

DISCIPLINARE DI ADESIONE AL MARCHIO PER GLI OPERATORI DELLA PESCA



Revisione del 15.09.2026

1. INTRODUZIONE

Il presente Disciplinare definisce i requisiti per la gestione del sistema di tracciabilità del pescato proveniente dalla Marineria Locale mediante l'utilizzo della Blockchain, definendo i processi di raccolta, registrazione, conservazione e consultazione delle informazioni lungo l'intera filiera, nonché i requisiti per la commercializzazione del pescato presso i Punti di Distribuzione e Vendita del Pescato a Marchio Mare Nostro ovvero online.

Il presente disciplinare stabilisce i requisiti fondamentali (KO) e necessari per l'implementazione e la gestione del sistema digitale di tracciabilità del pescato a marchio Mare Nostro basato sull'utilizzo di una piattaforma informatica dedicata, comprensiva di applicazione mobile e portale web, che consente la registrazione e la consultazione delle informazioni relative alle partite/lotti di pescato.

2. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente disciplinare si applica agli operatori della pesca, ovvero alle imprese ittiche e pescatori che operano nel rispetto della normativa vigente e che abbiano formalmente aderito al marchio “Mare Nostro: Pescato della marineria locale”.

L'adesione deve avvenire in conformità alla Procedura di adesione, verifica e concessione del marchio, e costituisce requisito vincolante per la commercializzazione del pescato a marchio presso i Punti di Distribuzione e Vendita del network Mare Nostro.

3. FINALITÀ

L'applicazione del presente disciplinare è finalizzata a garantire un sistema uniforme e oggettivamente verificabile di tracciabilità del pescato lungo l'intera filiera, assicurando agli operatori economici e agli acquirenti l'accesso a informazioni trasparenti, chiare e inalterabili.

L'adozione delle procedure previste dal presente disciplinare consente:

- la registrazione e la gestione dei dati relativi al pescato;
- la consultazione delle informazioni associate alle singole partite di prodotto;
- la tracciabilità dei flussi di commercializzazione dal momento dello sbarco fino alla vendita;
- una maggiore efficienza nella gestione e nella commercializzazione del pescato proveniente dalle imprese aderenti al marchio collettivo.

Il sistema mira a incrementare la trasparenza della filiera e a consolidare la riconoscibilità del pescato della Marineria locale. L'intento è valorizzare il prodotto della Piccola Pesca Costiera

Artigianale convogliando l'interesse degli acquirenti verso i canali di distribuzione fisici e le vetrine virtuali (online).

4. RIFERIMENTI TECNICI E NORMATIVI

Il presente Disciplinare è redatto nel rispetto dei seguenti riferimenti tecnici del Marchio Mare Nostro e della normativa dell'Unione europea e nazionale applicabile.

A. Riferimenti tecnici “Mare Nostro”

- Regolamento per l'uso del Marchio Mare Nostro.
- Linee guida Marchio Mare Nostro.
- Procedura per la adesione e verifica del marchio Mare Nostro.
- Manuale Mare Nostro.
- Progetto esecutivo: Attivazione di un Punto vendita al dettaglio ed ONLINE a marchio MARE NOSTRO, con sistemi di tracciabilità realizzati mediante l'utilizzo della Blockchain - CUP: G65C23000300009, Codice SIGEPA: 3/331215/23/S

B. Sicurezza alimentare

- Regolamento (CE) n. 178/2002: Requisiti generali per la sicurezza alimentare.
- Regolamento (UE) 2017/625: Relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali nella filiera agroalimentare.
- D.Lgs. 2 febbraio 2021, n. 27: Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 in materia di controlli ufficiali.

C. Igiene dei prodotti della pesca

- Regolamento (CE) n. 852/2004: Igiene generale dei prodotti alimentari.
- Regolamento (CE) n. 853/2004: Igiene specifica per gli alimenti di origine animale.
- Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627: Modalità uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale.
- Regolamento delegato (UE) 2019/624: Norme specifiche sui controlli ufficiali.

D. Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti

- Regolamento (UE) n. 1380/2013: Relativo alla Politica Comune della Pesca (PCP).
- Regolamento (UE) n. 1379/2013: Organizzazione comune dei mercati (OCM) dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura.
- Regolamento (CE) n. 1224/2009: Istituisce un sistema comunitario di controllo della pesca.

- Regolamento (UE) 2023/2842: Nuovo regolamento controlli che modifica il Reg. 1224/2009 (in vigore da gennaio 2024, con applicazione graduale).
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 404/2011: Regolamento di esecuzione del 1224/2009 (in progressivo aggiornamento).
- Regolamento (CE) n. 1967/2006: Regolamento Mediterraneo (misure di gestione per lo sfruttamento sostenibile).

