

QM “Qualità Garantita dalle Marche” Analisi ed evoluzione del Marchio Regionale

*L’Autorità di Controllo e Tracciabilità dell’ASSAM:
“Strumento per la valorizzazione delle produzioni
agroalimentari delle Marche”*



Istituzione ed evoluzione dell'APC

Nel **1999** la Regione Marche ha individuato nell'ASSAM, l'Autorità Pubblica per le funzioni di controllo dei prodotti a denominazione di origine;

Nel **2001** viene istituito il Centro Operativo Autorità Pubblica di Controllo (APC) dell'ASSAM al fine di garantire una separazione tra le funzioni di controllo ed i servizi di consulenza offerti dall'Agenzia;

Nel **2004** l'APC assume funzioni per la tracciabilità delle produzioni agroalimentari attraverso la realizzazione e la gestione del Sistema informativo Si.Tra.;

Nel **2007** il Centro Operativo ha modificato la sua denominazione in Autorità di Controllo e Tracciabilità e si è organizzato in Aree Operative.



Ambiti attività APC



APC: Area Progetti

L'area progetti si occupa della realizzazione di progetti per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari e/o del territorio commissionati da soggetti pubblici.

Attività

2008



Progetto: “**Valutazione Sistema Qualità del DRQ**”

Committente GAL “Colli Esini San Vicino”



Progetto: “**Oasis** – Gestione integrata dell’acquacoltura e della pesca costiera nelle zone dell’adriatico centro meridionale” – Interreg IIIA Transfrontaliero Adriatico.

Committente Provincia di Ancona

2009



Progetto: “**Pecorino Caglio Vegetale**”

Committente Provincia di Macerata

APC: Area Progetti

2009 – 2010



Progetto: “Filiere corta”

Committente: Regione Marche P.F. Commercio e tutela dei consumatori

2011-2012



Progetto: “Analisi e monitoraggio del servizio di ristorazione delle Mense Scolastiche del Comune di Ancona”

Committente: Comune di Ancona

I progetti commissionati all'APC sono portati all'attenzione del Comitato di certificazione che si esprime sull'assenza di conflitti di interesse.

Responsabile d'area Fabio Onofri



AGENZIA SERVIZI SOSTRUTTORI AGRICOLTURA DELLE MARCHE

APC: Area Formazione

Ha il prioritario compito di garantire la necessaria competenza per le attività di ispezione e di certificazione in conformità alla norma UNI CEI EN 45011 per gli organismi di certificazione di prodotto.

Attività

-  aggiornamento professionale del personale dell'APC sui temi della certificazione e delle modalità di controllo dei processi produttivi e di prodotto al fine di mantenere i livelli minimi di competenza;
-  formazione/informazione sui temi della qualità agroalimentare rivolta a soggetti esterni (operatori delle filiere agroalimentari, consumatori, studenti, ecc)...
-  gestione e coordinamento dell'attività di tutoraggio per i tirocinanti/tesisti;

Responsabile d'area Roberto Catorci

APC: Area Divulgazione

L'Area Divulgazione si occupa di garantire la promozione e la diffusione dei servizi e delle attività svolte dal centro stesso e per permettere la conoscenza e la valorizzazione delle produzioni agroalimentari e del territorio della Regione Marche.

Attività

-  I Livello: Organizzazione di eventi divulgativi direttamente dal Centro Operativo Autorità di Controllo e Tracciabilità
n. 2 convegni e n. 4 contatti attivati con aziende agroalimentari
-  II Livello: Partecipazione, come relatori a convegni, seminari, tavole rotonde, workshop organizzati da altri Enti/Istituzioni
Partecipazione a n. 6 eventi
-  III Livello: Predisposizione di idoneo materiale pubblicitario
Pubblicazione QM

Responsabile d'area Valeria Belelli

APC: Area Certificazione

Principali riferimenti Normativi e Volontari

Legge Regione Marche n. 23 10 dicembre 2003



Decreti Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali



Accreditamento
UNI CEI EN 45011:99



PRD N°086 B

Membro di MLA EA per gli schemi di accreditamento
SGQ, SGA, PRD, PRS, ISP e LAB
di MLA IAF per gli schemi di accreditamento
SGQ, SGA, SSI, FSM e PRD
e di MRA ILAC per gli schemi di accreditamento LAB



