

REGOLAMENTO PER L'USO DEL MARCHIO



Revisione del 15.09.2026

1. PREMESSA

Il presente Regolamento disciplina le modalità di gestione del marchio collettivo “*Mare Nostro Pesca Marineria Locale*”, di seguito Marchio, di proprietà della Fondazione “Torri e Tonnare del Litorale Trapanese”, di seguito anche “GALP Trapanese”.

Il Presente Regolamento, è stato aggiornato in relazione alle finalità perseguite con riferimento all'Intervento 2.A.1.I del Piano di Sviluppo Locale (PSL) del Gruppo di Azione Locale della Pesca (GALP) TRAPANESE. Tale intervento, denominato "Progetto pilota di tracciabilità mediante l'utilizzo della Blockchain" rientra nell'ambito dell'Obiettivo Specifico 2.A del FEAMPA 2020/2027.

Il Marchio “MARE NOSTRO – Pesca della Marineria Locale” definisce un segno distintivo che ha lo scopo di facilitare lo sviluppo di un’offerta sistemica e integrata fra i prodotti, i servizi e le attività legate alla commercializzazione del pescato della marineria locale trapanese.

Quando nel presente regolamento si fa riferimento a "utilizzo del marchio" si intende un utilizzo volto non solo ad incrementarne la notorietà, ma anche il valore percepito da parte dei soggetti cui la comunicazione è rivolta; per tale motivo il marchio dovrà essere veicolato esclusivamente da soggetti e mezzi coerenti con l'immagine e le vocazioni dell’offerta dei prodotti della marineria locale.

Il regolamento contiene gli elementi e i riferimenti per la gestione del marchio e il rilascio della licenza d’uso ed è sviluppato con riferimento alle linee guida allegate che ne costituiscono parte integrante insieme a disciplinari tecnici per l’adesione al marchio.

Il presente regolamento sostituisce integralmente il precedente e pertanto le concessioni all’utilizzo del marchio Mare Nostro rilasciate precedentemente si intendono decadute e non più rinnovabili, se non adeguate al presente regolamento.

2. TITOLARITÀ, UTILIZZATORI ED ESCLUSIVITÀ DEL MARCHIO

Il marchio è costituito dalla scritta con disegno; del marchio sono parte integrante il presente regolamento ed i suoi allegati.

Il marchio “MARE NOSTRO, Pesca della Marineria Locale” è di proprietà della Fondazione “Torri e Tonnare del Litorale Trapanese”, che è anche titolare delle attività connesse alla sua diffusione promozione e tutela.

Appartengono, quindi, alla Fondazione:

- il logo rappresentativo del marchio come definito nel manuale grafico
- il presente Regolamento per l’uso del marchio “MARE NOSTRO - Pesca Marineria Locale”, definito con riferimento alle linee guida, approvate espressamente dal titolare del marchio, che ne costituiscono parte integrante.

- Le procedure di adesione, verifica e concessione del marchio.
- i Disciplinari Tecnici di Riferimento (D.T.R.), che definiscono i requisiti che dovranno essere soddisfatti dalle organizzazioni che vorranno aderire al progetto, al fine di ottenere la concessione all'uso del marchio;
- gli eventuali allegati ai sopracitati documenti.

Qualunque variazione e/o miglioramento e/o revisione degli elementi sopra rappresentati che costituiscono, nel loro insieme, il sistema di gestione del Marchio "MARE NOSTRO – Pesca della Marineria Locale", dovrà essere approvato dal Consiglio di Amministrazione della Fondazione.

Qualsiasi riproduzione non autorizzata del marchio, ovvero qualsiasi tentativo di imitazione e contraffazione, sono sanzionati secondo la normativa vigente in materia di marchi registrati.

La titolarità, la tutela e la promozione del marchio possono essere, in alternativa, assegnate ad un ente appositamente costituito in qualsivoglia forma sociale.

3. COMITATO TECNICO DI GESTIONE E CONTROLLO

Il Comitato Tecnico di Gestione e Controllo, di seguito indicato con le sigle C.T.G.C. ha la responsabilità di garantire il corretto utilizzo del marchio.

Il C.T.G.C. è composto da tre elementi nominati dal titolare del marchio, ed è così composto:

- un rappresentante del Consiglio di amministrazione del GALP con funzione di Presidente
- un rappresentante delle marinerie locali
- un componente della struttura tecnica del GALP.

Il Comitato dura in carica 12 mesi e svolge le seguenti funzioni:

- definisce, revisiona, anche con l'ausilio di professionisti esterni, ed esprime parere NON vincolante in merito, il presente regolamento, il manuale d'uso del marchio, i disciplinari e la procedura per la conduzione delle attività di controllo iniziali e periodiche, che andranno approvate con espressa Delibera del Consiglio di Amministrazione della Fondazione.
- sottopone regolamenti e disciplinari al consiglio di amministrazione per l'approvazione
- individua, tra coloro che fanno richiesta, i soggetti ai quali è possibile concedere l'uso del marchio
- si avvale di soggetti terzi dotati di comprovata esperienza e professionalità i controlli sui soggetti richiedenti al fine di verificarne la conformità al presente regolamento e ai disciplinari di riferimento;
- assegna ad ogni concessionario del marchio un codice di identificazione, al fine di gestire un'apposita anagrafe;

- vigila sul corretto utilizzo del marchio, essendo legittimato a richiedere qualsiasi informazione ritenuta rilevante ai fini della valutazione;
- provvede a comminare le penalità previste in caso di utilizzo scorretto o improprio del marchio.

