

Allegato 9 – Filiera Ittica – ulteriori requisiti di certificazione

PRODOTTI INTERESSATI: specie ittiche oggetto di pesca come da Tabella 1 del disciplinare ittico

La commercializzazione dei prodotti ittici a Marchio “QM”, coinvolge i seguenti soggetti:

- mercati ittici;
- grossisti;
- punti vendita (compresa la GDO);
- ristoratori.

Le imprese di pesca sono sottoposte ai controlli dell’Ente terzo certificatore e conferiscono al mercato ittico prodotto potenzialmente certificabile. E’ il mercato ittico che può commercializzare il prodotto ittico QM, una volta verificatane la conformità. Pertanto, il prodotto è identificato a marchio QM a partire dalla vendita al mercato ittico.

Caratteristiche oggetto di certificazione

L'OdC verifica quanto previsto al capitolo 5 del disciplinare, ovvero che siano commercializzati a marchio "Qm" solo i prodotti ittici destinati al consumo fresco e caratterizzati da:

- **Metodi di produzione:** pesca in mare;
- **Adozione di pratiche di pesca sostenibili per la risorsa e l'ambiente:** il Concessionario, in fase di riconoscimento, deve comunicare all'OdC le pratiche di pesca sostenibili adottate. La comunicazione all'OdC deve essere formalizzata e può riferirsi al Piano di gestione (PdG), ove esistente, e/o fornire indicazioni circa modalità di contenimento dello sforzo di pesca che la flotta aderente al QM intende applicare. E' consentita anche una situazione mista se il PdG si riferisse solo ad una parte della suddetta flotta. L'OdC dovrà verificarne l'attuazione ed il corretto rispetto delle indicazioni comunicate.
- **Indicazione zona di pesca FAO con maggiore dettaglio possibile:** l'OdC deve verificare che, oltre le menzioni obbligatorie, sia presente l'ulteriore specifica dell'area di pesca (ad esempio FAO 37.2.1. o Mar Adriatico e/o coordinate geografiche)
- **Categoria di freschezza (TABB. II, III, IV, V, VI Reg. CE 2406/96):** per i pesci, selaci (pesci cartilaginei), cefalopodi, crostacei e per gli scampi vivi*
** con **Extra - freschissimo** si intende assenza di sudiciume o di una forte decolorazione, oltre a nessun segno di pressione o scorticature; con **A – fresco** si intende assenza di sudiciume o di una forte decolorazione. Viene tollerata una porzione minima con lievi segni di pressione o scorticature superficiali (anche in relazione al metodo di pesca);*
- **Omogeneità delle partite a Marchio QM** in quanto a stato di freschezza e categoria commerciale;
- Codifica della modalità di commercializzazione, identificazione e tracciabilità del prodotto ittico (il concessionario e/o l'aderente deve fornire all'OdC evidenza oggettiva di tali aspetti indicandoli eventualmente in maniera chiara nel manuale di autocontrollo o su altra documentazione utile allo scopo). In particolare evidenza di:
 - a. vendita o somministrazione al consumatore finale entro 48 a partire dalle ore 6:00 a.m. della data di vendita all'asta al mercato ittico (*nel caso di prodotto ittico crudo a marchio QM (ad esempio carpaccio, sushi ecc.), entro 48 a partire dalle ore 6:00 a.m. della data di vendita all'asta al mercato ittico, deve essere iniziato l'abbattimento, processo obbligatorio nel rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente. La successiva somministrazione o vendita al cliente finale è consentita fino al 15° giorno successivo dalla data di fine abbattimento. In questo caso è necessario che il concessionario e/o l'aderente, indichino data, ora inizio e ora fine abbattimento per ogni lotto di prodotto così trattato.*
 - b. identificazione del prodotto ittico a Marchio QM in partite (lotti), suddivise, all'uscita del mercato ittico, per categorie commerciali, accompagnate da un documento contabile/commerciale riportante il logo QM e/o la dicitura estesa QM - Qualità garantita dalle Marche;
 - c. Garanzia della rintracciabilità estesa a tutti i livelli della filiera fino al consumatore finale comprese le imprese di pesca (l'OdC deve fornire evidenza della verifica dell'utilizzo di

Sitra da parte del Concessionario e simulare almeno un accesso al portale in qualità di consumatore in area non riservata).

Relativamente al punto b) si precisa che:

L'OdC verifica che le indicazioni riportate nei documenti accompagnatori il prodotto ittico a marchio QM rispettino le prescrizioni della vigente normativa di settore. Tali informazioni devono essere presenti in ogni stadio di commercializzazione e potranno essere fornite con l'etichettatura oppure mediante un documento commerciale che accompagna la merce, compresa la fattura, purché sia riportato il riferimento al lotto/partita di prodotto ittico.

L'OdC verifica altresì che i documenti accompagnatori riportino le seguenti indicazioni obbligatorie:

- Mercato ittico di provenienza;
- Data asta (come ora sempre le 6:00 a.m.);
- Nominativo destinatario merce;
- Identificativo della partita o lotto di prodotto;
- Dicitura "QM – Qualità Garantita dalle Marche" e/o logo del marchio QM.

Nel caso in cui l'operatore o Soggetto della Filiera intenda etichettare le cassette, potranno essere riportati anche il logo dell'Ente terzo di certificazione ed eventuali altre certificazioni ottenute.

L'OdC verifica che le indicazioni in etichetta siano almeno riportate nella lingua dello Stato membro in cui viene commercializzato il prodotto (se sono presenti menzioni che non hanno corrispondenza nella lingua dello Stato membro di commercializzazione, è consentito riportare le menzioni originarie).

