



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

ADUNANZA N. 311 LEGISLATURA N. X

delibera
283

DE/VP/SPA O NC Oggetto: L.R. 23 del 10.12.2003 art. 8 "Marchio regionale QM -
Qualità garantita dalle Marche" - approvazione della
nuova versione del disciplinare di produzione Filiera
ittica e revoca della DGR n. 1678 del 3/12/2012
Prot. Segr. 294

Lunedì 9 marzo 2020, nella sede della Regione Marche, ad Ancona, in
via Gentile da Fabriano, si è riunita la Giunta regionale, regolarmente
convocata.

Sono presenti:

- | | |
|-----------------------|----------------|
| - LUCA CERISCIOLI | Presidente |
| - ANNA CASINI | Vicepresidente |
| - MANUELA BORA | Assessore |
| - LORETTA BRAVI | Assessore |
| - FABRIZIO CESETTI | Assessore |
| - ANGELO SCIAPICHETTI | Assessore |

E' assente:

- | | |
|------------------|-----------|
| - MORENO PIERONI | Assessore |
|------------------|-----------|

Constatato il numero legale per la validità dell'adunanza, assume la
Presidenza il Presidente della Giunta regionale, Luca Ceriscioli. Assiste
alla seduta il Segretario della Giunta regionale, Deborah Giraldi.

Riferisce in qualità di relatore il Vicepresidente Anna Casini.

La deliberazione in oggetto è approvata all'unanimità dei presenti.

NOTE DELLA SEGRETERIA DELLA GIUNTA

Inviata per gli adempimenti di competenza

- alla struttura organizzativa: _____
- alla P.O. di spesa: _____
- al Presidente del Consiglio regionale
- alla redazione del Bollettino ufficiale

Il _____

L'INCARICATO

Proposta o richiesta di parere trasmessa al Presidente
del Consiglio regionale il _____

prot. n. _____

L'INCARICATO



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

Oggetto: L.R. 23 del 10.12.2003 art. 8 "Marchio regionale QM – Qualità garantita dalle Marche" - approvazione della nuova versione del disciplinare di produzione "Filiera ittica e revoca della DGR n. 1678 del 3/12/2012.

LA GIUNTA REGIONALE

VISTO il documento istruttorio riportato in calce alla presente deliberazione, predisposto dalla Posizione di funzione Sviluppo delle Aree Rurali, Qualità delle produzioni, Innovazione e SDA di Macerata, dal quale si rileva la necessità di adottare il presente atto;

RITENUTO, per i motivi riportati nel predetto documento istruttorio, e che vengono condivisi, di deliberare in merito;

VISTO il parere favorevole di cui all'articolo 16 bis della legge 15 ottobre 2001 n. 20, sotto il profilo della legittimità e della regolarità tecnica del dirigente della Posizione di funzione Sviluppo delle Aree Rurali, Qualità delle produzioni, Innovazione e SDA di Macerata e l'attestazione dello stesso che dalla deliberazione non deriva, né può derivare, alcun impegno di spesa a carico della Regione;

VISTA la proposta del Dirigente del Servizio Politiche Agroalimentari;

VISTO l'articolo 28 dello Statuto della Regione;

Con la votazione, resa in forma palese, riportata a pagina 1

DELIBERA

- di approvare la nuova versione del disciplinare di produzione "Filiera ittica", allegato A alla presente deliberazione della quale costituisce parte integrante e sostanziale, che sostituisce la precedente approvata con DGR n. 1678 del 03/12/2012 che, pertanto, viene revocata;
- che il presente atto è soggetto a pubblicazione ai sensi dell' art. 26, comma 1 del d.lgs. 33/2013.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA
Deborah Giraldi

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA
Luca Ceriscioli



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

DOCUMENTO ISTRUTTORIO

Normativa di riferimento

- Trattato che istituisce la Comunità Europea, in particolare gli articoli 28, 29 e 30;
- L.R. n. 23 del 10/12/2003 recante norme in materia di interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole e agroalimentari;
- D.G.R. n. 1594 del 21/12/2004 di approvazione e registrazione del marchio di qualità collettivo "QM - Qualità garantita dalle Marche";
- D.G.R. n. 257 del 13/03/2006 di adozione del testo definitivo del regolamento del marchio regionale "QM - Qualità garantita dalle Marche";
- D.G.R. n. 536 dell'08/05/2006 di approvazione del testo definitivo delle linee guida per la stesura dei disciplinari del marchio QM;
- D.G.R. n. 1375 del 26/11/2007 - LR 23/2003 art. 8 "Marchio regionale QM - Qualità Garantita dalle Marche" - Nuova versione dell'allegato al regolamento d'uso approvato con D.G.R. n. 257/2006 contenente la nuova veste grafica del logo;
- D.G.R. n. 501 del 28/04/2014 - recante criteri e modalità applicative per la semplificazione e l'armonizzazione dei disciplinari e delle procedure gestionali;
- D.G.R. n. 438 del 28/05/2015 - di integrazione della precedente;
- DGR n. 1678 del 03.12.2012 di approvazione della precedente versione del disciplinare di produzione "Filiera ittica".

Motivazione

L'applicazione al settore ittico del marchio "QM - Qualità Garantita dalle Marche" (d'ora in avanti denominato per brevità "marchio QM") risale all'anno 2006 quando, in data 11 settembre, venne approvato il primo disciplinare di produzione che faceva propri i contenuti di un precedente disciplinare redatto dall'Assam (e concesso in via sperimentale per un anno ad un consorzio di pesca) rendendoli conformi alle linee guida per la stesura dei disciplinari QM che erano nel frattempo state approvate con D.G.R. n. 536 dell'08/05/2006. La prima versione, che era finalizzata soprattutto alla valorizzazione dei prodotti come conseguenza diretta della rintracciabilità di filiera, fu seguita da una prima revisione del gennaio 2008 e da una seconda, approvata con DGR n. 1678 del 03.12.2012, attualmente in vigore. Nonostante le suddette revisioni, approvate per rendere più agevole l'applicazione del disciplinare, gli operatori del settore ittico, ormai da parecchi anni, non stanno più utilizzando lo strumento della certificazione a marchio QM.



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

Con lettera n. 562 del 30/01/2020 (protocollata in entrata in pari data al n. 124106), l'Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche, ha pertanto trasmesso una ulteriore revisione del disciplinare elaborata dal Focus Group appositamente istituito dall'agenzia stessa coinvolgendo attori pubblici e privati a partire dai mercati ittici, che avranno un ruolo centrale nella gestione del marchio e del sistema di tracciabilità Si.Tra., fino alle associazioni dei pescatori, all'ASUR, all'Istituto Zooprofilattico, al CNR, alla Camera di Commercio e alla PF Economia Ittica della Regione Marche.

Rispetto alla versione approvata con D.G.R. n. 1678 del 03/12/2012, la presente revisione si propone di stimolare nuovamente l'interesse della filiera per il marchio QM rimuovendo alcuni adempimenti che ne avevano reso difficoltoso l'utilizzo e cerca al contempo di rilanciare un settore in difficoltà per via della diminuzione delle catture nel Mediterraneo.

La scelta del focus group è stata quella di valorizzare maggiormente la pesca costiera locale, che è l'attività di pesca più diffusa sia per la sua distribuzione capillare lungo le coste che per l'importanza culturale, economica e sociale che riveste presso le comunità costiere. Gli strumenti principali sono la semplificazione degli adempimenti a carico delle imprese di pesca e la scelta di racchiudere in un unico disciplinare i prodotti da pesca costiera ravvicinata e quelli da pesca costiera locale.

Dall'esame del testo proposto dall'Assam, al quale vengono apportate alcune lievi modifiche di carattere redazionale, emerge una sostanziale conformità del disciplinare rispetto alle disposizioni impartite dalla Giunta Regionale con le deliberazioni n. 257 del 13/03/2006 e n. 536 del 08/05/2006.

Esito dell'istruttoria

Alla luce delle considerazioni sopra riportate si propone alla Giunta Regionale l'adozione del presente atto deliberativo.

Il sottoscritto, in relazione al presente provvedimento, dichiara, ai sensi dell'art. 47 D.P.R. 445/2000, di non trovarsi in situazioni anche potenziali di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 6bis della L. 241/1990 e degli artt. 6 e 7 del DPR 62/2013 e della DGR 64/2014.

