

## **PRODOTTI DI QUALITA'**



**REGIME DI QUALITA' RICONOSCIUTO DALLA REGIONE PUGLIA**  
**AI SENSI DEL REG. (CE) N. 1305/2013**

### **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

**PRODOTTO MOLLUSCHI**  
**della pesca e dell'acquacoltura**

## **1. CAMPO DI APPLICAZIONE**

Il presente disciplinare si applica ai molluschi ottenuti in conformità al Regime di Qualità (RQR) “Prodotti di Qualità” riconosciuto dalla regione Puglia ai sensi del reg. CE 1305/13 e identificato dal marchio Prodotti di Qualità (di seguito PdQ) registrato presso l'UAMI ai sensi del reg. CE 207/09 il 15/11/2012 al n. 010953875.

Il disciplinare si applica alla produzione ed alla raccolta di molluschi in ambiente naturale e in acque classificate e controllate dal punto di vista igienico-sanitario dalle Autorità competenti. Tali attività devono essere svolte da operatori con imbarcazioni iscritte nei compartimenti marittimi della regione di appartenenza ed in regola con le norme relative alla sicurezza a bordo e ai contratti di lavoro nazionali con particolare riferimento alle seguenti specie:

### **A. Molluschi bivalvi**

- Mitilo (*Mytilus galloprovincialis*);
- Vongola verace (*Ruditapes philippinarum*);
- Vongola verace (*Ruditapes decussatus*);
- Ostrica concava (*Crassostrea gigas*).
- Ostrica piatta (*Ostrea edulis*)
- Tellina (*Donax trunculus*);
- Fasolaro (*Callista chione*);
- Vongola o lupino (*Chamelea gallina*);
- Cannolicchio (*Solen marginatus*);
- Cozza pelosa (*Moviolus barbatus*);
- Canestrelli (*Chlamys varia*, *Aeqipectens*);
- Tartufo di Mare (*Venus verrucosa*)

### **B. Molluschi Gasteropodi**

### **C. Lumachino (Nassarius mutabilis)**

### **D. Murice (Bolinus brandaris)**

Il disciplinare include alcuni requisiti e specifiche riguardanti fasi di produzione e attività svolte da altri operatori della filiera. Esso regola requisiti aggiuntivi rispetto alle norme cogenti applicabili che sono considerati prerequisiti.

Le regioni hanno facoltà, con proprio atto amministrativo, di individuare nell'ambito dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali - istituito in attuazione dell'art. 3, comma 3, del D.M. 8 settembre 1999, n. 350 - i “Prodotti Tradizionali Regionali” afferenti al presente disciplinare di produzione.

## **2. REQUISITI**

### **2.1 Produzione**

#### **2.1.1 Varietà e caratteristiche qualitative delle materie prime**

I molluschi PdQ devono provenire da seme esclusivamente prodotto all'interno delle aree in concessione dell'impresa.

Il marchio è riservato ai molluschi elencati nel punto 1. pescati o allevati visibilmente integri, vivi e vitali con caratteristiche generali tali da classificarli come prodotto fresco, quali:

- le valve devono essere ben chiuse ed opporre resistenza all'apertura;
- il muscolo deve opporre resistenza al taglio con coltello;
- il corpo deve avere colori vivi e lucenti e deve essere ben aderente alle valve;
- il liquido interno deve essere limpido;
- l'odore deve ricordare la fragranza del mare.

### *2.1.2 Zone di produzione*

Il marchio PdQ può essere concesso solo ai molluschi allevati in zone di produzione classificate come A e B e/o pescati in zone di produzione classificate come A, come definito nel Reg. CE 854/2004.

- Gli impianti di allevamento long-line devono essere realizzati con materiali specifici per l'acquacoltura, in grado di garantire la massima sicurezza durante tutto il ciclo di produzione.
- E' vietato l'uso, lungo la filiera produttiva, di materiali di recupero non idonei all'allevamento quali, fusti metallici, contenitori plastici e blocchi di polistirolo, riciclati da altre attività produttive.
- Deve essere incentivato l'uso di calze in materiale biodegradabile in sostituzione, almeno in parte, delle calze in materiali plastici.
- Per gli impianti su pali, si devono utilizzare elemento di sostegno idonei a garantire stabilità e durata nel tempo.
- Per gli impianti in laguna bisogna garantire una distanza tra la fine della resta e il fondo di almeno 80-90 cm, così da garantire una migliore ossigenazione e contenere il rischio di parassitosi.

