

DISCIPLINARE PER ADESIONE AL MARCHIO PER PUNTO DI DISTRIBUZIONE E VENDITA



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 ai Punti di Distribuzione e Vendita 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.

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.

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).

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).

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).
- 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 Pesca 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 prima 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 – PUNTO DI DISTRIBUZIONE E VENDITA

n.	KO	Necessario	Requisito
1	X		Designazione del Referente Il Punto di Distribuzione e Vendita deve designare formalmente un referente interno, che assumerà il ruolo di responsabile per tutte le attività operative e di coordinamento connesse alla gestione del marchio, assicurando il monitoraggio dei processi interni. Tale incarico è cumulabile con altre funzioni o mansioni già ricoperte all'interno dell'organizzazione. <i>Evidenze: Organigramma o mansionario aggiornato/lettera di incarico che definisca chiaramente i ruoli e le responsabilità all'interno del Centro Servizi; Copia del Regolamento Interno; Verbali di riunioni periodiche di coordinamento o report di monitoraggio delle performance del centro.</i>
2	X		Gestione degli accordi commerciali, logistici e operativi con le imprese ittiche Il Punto di Distribuzione e Vendita deve istituire, mantenere aggiornato e applicare un sistema formalizzato di gestione dei rapporti contrattuali e operativi con le imprese ittiche aderenti, atto a garantire la trasparenza dei processi, l'equità nell'accesso alle risorse e la tracciabilità dei flussi fisici e finanziari. <i>Evidenze: Campione di accordi contrattuali formali in vigore, firmati da entrambe le parti (Centro Servizi e Imprese Ittiche); Copia del Regolamento Interno del Centro Servizi con relativi registri/moduli di sottoscrizione per presa visione da parte dei pescatori; Registri storici dei turni operativi approvati e comunicati; report giornalieri/settimanali di conferimento del pescato a marchio "Mare Nostro"; Procedure scritte per la gestione delle giacenze e dell'invenduto di fine giornata; Report relativi alle transazioni online, note di credito/bonifici di liquidazione alle imprese ittiche e relative deleghe all'incasso firmate.</i>
3		X	Affidamento e gestione del servizio di consegna (delivery) Il Centro Servizi deve garantire il servizio di consegna a domicilio (delivery) dei prodotti ittici. Tale servizio può essere anche affidato a un fornitore logistico locale preventivamente qualificato. Al fine di svolgere il servizio di delivery, il centro o il fornitore, deve operare nel rigoroso rispetto delle normative vigenti in materia di igiene, sicurezza alimentare e mantenimento ininterrotto della catena del freddo.

			<i>Evidenze: Copia del contratto di fornitura del servizio di delivery controfirmato, se affidato all'esterno, comprensivo di standard definiti sulle tempistiche e sulle procedure igienico-sanitarie; Notifica sanitaria (SCIA/DIA) valida per il trasporto di alimenti, certificazioni di idoneità sanitaria dei mezzi o dei contenitori isotermitici utilizzati (es. certificato ATP in corso di validità); estratto del manuale HACCP relativo alle procedure di trasporto.</i>
4	X		Organizzazione e conferimento del pescato Il Punto di Distribuzione e Vendita deve gestire in modo strutturato il conferimento del pescato da parte delle imprese aderenti, assicurando il rispetto del calendario definito e delle quote indicate e pattuite, indicato da contratto sottoscritto da entrambi le parti. <i>Evidenze: Copia aggiornata dell'accordo contrattuale; calendario dei conferimenti formalizzato e condiviso con i pescatori; registrazione dei volumi conferiti del rispetto dei requisiti contrattualizzati.</i>
5	X		Tracciabilità, piattaforma digitale e generazione QR code Il Punto di Distribuzione e Vendita deve garantire il supporto operativo alle imprese ittiche nell'utilizzo degli strumenti digitali dedicati alla tracciabilità e alla generazione degli strumenti fisici necessari (QR Code) <i>Evidenze: Verifica pratica a campione: scansione di un QR Code generato dal Centro per accertare che i dati richiamati corrispondano esattamente alle partite originarie caricate dai pescatori tramite l'App; Log di sistema che dimostrino univocamente l'azione di "Creazione Lotto" e "Generazione QR Code" da parte degli account autorizzati del Punto di Distribuzione.</i>
6	X		Infrastruttura tecnologica e continuità operativa del sistema digitale Il Punto di Distribuzione e Vendita deve garantire la disponibilità e la piena operatività degli strumenti informatici e telematici necessari al funzionamento del sistema di tracciabilità "Mare Nostro". Nello specifico, l'organizzazione deve: - Aver installato correttamente l'Applicazione mobile dedicata sui dispositivi aziendali preposti, garantendo il completamento della procedura di registrazione e l'attivazione dei profili utente autorizzati. - Assicurare il perfetto stato di funzionamento e la manutenzione di tutto l'hardware a supporto del sistema digitale (es. terminali, lettori barcode, stampanti per etichette QR). - Garantire la stabilità e la continuità dell'infrastruttura di rete (connessione Wi-Fi, LAN/intranet) al fine di consentire la sincronizzazione dei dati in tempo reale. <i>Evidenze: Verifica funzionale a campione: Accesso diretto all'App sui dispositivi in uso per accertare l'effettivo login con account aziendale attivo.</i> <i>Test operativo: Esecuzione di una prova pratica in tempo reale (es. scansione di un codice o stampa di un'etichetta di prova) per verificare la reattività della rete e il corretto interfacciamento tra App, lettori e stampanti. Gestione abilitazioni: Elenco aggiornato degli account utente autorizzati a operare</i>

