

- ALLEGATI -

Allegato 1 “Regolamento Tecnico delle procedure di controllo del Marchio QM – Qualità garantita dalle Marche – Regolamento unico dei controlli e delle non conformità”.

	REGOLAMENTO TECNICO TESTO UNICO DEI CONTROLLI E DELLE NON CONFORMITÀ
	MARCHIO “QM” QUALITÀ GARANTITA DALLE MARCHE

1 GENERALITÀ

Il presente regolamento fornisce istruzioni tecniche circa la modalità di conduzione dei controlli da parte degli organismi di certificazione, di seguito denominati odc, in relazione a determinati punti critici dell'attività di controllo, finalizzati a verificare il rispetto dei disciplinari di prodotto/servizio relativi alle singole filiere.

Il presente RT esplicita i punti comuni a tutte le filiere a marchio Qm - in particolare il piano dei controlli e la tabella delle non conformità – oltre ai requisiti specifici oggetto della certificazione di conformità legati ai diversi disciplinari di prodotto/servizio per i quali si rimanda tra l'altro, anche agli allegati al RT.

Nel caso in cui l'RT non comprenda i controlli di un disciplinare approvato successivamente alla sua emanazione, l'APC e gli organismi di controllo pubblici o privati presentano alla PF “Programmazione, sviluppo delle aree rurali, qualità delle produzioni e SDA di Macerata” un proprio Piano di Controllo.

2 ACRONIMI E DEFINIZIONI

Le definizioni del presente RT sono riferite al loro significato per il marchio “QM”, per tutto quanto non indicato si rimanda alla normativa vigente.

Aderente alla filiera: colui che stipula convenzioni con il concessionario del marchio “Qm”, ai fini dell'utilizzo del marchio pur non essendo legato ad esso da un vincolo associativo¹. L'utilizzo del marchio da parte dell'aderente deve essere formalmente esplicitato nella convenzione con il concessionario.

¹ *qualora il concessionario sia una cooperativa, un consorzio o abbia altra forma associativa riconosciuta, e i soci aderenti facciano parte di circuiti di qualità certificata, la convenzione può essere sostituita da una comunicazione del concessionario all'OdC con chiara indicazione del soggetto aderente e del circuito di qualità al quale appartiene tale soggetto.*

Attività di controllo: controllo di primo livello esercitato dal soggetto su se stesso (autocontrollo), controllo di secondo livello esercitato dal concessionario sui propri aderenti, controllo di terzo livello esercitato dall'organismo di controllo scelto.

Bilanci di Massa: attività finalizzate alla verifica, mediante comparazione, della compatibilità dei flussi di materiali in ingresso ed in uscita del sistema di rintracciabilità (per la produzione primaria è meglio applicabile il termine “resa produttiva”).

Centro di stagionatura: centro per la stagionatura di alcuni prodotti (formaggi, salumi, ecc.);

Certificato di conformità QM: documento emesso dall'organismo di controllo secondo le regole del proprio sistema di certificazione, il quale certifica, con sufficiente attendibilità, la conformità di un prodotto/servizio allo specifico disciplinare di produzione.

Concessionario: persona fisica o giuridica rispondente ai requisiti dettati dal regolamento d'uso del marchio “QM”, che ottenga dalla Regione Marche la concessione in uso del marchio e di uno o più disciplinari a seguito della firma della convenzione.

Confezionatore: l'OSA* inserito in filiera che confeziona e/o etichetta il prodotto finito e lo destina a soggetti esterni alla filiera QM e/o alla collettività e/o al consumatore finale. L'attività di confezionamento e/o etichettatura può essere effettuata direttamente dall'operatore del settore alimentare o da terzi per suo conto.

Per il settore ortofrutticolo, ai fini del presente RT, chi esercita l'attività di applicazione, sulla singola unità di vendita, di un bollino con il riferimento al marchio Qm, è equiparato al ruolo di confezionatore.

Ai fini del piano dei controlli è da considerarsi come un confezionatore anche il soggetto, che autonomamente o tramite altro soggetto, confeziona ed etichetta il prodotto presso i propri locali aziendali o presso un soggetto terzo e commercializza il prodotto con propria etichetta. Rientrano in questo ruolo anche i centri di selezione e imballaggio uova.

**Operatore del Settore Alimentare (OSA) così come definito dal Reg. (UE) n° 1169/2011 – art. 8 – punto 1.*

Disciplinare di prodotto/servizio: documento emesso o fatto proprio dalla Regione Marche e disponibile al pubblico, che prescrive le modalità di ottenimento e le specifiche di un prodotto e/o le modalità di trasformazione del prodotto e/o di erogazione di un servizio.

Intermediario: persona o organizzazione che effettua transazioni commerciali di prodotto tra un acquirente e un venditore o anche tra operatori di una o più filiere QM. Ai fini dei controlli devono comunque essere identificati con relativo ruolo in filiera Qm.

Mercato ittico: mercato all'ingrosso alla produzione dei prodotti ittici nel quale, mediante asta pubblica, avviene la contrattazione dei prodotti conferiti dai singoli produttori e dalle cooperative, fra produttori e loro consorzi, operatori commerciali all'ingrosso, dettaglianti e ristoratori.

Primo acquirente: impresa che acquista materia prima direttamente dai produttori per sottoporla a trattamento/trasformazione o cederla ad una o più imprese dedite alla lavorazione.

Recesso: cessazione dell'attività di produzione da parte dell'operatore, relativamente al prodotto/servizio a marchio Qm, comunicata all'OdC, che comporta la cancellazione del soggetto dall'elenco dei Soggetti riconosciuti.

Produzione primaria: aziende agricole, allevamenti, apicoltori, imprese di pesca e/o acquacoltura;

Punto vendita: ai fini del piano dei controlli è da considerarsi il/i locale/i dove si vende al pubblico prodotto Qm sfuso non identificato. Sono da ricondurre a questo ruolo anche quei soggetti che partecipano al circuito della vendita di latte crudo (indicati come distributori nel rispettivo disciplinare di produzione).

Scheda di prodotto: ai fini del presente RT si intende la scheda specifica inerente un prodotto non normato nel disciplinare di produzione. La scheda deve essere inviata dal concessionario alla Regione Marche ai fini della sua approvazione.

Servizi: ristoranti, agriturismi.

Trasformazione/stoccaggio: preparatori, trasformatori, laboratori di trasformazione, molini, pastifici, frantoiani, centri di stoccaggio, centri di raccolta, centri di condizionamento, laboratori di sezionamento, mattatoi, centri di distribuzione (intesi come impianti centrali che ricevono la merce e la stoccano), depositi, centri di spedizione/smistamento molluschi, trasportatori latte, mangimifici, ecc.

3 ADESIONE AL SISTEMA DEI CONTROLLI

Le modalità di adesione al sistema dei controlli adottati da ogni OdC devono essere descritte nel regolamento di certificazione degli OdC stessi.

Il soggetto che riprendesse l'attività dopo un periodo di sospensione volontaria dovrà prontamente, tramite il Concessionario, comunicarlo all'OdC precisando se siano intervenute variazioni strutturali e/o procedurali durante il periodo di sospensione.

Nel caso in cui il marchio Qm venga concesso in uso a consorzi, cooperative, organizzazioni di produttori e altre forme associative, le aziende ad esse associate, che vogliano far parte della filiera Qm, devono comunque sottoscrivere la relativa convenzione conforme al MOD/QM/02 (convenzione).

Tale modello prevede anche che il concessionario autorizzi l'aderente ad apporre il marchio sui prodotti coperti da licenza; il concessionario rimane il diretto responsabile nei confronti della Regione e dell'OdC.

In questa fattispecie è da ritenere compreso il trasferimento di prodotti non etichettati. Comunque l'appartenenza al circuito Qm compresa l'indicazione della filiera di appartenenza e relativo concessionario, dovrà risultare da evidenze oggettive (ddt/fatture, etichetta, convenzioni, presenza sul sito Qm).