APC: Area Certificazione



Casciotta d'Urbino DOP



Oliva ascolana del Piceno DOP



Maccheroncini di Campofilone IGP



Ciauscolo IGP



Mozzarella STG



Pizza STG



Etichettatura Carni Bovine



APC: Area Certificazione



Filiera carni suine



Filiera cereali



Filiera carni bovine



Filiera ittica



Filiera latte crudo e latte alta qualità



APC: Area Certificazione

Risultati Ispezioni anno 2010

Ispezioni effettuate: n°237

Rilievi Rilasciati ai soggetti sottoposti ad ispezione

- Non Conformità MAGGIORI/GRAVI: n°5
- Non Conformità MINORI/LIEVI: n°6
- Raccomandazioni: n°4

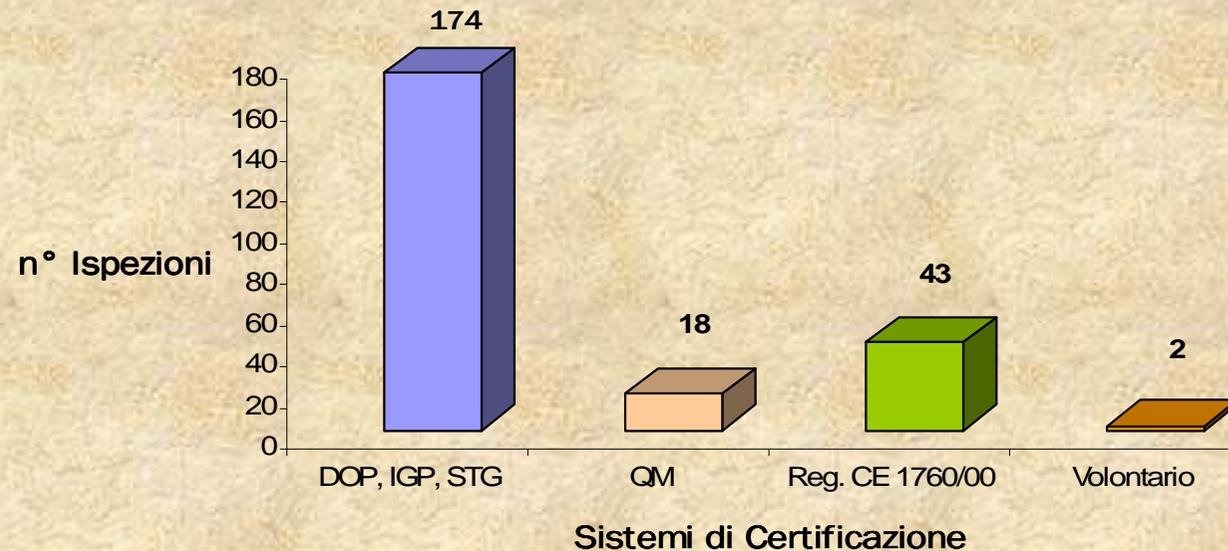


APC: Area Certificazione

Tipologia Ispezioni anno 2010

Ispezioni effettuate per singolo Sistema di certificazione

- Sistema Certificazione DOP, IGP, STG: n°174
- Sistema Certificazione QM: n°18
- Sistema Certificazione Reg. CE 1760/00: n°43
- Sistema Certificazione Volontario: n°2

