

REGOLAMENTO SPECIALE CROSTACEI E MOLLUSCHI CEFALOPODI

Adottato dalla Deputazione Nazionale con delibera n° 11 del 18 ottobre 2011

COMITATO DI FILIERA DEI CROSTACEI E MOLLUSCHI CEFALOPODI SEDE: CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. DI CAGLIARI

Art. 1 - Oggetto del Regolamento – categoria di prodotto negoziabile

Crostacei e molluschi cefalopodi ed in particolare i seguenti prodotti:

- Aragosta fresca (in sigla “Aragosta fresca”);
- Astice fresco (in sigla “Astice fresco”);
- Scampo I fresco (in sigla “Scampo I fresco”);
- Scampo II fresco (in sigla “Scampo II fresco”);
- Scampo III fresco (in sigla “Scampo III fresco”);
- Gambero viola I fresco (in sigla “Gambero viola I fresco”);
- Gambero viola II fresco (in sigla “Gambero viola II fresco”);
- Gambero viola III fresco (in sigla “Gambero viola III fresco”);
- Gambero rosso I fresco (in sigla “Gambero rosso I fresco”);
- Gambero rosso II fresco (in sigla “Gambero rosso II fresco”);
- Gambero rosso III fresco (in sigla “Gambero rosso III fresco”);
- Mazzancolla I fresco (in sigla “Mazzancolla I fresco”);
- Mazzancolla II fresco (in sigla “Mazzancolla II fresco”);
- Mazzancolla III fresco (in sigla “Mazzancolla III fresco”);
- Gambero rosa piccolo fresco (in sigla “Gambero rosa piccolo fresco”);
- Gambero rosa medio fresco (in sigla “Gambero rosa medio fresco”);
- Gambero rosa grosso fresco (in sigla “Gambero rosa grosso fresco”);
- Polpo fresco (in sigla “Polpo fresco”);
- Calamaro piccolo fresco (in sigla “Calamaro piccolo fresco”);
- Calamaro grosso fresco (in sigla “Calamaro grosso fresco”);
- Seppia piccola fresca (in sigla “Seppia piccola fresca”);
- Seppia media fresca (in sigla “Seppia media fresca”);
- Seppia grossa fresca (in sigla “Seppia grossa fresca”);
- Totano piccolo fresco (in sigla “Totano piccolo fresco”);
- Totano medio fresco (in sigla “Totano medio fresco”);
- Totano grosso fresco (in sigla “Totano grosso fresco”);
- Moscardino fresco (in sigla “Moscardino fresco”);
- Moscardino bianco fresco (in sigla “Moscardino bianco fresco”).

- Aragosta congelata (in sigla "Aragosta congelata");
- Aragosta di fondale congelata (in sigla "Aragosta di fondale congelata");
- Astice congelato (in sigla "Astice congelato");
- Astice americano congelato (in sigla "Astice americano congelato");
- Scampo I congelato (in sigla "Scampo I congelato");
- Scampo II congelato (in sigla "Scampo II congelato");
- Scampo III congelato (in sigla "Scampo III congelato");
- Gambero viola I congelato (in sigla "Gambero viola I congelato");
- Gambero viola II congelato (in sigla "Gambero viola II congelato");
- Gambero viola III congelato (in sigla "Gambero viola III congelato");
- Gambero rosso I congelato (in sigla "Gambero rosso I congelato");
- Gambero rosso II congelato (in sigla "Gambero rosso II congelato");
- Gambero rosso III congelato (in sigla "Gambero rosso III congelato");
- Mazzancolla I congelato (in sigla "Mazzancolla I congelato");
- Mazzancolla II congelato (in sigla "Mazzancolla II congelato");
- Mazzancolla III congelato (in sigla "Mazzancolla III congelato");
- Gambero rosa piccolo congelato (in sigla "Gambero rosa piccolo congelato");
- Gambero rosa medio congelato (in sigla "Gambero rosa medio congelato");
- Gambero rosa grosso congelato (in sigla "Gambero rosa grosso congelato");
- Polpo congelato (in sigla "Polpo congelato");
- Calamaro piccolo congelato (in sigla "Calamaro piccolo congelato");
- Calamaro grosso congelato (in sigla "Calamaro grosso congelato");
- Seppia piccola congelata (in sigla "Seppia piccola congelata");
- Seppia media congelata (in sigla "Seppia media congelata");
- Seppia grossa congelata (in sigla "Seppia grossa congelata");
- Totano piccolo congelato (in sigla "Totano piccolo congelato");
- Totano medio congelato (in sigla "Totano medio congelato");
- Totano grosso congelato (in sigla "Totano grosso congelato");
- Moscardino congelato (in sigla "Moscardino congelato");
- Moscardino bianco congelato (in sigla "Moscardino bianco congelato").