In caso di uso del marchio da parte dell'aderente, il concessionario è tenuto a informare l'OdC; qualora tale aspetto non fosse stato formalizzato nel modello di convenzione, il concessionario dovrà procedere con una apposita informativa all'OdC che, a sua volta, dovrà tenerne conto nella predisposizione del piano annuale dei controlli. Il concessionario è in ogni caso tenuto ad aggiornare il modello di convenzione indicando l'utilizzo del marchio da parte dell'aderente.

4 ACCETTAZIONE DELLE ADESIONI AL SISTEMA DEI CONTROLLI

Le modalità di accettazione delle adesioni al sistema dei controlli adottato dagli OdC devono essere esplicitate nel regolamento di certificazione degli OdC stessi.

5 REQUISITI

REQUISITI GENERALI

5.1 Scheda di prodotto

Il concessionario, ai fini della preventiva approvazione di prodotti non previsti dal disciplinare di riferimento, deve inviare alla Regione Marche una scheda di prodotto che contenga almeno i seguenti elementi:

- Denominazione dell'alimento (legale o descrittiva o usuale);
- Denominazione commerciale;
- Elenco degli ingredienti totali che compongono la ricetta con la specifica dell'indicazione della percentuale di quelli con quantità >5%, con indicazione se prodotti a qualità regolamentata;
- Informazioni sul processo produttivo con indicazioni di eventuali parametri oggetto di controllo;
- Elenco dei fornitori delle materie prime che vanno a costituire gli ingredienti

REQUISITI SPECIFICI

5.2 Materie prime, sementi, mangimi semplici, mangimi composti, integratori NON OGM

E' compito dell'OdC verificare che, già dalla fase di riconoscimento, sia presente adeguata documentazione (documenti di trasporto, dichiarazioni dei fornitori, ecc.) che attesti l'utilizzo di sementi/materie prime/mangimi semplici/mangimi composti/integratori NON OGM.

In particolare:

fase di riconoscimento:

- sia presente autodichiarazione in cui l'aderente alla filiera si impegna a non utilizzare sementi/materie prime o mangimi semplici/mangimi composti/integratori OGM;

fase di sorveglianza:

- sia presente adeguata documentazione (documenti di trasporto, dichiarazioni dei fornitori, ecc.) che attesti l'utilizzo di materie prime sementi/materie prime o mangimi semplici/mangimi composti/integratori NON OGM;
- sia presente scheda tecnica del/i mangime/i utilizzato/i al fine della verifica degli ingredienti; è ammesso, in alternativa, conservare copia dell'etichetta completa del mangime utilizzato;

- gli allevatori di galline ovaiole devono fornire altresì evidenza che i mangimi utilizzati non contengano coloranti sintetici, farine di carne o di pesce e sostanze inibenti;
- sia presente il piano di alimentazione e che sia congruo;
- l'allevatore, qualora utilizzi sementi/materie prime/mangimi/integratori a rischio OGM (cotone, crusca, soia, mais,) dovrà, annualmente, sottoporre il singolo mangime o miscela (unifeed) o integratore ad analisi per la determinazione quali - quantitativa degli OGM.

Il laboratorio di prova, conforme alla norma ISO/IEC 17025, eseguirà inizialmente uno screening qualitativo sui campioni e, nel caso in cui fosse evidenziata la presenza di OGM, si sottoporranno gli stessi ad analisi quantitativa relativa agli eventi genetici pubblicati sul sito www.qm.marche.it; le singole prove (quali/quantitative) sugli OGM dovranno essere accreditate da Organismo Unico Nazionale (ISO/IEC 17025).

L'allevatore è esonerato dall'effettuare le suddette analisi, qualora:

- operi in regime di agricoltura biologica (Reg. Ce 834/2007 e s.m. e i.) e pertanto sia in possesso della certificazione attestante l'appartenenza a tale circuito;
- impieghi, nell'alimentazione dei capi animali destinati al circuito Qm che insistono nella propria azienda, materie prime/mangimi/integratori con certificazione di prodotto No OGM;
- aderisca ad un disciplinare di etichettatura volontaria della carne bovina ove, tra i requisiti, abbia effettuato i controlli previsti da disciplinare e relativo piano dei controlli relativamente all'alimentazione No OGM;
- destini i propri capi, appartenenti ai circuiti tutelati DOP/IGP/STG, ad un impianto di macellazione/sezionamento in possesso della certificazione di prodotto No OGM rilasciata da organismo terzo di certificazione.

L'allevatore dovrà dare evidenza all'OdC di rientrare nelle casistiche elencate.

A ulteriore chiarimento si riportano, a titolo di esempio, alcune casistiche riscontrabili in fase di controllo riguardo alla verifica del rispetto del requisito no-ogm:

- a) Azienda e/o prodotto finito sono già in possesso di certificazione no-ogm: non è necessario alcun approfondimento da parte dell'OdC che prende semplicemente atto della certificazione. Se si tratta di un aderente e la sua certificazione è fornita dal concessionario non è necessaria l'ispezione (a meno che non sia programmata per altri motivi). Un caso particolare di questo punto sono le aziende con certificazione biologica per le quali è sufficiente la verifica del possesso del documento giustificativo e del relativo certificato di conformità rilasciato dall'OdC bio.
- b) Non sono fornite certificazioni no-ogm: l'OdC procede con tutti i necessari accertamenti del possesso del requisito
- c) Casi misti – presenza di materie prime certificate no-ogm: l'OdC prende atto e non procede a prelievi e controlli ma non è esonerato a verificare (se è prevista un'ispezione) il

mantenimento del requisito no-ogm fino al consumatore; il prelievo è necessario se non tutte le materie prime potenzialmente ogm sono certificate o se non è accertato un uso esclusivo di materie prime no-ogm.

Il caso mangimi rientra frequentemente nella casistica c).

5.3 Genetica e raggiungimento del peso dei capi

In caso di azienda zootecnica, gli allevatori devono dare evidenza che i capi allevati destinati alla filiera a marchio "QM" appartengono ai genotipi indicati dal disciplinare di riferimento.

E' compito dell'OdC verificare che, in fase di riconoscimento, sia presente evidenza oggettiva dei genotipi dei capi destinati alla filiera.

L'allevatore deve produrre dichiarazione di impegno (da conservare presso la sede dell'allevamento) a non utilizzare capi con caratteristiche genetiche differenti da quelle previste da disciplinare; se l'azienda oggetto del controllo rientra in circuiti di prodotti di qualità certificati, può essere acquisita la documentazione di riferimento.

Il rispetto del requisito viene poi verificato dall'OdC in fase di sorveglianza solo per quelle aziende che non rientrano in circuiti di prodotti di qualità certificati (per le quali deve essere presente documentazione di riferimento in relazione al disciplinare di adesione) e secondo la tabella seguente.

Soggetto o controllo	Oggetto del controllo	Frequenza (sia in fase di riconoscimento, se in presenza di capi, che in fase di sorveglianza)
Allevatore	evidenza che i capi appartengono ai genotipi indicati sul disciplinare	\sqrt{n} dei capi allevati

Qualora previsto dal disciplinare di riferimento, le tipologie genetiche devono assicurare il raggiungimento di pesi elevati con buone efficienze.

5.4 Metodologia di campionamento

Laddove previsto dal disciplinare di riferimento per ogni verifica ispettiva di sorveglianza è necessario effettuare un prelievo ad eccezione di lotti già campionati dall'OdC.