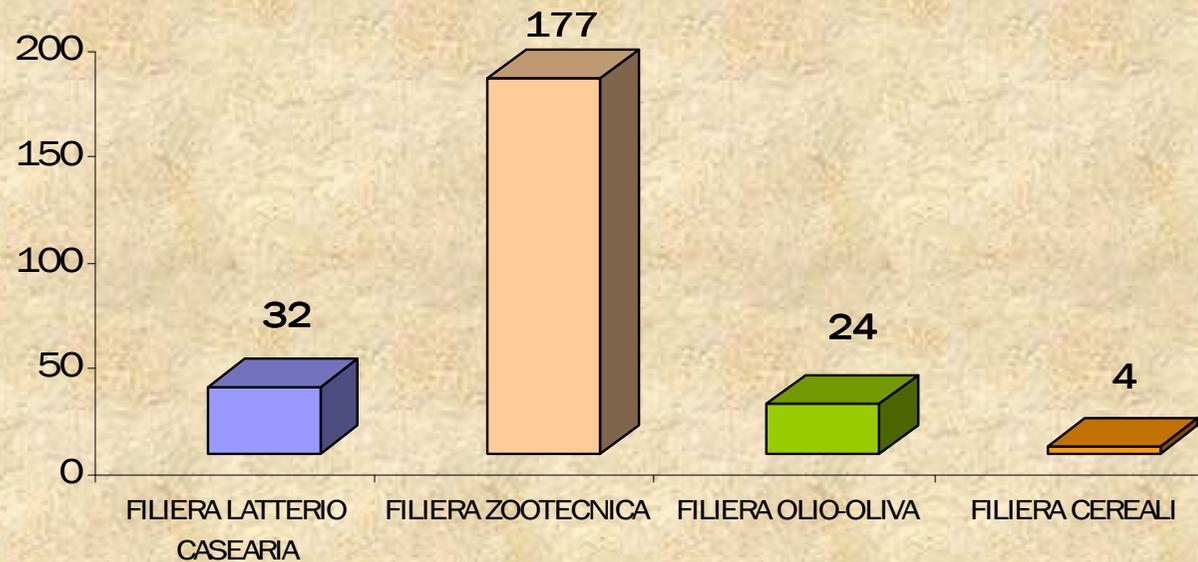


APC: Area Certificazione

Tipologia Ispezioni anno 2010

Ispezioni effettuate per singolo Schema di certificazione

- Filiera Lattiero – Casearia: n°32
- Filiera Zootecnica: n°177
- Filiera Olio – Oliva: n°24
- Filiera Cereali: n°4