4. PRESUPPOSTI PER L'USO DEL MARCHIO DA PARTE DI SOGGETTI PRIVATI

L'utilizzo del marchio è consentito alle organizzazioni la cui attività sia coerente con tutti i seguenti presupposti, interpretati tenendo conto delle peculiarità dei processi di produzione e di offerta che li caratterizzano, con riguardo a ciascun settore di appartenenza:

- Territorialità:** l'attività del soggetto deve essere riferibile al territorio di tutti i Comuni aderenti al partenariato di progetto del GAL Trapanese. L'Adesione al Partenariato, costituisce presupposto giuridico per l'applicazione del Marchio Collettivo agli operatori di un territorio Comunale.
- Presenza sul Comune di un Punto di Distribuzione e vendita aderente al marchio:** La struttura collettiva (eventualmente anche coincidente con mercati locali del pesce al dettaglio e/o all'ingrosso) deve essere aderente al marchio e alle relative attività di gestione del pescato conferito dagli operatori aderenti al marchio
- Utilizzo dell'Applicazione informatica individuata dal GALP:** L'adozione e l'utilizzo continuo dell'applicazione messa a disposizione dal GALP costituiscono condizione essenziale e vincolante per la concessione e l'uso del marchio. Tutte le organizzazioni hanno l'obbligo di impiegare tale strumento informatico per l'intera gestione e tracciabilità del pescato a marchio.
- Rispetto delle normative vigenti:** i soggetti aderenti devono garantire il rispetto delle normative vigenti in termini di salvaguardia della salute pubblica, delle risorse ambientali e della salute e sicurezza dei lavoratori.
- Generazione di indotto nella logica dello sviluppo economico integrato:** l'attività delle organizzazioni che utilizzano il marchio devono intenderlo e gestirlo come mezzo dello sviluppo economico di tutto il settore e del territorio al quale appartengono.

Elemento fondamentale è il possesso dei seguenti requisiti di onorabilità:

- non sia stata pronunciata sentenza penale definitiva di condanna o non siano in corso procedimenti penali nei quali sia già stata pronunciata sentenza di condanna per reati non colposi a pena detentiva superiore a tre anni o sentenza di condanna per reati contro la fede pubblica o il patrimonio, o alla pena accessoria dell'interdizione dall'esercizio di una professione o di un'arte o dell'interdizione dagli uffici direttivi delle imprese, salvo che sia intervenuta la riabilitazione;
- non sia stata pronunciata sentenza penale definitiva di condanna per uno dei delitti di cui ai titoli II (dei delitti contro la Pubblica Amministrazione) e VIII (dei delitti contro l'economia pubblica, l'industria e il commercio) del libro II del codice penale, ovvero di ricettazione, riciclaggio, emissione

di assegni a vuoto, insolvenza fraudolenta, bancarotta fraudolenta, usura, sequestro di persona a scopo di estorsione, rapina;

- non sia stata svolta o non sia in corso procedura fallimentare, salvo che sia intervenuta la riabilitazione ai sensi degli artt. 142, 143 e 144 delle disposizioni approvate con regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;
- non siano state applicate misure di sicurezza o di prevenzione ai sensi delle leggi 27 dicembre 1956, n. 1423, 10 febbraio 1962, n. 57, 31 maggio 1965, n. 575, e 13 settembre 1982, n. 646, e successive modificazioni, o non siano in corso procedimenti penali per reati di stampo mafioso.

I requisiti di onorabilità devono essere posseduti:

- nel caso di impresa individuale, dal titolare di essa e, quando questi abbia preposto all'esercizio dell'impresa, di un ramo di essa o di una sua sede un istitutore o un direttore, anche da questi ultimi;
- nel caso di società, da tutti i soci per le società in nome collettivo, da tutti i soci accomandatari per le società in accomandita semplice o per azioni e dagli amministratori per ogni altro tipo di società, ivi comprese le società consortili e le cooperative;
- nel caso di Consorzi e di Associazioni, dal Presidente.

5. SOGGETTI AMMESSI ALL'UTILIZZO DEL MARCHIO

Fermo restando quanto sopra definito, il marchio può essere richiesto e rilasciato ai seguenti soggetti:

- Operatori della pesca, singoli o raggruppati (Es: in Cooperative, Organizzazioni di produttori, Associazioni, ecc.), che sbarcano il proprio pescato presso un porto od un luogo di sbarco del territorio di applicazione del marchio ove sia presente un Centro di Servizi autorizzato aderente al marchio cui conferire il pescato.
- Mercati all'ingrosso, centri servizi, centri di distribuzione, grossisti e pescherie, ecc., purché operanti nel territorio di applicazione del sistema.
- Operatori del settore eno-gastronomico (Ristoranti, trattorie, bistrot, ecc.), purché operanti nel territorio di applicazione del sistema.

6. RILASCIO DELLA LICENZA D'USO DEL MARCHIO

La domanda per il rilascio della licenza d'uso del marchio deve essere redatta in forma scritta e presentata al C.T.G.C, secondo le modalità previste dall'apposita procedura per l'adesione al marchio, da tutti i soggetti interessati all'uso del marchio di cui all'art.5.