L'OdC effettua un prelievo di campione secondo la seguente metodica per la determinazione dei parametri previsti dal disciplinare:

- in caso di sola verifica analitica, per ogni prodotto appartenente allo stesso lotto, viene prelevato un campione globale da suddividere in tre aliquote tali da garantire l'omogeneità delle caratteristiche oggetto di analisi: 1/3 del campione globale viene rilasciato all'azienda come controcampione, 1/3 viene inviato dall'OdC ad un laboratorio accreditato da Organismo Unico Nazionale (ISO/IEC 17025:1999) o da organismo equivalente, e 1/3 rimane all'OdC per eventuali controanalisi qualora quelle effettuate dall'azienda risultino differenti rispetto a quelle dell'OdC stesso. Qualora un lotto sia stoccato in più silos e/o siti

di stoccaggio e/o aree differenti identificate, l'OdC dovrà fornire evidenza del numero dei siti da cui ha effettuato direttamente il prelievo;

- Qualora il prelievo venga effettuato su materia prime, sementi, mangimi semplici, mangimi composti, integratori NON OGM, verranno prelevati 3 campioni elementari di almeno 200 g ciascuno (salvo particolari esigenze legate a normativa di settore), che, miscelati andranno a costituire il campione globale sul quale verranno determinati i parametri oggetto d'analisi; 1/3 del campione globale viene rilasciato all'azienda come controcampione, 1/3 viene inviato dall'OdC ad un laboratorio accreditato da Organismo Unico Nazionale (ISO/IEC 17025:1999) o da organismo equivalente e 1/3 rimane all'OdC per eventuali controanalisi qualora quelle effettuate dall'azienda risultino differenti rispetto a quelle dell'OdC stesso. E' facoltà dell'OdC effettuare il prelievo per singolo ingrediente esposto a rischio (Mais, Soia, ecc..) o sul composto finale preparato dall'allevatore così come ricercare gli eventi genetici ritenuti più consoni alla tipologia di prodotto da analizzare per la determinazione quali – quantitativa.

Il laboratorio di prova, conforme alla norma ISO/IEC 17025:2005, eseguirà inizialmente uno screening qualitativo sui campioni e, nel caso in cui fosse evidenziata la presenza di OGM, si sottoporranno gli stessi ad analisi quantitativa relativa agli eventi genetici pubblicati sul sito www.qm.marche.it; le singole prove (quali/quantitative) sugli OGM dovranno essere accreditate da Organismo Unico Nazionale o da organismo equivalente.

L'OdC può non effettuare le suddette analisi qualora l'allevatore rientri nei casi di esonero previsti al punto 5.2.

E' compito dell'OdC accertarsi che l'allevatore rientri in tali casistiche.

Il campionamento è eseguito dal personale tecnico dell'OdC e verbalizzato nel Verbale di prelievo campioni controfirmato dall'allevatore o suo delegato. L'allevatore o suo delegato riceve copia del verbale e nello stesso può rendere dichiarazioni a propria tutela.

In sede di prelievo l'azienda è tenuta ad approvare le modalità di campionamento su apposita documentazione presentata dall'OdC a cui si rimanda.

5.5 Settore miele

Secondo quanto previsto al punto 5 del disciplinare, il concessionario o suo delegato deve fornire evidenza oggettiva all'OdC che le diverse tipologie di miele a marchio "Qm":

- siano esenti da residui di principi attivi di sintesi utilizzati per la profilassi e cura delle api;
- siano risultate idonee al Panel test relativamente alle caratteristiche organolettiche disciplinate;
- siano state prodotte da apiari localizzati a non meno di 3 km da produzioni agricole OGM.

Gli apicoltori, in regime di autocontrollo, sia in fase di adesione che di certificazione, devono obbligatoriamente produrre la seguente documentazione e/o evidenza:

SOGGETTO	DOCUMENTAZIONE/PROCEDURE	FREQUENZA
Apicoltore (produzione primaria)	Registrazione ASUR e codice aziendale di attribuzione	In sede di prima verifica e successivamente solo a seguito di comunicazione di avvenuta variazione (ad es. nella collocazione o nella consistenza degli alveari)
	Denuncia degli apiari e degli alveari e comunicazione dell'inizio dell'attività	
	Registrazione delle variazioni di consistenza	
	Identificazione degli alveari	

Si rimanda all'allegato 2 del presente RT per il dettaglio delle caratteristiche delle diverse tipologie di miele che il concessionario o suo delegato deve fornire evidenza oggettiva all'OdC.

5.6 Settore uova

I soggetti della filiera, per tramite del concessionario, devono inviare, in fase istruttoria, le dichiarazioni così come da modello 1 presente in allegato 3 al presente RT.

La dichiarazione dovrà essere aggiornata ad ogni eventuale modifica compresi provvedimenti emessi da autorità competenti.

Rispetto delle norme di allevamento

Così come previsto al capitolo 6 del disciplinare, l'OdC deve verificare che l'allevamento sia all'aperto e/o a terra e/o con gabbie modificate nonché specificamente indirizzato alla produzione di uova.

Fase di raccolta

L'OdC verifica che:

fase di riconoscimento:

- sia presente autodichiarazione in cui l'aderente alla filiera si impegna al rispetto di quanto previsto dal disciplinare (modello 1);

fase di sorveglianza:

- gli aderenti alla filiera devono dare evidenza di quanto riportato al paragrafo 6.7 del disciplinare e nel modello 1.

Selezione e imballaggio

L'OdC verifica che:

fase di riconoscimento:

- sia presente autodichiarazione in cui il centro di selezione e imballaggio si impegna al rispetto di quanto previsto dal disciplinare (modello 1);

fase di sorveglianza:

- sia presente presso il centro di selezione e imballaggio un apposito spazio riservato alle uova a marchio QM.

Il centro di selezione e imballaggio è tenuto a dare evidenza all'OdC del numero di uova Qm eventualmente ritenute non idonee per il confezionamento.

L'OdC deve verificare che le uova a marchio QM siano correttamente identificate e sia evitata la commistione con altre uova non identificate QM.

Prodotti derivati dalle uova

E' compito dell'OdC verificare che:

fase di riconoscimento:

- sia presente autodichiarazione in cui lo stabilimento si impegna al rispetto di quanto previsto dal disciplinare (modello 1);
- sia presente un documento con la descrizione del processo produttivo.

fase di sorveglianza:

- L'OdC verifica la congruità tra la realtà aziendale e quanto indicato nella descrizione del processo produttivo ai fini del rispetto di quanto riportato al 6.7 del disciplinare in relazione alla descrizione del processo di produzione di prodotti d'uovo.

Rispetto delle modalità di confezionamento ed etichettatura

- E' compito dell'OdC verificare che:

fase di riconoscimento:

- sia presente autodichiarazione in cui l'aderente alla filiera si impegna al rispetto di quanto previsto dal disciplinare (modello 1);

fase di sorveglianza:

- le confezioni di uova (intese come unità di vendita) rispettino quanto riportato al capitolo 6 del disciplinare sezione descrizione del processo di immissione al consumo ovvero che riportino il marchio QM, il riferimento dell'unità produttiva e del centro di confezionamento e il termine minimo di conservazione;
- sia rispettato quanto previsto al punto 5.4 del disciplinare.

5.7 Settore cereali

SOGGETTO	TIPOLOGIA DI ANALISI/DOCUMENTAZIONE	FREQUENZA	LABORATORIO DI RIFERIMENTO
Centro di stoccaggio	Umidità, contenuto proteico e peso ettolitrico	Ogni lotto di frumento duro e frumento tenero	Laboratorio interno o esterno all'azienda accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e/o in possesso delle autorizzazioni ministeriali da parte dei Ministeri competenti e/o inserito negli elenchi regionali dei laboratori autorizzati ad eseguire le analisi di autocontrollo alimentare
	Umidità e impurità specifiche	Ogni lotto di farro	
	Umidità, peso ettolitrico e impurità specifiche	Ogni lotto di orzo nudo	
	Monitoraggio della temperatura	In relazione a quanto previsto sul piano di autocontrollo (HACCP)	
	Carica batterica totale, muffe, lieviti, coliformi	Semestrale	Laboratorio interno o esterno all'azienda

Molino	<p align="center">Farina Contenuto proteico, W, P/L, Stabilità Semola Contenuto proteico</p>	Per singolo lotto di frumento duro e frumento tenero	accreditato ACCREDIA e/o organismo analogo e/o in possesso delle autorizzazioni ministeriali da parte dei Ministeri competenti
	<p align="center">Farina, farina semi-integrale, farina integrale, semola, semolato, semolato semi-integrale, semolato integrale Ceneri</p>	Per ogni singolo lotto di farro e orzo nudo	

5.8 Settore latte fresco pastorizzato di alta qualità e latte crudo

Così come previsto ai punti 5.1 e 5.2 del disciplinare, gli allevatori devono dare evidenza del rispetto delle norme di allevamento delle bovine da latte e delle norme di trasformazione.