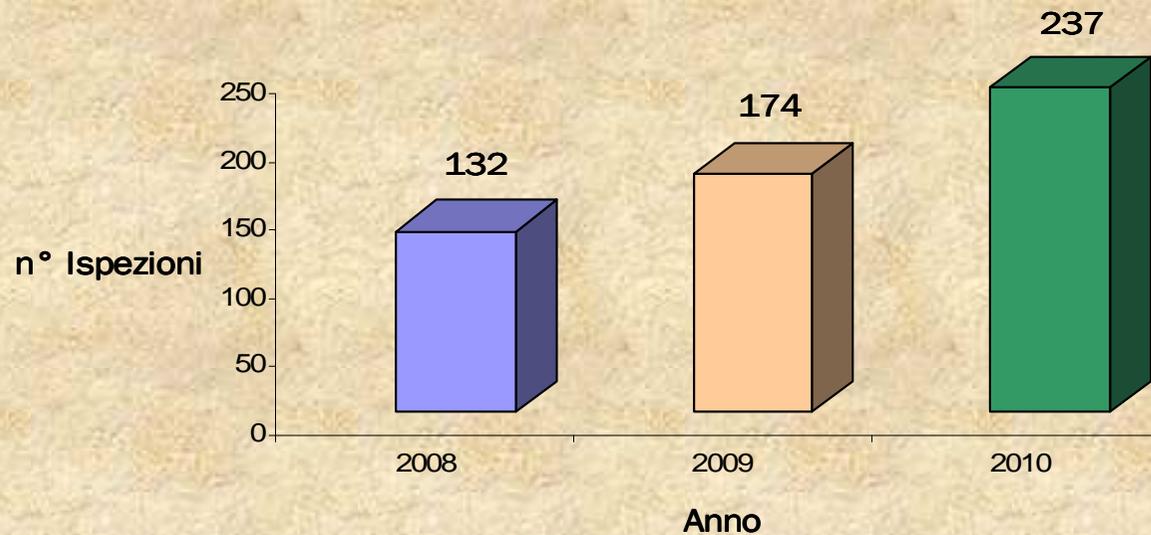


APC: Area Certificazione

L'attività ispettiva nel triennio

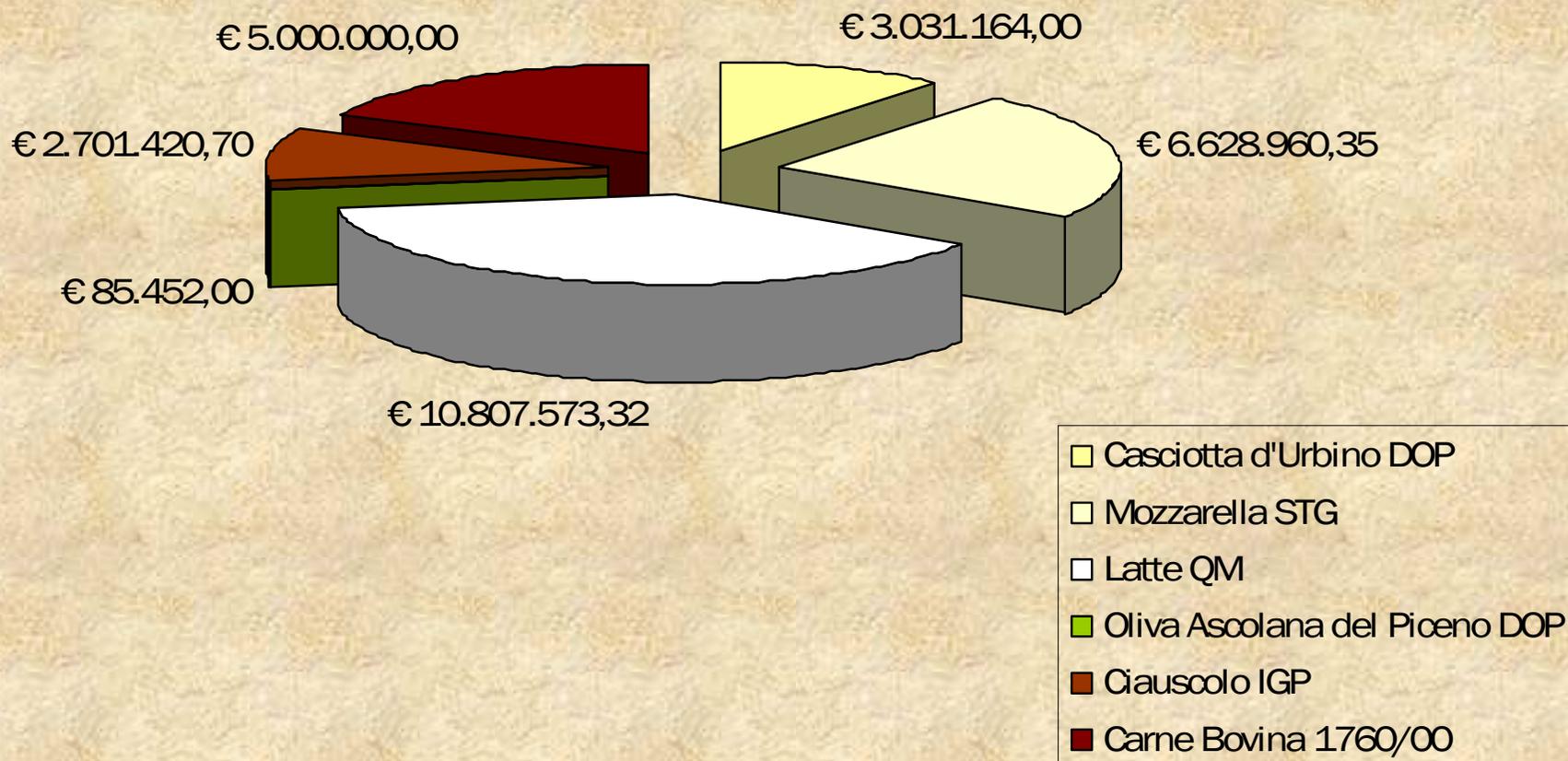
Ispezioni effettuate nel triennio 2008 - 2010

- Anno 2008: n° ispezioni 132
- Anno 2009: n° ispezioni 174
- Anno 2010: n° ispezioni 237



APC: Area Certificazione

Valore Economico delle produzioni anno 2010



APC: Area Sistema Tracciabilità (Si.Tra.)



APC: Area Sistema Tracciabilità (Si.Tra.)

Si.Tra. è il risultato del *progetto della Regione Marche e dell'ASSAM* avviato nel 2003, nell'ambito dei programmi interregionali "Agricoltura e Qualità", per i seguenti obiettivi:

Per i produttori

1. *Adempiere alle prescrizioni del Reg. CE178/2002*, anche in un ottica di filiera, per chi aderisce al marchio QM;
2. *Garantire la trasparenza* delle produzioni attraverso una serie di informazioni volontarie ai consumatori a partire dall'origine della materia prima;
3. Assicurare la *visibilità alle Filiere Agroalimentari* con particolare riguardo alle aziende agricole;

Per i consumatori

- *Aumentare la consapevolezza* delle caratteristiche del prodotto al momento dell'acquisto.



APC: Area Sistema Tracciabilità (Si.Tra.)