La presentazione della domanda comporta automaticamente l'accettazione del presente Regolamento, della procedura per la gestione delle verifiche di rispetto dei requisiti, dei Disciplinari e del Manuale d'uso del marchio.

La domanda deve contenere i seguenti dati ed elementi:

- le informazioni e la documentazione che consentono di verificare che il richiedente è in possesso dei requisiti stabiliti dall'art.4 e sia in grado di rispettare le condizioni previste dal presente Regolamento e dai Disciplinari di riferimento;
- tutte le informazioni, tramite apposita modulistica, richieste dal C.T.G.C., per potere avviare l'iter di verifica, con le modalità previste dal Disciplinare Tecnico per la Adesione, Verifica e Concessione del Marchio Collettivo.

Il C.T.G.C. verifica che il soggetto richiedente sia in possesso dei requisiti di base previsti dal presente regolamento e successivamente, entro 15 giorni dall'accoglimento della richiesta, effettua i controlli della conformità al Disciplinare Tecnico – Requisiti di Sistema relativo alla attività specifica, mediante verifiche presso l'azienda del richiedente, direttamente o tramite terzo incaricato, e decide entro 10 giorni dall'effettuazione della verifica.

Il C.T.G.C. notifica al richiedente l'esito della verifica, in conformità a quanto stabilito nei disciplinari, che può comportare:

- l'accoglimento;
- il diniego;
- il rinvio ad un supplemento di istruttoria per l'acquisizione di dati ed elementi di valutazione mancanti o ulteriori. In tal caso il Comitato Tecnico di Gestione e Controllo fornisce le relative specifiche indicazioni e fissa una data di scadenza entro al quale il richiedente deve provvedere al perfezionamento della domanda stessa

Contro le decisioni del C.T.G.C. è consentito ricorrere, entro 30 giorni dalla notifica, al soggetto titolare del marchio, il quale provvede al relativo esame entro 30 giorni dalla data di ricezione del ricorso e alla conseguente decisione entro e non oltre 60 giorni dalla data stessa.

7. DURATA DELLA LICENZA D'USO

La licenza d'uso concessa alle organizzazioni di cui all'articolo 5, ha durata annuale, a decorrere dalla data di attribuzione del codice identificativo. Al termine di tale periodo, i soggetti potranno fare richiesta di rinnovo al soggetto gestore, nel rispetto delle procedure da esso indicate.

La licenza d'uso conferisce il diritto all'uso del marchio solo per l'attività indicata nel provvedimento con il quale viene rilasciata.

Ai fini dell'apposita anagrafe, qualsiasi modifica dei presupposti rilevanti per la concessione della licenza d'uso va comunicata al C.T.G.C. così come l'eventuale rinuncia alla licenza deve essere comunicata dal licenziatario con preavviso di almeno tre mesi, mediante PEC.

8. MODALITÀ DI UTILIZZO DEL MARCHIO

Il marchio può essere utilizzato nella promozione, nella comunicazione e nella commercializzazione di prodotti, servizi, attività e iniziative gestite dai soggetti autorizzati.

Il marchio potrà essere inserito in tutti gli strumenti di promozione e comunicazione, anche in abbinamento o affiancamento con il proprio e con altri marchi, secondo quanto disposto dal punto 9. Esso non potrà comunque essere utilizzato come segno identificativo prevalente su quello d'impresa o di prodotto/servizio.

9. CONFORMITÀ AL MANUALE D'USO DEL MARCHIO

Il marchio deve essere utilizzato esclusivamente nei modi previsti dal manuale d'uso, che definisce le regole relative alla riproduzione corretta dei colori, delle dimensioni, degli spazi, degli abbinamenti con altri marchi.

In tutti i casi, il marchio deve essere riprodotto dal supporto originale consegnato agli utilizzatori, al fine di garantire la massima qualità dei colori e delle forme.

Ogni utilizzo del marchio non conforme al manuale tecnico d'uso è sanzionato secondo quanto previsto al punto 11.

10. I CONTROLLI PERIODICI

Il controllo periodico del possesso dei requisiti e del rispetto delle condizioni prescritti dal presente Regolamento, dai Disciplinari e dal Manuale d'uso del marchio, da parte del Licenziatario, in tempi successivi al rilascio della licenza, compete al Comitato Tecnico di Gestione e Controllo.

Il C.T.G.C. ha la facoltà di svolgere, direttamente o tramite persone incaricate, le verifiche nei luoghi di produzione, di lavorazione, di trasformazione e di commercializzazione dei beni ovvero di prestazione dei servizi oggetto della licenza d'uso del marchio.

Il rinnovo potrà avvenire al termine dei 12 mesi di concessione dell'uso del marchio con le stesse modalità indicate ai punti precedenti.

11. SANZIONI

Il Comitato Tecnico di Gestione e Controllo, in relazione ai fatti accertati ai sensi dei punti 9 e 10, adotta provvedimenti che possono consistere:

- in caso d'inadempienza lieve: nell'invito ad eliminare, entro un ragionevole termine perentorio, le cause che originano l'inadempienza;
- in caso d'inadempienza grave o di reiterazione di inadempienza lieve: nella diffida a sospendere, con effetto immediato ovvero nell'eventuale diverso termine prescritto, l'immissione sul mercato dei prodotti o la prestazione dei servizi cui si riferisce l'inadempienza, fino al momento di rimozione delle

cause che la originano;

- nella revoca della licenza d'uso del marchio, fatte salve le eventuali azioni legali per la salvaguardia della tutela del marchio stesso.

