

PRODOTTI DI QUALITA'



REGIME DI QUALITA' RICONOSCIUTO DALLA REGIONE PUGLIA
AI SENSI DEL REG. (CE) N. 1305/2013

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Prodotti della pesca freschi

1. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente disciplinare si applica ai prodotti ittici freschi ottenuti in conformità al Regime di Qualità (RQR) "Prodotti di Qualità" riconosciuto dalla regione Puglia ai sensi del reg. CE 1305/13 e identificato dal marchio Prodotti di Qualità (di seguito PdQ) registrato presso l'UAMI ai sensi del reg. CE 207/09 il 15/11/2012 al n. 010953875.

Il disciplinare si applica alla fase di pesca che include le attività svolte a bordo della imbarcazione quali: cala e salpamento, cernita, incassettamento e refrigerazione del pescato, stoccaggio, sbarco e trasporto, fino alla vendita e commercializzazione dei prodotti della pesca freschi catturati da operatori della pesca professionale con imbarcazioni iscritte nei compartimenti marittimi della regione di appartenenza ed in regola con le norme relative alla sicurezza a bordo e ai contratti di lavoro nazionali con particolare riferimento alle seguenti specie.

Il presente disciplinare si applica ai prodotti di seguito elencati:

A. Pesce azzurro

Acciuga o Alice (*Engraulis encrasicolus*), Sardina (*Sardina pilchardus*), Sgombro (*Scomber scombrus*), Lanzardo (*Scomber japonicus*), Suro (*Trachurus trachurus*), Leccia (*Lichia amia*), Palamita (*Sarda sarda*), Tonnetto (*Euthynnus alletteratus*), Tonno alalunga (*Thunnus alalunga*).

B. Pesce bianco

Triglia di fango (*Mullus barbatus*), Triglia di scoglio (*Mullus surmuletus*), Nasello (*Merluccius merluccius*), Sogliola (*Solea vulgaris*), Rombo chiodato (*Psetta maxima*), Gallinella (*Chelidonichthys lucernus*), Spigola (*Dicentrarchus labrax*), Orata (*Sparus aurata*), Rombo liscio (*Scophthalmus rhombus*), Razza (*Raja asterias*), Scorfano (*Scorpaena scrofa*), Cefalo (*Mugil cephalus*), Pagello (*Pagellus erythrinus*), Ombrina (*Umbrina cirrosa*).

C. Crostacei

Gambero rosa mediterraneo (*Parapeneus longirostris*), Gambero rosso (*Aristeomorpha foliacea*), Gambero viola (*Aristeus antennatus*), Granchio di fondale rosso (*Geryon quinquedens*), Mazzancolla (*Penaeus kerathurus*), Canocchia (*Squilla mantis*), Scampo (*Nephrops norvegicus*).

D. Cefalopodi

Moscardino bianco (*Eledone cirrhosa*), Polpo di scoglio (*Octopus vulgaris*), Seppia (*Sepia officinalis*), Seppia pizzuta (*Sepia orbignyana*), Totano (*Illex coindetii*), Calamaro (*Loligo vulgaris*), Calamaretto (*Alloteuthis media*).

Il disciplinare include alcuni requisiti e specifiche riguardanti fasi di produzione e attività svolte da altri operatori della filiera. Esso regola requisiti aggiuntivi rispetto alle norme cogenti applicabili che sono considerati prerequisiti.

Le regioni hanno facoltà, con proprio atto amministrativo, di individuare nell'ambito dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali - istituito in attuazione dell'art. 3, comma 3, del D.M. 8 settembre 1999, n. 350 - i "Prodotti Tradizionali Regionali" afferenti al presente disciplinare di produzione.

2. REQUISITI

2.1. Produzione

2.1.1. Varietà e caratteristiche qualitative delle materie prime

Il marchio è riservato agli esemplari adulti catturati in mare 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 A” a seconda della specie), non sono ammessi i prodotti di categoria B. Il tempo massimo di permanenza tra lo sbarco e la commercializzazione del prodotto è di 1 giorno.

2.1.2. Zona di pesca

L’area di pesca ricade nella zona di pesca classificata MEDITERRANEO, ZONA FAO 37. Sono esclusi i prodotti catturati in vicinanza di aree portuali e zone dove sono presenti fonti di contaminazione (foci dei fiumi, scarichi di altri corsi d’acqua, scarichi industriali e di fogne urbane) comunque aree poste ad una distanza superiore a 500 m da potenziali inquinanti.

2.1.3. Tipologie e tecniche di pesca

Sono ammessi i prodotti della pesca catturati mediante attrezzi da pesca consentiti.

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).

2.1. Lavorazione e trasformazione

2.2.1 Imbarcazione da pesca

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

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

In generale, l’imbarcazione presenta un ponte di coperta, dove avvengono le principali lavorazioni del prodotto; una cabina, ove presente, dove sono presenti le attrezzature di comando, la strumentazione elettronica per la navigazione e la messa in funzione dei macchinari; un’area di stoccaggio del prodotto pescato e una sala motore, ove presente.

2.2.2 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 su apposite pedane in plastica al riparo da contaminazioni.

2.2.3 Cala e salpamento degli attrezzi

L’operatore della pesca deve privilegiare cale di breve durata. In tal modo, il pescato nel sacco sarà

meno schiacciato, 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.

2.2.4 Cernita del prodotto pescato

I prodotti ittici freschi destinati al sistema PdQ devono essere selezionati per taglia, secondo la tipologia delle specie e conservati in contenitori idonei. La taglia (espressa in unità di peso/pesce o in unità di lunghezza/pesce) non deve mai essere inferiore alla taglia indicata come 1 nel Reg. CE n. 2406/96 e succ. modifiche.