E. Commercializzazione, etichettatura e informazione al consumatore

- Regolamento (UE) n. 1169/2011: Informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- Regolamento (CE) n. 2406/1996: Norme comuni di commercializzazione per i prodotti della pesca (categorie di freschezza e calibro).
- D.Lgs. 15 dicembre 2017, n. 231: Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011 in materia di etichettatura.

F. Contaminanti, additivi e materiali a contatto (MOCA)

- Regolamento (UE) 2023/915: Relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti (abroga e sostituisce il 1881/2006).
- Regolamento (CE) n. 1333/2008: Relativo agli additivi alimentari.
- Regolamento (CE) n. 1935/2004: Norma quadro sui Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti (MOCA).
- Regolamento (UE) n. 10/2011: Relativo ai materiali plastici destinati al contatto con alimenti (MOCA plastici).
- Regolamento (CE) n. 2023/2006: Sulle buone pratiche di fabbricazione (GMP) dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- Regolamento (UE) 2022/1616: Relativo ai materiali e agli oggetti di materia plastica riciclata destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

G. Normativa nazionale di settore

- Decreto legislativo 9 gennaio 2012, n. 4: Misure per il riassetto della normativa in materia di pesca e acquacoltura.
- Legge 30 aprile 1962, n. 283: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.
- Decreti MASAF: Decreti recanti l'elenco delle denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale (aggiornato tramite Decreti Direttoriali periodici).

- Legge Regionale (Sicilia) 16 ottobre 2019, n. 9: "Disposizioni in materia di pesca mediterranea e acquacoltura" (normativa quadro fondamentale per il comparto regionale).
- Circolare 02040664 del 20.05.2026 del Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste: Adempimenti in materia di tracciabilità, rintracciabilità ed etichettatura dei prodotti ittici.

H. Vendita diretta, E-commerce e tutela del consumatore (Integrazione)

- Decreto Legislativo 9 aprile 2003, n. 70: Attuazione della direttiva sul commercio elettronico (obblighi informativi per il sito web, iter di acquisto).
- Decreto Legislativo 6 settembre 2005, n. 206 (Codice del Consumo): Regola i contratti a distanza B2C, le clausole vessatorie e il diritto di recesso (che però, nel caso del pesce fresco, è escluso in quanto bene altamente deperibile ex Art. 59).
- D.lgs. n. 114/1998 (Decreto Bersani): Disciplina il commercio al dettaglio, inclusi i requisiti per la vendita diretta di prodotti agricoli/ittici e la vendita tramite mezzi elettronici.

Il presente Disciplinare si intende automaticamente adeguato alle successive modifiche, integrazioni o sostituzioni delle disposizioni normative sopra richiamate, intervenute a livello dell'Unione europea o nazionale.

In caso di contrasto tra il presente Disciplinare e la normativa dell'Unione europea direttamente applicabile, prevalgono le disposizioni del diritto dell'Unione europea.

5. TERMINI E DEFINIZIONI

Ai fini del presente Disciplinare di Riferimento del marchio collettivo "Mare Nostro Pescato Marineria Locale" si applicano i seguenti termini e definizioni

- **Additivo alimentare:** Sostanza non consumata come alimento in sé, aggiunta intenzionalmente durante le fasi di lavorazione, trasformazione o imballaggio per scopi tecnologici, destinata a diventare componente del prodotto finale.
- **Adulterazione:** Aggiunta fraudolenta o non dichiarata di sostanze a un alimento o a una materia prima per trarne un vantaggio economico.
- **Allergene:** Componente alimentare in grado di scatenare reazioni immunologiche (es. crostacei, molluschi, pesce), come previsto dalla legislazione vigente.
- **Audit:** L'audit è un processo di controllo sistematico e indipendente per valutare oggettivamente

il rispetto dei requisiti del disciplinare. Può essere interno (autovalutazione) o esterno (eseguito da auditor competenti).