Costituiscono inadempienze lievi:

- le parziali difformità dal regolamento e dai disciplinari e dal manuale d'uso del marchio, che ove ripetute, possono danneggiare o ledere la reputazione del marchio e/o della Provincia Regionale di Trapani, correggibili con apposite azioni correttive entro trenta giorni dal rilievo.

Costituiscono inadempienze gravi

- l'uso del marchio per contrassegnare beni e/o servizi diversi da quelli indicati nel provvedimento con il quale viene rilasciata la licenza;
- l'utilizzo del marchio mediante forme di comunicazione che rechino danno all'immagine del marchio territoriale, del suo titolare degli aderenti.
- il deposito ai fini della registrazione o l'utilizzazione di marchi, imprese, insegne, ragioni o denominazioni sociali e altri segni distintivi che possano dar luogo a rischio di confusione, di associazione e di identificazione con il marchio o con i singoli elementi che lo compongono;
- la cessione della licenza, la concessione di sub licenze o altre forme contrattuali di disposizione del marchio a favore di terzi, senza il preventivo assenso del C.T.G.C..

12. REVOCA DELLA LICENZA D'USO E DECADENZA DEL DIRITTO D'USO

La licenza d'uso del marchio può essere revocata dal Comitato Tecnico di Gestione e Controllo, oltre che nel caso di gravi inadempienze, nei seguenti casi:

- per rifiuto di consentire i controlli;
- per il mancato versamento di diritti, qualora previsti.

Il licenziatario decade dal diritto all'uso del Marchio in caso di perdita dei requisiti di onorabilità.

A seguito della revoca della licenza o della decadenza dal diritto d'uso del marchio al licenziatario è vietato qualsiasi uso del marchio stesso. Il medesimo deve restituire immediatamente al titolare del marchio ogni materiale, riprodotto il marchio.

13. CONTROVERSIE

Il titolare del marchio, nei limiti inderogabili di legge, è esonerato da qualsiasi responsabilità nei confronti del Licenziatario nei seguenti casi:

- per causa di nullità del marchio;
- per causa di invalidità o di inefficacia, totali o parziali, del marchio;
- per causa di violazione dei diritti di marchio o di eventuali altri diritti di terzi connessi all'uso

del marchio stesso.

Per qualsiasi controversia attinente la licenza di accesso e d'uso o l'uso del marchio è competente esclusivamente il foro di Trapani.

14. PREROGATIVE DEL TITOLARE DEL MARCHIO

Il titolare del marchio conserva il potere di vigilanza sull'attività svolta dal C.T.G.C., nonché sul corretto uso del Marchio da parte del Licenziatario in conformità alle linee guida stabilite per la gestione del marchio.

15. ALLEGATI

All.1: Manuale Grafico “Il Marchio Mare Nostrum”

All.2: Linee guida per la gestione del marchio

All.3: Procedura per la adesione, verifica e concessione del marchio.

All.4: Disciplinare Tecnico Requisiti Operatori della Pesca.

All.5: Disciplinare Tecnico Requisiti Punto di Distribuzione e Vendita.

All.6: Disciplinare Tecnico Requisiti Ristoranti.

All.7: Disciplinare Tecnico Requisiti Pescherie.

LINEE GUIDA PER LA GESTIONE DEL MARCHIO



Revisione del 15.09.2026

1. LINEE GUIDA MARCHIO MARE NOSTRO

Il Marchio “MARE NOSTRO – Pesca della Marineria Locale”, di seguito solo marchio, e le attività di gestione del marchio hanno lo scopo di digitalizzare dei processi di tracciabilità e rintracciabilità del pescato delle marinerie locali mediante l'uso della Blockchain al fine di:

- Introdurre una filosofia unitaria per la creazione di un “sistema” da offrire
- Identificare con un'unica immagine il pescato da promuovere e valorizzare
- Innescare un percorso di miglioramento dei servizi legati alla commercializzazione del pescato della marineria locale
- Creare un sistema a rete in grado di valorizzare il pescato delle marinerie locali

Tali finalità sono riconducibili all'Intervento 2.A.1.I del Piano di Sviluppo Locale (PSL) del Gruppo di Azione Locale della Pesca (GALP) TRAPANESE. Tale intervento, denominato "Progetto pilota di tracciabilità mediante l'utilizzo della Blockchain" rientra nell'ambito dell'Obiettivo Specifico 2.A del FEAMPA 2020/2027.

2. LE MODALITÀ DI GESTIONE DEL MARCHIO E GLI OBIETTIVI

Al fine di sviluppare il marchio è necessario:

- Condivisione del progetto, della Filosofia, e degli Obiettivi
- Creazione di un “Sistema di valorizzazione del pescato della marineria locale attraverso un'unica linea di Promozione, Controllo e Tutela del Marchio
- Sviluppare e mantenere un sistema documentato, inviolabile e disponibile a tutti che sia in grado di tracciare il pescato a marchio dalla pesca alla tavola.
- Rendere disponibile agli operatori della pesca e ai soggetti della filiera interessati (Pescherie, ristoratori, ecc.) un centro servizi, presso il porto di Trapani, dove potere commercializzare, acquistare, conservare, etichettare, confezionare il proprio pescato.

