

PRODOTTI DI QUALITA'



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

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

**Prodotti ittici di allevamento in mare
(maricoltura)**

1. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente disciplinare si applica ai prodotti ittici di allevamento 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 a partire dalla fase di semina del novellame a quelle dell'alimentazione, del prelievo, dello stoccaggio, del trasporto, fino alla vendita dei prodotti allevati in gabbie a mare da operatori professionali con imbarcazioni iscritte nei compartimenti marittimi della regione di appartenenza ed in regola con le norme relative alle procedure igienico-sanitarie e ai contratti di lavoro nazionali

Il presente disciplinare si applica ai prodotti di seguito elencati:

- Orata (*Sparus aurata*)
- Spigola (*Dicentrarchus labrax*)
- Ombrina (*Umbrina cirrosa*)
- Cefalo (*Mugil cephalus*, *Liza spp.* *Chelon labrosus*)
- Sarago (*Diplodus spp.*)

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

L'approvvigionamento di novellame, quando non è autoprodotta, deve essere accompagnato da un “Documento Identificativo” che attesti la specie, la provenienza e una dichiarazione di idoneità sanitaria e l'assenza di malformazioni. Il “Documento Identificativo” deve essere registrato dal responsabile dell'accettazione con attribuzione di un numero codificato nel Registro di Carico e Scarico. Dopo la registrazione, gli avannotti sono trasferiti nei moduli di allevamento. È vietato introdurre ed allevare pesci Triploidi e/o avannotti OGM.

2.2. Lavorazione e trasformazione

2.2.1 Varietà e caratteristiche qualitative delle materie prime

Il marchio è riservato ai pesci elencati nel punto 1 con caratteristiche generali tali da classificarli come prodotto freschissimo, quali:

- stato evidente di *rigor mortis*,
- lucentezza del muco cutaneo

- occhio brillante e convesso
- branchie di colore brillante senza muco
- odore di salso

2.2.2 *Tecnologie di allevamento*

L'allevamento e l'ingrasso dei pesci deve avvenire in impianti con attrezzature idonee a garantire l'igiene e la sicurezza del prodotto.

L'ingrasso avviene fino alla taglia commerciale di vendita pari a 300 grammi.

La densità di carico finale non deve superare i 12 kg/metro cubo.

I pesci in allevamento devono essere controllati giornalmente avendo cura di osservare:

- lo stato di vitalità;
- l'assenza di macchie, di abrasioni o di altre situazioni non normali della cute;
- la respirazione (il pesce non deve boccheggiare);
- altre situazioni ritenute non normali dall'esperienza dell'osservatore.

Massima attenzione dovrà essere riposta nel periodico controllo dell'integrità delle gabbie e soprattutto delle reti di allevamento, riducendo al minimo il rischio di rottura delle maglie e conseguente fuga verso l'ambiente esterno degli esemplari allevati.

Tutte le componenti strutturali dei moduli di allevamento, dal sistema di ancoraggio alla struttura della gabbia, dalle boe di segnalazione e stabilizzazione alle reti di allevamento, dovranno essere realizzate con materiali specifici e certificati per l'acquacoltura, in grado di garantire la massima sicurezza durante tutto il ciclo di produzione.

L'impresa ittica deve essere provvista di un numero adeguato di vasche con impianti ed attrezzature in grado di garantire:

- il benessere dei pesci durante la loro crescita;
- un sicuro e adeguato ricambio idrico;
- adeguata protezione dai predatori ittiofagi;
- controllo dei principali parametri chimico-fisici dell'acqua.

2.2.3 *Alimentazione*

Il protocollo alimentare dovrà garantire la provenienza e la composizione degli alimenti, l'origine delle materie prime, la trasparenza dei processi produttivi. Gli alimenti utilizzati per la nutrizione del pesce, in particolare, prevedono di garantire il fabbisogno nutritivo della specie allevata ed il suo benessere e di minimizzare l'impatto ambientale.

L'alimentazione dovrà prevedere una quantità minima di farina di pesce pari al 30% degli alimenti somministrati.

La provenienza delle materie prime deve essere certificata, così come deve essere garantita la loro qualità e salubrità per la tutela dell'allevatore e, di conseguenza, del consumatore.

La dose giornaliera di alimento dovrà essere suddivisa in modo da ridurre lo spreco di alimento, l'impatto sull'ambiente esterno alle gabbie e ottimizzare l'indice di conversione del mangime.

2.2.4 *Raccolta*

La raccolta deve essere effettuata con strumenti e attrezzature specifiche per la maricoltura che non rechino danno alla cute del pesce. Tutte le operazioni devono essere svolte con una rapidità tale da minimizzare lo stress del pesce. Il pesce catturato deve essere portato rapidamente alla temperatura

del ghiaccio fondente per prolungare il più a lungo possibile il *rigor mortis* (rigidità cadaverica), uno degli elementi essenziali per definirne la freschezza.

2.2.6 Gestione dei rifiuti

Lo smaltimento dei rifiuti speciali e pericolosi deve essere gestito secondo la normativa vigente (ad esempio, contenitori per i medicinali; smaltimento degli oli usati presso i Consorzi autorizzati).

A bordo delle imbarcazioni asservite all'impianto, 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, 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, nel rispetto della legislazione ambientale vigente e dei regolamenti comunali.

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.

2.3. Commercializzazione e vendita

Il prodotto deve essere commercializzato fresco: cosparso di abbondante ghiaccio ottenuto con acqua potabile o acqua di mare pulita.

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.

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

I commercianti/dettaglianti che vendono prodotto marchiato PdQ in alcun modo manipolabile non sono 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 immessi 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 in azienda un sistema di rintracciabilità per tracciare le informazioni necessarie a dimostrare la conformità al presente disciplinare.

3.3 Il sistema di rintracciabilità deve consentire di tracciare oltre alle informazioni previste per legge, le seguenti informazioni aggiuntive:

1. località più dettagliata del luogo dell'impianto d'allevamento,
2. numero e dimensione impianti;
3. quantitativi di prodotto suddiviso per specie immessi in commercio a Marchio;
4. data di produzione/raccolta;

5. taglia.

3.4 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 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. Il 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 alle informazioni previste per legge, le seguenti informazioni aggiuntive:

- identificazione dell'azienda e del peschereccio;
- località più dettagliata del luogo dell'impianto d'allevamento
- data di produzione/raccolta
- informazioni sulle tecniche e sulle pratiche di produzione

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.