- **Auditor:** il professionista qualificato preposto all'esecuzione dell'audit.
- **Azione correttiva e Preventiva:** L'azione correttiva è l'intervento mirato a eliminare la causa di un difetto o di una non conformità già rilevata; l'azione preventiva è l'intervento attuato per evitare che una potenziale non conformità si verifichi.
- **Cernita:** Selezione e separazione dei prodotti della pesca in base a specie, taglia e/o categoria commerciale.
- **Confezionamento:** Inserimento del prodotto alimentare all'interno di un involucro o contenitore che entra a diretto contatto con il prodotto stesso.
- **Conformità / Non conformità:** Rispettivamente, il pieno soddisfacimento oppure il mancato rispetto di un requisito previsto dal disciplinare.
- **Contaminazione:** Introduzione o presenza accidentale di agenti inquinanti (chimici, fisici o microbiologici) che compromettono la sicurezza, l'igiene o la commestibilità del prodotto.
- **Data di cattura:** Il giorno in cui i prodotti ittici vengono effettivamente pescati o raccolti.
- **Data di sbarco:** Il giorno in cui il pescato viene scaricato a terra dal peschereccio per essere destinato alla vendita.
- **Ghiacciatura:** Pratica di conservazione che prevede l'apposizione di ghiaccio a diretto contatto con i prodotti della pesca per abbatterne e mantenerne bassa la temperatura.
- **GHP (Good Hygiene Practice):** Le Buone Prassi Igieniche. Rappresentano l'insieme delle procedure relative alla pulizia e sanificazione degli ambienti di lavoro, delle attrezzature e all'igiene del personale.
- **GMP (Good Manufacturing Practice):** Le Buone Prassi di Fabbricazione. Riguardano la corretta gestione operativa dei processi di lavorazione, finalizzata a ridurre i rischi di crescita batterica e di contaminazione.
- **Lotto di vendita:** Codice di vendita stampato sulla confezione: un insieme di unità di vendita di un prodotto della pesca, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze sostanzialmente identiche. Il lotto è identificato da un codice alfanumerico univoco, indispensabile per garantire la tracciabilità del prodotto lungo tutta la filiera e per gestire eventuali procedure di ritiro o richiamo.
- **Partita:** Identificativo di prodotti della pesca appartenente a una determinata specie e

presentazione, proveniente dalla medesima zona geografica e dallo stesso peschereccio (o gruppo di pescherecci) e catturata nella medesima giornata.

[Esempio: *ITA-TP1982-260628-01-ANE-3713* dove: *ITA*: Codice ISO dello Stato Membro di bandiera del peschereccio (Italia); *TP1982*: Ufficio di iscrizione marittima e numero di matricola del peschereccio (es. Compartimento Marittimo di Trapani, matricola 1982); *260628*: Data di inizio della bordata o di cattura, espressa in formato AAMMGG (28 Giugno 2026); *01*: Numero sequenziale della cala o dell'operazione di pesca per quella specifica giornata; *ANE*: Codice Alpha-3 stabilito dalla FAO per identificare universalmente la specie catturata (in questo caso *Engraulis encrasicolus*, Acciuga/Alice); *3713*: Sottozona geografica FAO di cattura (es. FAO 37.1.3 - Mar Mediterraneo).]

- **Punto di Distribuzione e Vendita:** struttura fisica, dotata di attrezzature e strumenti idonei di tracciabilità realizzati mediante l'utilizzo della Applicazione digitale fornita ai soggetti richiedenti, per la vendita al dettaglio ed online dei prodotti a marchio Mare Nostro, chiamato anche "Centro Servizi".
- **Registrazione ed Evidenze:** Documenti, dati e riscontri oggettivi (ottenuti tramite misurazioni o osservazioni) che dimostrano l'avvenuta esecuzione delle attività operative. Sono fondamentali per comprovare la rintracciabilità e la conformità ai requisiti.

6. REQUISITI – OPERATORI DELLA PESCA (di seguito impresa ittica)

n.	KO	Necessario	Requisito
1	X		Designazione del Referente L'operatore della pesca (impresa ittica/pescatore) deve designare formalmente un referente interno, che assumerà il ruolo di responsabile per tutte le attività operative e amministrative connesse alla gestione del marchio. Tale incarico è cumulabile con altre funzioni o mansioni già ricoperte all'interno dell'organizzazione. <i>Evidenze: Organigramma, nomina, deleghe, ecc</i>
2	X		Dotazione Tecnologica e Registrazione App L'impresa ittica deve aver correttamente installato l'Applicazione mobile dedicata al sistema di tracciabilità Mare Nostro sul proprio dispositivo aziendale, avendo altresì completato con successo l'intera procedura di registrazione e attivazione del profilo utente. <i>Evidenze: Utilizzo App</i>

