



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE ED INTERNAZIONALI
DIREZIONE GENERALE DELLA PESCA MARITTIMA
E DELL'ACQUACOLTURA
PEMAC I

**GARA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
FORMAZIONE SPECIALISTICA FINALIZZATO AL CONTRASTO ALLA
CONTRAFFAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI**

***CIG 3188164C26
CAPITOLATO TECNICO***

SOMMARIO

1. Premessa	2
2. Principale Normativa europea di riferimento	2
3. Obiettivi	3
4. Descrizione dell'Attività	4



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE ED INTERNAZIONALI
DIREZIONE GENERALE DELLA PESCA MARITTIMA
E DELL'ACQUACOLTURA
PEMAC I

1. Premessa

La globalizzazione del mercato, l'aumento della domanda di prodotti ittici e le innovate tecniche di trasformazione, conservazione, preparazione e vendita rendono il mercato del pesce uno dei più soggetti alla realizzazione di frodi nell'esercizio del commercio. Nel settore alimentare gli illeciti, di natura amministrativa e/o penale, che vengono più comunemente perpetrati sono riconducibili all'adulterazione, alla sofisticazione ed alla sostituzione. In relazione poi alle caratteristiche proprie del singolo reato nella commercializzazione dei prodotti ittici, è possibile effettuare distinzioni tra frodi sanitarie, annonarie e commerciali. Sicuramente le frodi sanitarie rappresentano un maggiore rischio per il consumatore in quanto interessano la salute pubblica (art. 515 codice penale).

Con riferimento al settore ittico, la grande varietà di specie ittiche presenti sul mercato e la sempre più facile reperibilità di prodotti della pesca provenienti da ogni parte del mondo non rendono agevoli le attività finalizzate alla vigilanza ed il controllo del pescato e dei relativi prodotti di trasformazione da esso derivati. Una delle conseguenze della crescente richiesta del mercato è l'aumento esponenziale della vendita di prodotti della pesca, o di preparazioni gastronomiche a base di specie ittiche, non rispondenti a quanto dichiarato in etichetta. Svariate sono le frodi, per sostituzione di specie, occorse in questi anni sul territorio nazionale a seguito di accertamenti della Guardia Costiera e degli altri organi di controllo operanti. Si ricordano ad esempio le sostituzioni di sogliola e pesce S. Pietro con platessa, pesce persico con persico del Nilo, Cernie con Lutianidae, Dentice con Pagro, Rane pescatrici con code di Tetraodontidae, persico africano/pesce persico – pesce ghiaccio/bianchetto (anche nel cibo per gatti!) – vongola verace/vongola del pacifico - Aragoste verdi del Ghana - Smeriglio/palombo - Pesce zebra/persico e persico africano - Crema di caviale con uova di merluzzo - Pagro spagnolo per dentice - Prodotto proveniente da altri meri commercializzato per pescato nel Mediterraneo etc..

Questo tipo di frodi nuoce anche alla pesca nazionale in quanto sottoposta a concorrenza sleale nella commercializzazione delle suddette specie, considerate di pregio nell'economia di settore.

Da qui il ruolo strategico dell'attività di vigilanza che deve riguardare tutta la filiera, dai punti di sbarco fino ai punti vendita e distribuzione al dettaglio e la necessità di procedere ad una formazione specialistica del personale preposto.

2. Principale Normativa europea di riferimento

In particolare fondamentale risulta essere la seguente normativa di riferimento:

- ▶ Reg. (CE) n. 2406/96 che stabilisce norme comuni di commercializzazione per taluni prodotti della pesca
- ▶ Reg. (CE) n. 104/2000 relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE ED INTERNAZIONALI
DIREZIONE GENERALE DELLA PESCA MARITTIMA
E DELL'ACQUACOLTURA
PEMAC I

- ▶ Reg. (CE) n. 2065/2001 che stabilisce le modalità d'applicazione del Reg. (CE) 104/2000 per quanto concerne l'informazione dei consumatori nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura
- ▶ Reg. (CE) n. 1005/2008 che istituisce un regime comunitario per prevenire, scoraggiare ed eliminare la pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata
- ▶ Reg. (CE) n. 1224/2009 che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca
- ▶ Reg. (CE) n. 404/2011 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1224/2009 del Consiglio che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca

3. Obiettivi

Il Programma nazionale triennale della pesca marittima e dell'acquacoltura, adottato con decreto ministeriale 3 agosto 2007, al paragrafo "3.5 Ricerca scientifica" prevede che la ricerca finanziata, nell'ambito del Programma, sia al servizio delle politiche di indirizzo e di gestione ed inoltre che sia effettuato il trasferimento dei risultati delle ricerche alle Capitanerie di Porto – Guardia Costiera ed agli altri organi di controllo operanti.

Il suddetto Programma nazionale inoltre, al paragrafo "4.1.3 - Misure di controllo", prevede lo sviluppo di un'azione di controllo e monitoraggio per il contrasto alla pesca illegale nei confronti della flotta, sul commercio e presso la ristorazione.