A tale scopo quindi si è scelto di definire un marchio e i relativi regolamenti di gestione e controllo che possa raggiungere i seguenti obiettivi:

- Individuare un segno identificativo del pescato delle marinerie locali
- Promuovere commercialmente il pescato della marineria locale
- Creare sinergia tra gli operatori (dal pescatore, alle pescherie, ai ristoranti) per rendere l'offerta del pescato locale più ampia, integrata e fortemente caratterizzata

- Garantire l'identificazione e la tracciabilità del pescato delle marinerie locali in ogni fase del suo ciclo di vita attraverso l'uso di una apposita applicazione messa a disposizione dal GALP agli operatori che garantisca al consumatore finale, non solo la tracciabilità, ma anche trasparenza e l'incorruttibilità dei dati.

3. LE REGOLE PER RAGGIUNGERE GLI OBIETTIVI

Il raggiungimento degli obiettivi fissati non può prescindere da regole che sono stabilite nel regolamento d'uso del Marchio e nei Disciplinari

Il **regolamento** definisce i requisiti di base per l'accesso all'uso, disciplina la struttura e il funzionamento degli organi di controllo e individua le attività legate al pescato della marineria locale a cui è consentito l'utilizzo del marchio.

Il **Manuale d'uso del Marchio** definisce le caratteristiche grafiche del marchio e i relativi utilizzi.

La **procedura di adesione** definisce le modalità operative per l'adesione al marchio e le modalità di verifica di rispetto dei criteri per il rilascio della concessione dell'uso del marchio e dei requisiti contenuti nei disciplinari

I **disciplinari** definiscono i requisiti minimi che gli operatori coinvolti devono rispettare per accedere all'uso del marchio al fine di garantire il rispetto degli obiettivi stabiliti del marchio in termini di coinvolgimento, affidabilità, trasparenza, sicurezza e valorizzazione del pescato della marineria. Essi contengono elementi di

- Valorizzazione delle caratteristiche del pescato delle marinerie locali e coinvolgimento nella promozione (Es. Presenza nei ristoranti di elementi di riconoscibilità come aree o ricette dedicate, fermo restando il requisito principale della tracciabilità del prodotto)
- Qualificazione dei servizi offerti (personale in grado di illustrare le caratteristiche del pescato a marchio)
- Rispetto delle esistenti regole di igiene alimentare e di tutela ambientale (es. gestione della catena del freddo, utilizzo esclusivo di attrezzi di pesca consentiti, rispetto delle taglie del pel pescato e delle zone di pesca consentite, ecc.

4. STRUTTURA ORGANIZZATIVA

La struttura Organizzativa per la gestione del Marchio prevede che la Promozione, Diffusione e la Tutela sia affidata alla Fondazione "Torri e Tonnare del Litorale Trapanese" che è proprietaria del marchio.

L'Operatività è affidata al Comitato Tecnico di Gestione e Controllo (C.T.G.C.) che, nominato dal

titolare del marchio, svolge le seguenti funzioni:

- Definisce, e ove necessario revisiona, il regolamento, le linee guida, le procedure ed i disciplinari avvalendosi anche di professionisti esterni da sottoporre all'approvazione del consiglio di amministrazione della Fondazione.
- individua, tra coloro che fanno richiesta, i soggetti che possono utilizzare il marchio
- effettua, direttamente o tramite soggetti con comprovata esperienza nel settore dei sistemi di gestione certificati, i controlli iniziali e periodici sulla conformità al regolamento e ai disciplinari di riferimento a mezzo di un'apposita procedura di valutazione
- assegna ad ogni utilizzatore del marchio un codice di identificazione, al fine di gestire un'apposita anagrafe
- vigila sul corretto utilizzo del marchio e provvede a comminare le penalità previste in caso di utilizzo scorretto o improprio del marchio
- revisiona periodicamente il regolamento d'uso del marchio e i disciplinari.

5. SOGGETTI CHE POSSONO RICHIEDERE LA LICENZA D'USO DEL MARCHIO

I Soggetti che possono richiedere la licenza d'uso del Marchio sono:

- Operatori della piccola pesca
- Punti di distribuzione e vendita che forniscono agli operatori della pesca il servizio di distribuzione e vendita (anche on line)
- Pescherie e assimilabili (per esempio grossisti che abbiano possibilità di effettuare la vendita al dettaglio)
- Operatori del settore eno-gastronomico (Ristoranti, trattorie, bistrot, ecc.)

6. USO DEL MARCHIO

L'accesso all'uso del marchio avviene attraverso le seguenti fasi:

- Presentazione della domanda di licenza d'uso
- Verifica da parte del C.T.G.C. dei presupposti di base per il rilascio
- Verifica della conformità al disciplinare e al regolamento d'uso del marchio
- Rilascio della licenza d'uso
- Verifica periodica

La licenza d'uso del marchio ha durata annuale, rinnovabile

Esso può essere utilizzato dai licenziatari per:

- Promozione e comunicazione istituzionale
- Promozione, comunicazione e commercializzazione di prodotti e servizi, (carta intestata, brochure, allestimenti fieristici, ecc)

Inoltre, il marchio territoriale potrà essere utilizzato anche in abbinamento o affiancamento con il proprio e con altri marchi ma non potrà comunque essere utilizzato come segno identificativo prevalente su quello d'impresa o di prodotto/servizio.

