

Regione Siciliana  
Assessorato delle Attività Produttive  
Dipartimento delle Attività Produttive

Repubblica Italiana  
Ministero dello Sviluppo Economico

Regione Siciliana  
Assessorato delle Risorse Agricole ed Alimentari  
Dipartimento degli Interventi per la Pesca

COSVAP

Il seguente progetto è realizzato grazie ai Partner scientifici:



# **DISCIPLINARE “GAMBERO DEL CANALE DI SICILIA”**

**Depositario del presente DISCIPLINARE è il Consorzio COSVAP con sede a Mazara del Vallo, Piazza della Repubblica, 8, di seguito definito Consorzio.**

**Una breve descrizione del Distretto Produttivo della Pesca-Cosvap.**

L'industria della pesca in Sicilia è certamente un'attività di grande rilevanza sia per il numero di addetti che per l'importanza economica che la caratterizza. A Mazara del Vallo, che rappresenta da sempre il porto peschereccio più importante della pesca italiana e del bacino del Mediterraneo, sono in larga parte concentrate le problematiche relative alla pesca a strascico d'altura, alla pesca oceanica, dell'industria della trasformazione del pescato e della commercializzazione.

Il distretto si pone come strumento di promozione e coordinamento nonché come rappresentante delle esigenze di un intero settore, per definire una politica strategica che permetta di realizzare in cooperazione interventi finalizzati a specializzare e sostenere il settore stesso.

Il Distretto Produttivo della Pesca COSVAP è interpretato come cluster di imprese che svolgono attività simili secondo una logica di filiera orizzontale e verticale, ed è caratterizzato dalla compresenza di soggetti pubblici e privati. L'insieme di attori istituzionali ha competenze specifiche ed opera nell'attività di sostegno all'economia locale; inoltre, a sostegno di una logica di sviluppo locale, il Patto Distrettuale coinvolge anche diverse realtà sociali e culturali ed economiche, in un'ottica di integrazione ed in conformità agli strumenti legislativi regionali vigenti. Tra i Soggetti coinvolti vi sono scuole, Università, associazioni di categoria e i principali sindacati dei lavoratori, le imprese leader della filiera, patti territoriali, consorzi, ecc.

## **RIFERIMENTI LEGISLATIVI E NORMATIVI**

### **Comunitari**

- Regolamento CE n.° 2406/96 del Consiglio del 26.11.96 e successive modifiche ed integrazioni che stabilisce norme comuni di commercializzazione di taluni prodotti della pesca;
- Regolamento CE n.° 104/2000 del Consiglio del 17.12.99, e successive modifiche, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura;
- Regolamento CE n.° 2065/2001 e successive modifiche della Commissione del 22.10.2001 che stabilisce le modalità di applicazione del Regolamento CE n°104/2000 del Consiglio per quanto concerne l'informazione dei consumatori nel settore dei prodotti della pesca ed dell'acquacoltura;
- Regolamento CE 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- Regolamento 2371/2002 sulla Conservazione e lo sfruttamento delle risorse della pesca.
- Regolamento CE 852/2004 che stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare;
- Regolamento CE 853/2004 che stabilisce norme generali in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Regolamento CE 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- Regolamento CE 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- Regolamento CE 2073/2005 Commissione del 15.11.2005 criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- Regolamento CE 2076/2005 Commissione del 05.12.2005 – Disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del Parlamento Europeo e del Consiglio CE n 853/2004 – n.° 854/2004 e CE n.° 882/2004 e che modifica i Reg. CE n.° 853/2004 e CE n.° 854/2004.