Relativamente al **confezionamento**, l'OdC verifica l'utilizzo di quanto previsto al punto 5.3 del disciplinare ovvero cassette monouso (ad esempio di polistirolo) o riutilizzabili (ad esempio di plastica), identificate dal logo QM, anche tramite apposizione di un'etichetta, e/o con dicitura QM sul documento accompagnatorio la cassetta. Si ricorda che è consentita l'apposizione, sopra le cassette, di una sottile velina di plastica trasparente per ridurre potenziali contaminazioni ed è altresì raccomandato, l'utilizzo di cassette biodegradabili/compostabili/riciclabili.

Relativamente alla **vendita al dettaglio** l'OdC verifica l'esposizione al pubblico del marchio QM con il riferimento al sito web www.qm.marche.it oltre alla presenza delle informazioni di tracciabilità relative ai lotti/partite in vendita.

Caratteristiche del/dei processo/i

L'OdC verifica il corretto rispetto di quanto indicato dai diagrammi di flusso riportati al capitolo 6 del disciplinare

SOGGETTO	TIPOLOGIA DI ANALISI/DOCUMENTAZIONE	FREQUENZA
Imprese pesca e relative imbarcazioni	Iscrizione nel registro imprese di pesca (RIP) Licenza di pesca Matricola barca (N. UE)	All'inizio dell'iter di certificazione e ad ogni variazione, per ogni impresa di pesca
	Rispetto di quanto previsto al punto 6.2 del disciplinare ittico	Ad ogni verifica di sorveglianza
	Evidenza del rispetto dei requisiti minimi di igiene previsti al punto 8.1 compresa la conservazione e tracciabilità del pescato	All'inizio dell'iter di certificazione e ad ogni variazione, per ogni impresa di pesca
	Individuazione, all'interno dell'equipaggio, del responsabile della qualità e delle procedure previste dal disciplinare	
Mercati ittici	Individuazione del responsabile del mercato ittico	All'ingresso in filiera e ad ogni variazione
	Rispetto di quanto previsto al punto 6.3 del disciplinare ittico	Ad ogni verifica di sorveglianza
	Evidenza del rispetto dei requisiti minimi di igiene previsti al punto 8.2 compresa la conservazione e tracciabilità del pescato	All'inizio dell'iter di certificazione e ad ogni variazione
Grossisti	Rispetto di quanto previsto al punto 6.4 del disciplinare ittico	Ad ogni verifica di sorveglianza
	Evidenza del rispetto dei requisiti minimi di igiene previsti al punto 8.2 compresa la conservazione e tracciabilità del pescato	All'inizio dell'iter di certificazione e ad ogni variazione
Punti vendita Pescherie Grande distribuzione organizzata (GDO)	Rispetto di quanto previsto al punto 6.5 del disciplinare ittico (in caso di abbattimento è necessario fornire all'OdC la data, ora inizio e ora fine abbattimento)	Ad ogni verifica di sorveglianza
	Evidenza del rispetto dei requisiti minimi di igiene previsti al punto 8.2 compresa la conservazione e tracciabilità del pescato	All'inizio dell'iter di certificazione e ad ogni variazione
Ristoratori	Rispetto di quanto previsto al punto 6.6 del disciplinare ittico	Ad ogni verifica di sorveglianza
	Evidenza del rispetto dei requisiti minimi di igiene previsti al punto 8.2 compresa la conservazione e tracciabilità del pescato	All'inizio dell'iter di certificazione e ad ogni variazione
Concessionario	Contratto con OdC	All'ingresso in filiera e ad ogni variazione
	Convenzioni con gli aderenti alla filiera	
	Evidenza delle linee di autocontrollo aziendale a beneficio degli aderenti alla filiera	
	Evidenza dell'utilizzo di Si.Tra. o software compatibile	Per singolo lotto
	Evidenza dell'effettuazione del bilancio di massa	Per singolo lotto
	Evidenza del controllo di parte seconda sull'intera filiera con utilizzo di apposita check list e verbale come indicato al 9.2 del disciplinare	Ad ogni verifica di sorveglianza
	Ulteriore documentazione e/o informazioni previste dal 6.1 del disciplinare ittico	All'inizio dell'iter di certificazione e comunque entro il riconoscimento Ad ogni variazione
	Rapporti di prova di eventuali verifiche analitiche	Ad ogni verifica di sorveglianza

Indagini visive e analitiche da parte dell'OdC

Nel corso delle verifiche di sorveglianza, l'OdC deve effettuare almeno una verifica ispettiva visiva completa per la valutazione dei parametri relativi alle categorie di freschezza ed ai tempi di

conservazione del prodotto (tutti i parametri delle Tabelle 2 e 3 del disciplinare ad eccezione di quelli legati alla valutazione analitica). Tale valutazione, di cui l'OdC deve fornire evidenza oggettiva annotandola sul verbale di ispezione, deve essere fatta sul lotto più rappresentativo in relazione al quantitativo venduto a marchio QM; qualora questo non sia disponibile al momento dell'ispezione, l'OdC può operare con discrezionalità indicando sul verbale la scelta effettuata.

I controlli sono svolti dall'OdC a campione in tutte le fasi della commercializzazione al fine di verificare il rispetto dei criteri di freschezza (Extra – A – E (per gli scampi vivi) stabiliti conformemente alla normativa comunitaria (Reg. CE 2046/96 e Reg CE 854/04).

Relativamente alle verifiche analitiche (parametri della Tabella 3 del disciplinare) sono effettuate solo quando l'OdC ne ravvisi la necessità e/o qualora dall'esame organolettico emergano dubbi circa la freschezza dei prodotti.