Per tutte le tipologie di pesca le operazioni di cernita cominciano immediatamente dopo lo svuotamento del sacco o 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.

Il prodotto, subito dopo la pesca, viene 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, sia alla qualità del prodotto pescato.

2.2.5 Incassettamento, refrigerazione e stoccaggio del pescato

L'operatore della pesca, in relazione alla taglia e alle specie, pone un numero adeguato di esemplari per ogni cassetta al fine di preservare l'integrità del prodotto. In questa fase risulta fondamentale, ai fini della sicurezza igienico-sanitaria del prodotto, l'utilizzo di cassette pulite e utensili lavati e sanificati in maniera idonea.

Seguono le fasi di:

- copertura del pescato incasettato con un foglio di polipropilene per alimenti sul quale viene posto il ghiaccio in scaglie (fase eseguita con l'ausilio di palette di plastica idonee al contatto con gli alimenti) fino a completa copertura della superficie del foglio;
- identificazione delle cassette del prodotto marchiato PdQ;
- stivaggio delle cassette così confezionate nell'apposita cella, su apposite pedane in plastica.

Il prodotto a marchio PdQ viene confezionato in contenitori o involucri idonei al contatto con gli alimenti, tali a evitare un'ulteriore manipolazione del prodotto e tenuti separati da quelli generici.

2.2.6 Sbarco e trasporto del pescato

Durante lo sbarco è mantenuta la catena del freddo ed il prodotto, protetto da ogni contaminazione, presenta temperatura prossima a quella del ghiaccio fondente.

Il pescato viene posto su pedane di plastica caricate su mezzi autorizzati dall'autorità sanitaria competente per il trasporto. Durante il trasporto deve essere garantito il mantenimento delle temperature comprese tra 0° e 4°C.

2.2.7 Gestione dei rifiuti

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.

2.2. Commercializzazione e vendita

2.3.1 Confezionamento

Il prodotto commercializzato/confezionato conforme al RQR deve essere identificato attraverso il marchio PdQ, al fine di permetterne la rintracciabilità e renderlo immediatamente distinguibile rispetto ad altri prodotti.

2.3.2 Vendita

I commercianti/dettaglianti che vendono prodotto marchiato PdQ devono essere assoggettati al sistema di controllo.

3. RINTRACCIABILITÀ

3.1 Il Regime di Qualità Regionale "RQR" prevede l'adozione obbligatoria di un sistema di rintracciabilità in grado di correlare le materie prime al prodotto finito immesso in commercio a marchio PdQ.

3.2 Le materie prime devono provenire dalle aziende inserite nell'accordo di filiera e nel sistema dei controlli.

3.3 E' obbligatorio adottare un sistema di rintracciabilità per tracciare le informazioni necessarie a dimostrare la conformità al presente disciplinare.

3.4 Il sistema di rintracciabilità deve consentire di registrare oltre a tutte le informazioni previste dalla normativa vigente, le seguenti informazioni aggiuntive:

1. località più dettagliata della zona di pesca;
2. quantitativi di prodotto suddiviso per specie immessi in commercio a marchio;
3. attrezzi da pesca usati nella cattura.

3.5 A garanzia delle caratteristiche qualitative, dell'identificazione e della tracciabilità, le registrazioni devono essere conservate almeno 12 mesi in modo da permettere agli organismi di controllo di svolgere le verifiche previste.

4. AUTOCONTROLLO

4.1 Il licenziatario del Marchio è responsabile del rispetto del disciplinare di produzione e delle applicazioni dei contenuti del piano dei controlli approvato dalla regione Puglia.

4.2 Il licenziatario del Marchio deve predisporre un piano di autocontrollo calibrato alla dimensione e tipologia dell'impresa ed effettuare periodicamente attività di verifica ispettiva interna e controlli analitici finalizzati a dimostrare la conformità ai requisiti definiti nel disciplinare.

5. CONTROLLI

5.1 La conformità dei prodotti ai disciplinari di riferimento è verificata da organismi di controllo indipendenti, abilitati secondo le vigenti norme europee e iscritti nell'Elenco degli Organismi di Controllo (O.d.C.) qualificati dalla Regione Puglia.

5.2 I controlli vengono effettuati sulla base dei piani dei controlli predisposti dagli O.d.C.e approvati dalla Regione Puglia.

5.3 Il Programma di controllo della qualità è aperto a tutti i prodotti realizzati nella Unione Europea indipendentemente dalla loro origine a condizione che si rispettino le condizioni ed i criteri stabiliti. Sono riconosciuti i risultati di controlli comparabili effettuati da altri Stati Membri.

6. ETICHETTATURA DEL PRODOTTO

6.1. Prodotto conforme al presente disciplinare potrà riportare in etichetta il logo  con l'indicazione *"Qualità garantita dalla Regione Puglia"* e il codice di autorizzazione in aggiunta alle altre informazioni previste dalla normativa vigente.

L'etichetta dovrà riportare oltre a tutte le informazioni previste dalla normativa vigente, le seguenti informazioni aggiuntive:

- identificazione dell'azienda e del peschereccio;
- attrezzi da pesca usati nella cattura
- area di cattura più dettagliata
- data di cattura

6.2. Il licenziatario è direttamente responsabile dell'utilizzo del marchio sui soli prodotti conformi al presente disciplinare e a tutta la documentazione di riferimento del RQR.