

DISCIPLINARE DI ADESIONE AL MARCHIO PER I RISTORANTI



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 Ristoranti.

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 Ristoranti 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 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.

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. 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).

E. 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).

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

Ai fini del presente Disciplinare di Riferimento del marchio collettivo “Mare Nostro Pesca Marineria Locale” si applicano i seguenti termini e definizioni:

- **Ristoranti:** Locali che effettuano attività di preparazione e vendita di prodotti ittici successivamente venduti al dettaglio (sono inserite nella definizione di tutte le tipologie di locali e punti vendita che effettuano le suddetta attività es. trattorie, bistrot, gastronomie, ecc.).
- **Preparazione di prodotti alimentare:** Attività di lavorazione condotte al fine di variare lo stato, la consistenza, il sapore e la presentazione del prodotto alimentare al fine della sua vendita e consumo umano.
- **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 – RISTORANTI

n.	KO	Necessario	Requisito
1	X		Designazione del Referente Il Ristorante 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. Deve essere in grado di illustrare all'avventore il progetto del marchio e le garanzie e i vantaggi che questo offre al consumatore finale. <i>Evidenze: Organigramma o mansionario aggiornato/lettera di incarico.</i>
2	X		Utilizzo App: Il Ristorante deve adottare ed utilizzare l'applicazione messa a disposizione dal GALP per l'intera gestione e tracciabilità del pescato a marchio. <i>Evidenze: Verifica di tracciabilità di una partita di pesce attraverso l'uso dell'App</i>
3	X		Gestione degli accordi commerciali, logistici e operativi con il Punto di Distribuzione e Vendita

		Il Ristorante deve istituire, mantenere aggiornato e applicare un sistema formalizzato di gestione dei rapporti contrattuali e operativi con il Punto di Distribuzione e Vendita, atto a garantire la tracciabilità dei flussi fisici e finanziari. <i>Evidenze: Campione di accordi contrattuali formali in vigore, firmati da entrambe le parti (Centro Servizi e Pescheria)</i>
4	X	Conformità documentale e qualifica del personale Il Ristorante 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</i>
5	X	Conservazione, esposizione e separazione dei prodotti "marchio mare nostro" Il Ristorante deve predisporre aree di stoccaggio dedicate (es. in cella frigorifera) e, qualora prevista un'esposizione al pubblico del fresco, aree espositive esclusive, al fine di prevenire qualsiasi commistione con materie prime o prodotti privi di tale marchio. <i>Evidenze: Ispezione visiva delle celle frigorifere e dell'eventuale area espositiva prodotti "Mare Nostro".</i>
6	X	Allestimento visivo e valorizzazione del marchio Il Ristorante deve garantire ampia visibilità ai prodotti recanti il "Marchio Mare Nostro", applicando sistematicamente le direttive di visual merchandising per garantirne la massima riconoscibilità all'interno del locale. Ciò comporta l'obbligo di utilizzare in modo continuativo i materiali promozionali e informativi previsti. Tutto il materiale deve essere mantenuto integro, igienicamente idoneo e posizionato in conformità alle linee guida fornite dal titolare del marchio. <i>Evidenze: Ispezione visiva in loco delle aree destinate al pubblico (presenza di vetrofanie, espositori da banco/tavolo, materiale informativo).</i>
7	X	Valorizzazione del marchio nel menù e offerta gastronomica Il Ristorante ha l'obbligo di prevedere e mantenere all'interno del proprio menù almeno una ricetta o piatti preparati impiegando prodotti a "Marchio Mare Nostro". Tali referenze devono essere chiaramente identificate e valorizzate agli occhi del consumatore, attraverso l'apposizione del logo del marchio o di una specifica dicitura descrittiva in corrispondenza del piatto offerto. <i>Evidenze: Copia del menù in vigore; ispezione visiva del menù fisico o digitale fornito ai clienti.</i>
8	X	Requisiti MOCA e identificazione del Marchio (Asporto e Delivery) Qualora il Ristorante effettui servizio di asporto (take-away) o fornisca contenitori per il cibo non consumato (doggy bag), il confezionamento del prodotto "Mare Nostro" deve esser eseguito impiegando esclusivamente

			materiali idonei al contatto alimentare (MOCA) identificati, chiaramente e debitamente, con il Marchio. <i>Evidenze: Confezioni MOCA dedicate per il trasporto del prodotto post vendita recanti il Marchio "Mare Nostro".</i>
9	X		Tracciabilità, piattaforma digitale e generazione QR code Il Ristorante deve garantire il supporto operativo ai Clienti nell'utilizzo dello strumento digitale dedicato alla tracciabilità, nonché alla lettura del (QR Code), rendendo il codice facilmente fruibile (es. stampato direttamente su cavalieri da tavolo o sulla documentazione informativa al tavolo). <i>Evidenze: Verifica pratica a campione: disponibilità e scansione di un QR Code all'interno del locale o sul menù.</i>
10	X		Prevenzione della contaminazione crociata nelle fasi di preparazione Durante le operazioni di stoccaggio, manipolazione, preparazione in cucina e somministrazione, il Ristorante deve adottare prassi operative rigorose (es. separazione spaziale o temporale, igienizzazione intermedia, utilizzo di taglieri e utensileria dedicata) per scongiurare qualsiasi rischio di contaminazione crociata tra i prodotti a marchio e altre referenze alimentari. <i>Evidenze: Procedure specifiche integrate nel manuale di autocontrollo (SSOP/Manuale HACCP), ispezione visiva delle prassi di lavorazione in cucina, schede di registrazione delle avvenute sanificazioni.</i>
11	X		Gestione delle non conformità e procedure di ritiro/ricambio Gestione delle non conformità e procedure di ritiro/ricambio Il Ristorante deve stabilire e applicare una procedura formalizzata per l'identificazione, la segregazione (blocco in cella) e la gestione di eventuali prodotti "Marchio Mare Nostro" ritenuti non conformi (es. difetti organolettici, alterazioni), definendo le modalità di comunicazione immediata in collaborazione con il Punto di Distribuzione. <i>Evidenze: Procedura operativa documentata, registro delle non conformità, evidenze di comunicazione al fornitore in caso di reso.</i>