

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

## COMUNICATO

Proposta di riconoscimento del Sistema di qualità nazionale zootecnia «Acquacoltura sostenibile» (19A03698)

(GU n.136 del 12-6-2019)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, esaminata la domanda intesa ad ottenere il riconoscimento del Sistema di qualità nazionale zootecnia «Acquacoltura sostenibile», ai sensi del decreto ministeriale 4 marzo 2011, n. 4337, presentata dall'Associazione per la valorizzazione dell'acquacoltura italiana sostenibile di qualità, via Lorenzo il Magnifico n. 110/b - 00162 Roma, acquisito il parere della Commissione SQN, esprime parere favorevole sulla stessa e sulla proposta di disciplinare di produzione nel testo allegato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAI 1 - via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte della Commissione SQN, prima del riconoscimento del Sistema di qualità nazionale zootecnia «Acquacoltura sostenibile».

Allegato: scheda 6 - disciplinare di produzione.

**Sistema di Qualità Nazionale "Zootecnia" riconosciuto dal Ministero delle  
Politiche Agricole e Forestali DM 4337 04/03/2011**

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE "ACQUACOLTURA SOSTENIBILE"**



## 1 SCOPO

Lo scopo del presente disciplinare è definire i requisiti che le imprese di acquacoltura che allevano pesci e molluschi bivalvi devono rispettare per aderire al Regime di Qualità Nazionale Zootecnia (di seguito RQN) istituito dal MIPAAF con il D.M. n. 4337 del 04 marzo 2011.

Il presente disciplinare si applica alle specie da acquacoltura (pesci e molluschi) in conformità al Regime di Qualità Nazionale Zootecnia.

Il disciplinare si applica a partire dalle fasi di allevamento (dall'ingresso degli avannotti nel caso del pesce e dalla accettazione del novellame nel caso dei molluschi bivalvi) fino alle fasi di immissione in commercio dei prodotti dell'acquacoltura identificati con gli estremi del Regime di Qualità Nazionale.

## 2 OBIETTIVI

L'obiettivo del disciplinare di produzione è quello di qualificare l'acquacoltura, migliorando i prodotti dal punto di vista della qualità e il processo produttivo dal punto di vista della sostenibilità e il benessere degli organismi allevati.

L'adozione del disciplinare di produzione intende "aggiungere valore" ai prodotti delle imprese coinvolte nella filiera ampliando gli sbocchi di mercato.

## 3 CAMPO DI APPLICAZIONE

### 3.1 Tipologia di prodotti

3.2 Il disciplinare si applica a pesci e molluschi bivalvi allevati e ai relativi derivati e trasformati:

Pesci: freschi refrigerati.

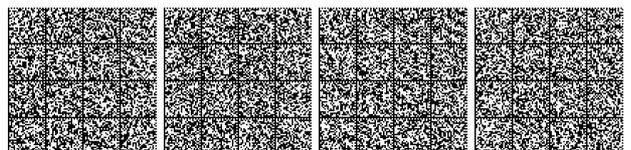
Molluschi: freschi/vivi, confezionati in ATM, sottovuoto, prodotti pastorizzati, in retina o similari.

Pesci Trasformati: ATM, sottovuoto, prodotti pastorizzati, affumicati.

### 3.3 Specie ittiche a cui si applica il disciplinare:

#### **Specie ittiche**

1. Trota iridea (*Onchorhynchus mykiss*)
2. Salmerino (*Salvelinus fontinalis*)
3. Salmerino (*Salvelinus alpinus*)
4. Storione bianco (*Acipenser transmontanus*)
5. Storione siberiano (*Acipenser baerii*)
6. Storione russo (*Acipenser gueldenstaedtii*)
7. Storione ladano (*Huso huso*)
8. Sterletto (*Acipenser ruthenus*)
9. Storione stellato (*Acipenser stellatus*)
10. Storione cobice (*Acipenser naccarii*)
11. Spigola (*Dicentrarchus labrax*)



12. Orata (*Sparus aurata*)
13. Ombrina (*Argirosomus regio*)
14. Sarago pizzuto (*Puntazzo puntazzo*)

**Molluschi Bivalvi**

15. Cozza o Mitilo (*Mytilus galloprovincialis*);
16. Ostrica concava (*Crassostrea gigas*);
17. Ostrica piatta (*Ostrea edulis*);
18. Vongola verace (*Ruditapes philippinarum*);
19. Vongola verace (*Ruditapes decussatus*);

### 3.4 Tipologia di imprese richiedenti

Il presente disciplinare di produzione può essere adottato da:

1. Imprese in forma singola;
2. Imprese in forma associata (organizzate in filiera con soggetto capofila - capofiliera - che si assume la responsabilità della conformità del prodotto ai parametri previsti dal presente disciplinare);

## 4 DESCRIZIONE DEI PRODOTTI

Per ogni specie allevata per la quale viene richiesta l'adesione al presente disciplinare viene predisposta, a cura di ciascuna impresa aderente, una scheda riassuntiva unica che riporta :

- Denominazione commerciale della specie<sup>1</sup>;
- Denominazione scientifica;
- Descrizione;
- Caratteristiche organolettiche, merceologiche e igienico-sanitarie;
- Sistema di allevamento;
- Valori nutrizionali.

