



seduta del
2/02/2009
delibera
109

pag.
1

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

ADUNANZA N. 206 LEGISLATURA N. VIII

DE/VP/S10 Oggetto: LR 23/2003 art. 8 "Marchio regionale QM - Qualità
 0 NC garantita dalle Marche" - Approvazione della nuova
 Prot. Segr. versione del disciplinare di produzione "Filiera latte
 84 crudo e latte fresco pastorizzato di alta qualità" e
 revoca della DGR n. 745 del 27.6.2006.

L'anno duemilanove addì 2 del mese di febbraio in Ancona presso la sede della Regione Marche si è riunita la Giunta Regionale regolarmente convocata:

- | | |
|----------------------|-----------------|
| - Spacca Gian Mario | Presidente |
| - Petrini Paolo | Vice Presidente |
| - Amagliani Marco | Assessore |
| - Badiali Fabio | Assessore |
| - Benatti Stefania | Assessore |
| - Donati Sandro | Assessore |
| - Mezzolani Almerino | Assessore |
| - Rocchi Lidio | Assessore |
| - Solazzi Vittoriano | Assessore |

Sono assenti:

- | | |
|--------------------|-----------|
| - Carrabs Gianluca | Assessore |
| - Marcolini Pietro | Assessore |

Essendosi in numero legale per la validità dell'adunanza assume la Presidenza il Presidente della Giunta regionale Spacca Gian Mario che dichiara aperta la seduta alla quale assiste il Segretario della Giunta regionale Brandoni Bruno.

La deliberazione in oggetto è approvata all'unanimità dei presenti.
 Riferisce in qualità di relatore: Il Vice Presidente Petrini Paolo.

NOTE DELLA SEGRETERIA DELLA GIUNTA

Inviata per gli adempimenti di competenza

- alla struttura organizzativa: _____
- alla P.O. di spesa: _____
- al Presidente del Consiglio regionale
- alla redazione del Bollettino ufficiale

Il _____

L'INCARICATO

Proposta o richiesta di parere trasmessa al Presidente del Consiglio regionale il _____

prot. n. _____

L'INCARICATO



seduta del
- 2 FEB 2009
delibera
109

pag.
2

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE
ADUNANZA N. _____ LEGISLATURA N. _____

Oggetto: L.R. 23 del 10.12.2003 art. 8 "Marchio regionale QM – Qualità garantita dalle Marche" - approvazione della nuova versione del disciplinare di produzione "Filiera latte crudo e latte fresco pastorizzato di alta qualità" e revoca della DGR n. 745 del 27.06.2006.

LA GIUNTA REGIONALE

VISTO il documento istruttorio riportato in calce alla presente deliberazione, predisposto dal Servizio Agricoltura, Forestazione e Pesca, dal quale si rileva la necessità di adottare il presente atto;

RITENUTO, per i motivi riportati nel predetto documento istruttorio, e che vengono condivisi, di deliberare in merito;

VISTA la proposta del dirigente del Servizio Agricoltura, Forestazione e Pesca che contiene il parere favorevole, di cui all'art. 16, comma 1, lettera d) della legge regionale 15 ottobre 2001, n. 20, sotto il profilo di legittimità e della regolarità tecnica e l'attestazione dello stesso che dalla deliberazione non deriva né può derivare un impegno di spesa a carico della Regione;

VISTO l'art. 28 dello Statuto della Regione;

CON la votazione, resa in forma palese, riportata a pag. 1;

DELIBERA

- di **APPROVARE** la nuova versione del disciplinare di produzione "Filiera latte crudo e latte fresco pastorizzato di alta qualità" per i prodotti a marchio "QM – Qualità garantita dalle Marche", allegata alla presente deliberazione della quale costituisce parte integrante e sostanziale e di revocare la DGR n. 745 del 27.06.2006;

Y

20



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE
ADUNANZA N. _____ LEGISLATURA N. _____

- di **PUBBLICARE** per estratto il presente atto, comprensivo di allegati, sul Bollettino Ufficiale della Regione Marche, ai sensi della L.R. n. 17/03.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA

Bruno Brandoni

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA

Gian Mario Spacca

DOCUMENTO ISTRUTTORIO

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Trattato che istituisce la Comunità Europea, in particolare gli articoli 28, 29 e 30;
- Direttiva n. 89/104/CEE del Consiglio del 21 dicembre 1988, recante disposizioni per il ravvicinamento delle legislazioni degli stati membri in materia di marchi d'impresa;
- Reg. CE n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- D.Lgs. n. 30 del 10/02/2005 – Codice della proprietà industriale, a norma dell'articolo 15 della legge 12/12/2002, n. 273;
- L.R. n. 23 del 10/12/2003 recante norme in materia di interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole e agroalimentari;
- D.G.R. n. 1594 del 21/12/2004 di approvazione e registrazione del marchio di qualità collettivo "QM - Qualità garantita dalle Marche";
- D.G.R. n. 257 del 13/03/2006 di adozione del testo definitivo del regolamento del marchio regionale "QM - Qualità garantita dalle Marche".
- D.G.R. n. 536 dell'08/05/2006 di approvazione del testo definitivo delle linee guida per la stesura dei disciplinari del marchio QM;



- D.G.R. n. 745 del 27/06/2006 - LR 23/2003 art. 8 "Marchio regionale QM – Qualità Garantita dalle Marche" – Approvazione disciplinare di produzione "Latte crudo e latte fresco pastorizzato di alta qualità";
- D.G.R. n. 1375 del 26/11/2007 - LR 23/2003 art. 8 "Marchio regionale QM – Qualità Garantita dalle Marche" - Nuova versione dell'allegato al regolamento d'uso approvato con D.G.R. n. 257/2006 contenente la nuova veste grafica del logo.

MOTIVAZIONI

Con D.G.R. n. 745 del 27/06/2006, è stato approvato il disciplinare di produzione "Latte crudo e latte fresco pastorizzato di alta qualità" per le produzioni a marchio "QM – Qualità garantita dalle Marche", d'ora in avanti denominato, per brevità, "marchio QM".

Sulla base del suddetto disciplinare, la Posizione di Funzione Competitività e sviluppo dell'impresa agricola ha concesso in data 6 maggio 2007 due licenze d'uso del marchio rispettivamente alla cooperativa Latte Marche di Ancona per il latte crudo ed alla cooperativa Cooperlat di Jesi per il latte fresco pastorizzato di alta qualità.

Con lettera n 4416 del 7 novembre 2008 (ns. prot. n. 646632 del 13 novembre 2008) l'Assam ha trasmesso la revisione del disciplinare di produzione "Latte crudo e latte fresco pastorizzato di alta qualità". In tale nota, l'Assam attesta la conformità del disciplinare alle linee guida regionali.

Rispetto al disciplinare attualmente in vigore, la revisione introduce la possibilità di somministrare il latte crudo attraverso distributori automatici. Tale integrazione risulta vantaggiosa sia per i produttori, che in tal modo possono valorizzare maggiormente il proprio prodotto, che per i consumatori, i quali possono così disporre di produzioni di elevata qualità a prezzi contenuti. Le caratteristiche del latte crudo distribuito sono, infatti, le medesime già definite nella precedente versione del disciplinare e il latte deve provenire esclusivamente da aziende autorizzate a norma di legge ad esercitare l'attività di produzione di latte crudo destinato all'utilizzazione come latte fresco pastorizzato di alta qualità.



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE
ADUNANZA N. _____ LEGISLATURA N. _____

Dall'esame del testo proposto dall'Assam, al quale vengono apportate alcune lievi modifiche di carattere redazionale anche alla luce delle recenti disposizioni del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali in materia di latte crudo, emerge una sostanziale conformità del disciplinare rispetto alle disposizioni impartite dalla Giunta Regionale con le deliberazioni n. 257 del 13/03/2006 e n. 536 del 08/05/2006. Pertanto, si propone di approvare l'allegata revisione del disciplinare di produzione "Filiera latte crudo e latte fresco pastorizzato di alta qualità" per i prodotti a marchio "QM - Qualità garantita dalle Marche" e di pubblicare per estratto il presente atto, comprensivo di allegati, sul BUR Marche, ai sensi della L.R. n. 17/03.