Il lotto minimo negoziabile = 6 Kg

I multipli del lotto minimo negoziabile = 6 Kg

Importo minimo per le variazioni di prezzo = 0,10 €/Kg

Art. 2 - Descrizione caratteristiche qualitative dei prodotti

Per tutto quanto non disposto dal presente Regolamento speciale si fa riferimento al Regolamento CE n. 1967/2006, n. 2406/1996, n. 178/2002, n. 852/2004, n. 853/2004, n. 854/2004 ed eventuali successive modifiche o integrazioni e tutte le altre normative vigenti in materia di commercializzazione e igiene.

La denominazione scientifica delle specie contrattabili e le taglie minime sono riportate nella Tabella 1.

Prodotto	Nome scientifico	Taglie commercializzabili	Taglie minime totali	Lunghezza minima del carapace
Aragosta	<i>Palinurus elephas</i>	da 200 a 300 g. da 300 a 400 g. da 400 a 500 g. da 500 a 600 g. da 600 a 700 g. da 700 a 800 g. da 800 a 1200 g. da 1200 a 1500 g.	300 mm.	90 mm.
Aragosta di fondale	<i>Palinurus mauritanicus</i>	da 200 a 300 g. da 300 a 400 g. da 400 a 500 g. da 500 a 600 g. da 600 a 700 g. da 700 a 800 g. da 800 a 1200 g. da 1200 a 1500 g.		
Astice	<i>Homarus gammarus</i>	da 200 a 300 g. da 300 a 400 g. da 400 a 500 g. da 500 a 600 g. da 600 a 700 g. da 700 a 800 g. da 800 a 1200 g. da 1200 a 1500 g.	300 mm.	105 mm.
Astice americano	<i>Homarus americanus</i>	da 200 a 300 g. da 300 a 400 g. da 400 a 500 g. da 500 a 600 g. da 600 a 700 g. da 700 a 800 g. da 800 a 1200 g. da 1200 a 1500 g.		
Scampo I	<i>Nephrops norvegicus</i>	Da 8 a 15 esemplari/Kg.	70 mm.	20 mm.
Scampo II	<i>Nephrops norvegicus</i>	Da 16 a 22 esemplari/Kg.	70 mm.	20 mm.
Scampo III	<i>Nephrops norvegicus</i>	Oltre 23 esemplari/Kg.	70 mm.	20 mm.

Gambero rosso I	<i>Aristaeomorpha foliacea</i>	Da 10 a 20 esemplari/Kg.	da 200 a 225 mm.	20 mm.
Gambero rosso II	<i>Aristaeomorpha foliacea</i>	Da 20 a 30 esemplari/Kg.	da 160 a 180 mm.	20 mm.
Gambero rosso III	<i>Aristaeomorpha foliacea</i>	Da 30 a 40 esemplari/Kg.	da 130 a 150 mm.	20 mm.
Gambero viola I	<i>Aristeus antennatus</i>	Da 10 a 20 esemplari/Kg.	da 70 mm.	20 mm.
Gambero viola II	<i>Aristeus antennatus</i>	Da 20 a 30 esemplari/Kg.	da 70 mm.	20 mm.
Gambero viola III	<i>Aristeus antennatus</i>	Da 30 a 40 esemplari/Kg.	da 70 mm.	20 mm.
Mazzancolla I	<i>Penaeus kerathurus</i>	Da 10 a 20 esemplari/Kg.	da 170 a 225 mm.	20 mm.
Mazzancolla II	<i>Penaeus kerathurus</i>	Da 20 a 30 esemplari/Kg.	da 120 a 170 mm.	20 mm.
Mazzancolla III	<i>Penaeus kerathurus</i>	Da 30 a 40 esemplari/Kg.	da 100 a 120 mm.	20 mm.
Gambero rosa grosso	<i>Pasiphaea longirostris</i>	Da 15 a 20 esemplari/Kg.		20 mm.
Gambero rosa medio	<i>Pasiphaea longirostris</i>	Da 21 a 35 esemplari/Kg.		20 mm.
Gambero rosa piccolo	<i>Pasiphaea longirostris</i>	Oltre 36 esemplari/Kg.		20 mm.
Polpo congelato	<i>Octopus vulgaris</i>	da 200 a 300 g. da 300 a 400 g. da 400 a 500 g. da 500 a 600 g. da 600 a 700 g. da 700 a 800 g. da 800 a 1200 g. da 1200 a 1500 g.		
Polpo	<i>Octopus vulgaris</i>	Minimo 300 g.		
Calamaro piccolo	<i>Loligo forbesi</i>	Da 100 a 150 mm.	da 100 a 150 mm.	
Calamaro grosso	<i>Loligo forbesi</i>	Da 150 a 300 mm.	da 150 a 300 mm.	
Seppia grossa	<i>Sepia officinalis</i>	Da 300 a 500 g.	da 300 a 400 g.	
Seppia media	<i>Sepia officinalis</i>	Da 150 a 300 g.	da 150 a 300 g.	
Seppia piccola	<i>Sepia officinalis</i>	Da 100 a 150 g.	da 50 a 150 g.	
Totano grosso	<i>Illex coindetii</i>	da 250 a 300 mm.	da 250 a 300 mm.	
Totano medio	<i>Illex coindetii</i>	da 200 a 250 mm.	da 200 a 250 mm.	
Totano piccolo	<i>Illex coindetii</i>	da 150 a 200 mm.	da 150 a 200 mm.	
Moscardino	<i>Eledone moschata</i>	da 15 a 20 cm. (da 100 a 300 g.)	da 15 a 20 cm. (da 100 a 300 g.)	
Moscardino bianco	<i>Eledone cirrhosa</i>	da 15 a 20 cm. (da 100 a 300 g.)	da 15 a 20 cm. (da 100 a 300 g.)	