Il responsabile del procedimento
(Ferruccio Luciani)



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

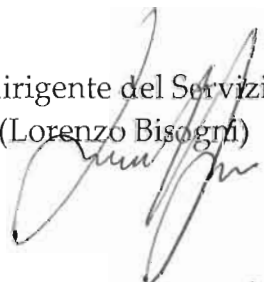
PARERE DEL DIRIGENTE DELLA POSIZIONE DI FUNZIONE SVILUPPO DELLE AREE RURALI,
QUALITÀ DELLE PRODUZIONI, INNOVAZIONE E SDA DI MACERATA

Il sottoscritto, considerata la motivazione espressa nell'atto, esprime parere favorevole sotto il profilo della legittimità e della regolarità tecnica della presente deliberazione e dichiara, ai sensi dell'art. 47 D.P.R. n. 445/2000, di non trovarsi in situazioni anche potenziali di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 6bis della L. 241/1990 e degli artt. 6 e 7 del DPR 62/2013 e della DGR 64/2014. Attesta inoltre che dalla presente deliberazione non deriva né può derivare alcun impegno di spesa a carico della Regione.



Il dirigente
(Francesca Severini)

PROPOSTA DEL DIRIGENTE DEL SERVIZIO POLITICHE AGROALIMENTARI

Il sottoscritto propone alla Giunta Regionale l'adozione della presente deliberazione, in relazione alla quale dichiara ai sensi dell'art. 47 D.P.R. n. 445/2000 di non trovarsi in situazioni anche potenziali di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 6bis della L. 241/1990 e degli artt. 6 e 7 del DPR 62/2013 e della DGR 64/2014.


Il dirigente del Servizio
(Lorenzo Bisogni)

La presente deliberazione si compone di n. 30 pagine, di cui n. 25 pagine di allegati che formano parte integrante della stessa.


Il segretario della Giunta
(Deborah Giraldi)



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

ALLEGATO A alla DGR n. _____ del _____

MARCHIO DI QUALITA' REGIONALE
QM
QUALITA' GARANTITA DALLE MARCHE
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
"FILIERA ITTICA"



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

PREMESSA

I cambiamenti degli ultimi dieci anni nel settore della pesca marittima, riguardanti in particolare l'obbligo di tracciabilità del prodotto ittico fresco dal peschereccio al primo acquirente, hanno portato gli operatori a chiedere un disciplinare di produzione più applicabile in sintonia con le novità e la realtà di un settore in continua evoluzione, al fine di renderlo attrattivo per quelle filiere interessate ad ottenere prodotto ittico certificato; inoltre vi è l'urgenza di raggiungere livelli sempre più sostenibili di catture, il *Maximum sustainable yeald (MSY)* per talune specie ittiche sovrasfruttate ed economicamente rilevanti, entro il 2020 come indicato dalla politica comunitaria della pesca (PCP). Tuttavia, recenti dati statistici hanno evidenziato che in Italia, l'applicazione costante della misura gestionale di contenimento dello sforzo di pesca negli ultimi decenni, ha comportato una diminuzione delle catture a fronte di quelle di altri Paesi del Mediterraneo a cui però non corrisponde una minore domanda di prodotto ittico sul mercato italiano che, non potendo essere soddisfatta dalla produzione nazionale, si rivolge ad altri mercati. Ciò comporta che, attualmente, oltre il 50% di pesce consumato in Italia è d'importazione. Da qui la necessità di trovare efficaci modalità che da un lato favoriscano la sostenibilità dell'ambiente e delle risorse marine, dall'altra valorizzino la produzione ittica del pescato quali ad esempio l'utilizzo dei Piani di gestione pluriennali introdotti dalla PCP, che regolamentano la pesca professionale di una determinata area geografica; essi prendono in considerazione tutti gli aspetti da quelli ambientali a quelli economici e sociali su cui l'applicazione delle misure gestionali va ad impattare.

In questo contesto, il presente disciplinare vuole rappresentare una *concreta opportunità di valorizzazione delle produzioni locali*, caratterizzate dalla stagionalità e da bassi quantitativi di catture, e di *incentivare l'aggregazione tra gli operatori* interessati, migliorandone gli standard economici attraverso la certificazione di un marchio regionale riconosciuto dalla UE, a garanzia dei consumatori di un prodotto tracciato e di qualità. Tra le novità della presente revisione vi è la scelta di racchiudere in un unico disciplinare i prodotti della filiera a marchio QM sia che provengano dalla Pesca Costiera Ravvicinata (pesca industriale) che da quelli della Piccola Pesca costiera che è l'attività di pesca più diffusa per la sua distribuzione capillare lungo le coste e l'importanza culturale, economica e sociale che riveste presso le comunità costiere.

A tale scopo si è cercato di dare indicazioni chiare agli operatori del settore ed ai consumatori finalizzate a:

- incrementare la richiesta di mercato di prodotto fresco, più locale possibile, di certa provenienza e tracciato,
- semplificare le procedure rendendole più aderenti alla realtà del settore,
- valorizzare il pescato locale di qualità e la sua sostenibilità, in particolare per il prodotto proveniente dalla piccola pesca artigianale,
- incentivare i produttori (pescatori) al miglioramento dei processi e materiali coinvolti nelle



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

operazioni di pesca per ottenere un prodotto sempre più garantito al consumatore, mettendo in atto buone pratiche sostenibili.

L'applicazione del presente disciplinare consentirà il raggiungimento di livelli sempre più elevati coniugando gli aspetti qualitativi, con quelli ambientali e sociali in un'ottica di approccio integrato alla pesca, in linea con gli obiettivi della PCP.

1. NOTA INTRODUTTIVA

Negli ultimi anni la grande distribuzione organizzata (GDO) ha mostrato sempre più interesse per i prodotti di qualità certificata a marchio comunitario (DOP, IGP, STG, BIO) ed ultimamente anche verso il Marchio QM – “Qualità garantita dalle Marche”, che è un marchio della Regione Marche riconosciuto dalla UE.

L'interesse è dato dalla garanzia di controlli annuali effettuati da un Ente certificatore di terza parte e dal valore aggiunto ad un determinato prodotto che lo diversifica dai prodotti simili e giustifica il costo poco più elevato. Nonostante la crescente crisi economica, il settore agroalimentare riesce ad essere stabile nei prezzi e nelle vendite e su alcuni prodotti, quale ad esempio il biologico, ha visto una costanza o addirittura un aumento della domanda. Tutto ciò deriva fondamentalmente dal fatto che il consumatore, pur attento alla spesa, sta diventando sempre più sensibile verso alcuni aspetti che indirettamente coinvolgono il prodotto che acquista quali la tutela ambientale, la sostenibilità delle risorse e l'inquinamento dell'aria e dell'acqua; pertanto, anche le sue scelte sono spesso indirizzate su quei prodotti che garantiscono il rispetto di tali requisiti.

Il presente disciplinare, data l'importanza del settore pesca e delle risorse coinvolte nonché la rilevanza economica, sociale ed ambientale, vuole dare un impulso verso la sostenibilità e la qualità di un prodotto tracciato e garantito dal Marchio regionale QM, riconoscendo la professionalità degli operatori della filiera pesca e l'opportunità di ottenere un valore aggiunto al loro prodotto ittico.

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Le disposizioni contenute nel presente disciplinare prescrivono le modalità di pesca, di movimentazione del prodotto, di acquisto, di conservazione, di etichettatura e di commercializzazione del prodotto ittico fresco a Marchio “QM”, catturato dalle imprese che esercitano sia la pesca costiera ravvicinata (di seguito pesca industriale) che la piccola pesca artigianale (di seguito piccola pesca). *L'applicabilità del presente disciplinare è subordinata al rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente ed alle normative di settore comprese i Piani di gestione ove presenti.*



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

La filiera è costituita da:

1. Soggetti aderenti della filiera ittica in forma singola o associata
2. Concessionario del Marchio QM.

I Soggetti di cui al punto 1 sono i seguenti:

- Imprese di pesca singole od associate o cooperative con i loro pescherecci;
- Mercati ittici;
- Grossisti;
- Punti vendita (compresa la grande distribuzione);
- Ristoratori.

3. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

Nei paragrafi seguenti si riportano le prescrizioni legislative e regolamentari relative alla produzione e la commercializzazione dei prodotti ittici.