Il responsabile del procedimento

Ferruccio Luciani

POSIZIONE DI FUNZIONE "COMPETITIVITÀ E SVILUPPO
DELL'IMPRESA AGRICOLA"

VISTO

Il Dirigente responsabile

Avv. Cristina Martellini

PROPOSTA E PARERE DEL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
AGRICOLTURA, FORESTAZIONE E PESCA

Il sottoscritto, considerata la motivazione espressa nell'atto, esprime parere favorevole sotto il profilo di legittimità e in ordine alla regolarità tecnica della presente deliberazione e ne propone l'adozione alla Giunta Regionale. Si attesta inoltre che dalla presente deliberazione non deriva, né può comunque derivare, un impegno di spesa a carico della Regione.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Avv. Cristina Martellini



seduta del - 2 FEB 2009
delibera 109

pag. 6

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE
ADUNANZA N. _____ LEGISLATURA N. _____

La presente deliberazione si compone di n. ³⁸ pagine, di cui n. ³² pagine di allegati che formano parte integrante della stessa.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA

Bruno Brandoni

B. Brandoni

[Handwritten mark]



– ALLEGATI –

MARCHIO DI QUALITÀ REGIONALE

“QM”

QUALITÀ GARANTITA DALLE MARCHE

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

**“Latte crudo e latte fresco pastorizzato di alta
qualità”**



seduta del
- 2 FEB 2009
delibera
109

pag.
8

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE
ADUNANZA N. _____ LEGISLATURA N. _____

1. Nota introduttiva

La riforma della Politica Agricola Comune ha la finalità di realizzare un modello agricolo sostenibile attraverso l'attuazione di una politica economicamente e socialmente sostenibile, rispettosa dell'ambiente e orientata al mercato.

I punti fondamentali di tale riforma sono il "disaccoppiamento" degli aiuti dalla produzione, la "modulazione" con conseguente riduzione degli aiuti e la "condizionalità" al rispetto delle norme ambientali, della sicurezza alimentare, del benessere degli animali e degli standard di sicurezza e di qualità dei prodotti alimentari.

Come per gli altri settori dell'agroalimentare, anche per il settore del latte vengono privilegiati sempre più i contenuti qualitativi dell'offerta e i servizi ad essa correlati, nonché il rispetto e la tutela dell'ambiente e del benessere animale.

La Giunta Regionale ha perciò approvato, nel 2006, un disciplinare di produzione per le filiere "latte crudo" e "latte fresco pastorizzato di alta qualità", all'interno del marchio regionale di qualità "QM - Qualità garantita dalle Marche" (di seguito definito "QM"). Ciò al fine di valorizzare, attraverso la codifica e la tracciabilità dei processi di allevamento, mungitura, raccolta, trasporto, trattamento, confezionamento e commercializzazione, prodotti con caratteristiche qualitative superiori alla media, capaci di attirare l'attenzione del consumatore e garantire una maggiore sicurezza alimentare.

Ora il disciplinare viene integrato introducendo la possibilità, per i produttori, di somministrare il latte crudo attraverso distributori automatici. Tale integrazione risulta vantaggiosa sia per i produttori, che in tal modo possono valorizzare maggiormente il proprio prodotto, che per i consumatori, i quali possono così disporre di produzioni di elevata qualità a prezzi contenuti. Le caratteristiche del latte crudo distribuito sono, infatti, le medesime già definite nella precedente versione del disciplinare e il latte deve provenire esclusivamente da aziende autorizzate a norma di legge ad esercitare l'attività di produzione di latte crudo destinato all'utilizzazione come latte fresco pastorizzato di alta qualità.

Il marchio "QM" si applica al latte che risponde ai requisiti previsti dalla normativa e ai servizi correlati. Esso è concesso in uso a produttori appartenenti all'Unione Europea, attraverso l'adesione volontaria a specifiche norme di produzione che mirano al conseguimento di un elevato livello qualitativo di tutto il processo produttivo; un'ulteriore garanzia per il consumatore è la trasparenza derivante dall'adesione di tutti i componenti della filiera al sistema di rintracciabilità "Si.Tra.". Il processo di miglioramento qualitativo certamente non si esaurirà con l'applicazione del presente disciplinare, ma le future modifiche saranno orientate al raggiungimento di livelli sempre più elevati e



all'integrazione degli aspetti qualitativi con quelli ambientali e sociali in linea con la politica comunitaria in un'ottica di miglioramento dinamico della qualità.

2. Scopo e campo di applicazione

Le disposizioni contenute nel presente disciplinare prescrivono le modalità per la produzione del "latte crudo" e "latte fresco pastorizzato di alta qualità" e le loro caratteristiche. Il disciplinare descrive e codifica tutte le fasi dalla produzione comprese tra l'allevamento di bovine da latte e lo stabilimento di trattamento/condizionamento, garantendo al consumatore finale, anche attraverso la certificazione, la conformità alle prescrizioni previste.

Il presente disciplinare si applica ai seguenti soggetti e, se presenti, ai loro organismi associativi:

- allevamenti
- distributori (soggetti che partecipano al circuito della vendita di latte crudo)
- primi acquirenti
- trasportatori
- stabilimenti di trattamento e confezionamento.