PROCEDURA PER LA ADESIONE, VERIFICA E CONCESSIONE DEL MARCHIO



Revisione del 15.09.2026

1. CONDIZIONI PRELIMINARI PER L'ADESIONE AL SISTEMA "MARE NOSTRO"

Ai fini della concessione dell'autorizzazione all'utilizzo del marchio collettivo "Mare Nostro: Pescato della Marineria Trapanese", i soggetti richiedenti, come previsto dal Regolamento d'uso del marchio, devono prendere visione e accettare integralmente il citato regolamento, il Disciplinare Tecnico di riferimento e gli eventuali documenti ad esso allegati.

Prima della presentazione della richiesta di adesione, il soggetto interessato può effettuare una verifica preliminare interna finalizzata alla valutazione della propria capacità di conformarsi ai requisiti del sistema di tracciabilità previsti dal marchio "Mare Nostro".

Tale fase ha natura volontaria e non costituisce attività di verifica ufficiale ai fini dell'autorizzazione all'uso del marchio.

2. PRESENTAZIONE DELLA RICHIESTA DI ADESIONE E VERIFICA PRELIMINARE

Per avere in concessione l'utilizzo del marchio collettivo "Mare Nostro", il soggetto interessato deve presentare formale richiesta di adesione al titolare del marchio tramite posta elettronica certificata.

La richiesta di adesione, inoltrata al Comitato Tecnico di Gestione per essere esaminata, deve contenere:

- Dati identificativi dell'azienda richiedente e del legale rappresentante;
- Attività per la quale si richiede la concessione all'uso del marchio con descrizione dei relativi processi;

Ai fini dell'istruttoria, devono essere allegati alla richiesta i seguenti documenti:

- Dichiarazione di presa visione ed accettazione integrale del regolamento d'uso del marchio e dei documenti allegati;
- Dichiarazione sostitutiva di atto notorio relativa ai requisiti indicati al paragrafo 4 del Regolamento di uso del marchio;
- Certificato Camerale
- SCIA o autorizzazione sanitaria
- Documento unico di regolarità contributiva o documento equivalente
- Dichiarazione con la quale il richiedente garantisce l'utilizzo, ai fini della tracciabilità, dell'applicazione digitale messa a disposizione dal proprietario del marchio.

Il soggetto richiedente è inoltre tenuto a comunicare ogni informazione utile alla corretta

valutazione del sistema organizzativo e della capacità di gestione della tracciabilità.

Copia di tutte le informazioni trasmesse dovranno essere conservate dal richiedente e dal Comitato Tecnico di Controllo e Gestione per tutto il tempo di adesione al marchio (dodici mesi) e per i dodici mesi successivi.

3. OBBLIGO DI COMUNICAZIONE DELLE VARIAZIONI

Durante tutto il periodo di adesione al sistema, il concessionario all'utilizzo del marchio è tenuto a comunicare tempestivamente al Comitato Tecnico di Gestione e Controllo qualsiasi modifica rilevante che possa incidere sulla capacità di garantire la corretta applicazione del sistema di tracciabilità.

A titolo esemplificativo, rientrano tra tali modifiche:

- variazioni organizzative o societarie rilevanti;
- modifiche delle unità operative e/o dei processi;
- interruzioni o anomalie nei flussi di tracciabilità;
- eventi che incidano sulla regolarità operativa della filiera;
- ogni altro elemento rilevante ai fini della gestione del sistema "Mare Nostro".

4. ANALISI DELLA RICHIESTA DI ADESIONE ED ESITO

A seguito della valutazione della documentazione e delle informazioni fornite, il Comitato Tecnico di Gestione e Controllo si riserva di:

- Respingere la richiesta in caso di mancata conformità ai requisiti preliminari (Rif. paragrafo 2 del regolamento).
- Richiedere eventuali integrazioni o chiarimenti;
- Accogliere la richiesta di adesione ed incaricare auditor competente di eseguire, entro 15 giorni, la verifica di conformità dei requisiti indicati nel Disciplinare Tecnico – Requisiti di Sistema.

L'autorizzazione all'utilizzo del marchio è subordinata al superamento, con esito positivo, della verifica condotta dagli auditor competenti, incaricati formalmente dal Comitato Tecnico di Gestione e Controllo.

Gli auditor incaricati eseguiranno le verifiche previste al fine di rilasciare l'autorizzazione all'uso del marchio in riferimento ai disciplinari ed allegati e alle liste di spunto.

5. MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA VERIFICA

5.1 Verifica iniziale di conformità (Audit iniziale)

La verifica iniziale costituisce la valutazione completa e sistematica del soggetto richiedente ai fini dell'autorizzazione all'utilizzo del marchio collettivo "Mare Nostro".

Tale verifica ha lo scopo di accertare la conformità del sistema organizzativo, operativo e documentale del richiedente ai requisiti previsti dal Disciplinare Tecnico di riferimento, con particolare riferimento al sistema di tracciabilità del pescato.

La verifica iniziale si applica nei seguenti casi:

- richiesta di adesione a seguito approvazione da parte del Comitato Tecnico di Controllo e Gestione al marchio "Mare Nostro";
- riattivazione dell'adesione dopo sospensione o interruzione dell'autorizzazione.