## **2.2 Lavorazione e trasformazione**

### *2.2.1 Tecnologia di produzione*

L'allevamento può essere svolto in impianti in mare tipo long-line e in impianti in aree marine protette e lagunari realizzati secondo tradizioni locali.

Massima attenzione dovrà essere posta nell'applicare tecniche di produzione e raccolta che minimizzino l'impatto sull'ambiente naturale.

La pesca dei molluschi deve avvenire con attrezzi consentiti.

Gli attrezzi utilizzati per la pesca dovranno in particolare garantire:

- a) selettività rispetto alla taglia commerciale;
- b) ridotta percentuale di prodotto danneggiato;
- c) riduzione delle catture accessorie;
- d) migliore qualità merceologica del prodotto (ridotto sedimento intervalvare).

### *2.2.2 Imbarcazione*

Le imbarcazioni devono possedere tutti i permessi e le registrazioni previste dalla normativa vigente.

Le barche devono possedere attrezzature idonee alla raccolta, alla lavorazione dei molluschi e alla loro conservazione.

### *2.2.3 Raccolta e lavorazione a bordo*

L'acqua utilizzata per il lavaggio dei molluschi deve essere quella della zona di pesca o acqua di mare pulita.

La strumentazione e le attrezzature utilizzate per la lavorazione dei molluschi vivi devono essere accuratamente pulite alla fine della giornata lavorativa o ogni qualvolta sia necessario.

È vietata, per il prodotto raccolto in zone classificate “A”, la re-immersione dei molluschi bivalvi prima dello sbarco.

I molluschi bivalvi allevati e provenienti da zone di produzione di tipo “B” sono sottoposti ad un periodo di depurazione minimo definito di 24 ore.

#### *2.2.4 Stoccaggio a bordo*

La conservazione dei molluschi vivi, dopo le prime operazioni di lavaggio e cernita, deve avvenire in luoghi o apposti contenitori ad una temperatura tale da non pregiudicare la loro qualità e vitalità.

#### *2.2.5 Sbarco e trasporto delle partite verso un CDM o CSM-CDM*

Lo sbarco del prodotto PdQ deve avvenire in appositi punti di sbarco così come previsto dalle norme, opportunamente attrezzati e protetti da qualsiasi fonte d'inquinamento .

I mezzi adibiti al trasporto dei molluschi i devono essere utilizzati in condizioni tali da evitare qualsiasi contaminazione. I mezzi di trasporto, quando i molluschi vengono trasportati per una lunga distanza, verso un CSM o CDM, devono essere attrezzati in modo da garantire al prodotto le migliori condizioni di sopravvivenza ed igienicità.

I molluschi devono essere trasportati e conservati a temperature che non pregiudichino lo stato igienico sanitario e la loro vitalità.

Le partite di molluschi destinate al consumo umano, devono essere trasportate in colli chiusi dal centro di spedizione fino al momento della vendita diretta al consumatore o al venditore al dettaglio.

La confezione deve essere integra in tutte le sue parti.

Non possono essere trasportati in massa e per lunghe distanze, superiori alle 4 ore di marcia, molluschi vivi non lavati accuratamente.

Non possono essere trasportati ad un CSM o CDM, con lo stesso mezzo, molluschi raccolti in aree diversamente classificate.

Non devono essere trasportati con altri prodotti che potrebbero contaminarli.

La consegna al CSM e/o CDM deve avvenire entro le 12 ore dal momento della raccolta o pesca. I molluschi devono essere venduti al dettaglio sempre vivi e vitali.

#### *2.2.6 Gestione dei rifiuti*

L'impresa ricicla e riutilizza tutti i materiali usati durante l'attività in mare, la conservazione e il trasporto del prodotto fino al CSM, inclusi gli imballaggi, se possibile.

