CAMERA DI COMMERCIO
RIETI VITERBO

rea
QUALITÀ
REATINA

PRODOTTI ITTICI

MODALITA' DI OTTENIMENTO DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'USO DEL MARCHIO COLLETTIVO "REA – QUALITA' REATINA"

2026

1. Disposizioni generali

Il presente regolamento riporta le norme e le procedure necessarie per l'ottenimento dell'autorizzazione all'uso del marchio collettivo "REA - qualità reatina" che, nella provincia di Rieti, pescano, allevano e/o trasformano e/o commercializzano le specie ittiche trattate nel presente disciplinare.

Nel presente Disciplinare sono interessati sia i prodotti ittici pescati tal quali sia quelli trasformati.

I bacini ed i corsi d'acqua situati nella provincia di Rieti dove sono pescate le specie trattate nel presente Disciplinare, sono i seguenti:

- *Lago del Salto*
- *Lago del Turano*

L'attività di pesca nei bacini d'acqua indicati nel presente Disciplinare deve essere attuata solo ed esclusivamente da pescatori professionisti ed imprenditori ittici in possesso della licenza di pesca di tipo "A", valida per tutte le acque interne italiane, al quale si deve integrare un tesserino specifico per la pesca nella provincia di Rieti.

I prodotti provenienti da attività di acquacoltura presenti nella provincia di Rieti sono contrassegnabile con il marchio REA – qualità reatina se rispondono ai requisiti riportati nel presente Disciplinare e se riferiti alle specie ittiche riportate al successivo paragrafo 2 (Specie ittiche).

La normativa da rispettare relativa alle modalità e periodi di pesca, all'uso delle attrezzature consentite e vietate e all'attività di acquacoltura è principalmente la Legge regionale 7 dicembre 1990 n. 87 e s.m.i., che si completa con i Regolamenti di pesca specifici per ogni bacino.

2. Specie ittiche

Le specie ittiche pescabili nei bacini sopra indicati e nelle attività di acquacoltura sono le seguenti:

- Amur - *Ctenopharyngodon idellus*
- Anguilla - *Anguilla anguilla*
- Aspio - *Leuciscus aspius*
- Brema - *Abramis brama*
- Carasso - *Carassius carassius*
- Carpa Comune - *Cyprinus carpio*
- Carpa a Specchi - *Cyprinus carpio specularis*
- Cavedano – *Leuciscus cephalus*
- Cefalo – *Mugil cephalus*
- Coregone – *Coregonus lavaretus*
- Gambero americano comune - *Orconectes limosus*
- Gambero di fiume europeo – *Austropotamobius pallipes*
- Gardon - *Rutilus rutilus*
- Luccio - *Esox lucius*
- Persico Reale – *Perca fluviatilis*
- Persico Sole - *Lepomis gibbosus*
- Persico Trota – *Micropterus salmoides*
- Scardola - *Scardinius erythrophthalmus*

- Tinca - *Tinca tinca*
- Trota Fario - *Salmo (trutta) fario*
- Trota Iridea - *Oncorhynchus mykiss*

Le descrizioni di suddette specie e dei relativi ambienti sono riportate nel "Manuale della Pesca" pubblicato dalla Regione Lazio e curato dallo Stabilimento Ittiogenico di ARSIAL o in qualsiasi testo o sito scientifico specializzato.

3. Prodotti trasformati

È possibile contrassegnare con il marchio REA – qualità reatina anche i prodotti lavorati e trasformati che hanno un contenuto minimo del 40 per cento di pescato o allevato tra le specie indicate al paragrafo 2, ottenuti da un laboratorio ubicato nella provincia di Rieti, regolarmente iscritto al Registro Imprese della C.C.I.A.A. di Rieti-Viterbo.

Nel suddetto laboratorio deve essere svolto l'intero processo di lavorazione dei prodotti, a partire dalle materie prime e durante il processo di lavorazione deve essere prevalente l'apporto manuale.

La sede del laboratorio deve essere autorizzata per la tipologia di lavorazione che in essa si svolge dai competenti organi di controllo e vigilanza.

L' olio extra vergine di oliva eventualmente impiegato nei suddetti prodotti trasformati deve essere ottenuto da olive provenienti da colture ubicate nella provincia di Rieti e trasformate presso un'azienda olearia dello stesso ambito provinciale.

4. Modalità di controllo

Il controllo e la vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti del presente Disciplinare sono demandati al Comitato di controllo e gestione del marchio Rea – qualità reatina (Comitato), il quale potrà all'occorrenza delegare professionisti o altri soggetti competenti in materia.

Il Comitato svolgerà altresì le attività di controllo presso i soggetti autorizzati sulla corretta applicazione dell'immagine coordinata del marchio collettivo REA – qualità reatina.

Il controllo e vigilanza dovranno basarsi su prove tangibili e documentabili, disponibili per eventuali controlli da parte del Comitato o suoi delegati.

5. Obblighi del soggetto autorizzato

I soggetti autorizzati sono tenuti al pieno rispetto di quanto previsto dall'art. 6 del Regolamento per l'accesso all'uso e per l'uso del marchio REA – qualità reatina.

I soggetti autorizzati devono inoltre garantire, attraverso un piano di tracciabilità aziendale, la distinzione tra i prodotti contrassegnati dal marchio REA – qualità reatina e gli eventuali altri prodotti similari presenti in azienda.

Il processo di tracciabilità, e l'organizzazione preposta per la sua gestione, dovrà essere documentabile e comprovabile nel corso della verifica aziendale svolta dal Comitato o suoi delegati.

Tutta la documentazione e le prove sopra indicate dovranno essere conservate in azienda, a cura del soggetto autorizzato per almeno due anni dal momento della loro emissione.

Le metodologie produttive e l'organizzazione aziendale adottate dal soggetto autorizzato devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente applicabile allo specifico settore di attività, nonché quella concernente l'igiene, la salute e la sicurezza degli addetti.