### **Nazionali**

- Legge quadro 14 luglio 1965, n. 963 e successive modifiche concernente la disciplina della pesca marittima;

- Legge 21 maggio 1998, n. 164 “Misure in materia di pesca e di acquicoltura”;
- D. Lgs. n.° 108 del 25/01/1992 Attuazione della Direttiva 89/109/CEE relativa al riavvicinamento della legislazione degli stati membri concernenti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- D. Lgs. n.° 109 del 27/01/92 attuazione delle direttive 79/112/CEE, 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari;
- D. Lgs. n.° 531 del 30/12/1992 Attuazione della Direttiva 91/493/CEE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca;
- D. Lgs. n.° 181 del 23/06/03 attuazione delle direttive 2000/13/CE, 2001/101/CE e 2002/67/CE concernente l’etichettatura, e la presentazione dei prodotti alimentari nonché la relativa pubblicità;
- D. Lgs. n.° 154 del 26/05/04 “Modernizzazione del settore pesca ed acquicoltura, a norma dell’articolo 1, comma 2, della legge 7 marzo 2003 n 38”;
- D. Lgs. n.° 114 del 08/02/06 attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari;
- Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 27/03/02 e successive modifiche ed integrazioni relativo all’etichettatura dei prodotti ittici e sistema di controllo;
- Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 14/01/05 relativo alla denominazione in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale, ai sensi del Reg. CE n. 2065/2001 della Commissione del 22 ottobre 2001;
- Circolare M.I.P.A.F. n.° 21329 del 27/05/02 inerente alle modalità d'applicazione del Reg. CE n.° 104/2000 del Consiglio per quanto concerne l'informazione dei consumatori nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquicoltura.

## DEFINIZIONI

Vengono di seguito riportati alcuni termini con le relative definizioni che si useranno nel presente disciplinare:

- **Acqua di mare pulita:** acqua di mare o salmastra naturale, artificiale o depurata che non contiene microrganismi, sostanze nocive o plancton marino tossico in quantità tali da incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria degli alimenti.
- **Controllo di qualità:** attività di riscontro e documentazione attuata prima, durante e dopo il processo produttivo ed esercitata dagli utilizzatori che consente di attribuire agli interi lotti

produttivi la conformità al regolamento d'uso del marchio "Gambero del Canale di Sicilia" e allo specifico disciplinare.

- **Calibratura:** ripartizione del prodotto in partite omogenee relativamente alla taglia, come da scheda prodotto (allegati L1, L2, L3).
- **Congelamento:** procedimento che garantisce che la temperatura del prodotto sia portata fra -20 °C e -40 °C nel più breve tempo possibile e sia mantenuta lungo tutta la filiera.
- **Dettagliante:** operatore commerciale addetto alla vendita del prodotto ittico direttamente al consumatore; sono compresi sia i piccoli commercianti che gli addetti appartenenti alla grande distribuzione.
- **Disciplinare:** documento disponibile al pubblico, che prescrive le modalità di ottenimento del prodotto, le sue specifiche, le modalità di trasformazione trasporto, stoccaggio e vendita. Il disciplinare contiene specifiche vincolanti, requisiti oggettivi e misurabili, norme di produzione, trasformazione e commercializzazione che garantiscano la massima trasparenza al consumatore riguardo a tutte le fasi del processo produttivo.
- **Ente terzo di certificazione:** ente di parte terza pubblico o privato accreditato o conforme alla norma UNI CEI EN 45011, che rilascia certificazioni di prodotto e/o servizio.
- **Etichettatura:** l'insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo, o, in mancanza, in conformità a quanto stabilito negli articoli 14, 16 e 17, sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare (D. Lgs n. 109/92).
- **Filiera:** insieme definito delle organizzazioni (od operatori) con i relativi flussi materiali che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto. Il termine di filiera individua, in questo contesto, tutte le attività ed i flussi che hanno rilevanza critica per le caratteristiche del prodotto.
- **Fornitore di filiera:** impresa che fornisce materiali agli organismi componenti la filiera.
- **Grossista:** operatore commerciale che tratta quantità all'ingrosso di prodotto ittico, facente da tramite tra produttore e dettagliante.
- **Impresa di pesca:** impresa che esercita l'attività di pesca professionale, regolarmente riconosciuta.
- **Lotto:** materie prime, semilavorati o prodotti finiti con caratteristiche praticamente identiche.