Gli organismi marini di taglia inferiore alla taglia minima e/o alla lunghezza minima del carapace di cui alla tabella 1, non possono essere venduti, tenuti a bordo, trasbordati, sbarcati, trasferiti, immagazzinati, venduti, esposti o messi in vendita.

LUOGO DI PRODUZIONE

I luoghi di produzione dei prodotti di cui all'Art 1 devono essere quelli indicati dal Regolamento CE n. 2065/2001 e successive modifiche.

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

Confezionamento in casse per il fresco, un cartone composto da 6 vaschette da 2 kg ciascuna per il congelato.

Le operazioni di imballaggio devono essere effettuate in condizioni igieniche soddisfacenti e in modo da evitare che i prodotti della pesca vengano contaminati. I materiali di imballaggio ed i prodotti che possono entrare in contatto con i

prodotti della pesca devono soddisfare tutte le norme igieniche e in particolare devono essere:

- tali da non alterare le caratteristiche organolettiche dei prodotti della pesca;
- tali da non trasmettere ai prodotti della pesca sostanze nocive alla salute umana;
- sufficientemente solidi da garantire una protezione efficace dei prodotti della pesca.

I materiali di imballaggio non possono essere riutilizzati ad eccezione di taluni contenitori speciali in materiali impermeabili, lisci e resistenti alla corrosione, di agevole pulitura e disinfezione, che possono essere riutilizzati una volta puliti e disinfettati. I materiali di confezionamento utilizzati per i prodotti freschi tenuti in ghiaccio devono essere concepiti in modo da permettere l'evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio. Prima di essere utilizzati, i materiali di imballaggio devono essere immagazzinati in un settore separato dal reparto di produzione o protetti in modo da non essere insudiciati o contaminati.

CONSERVAZIONE e TRASPORTO

Durante le fasi di deposito e di trasporto i prodotti della pesca vengono mantenuti alle seguenti temperature:

- i prodotti della pesca freschi o scongelati alla temperatura del ghiaccio in fusione;
- i prodotti della pesca congelati ad una temperatura stabile di -18°C , o inferiore in tutti i punti del prodotto, con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto, di 3°C al massimo, durante il trasporto.

I prodotti non possono essere depositati o trasportati con altri prodotti che possano pregiudicarne la salubrità o contaminarli, senza che siano imballati in modo da assicurare una protezione soddisfacente. Se per refrigerare i prodotti si utilizza il ghiaccio, occorre prevedere che l'acqua di fusione del ghiaccio venga evacuata onde evitare che rimanga a contatto con i prodotti.

PESATURA

Il peso dei prodotti oggetto di compravendita è soggetto a variazioni.

Il peso dichiarato in contratto deve essere verificato al momento della consegna della merce.

Art. 3 - Scheda informativa dei prodotti

Il Soggetto Abilitato all'Intermediazione all'interno della Scheda Informativa dovrà compilare dei campi obbligatori e potrà anche redigere dei campi facoltativi.