3	X	Accordi Commerciali e Logistici con il Punto di Distribuzione e Vendita L'impresa ittica deve stipulare un accordo contrattuale con il Punto di Distribuzione e Vendita che disciplini obbligatoriamente i seguenti aspetti: - Logistica e Strutture: Modalità d'uso e concessione degli spazi e delle attrezzature del centro servizi; - Volumi di esposizione del pescato a marchio: Definizione della quota minima di pescato giornaliero per specie da destinare ai canali di vendita Mare Nostro (diretta e/o online); - Organizzazione Turni: Accettazione della calendarizzazione dei turni operativi stabilita dal Responsabile del Punto di Distribuzione e Vendita; - Gestione delle giacenze a fine giornata; - Gestione Finanziaria: Rilascio di formale delega all'incasso in favore del Punto di Distribuzione e Vendita per le transazioni derivanti dagli acquisti online; - Regole di Accesso: Sottoscrizione per presa visione e integrale accettazione del Regolamento recante le modalità di accesso e operatività all'interno del Punto di Distribuzione e Vendita. <i>Evidenze: Contratto con il Punto di Distribuzione e Vendita, Accettazione regole di accesso al PDV</i>
4	X	Luogo di Sbarco Il pescato destinato al Marchio Mare Nostro deve essere sbarcato esclusivamente presso un porto della marineria locale ricadente sul territorio del GALP ove è presente il punto vendita con il quale è formalizzato il contratto. <i>Evidenze: Riscontro visivo durante la verifica.</i>
5	X	Registrazione delle bordate di pesca I Giornali di Bordo (Logbook cartaceo o elettronico / e-Logbook), ove previsti dall'obbligo normativo vigente in base alla tipologia di imbarcazione, devono essere compilati in ogni loro parte e messi tempestivamente a disposizione dell'organismo di controllo in fase di verifica. <i>Evidenze: Giornale di bordo (Logbook/e-Logbook); Dichiarazione di sbarco</i>
6	X	Marcatura e Censimento degli Attrezzi da Pesca Gli attrezzi da pesca fissi utilizzati dalle imbarcazioni aderenti devono essere identificati mediante i sistemi di marcatura e i codici previsti dalla legislazione vigente (Rif. Allegato 2 – <i>Attrezzi da pesca</i>). Le informazioni identificative e le specifiche tecniche di ciascun attrezzo devono essere formalmente registrate e costantemente aggiornate all'interno di un apposito registro aziendale. <i>Evidenze: Registro degli attrezzi da pesca aziendale aggiornato; Riscontro visivo delle marcature/boe/tag a bordo o in uso (Rif. Allegato 2).</i>
7	X	Conformità delle Specie Ittiche Possono essere commercializzate con il Marchio "Mare Nostro" esclusivamente le specie ittiche tassativamente elencate all'interno del documento allegato "<i>Allegato 1 – Elenco delle Specie Ammesse</i>". Non è ammessa alcuna deroga per specie non incluse nel suddetto allegato. <i>Evidenze: Documento Rintracciabilità o registrazioni digitali sull'App;</i>

			Corrispondenza tassonomica con l'Allegato I.
8	X	Operazioni di Cernita e Selezione del Pescato Il prodotto ittico, contestualmente o immediatamente dopo le operazioni di issata a bordo, deve essere tempestivamente sottoposto ad un'accurata cernita. Tale selezione deve essere effettuata suddividendo il pescato per singola specie e, ove le logiche di mercato o le normative specifiche lo richiedano, per classe dimensionale o pezzatura commerciale, al fine di garantire la corretta composizione e valorizzazione del lotto. <i>Evidenze: Riscontro visivo durante le fasi di sbarco o ispezione a bordo; coerenza tra la pezzatura/specie dichiarata nella "Dichiarazione di Rintracciabilità" (o sull'Applicazione) e il prodotto effettivamente contenuto nelle singole casse.</i>	
9	X	Registrazione delle Informazioni di Tracciabilità Partita Per ogni singola partita di pescato destinata alla vendita diretta e/o online tramite il Centro Servizi, l'impresa ittica aderente deve inserire i dati di tracciabilità direttamente sull'Applicazione dedicata. Qualora la registrazione digitale immediata non sia possibile a causa di un momentaneo disservizio tecnologico, per la temporanea indisponibilità del personale responsabile, oppure per motivate urgenze operative legate alle stringenti tempistiche di sbarco e gestione del pescato fresco, i medesimi dati devono essere tempestivamente trascritti sulla modulistica cartacea ("Dichiarazione di Rintracciabilità") la quale deve obbligatoriamente contenere: - Denominazione e codice identificativo del peschereccio (Numero di iscrizione nei registri/IMO/CFR); - Specie ittica (denominazione commerciale e scientifica); - Numero della partita (Data della cattura - Zona FAO di cattura e relativa sottozona/divisione specifica (37.1.3 o 37.2.2) - Data di sbarco; - Ora di sbarco; - Porto di sbarco; - Tipologia di attrezzatura da pesca utilizzata (conforme ai codici standard); - Quantità complessiva della partita espressa in chilogrammi (Kg). <i>Evidenze: Registrazioni telematiche sulla piattaforma di Blockchain o "Dichiarazioni di Rintracciabilità" cartacee archiviate e firmate.</i>	
10	X	Confezionamento a Bordo e Conformità MOCA Le procedure di stivaggio, manipolazione e confezionamento del pescato a bordo a marchio Mare Nostro devono essere eseguite avvalendosi esclusivamente di contenitori, cassette o imballaggi debitamente certificati per l'idoneità al contatto alimentare. Tali materiali devono risultare rigorosamente conformi alla legislazione europea e nazionale vigente in materia di MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti), al fine di prevenire qualsiasi rischio di contaminazione chimica o biologica del prodotto. <i>Evidenze: Ispezione visiva della tipologia e dell'integrità dei contenitori utilizzati a bordo e allo sbarco; disponibilità (o a bordo) delle Dichiarazioni di conformità MOCA rilasciate dai fornitori/produttori dei materiali di confezionamento.</i>	