L'allevatore deve produrre dichiarazione di impegno (da conservare presso la sede dell'allevamento) che sarà oggetto di verifica da parte dell'OdC già dalla fase di riconoscimento.

Nel caso in cui il latte crudo "QM" sia destinato alla produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità, l'OdC deve inoltre verificare, in fase di sorveglianza, il rispetto di quanto di seguito indicato per i soggetti interessati:

- consegna del latte al centro di trattamento o di trasformazione entro le 10 ore dall'ultima mungitura:
- raccolta di latte proveniente esclusivamente dalle munte effettuate nell'arco delle 24 ore precedenti l'ultima mungitura;
- confezionamento del prodotto entro 24 ore dall'ultima mungitura esclusivamente nelle seguenti tipologie di contenitori della capienza di 0.5 l, 1 l, 2 l, 10 l:
 - bottiglie PET (polietilentereftalato);
 - bottiglie in vetro;
 - contenitori in poliaccoppiato (Rex);
 - sacchi in polietilene

Nel caso in cui il latte crudo "QM" sia destinato direttamente al consumo, l'OdC deve inoltre verificare, in fase di sorveglianza, il rispetto di quanto di seguito indicato per i soggetti interessati:

- consegna in giornata al distributore del latte proveniente dalle mungiture effettuate nelle 18 ore precedenti all'ultima mungitura effettuata.

SOGGETTO	TIPOLOGIA DI ANALISI/DOCUMENTAZIONE	FREQUENZA	NOTE
Allevamenti delle bovine da latte	Per animali acquistati: <ul style="list-style-type: none"> - Documento di acquisto - Documentazione sanitaria Per animali nati in stalla: <ul style="list-style-type: none"> - Registrazione in banca dati 	Per ogni capo	
	Registro di stalla	Per ogni capo	
	Piano di alimentazione e dichiarazione di impegno	All'ingresso in filiera e ad ogni variazione, per ogni allevamento (per	

		ogni ciclo di allevamento e per ogni fase del ciclo)	
	Registro consegna latte	Per ogni lotto	
Trasportatori e/o primi acquirenti	Registro consegna latte	Per ogni consegna	Per i soli parametri non verificati e registrati da altri soggetti aderenti
Distributori	Registro latte destinato al consumo diretto	Per ogni lotto	
	Modalità di trasporto ed elenco dei mezzi con targhe coinvolti nel trasferimento al distributore di latte crudo aziendale	Per ogni automezzo	
Laboratorio di trattamento e confezionamento	Registro trattamento	Per ogni lotto	
	Etichettatura	Per ogni lotto	
	Modalità di trasporto ed elenco dei mezzi con targhe coinvolti nel trasferimento alla trasformazione/confezionamento	Per ogni automezzo	

5.9 Settore carni

Vengono di seguito riportate le tabelle relative ai dettagli della documentazione da verificare in occasione delle verifiche ispettive con le relative frequenze.

Qualora l'allevatore rientri nei casi di esonero previsti al punto 5.2, l'OdC dovrà verificare l'appartenenza al circuito delle DOP/IGP omettendo la verifica dei certificati di nascita.

Carni bovine

SOGGETTO	TIPOLOGIA DI ANALISI/DOCUMENTAZIONE	FREQUENZA	LABORATORIO DI RIFERIMENTO	NOTE
Allevamenti	Certificato di nascita del capo o documento che ne attesti la provenienza	Per ogni capo		
	Dichiarazione d'impegno	Per ogni allevamento		
	Piano di alimentazione	Per ogni bovino e per ogni fase del ciclo di allevamento		
	Documento di trasferimento bovini	Per ogni lotto		
Macelli	Evidenza oggettiva dell'avvenuta macellazione non oltre l'età massima del capo prevista da disciplinare	Per ogni lotto		
	Eventuali prescrizioni relative al ritiro dell'attestazione rilasciata dall'OdC scelto per uno o più capi	Ad ogni verifica ispettiva		
Laboratorio di sezionamento, Punti vendita, Mangimifici	Eventuali prescrizioni relative al ritiro dell'attestazione rilasciata dall'OdC scelto per uno o più capi	Ad ogni verifica ispettiva		
	Evidenza al consumatore del lotto di prodotto acquistato anche per il prodotto non confezionato	Per singolo lotto		

Carni suine

SOGGETTO	TIPOLOGIA DI ANALISI/DOCUMENTAZIONE	FREQUENZA	LABORATORIO DI RIFERIMENTO	NOTE
Allevamenti (nascita e/o	Certificato di nascita del capo o documento che ne attesti la provenienza	Per ogni capo		

ingrasso)	Dichiarazione d'impegno (Mod. 0_QM_Filiera carni suine)	Per ogni allevamento		
	Piano di alimentazione dei suini (Mod. 5_QM_Filiera carni suine)	Per ogni categoria di suino, per ogni ciclo di allevamento e per ogni fase del ciclo		
	Documento di trasferimento suini (Mod. 3_QM_Filiera carni suine)	Per ogni lotto		
Macelli	Scheda in autocontrollo (Mod. 1_QM_Filiera carni suine)	Per ogni lotto	Laboratorio interno in regime di autocontrollo	
	Modalità di trasporto ed elenco dei mezzi con targhe coinvolti nel trasferimento al sezionamento	Per ogni automezzo		
	Eventuali prescrizioni relative al ritiro dell'attestazione rilasciata dall'OdC scelto per uno o più capi	Ad ogni verifica ispettiva		
Laboratorio di sezionamento e/o di trasformazione	Scheda in autocontrollo (Mod. 1_QM_Filiera carni suine)	Per ogni lotto	Laboratorio interno in regime di autocontrollo	
	Scheda di prodotto per evidenza del rispetto delle caratteristiche previste da disciplinare (Mod. 2_QM_Filiera suini)	Per ogni lotto		
	Modalità di trasporto ed elenco dei mezzi con targhe coinvolti nel trasferimento alla trasformazione/confezionamento	Per ogni automezzo		
	Eventuali prescrizioni relative al ritiro dell'attestazione rilasciata dall'OdC scelto per uno o più capi o lotto di prodotto	Ad ogni verifica ispettiva		
	Ricetta dei prodotti oggetto di certificazione con evidenza delle percentuali di componenti carnei da carni suine a marchio "QM" (in caso di laboratorio di trasformazione)	Per ogni tipologia di prodotto oggetto di certificazione		
Centro di stagionatura	Scheda di prodotto per evidenza del rispetto delle caratteristiche previste da disciplinare (Mod. 2_QM_Filiera carni suine)	Per ogni lotto		
	Ricetta dei prodotti oggetto di certificazione con evidenza delle percentuali di componenti carnei da carni suine a marchio "QM"	Per ogni tipologia di prodotto oggetto di certificazione		
	Modalità di trasporto ed elenco dei mezzi con targhe coinvolti nel trasferimento al centro di distribuzione/punto vendita	Per ogni automezzo		
	Eventuali prescrizioni relative al ritiro dell'attestazione rilasciata dall'OdC scelto per uno o più capi o lotto di prodotto	Ad ogni verifica ispettiva		
Centri di distribuzione	Modalità di trasporto ed elenco dei mezzi con targhe coinvolti nel trasferimento al punto vendita	Per ogni automezzo		
	Eventuali prescrizioni relative al ritiro dell'attestazione rilasciata dall'OdC scelto per uno o più capi o lotto di prodotto	Ad ogni verifica ispettiva		
Punti vendita al dettaglio	Documento di trasferimento suini	Per singolo lotto		
	Attestato di macellazione	Per singolo lotto		
	Evidenza al consumatore del lotto di prodotto acquistato anche per il prodotto non confezionato	Per singolo lotto		
	Eventuali prescrizioni relative al ritiro dell'attestazione rilasciata dall'OdC scelto per uno o più capi o lotto di prodotto	Ad ogni verifica ispettiva		