			<i>sull'App per conto del Punto di Distribuzione. Piano di continuità: Presenza di evidenze relative alla gestione dei guasti (es. log di chiamate all'assistenza informatica, disponibilità di dispositivi hardware di backup o procedure alternative in caso di caduta temporanea della rete).</i>
7		X	Conformità delle infrastrutture, attrezzature e dotazioni igienico-sanitarie Il Centro Servizi deve garantire che i propri locali, impianti e attrezzature siano costantemente conformi alle normative vigenti in materia igienico-sanitaria e di metrologia legale. L'organizzazione ha l'obbligo di mettere a disposizione degli operatori un ambiente strutturato e idoneamente equipaggiato per assicurare la manipolazione sicura, il mantenimento della catena del freddo e la pesatura certificata dei lotti di pescato destinati alla vendita. <i>Evidenze: Ispezione in loco per accertare la presenza, l'accessibilità e la funzionalità dei lavelli, degli erogatori d'acqua e dei macchinari fabbricatori di ghiaccio (o delle celle di stoccaggio dedicate); Verifica visiva dell'integrità dei sigilli e della presenza del contrassegno (es. bollino verde) di verifica periodica in corso di validità apposto sulle bilance; Libretti metrologici o certificati rilasciati da laboratori abilitati per la taratura degli strumenti di peso; Rapporti di prova/analisi di laboratorio aggiornati (chimico-fisiche e microbiologiche) che attestino la potabilità dell'acqua di rete e la salubrità del ghiaccio prodotto; Estratto del Manuale di Autocontrollo (HACCP) relativo alle procedure di sanificazione delle attrezzature e alla manutenzione dei macchinari (es. filtri acqua, fabbricatori di ghiaccio).</i>
8		X	Conformità documentale e qualifica del personale Il Centro Servizi deve possedere, mantenere in corso di validità e rendere immediatamente disponibile la documentazione obbligatoria inerente la sicurezza alimentare. <i>Evidenze: Copia della SCIA sanitaria 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>
9		X	Acquisizione e validazione dei dati di tracciabilità Il Centro Servizi ha la responsabilità di verificare l'avvenuta e corretta trasmissione dei dati di tracciabilità della partita in ingresso, sia essa digitale (App) o cartacea (Documento di Tracciabilità). Deve assicurarsi che il set informativo di informazioni minimo sia completo. <i>Evidenze: Procedura standard (Digitale): Riscontro a sistema (es. cruscotto della piattaforma o blockchain) dell'avvenuta creazione della partita da parte del pescatore tramite l'App, con tutti i campi obbligatori compilati (ID peschereccio, specie, data cattura, zona FAO 37.1.3/37.2.2, data/ora e porto di sbarco, attrezzo, quantità).</i>