11	X	Identificazione visiva e Apposizione del Marchio sulle confezioni Tutte le confezioni destinate al Punto di Distribuzione e Vendita devono recare, in maniera chiara, inequivocabile e facilmente ispezionabile, il logo del Marchio "Mare Nostro". L'apposizione del marchio (tramite etichette, fascette o supporti pre-stampati) deve avvenire nel rigoroso rispetto delle specifiche grafiche, dimensionali e di posizionamento definite all'interno del "Regolamento d'Uso del Marchio". <i>Evidenze: Ispezione visiva delle confezioni verso il Punto di Distribuzione e Vendita; riscontro della conformità delle etichette o dei sigilli applicati rispetto al Regolamento d'Uso; assenza di materiale di confezionamento anonimo o non conforme per il prodotto a marchio.</i>
12	X	Tempistiche di trasferimento e logistica del pescato Mare Nostro Il trasferimento logistico del pescato dal luogo di sbarco al Punto di Distribuzione e Vendita deve essere effettuato nel minor tempo tecnicamente possibile. In ogni caso, la consegna deve concludersi entro il limite massimo perentorio di un'ora dal completamento delle operazioni di sbarco. Eventuali deroghe a tale limite temporale sono ammesse esclusivamente per comprovate cause di forza maggiore, le quali devono essere formalmente documentate dall'operatore ittico. <i>Evidenze: Verifica incrociata tra l'orario di fine sbarco (riportato sul Giornale di Bordo, sull'Applicazione o sulla Dichiarazione di Rintracciabilità) e l'orario di accettazione/presa in carico presso il Punto di Distribuzione e Vendita; eventuale documentazione o annotazione scritta che giustifichi i ritardi dovuti a cause di forza maggiore (es. avarie del mezzo di trasporto).</i>
13		Mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie e della catena del freddo Durante tutte le fasi di movimentazione logistica e trasporto del prodotto ittico destinato al Punto di Distribuzione e Vendita, l'operatore deve garantire il rigoroso rispetto dei requisiti igienico-sanitari sanciti dalla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare (Pacchetto Igiene). A tal fine, è fatto obbligo di adottare misure strutturali e procedurali idonee a garantire l'ininterrotto mantenimento della catena del freddo (es. adeguata copertura con ghiaccio o utilizzo di vani isotermici/refrigerati). Il pescato deve essere costantemente protetto da stress termici, urti meccanici, esposizione diretta agli agenti atmosferici e rischi di contaminazione crociata, al fine di preservarne intatte le caratteristiche organolettiche, qualitative e di totale sicurezza per il consumatore. <i>Evidenze: Ispezione visiva dei mezzi e delle attrezzature di trasporto al momento dello scarico; verifica della presenza di ghiaccio in quantità adeguata o di idonei sistemi di refrigerazione; riscontro dello stato di pulizia e manutenzione del vano di carico; assenza di promiscuità con sostanze o materiali non alimentari/potenzialmente contaminanti.</i>
14	X	Conformità documentale e qualifica del personale L'impresa ittica deve possedere, mantenere in corso di validità e rendere