Settore carni ovine

SOGGETTO	TIPOLOGIA DI ANALISI/DOCUMENTAZIONE	FREQUENZA	LABORATORIO DI RIFERIMENTO	NOTE
Allevamenti (nascita e/o ingrasso)	Certificato di nascita del capo o documento che ne attesti la provenienza e la razza/tipo genetico o incrocio polimeticcio	Per ogni capo		
	Scheda di allevamento e benessere ovini (Mod. 1_QM_Filiera carni ovine)	Per ogni allevamento		
	Piano di alimentazione degli ovini (Mod. 2_QM_Filiera carni ovine)	Per ogni categoria di ovino, per ogni ciclo di allevamento e per ogni fase del ciclo		
	Documento trasporto ovini (Mod. 3_QM_Filiera ovini)	Per ogni trasferimento/trasporto al macello		
Macelli	Attestato di tracciabilità (Mod. 4_QM_Filiera carni ovine) limitatamente alla parte di competenza	Per ogni lotto		
	Modalità di trasporto ed elenco dei mezzi con targhe coinvolti nel trasferimento al sezionamento	Per ogni automezzo		
	Eventuali prescrizioni relative al ritiro dell'attestazione rilasciata dall'OdC scelto per uno o più capi	Ad ogni verifica ispettiva		
Laboratorio di sezionamento ed eventuale confezionamento	Attestato di tracciabilità (Mod. 4_QM_Filiera carni ovine) limitatamente alla parte di competenza	Per ogni lotto		
	Modalità di trasporto ed elenco dei mezzi con targhe coinvolti nel trasferimento al punto vendita	Per ogni automezzo		
	Eventuali prescrizioni relative al ritiro dell'attestazione rilasciata dall'OdC scelto per uno o più capi o lotto di prodotto	Ad ogni verifica ispettiva		
Punti vendita al dettaglio	Attestato di tracciabilità (Mod. 4_QM_Filiera carni ovine) completo di tutti i campi compilati (sia macellazione che sezionamento)	Per singolo lotto		
	Eventuali prescrizioni relative al ritiro dell'attestazione rilasciata dall'OdC scelto per uno o più capi o lotto di prodotto	Ad ogni verifica ispettiva		
	Evidenza al consumatore del lotto di prodotto acquistato anche per il prodotto non confezionato	Per singolo lotto		

5.10 Settore Qm biologico

Riferendosi a prodotti in possesso di certificazione biologica già rilasciata da un OdC autorizzato, il controllo relativo alla filiera QM biologico deve partire dalla verifica, sia in fase di riconoscimento che di sorveglianza, della presenza e congruità del documento giustificativo, e relativo certificato di conformità, dell'aderente e/o concessionario rilasciato dall'OdC scelto per la certificazione biologica ai sensi del Reg. CE 834/2007 e s.m. e i. senza entrare in merito alla certificazione biologica già in possesso.

L'utilizzo di materie prime e/o mangimi NON OGM è già previsto dalla normativa di riferimento relativa alla certificazione biologica pertanto l'OdC non ha l'obbligo, ai sensi del presente RT, di verificare la documentazione aziendale che ne attesti l'uso.

Gli operatori della filiera, in regime di autocontrollo, sia in fase di rilascio della certificazione che in quella di sorveglianza, devono obbligatoriamente produrre la seguente documentazione:

SOGGETTO	DOCUMENTAZIONE/PROCEDURE	FREQUENZA
Aderente	Documento giustificativo (art. 29 del Reg. Ce 834/07 e s.m. e i.) in corso di validità con l'elenco dei prodotti oggetto di certificazione (certificato di conformità aziendale)	Ad ogni verifica ispettiva
	Eventuali prescrizioni relative al ritiro della certificazione e alla soppressione delle indicazioni biologiche rilasciate dall'OdC scelto per la certificazione biologica	
	Corretta separazione del prodotto QM bio dal resto della produzione aziendale non a marchio	
Concessionario	Documento giustificativo (art. 29 del Reg. Ce 834/07 e s.m. e i.) proprio e di ogni soggetto aderente alla filiera, in corso di validità con l'elenco dei prodotti oggetto di certificazione (certificato di conformità aziendale)	Ad ogni verifica ispettiva
	Eventuali prescrizioni (proprie e degli aderenti) relative al ritiro della certificazione e alla soppressione delle indicazioni biologiche rilasciate dall'OdC scelto per la certificazione biologica	
	Convenzioni con ogni singolo soggetto della filiera	
	Corretta separazione del prodotto QM bio dal resto della produzione aziendale non a marchio	

Qualora i disciplinari dei prodotti Qm prevedano, anche per le produzioni biologiche, il rispetto di requisiti specifici o parametri analitici oggetto di certificazione, si rimanda ai relativi RT specifici dei singoli disciplinari di produzione.

5.11 Settore Qm disciplina della produzione integrata

Possono essere certificate solo le colture presenti nelle schede colturali del disciplinare di riferimento e i relativi prodotti trasformati.

L'OdC è tenuto a verificare l'eventuale presenza di ulteriori schede colturali proposte e approvate dalla Regione Marche per le materie prime non compresi nel disciplinare di riferimento e commercializzati a marchio "Qm".

In particolare l'OdC è tenuto a verificare il rispetto di quanto previsto al punto 5.2 del disciplinare ovvero:

- rispetto della produzione integrata in relazione alle prescrizioni tecniche di coltivazione compresa la varietà coltivata, la difesa e il diserbo, raccolta, stoccaggio, condizionamento, imballaggio, etichettatura e presentazione;
- **rispetto dei vincoli indicati con una freccia nel disciplinare e nelle schede colturali;**
- controllo dei processi produttivi per la verifica dell'assenza di OGM nel materiale vivaistico, sementi, materie prime, coadiuvanti, additivi e ingredienti utilizzati;

- verifica che sia stato fatto tutto quanto previsto perché sia garantita l'assenza di difetti che possano alterare le caratteristiche organolettiche dei prodotti a marchio;
- verifica della corrispondenza tra le caratteristiche dei prodotti, denominazione commerciale nei documenti di trasporto e negli eventuali impegni di conferimento;
- verifica che sia assicurata la rintracciabilità dei prodotti a marchio.

Per il sistema dei controlli del marchio Qm da produzione integrata, l'OdC deve far riferimento a quanto previsto nella disciplina della produzione integrata che recepisce integralmente le Linee Guida Nazionali per i piani di controllo approvate dall'Organismo Tecnico Scientifico del Mi.P.A.A.F. e pubblicate sul sito **www.reterurale.it**

5.12 Settore servizi

In questo caso l'oggetto della certificazione è il servizio svolto; il concessionario e gli aderenti devono fornire evidenza all'OdC che il servizio risponda a quanto richiesto, in particolare che sia assicurata la contemporanea sussistenza dei requisiti oggetto di certificazione previsti dal disciplinare di riferimento.

E' facoltà dell'OdC, qualora lo ritenga opportuno e in caso di sospetto, effettuare analisi di laboratorio su ingredienti o prodotti considerati a rischio (ad esempio nel caso del servizio di ristorazione).

6 Autocontrollo aziendale

L'OdC, solo in caso di sospetto, ripete le analisi effettuate in autocontrollo dagli aderenti avvalendosi di laboratori accreditati.

L'OdC ha l'obbligo di verificare che, in ogni fase della filiera, sia rispettata la corretta separazione delle materie prime e dei prodotti nonché la gestione delle eventuali non conformità di prima e seconda parte.