I soggetti aderenti al marchio non hanno obblighi di esclusività fermo restando l'obbligo di dimostrare la separazione del prodotto a marchio "QM" in tutte le fasi del processo produttivo al fine di garantire una corretta identificazione del prodotto stesso.

3. Documenti di riferimento

Si riportano nei seguenti punti 3.1 e 3.2 i riferimenti (di legge, normativi o di altra natura) di cui si fa uso per la definizione, la realizzazione e la commercializzazione del prodotto.

3.1 Riferimenti legislativi e normativi

Comunitari

- Direttiva 2004/41/CE del Parlamento e del Consiglio del 21 aprile 2004 che abroga alcune direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari e le disposizioni sanitarie per la produzione e la commercializzazione di determinati prodotti di



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE
ADUNANZA N. _____ LEGISLATURA N. _____

origine animale destinati al consumo umano e che modifica le direttive 89/662/CEE e 92/118/CEE del Consiglio e la decisione 95/408/CE del Consiglio;

- Reg. CE 2597/87 “Regolamento che disciplina la produzione di latte alimentare vaccino;
- Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche e integrazioni “Regolamento relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari”;
- Reg. CE 1760/00 “Regolamento che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all’etichettature delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio”;
- Regolamento CE 178/02 “che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare”;
- Regolamento CE n. 1782 del 29/09/03 “che stabilisce norme comuni relative ai regimi di sostegno diretto nell’ambito della politica agricola comune e istituisce taluni regimi di sostegno a favore degli agricoltori”;
- Reg. CE n. 1829 del 22/09/03, “relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati”;
- Reg. CE n. 1830 del 22/09/03, “concernente la tracciabilità e l’etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE”;
- Regolamento CE n. 852 del 29/4/2004 sull’igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento CE n. 853 del 29/4/2004 sull’igiene degli alimenti di origine animale;
- Regolamento CE n. 854 del 29/4/2004 recante norme specifiche per l’organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- Regolamento CE n. 882 del 29/4/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere animale;
- Regolamento CE n. 183 del 12/1/2005 che stabilisce requisiti per l’igiene dei mangimi;



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE
ADUNANZA N. _____ LEGISLATURA N. _____

- Regolamento CE n. 2073 del 15/11/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- Regolamento CE n. 2074 del 5/12/2005 recante modalità di attuazione, deroghe e modifiche dei regolamenti (CE) n. 853/2004, n. 854/2004 e n. 882/2004;
- Regolamento CE n. 2076/2005 che fissa le disposizioni transitorie per l'attuazione dei Reg.ti (CE) 853-854-882/2004 e che modifica il Reg. CE 853/2004;
- Reg. CE n. 1662/2006 che modifica il Reg. CE 853/2004;
- Regolamento CE n. 1664/2006 che modifica il Reg. CE 2074/2005 per quanto riguarda le misure di attuazione per taluni prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che abroga talune misure di attuazione;
- Regolamento CE n. 1666/2006 che modifica il Reg. CE 2076/2005;
- Regolamento CE n. 479/2007 che modifica il Reg. CE 2076/2005;

Nazionali

- Legge n. 283 del 30/04/1962 e successive modifiche "modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";
- Legge n. 169 del 3/5/89, "Disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino";
- Legge n. 119 del 30/5/03, "Conversione in legge, con modificazione, del decreto legge 28 marzo 2003 n. 49 recante riforma della normativa in tema di applicazione del prelievo supplementare nel settore del latte e dei prodotti lattiero caseari";
- D.P.R. n. 320 del 8/2/54 "Regolamento di Polizia Veterinaria" e successive modifiche e integrazioni;
- D.P.R. n. 327 del 26/3/1980 "Regolamento di esecuzione della Legge n. 283 articolo 27 2° comma lett. (a e c) del 30.4.1962, e successive modificazioni in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";
- D.M. n. 185 del 9/5/91, "Regolamento concernente le condizioni di produzione zootecnica, i requisiti di composizione ed igienico-sanitari del latte crudo destinato alla utilizzazione per la produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità";



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE
ADUNANZA N. _____ LEGISLATURA N. _____