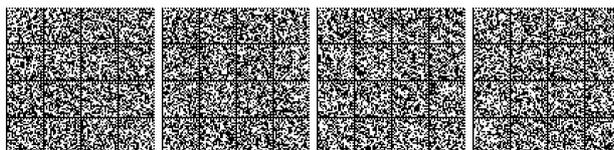
## 5 REQUISITI DI LEGGE

Il presente disciplinare prevede esclusivamente requisiti valorizzanti dal punto di vista della qualità e della sostenibilità.

Tali requisiti sono da intendersi aggiuntivi rispetto a quelli di legge poiché il rispetto della normativa vigente è considerata prerequisito ed il controllo del rispetto della stessa non compete all'organismo di certificazione.

---

<sup>1</sup> Le denominazioni commerciale e scientifica devono essere conformi alle norme vigenti.



## 6 REQUISITI VALORIZZANTI

### 6.1 ORIGINE DEGLI ANIMALI

L'origine è intesa come Paese di nascita, allevamento, macellazione, e confezionamento. Nell'ottica della trasparenza è richiesto che in tutte le fasi di processo il prodotto (uova, novellame, pesce, prodotto finito) sia accompagnato da una etichetta di origine, nei documenti di trasporto e nei registri di allevamento.

In aggiunta a tutte le informazioni obbligatorie per legge, tra cui la denominazione commerciale del prodotto, il nome scientifico della specie, il paese di allevamento e l'impresa produttrice, è obbligatorio riportare nell'etichetta di origine, in modo esplicito, anche le seguenti informazioni:

- Paese di nascita,
- Paese di macellazione<sup>2</sup>,
- Paese di confezionamento.

L'etichetta di origine si applica a:

- uova;
- novellame di molluschi bivalvi ottenuti sia con riproduzione naturale e semina dopo l'acquisizione da centri di riproduzione sia con il prelievo in natura di animali selvatici da banchi naturali<sup>3</sup>;
- novellame di specie ittiche, larve/post larve e avannotti ottenuti sia da centri di riproduzione sia con il prelievo in natura di animali selvatici;
- specie ittiche prodotto finito;
- molluschi prodotto finito.

L'etichetta di origine accompagna i prodotti in tutti gli scambi commerciali.

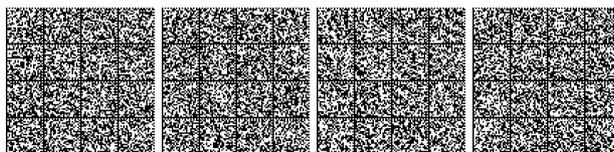
### 6.2 PRATICHE E GESTIONE DELL' ALLEVAMENTO

Le pratiche di gestione dell'allevamento devono prevedere:

- Qualifica dei fornitori di avannotti/larve/novellame che possano garantire l'indicazione di origine e la tecnologia di incubazione delle uova e allevamento adeguato delle larve/post larve e degli avannotti. In un apposito elenco sono riportati i fornitori qualificati che sono obbligati a produrre dichiarazione indicante il rispetto dei requisiti di cui al disciplinare o eventualmente l'adesione al Regime di Qualità.
- Ciascuna impresa deve mappare i propri fornitori di larve/post larve /avannotti/novellame e prevedere che gli stessi assicurino l'indicazione di origine e la tecnologia di incubazione delle uova e allevamento adeguato delle larve/post larve e degli avannotti.
- Assicurare l'assenza di organismi geneticamente modificati, prevedendo una dichiarazione del fornitore di uova embrionate/novellame. E' consentito l'allevamento di individui poliploidi.

<sup>2</sup> Informazione non applicabile ai molluschi bivalvi.

<sup>3</sup> I banchi naturali devono essere situati in zone classificate A o B dall'autorità competente. I molluschi devono successivamente permanere negli allevamenti aderenti al RQN per almeno 6 mesi, se prelevate dalle medesime zone di produzione, o almeno 8 mesi se provenienti da zone diverse da quelle di produzione.



- Accettazione avannotti/larve/novellame/semi naturale per i molluschi bivalvi, seme per i molluschi bivalvi in schiuditoi, solo da fornitori qualificati.
- Adottare delle misure atte a minimizzare il rischio di fughe degli animali allevati;
- Rispettare e misurare nelle specie ittiche allevate in impianti a terra (esclusi i pesci allevati in gabbia in mare) i parametri ambientali relativi ad ossigeno, salinità, temperatura e pH, riportati nelle tabelle seguenti:

#### **SPECIE ITTICHE DI ACQUA DOLCE (trota e salmerino)**

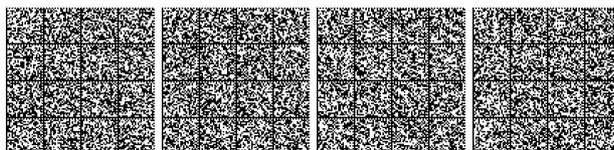
–	Saturazione ossigeno non inferiore al 60 %; frequenza settimanale;
–	Solidi sospesi inferiori a 10 mg/L: frequenza trimestrale;
–	Ossigeno disciolto nelle acque di allevamento superiore a 3 mg/l; frequenza giornaliera;
–	BOD e COD inferiori rispettivamente a 80 e 160 mg/l: frequenza trimestrale;
–	pH: Valori compresi tra 7 e 9,5: frequenza trimestrale;
–	Ammoniaca (N-NH <sub>4</sub> ): valori inferiori a 25 mg/l: frequenza trimestrale;
–	Nitrati (NO <sub>3</sub> -N): valori inferiori a 200 mg/L: frequenza trimestrale;
–	Nitriti (NO <sub>2</sub> -N): valori inferiori a 4 mg/L: frequenza trimestrale;
–	Fosforo totale inferiore a 15 mg/l: frequenza trimestrale;
–	Temperatura: massima 20°C.

#### **SPECIE ITTICHE DI ACQUA MARINA (spigola, orata, ombrina, anguilla, saraghi)**

–	Saturazione ossigeno non inferiore al 60%; frequenza settimanale;
–	Solidi sospesi inferiori a 10 mg/L: frequenza trimestrale;
–	Ossigeno disciolto nelle acque di allevamento superiore a 4 mg/l; frequenza giornaliera;
–	BOD e COD inferiori rispettivamente a 80 e 160 mg/l: frequenza trimestrale;
–	pH: Valori compresi tra 7 e 8,5: frequenza trimestrale;
–	Ammoniaca (N-NH <sub>4</sub> ): valori inferiori a 25 mg/l: frequenza trimestrale;
–	Nitrati (NO <sub>3</sub> -N): valori inferiori a 200 mg/L: frequenza trimestrale;
–	Nitriti (NO <sub>2</sub> -N): valori inferiori a 4 mg/L: frequenza trimestrale;
–	Fosforo totale inferiore a 15 mg/l: frequenza trimestrale;
–	Temperatura: massima 28°C.

- I molluschi bivalvi devono essere allevati esclusivamente nelle zone di produzione classificate come A o B, secondo quanto stabilito dal Reg. (CE) 854/2004, diversamente dai pesci, per i molluschi non è previsto il rispetto di parametri ambientali, poiché non vi è possibilità alcuna di intervenire sugli stessi.
- La densità degli animali negli allevamenti intensivi e semi intensivi deve rispettare i parametri come di seguito riportati:<sup>4</sup>

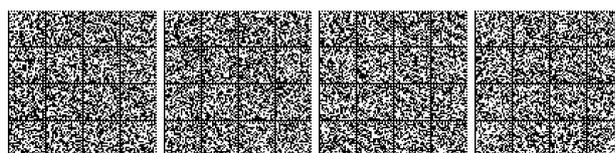
<sup>4</sup> Requisito non applicabile alla molluschicoltura che è definita estensiva.



Specie	Densità massime alla pesca	Note
Trota	20 kg/mc	Ricambi idrici giorno >1
Trota	25 kg/mc	Ricambi idrici giorno > 5
Trota	35 kg/mc	Ricambi idrici giorno >10
Salmerino	25 kg/mc	Ricambi idrici giorno >5
Anguilla	25 kg/mc	Ricambi idrici giorno <10
Anguilla	50 kg/mc	Ricambi idrici giorno >10
Spigola	25/kg mc	Ricambi idrici giorno <10
Spigola	30 kg mc	Gabbie in mare o Ricambi idrici giorno >10
Ombrina	25/kg mc	Ricambi idrici giorno <10
Ombrina	30 kg mc	Gabbie in mare o Ricambi idrici giorno >10
Orata	25/kg mc	Ricambi idrici giorno <10
Orata	30 kg mc	Gabbie in mare o Ricambi idrici giorno >10
Saraghi	25/kg mc	Ricambi idrici giorno <10
Saraghi	30 kg mc	Gabbie in mare o Ricambi idrici giorno >10

- Monitorare, per le specie ittiche, giornalmente<sup>5</sup> lo stato di salute e di benessere dei prodotti in tutte le fasi di allevamento, al fine di evidenziare precocemente eventuali patologie ed eseguire tempestivamente la diagnosi e le misure profilattiche con indicazione dell'eventuale fermo degli impianti, della pulizia e del trattamento dell'acqua.
- Per i molluschi monitorare ogni 15 giorni lo stato di benessere degli animali (in particolare tassi di mortalità).
- Gestire le non conformità relative ai parametri di allevamento definiti dal presente disciplinare prevedendo registrazioni e definendo le eventuali azioni correttive.
- Aggiornare il registro di allevamento prevedendo per le specie ittiche controlli giornalieri (registrati) relativi a:
  - stato di salute, di benessere, di vitalità;
  - assenza di pigmentazioni anomale, di abrasioni o di altre situazioni non normali della cute (i.e. lesioni anatomopatologiche);
  - altre situazione ritenute non normali dall'esperienza dell'osservatore;
  - ossigeno, salinità, temperatura e pH.
  - Indice di conversione dei pesci con stima della biomassa.
- Per i molluschi controlli **quindicinali** (registrati) relativi a:
  - Mortalità,
  - Vitalità.
- Aggiornare il Registro di Carico e scarico degli animali allevati.