3.1 Riferimenti legislativi e normativi

Regione Marche

- L.R. n.23 del 10/12/2003 recante norme in materia di interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole e agroalimentari;
- Delibera della Giunta Regionale n. 1594 del 21/12/04 – Legge Regionale 23/03 “Interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole e agroalimentari” – art. 8.1 – Approvazione del marchio regionale “QM – Qualità garantita dalle Marche” e del relativo regolamento;
- Delibera di Giunta Regionale n. 257 del 13/03/06 - Legge Regionale 23/03 “Interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole e agroalimentari” – art. 8.1 – Adozione testo definitivo del regolamento del marchio regionale “QM – Qualità garantita dalle Marche”;
- Delibera della Giunta Regionale n. 339 del 27/03/06 che recepisce alcune linee guida dei Reg. CE n. 852/2004 e 853/2004 del Parlamento Europeo;
- Delibera di Giunta Regionale n. 536 del 08/05/06 - Legge Regionale 23/03 “Interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole e agroalimentari” – adozione testo definitivo delle linee guida per la stesura dei



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

disciplinari del Marchio "QM";

- Recepimento dell'intesa ai sensi dell'art. 8 comma 6, della L. n. 131/2003, tra il Governo. Le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano n. 7/CSR/2007 relativa alle linee guida sui prodotti della pesca e la nuova regolamentazione comunitaria.
- Legge regionale 13 maggio 2004 n. 11 – Norme in materia di pesca marittima e acquacoltura
- Delibera della Giunta Regionale n. 1 del 10/02/2011 – L.R. n. 11/2004 Piano triennale per la pesca e l'acquacoltura 2009-2011- criteri e modalità attuative delle stagioni del pesce ed incentivazione della tracciabilità di prodotti ittici attraverso marchi di qualità.
- Delibera della Giunta Regionale n. 36 del 08/08/2017 – L.R. n. 23/2003, art. 9 comma 1 Approvazione nuova versione del Regolamento Tecnico procedure di Controllo del Marchio QM – Qualità garantita dalle Marche – Piano dei Controlli unico e delle non conformità"
- Manuale di gestione Si.Tra. Smart – Assam – Ed. 1 Rev. 1 del 12/09/2018

L'applicazione del presente disciplinare è subordinata al rispetto della vigente normativa obbligatoria sia verticale che orizzontale riconducibile allo specifico settore interessato sotto la propria responsabilità, e restano sempre salvi ed impregiudicati i diritti di terzi.

4. TERMINI E ACRONIMI

Vengono di seguito riportati alcuni termini con le relative definizioni utilizzati nel presente disciplinare:

- **Aderente alla filiera:** persona fisica o giuridica che stipula convenzioni con il concessionario ai fini dell'utilizzo del marchio "QM".
- **Autocontrollo:** attività di riscontro e documentazione attuata prima, durante e dopo il processo produttivo ed esercitata dagli utilizzatori che consente di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità al regolamento d'uso del Marchio "QM" e allo specifico disciplinare.
- **Calibratura:** ripartizione del prodotto in partite omogenee relativamente alla specie, e/o taglia e categoria commerciale (qualità del pescato).
- **Commercializzazione:** sistema di distribuzione del prodotto ittico dal produttore al consumatore, operato dai componenti della filiera che vendono/acquistano il prodotto senza apportarvi nessuna modifica se non la refrigerazione.
- **Caricamento tempestivo:** inserimento dei dati nel server in tempo utile per l'utilizzo degli stessi da parte dell'anello successivo della filiera.
- **Categoria di freschezza:** classificazione di una partita di prodotto in funzione del grado di freschezza e di talune caratteristiche complementari.



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

- **Certificato di conformità:** documento emesso dall'organismo di controllo autorizzato secondo le regole del proprio sistema di certificazione, il quale indica, con sufficiente certezza, la conformità di un prodotto/servizio al regolamento d'uso del Marchio "QM" e allo specifico disciplinare.
- **Commercio al dettaglio:** la movimentazione e lo stoccaggio di alimenti nel punto vendita (pescheria) o di consegna al consumatore finale, compresi i centri di distribuzione per supermercati, i punti vendita all'ingrosso, i ristoranti, le mense o altre strutture di ristorazione analoghe.
- **Concessionario:** persona fisica o giuridica rispondente ai requisiti dettati dal regolamento d'uso del marchio "QM", che ottenga dalla Regione Marche la concessione in uso del marchio QM e l'autorizzazione all'utilizzo del Sistema Si.Tra. per uno o più prodotti/servizi. All'interno del sistema QM i termini concessionario e licenziatario devono essere considerati sinonimi.
- **Consumatore finale:** il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare (Reg. CE 178/2002).
- **Disciplinare di prodotto/servizio:** documento emesso o fatto proprio dalla Regione Marche e disponibile al pubblico, che prescrive le modalità di ottenimento e le specifiche di un prodotto e/o le modalità di trasformazione del prodotto e/o di erogazione di un servizio. I disciplinari di prodotto/servizio del Marchio regionale "QM" sono dei documenti che contengono specifiche vincolanti, requisiti oggettivi e misurabili, norme di produzione, trasformazione e commercializzazione che garantiscano la massima trasparenza al consumatore riguardo a tutte le fasi del processo produttivo.
- **Ente terzo di certificazione:** ente di parte terza pubblico o privato accreditato o conforme alla norma ISO 17065, che rilascia certificazioni di prodotto e/o servizio.
- **Etichettatura:** qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce ad un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento (Reg. UE 1169/2011).
- **Filiera ittica:** insieme definito delle organizzazioni (od operatori) con i relativi flussi materiali che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto ittico. Il termine di filiera individua, in questo contesto, tutte le attività ed i flussi che hanno rilevanza critica per le caratteristiche del prodotto.
- **Flussi materiali:** materie prime, additivi, semilavorati e materiali di imballaggio che, in qualunque punto della filiera, entrano nel processo produttivo.
- **Grossista:** operatore commerciale che tratta quantità all'ingrosso di prodotto ittico, facente tramite tra mercato ittico e operatori commerciali al dettaglio e/o ristoratori.
- **Identificazione del lotto:** processo di assegnazione di un codice unico a un lotto (ISO 22005)
- **Igiene del prodotto ittico:** tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti ittici; tali misure interessano tutte le fasi della filiera ittica (produzione primaria, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita, fornitura e somministrazione al consumatore).
- **Impresa di pesca:** impresa che esercita l'attività di pesca professionale, regolarmente iscritta al Registro delle Imprese di Pesca (RIP) e munita di licenza di pesca rilasciata



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

dall'Autorità Competente.

- **Imprese di pesca costiera ravvicinata:** imprese che per l'idoneità alla navigazione litoranea e per dotazioni di attrezzi da pesca, sono atte alla pesca costiera ravvicinata, cioè entro le 20 miglia (estensibili a 40) e, per il presente disciplinare, con autonomia di pesca non superiore alle 48 ore.
- **Imprese di pesca costiera locale:** imprese che per l'idoneità alla navigazione costiera e per dotazioni di attrezzi da pesca, sono atte alla pesca costiera locale ovvero fino a 6 miglia (estensibili a 12) dalla costa.
- **Lotto:** il quantitativo di prodotto della pesca ottenuto in circostanze praticamente identiche. In alcuni documenti è consuetudine indicare il lotto con il termine **partita**.
- **Mercato ittico:** unità di impresa del settore alimentare dedito alla commercializzazione all'ingrosso dei prodotti ittici conferiti dai singoli produttori e dalle cooperative e venduti, mediante asta pubblica, intesa come contrattazione fra produttori e loro consorzi, operatori commerciali all'ingrosso, dettaglianti e ristoratori.
- **Piccola pesca artigianale:** la pesca praticata da pescherecci di lunghezza fuori tutto inferiore a 12 metri, abilitate all'esercizio della pesca costiera locale (entro 12 miglia dalla costa) con uno o più sistemi e/o attrezzi "passivi" da pesca (reti da posta, palangari, ferrettare, nasse, lenze ed arpioni) elencati nell'art. 1, comma 1.1 del DM del 7 dicembre 2016.
- **Piccola pesca:** comprende la "piccola pesca artigianale", è la pesca praticata da pescherecci di lunghezza fuori tutto inferiore a 12 metri, abilitate all'esercizio della pesca costiera locale (entro 12 miglia dalla costa) con uno o più sistemi e/o attrezzi "passivi" di seguito indicati: piccola rete derivante (GND) e palangaro fisso (LLS).
- **Piatto:** parte del menù codificato da ogni ristoratore ed approvato dal concessionario, composto da una o più specie di pesce a Marchio. Il piatto deve indicare le tipologie e la quantità di prodotto necessaria per la preparazione del piatto QM.
- **Prodotto della pesca:** organismi marini selvatici catturati in mare o nelle acque interne.
- **Prodotto ittico fresco:** prodotto della pesca non trasformato, intero o preparato che, ai fini di garantire la conservazione, non ha subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione.
- **Produttori primari:** soggetti responsabili della fornitura di prodotti della produzione primaria, compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca
- **Punto vendita (pescheria):** operatore commerciale addetto alla vendita del prodotto ittico direttamente al consumatore; sono compresi sia i piccoli commercianti che gli addetti appartenenti alla grande distribuzione.
- **Refrigerazione:** procedimento che consiste nell'abbassare la temperatura dei prodotti della pesca tanto da avvicinarla a quella del ghiaccio fondente.
- **Rintracciabilità di filiera (tracing):** capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate (relativamente ai flussi materiali ed agli operatori di filiera).
- **Sistema di rintracciabilità:** totalità dei dati e delle operazioni che consentono di mantenere le informazioni desiderate su un prodotto e sui suoi componenti attraverso tutta o parte della sua filiera di produzione e utilizzo.