			immediatamente disponibile la documentazione obbligatoria inerente la sicurezza alimentare. <i>Evidenze: Copia della SCIA/DIA sanitaria dell'imbarcazione completa di ricevuta di protocollo/deposito presso il SUAP o l'Autorità Sanitaria Locale (ASL) competente; Copia degli attestati di formazione per alimentaristi nominali, verificandone la validità temporale rispetto agli scadenziari normativi regionali.</i>
15		X	Rispetto delle quote minime e della calendarizzazione dei conferimenti L'operatore aderente deve garantire il rigoroso rispetto dei quantitativi minimi di pescato e del calendario operativo destinati al conferimento presso il Punto di Distribuzione e Vendita. I volumi di prodotto regolarmente consegnati e i relativi turni di approvvigionamento devono risultare in piena conformità con le soglie di fornitura e le tempistiche espressamente pattuite e formalizzate all'interno dell'accordo contrattuale in essere tra l'impresa ittica e la direzione del Punto di Distribuzione e Vendita. <i>Evidenze: Copia aggiornata dell'accordo contrattuale recante le quote minime (giornaliere, settimanali o mensili) pattuite; Documento ufficiale di calendarizzazione dei turni operativi approvato dalla direzione; Verifica incrociata tra i volumi/turni contrattualizzati e i report effettivi di consegna e accettazione merci (tramite documentazione di trasporto, ricevute di conferimento cartacee o estrazione dei dati cumulativi e delle marche temporali registrate sulla piattaforma informatica e in Blockchain).</i>
16		X	Dotazione fiscale e certificazione dei corrispettivi L'operatore aderente deve disporre di un proprio registratore telematico (RT) autonomo, o di un sistema di certificazione fiscale equivalente, nel pieno rispetto della legislazione vigente. Tale dotazione strumentale è obbligatoria e deve garantire la corretta, tempestiva e autonoma emissione dei documenti commerciali (scontrini elettronici o fatture). <i>Evidenze: Riscontro visivo della presenza e dell'operatività del registratore telematico (RT) direttamente associato alla Partita IVA dell'operatore o dell'impresa ittica.</i>
17		X	Obblighi di conferimento, trasmissione dati ed etichettatura del pescato All'arrivo presso il Punto di Distribuzione e Vendita, l'operatore ittico ha l'obbligo di conferire immediatamente ogni singola cassa di pescato al personale preposto alla gestione logistica, affinché venga sottoposta alla procedura obbligatoria di verifica visiva e pesatura ufficiale. Nessun lotto può essere esposto per la vendita (fisica o online) prima di tale passaggio. L'operatore deve accertarsi che su ogni propria cassa venga generata e applicata l'etichetta recante il Marchio "Mare Nostro", provvista di un QR code univoco funzionante e delle seguenti informazioni obbligatorie in chiaro: • Denominazione commerciale della specie ittica. • Denominazione e codice identificativo del peschereccio; • Data di cattura;

		• Zona FAO di cattura (e relativa sottozona/divisione); • Metodo di cattura e tipologia di attrezzo utilizzato; <i>Evidenze: Documentali: Presenza di ricevute di conferimento o bolle di pesatura firmate congiuntamente dall'operatore ittico e dal responsabile logistico del Punto Vendita (assenza di prodotto esposto privo di presa in carico); Visive e digitali: Riscontro a campione sulle casse di proprietà dell'operatore esposte al pubblico, verificando la presenza dell'etichetta completa e la sua esatta corrispondenza con i dati trasmessi dall'operatore; Verifica Blockchain: Scansione di prova del QR code stampato sull'etichetta tramite dispositivo mobile, per attestare il corretto reindirizzamento alla scheda di filiera digitalizzata.</i>
18		Generazione e registrazione del lotto di vendita Per ogni singola operazione di cessione del prodotto, l'operatore ittico ha il rigoroso obbligo di generare e registrare sull'Applicazione digitale un univoco "lotto di vendita". Tale registrazione costituisce il passaggio conclusivo per garantire la tracciabilità della filiera fino all'acquirente e deve indicare obbligatoriamente: - La denominazione della specie ittica oggetto della transazione; - La quantità esatta ceduta (espressa in chilogrammi); - La destinazione finale del prodotto (specificando il canale di vendita o l'identificativo dell'acquirente, es. vendita diretta al consumatore, ristorazione, acquirente online). <i>Evidenze: Verifica digitale: Consultazione del database tramite l'Applicazione o il portale web per accertare l'effettiva creazione dei "lotti di vendita" in corrispondenza delle transazioni giornaliere effettuate dall'operatore; Verifica documentale: Riscontro incrociato per confermare la totale coerenza tra i dati inseriti a sistema (specie, peso e destinazione del lotto di vendita) e i corrispondenti documenti commerciali o fiscali emessi al momento della cessione (scontrini, fatture, ricevute di consegna).</i>
19		Apposizione del QR code sulle confezioni e sui documenti di vendita All'atto della cessione del prodotto, l'operatore ha l'obbligo di garantire che il QR code univoco di tracciabilità sia saldamente applicato e risulti chiaramente leggibile su ciascuna confezione o imballaggio consegnato all'acquirente finale (fisico o online). Inoltre, in caso di emissione di un documento commerciale, fiscale o di trasporto a corredo della transazione (es. fattura o DDT), il medesimo QR code — o il codice alfanumerico univoco di lotto ad esso associato — deve essere obbligatoriamente integrato o riportato sul documento stesso, al fine di assicurare l'indissolubile continuità informativa tra la transazione e la piattaforma di tracciabilità. <i>Evidenze oggettive: Verifica fisica in uscita: Ispezione a campione sulle confezioni o sui pacchi in fase di consegna al consumatore (o affidati al corriere per l'online) per accertare la corretta apposizione del QR code; Verifica documentale: Controllo a campione delle copie dei documenti di</i>