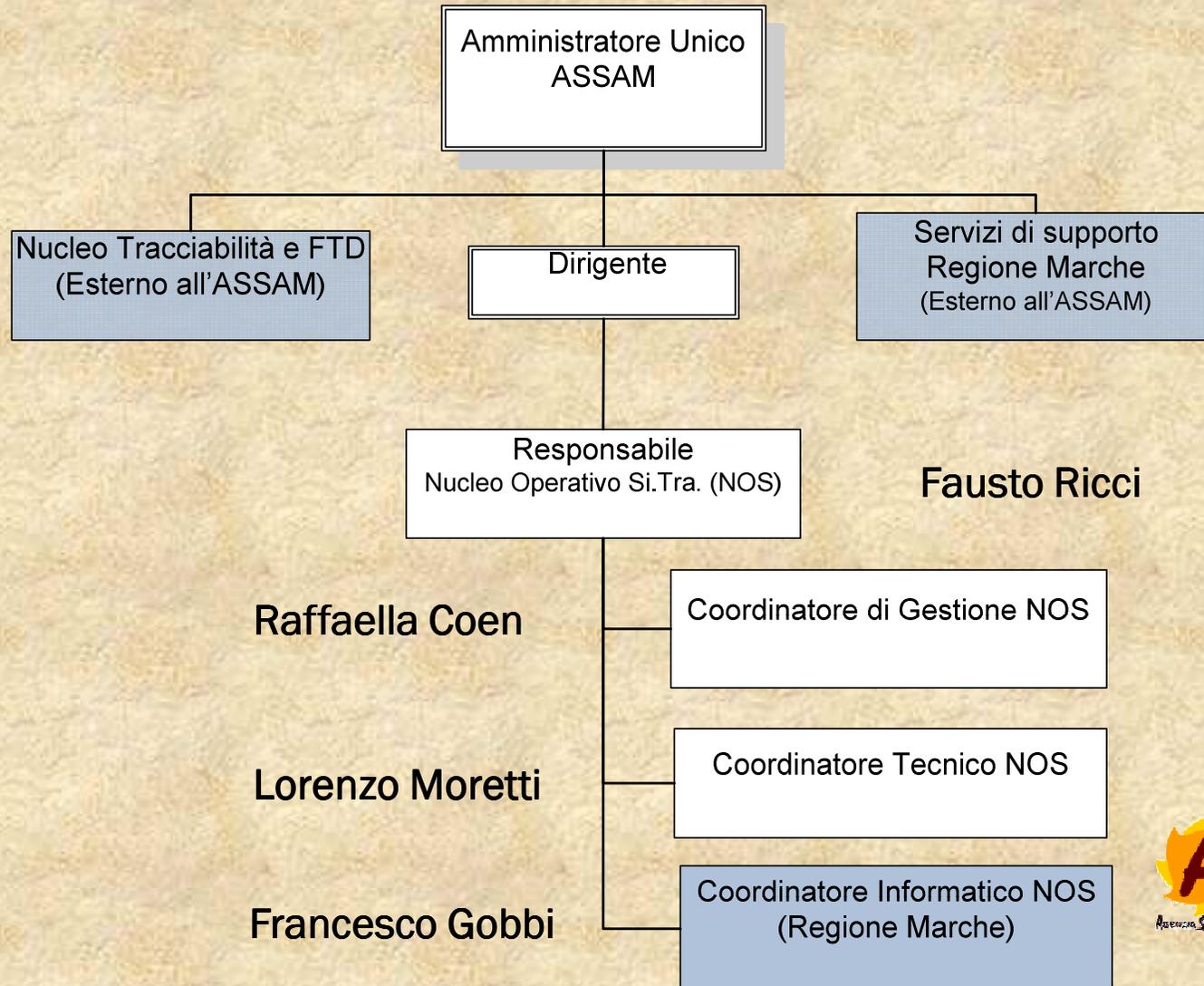
Per la Regione Marche

1. Creare un modello di “tracciabilità” con uno *standard di informazioni univoco* per filiere specifiche;
2. Promuovere *l’innovazione dei sistemi* attraverso l’impiego di hardware e software che possano interfacciarsi con Si.Tra.;
3. Garantire *la qualità dell’informazione* per i prodotti a marchio QM;
4. Definire un *possibile osservatorio per i flussi di processo e prodotto* per le produzioni di qualità al fine di pianificare strategie di valorizzazione.



APC: Area Sistema Tracciabilità (Si.Tra.)

Organigramma



APC: Area Sistema Tracciabilità (Si.Tra.)

Struttura del sistema

Il Sistema Si.Tra. è costituito da:

1. ***Un Sistema gestione qualità:*** formato da un manuale e procedure che codificano l'attività e rapporti con gli operatori;
2. ***L'Analisi di processi e prodotti:*** per la modellazione delle filiere;
3. ***Un Sistema informatico*** per la tracciabilità e la rintracciabilità dei materiali e dei soggetti coinvolti.





APC: Area Sistema Tracciabilità (Si.Tra.)

Iter per l'utilizzo di Si.Tra.

1. Richiesta di attivazione per filiera specifica;
2. Formazione agli operatori che devono utilizzare il sistema;
3. Fase di test;
4. Collaudo del sistema e approvazione a cura della FTD;
5. Fase operativa e utilizzo del sistema.