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

- **Sforzo di pesca:** il prodotto che si ottiene moltiplicando la capacità di un peschereccio, espresso sia in kW sia in GT (stazza lorda), per l'attività espressa in numero di giorni in mare (Reg. UE 1343/2011)
- **Stiva:** locale adibito alla conservazione del pescato con una temperatura di conservazione garantita dalla presenza di ghiaccio.
- **Stock ittico:** parte della popolazione di una specie ittica soggetta alla cattura o pesca commerciale.
- **Tracciabilità (tracking):** Capacità di produrre informazioni nel corso del processo produttivo da monte a valle della filiera.
- **Trasportatori terzi:** operatori riconosciuti dal concessionario che effettuano il trasporto della merce mediante veicoli idonei al trasporto dei prodotti ittici per conto di operatori commerciali appartenenti al circuito del Marchio.
- **Utilizzatore:** soggetto che appone direttamente sotto la propria responsabilità il Marchio "QM"; può essere lo stesso Concessionario oppure un aderente alla filiera appositamente delegato.
- **Zona di pesca o di cattura:** area marina delimitata che indica il luogo dove sono state effettuate le catture, con maggior dettaglio possibile, in termini di Zona FAO o coordinate geografiche.

SIGLE ED ABBREVIAZIONI

- **A.S.S.A.M.** – Agenzia dei Servizi Settore Agroalimentare delle Marche
- **AC** – Autorità Competente
- **GDO** – Grande Distribuzione Organizzata
- **OdC** – Organismo di Controllo e certificazione
- **OP** – Organizzazione Produttori
- **PF** – Posizione di Funzione della Regione Marche
- **PdG** – Piano di gestione pesca
- **QM** – Qualità garantita dalle Marche
- **Si.Tra** – Sistema Tracciabilità regionale



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

5. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Con il Marchio "QM" vengono commercializzati esclusivamente i prodotti ittici destinati al consumo fresco caratterizzati da:

- **metodo di produzione:** *pesca in mare*;
- **adozione di pratiche di pesca sostenibili per la risorsa e l'ambiente.**

Per le imprese di pesca che aderiscono al marchio QM, è richiesto un contenimento dello sforzo di pesca attraverso:

- *l'attuazione rigorosa di quanto prescritto dai Piani di gestione (PdG) vigenti, ove esistenti; in particolare, per quanto riguarda l'esercizio dell'attività di pesca, il rispetto del numero di giorni/uscite in mare all'anno stabilite per la flotta che ricade nell'area del Piano*

o

- *in assenza di un PdG, l'applicazione di un numero di giorni/uscite in mare all'anno, inferiore a quanto richiesto dalla normativa vigente;*

- **indicazione zona di pesca FAO con maggiore dettaglio possibile.** Esempio di identificazione di un prodotto QM catturato nel Mare Adriatico, Zona FAO 37.2.1:

✓ *Zona FAO 37.2.1 Alto Adriatico*, (individua il tratto di Adriatico con latitudine superiore a 43°60'00" Nord)

✓ *Zona FAO 37.2.1 Medio Adriatico* (individua il tratto di Adriatico con valori di latitudine compresi tra 43°60'00" e 41°40'00" Nord)

✓ *Zona FAO 37.2.1 Basso Adriatico* (individua il tratto di Adriatico con latitudine inferiore a 41°40'00" Nord).

- **categoria di freschezza:** Extra (freschissimo) o A (fresco) per i pesci, selaci (pesci cartilaginei), cefalopodi, crostacei; categoria di freschezza E per gli scampi vivi (Regolamento CE 790/2005); le partite a Marchio QM devono risultare omogenee quanto a stato di freschezza;

- **commercializzazione, identificazione e tracciabilità del prodotto ittico certificato a Marchio QM:**

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*;

b) **identificazione del prodotto ittico a Marchio QM** in partite (lotti), suddivise per categorie commerciali, all'uscita del mercato ittico *accompagnate da un documento contabile/commerciale riportante il logo QM e/o la dicitura estesa QM - Qualità garantita dalle Marche*;

c) **rintracciabilità** in tutte le fasi della filiera, dalle imprese di pesca fino alla vendita al consumatore finale, attraverso *l'utilizzo del sistema di tracciabilità regionale Si.Tra.* da parte del Concessionario e, per i consumatori, attraverso l'accesso al sito web: www.qm.marche.it.



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

5.1 Identificazione e tracciabilità dei prodotti ittici a Marchio "QM"

Le indicazioni riportate nei documenti accompagnatori il prodotto ittico a marchio QM devono rispettare le prescrizioni della vigente normativa. Tali informazioni devono essere presenti in ogni stadio di commercializzazione e potranno essere fornite con l'etichettatura oppure mediante un semplice documento commerciale che accompagna la merce, compresa la fattura, purché siano riportati tutti i dati identificativi del lotto.

Come indicazioni supplementari, i documenti accompagnatori il prodotto ittico a marchio QM, devono riportare obbligatoriamente:

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

Le indicazioni in etichetta devono essere riportate nella lingua dello Stato membro in cui viene commercializzato il prodotto; è consentito riportarle anche in altre lingue. Nel caso di menzioni che non abbiano corrispondenti nella lingua dello Stato membro in cui viene commercializzato il prodotto è consentito riportare le menzioni originarie.

Gli operatori finali, quali i dettaglianti ed i ristoratori titolari di Licenza QM o aderenti per il Servizio "Ristorazione", debbono esporre il *Logo del Marchio "QM"* nei propri locali di vendita in modo da essere ben visibile ai consumatori; per i ristoratori non titolari di Licenza né aderenti per il Servizio "Ristorazione", il Logo QM deve essere apposto solo se associato al prodotto ittico QM presente nel menù o riferito ad un piatto.

Il Marchio "QM" deve essere utilizzato esclusivamente secondo la forma integrale, i colori e i caratteri descritti nell'allegato al regolamento d'uso (D.G.R. n. 1375 del 26/11/2007) e deve avere dimensioni tali da renderlo ben visibile. Deve, inoltre, essere sempre apposto in modo tale da non poter:

- a) essere confuso con elementi grafici addizionali, sottolineature, ornamenti o aggiunte di testo che ne rendano difficile la lettura;
- b) essere snaturata la caratteristica originaria del logo o il suo significato;
- c) essere confuso o associato con le altre scritte comunque presenti sull'etichetta del prodotto (es. nome del produttore, marchi privati, ecc.);



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

Ferme restando le prerogative degli Organismi di controllo, la Regione Marche (e per essa la Posizione di Funzione competente) si riserva la facoltà di revocare la licenza d'uso nei casi in cui si verificano delle palesi inosservanze di tali prescrizioni.

I Concessionari del marchio e gli aderenti alla Filiera Ittica sono tenuti all'adempimento di eventuali successive disposizioni in materia di informazioni al consumatore che la Regione comunicherà attraverso il sito www.qm.marche.it.

5.2 Rintracciabilità

In tutte le fasi della produzione e del processo di commercializzazione, deve essere assicurata una completa rintracciabilità attraverso l'utilizzo del sistema informatico regionale "Si.Tra.". Nel caso in cui le aziende dispongano di un proprio sistema informatico di tracciabilità, il sistema regionale Si.Tra. può essere interfacciato, tramite web services, con software compatibili in grado di assicurare il flusso di informazioni necessarie e l'osservanza delle specifiche tecniche indicate dalla Regione Marche e dall'ASSAM. In particolare, per ogni unità minima di prodotto deve essere garantita, all'atto dell'acquisto, la facoltà di accesso alle informazioni inerenti alla tracciabilità (caratteristiche del prodotto, tipologia delle organizzazioni coinvolte, aspetti commerciali tra le stesse). A partire dal mercato ittico, durante le diverse fasi di processo è previsto, dal protocollo operativo Si.Tra., un rilevamento obbligatorio di informazioni da parte dell'utilizzatore del Marchio ed una successiva immissione nel sistema Si.Tra..