<sup>5</sup> Requisito non applicabile alla molluschicoltura che adotta un approccio di profilassi passiva non potendo in alcun modo intervenire con trattamenti sanitari.



- Nel caso di mortalità anomale (per i molluschi bivalvi mortalità >20%) ed in assenza di una chiara diagnosi, svolgere una valutazione aggiuntiva a quelle previste periodicamente sulla qualità dell'acqua.

### 6.3 ALIMENTAZIONE

- Definire e adottare un piano alimentare adeguato alle densità di stoccaggio, alla taglia degli animali allevati, ai valori della temperatura dell'acqua e a soddisfare i requisiti nutrizionali.
- I mangimi impiegati nell'allevamento dei pesci<sup>6</sup> devono essere:
  - a base di farina di pesce, proteine animali trasformate, farine vegetali, olio di pesce, integratori vitaminici, integratori minerali.
  - Le farine vegetali e di pesce utilizzate per i mangimi devono essere NO OGM e certificati da organismo terzo. Il certificato deve essere rilasciato in ambito accreditato.
  - Somministrati secondo il piano alimentare definito.
  - Per l'allevamento dei pesci devono essere attuate le registrazioni dei mangimi somministrati attraverso tabelle aziendali protocollate, con evidenza dei periodi di digiuno. Deve essere registrata anche l'eventuale alimentazione integrativa somministrata agli animali.
  - Adottare misure volte a minimizzare gli sprechi di mangimi e quindi aumentarne l'efficienza di utilizzo e ridurre il carico inquinante delle acque, valutabile attraverso il piano alimentare e/o procedura interna all'azienda.

### 6.4 SOSTENIBILITA'

Ogni impresa garantisce la sostenibilità nei tre pilastri di seguito riportati:

1. Ambientale,
2. Sociale,
3. Economico.

#### 6.4.1 PILASTRO AMBIENTALE

Con la Raccomandazione 2013/179/CE è stata introdotta nell'Unione Europea la PEF - Product Environmental Footprint - PEF, che regola il calcolo e la valutazione dell'impronta ambientale dei prodotti e dei servizi.

Le imprese aderenti al RQN dovranno implementare un sistema di valutazione in base alla metodologia PEF, adottando la misurazione degli indicatori individuati nelle Product Category Rules (PEFCR) adottati dalla Commissione Europea.

In attesa dell'adozione da parte della UE, gli indicatori saranno individuati da uno studio PEF preliminare realizzato dalla stessa impresa richiedente che prenderà in considerazione almeno i seguenti flussi: consumi energetici ed idrici, consumo di materie prime e materiali ausiliari, emissioni e gestione dei rifiuti. Lo studio deve essere comunicato all'OdC incaricato, che ne prende atto ai fini dell'applicazione del piano di controllo. L'impresa dovrà fare una misurazione degli indicatori, individuare quelli prioritari e implementare, in modo graduale, le azioni di miglioramento necessarie previste per ogni indicatore dallo stesso studio preliminare.

E' raccomandato l'uso di energia da fonti rinnovabili nelle strutture di trasformazione / lavorazione del prodotto.

<sup>6</sup> Non si applica ai molluschi perché trattandosi di acquacoltura estensiva non viene somministrata alcuna tipologia di mangime



**GESTIONE RIFIUTI**

Formalizzare e applicare un piano di gestione dei rifiuti finalizzato a:

- impedire la dispersione dei rifiuti;
- ridurre la produzione di rifiuti, soprattutto della componente non riciclabile;
- smaltire i rifiuti utilizzando procedure che consentano di dividere aree di lavorazione/stoccaggio del prodotto, separando i rifiuti non pericolosi da quelli pericolosi e utilizzando – ove opportuno - gli appositi contenitori;
- riciclare e riutilizzare i materiali usati durante la raccolta, il prelievo, la conservazione e il trasporto degli animali allevati fino al punto vendita, inclusi gli imballaggi.

**6.4.2 PILASTRO SOCIALE**

In aggiunta ai requisiti cogenti è obbligatorio che le imprese assicurino direttamente o tramite la propria associazione o in caso di accordo di filiera tramite il capofiliera il rispetto dei seguenti requisiti:

- Aggiornamenti formativi almeno annuale sui temi relativi alla sicurezza sui luoghi di lavoro e welfare aziendale, sull'applicazione dei requisiti previsti dal RQN e l'aggiornamento tecnico produttivo dei dipendenti.
- Favorire l'inserimento lavorativo dei giovani, dei laureandi e dei giovani laureati, con la definizione di criteri di selezione nella politica delle assunzioni.
- Attivazione o adesione a convezioni o accordi con Università e Centri di Ricerca Nazionali e Internazionali per prevedere stage di studenti presso l'impresa e/o iscrizione al Registro scuola lavoro.

**6.4.3 PILASTRO ECONOMICO**

Le imprese richiedenti devono aver formalizzato un accordo di filiera, che comprenda oltre agli allevatori uno o più dei seguenti attori: trasformatori, confezionatori e i distributori. L'accordo di filiera oltre al rispetto del disciplinare deve prevedere anche:

- il prezzo minimo garantito alla produzione primaria <sup>7</sup>;
- la definizione del prezzo di vendita e la ripartizione del valore aggiunto all'interno di tutta la filiera in modo equo.