- **materiali:** materie prime, additivi, semilavorati e materiali di imballaggio che, in qualunque punto della filiera, entrano nel processo produttivo (UNI EN ISO 22005:2008).
- **Piatto:** parte del menù codificato da ogni ristoratore ed approvato dal consorzio, composto dal prodotto “Gambero del Canale di Sicilia”. Il piatto deve indicare in maniera chiara la quantità (in grammi) di prodotto necessaria per la sua preparazione.
- **Procedura:** modo specificato di svolgere un’attività o un processo. E’ una disposizione scritta che descrive i processi specificando il tipo di attività che deve essere svolta, identificando chi deve svolgerla e definendo il livello di responsabilità di quest’ultimo.
- **Refrigerazione:** procedimento che consiste nell’abbassare la temperatura dei prodotti della pesca tanto da avvicinarla a 0 °C.
- **Rintracciabilità di filiera:** capacità di ricostruire la storia e di seguire l’utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate (relativamente ai flussi materiali ed agli operatori di filiera) (UNI EN ISO 22005:2008).
- **Tracciabilità:** Capacità di produrre informazioni nel corso del processo produttivo da monte a valle della filiera.
- **Trasportatori:** operatori riconosciuti dal consorzio che effettuano il trasporto della merce mediante veicoli idonei al trasporto dei prodotti ittici per conto di operatori commerciali appartenenti al circuito del marchio.
- **Zona di pesca:** denominazione del luogo dove sono state effettuate le catture.

## CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

Con il Marchio “Gambero del Canale di Sicilia” vengono commercializzati i seguenti prodotti:

**Gambero Rosso** (*nome scientifico Aristaemomorpha foliacea*)

**Gambero Rosa** (*nome scientifico Parapenaeus longirostris*),

**Gambero Viola** (*nome scientifico Aristeus antennatus*)

esclusivamente se caratterizzati da:

- Confezionamento a bordo del peschereccio;
- individuazione dell’areale di pesca più dettagliata rispetto a quanto previsto dalla legge;
- modalità codificate di conservazione, movimentazione e commercializzazione del prodotto;



- modalità di vendita ed esposizione, che garantiscono una maggiore trasparenza delle informazioni al consumatore;
- garanzia della rintracciabilità, estesa a tutti i livelli della filiera a partire dalle imprese di pesca;
- certificazione da parte di un Ente terzo.

*Esempio di identificazione di zona:*

Zona FAO 37.1 Mediterraneo occidentale

Suddivisa nelle seguenti divisioni:

37.1.1 Baleari

37.1.2 Golfo del Leone

37.1.3 Sardegna, Mar Ligure e Mar Tirreno

Zona FAO 37.2 Mediterraneo centrale

suddivisa nelle seguenti divisioni:

37.2.1 Mare Adriatico

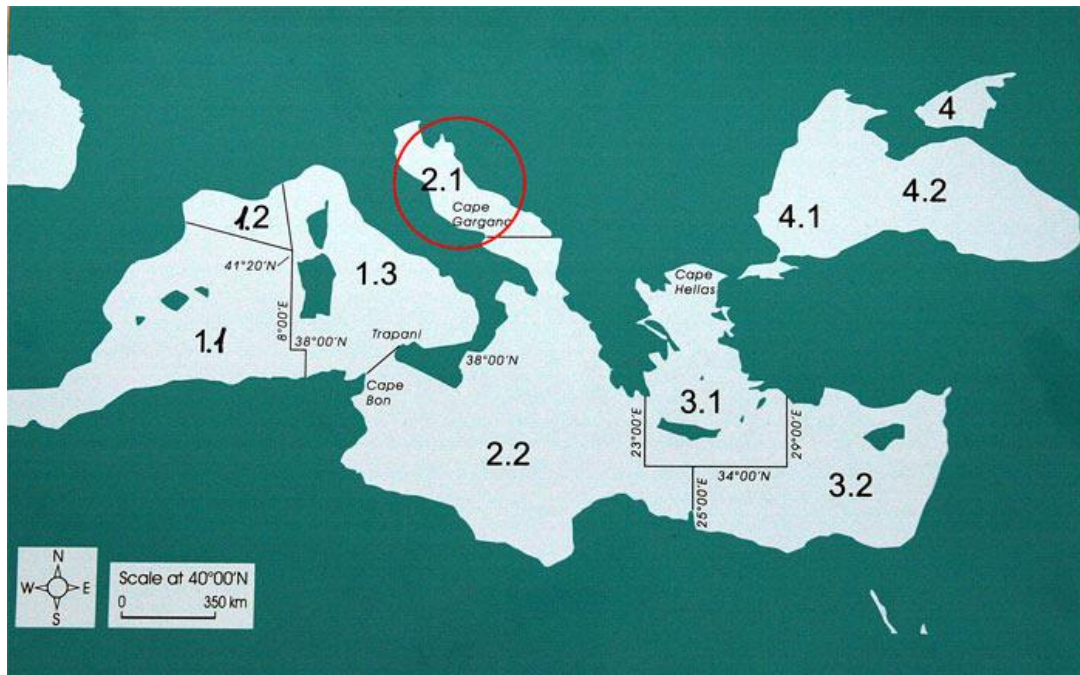
37.2.2 Mare Ionio e canale di Sicilia

Zona FAO 37.3 Mediterraneo orientale

Suddivisa nelle seguenti divisioni

37.3.1 Mare Egeo

37.3.2 levante



## **IDENTIFICAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI «GAMBERO DEL CANALE DI SICILIA» DA PARTE DEL CONSUMATORE**

I prodotti legati al presente disciplinare sono commercializzati attraverso un sistema di tracciabilità informatico che garantisce il passaggio delle informazioni, fino al consumatore finale.

Tali informazioni sono presenti nelle etichette fornite ai consumatori e, in ogni caso, devono comprendere, in ogni stadio di commercializzazione, la denominazione commerciale, la denominazione scientifica, il metodo di produzione e la zona di cattura.

### **INFORMAZIONI OBBLIGATORIE IN ETICHETTA**

L'etichetta deve riportare obbligatoriamente le seguenti informazioni:

- Denominazione scientifica della specie ittica
- Denominazione commerciale della specie
- Metodo di produzione (Reg. CE 2065/2001 - Reg. CE 104/2000)
- Zona di cattura (Reg. CE 2065/2001 - Reg. CE 104/2000) – con le indicazioni dell'areale di pesca;
- Nominativo impresa di pesca o identificativo imbarcazione;
- Codice di tracciabilità del lotto (eventualmente espresso dal codice a barre se riconosciuto dal sistema prescelto.).

Nelle etichette potranno essere riportati anche il logo dell'Ente terzo di certificazione ed eventuali altre certificazioni ottenute.

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

Il marchio "Gambero del Canale di Sicilia" deve essere utilizzato esclusivamente secondo la forma integrale, i colori e i caratteri descritti nell'allegato al regolamento d'uso e deve avere dimensioni che, rapportate alla specificità della eventuale confezione, siano tali da renderlo ben visibile. Deve, inoltre, essere sempre apposto in modo tale da non poter:

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

Ferme restando le prerogative degli Organismi di controllo, il Consorzio si riserva la facoltà di revocare la licenza d'uso nei casi in cui si verificano delle palesi inosservanze di tali prescrizioni.

## **RINTRACCIABILITÀ**

In tutte le fasi della produzione deve essere assicurata una completa rintracciabilità attraverso l'utilizzo di un sistema informatico (tipo "Si.Tra." della Regione Marche).

In particolare, per ogni unità minima di prodotto deve essere garantita, all'atto dell'acquisto, la facoltà di accesso alle informazioni inerenti alla tracciabilità (caratteristiche del prodotto, flussi dei materiali coinvolti, tipologia delle organizzazioni coinvolte, aspetti organizzativi tra le stesse, ecc.).

In allegato sono riportate le fasi di processo nelle quali è previsto dal protocollo operativo del sistema adottato un rilevamento obbligatorio di informazioni da parte dell'utilizzatore del marchio e una successiva immissione di queste nel sistema stesso.

I soggetti tracciati sono:

- imprese di pesca e relative imbarcazioni;
- grossisti;
- trasportatori
- dettaglianti (grande distribuzione);
- ristoratori;
- fornitori di materiali utilizzati nel processo.