Tutti quei parametri che richiedono un controllo da parte dell'azienda aderente e conseguentemente la verifica da parte dell'OdC ma non sono riferibili a limiti fissati dal disciplinare, devono essere inseriti sul piano di autocontrollo aziendale come punto critico di controllo (CCP) con i relativi valori attribuiti dall'azienda fatto salvo limiti di legge; è compito dell'OdC verificare che siano riportati sul piano e opportunamente monitorati.

In particolare ci si riferisce a:

- Parametri qualitativi e sanitari prodotto in uscita dal molino;
- Monitoraggio della temperatura in merito ai controlli da effettuare presso il centro di stoccaggio.

Si precisa che è compito dell'OdC verificare che il concessionario effettui in autocontrollo il bilancio di massa (entrata, resa, uscita, giacenza) e che questo sia congruo; a tale scopo l'OdC dovrà, in fase di sorveglianza, verificare almeno 2 lotti.

Gli operatori della filiera, in regime di autocontrollo, in aggiunta a quanto già indicato nei paragrafi precedenti, devono obbligatoriamente produrre la seguente documentazione e/o rapporti di prova:

7 CONTROLLO DI PARTE SECONDA

Il concessionario deve fornire evidenza all'OdC di aver effettuato il controllo di parte seconda sui propri aderenti con una frequenza non inferiore a quella indicata per OdC in fase di sorveglianza.

Il concessionario deve inoltre fornire evidenza del rispetto dell'autocontrollo da parte degli aderenti.

L'OdC ha l'obbligo di verificare che, in ogni fase della filiera, sia rispettata la corretta separazione dei capi, delle materie prime e dei prodotti a marchio nonché la gestione delle eventuali non conformità di prima e seconda parte.

E' compito del concessionario effettuare, in autocontrollo, il bilancio di massa (entrata, resa, uscita, giacenza) dei prodotti a marchio.

8 RINTRACCIABILITA'

Ai fini della rintracciabilità dei prodotti/servizi a marchio QM, i soggetti coinvolti devono garantire il mantenimento dell'identificazione e rintracciabilità dei relativi lotti fornendo all'OdC, in fase di sorveglianza, evidenza oggettiva degli elementi minimi di rintracciabilità anche ai fini della valutazione della congruità del bilancio di massa.

E' compito dell'OdC verificare che sia garantito il corretto flusso di informazioni nel sistema informatico regionale "Si.Tra."; l'OdC, per tale verifica, potrà accedere come utente "consumatore" anche dalle postazioni in ufficio, dando atto, tramite verbale, della suddetta verifica e dei relativi esiti.

Ai fini della verifica della tracciabilità dei lotti* di produzione Qm, l'OdC dovrà dare evidenza di aver rispettato le seguenti frequenze minime di verifica riferite al numero annuale di lotti:

- da 1 a 10 lotti n. 1 lotto da verificare;
- da 11 a 50 n. 2 lotti da verificare;
- da 51 a 100 n. 3 lotti da verificare;
- da 101 a 500 n. 4 lotti;
- da 501 a 5000 n. 5 lotti da verificare;
- da 5001 a 50000 n. 6 lotti;
- > 50000 n. 7 lotti.

In riferimento alla casistica in cui si ricade annualmente, l'OdC dovrà effettuare la verifica completa di almeno 2 lotti finali di prodotti a marchio Qm (da monte a valle); per i lotti rimanenti che concorrono a raggiungere il numero minimo di verifica annuale, l'OdC ha la facoltà di approfondire alcuni aspetti legati al disciplinare di produzione senza effettuare la tracciabilità completa, dandone evidenza nel verbale di ispezione.

Per il calcolo dei lotti l'OdC farà riferimento all'anno solare antecedente alla sorveglianza programmata o al periodo intercorso tra due ispezioni annuali; in ogni caso tra i lotti oggetto di verifica, la tracciabilità completa dovrà essere a carico di almeno 1 lotto di produzione dell'anno in corso.

** Con il termine "lotti", in questo caso, s'intende il numero complessivo dei lotti prodotti annualmente dall'organizzazione conteggiando tutte le produzioni a marchio Qm.*

9 GESTIONE DELLE ETICHETTE

L'OdC non ha l'obbligo, ai sensi del presente RT, di approvare l'etichetta dei prodotti a marchio Qm. La gestione delle etichette è indicata nel regolamento di certificazione dell'OdC.

L'OdC ha l'obbligo di verificare il rispetto del regolamento d'uso del marchio.

Nel caso in cui un aderente alla filiera sospenda la produzione dei prodotti a marchio "QM" (per recesso, cessazione di attività, o sospensione volontaria dell'attività), il concessionario deve fornire all'OdC una dichiarazione di non utilizzo o distruzione di etichette rimanenti, facendosi garante dell'operatore interessato all'esclusione e/o recesso.

Nel caso in cui il Concessionario sospenda la produzione dei prodotti a marchio "QM" (per recesso, cessazione di attività, o sospensione volontaria dell'attività), deve comunicare all'OdC e contestualmente alla Regione Marche, P.F. Competitività e Sviluppo dell'Impresa Agricola, il quantitativo di etichette in carico e l'eventuale ultimo identificativo utilizzato.

10 COMUNICAZIONE ALL'ODC E ALLA REGIONE MARCHE

Il Concessionario o aderente appositamente incaricato, deve inviare formalmente all'OdC, i seguenti documenti:

- a) registro soggetti, ivi compreso il concessionario, appartenenti alla filiera (entro il 31/01 di ogni anno con riferimento ai soggetti appartenenti alla filiera al 31/12 dell'anno precedente e ad ogni variazione con evidenza del CUAA, ragione sociale, sede legale, sede operativa, rappresentante legale, recapiti, data di stipula della convenzione/adesione);
- b) dati quantitativi dei prodotti a marchio "QM" presenti sul certificato di conformità rilasciato al concessionario e n. dei lotti prodotti annualmente divisi per tipologia di prodotto a marchio Qm (entro il 31/01 con riferimento ai dati fino al 31/12 di ogni anno);
- c) elenco delle non conformità gravi, numerate progressivamente nell'arco dell'anno, riscontrate in fase di controllo di parte seconda e loro trattamento (entro 10 giorni lavorativi dal verificarsi della non conformità);
- d) relativamente al solo settore miele, il codice aziendale di attribuzione ASUR dei soggetti aderenti, la denuncia degli apiari e degli alveari con comunicazione dell'inizio dell'attività, le eventuali registrazioni delle variazioni di consistenza degli apicoltori aderenti.

I dati indicati ai punti a) e b) vanno inseriti nel format excel predisposto dalla PF.

Il Concessionario o aderente appositamente incaricato, deve inviare formalmente alla Regione Marche i seguenti documenti:

- a) emissioni dei certificati Qm rilasciati dall'OdC (prima emissione e eventuali relativi aggiornamenti).

11 PIANO DEI CONTROLLI

Al fine di uniformare le diverse filiere e rendere facilmente applicabile il piano dei controlli, ai sensi del presente RT, si definiscono i diversi ruoli che afferiscono alle filiere:

I ruoli dell'**intermediario**, di **primi acquirenti** e di **grossista** devono essere valutati dall'OdC di volta in volta in relazione alle caratteristiche della filiera e alla eventuale presenza di prodotto a marchio Qm non confezionato. Se si movimentano prodotti non confezionati si dovrà considerare almeno 1 visita/anno mentre se prodotti confezionati anche 1 ogni tre anni.