Qualora l'allevatore opera in filiera corta è esentato dalla formalizzazione dell'accordo di filiera.

**7 FRESCHEZZA / CONSERVAZIONE**

- L'immissione in commercio per il consumo dei prodotti freschi deve avvenire entro 48 ore (nel caso di molluschi bivalvi tale periodo è da intendersi al netto del periodo di depurazione) dal momento della raccolta, la cui data dovrà essere registrata su un'apposita scheda per ciascuno dei lotti prodotti.

<sup>7</sup> Il prezzo minimo garantito deve essere concordato fra le parti in base ai costi di produzione.



- Trasformazione dei prodotti freschi entro le 48 ore dalla raccolta.
- Gli impianti di piscicoltura devono essere provvisti di sistemi di produzione e/o stoccaggio di ghiaccio.
- Il quantitativo di ghiaccio utilizzato nelle fasi di incassettamento e trasporto dei prodotti ittici deve essere almeno pari al peso del prodotto .

## 8 TRACCIABILITÀ E AUTOCONTROLLO

L'impresa richiedente deve implementare un sistema di rintracciabilità a copertura di tutte le attività effettuate in conformità al presente disciplinare. Tale sistema di rintracciabilità deve essere impostato secondo la norma ISO 22005. Il sistema di rintracciabilità deve essere adottato da tutti gli operatori che gestiscono il prodotto (allevamenti, strutture di lavorazione, strutture di depurazione, strutture di confezionamento etc.).

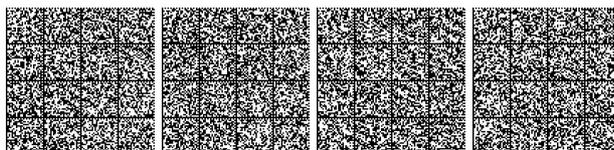
Nel caso in cui il processo produttivo avvenga presso operatori diversi è fatto obbligo che fra gli operatori coinvolti esista un accordo di filiera a copertura e garanzia del rispetto di tutti i requisiti previsti dal disciplinare.

Il sistema di rintracciabilità deve prevedere:

- a) Registrazione dei lotti di prodotto in entrata e in uscita presso ciascun operatore della filiera.
- b) Registrazione e identificazione dei lotti e delle partite di prodotti ittici per tutto il ciclo di allevamento, produzione, preparazione, trasformazione, depurazione, trasporto e commercializzazione.
- c) Coerenza quantitativi (Bilanci di massa).
- d) Prove periodiche di rintracciabilità.

La documentazione da tenere per ciascuna specie in allevamento è la seguente:

- i) soggetti in entrata: origine, data di entrata, lotto, quantità, antecedenti trattamenti veterinari, fornitore, etichetta di origine;
- ii) soggetti in uscita: età, quantità (numero per pesci, peso per molluschi), peso in caso di macellazione, lotto e destinazione;
- iii) le eventuali perdite (mortalità anomale) di animali, in numero o peso, e relativa giustificazione;
- iv) alimentazione: tipo di alimenti, inclusi gli integratori alimentari; tabella di alimentazione; profilassi, trattamenti e cure veterinarie: diagnosi, natura dei prodotti somministrati, modalità di trattamento, prescrizioni del veterinario con relativa giustificazione e periodi di attesa imposti per la commercializzazione dei prodotti ittici.
- v) La documentazione da tenere per ciascun operatore successivo alla fase di allevamento è la seguente:
  - vi) Documenti di acquisto
  - vii) Documenti di vendita
  - viii) Registro di allevamento
  - ix) Registro di carico e scarico
  - x) Registro di lavorazione
  - xi) Quantitativi in ingresso e in uscita
  - xii) Scarti di lavorazione



## 9 ETICHETTATURA

I prodotti conformi al presente disciplinare di produzione sono identificati dal nome “Acquacoltura Sostenibile”, dal logo tipo di seguito riportato e dagli estremi del Regime di Qualità Nazionale:



**Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia**  
**D.M. 4337 04/03/2011**  
**mipaft**

Sull’etichetta deve essere riportato il logotipo di forma circolare, composto da un pittogramma che comprende un insieme di elementi. Nella parte bassa del pittogramma è rappresentata una mano aperta e stilizzata di colore turchese, sormontata da sei angolari di colori blu, azzurro, verde e rosso, rappresentanti una forma stilizzata di pesce. Nella posizione del bulbo oculare è posta la stilizzazione di un bivalve socchiuso di colore blu con ombreggiatura azzurra. Lo sfondo del pittogramma è bianco ed è sormontato dalla dicitura “Acquacoltura sostenibile”, disposta all’interno del perimetro del logo. Al di sotto del logo vanno indicati gli estremi del Regime di Qualità Nazionale.

Il font utilizzato per il tipogramma è Arial.