L'operatore attua misure per impedire la dispersione in mare dei rifiuti (inclusi carburanti e lubrificanti per il motore e materie plastiche). Provvede alla gestione e smaltimento dei rifiuti prodotti a bordo e pescati in mare, utilizzando appositi contenitori, posti a bordo lontani dalle aree di lavorazione/stoccaggio del prodotto, separando i rifiuti non pericolosi da quelli pericolosi e si occupa dello smaltimento a terra, utilizzando gli appositi contenitori in banchina, ove esistenti, nel rispetto della legislazione ambientale vigente e dei regolamenti comunali.

### **2.3 Commercializzazione e vendita**

#### *2.3.1 Confezionamento*

Il prodotto commercializzato/confezionato conforme al RQR deve essere identificato attraverso il marchio PdQ, al fine di permetterne la rintracciabilità e renderlo immediatamente distinguibile rispetto ad altri prodotti.

### *2.3.2 Vendita*

I commercianti/dettaglianti che vendono prodotto preconfezionato in unità di vendita, non manipolabile, marchiato PdQ non sono assoggettati al sistema di controllo.

## **3. RINTRACCIABILITÀ**

**3.1** Il Regime di Qualità Regionale “RQR” prevede l'adozione obbligatoria di un sistema di rintracciabilità in grado di correlare le materie prime al prodotto finito immesso in commercio a marchio PdQ.

**3.2** I molluschi oggetto del presente disciplinare devono provenire dalle aziende inserite nell'accordo di filiera e nel sistema dei controlli.

**3.3** E' obbligatorio adottare in azienda un sistema di rintracciabilità per tracciare le informazioni necessarie a dimostrare la conformità al presente disciplinare.

**3.3** Il sistema di rintracciabilità deve consentire di tracciare oltre alle informazioni previste per legge le seguenti informazioni aggiuntive:

1. località più dettagliata della zona di pesca o dell'impianto;
2. quantitativi di prodotto suddiviso per specie immessi in commercio a Marchio;
3. attrezzo da pesca utilizzato (per il prodotto pescato)

**3.4** A garanzia delle caratteristiche qualitative, dell'identificazione e della tracciabilità, le registrazioni devono essere conservate almeno 12 mesi in modo da permettere agli organismi di controllo di svolgere le verifiche previste.

## **4. AUTOCONTROLLO**

**4.1** Il licenziatario del Marchio è responsabile del rispetto del disciplinare di produzione e delle applicazioni dei contenuti del piano dei controlli approvato dalla regione Puglia.

**4.2** Il licenziatario del Marchio deve predisporre un piano di autocontrollo calibrato alla dimensione e tipologia dell'impresa ed effettuare periodicamente attività di verifica ispettiva interna e controlli analitici finalizzati a dimostrare la conformità ai requisiti definiti nel disciplinare.

## **5. CONTROLLI**

**5.1** La conformità dei prodotti ai disciplinari di riferimento è verificata da organismi di controllo indipendenti, abilitati secondo le vigenti norme europee e iscritti nell'Elenco degli Organismi di Controllo (O.d.C.) qualificati dalla Regione Puglia.

**5.2** I controlli vengono effettuati sulla base dei piani dei controlli predisposti dagli O.d.C. e approvati dalla Regione Puglia.

**5.3** Il Programma di controllo della qualità è aperto a tutti i prodotti realizzati nella Unione Europea indipendentemente dalla loro origine a condizione che si rispettino le condizioni ed i criteri stabiliti. Sono riconosciuti i risultati di controlli comparabili effettuati da altri Stati Membri.

## **6. ETICHETTATURA DEL PRODOTTO**

**6.1** Il prodotto conforme al presente disciplinare potrà riportare in etichetta il logo  con l'indicazione "*Qualità garantita dalla Regione Puglia*" e il codice di autorizzazione in aggiunta alle altre informazioni previste dalla normativa vigente.

L'etichetta dovrà riportare oltre alle informazioni previste per legge le seguenti informazioni aggiuntive:

- identificazione dell'azienda e del peschereccio;
- area di raccolta o di cattura più dettagliata;
- data di cattura o di raccolta;
- attrezzo utilizzato (per il pescato).

**6.2** Il licenziatario è direttamente responsabile dell'utilizzo del marchio sui soli prodotti conformi al presente disciplinare e a tutta la documentazione di riferimento del RQR.