5.3 Confezionamento

I contenitori idonei per lo stoccaggio di alimenti utilizzati per il confezionamento del prodotto ittico fresco a Marchio QM, possono essere cassette *monouso* (ad esempio di polistirolo) o *riutilizzabili* (ad esempio di plastica), identificate dal logo QM e/o dicitura QM sul documento accompagnatorio la cassetta di prodotto ittico o partita a Marchio, o da un'etichetta apposta su ciascuna cassetta. E' consentita inoltre l'apposizione, sopra le cassette di prodotto ittico, di una sottile velina di plastica trasparente per ridurre potenziali contaminazioni; si *raccomanda l'utilizzo di cassette riutilizzabili, riciclabili e/o biodegradabili* al fine di aumentare la sostenibilità della filiera.

Nella vendita al dettaglio deve essere esposto e visibile *il Logo QM ed il riferimento al sito web: www.qm.marche.it* con le informazioni di tracciabilità relative ai lotti/partite in vendita e, ove possibile, idonea cartellonistica che identifica il prodotto ittico a marchio QM in vendita o sul menù del giorno.



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

5.4 Commercializzazione

Il sistema di commercializzazione dei prodotti ittici a Marchio "QM", coinvolge i seguenti soggetti:

- a. mercati ittici;
- b. grossisti;
- c. punti vendita (compresa la GDO);
- d. ristoratori.

Le imprese di pesca che fanno parte della filiera e sono sottoposte ai controlli dell'Ente terzo certificatore, conferiscono al mercato ittico prodotto potenzialmente certificabile. È il mercato ittico che può commercializzare il prodotto ittico QM, una volta verificata la conformità. Pertanto, *il prodotto è identificato a marchio QM a partire dalla vendita al mercato ittico.*

6 DESCRIZIONE DEL/I PROCESSO/I

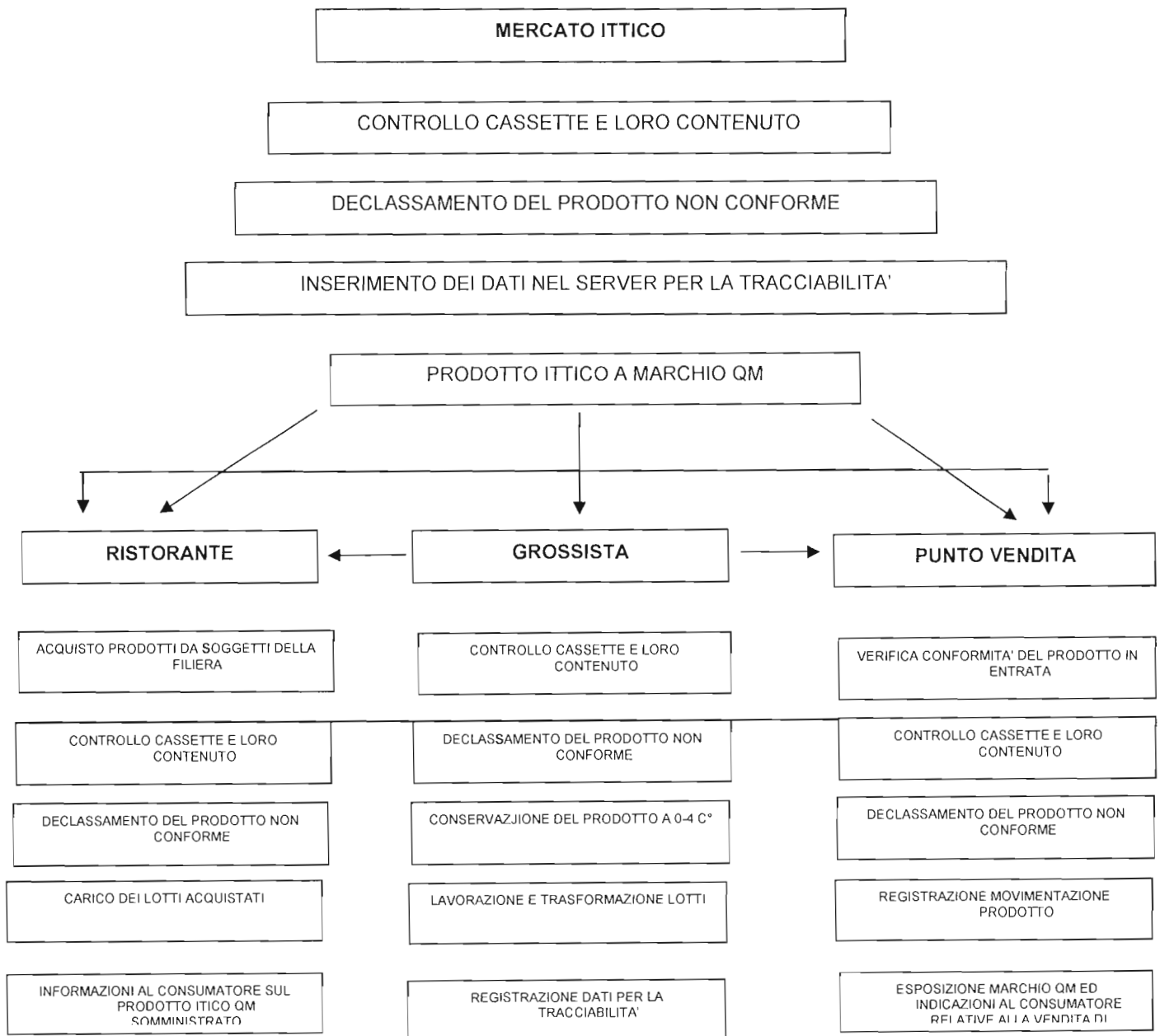
Impresa di pesca – Mercato ittico





DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

Mercato ittico – Grossista – Punto vendita – Ristorante





DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

Il rispetto del presente disciplinare non esonera i soggetti aderenti dall'obbligo di attenersi a leggi e regolamenti (anche non espressamente riportati) sotto la propria responsabilità, e restano sempre salvi ed impregiudicati i diritti di terzi.

6.1 Il Concessionario

Il Concessionario ha la funzione di coordinare l'attività dei soggetti aderenti alla filiera ed ha la responsabilità della gestione del sistema di tracciabilità informatico regionale Si.Tra. La gestione del sistema di tracciabilità, che viene solitamente esercitata direttamente dal concessionario, può anche essere delegata.

Inoltre il Concessionario del Marchio dovrà predisporre i seguenti elenchi relativi ai diversi soggetti che compongono la filiera:

- a) **elenco delle imprese di pesca¹ aderenti** che esercitano pesca costiera ravvicinata o piccola pesca artigianale e relative imbarcazioni con cui stipula convenzioni (concessionario-aderente filiera ittica QM) se non esistono già altre forme di associazionismo tra Concessionario ed aderente (associazioni di categoria, cooperative, organizzazioni di produttori, etc.), e/o altri accordi formalizzati interni. In questi casi in cui non è necessaria la stipula della suddetta convenzione, il Concessionario deve informare le imprese di pesca aderenti che il pescato può essere identificato a marchio QM e che conseguentemente alcuni dati dell'impresa verranno resi pubblici nel sito istituzionale del marchio. Il Concessionario, in accordo con i propri associati aderenti, dovrà stabilire la/e pratica/che di pesca più sostenibile/i da adottare per la tutela dell'ambiente e/o risorse, fermo restando quanto riportato nel Cap. 5, e comunicarlo all'Organismo di Controllo in fase di riconoscimento della filiera;
- b) **mercato/i ittico/i di riferimento;**
- c) **elenco trasportatori**, automezzo e targa del prodotto ittico a Marchio, se presenti in filiera;
- d) **l'elenco delle specie ittiche oggetto di pesca** che possono essere commercializzate con il Marchio QM, come riportato in Tabella 1; tale elenco può essere aggiornato e/o modificato dal Concessionario previa autorizzazione e comunicazione all'OdC ed alla Regione Marche;
- e) **elenco dei piatti o il menù** a base di prodotto ittico a marchio QM da parte dei ristoranti aderenti.

¹dati richiesti: proprietario, matricola barca (numero UE), iscrizione al RIP e/o Camera di Commercio, licenza di pesca, attrezzo di pesca usato, specie target e dichiarazione del rispetto del PdG ove esistente; in alternativa, dichiarazione n°giorni/anno totale flotta aderente alla filiera QM (rif. Cap 5).