I colori per la stampa riscontrati nella palette PANTONE® MATCHING COLOR SYSTEM sono:

Il logo nella riproduzione in quadricromia deve essere riprodotto secondo i valori cromatici nelle

seguenti	percentuali		CMYK:
<b>BLU</b>	<b>TURCHESE</b>	<b>ROSSO</b>	
C = 99%	C = 72%	C = 1%	
M = 89%	M = 14%	M = 99%	
Y = 2%	Y = 0%	Y = 98%	
K = 1%	K = 0%	K = 1%	
<b>AZZURRO</b>	<b>VERDE</b>	<b>NERO</b>	
C = 52%	C = 72%	C = 0%	
M = 4%	M = 14%	M = 0%	
Y = 3%	Y = 0%	Y = 0%	
K = 0%	K = 0%	K = 100%	

Per favorire la corretta visualizzazione e leggibilità di tutti gli elementi del Marchio è consigliabile una dimensione minima di cm 3. Il rapporto proporzionale tra base e altezza del logotipo è di 1,375:1.



In etichetta in aggiunta deve essere riportato il marchio aziendale identificativo dell'azienda concessionaria e facoltativamente il Marchio identificativo del Regime di Qualità Nazionale "Zootecnia".

In aggiunta agli obblighi di legge le imprese aderenti al disciplinare devono in fase di immissione in commercio identificare i prodotti conformi al disciplinare con un sigillo (o fascetta o etichetta) inamovibile e di materiale ad uso alimentare, riportante il logo/marchio AS identificativo per ogni singolo animale, nel caso di pesci, o ogni singola confezione, nel caso di molluschi.

L'etichetta deve riportare anche l'informazione relativa al Paese di nascita<sup>8</sup>, allevamento, confezionamento.

## 10 CONTROLLI

La conformità dei prodotti al disciplinare di produzione è verificata da organismi di controllo indipendenti, abilitati secondo le vigenti norme europee e iscritti nell'Elenco degli Organismi di Controllo qualificati presso il Ministero.

I controlli vengono effettuati sulla base del piano di controllo tipo approvato dal MIPAAFT.

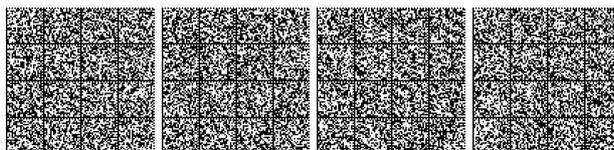
Nella redazione del piano di controllo, si devono considerare gli elementi minimi individuati dal Ministero e di seguito riportati:

- modalità di adesione al sistema da parte degli operatori;
- verifica e mantenimento dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione;
- tipo di non conformità, trattamento e azione correttiva della stessa.

Il Programma di controllo della qualità è aperto a tutti i prodotti di acquacoltura realizzati nell'Unione Europea indipendentemente dalla loro origine a condizione che si rispettino i criteri stabiliti dal Disciplinare.

Sono riconosciuti i risultati di controlli comparabili effettuati da altri Stati Membri.

<sup>8</sup> Nel caso di molluschi pescati da banche naturali l'origine corrisponde al Paese cui fa riferimento il banco naturale.

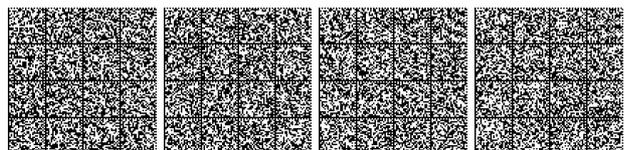


**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE****“ACQUACOLTURA SOSTENIBILE”****PIANO AUTOCONTROLLO**

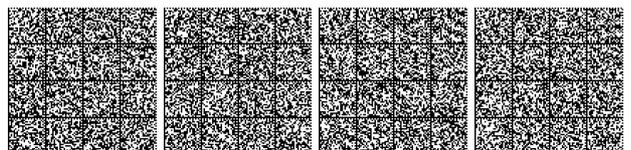
<b>REQUISITI</b>	<b>TIPO DI CONTROLLO</b>	<b>Frequenza controlli annuali di presso operatori aderenti in forma singola</b>	<b>Frequenza controlli annuali presso operatori aderenti in forma associata</b>
Identificazione degli operatori di filiera (per operatori aderenti in forma associata)	<b>DOCUMENTALE</b> - Elenco degli operatori di filiera (allevamenti, stabilimenti di lavorazione e trasformazione)	100 % operatori	100 % operatori
Identificazione dei fornitori certificati ASQ	<b>DOCUMENTALE:</b> - Elenco dei fornitori di prodotto certificato AS (per operatori aderenti che acquistano prodotto già certificato AS) e relativo certificato in corso di validità	100 % operatori	100 % operatori
Riconoscimento dell'operatore da parte dell'autorità competente	<b>DOCUMENTALE</b> - autorizzazione ai sensi delle norme comunitarie e nazionali	100 % operatori	100 % operatori
Comunicazione elenco operatori di filiera all'OdC	<b>DOCUMENTALE</b> - Comunicazione ad OdC	100 % operatori	100 % operatori
Identificazione e qualifica dei fornitori di avannotti, larve, novellame, post larve, seme naturale	<b>ISPETTIVO</b> - Criteri di qualifica dei fornitori di novellame - Accordo di fornitura che specifica i requisiti richiesti sottoscritto fra le parti - Elenco fornitori di novellame qualificati	100 % operatori	100 % operatori
Identificazione e qualifica dei fornitori mangime	<b>ISPETTIVO</b> - Criteri di qualifica dei fornitori di mangime - Elenco mangimifici qualificati Accordo di fornitura che specifica i requisiti richiesti sottoscritto fra le parti	100 % operatori	100 % operatori
Gestione dei documenti e dei dati in modo da dare evidenza di conformità al disciplinare	<b>ISPETTIVO</b> - Procedura gestione documenti e dati definita e correttamente applicata da tutti gli operatori di filiera	100 % operatori	100 % operatori
Esecuzione di verifiche e analisi sugli operatori di filiera (in caso di adesione in forma associata)	<b>ISPETTIVO</b> - Piano di verifica - Esito verifiche	100%/ allevamenti + 100 % confezionamento/stoccaggio/trasformazione	100%/ allevamenti + 100 % confezionamento/stoccaggio/trasformazione
Valutazione dell'impronta ambientale di prodotto	<b>ISPETTIVO</b> - Report PEF per il prodotto oggetto di certificazione realizzato in conformità alla raccomandazione 179 del 2013	100 % richiedente la certificazione	100 % richiedente la certificazione
Miglioramento continuo	<b>ISPETTIVO</b> - Definizione e Adozione delle azioni di miglioramento conseguenti la PEF	100 % richiedente la certificazione	100 % richiedente la certificazione