10	X	Controlli in accettazione Al momento della ricezione, l'addetto responsabile del Centro Servizi deve ispezionare visivamente la partita per accertare che: - il pescato sia stato preventivamente selezionato e suddiviso per singola specie e, ove richiesto, per classe dimensionale, rifiutando o declassando partite promiscue non conformi. - trattasi esclusivamente delle specie ittiche tassativamente elencate nell'"Allegato 1 – Elenco delle Specie Ammesse". - provenga effettivamente dallo sbarco effettuato presso il porto della marineria locale autorizzata, come previsto dal disciplinare. - che l'attrezzo da pesca dichiarato per la cattura sia coerente con le specie conferite e sia conforme alla normativa (Rif. Allegato 2). - le confezioni conferite, idonee al contatto alimentare, rechino il logo identificativo applicato correttamente, bloccando l'immissione nel circuito del marchio di confezioni anonime. - la consegna del prodotto avvenga tassativamente entro un'ora dallo sbarco come definito nel contratto, per limitare il decadimento qualitativo. - durante il trasferimento non si siano verificate interruzioni della catena del freddo o contaminazioni crociate. <i>Evidenze: Ispezione visiva a campione delle casse in ingresso effettuata dall'operatore del Centro; Verifica di coerenza (incrocio dati): corrispondenza esatta tra la pezzatura/specie fisicamente constatata nelle casse e quanto dichiarato dal pescatore nella "Dichiarazione di Rintracciabilità" o trasmesso tramite l'App, presenza corretta del logo "Mare Nostro".</i>
11	X	Validazione, rettifica del peso e documentazione fotografica del pescato Il Centro Servizi deve garantire la validazione finale dei dati fisici e visivi del prodotto (partita) prima della sua immissione nei canali di vendita ovvero, a seguito dell'esito positivo delle verifiche al momento del conferimento, ha l'obbligo di rettificare a sistema il peso effettivo per ogni singola tipologia di cassetta e di provvedere al caricamento della relativa documentazione fotografica sul sito web con annessa stampa del relativo QR code. <i>Evidenze: Log del database che evidenzino il "peso dichiarato" inizialmente (dall'impresa ittica) e il "peso rettificato" (dal Centro Servizi) per le specifiche cassette; Riscontro diretto sul portale gestionale e sul sito web della presenza delle fotografie correttamente associate ai lotti in vendita in una data specifica.</i>
12	X	Generazione e registrazione del lotto di vendita online e rendicontazione incassi Il Centro Servizi, operando in qualità di gestore del canale e-commerce e gestore dei relativi pagamenti per conto delle imprese ittiche aderenti, ha l'obbligo di garantire la tracciabilità finale del prodotto verso l'acquirente web e la trasparenza finanziaria verso le imprese di pesca. Per ogni singola transazione conclusa online, il Centro deve generare a sistema un "lotto di

			vendita" univoco e rendicontare il relativo incasso in virtù del mandato conferito. <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>
13		X	Apposizione del QR code sulle confezioni e sui documenti di vendita All'atto della cessione del PRODOTTI ONLINE, il Centro Servizi 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 affidati al corriere per l'online per accertare la corretta apposizione del QR code; Verifica documentale: Controllo a campione delle copie dei documenti di vendita o di trasporto emessi dal sistema o dall'operatore, riscontrando la presenza fisica del QR code stampato (o del codice lotto tracciabile) o l'associazione alla specifica partita di pescato ceduta.</i>
14		X	Logistica degli ordini online Il Centro Servizi deve strutturare e garantire un processo logistico tracciabile, sicuro e igienicamente idoneo per la corretta evasione degli ordini derivanti dalla piattaforma e-commerce. L'organizzazione deve presidiare in modo documentato tutte le fasi di allestimento, stoccaggio transitorio e rilascio della merce, sia nel caso di consegna a domicilio (Delivery) sia nel caso di ritiro diretto presso il punto vendita da parte dell'acquirente. <i>Evidenze: Consultazione del gestionale e-commerce per verificare la corretta sequenza dei cambi di stato degli ordini (Ricevuto, in preparazione, Pronto/In transito, Consegnato) completi di data e ora delle transazioni; Ispezione visiva delle aree di stoccaggio transitorio del Centro Servizi per verificare che gli ordini in attesa di ritiro (acquirente o Delivery) siano chiaramente identificati (es. con numero d'ordine applicato) e conservati a temperatura controllata.</i>
15		X	Gestione delle giacenze giornaliere Il Centro Servizi deve garantire una gestione corretta, sicura e tracciabile del prodotto ittico invenduto al termine della giornata operativa. Ogni movimentazione in uscita delle giacenze deve avvenire nel rigoroso rispetto

		delle destinazioni finali concordate contrattualmente con le singole imprese di pesca (es. restituzione, smaltimento, devoluzione), assicurando la completa tracciabilità a sistema al fine di chiudere in modo trasparente e inequivocabile 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>	Ombrina, Aquila	CBM
DENTICE	<i>Dentex dentex</i>	Rentice	DEC
DONZELLA	<i>Coris julis</i>	Viòla	COU
GALLINELLA-CAPPONE	<i>Aspitrigla 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>	Murina	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>	Piscatrici	MON
RAZZA	<i>Raja asterias</i>	Ràja	JRS
RICCIOLA	<i>Seriola dumerili</i>	Aricciola	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 scrofa</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