La verifica è effettuata dagli auditor incaricati dal Comitato Tecnico di gestione e Controllo presso il sito del soggetto richiedente e, al fine di accertare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare, prevede l'esame a campione delle attività, dei processi e della documentazione pertinenti.

L'esito della verifica è registra come previsto al paragrafo 6.

5.2 Verifica di follow-up (verifica di chiusura non conformità)

La verifica di follow-up è effettuata nei casi in cui, a seguito della verifica iniziale, siano state rilevate non conformità tali da non consentire il rilascio dell'autorizzazione all'uso del marchio.

Tale verifica è finalizzata ad accertare l'efficace attuazione delle azioni correttive adottate dal soggetto richiedente per la risoluzione delle non conformità rilevate in sede di audit iniziale.

La verifica di follow-up:

- si concentra esclusivamente sugli elementi oggetto di non conformità;
- viene svolta mediante verifica in sito e/o documentale da parte del soggetto incaricato dal Comitato Tecnico;
- può essere effettuata preferibilmente dallo stesso verificatore che ha condotto la valutazione iniziale.

La verifica di follow-up deve essere eseguita entro 15 giorni dall'audit iniziale o, a seguito deroga approvata dal Comitato Tecnico di Gestione e Controllo, comunque in un intervallo temporale tale da consentire l'effettiva implementazione delle azioni correttive.

Qualora la verifica di follow-up abbia esito negativo, il soggetto è tenuto a ripresentare una nuova

richiesta di adesione e a sottoporsi a una nuova verifica iniziale completa.

6. ESECUZIONE DELLA VERIFICA E SISTEMA DI VALUTAZIONE

6.1 Modalità di esecuzione della verifica

Le attività ai fini della verifica del rispetto dei requisiti stabiliti nel disciplinare e documenti allegati, comprendono:

- riunione di apertura con il soggetto verificato;
- analisi del sistema di tracciabilità;
- verifica in sito delle attività operative, delle aree e dei processi, comprensiva di osservazioni dirette, interviste al personale e riscontro delle modalità di gestione dei requisiti stabiliti dal disciplinare;
- verifica incrociata tra evidenze documentali e riscontri operativi rilevati in sito;
- elaborazione delle risultanze della verifica mediante compilazione di idonea check list, rapporto di verifica e Piano delle azioni correttive.
- riunione di chiusura con presentazione degli esiti.

Nel corso della verifica, il soggetto richiedente è tenuto a garantire piena collaborazione al soggetto incaricato alla verifica. La Direzione o un suo rappresentante deve essere presente sia alla riunione di apertura sia alla riunione di chiusura.

Al termine della verifica, gli esiti, le eventuali non conformità e le osservazioni vengono formalmente illustrati e discussi con il soggetto verificato.

6.2 Sistema di valutazione e definizione del Piano delle azioni correttive

I requisiti oggetto di verifica sono classificati nelle seguenti due categorie:

A. Requisiti Fondamentali (KO)

I Requisiti Fondamentali (KO) rappresentano condizioni essenziali e inderogabili per l'ottenimento dell'autorizzazione all'utilizzo del marchio.

La mancata conformità, anche di un solo Requisito Fondamentale (KO), comporta:

- l'immediata interruzione dell'audit;
- l'esito negativo della valutazione;
- il mancato rilascio dell'autorizzazione all'utilizzo del marchio.

In tale circostanza il richiedente, una volta risolte le cause della non conformità, dovrà presentare una nuova domanda di adesione e sottoporsi ad una nuova verifica completa.

B. Requisiti necessari

I Requisiti necessari costituiscono elementi atti a dimostrare la piena applicazione del Disciplinare e sono valutati come indicato nella tabella sottostante:

Tipo di valutazione	Descrizione valutazione	Azione correttiva da parte del soggetto verificato
Conforme (C)	Il requisito del disciplinare è pienamente soddisfatto	Nessuna azione correttiva da attuare
Osservazione (OSS)	Il requisito del disciplinare è parzialmente soddisfatto	Definizione ed implementazione di idonee azioni correttive che verranno verificate in caso di ulteriore verifica richiesta formalmente dal Comitato Tecnico
Non Conforme (NC)	Il requisito del disciplinare non è soddisfatto	Definizione ed implementazione di idonee azioni correttive, con trasmissione di evidenze documentali e/o fotografiche entro 7 giorni solari dalla data di audit, al fine del rilascio dell'autorizzazione all'uso del marchio

In caso di rilevazioni di non conformità e/o osservazioni rilasciate dal verificatore al termine della verifica, il richiedente dovrà trasmettere al Comitato Tecnico di Gestione, entro 7 (sette) giorni solari dalla data di audit, il Piano delle azioni correttive compilato che comprenderà:

- l'analisi delle cause che hanno generato la non conformità;
- la definizione delle azioni correttive predisposte;

Limitatamente alle non conformità, il richiedente dovrà trasmettere le evidenze documentali/strutturali/tecnologiche attestanti l'avvenuta attuazione delle azioni correttive o il relativo cronoprogramma di completamento.

6.3 Validazione del Piano delle Azioni Correttive

Il piano delle azioni correttive, relativo alle non conformità ricevuto dal Comitato Tecnico, è soggetto a valutazione da parte del soggetto verificatore incaricato.