Iter per la conformità a Si.Tra.

1. Richiesta di attivazione per filiera specifica;
2. Consegna delle specifiche tecniche e integrazione dei sistemi con Si.Tra.;
3. Fase di test;
4. Collaudo del sistema e approvazione a cura della FTD;
5. Fase operativa e utilizzo del sistema.

APC: Area Sistema Tracciabilità (Si.Tra.)

La modellazione della filiera

1. Studio della normativa di settore/disciplinari



2. Analisi di processo



3. Verifica delle informazioni minime



4. Modellazione del tipo-filiera



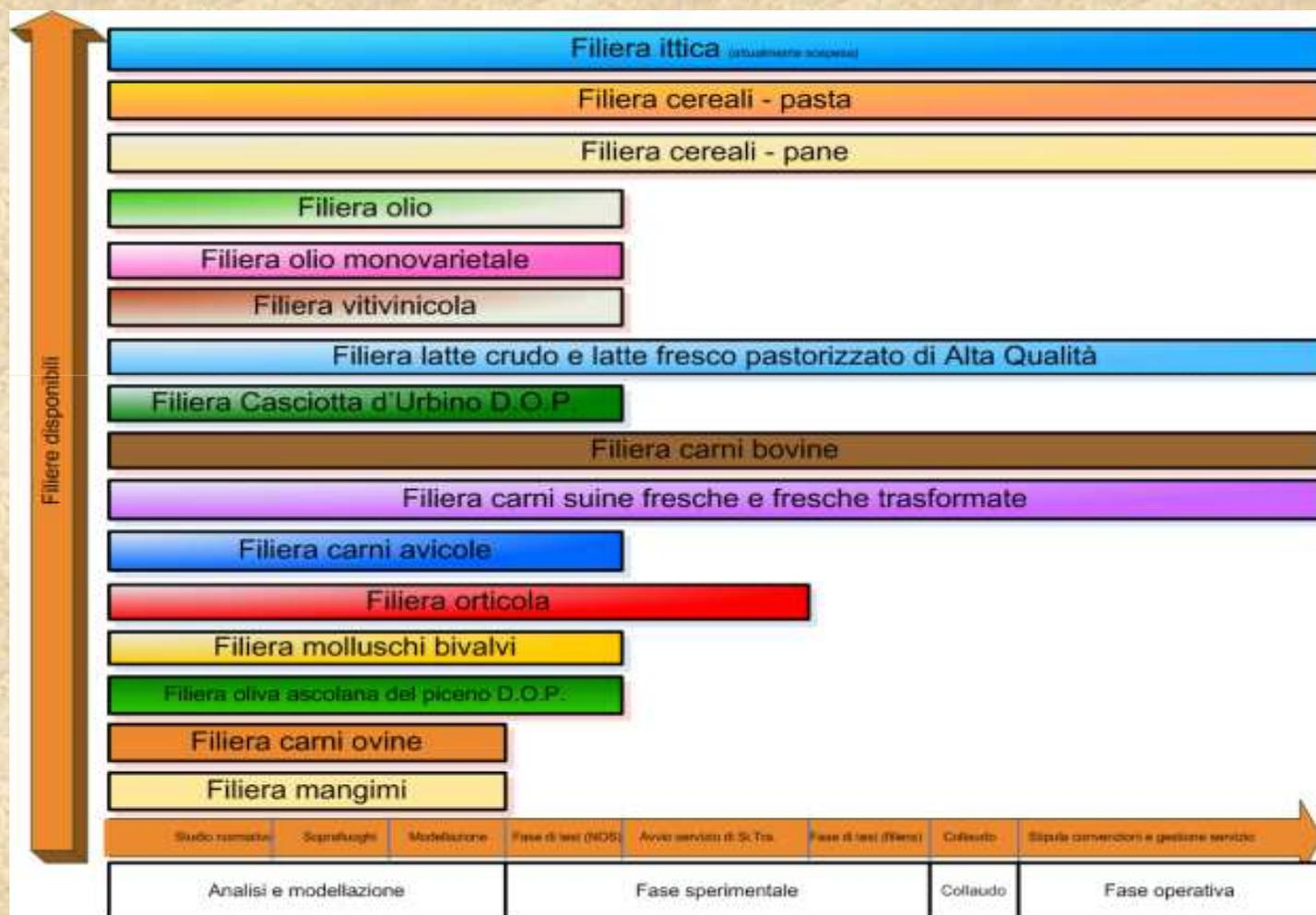
5. Modellazione filiera di secondo livello





APC: Area Sistema Tracciabilità (Si.Tra.)