A fine di assicurare un corretto adempimento delle suddette funzioni da parte del personale addetto al controllo, si ritiene necessario predisporre strumenti di trasferimento dei risultati delle ricerche alle Capitanerie di Porto – Guardia Costiera ed agli altri organi di controllo operanti, in linea con gli obiettivi del Programma nazionale triennale.

Attraverso la realizzazione delle attività di cui al presente bando, pertanto, si intende programmare e realizzare un percorso formativo per rafforzare ed accrescere il livello di conoscenza degli operatori preposti alle attività di vigilanza e controllo con particolare riferimento ai processi produttivi e distributivi dei prodotti ittici. Si intende in tal modo allontanare il rischio di frodi e contraffazioni, garantire la qualità dei prodotti in termini di tracciabilità e sicurezza alimentare, nonché tutelare i pescatori italiani e l'intero settore ittico.

Si ritiene necessario migliorare la qualità, intensificare ed indirizzare strategicamente i controlli, soprattutto a garanzia dei consumatori ignari circa la provenienza e sulle garanzie igienico-sanitarie del prodotto ittico proveniente dall'estero, al fine di poter consentire, allo stesso, di conoscere e premiare, con il giusto prezzo, la qualità ben identificata.



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE ED INTERNAZIONALI
DIREZIONE GENERALE DELLA PESCA MARITTIMA
E DELL'ACQUACOLTURA
PEMAC I

4. Descrizione dell'Attività

Il servizio oggetto del presente bando prevede la realizzazione delle seguenti attività:

- a. Redazione e pubblicazione di un manuale (almeno 300 copie), a carattere tecnico/scientifico, finalizzato a diffondere la conoscenza della normativa di riferimento ed all'analisi della situazione di fatto, presso gli operatori preposti alle attività di controllo della filiera ittica. Il manuale deve, attraverso un'analisi dettagliata, individuare le maggiori criticità nell'attività di controllo della filiera ed indicare la strategia preventiva per la gestione del rischio.

Nello specifico, si richiede che il Manuale contenga almeno le seguenti SEZIONI:

- Analisi della Normativa europea e nazionale di riferimento, sia per quanto concerne gli aspetti di disciplina che sanzionatori;
 - Modalità tecnico-amministrativa di realizzazione dei controlli per ogni fase della filiera ittica (dalla produzione alla distribuzione);
 - Individuazione delle Best Practices in materia di controlli;
 - Individuazione delle criticità;
 - Strategia preventiva per la gestione del rischio.
- b. Predisposizione ed esecuzione di un programma di formazione avanzata, che deve rivolgersi al personale del Corpo delle capitanerie di porto – Guardia Costiera nonché, eventualmente, alle altre amministrazioni coinvolte nell'attività di controllo della filiera ittica. Al fine di favorire la partecipazione delle amministrazioni interessate, il programma deve essere articolato in moduli formativi tematici e svolgersi in cinque sessioni parallele, identiche tra loro, in cinque diverse sedi, da concordare al momento della stipula del contratto con la Stazione appaltante e di cui almeno una sessione deve svolgersi a Roma. Ciascuna sessione dovrà essere rivolta ad un numero di discenti compreso tra 10 e 15.
Il programma deve essere finalizzato alla condivisione di una metodologia comune di prevenzione e mitigazione dei rischi sull'intero territorio nazionale, sulla base dei risultati indicati nel suddetto manuale didattico. In particolare, il soggetto appaltatore dovrà provvedere alla realizzazione delle attività di seguito indicate:
 - a) Definizione di un piano di offerta formativa e delle modalità di coinvolgimento degli operatori da formare;
 - b) Individuazione ed analisi dei fabbisogni formativi;
 - c) Elaborazione di linee guida per la definizione dei contenuti degli interventi formativi compresi, gli indicatori di acquisizione delle competenze, la personalizzazione dei percorsi;
 - d) Predisposizione di un modello di valutazione in itinere;
 - e) Realizzazione ed erogazione di cinque sessioni formate ciascuna da almeno 5 moduli formativi da 24 ore accademiche, per un totale di 120 ore (per ciascuna sessione). Ciascun modulo deve costituire un vero e proprio seminario intensivo monotematico della durata di 3 giorni ed essere caratterizzato da un insieme equilibrato di lezioni di tipo “teorico” e



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE ED INTERNAZIONALI
DIREZIONE GENERALE DELLA PESCA MARITTIMA
E DELL'ACQUACOLTURA
PEMAC I

“applicativo” (esercitazioni pratiche, esperienze concrete, profili tecnico-giuridici ecc.), sotto la supervisione di un docente coordinatore. Sono a carico dell'appaltatore le spese per l'affitto della struttura, inerenti il personale docente, per l'organizzazione dell'incontro, ivi inclusi i costi per il materiale didattico, i coffee break e i pranzi per ciascun discente per ogni giorno di formazione.

Roma,

Francesco Saverio Abate
Direttore Generale