## **OBBLIGHI DELLE IMPRESE**

### **Imprese di pesca**

- a. individuare la zona di pesca;
- b. catturare il prodotto secondo le relative schede tecniche;
- c. aprire la saccata in coperta in condizioni igieniche;
- d. effettuare la cernita del pescato, il lavaggio, la refrigerazione su baie pulite;
- e. disporre il prodotto, privo di difetti merceologici, nelle cassette secondo le modalità previste nella scheda tecnica di prodotto ed effettuare la calibratura per avere partite di taglia omogenea, secondo quanto previsto dall'allegato L;
- f. erogare il metabisolfito di sodio secondo la relativa procedura (allegato O);
- g. conservare il prodotto in stive o celle frigo ad una temperatura compresa tra  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  e  $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ , dotandosi di dispositivi di controllo continuo della temperatura;
- h. separare il prodotto a marchio da altri prodotti;
- i. confezionare il prodotto in apposite vaschette coperte con packaging dedicato munito di etichetta. Qualsiasi imballaggio delle cassette va a sua volta etichettato;
- j. effettuare lo sbarco del prodotto direttamente su mezzi di trasporto dotati di refrigerazione a temperatura minima di  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ , autorizzati dal consorzio, e inseriti nell'apposito elenco gestito dal consorzio stesso;
- k. utilizzare acqua di mare pulita per il lavaggio delle attrezzature e del prodotto, secondo quanto previsto in allegato P;
- l. inserire nel server del sistema di tracciabilità la quantità pescata e destinata al marchio;
- m. inserire nel server del sistema di tracciabilità la quantità venduta e gli altri dati necessari a garantire la tracciabilità, compreso il riferimento dell'acquirente;
- n. trascrivere nel "registro prodotto non conforme" la quantità di prodotti scartati perché non conformi al disciplinare escludendoli dal circuito e comunicando l'esclusione al consorzio.

### **Grossisti**

- a. trasportare il prodotto ad una temperatura minima di  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ , utilizzando mezzi propri e/o trasportatori terzi autorizzati dal consorzio, e inseriti nell'apposito elenco gestito dal consorzio stesso;
- b. verificare il prodotto relativamente alla disposizione in cassette e alle caratteristiche visive;
- c. controllare nel sistema informatico l'avvenuta registrazione dell'acquisto dei prodotti a marchio;

- d. trascrivere nel “registro prodotto non conforme” i prodotti che non risultano conformi al disciplinare, escludendoli dal circuito, e comunicando l’esclusione al consorzio;
- e. inserire nel server del sistema di tracciabilità la quantità venduta e gli altri dati necessari a garantire la tracciabilità, compreso il riferimento dell’acquirente;
- f. conservare il prodotto in locali a norma ad una temperatura fra -20 °C e -40 °C;
- g. trasportare il prodotto a temperatura minima di -18 °C, utilizzando mezzi propri e/o trasportatori terzi autorizzati dal consorzio, e inseriti nell’apposito elenco gestito dal consorzio stesso.

### **Dettaglianti (grande distribuzione)**

- a. trasportare il prodotto ad una temperatura minima di -18 °C, utilizzando mezzi propri e/o trasportatori terzi autorizzati dal consorzio, e inseriti nell’apposito elenco gestito dal consorzio stesso;
- b. verificare il prodotto relativamente alla disposizione in cassetta e alle caratteristiche visive;
- c. controllare nel sistema informatico l’avvenuta registrazione dell’acquisto dei prodotti a marchio;
- d. trascrivere nel “registro prodotto non conforme” i prodotti che non risultano conformi al disciplinare ed escluderli dal circuito comunicando l’esclusione al consorzio;
- e. separare, in ogni fase, il prodotto generico da quello a marchio;
- f. i dettaglianti sono autorizzati ad esporre idonea cartellonistica identificativa ed ogni altra informazione del marchio con le modalità previste dal consorzio.