La valutazione riguarda:

- adeguatezza delle azioni proposte;
- coerenza delle tempistiche di attuazione;
- efficacia delle misure previste per la risoluzione delle osservazioni e delle non conformità.

In caso di non adeguatezza, il piano viene restituito al soggetto verificato per le necessarie

integrazioni o modifiche.

Qualora le azioni correttive non siano presentate entro i termini stabiliti, ovvero risultino insufficienti a garantire il ripristino della conformità ai requisiti del Disciplinare, l'istanza di autorizzazione all'utilizzo del Marchio sarà respinta.

A seguito di valutazione positiva delle azioni correttive, limitatamente alle non conformità, il Comitato Tecnico dovrà disporre una verifica di follow-up, in presenza o attraverso ricezione di evidenze documentali e/o fotografiche, al fine di accertare l'effettiva attuazione delle azioni correttive e la chiusura delle non conformità rilevate.

L'esito negativo della verifica di follow-up comporta l'obbligo di nuova valutazione completa e può determinare la sospensione o revoca dell'autorizzazione all'utilizzo del marchio.

L'esito positivo della verifica di follow-up consentirà il rilascio dell'autorizzazione all'uso del marchio.

6.4 Documentazione per la registrazione della verifica

A conclusione di ogni verifica, il verificatore incaricato redige un documento attestante:

- data e orario di inizio e fine delle attività;
- elenco dei partecipanti alla verifica;
- attività svolte;
- evidenze rilevate per ogni requisito del disciplinare di riferimento
- numero dei requisiti conformi, non conformi ed osservazioni.
- Azioni correttive e follow-up.

Il documento, sottoscritto dal soggetto verificato e dal personale incaricato della verifica, costituisce parte integrante della documentazione ufficiale del sistema "Mare Nostro".

6.5 Rilascio dell'autorizzazione

Sulla base degli esiti dell'analisi dei documenti relativi agli esiti della verifica, il Comitato Tecnico di Gestione e Controllo adotta la decisione finale in merito alla concessione dell'autorizzazione all'utilizzo del marchio.

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 AAMGG (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>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>	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 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

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>	Luppinu	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

DISCIPLINARE DI ADESIONE AL MARCHIO PER LE PESCHERIE



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 le Pescherie.

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 alle Pescherie 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:

- **Confezionamento:** Inserimento del prodotto alimentare all'interno di un involucro o contenitore che entra a diretto contatto con il prodotto stesso.
- **Confezionamento:** Inserimento del prodotto alimentare all'interno di un involucro o contenitore che entra a diretto contatto con il prodotto stesso.
- **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 – PESCHERIA

n.	KO	Necessario	Requisito
1	X		Designazione del Referente La Pescheria 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.</i>
2	X		Utilizzo App: La Pescheria 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 La Pescheria deve istituire, mantenere aggiornato e applicare un sistema formalizzato di gestione dei rapporti con il Punto di Distribuzione e Vendita, atto a garantire la tracciabilità dei flussi fisici e finanziari. <i>Evidenze: Campione di documenti di acquisto, consegna e gestione della tracciabilità (Centro Servizi e Pescheria)</i>

4	X	Conformità documentale e qualifica del personale La Pescheria 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	Esposizione e Separazione dei Prodotti "Marchio Mare Nostro" La Pescheria deve predisporre aree espositive esclusive al fine di prevenire qualsiasi commistione con prodotti privi di tale marchio. <i>Evidenze: Area espositiva prodotti "Mare Nostro"</i>
6	X	Allestimento Visivo e Valorizzazione del Marchio La pescheria deve garantire ampia visibilità ai prodotti recanti il "Marchio Mare Nostro", applicando sistematicamente le direttive di visual merchandising per garantire la massima riconoscibilità dei prodotti "Marchio Mare Nostro". Ciò comporta l'obbligo di allestire corner o aree delimitate e 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 dell'area espositiva e del punto vendita (presenza di vetrofanie, segnaprezzi, espositori,).</i>
7	X	Requisiti MOCA e identificazione del Marchio Il confezionamento del prodotto deve esser eseguito impiegando esclusivamente materiali idonei al contatto alimentare (MOCA) identificate, chiaramente e debitamente, con il Marchio "Mare Nostro". <i>Evidenze: Area espositiva prodotti "Mare Nostro", confezioni per il trasporto del prodotto post vendita.</i>
8	X	Tracciabilità, piattaforma digitale e generazione QR code La Pescheria deve garantire il supporto operativo ai Clienti/Consumatori nell'utilizzo dello strumento digitale dedicato alla tracciabilità, nonché alla lettura del (QR Code) <i>Evidenze: Verifica pratica a campione: scansione di un QR Code.</i>
9	X	Prevenzione della contaminazione crociata nelle fasi di lavorazione Qualora la Pescheria effettui operazioni di manipolazione, sfilettatura o confezionamento in loco, deve adottare prassi operative rigorose (es. separazione spaziale o temporale, igienizzazione intermedia, utilizzo di utensileria dedicata) per scongiurare qualsiasi rischio di contaminazione crociata tra i prodotti a marchio e altre referenze ittiche. <i>Evidenze: Procedure specifiche integrate nel manuale di autocontrollo (SSOP), ispezione visiva delle prassi di lavorazione, schede di registrazione delle avvenute sanificazioni.</i>

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>