			<i>vendita o di trasporto emessi dal sistema o dall'operatore, riscontrando la presenza fisica del QR code stampato (o del codice lotto tracciabile) associato alla specifica partita di pescato ceduta.</i>
20	X		Gestione delle giacenze giornaliero Le eventuali giacenze di prodotto ittico invenduto a fine giornata devono essere trattate dall'operatore nel rigoroso rispetto delle procedure operative, delle tempistiche e delle destinazioni finali (es. ritiro da parte dell'operatore, smaltimento, devoluzione) espressamente formalizzate all'interno dell'accordo contrattuale stipulato con il Punto di Distribuzione e Vendita. Qualsiasi operazione di movimentazione in uscita dell'invenduto deve essere opportunamente tracciata e documentata, al fine di chiudere in modo trasparente il bilancio di massa giornaliero. <i>Evidenze: Verifica contrattuale: Consultazione della specifica clausola del contratto in essere tra le parti che disciplina oneri e modalità di gestione dell'invenduto giornaliero; Verifica documentale/digitale: Esame dei registri di chiusura giornata, dei report estratti dall'Applicazione o dei documenti di trasporto/reso, al fine di accertare che la destinazione finale delle giacenze (ritiro, smaltimento, ecc.) coincida con le quantità invendute e rispetti l'iter pattuito a contratto.</i>

ALLEGATO 1 – Elenco delle Specie Ammesse

Denominazione Italiana	Nome Scientifico	Denominazione Dialettale	α-3 Code
ACCIUGA – ALICE	<i>Engraulis encrasicolus</i>	Anciòva	ANE
ALACCIA	<i>Sardinella aurita</i>	Alàccia	SAA
ALALUNGA	<i>Thunnus alalunga</i>	Alalònga	ALB
ARAGOSTA	<i>Palinurus elephas</i>	Araùsta	SLO
ASTICE	<i>Homarus gammarus</i>	Lenfatu	LBE
BISO-TOMBARELLO	<i>Auxis rochei</i>	Bisu	BLT
BOGA	<i>Boops boops</i>	Vòpa	BOG
CALAMARO	<i>Loligo vulgaris</i>	Calàmaru	SQR
CASTAGNOLA	<i>Chromis chromis</i>	Munacèdda	CMK
CEFALO	<i>Mugil cephalus</i>	Mulèttu	MUF
CICERELLO	<i>Gymnammodites cicerellus</i>	Cicirèddu	-
CORVINA	<i>Sciaena umbra</i>	Ombrìna, Aquila	CBM
DENTICE	<i>Dentex dentex</i>	Rentice	DEC
DONZELLA	<i>Coris julis</i>	Viòla	COU
GALLINELLA-CAPPONE	<i>Aspitrigma cuculus</i>	Faciàna	GUR
GALLINELLA-CAPPONE	<i>Chelidonichthys gurnardus</i>	Martèddu	GUI
GAMBERO ROSA *	<i>Parapenaeus longirostris</i>	A'mmaru	DPS
GAMBERO ROSSO *	<i>Aristaeomorpha foliacea</i>	Ammarùni rùssu	ARS
GRONGO	<i>Conger conger</i>	Grùncu	COE
LABRIDI	<i>Labridae</i>	Lappanu	-
LAMPUGA	<i>Coryphaena hippurus</i>	Capùni	DOL
LANZARDO	<i>Scomber japonicus</i>	Scùrmu	MAS
LATTERINO	<i>Atherina boyeri</i>	Attàrina	ATB
MELU' -POTASSOLO	<i>Micromesistius poutassou</i>	Luppìnu	WHB
MENOLA	<i>Spicara maena</i>	Minnula, Ciaùla, Spicara	BPI
MENOLA	<i>Spicara smaris</i>	Ritùnnu, Zèrru	SPC
MOSCARDINO	<i>Eledone moschata</i>	Mùscu	EDT
MOSCARDINO BIANCO	<i>Eledone cirrhosa</i>	Mùscu	EOI
MURENA	<i>Muraena helena</i>	Murìna	MMH
MUSDEA - MOSTELLA	<i>Phycis phycis</i>	Mustia	FOR
NASELLO	<i>Merluccius merluccius</i>	Mirlùzzu	HKE
OCCHIVERDI	<i>Chlorophthalmus agassizi</i>	Uggiòli	GRE
ORATA	<i>Sparus aurata</i>	Orata	SBG
PAGELLO	<i>Pagellus acarne</i>	Vòpa ruedda	SBA
PAGELLO	<i>Pagellus bogaraveo</i>	Mupa	SBR
PAGELLO FRAGOLINO	<i>Pagellus erythrinus</i>	Luvàru	PAC
PAGRO	<i>Pagrus pagrus</i>	Prào	RPG
PALAMITA	<i>Sarda sarda</i>	Palàmitu	BON
PESCE PILOTA-FANFANO	<i>Naucrates ductor</i>	Fànfalo	NAU