La situazione delle filiere





APC: Area Sistema Tracciabilità (Si.Tra.)

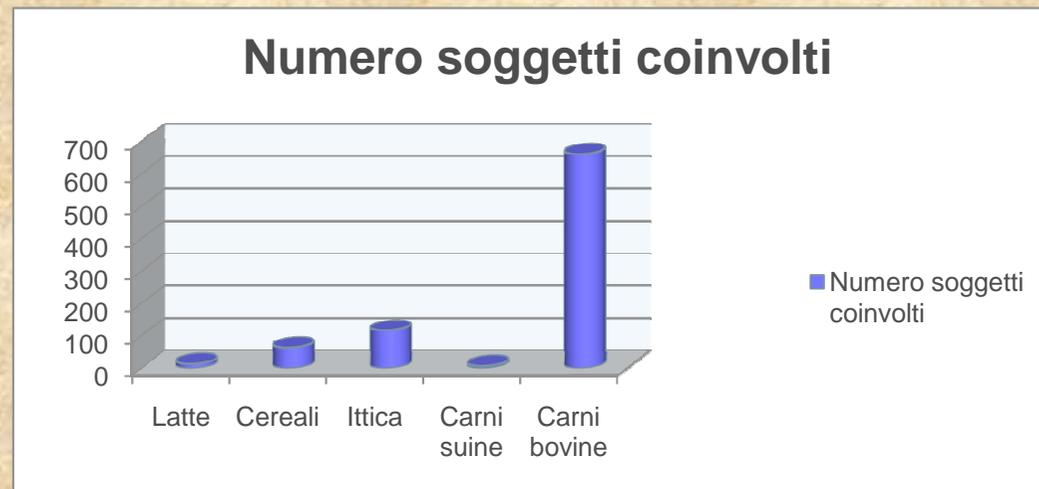
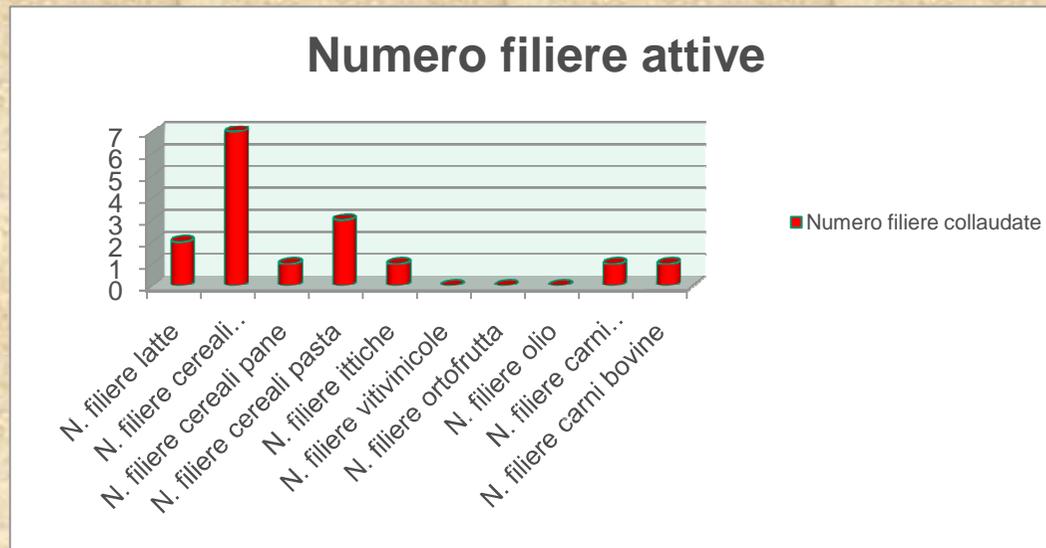
La situazione delle filiere

- Ad oggi, le filiere che hanno richiesto l'attivazione di Si.Tra. sono, complessivamente, 20;
- I concessionari che hanno superato il collaudo: 16;
- Una filiera è ancora in fase di test;
- Due filiere devono avviare la fase di formazione e integrazione dei sistemi con Si.Tra.

