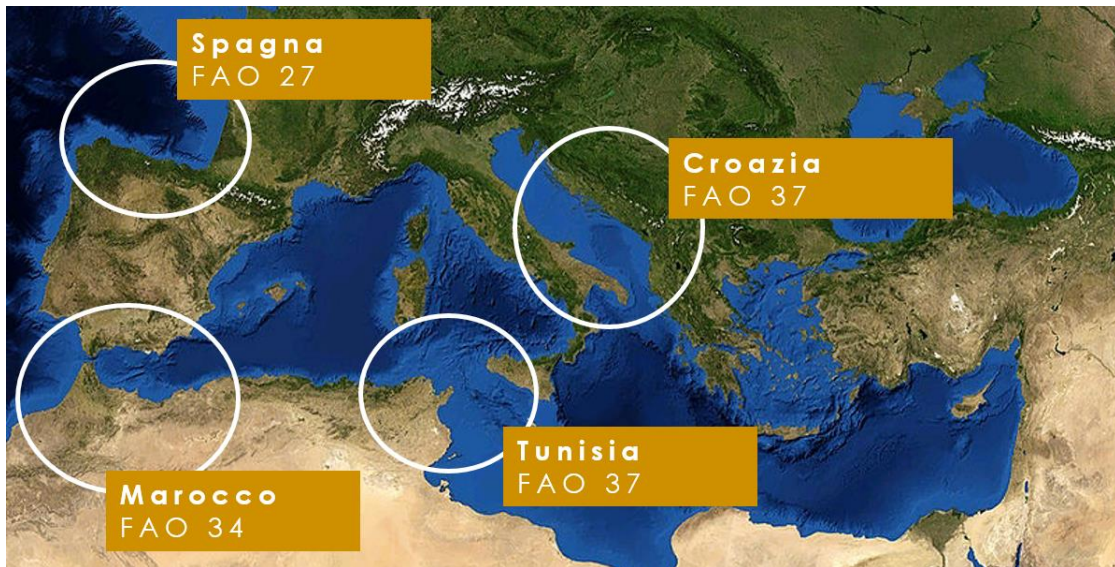
Zone di pesca

La FAO - Organizzazione per l'Alimentazione e l'Agricoltura - ha suddiviso i mari e gli oceani in varie zone, assegnando a ciascuna un numero, e definito le linee guida per i prodotti ittici nell'ottica della sostenibilità di lungo periodo delle varie specie.

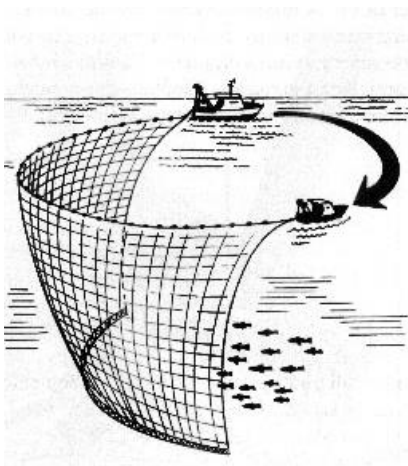
Rizzoli Emanuelli si avvale esclusivamente di pescherecci che operano nel rispetto delle vigenti normative.

Nello specifico, le aree di pesca delle alici utilizzate da Rizzoli Emanuelli sono le seguenti: FAO 27, 34 e 37.

Rizzoli Emanuelli predilige inoltre zone di pesca vicine agli stabilimenti di produzione, per garantire distanze e tempi di trasporto inferiori.



Metodi di pesca



Rizzoli Emanuelli utilizza alici pescate con metodi di pesca selettivi e considerati meno impattanti, tra i quali la “pesca al cerchio” che si avvale di reti da circuizione.

La pesca al cerchio è una tecnica sostenibile, che prevede l'utilizzo di lampare, preserva i fondali marini e permette inoltre di ottenere un prodotto di alta qualità, perché assicura l'integrità del pesce al momento della cattura.

La rete, di forma circolare, racchiude la porzione di mare dove i pesci si sono concentrati e, quando il banco è circondato, viene chiusa nella parte inferiore e ritirata fino al recupero dei pesci.

La pesca al cerchio è l'unica tecnica di pesca utilizzata da Rizzoli Emanuelli per l'approvvigionamento delle alici.



TRACCIABILITÀ DI FILIERA

Rizzoli Emanuelli è da sempre attenta alla provenienza e alla sicurezza della materia prima e dei prodotti, da prima che esistesse il concetto di tracciabilità.