L'OdC esegue le V.I. presso i soggetti della filiera, **con la seguente frequenza minima:**

V.I. per il Rilascio della Certificazione*	
Soggetti	Incidenza controlli
Concessionario	1 verifica
Produzione primaria**	√n aziende
Trasformazione/stoccaggio	100%
Confezionatore	100%
Centro di stagionatura	√n centri di stagionatura
Punto vendita	√n punti vendita
Servizi	100%
Mercato ittico	100%

V.I. di Sorveglianza (annuali)	
Soggetti	Incidenza controlli
Concessionario	1 verifica
Produzione primaria**	√n aziende
Trasformazione/stoccaggio	50%
Confezionatore	100%
Centro di stagionatura	√n centri di stagionatura
Punto vendita	√n punti vendita
Servizi	100%
Mercato ittico	100%

(*) In sede di rilascio della certificazione, nel caso in cui l'OdC si trovi (ad esempio per motivi legati alla stagionalità) nell'impossibilità di verificare la conformità al disciplinare, può attestare comunque l'idoneità della filiera se riscontra elementi oggettivi che ne comprovano il rispetto. La PF, una volta acquisita copia del certificato di conformità rilasciato dall'organismo di controllo, provvederà al rilascio della "Licenza d'Uso del Marchio QM" al soggetto concessionario.

(**) **Solo** in caso di aziende agricole/zootecniche/apicoltori biologici:

Al fine di ridurre l'impatto del sistema di controllo sul sistema agroalimentare, l'OdC verifica prioritariamente i requisiti previsti dal disciplinare relativo alla filiera di riferimento presso il concessionario o soggetti aderenti più a monte della filiera effettuando verifiche presso le aziende della produzione primaria solo qualora non sia stato possibile riscontrare elementi oggettivi nel corso di tali controlli.

Nel caso di soggetti che ricoprono più ruoli che prevedono frequenze diverse da piano dei controlli, deve essere considerata la frequenza maggiore.

Dal 2° anno di sorveglianza in poi (terzo anno dall'ingresso nella certificazione) per la costituzione del campione da controllare annualmente, si dovranno includere:

- soggetti già controllati dall'OdC ~~nell'anno in corso~~ e nel corso dell'anno solare precedente;
- nuovi soggetti aderenti alla filiera relativamente al loro ingresso ~~nell'anno in corso~~ e nell'anno solare precedente.

In caso di filiera costituita da un numero di aderenti ≤ 10 tale calcolo non si applica.

Il campionamento dei soggetti da sottoporre a verifica va effettuato almeno con cadenza annuale. E' in ogni caso necessario procedere a ulteriori campionamenti qualora nel corso dell'anno nella composizione della filiera intervengano variazioni sostanziali ($\geq 30\%$ in termini di numero di soggetti complessivi e/o aumento significativo del potenziale produttivo).

L'odc deve iniziare le verifiche di riconoscimento dopo avvenuta formazione Si.Tra.

L'OdC, sia in fase di rilascio della certificazione che in sede di sorveglianza, ha il compito di verificare che il concessionario del marchio e gli aderenti adempiano agli obblighi previsti dalla convenzione stipulata con la Regione Marche.

Il caso di soggetti presenti in più filiere controllate dallo stesso OdC, l'incidenza dei controlli deve essere esplicitata nel Regolamento di Certificazione dell'OdC stesso.

In caso di soggetti che sono presenti in più filiere controllate da OdC differenti, si rimanda al paragrafo "rapporti tra OdC" inserito nel capitolo relativo alla gestione delle non conformità.

Qualora l'OdC si trovi di fronte alla reiterazione di non conformità afferenti all'attività di controllo di secondo livello da parte del concessionario, si raccomanda l'adozione di misure di controllo rinforzato anche mediante giornate di affiancamento.

L'OdC è inoltre tenuto ad effettuare, in V.I. di sorveglianza, una prova di rintracciabilità breve con inserimento del lotto di prodotto a marchio Qm direttamente dal sito **www.qm.marche.it**

L'OdC effettua verifiche di natura documentale presso tutti i soggetti aderenti alla filiera oltre a verifiche di tipo analitico e/o campionamento per il controllo dei parametri qualora previsto da disciplinare.

In fase di sorveglianza, l'OdC deve verificare l'eventuale presenza di schede-processo presentate dai concessionari (prodotti trasformati difficilmente riconducibili a tipologie standardizzate)

approvate dalla Regione Marche. In assenza di tali schede il concessionario può solo produrre le schede di prodotto approvate, vincolanti per la filiera richiedente.

12 VALIDITÀ DEL RICONOSCIMENTO E DELLA REGISTRAZIONE

La durata massima del Certificato di Conformità rilasciato dall'OdC, è di tre anni dalla data di rilascio dello stesso.

13 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

Nel corso delle V.I. effettuate sul processo (per valutare la corretta esecuzione delle operazioni svolte), lungo tutta la filiera produttiva, si possono rilevare delle non conformità. Le non conformità possono essere rilevate sia dai soggetti coinvolti nella produzione e commercializzazione dei prodotti lungo tutta la filiera produttiva, sia dall'OdC.

Tutte le non conformità rilevate devono essere gestite; lo scopo della gestione delle non conformità è di definire le attività da svolgere per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel disciplinare non siano commercializzati con il marchio "QM"; a tale scopo è necessario procedere all'identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali non conformità.

a. Gestione delle Non Conformità da parte dei soggetti della filiera

Qualora i soggetti coinvolti nella filiera QM, rilevino delle non conformità, gli stessi dovranno procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- ✓ dovranno mantenere una registrazione delle non conformità rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di conformità;
- ✓ nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, dovranno dare evidenza del fatto che il prodotto non sia stato destinato alla produzione di prodotti a marchio "QM" o, qualora lo sia stato, fornire evidenza di un piano di ritiro-richiamo del prodotto;
- ✓ nel caso in cui, all'atto dell'immissione al consumo, si evidenzino delle non conformità tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, devono dare evidenza che i prodotti non vengano commercializzati con il marchio "QM" o, qualora lo siano stati, fornire evidenza di un piano di ritiro-richiamo del prodotto;
- ✓ dovranno comunicare tempestivamente all'OdC le non conformità rilevate ed i provvedimenti adottati;
- ✓ il concessionario archivia le non conformità comunicate dai soggetti della filiera, numerate progressivamente nell'arco dell'anno, ne verifica il trattamento in sede di controllo di seconda parte dandone evidenza nel verbale di controllo;
- ✓ il concessionario è obbligato a segnalare tempestivamente all'OdC e alla PF Competitività e

Sviluppo dell'impresa agricola della Regione Marche l'insorgere di non conformità gravi derivanti dall'immissione sul mercato di prodotti a marchio "QM" non aventi i requisiti previsti

b. Gestione delle Non Conformità da parte dell'OdC

L'APC e gli OdC pubblici o privati nel corso delle verifiche ispettive presso i concessionari e i soggetti ad essi collegati (appartenenti alla stessa filiera) possono riscontrare delle non conformità. Le modalità di rilevazione delle Non Conformità sono indicate nel regolamento di certificazione dell'OdC.

L'OdC, definisce il trattamento delle non conformità eventualmente riscontrabili e le relative azioni correttive.

Si ricorda che in fase di controllo l'OdC ha l'obbligo di verificare anche la corretta applicazione del regolamento d'uso del marchio "QM".

Ai fini del presente RT si riportano di seguito le definizioni utili al controllo tenendo presente che sono previsti due livelli di non conformità, lieve e grave, in relazione alla capacità di pregiudicare o meno l'identificazione del prodotto e la rintracciabilità:

- **Azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause che hanno generato la Non Conformità rilevata;
- **Non conformità:** mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e/o di prodotto indicati nel presente RT, negli RT di dettaglio, nel regolamento d'uso del marchio "Qm", nelle convenzioni di primo e secondo livello, nel protocollo Si.Tra.;
- **Non conformità grave:** situazione non accettabile in relazione ad un requisito specificato che ingenera una irregolarità nella materia prima, nel processo o nel prodotto. Le non conformità si considerano gravi quando le irregolarità riscontrate sono causa della mancata rispondenza alla disciplina applicabile per la materia prima e per il prodotto/processo/servizio. Con particolare riferimento alle registrazioni, le situazioni non conformi sono classificate gravi nei casi in cui la mancanza delle stesse pregiudica sostanzialmente lo stato di conformità di prodotti, processi o servizi. In definitiva, una non conformità può essere definita Grave quando incide irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto, oppure nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità dello stesso.