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

I suddetti elenchi/dati informativi comunicati all'Organismo terzo di certificazione all'inizio dell'iter di certificazione (fase di riconoscimento) e per ogni variazione, dovranno essere conservati, aggiornati e tenuti disponibili su richiesta dell'Organismo di Certificazione e della Regione Marche in base a quanto prescritto dal Regolamento Unico dei Controlli e delle non conformità in vigore.

6.2 Imprese di pesca

Le imprese di pesca inserite nel circuito devono essere regolarmente iscritte nel Registro delle Imprese di Pesca (RIP) ed essere in possesso di regolare licenza di pesca rilasciata dalla competente Autorità. Le imprese di pesca del circuito QM, fornitrici del pescato, devono commercializzare i prodotti destinati al circuito QM esclusivamente tramite i mercati ittici.

Gli *obblighi per le imprese di pesca aderenti* alla Filiera ittica QM, sono:

- a. **disposizione del prodotto ittico** e privo di difetti merceologici, *in cassette idonee* per i prodotti ittici *selezionando il prodotto per specie e/o in base alla categoria merceologica o commerciale* ottenendo partite/lotti omogenei;
- b. **separazione del prodotto** destinato al circuito a Marchio QM, da altri prodotti simili;
- c. **mantenimento della catena del freddo** dalla produzione (pesca in mare) fino al conferimento del prodotto ittico al Mercato;
- d. **sbarco del prodotto** sulla banchina e *trasporto fino al mercato ittico* preservando il prodotto da possibili contaminazioni;
- e. **trasporto del prodotto al mercato ittico con mezzi idonei** a seconda della distanza dallo sbarco al mercato ittico o primo acquirente, preservando il prodotto QM da eventuali contaminazioni, danni, o da stato di conservazione non ottimale.

6.3 Mercati ittici

Al ricevimento del prodotto dalle imprese di pesca aderenti al circuito QM, il *responsabile del mercato ittico* provvede a:

- a. **verificare il prodotto ittico** a marchio QM relativamente alla disposizione in cassetta e alle caratteristiche visive ed olfattive (Tabella 2);
- b. **garantire la separazione del prodotto a marchio** da quello non identificato a marchio qualora il mercato operi anche con imprese di pesca non aderenti alla filiera,
- c. **mantenere la catena del freddo** dall'arrivo del prodotto ittico in entrata fino alla commercializzazione in uscita al Mercato, compreso periodo di eventuale stoccaggio;
- d. **escludere dal circuito i prodotti non conformi** al disciplinare comunicando tempestivamente l'esclusione all'impresa di pesca ed al Concessionario qualora diverso dal mercato;
- e. **inserire nel server i dati necessari** a garantire la tracciabilità informatica compreso il riferimento dell'acquirente.



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

6.4 Grossisti

Gli *obblighi per i grossisti* che effettuano la commercializzazione del prodotto a marchio QM sono:

- a. **verifica del prodotto** relativamente alla disposizione in cassetta e alle caratteristiche visive ed olfattive (Tabella 2);
- b. **esclusione dal circuito dei prodotti (partite) non conformi** al disciplinare se impossibile contestarli in sede di mercato, comunicandone tempestivamente l'esclusione al mercato ittico e al Concessionario;
- c. **mantenere la catena del freddo** dall'arrivo del prodotto ittico in entrata fino alla commercializzazione in uscita;
- d. **trasporto del prodotto, utilizzando mezzi idonei propri e/o** di trasportatori terzi autorizzati dal Concessionario, e inseriti in un apposito elenco gestito dal Concessionario stesso;
- e. **inserire nel server i dati necessari a garantire la tracciabilità** informatica delle partite di prodotto QM in entrata ed uscita, compreso il riferimento dell'acquirente, in alternativa obbligo di un registro di carico/scarico prodotto a marchio;
- f. **separare il prodotto ittico a marchio QM**, in ogni movimentazione, da quello generico;
- g. **declassare il prodotto a marchio QM non venduto entro le 48** ore dalle ore 6:00 a.m. della data di asta al mercato ittico e comunicarlo al Concessionario.

6.5 Punti vendita/pescherie/grande distribuzione organizzata (GDO)

Gli *obblighi per i punti vendita (pescherie)* che effettuano la commercializzazione del prodotto a marchio QM sono:

- a. **verifica al ricevimento del prodotto** ittico fornito relativamente alla disposizione in cassetta e alle caratteristiche visive ed olfattive (Tabella 2);
- b. **esclusione dal circuito dei prodotti (partite) non conformi** al disciplinare se impossibile contestarli in sede di mercato, comunicandone tempestivamente l'esclusione al mercato ittico e al Concessionario;
- c. **mantenere la catena del freddo** dall'arrivo del prodotto ittico in entrata fino alla commercializzazione in uscita;
- d. **trasporto eventuale del prodotto, utilizzando mezzi idonei propri e/o** di trasportatori terzi autorizzati dal Concessionario, e inseriti in un apposito elenco gestito dal Concessionario stesso;
- e. **separare il prodotto a marchio QM** da quello generico, in ogni fase;
- f. **registrare ogni movimentazione di ogni unità minima di prodotto QM in entrata ed**



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

uscita;

- g. **esporre idonea cartellonistica identificativa** (documento QM con informazioni di lotto di vendita, logo QM) ed ogni altra informazione inerente al marchio QM, in particolare il *sito web per la rintracciabilità del consumatore: www.qm.marche.it*;
- h. **adozione di modalità che consentono al consumatore/acquirente**, per ogni minima unità di vendita di prodotto ittico QM, di *conoscere ed identificare il prodotto QM acquistato* (ad esempio tramite un timbro con logo QM sullo scontrino od uno spazio dedicato con indicazione di prodotto QM in vendita al momento), separato dal prodotto non QM;
- i. **declassare il prodotto a marchio QM non venduto entro le 48** ore dalle ore 6:00 a.m. della data di asta al mercato ittico e comunicarlo al Concessionario;
- j. **iniziare l'abbattimento** 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 (processo obbligatorio nel rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente). La successiva vendita al cliente finale è consentita *fino al 15° giorno successivo dalla data di fine abbattimento*.

6.6 Ristoratori

Gli *obblighi per i ristoratori* che effettuano la commercializzazione del prodotto a marchio QM sono:

- a) **verificare il prodotto ittico fornito al ricevimento** relativamente alla disposizione in cassetta e alle caratteristiche visive ed olfattive (Tabella 2);
- b) **escludere dal circuito del marchio QM i prodotti non conformi** al disciplinare, comunicandolo tempestivamente al Concessionario ed al fornitore dal quale è stato acquistato il prodotto (mercato ittico, grossista, dettagliante);
- c) **trasporto eventuale del prodotto, utilizzando mezzi idonei propri** e/o di trasportatori terzi autorizzati dal Concessionario, e inseriti in un apposito elenco gestito dal Concessionario stesso;
- d) **mantenimento della catena del freddo** dall'arrivo del prodotto ittico in entrata fino alla lavorazione e trasformazione del prodotto;
- e) **esporre menù o piatti specifici a base di prodotti QM** o altro documento con informazioni relative al *prodotto QM presente* (ad esempio menù del giorno), con evidenza del sito web per la rintracciabilità del consumatore: www.qm.marche.it. *Il riferimento al Marchio QM è ammesso solo ed esclusivamente se associato al prodotto ittico certificato QM*; altri riferimenti generici, cartellonistica, esposizione del logo QM nel locale possono essere consentiti solo se il ristoratore è anche titolare di Licenza QM o aderente per il Servizio "Ristorazione", a Marchio QM;
- f) **comunicare al Concessionario l'elenco dei piatti composti da prodotti ittici QM** che possono essere somministrati ai clienti indicando, se possibile, le quantità di ogni specie ittica utilizzata per la preparazione del piatto;
- g) **registrare ogni movimentazione di ogni minima unità di prodotto QM** in entrata ed



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

- uscita;
- h) **per i piatti composti** (es. frittura, arrosti, grigliate, brodetti, ecc.) è *obbligatorio utilizzare tutti i prodotti ittici* certificati a marchio QM;
 - i) **utilizzare sempre ed esclusivamente pesce fresco** per la preparazione di piatti composti da prodotti ittici a marchio QM, ad eccezione del prodotto ittico crudo in cui è richiesto da legge l'abbattimento termico previa la somministrazione;
 - j) **declassare il prodotto a marchio QM non somministrato entro le 48 ore** dalle ore 6:00 a.m. della data di asta al mercato ittico, e comunicarlo al Concessionario;
 - k) **iniziare l'abbattimento** 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 (processo obbligatorio nel rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente). La successiva somministrazione al cliente finale è consentita *fino al 15° giorno successivo dalla data di fine abbattimento*; in questi casi l'informazione può essere fornita tramite nota richiamata con asterisco sui singoli piatti di cui trattasi, nel menù del ristorante e/o con un'apposita dicitura;
 - l) **informare il cliente sui prodotti ittici QM** presenti ed i piatti a marchio QM che possono essere somministrati.