Oggi l'azienda controlla direttamente tutta la filiera, a partire dall'approvvigionamento del pesce fresco sino alla vendita del prodotto finito.

Obiettivi del sistema di rintracciabilità Rizzoli Emanuelli sono:

- documentare la storia del prodotto a partire dal ricevimento del pesce fresco nello stabilimento di salagione, fino alla spedizione del prodotto finito. Il pesce che arriva nello stabilimento è provvisto di tutte le informazioni relative alla pesca, quali specie di appartenenza, zona geografica e metodo di pesca, nome della barca, data di arrivo e controlli sull'istamina;
- Consentire al consumatore finale, partendo dall'unità elementare di vendita, di poter risalire alla storia del prodotto certificato dal ricevimento del pesce lavorato (salato) alla spedizione del prodotto finito, ricevendo inoltre tutte le informazioni circa l'approvvigionamento della materia prima.

L'unità minima rintracciabile è l'unità elementare di vendita nei vari formati commerciali, la più piccola grammatura è il formato da 40g.

Pescherecci registrati

Rizzoli Emanuelli non si approvvigiona da pescherecci presenti nella lista IUU (la lista dei pescherecci illegali stilata dall'Unione Europea), né da flotte che abbiano uno o più pescherecci in tale lista.

L'azienda non accetta materia prima che sia proveniente da pescherecci non in possesso del registro sanitario europeo.

La certificazione ISO 22005 DNV GL

Rizzoli Emanuelli è uno degli attori della filiera che ha ottenuto dall'ente di certificazione indipendente DNV GL la certificazione volontaria



internazionale ISO 22005 (Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari) per il sistema di tracciabilità moderno, che consente di monitorare interamente la filiera delle alici.

Ogni fase di produzione, dalla salatura alla stagionatura, per concludere il ciclo produttivo con la filettatura e il confezionamento, sono certificate ISO 22005 da DNV GL.

La rintracciabilità è un aspetto chiave della legislazione che regola il settore agroalimentare, quali la legge dell'Unione Europea 178/2002, e delle norme volontarie per la sicurezza agroalimentare, quali ad esempio lo standard UNI EN ISO 22005:2008.

L'impegno per la tracciabilità delle alici contribuisce a garantire la qualità dei prodotti, permettendo all'azienda di monitorare tutta la filiera e valutare di conseguenza ogni fase della pesca e della lavorazione. La filiera tracciata è, inoltre, fondamentale per la promozione di una pesca sostenibile, nella lotta alla pesca illegale e nella gestione sostenibile delle aree di pesca.

Nel dettaglio, il sistema certificato monitora i seguenti aspetti, che dovranno essere sempre disponibili e recuperabili lungo tutta la filiera:

- Zona di pesca della materia prima acciughe
- Data di pesca
- Nome della barca
- Pezzatura del pesce
- Data di arrivo in stabilimento
- Controlli sulla materia prima in ingresso con verifica istamina
- Data di salagione
- Controllo istamina sulle partite di pesce salato in uscita dallo stabilimento
- Dettaglio delle partite inviate dallo stabilimento di salagione
- Stoccaggio in magazzino fino a spedizione
- Data di lavorazione (filettatura) e di inscatolamento
- Controlli in processo (verifica istamina, attività dell'acqua, grado di pulizia)
- Liberazione del prodotto
- Ricevimento del prodotto nei magazzini
- Uscita del prodotto finito con dettaglio partite/lotti al cliente finale



Implementazione e verifica del sistema di tracciabilità

Rizzoli Emanuelli ha predisposto un sistema di registrazione puntuale di tutta la materia prima in ingresso e di tutte le attività e i controlli svolti su tale materia prima.

Tutte le informazioni relative alle singole partite di pesce sono indicate su appositi cartellini che accompagnano il semilavorato salato in barili fino alla filettatura.

Rizzoli Emanuelli forma adeguatamente il personale coinvolto in tali attività: con periodicità almeno annuale, e in ogni caso all'inizio della campagna di pesca, viene svolta una sessione di addestramento per sensibilizzare il personale e favorire il rispetto dei processi.

L'azienda si impegna costantemente a verificare il sistema di rintracciabilità: con frequenza almeno annuale ne viene valutata l'efficienza attraverso simulazioni pratiche di richiamo del prodotto e relativo bilancio di massa.

In caso di modifiche rilevanti a livello di processo e procedure gestionali, viene rivalutato il sistema di rintracciabilità e vengono implementate eventuali azioni correttive e migliorative.