Ai fini del presente RT sono riconducibili a non conformità gravi anche:

- o Mancato rispetto di quanto previsto dagli impegni assunti nel modello di domanda;
- o Mancata evidenza oggettiva dei documenti previsti da regolamento d'uso del marchio che inficia i requisiti per il mantenimento all'interno della filiera;
- o Utilizzo del logo da parte dell'aderente e/o concessionario in maniera difforme dal logo ufficiale approvato dalla Giunta Regionale della Regione Marche tale da causare confusione al consumatore;
- o Registrazione incompleta e/o mancante con perdita di identificazione e rintracciabilità;
- o Non rispetto dei requisiti del disciplinare tale da inficiare le caratteristiche del prodotto e/o la tracciabilità dei prodotti;
- o Sistematica reiterazione di non conformità classificate come lievi.

- **Non conformità lieve:** pur evidenziando una carenza in relazione ad un requisito, non pregiudica la conformità del prodotto e non impedisce la tracciabilità dello stesso.

Ai fini del presente RT sono riconducibili a non conformità lievi anche:

- o Mancata evidenza oggettiva dei documenti previsti da regolamento d'uso del marchio che non inficia i requisiti per il mantenimento all'interno della filiera
- o Utilizzo del logo da parte dell'aderente e/o concessionario in maniera difforme dal logo ufficiale approvato dalla Giunta Regionale della Regione Marche tale da non causare confusione al consumatore
- o Registrazione incompleta e/o mancante senza perdita di rintracciabilità
- o Mancato rispetto dei requisiti del disciplinare da parte dell'aderente e/o concessionario tale da non inficiare le caratteristiche del prodotto né la tracciabilità dei prodotti alla carta o degli ingredienti utilizzati

Il certificato di conformità viene rilasciato al concessionario del marchio a fronte dell'ispezione, nel rispetto del piano dei controlli e a seguito della chiusura di eventuali non conformità gravi rilasciate. Nel caso in cui uno o più soggetti aderenti permangono in condizioni di non conformità grave non risolta, al fine di non pregiudicare l'intera filiera, l'OdC può rilasciare il certificato di conformità escludendo i soggetti non conformi (dietro richiesta del concessionario) o chiarendo quali soggetti non sono atti a produrre a marchio sin dall'ingresso in filiera.

La conformità può essere ripristinata a seguito dell'attività svolta dal soggetto mediante l'invio della documentazione o di atti approvati dall'OdC senza necessariamente ripetere la visita in situ.

L'OdC può richiedere alla PF di esprimersi in merito a casi particolari.

Il Regolamento di certificazione dell'OdC deve chiarire anche la gestione dei ricorsi.

c. Gestione delle Non Conformità da parte della PF

La PF, dopo aver valutato la non conformità comunicata dall'OdC, può emettere un provvedimento sanzionatorio nei confronti del concessionario (diffida, sospensione o revoca della licenza d'uso del marchio "QM"). La PF dispone l'irrogazione di provvedimenti sanzionatori anche nel caso in cui vengano riscontrate, da parte dei soggetti preposti, gravi inadempienze alla legislazione vigente.

I soggetti nei confronti dei quali viene contestata una violazione da parte della PF hanno 10 giorni di tempo dal ricevimento della comunicazione per presentare le loro osservazioni scritte, eventualmente corredate da documenti; in caso di non accoglimento delle stesse e di conseguente comminazione di una sanzione da parte della PF, hanno comunque facoltà di ricorrere alla Giunta d'appello entro ulteriori sessanta giorni dal ricevimento della lettera di comunicazione della sanzione. La Giunta d'appello si riserva di rispondere alla PF entro 45 giorni dal ricevimento del ricorso. La PF avrà infine il compito di rendere esecutive le decisioni della Giunta d'appello entro 15 giorni dal loro ricevimento.

I concessionari possono richiedere volontariamente la sospensione per un periodo non superiore ai 12 mesi o la revoca della licenza d'uso del marchio "QM". Trascorsi 12 mesi senza che sia stata

richiesta la ripresa della certificazione, la PF accerta l'esistenza di elementi ostativi e, nell'impossibilità di rimuoverli, procede con la revoca della licenza.

d. Rapporti tra OdC

E'ammesso e auspicabile che gli OdC si attivino per realizzare un costante scambio di informazioni e/o documenti, al fine di una corretta ed efficiente fruibilità dei dati, soprattutto per la gestione dei documenti giustificativi e di eventuali soppressioni delle indicazioni delle produzioni biologiche.

Nel caso di operatori già inseriti in sistemi di qualità regolamentata (DOP, IGP, STG, SQN) o altri sistemi la cui disciplina è parzialmente sovrapponibile a quella del marchio QM, gli OdC concentreranno l'attività di controllo sulle disposizioni non "coperte" da detti sistemi di controllo assumendo gli esiti dell'attività ispettiva già svolta.

Ai fini di migliorare l'efficienza dei sopralluoghi e di non duplicare il controllo presso un aderente/concessionario a più filiere controllate da OdC differenti è possibile effettuare verifiche ispettive congiunte tra più OdC.

Nel caso in cui si riscontri il malfunzionamento di SI.TRA. non dipendente dall'aderente/concessionario la tracciabilità dei prodotti e degli ingredienti utilizzati deve comunque essere garantita; l'OdC deve pertanto verificare che ci sia stato scambio di informazioni tra l'aderente e il concessionario e tra quest'ultimo e gestore di Si.tra. nel rispetto del protocollo con evidenza delle indicazioni relative alle unità minime rintracciabili che sarebbero state caricate a sistema.

14 OBBLIGHI DEGLI ORGANISMI DI CONTROLLO

Gli OdC hanno l'obbligo di:

- ✓ mantenere i requisiti e rispettare gli obblighi che hanno portato all'autorizzazione e comunicare tempestivamente alla Regione Marche qualsiasi provvedimento adottato a loro carico dai Ministeri competenti e/o da ACCREDIA;
- ✓ trasmettere alla Regione Marche ogni variazione inerente alla struttura, ai prodotti certificati, ai fornitori utilizzati, ecc.;
- ✓ comunicare ogni variazione della documentazione presentata con la domanda di iscrizione;
- ✓ trasmettere alla Regione Marche le Non Conformità gravi riscontrate durante le verifiche ispettive entro 5 giorni lavorativi dalla loro formalizzazione. Si sottolinea che devono essere comunicate anche le chiusure delle non conformità gravi;
- ✓ comunicare tempestivamente alla Regione Marche provvedimenti, sospensioni/revoche delle autorizzazioni vigenti dal MIPAAF o ACCREDIA.
- ✓ inviare alla Regione Marche, entro il 31 marzo di ogni anno, un resoconto dell'attività di certificazione svolta nell'anno precedente che contenga almeno le seguenti informazioni:
 - elenco dei concessionari con relativi aderenti per filiera (riferiti al 31/12 dell'anno precedente con evidenza del CUAA, ragione sociale, sede legale,

sede operativa) con riferimento al n. di licenza e ai certificati di conformità emessi dall'OdC nel corso dell'anno precedente oltre all'evidenza di eventuali nuovi ingressi per filiera;

- elenco dei soggetti controllati per n. di licenza Qm in relazione alla pianificazione dei controlli con evidenza di eventuali campionamenti e relativi esiti analitici;
- dati quantitativi dei prodotti a marchio "QM" presenti sul certificato di conformità rilasciato al concessionario e n. dei lotti prodotti annualmente divisi per tipologia di prodotto a marchio Qm;
- elenco delle NC (gravi e lievi) riscontrate per concessionario;
- eventuali problematiche riscontrate nell'anno di attività;
- eventuali reclami pervenuti dalle Organizzazioni sottoposte ai controlli "QM".