Tipologia Filiera	Latte Crudo	Latte Fresco Pastorizzato di Alta Qualità	Cereali, farine, pane e pasta	Ittica	Ortofrutta	Carni Suine fresche e trasformate	Carni Bovine
n° domande pervenute	1	1	13	1	2	1	1
n° filiere che hanno partecipato alla formazione	N.A.	N.A.	12	0	0	1	N.A.
n° filiere in fase di test	0	0	1	0	0	0	0
n° filiere collaudate	1	1	11	1	0	1	1

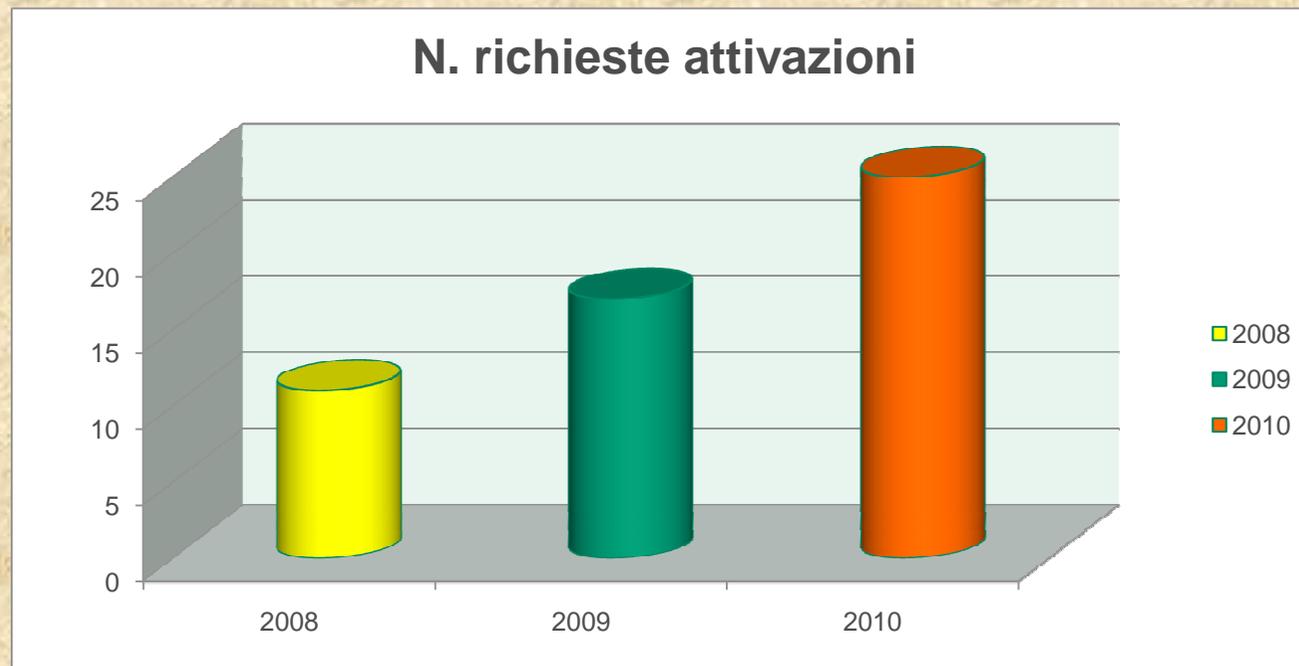
APC: Area Sistema Tracciabilità (Si.Tra.)

Alcuni dati sulle filiere



APC: Area Sistema Tracciabilità (Si.Tra.)

Alcuni dati sulle filiere



APC: Area Sistema Tracciabilità (Si.Tra.)

La reportistica

La sezione di Reportistica, accessibile nell'area riservata del sito, attraverso apposite credenziali, permette di acquisire i seguenti Report:

1. Anagrafiche degli operatori della filiera, suddivisi per ruolo;
2. Report di lotto;
3. Ultimi dati inseriti nel sistema;
4. Materiale entrato e uscito dal sistema, per periodo.



APC: Area Sistema Tracciabilità (Si.Tra.)

Il modello Si.Tra.



UN MODELLO ESPORTABILE

Gestione sistema documentale

Gestione tecnica della filiera

Gestione informatica





APC: Area Sistema Tracciabilità (Si.Tra.)

Il laboratorio di Si.Tra.

Operatori delle filiere
agroalimentari

Consumatori

Organismi di controllo
e vigilanza



👍 Osservatorio agroalimentare

👍 Guida per il consumatore nella scelta del prodotto

Operatori: Visibilità degli operatori;
Approccio multifiliera per settori no-food.

Istituzioni: Strumento di valorizzazione del prodotto e del territorio;
Codice di amministrazione digitale;
Interoperabilità con sistemi istituzionali.

Consumatore: Usabilità ed accessibilità alle informazioni.

Autorità di Controllo e Tracciabilità

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