7. DEFINIZIONE DELLA/E FILIERA/E

Il sistema di commercializzazione dei prodotti ittici a marchio QM, coinvolge i seguenti soggetti:

- a. mercati ittici;
- b. grossisti;
- c. punti vendita (compresa la grande distribuzione);
- d. ristoratori.

Sulla attività degli aderenti alla filiera vigila il Concessionario i cui compiti sono:

- a. garantire una rintracciabilità completa del prodotto commercializzato con il marchio QM;
- b. provvedere alla registrazione del prodotto non conforme;
- c. provvedere alla registrazione dei reclami dei clienti e dei singoli soggetti della filiera;
- d. garantire l'origine, la natura e la qualità dei prodotti a marchio QM;
- e. inserire nel circuito del marchio QM i Soggetti che accettano le disposizioni contenute nel disciplinare ed in possesso dei requisiti previsti dal disciplinare stesso;
- f. detenere e gestire l'elenco dei Soggetti che aderiscono al disciplinare;
- g. redigere e gestire l'elenco delle specie ittiche che possono essere commercializzate con il marchio QM;
- h. definire, approvare e gestire l'eventuale sistema di controllo di seconda parte;
- i. individuare ed incaricare un Organismo di controllo terzo, privato o pubblico, per la certificazione di prodotto.



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

7.1 Rapporti tra i Soggetti della filiera

Le imprese di pesca inserite nel circuito devono essere regolarmente iscritte nel registro delle imprese di pesca ed essere in possesso della licenza di pesca rilasciata dall'Autorità Competente in materia. E' necessario individuare, all'interno dell'equipaggio, un responsabile della qualità che è responsabile delle procedure previste dal disciplinare e che si interfaccia con il Concessionario e con l'Ente terzo di controllo. Le imprese di pesca, che intendono fornire materia prima per prodotto ittico a marchio QM, devono commercializzare tramite i mercati ittici.

Poiché tutto il prodotto QM deve essere obbligatoriamente venduto tramite asta pubblica, la filiera ittica, a differenza di altre filiere a marchio QM, non prevede contratti di filiera.

8. CONDIZIONI DI AMMISSIONE ALL'USO IN CONCESSIONE DEL MARCHIO REGIONALE

8.1 Requisiti minimi a garanzia dell'igiene, conservazione e tracciabilità del pescato per le imprese che effettuano la pesca costiera ravvicinata con Navi di LFT inferiore o superiore a 12 m

Le imbarcazioni che effettuano questo tipo di pesca devono:

- avere strutture idonee alla conservazione del pescato alla temperatura ottimale in qualsiasi fase del giorno o periodo dell'anno;
- avere un vano per il ghiaccio acquistato a terra, o macchina del ghiaccio installata sull'imbarcazione con caratteristiche conformi al D.Lgs n. 31/2001;
- utilizzare per lo stoccaggio del pescato ittico a marchio QM, cassette idonee identificate.

8.2 Requisiti minimi a garanzia dell'igiene, conservazione e tracciabilità del pescato per i mercati ittici, grossisti, punti vendita/pescherie e ristoratori

Questi Soggetti della Filiera devono:

- essere in possesso di strutture idonee e della documentazione richiesta dalla normativa vigente in materia igienico-sanitaria;
- essere in grado di realizzare una separazione fisica e/o cronologica dei prodotti a marchio QM, e di mantenere identificazione provenienza partite o lotti in caso di smistamento con nuova codifica;
- individuare un referente e comunicarlo al Concessionario che si interfaccia con il Concessionario e l'Ente terzo di controllo.
- garantire il raggiungimento di un'informazione precisa e completa per ogni unità minima di prodotto acquistato.



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

I Soggetti di cui al punto 8.2 devono fornire tempestivamente tutte le informazioni inerenti alla tracciabilità attraverso il sistema Si.Tra., il sistema informatico collegato in rete per il caricamento nel server dei prodotti a marchio QM; nel caso in cui uno o più aderenti non possano adempiere a quest'obbligo (ad esempio a causa della mancanza di collegamento internet) è obbligatorio comunicare tempestivamente le informazioni necessarie al Concessionario (che provvederà in loro vece) e tenere aggiornato e conservare un registro cartaceo di carico/scarico dei prodotti a marchio.

9. SISTEMA DI GESTIONE E AUTOCONTROLLO

Il mantenimento e la verifica della conformità del sistema di commercializzazione alle disposizioni contenute nel presente disciplinare è attuata mediante tre livelli di controllo.

- Autocontrollo svolto dai singoli operatori della filiera aderenti al disciplinare;
- Controllo di seconda parte effettuato dalla struttura che ha in concessione il disciplinare;
- Verifica di parte terza effettuata da un ente terzo certificatore, pubblico o privato, conforme/accreditato alle norme ISO 17065, individuato dal Concessionario.

9.1 Autocontrollo

I singoli operatori della filiera, per soddisfare le prescrizioni previste nel sistema di commercializzazione, devono attivare procedure di autocontrollo per il rispetto dei punti previsti dal disciplinare QM.

9.2 Controlli di seconda parte (Concessionario sull'aderente)

Il Concessionario effettua annualmente ispezioni e verifiche sui propri soggetti aderenti alla filiera ittica. Il controllo può essere condotto da un nucleo interno o esterno la cui composizione e il cui programma di verifiche ispettive, così come le eventuali non conformità riscontrate, dovranno essere comunicate all'Ente terzo di certificazione.

Durante le verifiche ispettive, condotte tramite delle check-list opportunamente redatte, verranno prese in esame le fasi di processo già oggetto di autocontrollo da parte degli associati. Al termine della verifica verrà stilato un verbale controfirmato dal soggetto controllato.

È facoltà del Concessionario effettuare sul prodotto ittico a Marchio QM, qualora lo ritiene opportuno o se previsto dal piano dei controlli annuali di seconda parte, delle prove



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

analitiche per il parametro della freschezza e conservabilità (Tab. 3, parametri analitici).

9.3 Controlli di parte terza (Organismo di certificazione su tutta la filiera)

Le verifiche di parte terza, finalizzate al rilascio della certificazione ed alla sorveglianza annuale, sono svolte da un Ente terzo certificatore, pubblico o privato, individuato dal Concessionario ed autorizzato dalla Regione Marche.

Il controllo sul richiedente (Concessionario) e sugli associati/aderenti alla filiera, viene effettuato tramite verifiche ispettive di avvio e di sorveglianza per l'adesione alla Filiera ittica QM ed il mantenimento dei requisiti.

L'OdC, in relazione al proprio piano dei controlli, presso i dettaglianti (pescherie), grossisti e ristoratori, deve effettuare sul prodotto ittico QM, dandone evidenza, un'ispezione visiva per la valutazione dei parametri relativi alle categorie di freschezza ed ai tempi di conservazione del prodotto (Tabelle 2 e 3 del disciplinare); la frequenza e le modalità di svolgimento dell'ispezione visiva sono indicate nel Regolamento Tecnico Unico dei controlli in vigore.

Inoltre, l'OdC, in relazione al proprio piano dei controlli e qualora ne ravvisi la necessità, effettua sul prodotto ittico QM una valutazione analitica sullo stato di freschezza e conservabilità (Tab. 3, parametri analitici); in caso di prodotto QM non conforme ai parametri previsti da disciplinare o di riscontro di eventuali altre tipologie di non conformità, l'OdC dovrà comunicarne tempestivamente l'esito alla Regione Marche secondo quanto previsto dal Regolamento Unico dei Controlli in vigore.