Campi obbligatori riguardanti le caratteristiche del prodotto proposte di vendita

- 1- Metodo di produzione (pescato in mare o prodotto di allevamento). Campo valido solo se tra i prodotti elencati ve ne sono anche di allevati.
- 2- Classe di freschezza (Extra/A o B)
- 3- Data di produzione
- 4- Numero Zona FAO
- 5- Pezzatura media
- 6- Peso all'origine
- 7- Percentuale glassatura (solo prodotto allevato)

Campi facoltativi riguardanti le caratteristiche del prodotto - proposte di vendita

- 1- Zona di cattura
- 2- Altre caratteristiche
- 3- Solfiti utilizzati

Campi facoltativi riguardanti le modalità di esecuzione contrattuale - proposte di vendita

1. Modalità di risoluzione delle controversie

Campi facoltativi riguardanti le modalità di esecuzione contrattuale - proposte di vendita

- 1- Confezionamento (solo per il prodotto fresco)
- 2- Specifiche di consegna/ritiro della merce
- 3- Tempi e modalità di consegna della merce

Campi facoltativi riguardanti le caratteristiche del prodotto - proposte di acquisto

- 1- Metodo di produzione (pescato in mare o prodotto di allevamento). Campo valido solo se tra i prodotti elencati ve ne sono anche di allevati.
- 2- Classe di freschezza (Extra/A o B)
- 3- Numero Zona FAO
- 4- Zona di cattura
- 5- Pezzatura media
- 6- Percentuale glassatura (solo prodotto allevato)
- 7- Solfiti utilizzati
- 8- Altre caratteristiche

Campi obbligatori riguardanti le modalità di esecuzione contrattuale - proposte di acquisto

1. Modalità di risoluzione delle controversie

Campi facoltativi riguardanti le modalità di esecuzione contrattuale - proposte di acquisto

- 1- Confezionamento (solo per il prodotto fresco)
- 2- Specifiche di consegna/ritiro della merce
- 3- Tempi e modalità di consegna della merce

Art. 4 - INTEGRAZIONI/DEROGHE ALLE DISPOSIZIONI GENERALI

Termini e disposizioni per l'esecuzione del contratto (integrazione all'art. 9 delle disposizioni generali)

I veicoli adibiti al trasporto dei prodotti della pesca devono essere costruiti e attrezzati in modo che durante tutto il trasporto possono essere rispettate le temperature del presente regolamento. Le superfici interne dei mezzi di trasporto devono essere rifinite in modo da non danneggiare i prodotti della pesca; esse devono essere inoltre lisce e facili da pulire e da disinfettare. I mezzi di trasporto utilizzati per i prodotti della pesca non possono servire al trasporto di altri prodotti che possono danneggiarli o contaminarli, a meno che un'accurata pulizia e una successiva disinfezione non garantiscano che i prodotti della pesca non saranno contaminati. E' vietato trasportare i prodotti della pesca in un veicolo o in un contenitore che non sia pulito e che avrebbe dovuto essere disinfettato. Le condizioni di trasporto di prodotti della pesca immessi vivi sul mercato non devono avere effetti negativi su tali prodotti.

Art. 5 - LA RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE

Le parti sono libere di scegliere se deferire le controversie in arbitrato o alla giustizia ordinaria. Nel caso in cui le parti abbiano convenuto di deferire le proprie controversie in arbitrato, si applicheranno le seguenti regole:

1) le Parti potranno convenire, prima dell'instaurazione del procedimento arbitrale, che esso venga regolato secondo uno dei seguenti regolamenti arbitrali e amministrato dalla rispettiva istituzione arbitrale:

- Regolamento della Camera Arbitrale di Cagliari;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Oristano;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Ancona;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Genova;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Milano;
- Regolamento della Camera Arbitrale del Piemonte.

2) le Parti potranno in ogni caso convenire, entro il termine sopra detto, che la controversia sia deferita alla cognizione di uffici o istituzioni arbitrali diverse da quelle sopra richiamate e regolato dal codice di procedura civile in materia di arbitrato ovvero dal regolamento arbitrale dell'istituzione prescelta.

3) nel caso in cui le Parti non raggiungano un accordo su quanto sopra, l'arbitrato sarà regolato dal Regolamento dell'istituzione arbitrale, tra quelle indicate sopra al punto 1), più vicina al luogo di consegna/ritiro della merce e sarà amministrato dall'istituzione che ha adottato tale Regolamento.