- D.Lgs. n. 109 del 27/01/1992 “Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari”;
- D.Lgs. n. 119 del 27/1/92, “Attuazione delle direttive 81/851/CEE, 81/852/CEE, 87/20/CEE e 90/676/CEE relative ai medicinali veterinari”;
- D.Lgs. n. 366 del 4/10/99, “Attuazione delle direttive 96/22/CE e 96/23/CE concernenti il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni di animali e le misure di controllo su talune sostanze e sui loro residui negli animali vivi e nei loro prodotti”;
- D.Lgs. 181 del 23/08/2003, “Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l’etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità”;
- D.M. 31/7/03 “Attuazione della legge 119/03 concernente il prelievo supplementare nel settore del latte e dei prodotti lattiero caseari”;
- D.M. 27/5/04 del Ministero delle Attività produttive “Rintracciabilità e scadenza del latte fresco”;
- D.M. 13 dicembre 2004, n. 5406 “Attuazione dell’art. 5 del decreto ministeriale 5/08/2004, “recante disposizioni per l’attuazione della riforma politica agricola comune riguardante l’applicazione delle norme comunitarie relative alla “condizionalità”;
- D.M. 14 gennaio 2005, “Linee guida per la stesura del manuale aziendale per la rintracciabilità del latte”;
- Intesa, ai sensi dell’art. 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome, n. 5/CSR del 25 gennaio 2007 in materia di vendita diretta di latte crudo per l’alimentazione umana.

Regionali

- L.R. n. 23 del 10/12/03 “recante norme in materia di interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole e agroalimentari”;
- L.R. n. 27 del 22/12/2003 “Interventi regionali nel settore della zootecnia”;
- L.R. n. 5 del 03/03/2004 “disposizioni in materia di salvaguardia delle produzioni agricole, tipiche, di qualità e biologiche”;



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE
ADUNANZA N. _____ LEGISLATURA N. _____

- Delibera della Giunta Regionale n. 34 del 16/1/2006 “L.R. 27/2003 artt. 3 e 9 – Modifica dell’allegato B della D.G.R. n. 1656/2004 concernente: L.R. 27/2003 artt. 3 e 9 – Approvazione criteri di selezione per gli investimenti delle aziende zootecniche e definizione dei parametri relativi alla Zootecnia di qualità”;
- Delibera della Giunta Regionale n. 1594 del 21/12/04 – Legge Regionale 23/03 “Interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole e agroalimentari” – art. 8.1 – Approvazione del marchio regionale “QM – Qualità garantita dalle Marche” e del relativo regolamento;
- Delibera della Giunta Regionale n. 257 del 13/13/2006, modificata dalla D.G.R. n. 1375 del 26/11/2007 di adozione del testo definitivo del regolamento d’uso del marchio regionale “QM - Qualità garantita dalle Marche”;
- Delibera della Giunta Regionale n. 189 del 27/2/2006 sul recepimento dell’accordo tra il Ministero della Salute e le Regioni del 28/7/2005 recante linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi;
- Delibera della Giunta Regionale n. 536 del 08/05/06 – Legge Regionale 23/03 “Interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole e agroalimentari” – adozione testo definitivo delle linee guida per la stesura dei disciplinari del marchio “QM”;
- Decreto del Dirigente della P.F. competitività e sviluppo dell’impresa agricola n. 68/CSI_10 del 14/03/2008 “revisione linee guida per la gestione del sistema di tracciabilità Si.Tra.”;
- Decreto del Dirigente della P.F. Veterinaria e Sicurezza Alimentare n. 123/VSA_04 del 26/05/2008 “Recepimento dell’intesa, ai sensi dell’art. 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo , le Regioni e le Province autonome, n. 5/CSR del 25 gennaio 2007 in materia di vendita diretta di latte crudo per l’alimentazione umana;
- D.D.P.F. n. 68/CSI_10 del 14/03/2008 – legge Regionale 23/03 “Interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole e alimentari” – revisione linee guida per la gestione del sistema di tracciabilità “Si.Tra.”.



Il rispetto del presente disciplinare non esonera i soggetti aderenti dall'obbligo di attenersi a leggi e regolamenti, anche se non espressamente riportati, e restano sempre salvi ed impregiudicati i diritti di terzi.

3.2 Altri documenti di riferimento

- Decreto dell'Amministratore unico dell'ASSAM n. 83 del 27/06/2008, che modifica la composizione del nucleo di tracciabilità e nomina dei componenti ai sensi del DDPF n. 68/CSI_10 del 14.03.2008.