Trasparenza con il consumatore

Rizzoli Emanuelli offre ai consumatori la piena tracciabilità delle alici rispetto a provenienza e caratteristiche della materia prima attraverso uno strumento dedicato sul sito. Inserendo nella pagina web dedicata i dati relativi a nome del prodotto, formato, lotto e scadenza, gli utenti potranno accedere alle informazioni di tracciabilità.



Un sistema certificato e garantito



Il prodotto finito viene realizzato in stabilimenti certificati a fronte dello standard di sicurezza alimentare BRC e IFS.

L'adesione a tali schemi di certificazione garantisce alti livelli di qualità e sicurezza del prodotto finito.



QUALITÀ DEL PRODOTTO: Antica Regola Rizzoli

Dal 1906 Rizzoli Emanuelli persegue la qualità come obiettivo fondamentale della sua missione. L'esperienza secolare e le competenze acquisite hanno permesso di identificare una serie di procedure e tecniche di lavorazione particolari, codificate nell'*Antica Regola Rizzoli*.

L'*Antica Regola Rizzoli* ancora oggi governa la produzione di filetti di alici, che prevede una lavorazione interamente manuale sotto il diretto controllo di Rizzoli Emanuelli.

In particolare, tale insieme di procedure copre le 3 fasi principali della lavorazione:

- Materia prima (acquisto pesce fresco, selezione, scapatura e salagione)
- Maturazione
- Filettatura e confezionamento

Gestione materia prima

L'*Antica Regola Rizzoli* prevede una serie di accorgimenti specifici per preservare la materia prima e ottenere così un prodotto eccellente:

- Prima della partenza dei pescherecci, Rizzoli Emanuelli si assicura che sia disponibile il ghiaccio a bordo per garantire una rapida refrigerazione del pescato;
- Il personale dell'azienda è presente allo sbarco per selezionare e controllare in prima persona il pescato, verificando che sia ghiacciato;
- La materia prima viene mantenuta sotto cappotto di ghiaccio in attesa della lavorazione e non viene surgelata, per lavorare direttamente sul pesce fresco;
- Il pesce viene lavorato entro 24 ore dallo sbarco in stabilimenti collocati in prossimità dei porti, per garantire brevi tempi di trasporto limitando il deperimento della materia prima e l'inquinamento ambientale;
- La materia prima viene sottoposta a controlli di temperatura al cuore del prodotto, il punto più delicato per il raffreddamento e la conservazione;



- Il personale svolge controlli analitici di istamina e di attività dell'acqua su tutte le partite lavorate, un controllo che viene ripetuto in diverse fasi della lavorazione.

Maturazione

La qualità è questione di tempo. Con questa convinzione Rizzoli Emanuelli lavora e fa stagionare la materia prima: la garanzia di una maturazione minima di tre mesi per le alici, necessaria affinché si sviluppino le caratteristiche sensoriali tipiche di un prodotto maturo, è un processo tradizionale in grado di assicurare un gusto più equilibrato, delicato e un colore rosato della carne.

A seconda della materia prima e del prodotto, la maturazione può protrarsi più a lungo dei 3 mesi minimi, conferendo caratteristiche organolettiche particolari.

Rizzoli Emanuelli, per attenersi alla *Regola*, rispetta i seguenti requisiti in questa fase di lavorazione:

- La maturazione avviene a temperatura controllata, in apposite celle, in barili coperti di sale e salamoia;
- Il personale responsabile controlla quotidianamente i barili e compie quello che viene comunemente chiamato il "lavaggio di faccia", in cui sale e salamoia sporchi di grasso vengono eliminati e rabboccati con quelli puliti per garantire un prodotto privo di grasso in eccesso;
- Ogni fusto o barile è messo sotto pressa per controllare il processo di lavorazione, regolandone il peso in base al tempo di maturazione riservato alla materia prima.

Filettatura e confezionamento

Fasi cruciali della lavorazione, anch'esse interamente manuali, come previsto dalla *Regola*.

L'eliminazione della pelle e delle lisce viene condotta manualmente da personale di fiducia, selezionato per la conoscenza della materia prima e la manualità, formato e preparato per garantire la massima qualità del prodotto finale.



Infine, ogni singolo prodotto di alici Rizzoli Emanuelli viene confezionato a mano: i filetti vengono maneggiati con attenzione e delicatezza per evitare che possano subire danneggiamenti e quindi inseriti nei vasetti, nelle vaschette o nelle lattine, per assicurare filetti interi e di standard qualitativi costantemente elevati.