Denominazione Italiana	Nome Scientifico	Denominazione Dialettale	α-3 Code
PESCE PRETE	<i>Uranoscopus scaber</i>	Còcciu	UUC
PESCE SAN PIETRO	<i>Zeus faber</i>	Gàddu	JOD
PESCE SCIABOLA	<i>Lepidopus caudatus</i>	Spatola	SFS
PESCE SPADA	<i>Xiphias gladius</i>	Pisci Spada	SWO
POLPO	<i>Octopus vulgaris</i>	Pùrpu	OCC
RANA PESCATRICE	<i>Lophius piscatorius</i>	Piscatrìci	MON
RAZZA	<i>Raja asterias</i>	Ràja	JRS
RICCIOLA	<i>Seriola dumerili</i>	Aricciòla	AMB
SALPA	<i>Sarpa salpa</i>	Mancia racina	SLM
SARAGO	<i>Diplodus sargus</i>	Sàru, Sàracu	SWA
SARAGO	<i>Diplodus vulgaris</i>	Pisci Biàncu	CTB
SARAGO PIZZUTO	<i>Diplodus puntazzo</i>	Sùca	SHR
SARAGO SPARAGLIONE	<i>Diplodus annularis</i>	Sbàrru	ANN
SARDINA	<i>Sardina pilchardus</i>	Sàrda, Sardùzza	PIL
SCIARRANO	<i>Serranus scriba</i>	Càpra	SRK
SCIARRANO – PERCHIA	<i>Serranus cabrilla</i>	Sirrània	CBR
SCIARRANO PICCOLO	<i>Serranus hepatus</i>	Sirrània	SRJ
SCORFANO ROSSO	<i>Scorpaena scorpa</i>	Cipùdda	RSE
SCORFANO DI FONDALE	<i>Helicolenus dactylopterus</i>	Occhibeddi	BRF
SCORFANO NERO	<i>Scorpaena porcus</i>	Scròfanu	BBS
SEPIA	<i>Sepia officinalis</i>	Siccia	CTC
SGOMBRO	<i>Scomber scombrus</i>	Aràcula	MAC
SPIGOLA	<i>Dicentrarchus labrax</i>	Spina	BSS
SURO – SUGARELLO	<i>Trachurus trachurus</i>	Chiattùne Biàncu	HOM
SURO – SUGARELLO	<i>Trachurus mediterraneus</i>	Sàuru, Sarèddo	HMM
TORDO	<i>Symphodus tinca</i>	Làppanu	WRA
TOTANO	<i>Todarodes sagittatus</i>	Totano	SQE
TRACINA	<i>Trachinus draco</i>	Carrubbàra	WEG
TRACINA	<i>Trachinus araneus</i>	Tràcina	WEX
TRIGLIA DI FANGO	<i>Mullus barbatus</i>	Trigghia Biànca	MUT
TRIGLIA DI SCOGLIO	<i>Mullus surmuletus</i>	Trigghia Rùssa	MUR

ALLEGATO 2 – Attrezzi da pesca

CATEGORIA ATTREZZO DA PESCA	ATTREZZO	CODICE
Reti da traino	Reti a strascico a tavoloni	OTB
	Rete da traino pelagica a divergenti	OTM
Reti da imbocco e reti analoghe	Reti da posta (ancorate)	GNS
	Reti da posta circuitanti	GNC
	Tremagli	GTR
	Reti combinate (imbocco-tremagli)	GTN
Reti da circuizione e reti da raccolta	Ciancioli	PS
	Lampare	LA
Ami e palangari	Palangari fissi	LLS
	Palangari derivanti	LLD
	Lenze a mano	LHP
	Lenze al traino	LTL
Nasse e trappole	Nasse (trappole)	FPO