Applicazione dei requisiti etico- sociali	<p><b>ISPETTIVO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Erogazione di aggiornamenti formativi almeno annuali ai dipendenti sui temi relativi alla sicurezza sui luoghi di lavoro, welfare aziendale e requisiti previsti dal RQN e aggiornamento tecnico produttivo</li> <li>- Favorire l'inserimento lavorativo e professionale dei giovani, laureandi, laureati</li> <li>- Attivazione o adesione a convezioni o accordi con Università e Centri di Ricerca Nazionali e Internazionali per prevedere stage di studenti presso l'impresa e/o iscrizione al Registro scuola lavoro.</li> </ul>	100 % richiedente la certificazione	100 % richiedente la certificazione
Formalizzazione di un accordo di filiera, che comprenda oltre agli allevatori uno o più dei seguenti attori: trasformatori, confezionatori e i distributori.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Definizione e applicazione del prezzo minimo garantito alla produzione primaria</li> <li>- Definizione del prezzo di vendita e la relativa ripartizione del valore aggiunto lungo la filiera in modo equo</li> </ul>	100 % richiedente la certificazione	100 % richiedente la certificazione
Correttezza e completezza dell'etichetta di origine	<p><b>ISPETTIVO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etichetta di origine (presenza delle informazioni obbligatorie per legge e disponibilità delle informazioni previste dal disciplinare ASQ).</li> </ul>	100 % operatori	100 % operatori
Definizione e applicazione di procedura di rintracciabilità conforme alla ISO 22005 dalla fase di allevamento fino al prodotto finito immesso in commercio per il consumo	<p><b>ISPETTIVO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedura di gestione della rintracciabilità implementata ed applicata in conformità alla norma internazionale ISO 22005.</li> </ul>	100 % operatori	100 % operatori
Correttezza e trasparenza dell'etichetta	<p><b>ISPETTIVO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etichetta contenente tutte le informazioni previste dal disciplinare</li> </ul>	100 % operatori	100 % operatori
Gestione delle non conformità in caso di superamento dei limiti previsti dal disciplinare, in caso di mancata conformità ai requisiti di igiene e sicurezza e rintracciabilità	<p><b>ISPETTIVO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definizione e applicazione della procedura di gestione delle non conformità</li> </ul>	100 % operatori	100 % operatori
Accettazione di avannotti, larve, novellame, post larve, seme naturale solo da fornitori qualificati	<p><b>ISPETTIVO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acquisto di novellame da soli fornitori qualificati</li> </ul>	100 % operatori	100 % operatori
Origine degli animali (avannotti, larve, novellame, post larve, seme naturale)	<p><b>ISPETTIVO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dichiarazione di Provenienza correttamente compilata MOD 4 per tutti i lotti in ingresso</li> <li>- Presenza della documentazione accompagnatoria aggiuntiva rispetto al Mod. 4 (dichiarazione NO OGM)</li> </ul>	100 % operatori	100 % operatori
Prevenzione e minimizzazione rischio fughe	<p><b>ISPETTIVO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adozione di procedure finalizzate a minimizzare il rischio di fughe degli animali allevati (monitoraggi, manutenzioni etc.)</li> <li>- Registro fughe e registrazione misure adottate</li> </ul>	100 % operatori	100 % operatori
Misurazione e rispetto dei parametri ambientali definiti nel disciplinare ASQ per la specie di riferimento (parametri, limiti e frequenze)	<p><b>ISPETTIVO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Piano di monitoraggio acque comprensivo di tutti gli elementi minimi definiti nel disciplinare di riferimento - Elenco stazioni di monitoraggio acque - Elenco analisi - Frequenza analisi - metodi di analisi utilizzati - taratura delle attrezzature</li> </ul>	100 % operatori	100 % operatori
Rispetto dei parametri di densità definiti nel disciplinare ASQ	<p><b>ISPETTIVO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Piano di monitoraggio della densità in allevamento</li> </ul>	100 % operatori	100 % operatori