### **Ristoratori**

- a. trasportare il prodotto ad una temperatura di -18 °C, utilizzando mezzi propri e/o trasportatori terzi autorizzati dal consorzio, e inseriti nell’apposito elenco gestito dal consorzio stesso;
- b. verificare il prodotto relativamente alla disposizione in cassetta e alle caratteristiche visive;
- c. trascrivere nel “registro prodotto non conforme” i prodotti che non risultano conformi al disciplinare ed escluderli dal circuito comunicando l’esclusione al consorzio;
- d. controllare nel sistema informatico l’avvenuta registrazione dell’acquisto dei prodotti a marchio;

- e. separare, in ogni fase, il prodotto generico da quello a marchio;
- f. esporre idonea cartellonistica identificativa ed ogni altra informazione del marchio con le modalità previste dal consorzio;
- g. comunicare al consorzio i piatti che possono essere somministrati ai clienti, indicando anche la quantità della specie ittica necessaria utilizzata per la preparazione del piatto;
- h. utilizzare per i piatti composti a marchio “Gambero del Canale di Sicilia” prodotti ittici singolarmente certificati;
- i. rilasciare al cliente il certificato di consumo di prodotti a marchio per i piatti somministrati.

## **DEFINIZIONE DELLA FILIERA**

Il sistema di commercializzazione dei prodotti ittici a marchio “Gambero del Canale di Sicilia”, coinvolge i seguenti soggetti:

- imprese di pesca e relative imbarcazioni;
- grossisti;
- trasportatori
- dettaglianti (grande distribuzione);
- ristoratori aderenti alla filiera;
- fornitori di materiali utilizzati nel processo.

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

- garantire una rintracciabilità completa del prodotto commercializzato con il marchio;
- provvedere alla registrazione del prodotto non conforme;
- provvedere alla registrazione dei reclami dei clienti e dei singoli soggetti della filiera;
- garantire l’origine, la natura, la qualità dei prodotti a marchio;
- inserire nel circuito del marchio i soggetti che accettano le disposizioni contenute nel disciplinare ed in possesso dei requisiti previsti dal disciplinare stesso;
- detenere e gestire l’elenco dei soggetti che aderiscono al disciplinare;
- redigere e gestire l’elenco delle specie e della relativa scheda tecnica, che possono essere commercializzate con il marchio;

- individuare i materiali utilizzati nel processo, descritti mediante le relative schede tecniche ed i fornitori degli stessi;
- approvare il sistema di audit interno secondo quanto previsto dalla norma UNI EN ISO 19011:2003;
- individuare ed incaricare un Organismo di controllo terzo, privato o pubblico, per la certificazione di prodotto;

## **RAPPORTI TRA I SOGGETTI DELLA FILIERA**

Le imprese di pesca inserite nel circuito devono individuare all'interno dell'equipaggio un responsabile della qualità, comunicato al consorzio, che è responsabile delle procedure previste dal disciplinare e che si interfaccia con il consorzio e con l'Ente terzo di controllo.

## **CONDIZIONI DI AMMISSIONE ALL'USO IN CONCESSIONE DEL MARCHIO**

Le imprese ammesse all'uso del marchio devono disporre di tutto ciò ( attrezzature ed organizzazione) che permetta loro di attenersi agli obblighi di propria pertinenza.

## **SISTEMA DI GESTIONE E AUTOCONTROLLO**

### **Piano dei controlli**

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

Controllo di qualità svolto dai singoli operatori della filiera aderenti al disciplinare;

auditing interno effettuato dal Consorzio;

auditing esterno effettuato da un ente terzo individuato dal consorzio per il mantenimento della certificazione.

### **Controllo di qualità interno**



I singoli operatori della filiera, per soddisfare le prescrizioni previste nel sistema di commercializzazione, devono attivare procedure di autocontrollo per il rispetto dei punti previsti dal disciplinare. Tali punti sono riportati nell'allegato N.

### **Auditing interno**

Il consorzio ha l'obbligo di esercitare ispezioni e verifiche sui soggetti della filiera secondo quanto previsto dalle norme UNI EN ISO 19011:2003.

### **Auditing esterno**

L'auditing esterno, finalizzato al rilascio e mantenimento della certificazione, viene svolto da un Ente terzo certificatore, pubblico o privato, individuato dal consorzio, in base alle norme UNI EN ISO 19011:2003.