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

Tabella 1: Elenco delle specie ittiche oggetto di pesca commercializzate con il Marchio QM

Denominazione commerciale	Codice FAO	Nome scientifico	Denominazione commerciale	Codice FAO	Nome scientifico
Acciuga/Alice	ANE	<i>Engraulis encrasicolus</i>	Palamita	BON	<i>Sarda sarda</i>
Aguglia	GAR	<i>Belone belone</i>	Palombo	SDV	<i>Mustelus spp.</i>
Aquila di mare	MYL	<i>Myliobatis aquila</i>	Pannocchia	MTS	<i>Squilla mantis</i>
Aragosta	SLO	<i>Palinurus elephas</i>	Passera	FLE	<i>Platichthys flesus</i>
Aringa	TSD	<i>Clupea harengus</i>	Pesce balestra	TRG	<i>Balistes carolinensis</i>
Astice	LBE	<i>Homarus gammarus</i>	Pesce ragno o Tracina	WEG	<i>Trachinus draco</i>
Boga	BOG	<i>Boops boops</i>	Pesce prete	UUC	<i>Uranoscopus scaber</i>
Branzino	BSS	<i>Dicentrarchus labrax</i>	Pesce San Pietro	JOD	<i>Zeus faber</i>
Budego	ANK	<i>Lophius budegassa</i>	Pesce sciabola	SFS	<i>Lepidopus caudatus</i>
Busbana	POD	<i>Trisopterus min. cap.</i>	Pesce serra	BLU	<i>Pomatomus saltatrix</i>
Calamaretto	OUM	<i>Alloteuthys media</i>	Pesce spada	SWO	<i>Xiphias gladius</i>
Calamaro	SQF	<i>Loligo vulgaris</i>	Pie di pellicano	OHQ	<i>Aporrhais pes pelecani</i>
Cefalo	MGC	<i>Liza ramada</i>	Polpo	OCC	<i>Octopus vulgaris</i>
Cernia /Dotto	WRF	<i>Polypnion americanus</i>	Rana pescatrice	MON	<i>Lophius piscatorius</i>
Corvina	CBM	<i>Sciaenops ocellatus</i>	Rapana Venosa	RPW	<i>Rapana venosa</i>
Dentice	DEC	<i>Dentex dentex</i>	Razza chiodata	RJC	<i>Raja clavata</i>
Galera/Cepola	CBC	<i>Cepola macrophthalmia</i>	Razza occhialina	JAI	<i>Raja miraletus</i>
Gallinella	GUU	<i>Chelidonichthys lucerna</i>	Razza stellata	JRS	<i>Raja asterias</i>
Capone ubriaco	CTZ	<i>Trigloporus lastoviza</i>	Ricciola	AMB	<i>Seniella dumerilii</i>
Gambero rosa	DPS	<i>Parapenaeus longirostris</i>	Rombo Chiodato	TUR	<i>Psetta maxima</i>
Gattuccio	SYC	<i>Scyliorhinus spp.</i>	Rombo Liscio	BLL	<i>Scophthalmus rhombus</i>
Ghiozzo	GBN	<i>Padogobius nigricans</i>	Salpa	SLM	<i>Sarpa salpa</i>
Grancevola	SCR	<i>Maja squinado</i>	San Pietro	JOD	<i>Zeus faber</i>
Granchio di strascico	IOD	<i>Liocamius depurator</i>	Sarago	SWA	<i>Diplodus sargus</i>
Granchio melograno	KPG	<i>Calappa granulata</i>	Sarago sparaglione	ANN	<i>Diplodus annularis</i>
Gronco	COE	<i>Conger conger</i>	Sardina	PIL	<i>Sardina pilchardus</i>
Lanzardo	MAS	<i>Scomber japonicus</i>	Scampo	NEP	<i>Nephrops norvegicus</i>
Latterino	ATB	<i>Atherina boyeri</i>	Scorfano rosso	RSE	<i>Scorpaena scrofa</i>



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

Leccia	LEE	<i>Lichia amia</i>	Scorfano nero	BBS	<i>Scorpaena porcus</i>
Linguattola	CIL	<i>Citharus linguatula</i>	Scorfanotto	SNQ	<i>Scorpaena notata</i>
Luccio di mare	YRS	<i>Sphyræna sphyraena</i>	Seppia	CTC	<i>Sepia officinalis</i>
Lumachino	NSQ	<i>Nassarius mutabilis</i>	Seppietta	EJE	<i>Sepia elegans</i>
Lumacone	KDE	<i>Cassidaria echinophora</i>	Sgombro	MAC	<i>Scomber scombrus</i>
Magnosa	YLL	<i>Scyllarides latus</i>	Sogliola	SOL	<i>Solea vulgaris</i>
Mazzancolla	TGS	<i>Melicertus kerathurus</i>	Sogliola fasciata	MKG	<i>Microchirus variegatus</i>
Melù	WHB	<i>Micromesistius potassou</i>	Spinarolo	DGS	<i>Squalus acanthias</i>
Menola	PIC	<i>Spicara spp</i>	Spratto	SPR	<i>Sprattus sprattus</i>
Molo	WHG	<i>Merlangius merlangus</i>	Squalo volpe	ALV	<i>Alopius vulpinus</i>
Mormora	SSB	<i>Lithognatus momyrus</i>	Squaloidi	SBL	
Moscardino	EDT	<i>Eledone moschata</i>	Suro	HOM	<i>Trachurus spp.</i>
Moscardino bianco	EOI	<i>Eledone cirrhosa</i>	Tonnetto	LTA	<i>Euthynnus alletteratus</i>
Musdea o Mostella	GFB	<i>Phycis blennoides</i>	Tonno	YFT	<i>Thunnus thynnus</i>
Murena	MMH	<i>Muraena helena</i>	Totano	SQM	<i>Illex coindetii</i>
Murice	FNT	<i>Hexaplex trunculus</i>	Tracina/Ragno	WEG	<i>Trachinus draco</i>
Murice spinoso	BOY	<i>Bolinus brandanis</i>	Triglia	MUT	<i>Mullus barbatus</i>
Nasello	HKE	<i>Merluccius merluccius</i>	Triglia di scoglio	MUR	<i>Mullus surmuletus</i>
Natica	NKS	<i>Naticarius Stercusmuscarum</i>	Verdesca	MSF	<i>Prionace glauca</i>
Occhiata	SBS	<i>Oblada melanura</i>	Zanchetta	LEF	<i>Arnoglossus laterna</i>
Ombrina	COB	<i>Umbrina cirrosa</i>			
Orata	SBG	<i>Sparus aurata</i>			
Pagello fragolino	PAC	<i>Pagellus erythrinus</i>			
Pagro	RPG	<i>Pagrus pagrus</i>			



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

Tabella 2 - Parametri di valutazione delle categorie di freschezza Extra o A.

PARAMETRI	CATEGORIA DI FRESCHEZZA	
	EXTRA (freschissimo)	A (fresco)
Pigmentazione	Assenza di decolorazione con differenza di colorazioni dorso e ventre (pesce azzurro); pigmento vivo e cangiante	Pigmentazione viva ma priva di lucentezza
Aspetto esteriore	Integro, colori naturali brillanti, muco cutaneo acquoso e trasparente	Colori opachi, alterati, non brillanti, muco leggermente torbido
Occhio	Convesso, sporgente, turgido, pupilla brillante, limpido	Convesso meno brillante e leggermente infossato pupille spente
Odore (branchie e addominale)	Di mare, di salsedine, di alghe fresche	Senza odore di alghe marine, neutro
Consistenza	Soda, elastica, superficie liscia	Soda ma meno elastica
Colore delle branchie	Rosso vivo, porpora o più scuro, prive di muco	Rosso più spento sui bordi, con muco trasparente

8



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

Tabella 3 - Parametri ispettivi e analitici per la valutazione dei tempi di conservazione del prodotto

PARAMETRI	1 - 2 GIORNI	OLTRE 48 h
FISICI - VISIVI		
Rigidità cadaverica naturale	Presente o risolta da poco	Assente
Aspetto esteriore	Integro, colori naturali brillanti.	Colori opachi, alterati, non brillanti, aspetto alterato
Occhio	Convesso, sporgente, turgido, vivido, limpido	Piatto o concavo, non turgido, appannato, con macchie scure.
Odore	Gradevole, fresco, di alghe fresche, senza odore di pesce	Sgradevole, dolciastro, acre o ammoniacale
Consistenza	Soda, carnosa	Elastica, soffice, cedevole
Colore delle branchie	Rosso lucido	Bordeaux, rosso pallido o marrone
ANALITICI		
TMA e/o ABVT (mgN/100g)	TMA inferiore a 5 ABVT a secondo delle specie (rif. Reg. CE 2074/2005, All. II, Sez. I), in genere fino a 20 mg/100g	TMA uguale o superiore a 5 ABVT a secondo delle specie (rif. Reg CE 2074/2005, All. II, Sez. II), in genere superiore a 20 fino ad un massimo di 40 mg/100g