Allevamento in zone classificate A e B	- <b>ISPETTIVO</b> Ubicazione degli allevamenti	100 % operatori	100 % operatori
Registrazione dei controlli giornalieri per le specie ittiche	- <b>ISPETTIVO</b> - Stato di salute, di benessere, di vitalità; - Assenza di pigmentazioni anomale, di abrasioni o di altre situazioni non normali della cute (i.e lesioni anatomopatologiche); - Altre situazione ritenute non normali dall'esperienza dell'osservatore; - ossigeno, salinità, temperatura e pH. Indice di conversione dei pesci con stima della biomassa) e quindicinali per i molluschi (mortalità, vitalità, situazioni anomale)	100 % operatori	100 % operatori
Gestione delle non conformità relative ai parametri di allevamento (registrazione, azioni correttive etc.)	- <b>ISPETTIVO</b> Definizione e applicazione della procedura di gestione delle non conformità	100 % operatori	100 % operatori
In caso di mortalità anomale, superiore al 20 % nel caso dei molluschi, ed in assenza di chiara diagnosi, esecuzione di controlli aggiuntivi sulla qualità dell'acqua	- <b>ISPETTIVO</b> Definizione e applicazione della procedura di gestione delle non conformità	100 % operatori	100 % operatori
Aggiornamento registro di carico e scarico	- <b>ISPETTIVO</b> Registro di carico e scarico aggiornato ad ogni movimentazione	100 % operatori	100 % operatori
Adeguatezza e applicazione del piano alimentare formalizzato	- <b>ISPETTIVO</b> Piano alimentare	100 % operatori	100 % operatori
Somministrazione di mangimi con le caratteristiche definite dal disciplinare	- <b>ISPETTIVO</b> Accordo di fornitura che specifica i requisiti richiesti - elenco mangimifici e mangimi qualificati	100 % operatori	100 % operatori
Rispetto delle caratteristiche dei mangimi	- <b>ISPETTIVO</b> Conformità del mangime alle specifiche definite nel disciplinare	100 % operatori	100 % operatori
Assenza di OGM	- <b>ISPETTIVO</b> DDT e cartellini per i mangimi consegnati - certificato di conformità in vigore rilasciato in ambito accreditato da OdC per il mangime consegnato	100 % operatori	100 % operatori
Riduzione sprechi di mangime	- <b>ISPETTIVO</b> Procedura di gestione degli alimenti zootecnici con l'obiettivo di ridurre sprechi e carico inquinante delle acque	100 % operatori	100 % operatori
Definizione e applicazione di un piano di gestione dei rifiuti	- <b>ISPETTIVO</b> Definizione e applicazione di una procedura gestione rifiuti a garanzia di tutti gli aspetti definiti dal disciplinare	100 % operatori	100 % operatori
Freschezza	- <b>ISPETTIVO</b> Registrazione data e ora di cattura / raccolta. Nel caso dei molluschi deve essere riportato l'orario medio fra inizio raccolta e sbarco	100 % operatori	100 % operatori
Identificazione	- <b>ISPETTIVO</b> Identificazione pesce / molluschi con etichetta di origine	100 % operatori	100 % operatori
Accettazione Pesce / molluschi	- <b>ISPETTIVO</b> Identificazione pesce / molluschi con etichetta di origine - Provenienza di pesci / molluschi AS esclusivamente da allevamenti qualificati	100 % operatori	100 % operatori



Immissione in commercio per il consumo dei prodotti freschi entro 48 ore dalla cattura (nel caso dei molluschi tale periodo è da intendersi al netto del periodo di depurazione dove previsto) Trasformazione dei prodotti freschi entro 48 ore dalla cattura	- <b>ISPETTIVO</b> Registrazione data pesca e data immissione in commercio su apposito registro per tutti i lotti	100 % operatori	100 % operatori
Lo stabilimento dispone di sistema di produzione e/o stoccaggio ghiaccio	- <b>ISPETTIVO</b> Disponibilità delle attrezzature per produzione / stoccaggio ghiaccio	100 % operatori	100 % operatori
Ghiaccio in quantità doppia al peso del pesce contenuto	- <b>ISPETTIVO</b> Procedure e registrazioni -	100 % operatori	100 % operatori
Caratteristiche igienico sanitarie, merceologiche e organolettiche conformi alla scheda riassuntiva	- <b>ISPETTIVO</b> Piano controlli igienico sanitari, merceologici ed organolettici, criteri di campionamento - esecuzione controlli merceologici -registrazione dei controlli effettuati, delle eventuali non conformità e del declassamento del prodotto non conforme	100 % operatori	100 % operatori
Identificazione del prodotto conforme - assenza di promiscuità con prodotto convenzionale	- <b>ISPETTIVO</b> Procedura di identificazione e segregazione - Identificazione univoca ed inamovibile del prodotto (confezionato o sfuso) da immettere sul mercato	100 % operatori	100 % operatori

19A03698

LEONARDO CIRCELLI, *redattore*DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2019-GU1-136) Roma, 2019 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