4. Termini e acronimi

Vengono di seguito riportati alcuni termini con le relative definizioni usati nel presente disciplinare:

- **Aderente alla Filiera:** colui che stipula convenzioni con il concessionario ai fini dell'utilizzo del marchio "QM" pur non essendo legato ad esso da un vincolo associativo.
- **Alimenti zootecnici o mangimi:** qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, destinato alla nutrizione per via orale degli animali (Reg. CE 178/2002).
- **Allevamenti:** imprese che effettuano attività di allevamento di bovine da latte la cui produzione è destinata all'ottenimento di latte alimentare vaccino.
- **Associato:** colui che ha un vincolo associativo con il concessionario e stipula con esso convenzioni ai fini dell'utilizzo del marchio "QM".
- **Autocontrollo:** attività di riscontro e documentazione attuata prima, durante e dopo il processo produttivo ed esercitata dai soggetti facenti parte della filiera che consente di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità al regolamento d'uso del marchio "QM" e allo specifico disciplinare.
- **Capofiliera:** persona fisica o giuridica che coordina l'attività della filiera di prodotto relativamente agli aspetti di rintracciabilità e di sicurezza.



seduta del - 2 FEB 2009
delibera 109

pag. 15

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE
ADUNANZA N. _____ LEGISLATURA N. _____

- **Certificato di conformità:** documento emesso dall'organismo di controllo autorizzato secondo le regole del proprio sistema di certificazione, il quale indica, con sufficiente certezza, la conformità di un prodotto/servizio al regolamento d'uso del marchio "QM" e 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.
- **Consumatore finale:** il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare (Reg. CE 178/2002).
- **Controllo:** attività di riscontro e documentazione attuata prima, durante e dopo il processo produttivo ed esercitata dagli Organismi di controllo nei confronti degli utilizzatori del marchio "QM" che consente di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità al regolamento d'uso del marchio e allo specifico disciplinare.
- **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. I disciplinari di prodotto/servizio del marchio "QM" sono dei documenti che contengono specifiche vincolanti, requisiti oggettivi e misurabili, norme di produzione, trasformazione e commercializzazione che garantiscano la massima trasparenza al consumatore riguardo a tutte le fasi del processo produttivo.
- **Etichettatura:** l'insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo, o, in mancanza, in conformità a quanto stabilito negli articoli 14, 16 e 17, sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare (D.lgs n. 109/92).
- **Filiera agroalimentare/di prodotto:** insieme definito delle organizzazioni (od operatori) con i relativi flussi materiali che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agroalimentare. Il termine di filiera individua, in questo contesto, tutte le attività ed i flussi che hanno



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE
ADUNANZA N. _____ LEGISLATURA N. _____

rilevanza critica per le caratteristiche del prodotto. Ai fini del marchio "QM", la filiera può essere costituita da aderenti e/o associati.

- **Flussi materiali:** materie prime, additivi, semilavorati e materiali di imballaggio che, in qualunque punto della filiera, entrano nel processo produttivo.
- **Latte crudo:** il latte prodotto mediante secrezione dalla ghiandola mammaria di vacche, sottoposto ad una temperatura non superiore a 40°C, o ad un trattamento avente effetto equivalente.
- **Latte fresco pastorizzato di alta qualità:** il latte ottenuto da latte crudo proveniente direttamente dalle stalle ovvero da centri di raccolta cooperativi o consortili, avente le caratteristiche igieniche e di composizione stabilite, con particolare riferimento al contenuto di proteine, di grasso, di carica batterica totale e di numero di cellule somatiche, con decreto del Ministro della Sanità di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste n. 185 del 9 maggio 1991.
- **Lotto:** materie prime, semilavorati o prodotti finiti con caratteristiche praticamente identiche.
- **Mangimi concentrati:** mangimi semplici contenenti in elevata percentuale uno o l'altro dei principi nutritivi (protidi, glucidi, lipidi), da somministrare tal quali o da miscelare per l'uso con altri mangimi semplici o composti a più basso tenore in sostanze nutritive.
- **Mangimi composti:** preparazioni ottenute associando convenientemente due o più mangimi semplici.
- **Operatore finale:** il soggetto che cede un prodotto certificato "QM" ad un altro soggetto per lo svolgimento di una fase successiva del processo produttivo o immette direttamente sul mercato un prodotto certificato "QM".
- **Pastorizzazione:** trattamento termico in flusso continuo per almeno quindici secondi a temperatura inferiore al punto di ebollizione ma uguale o superiore a 71,7 gradi centigradi ovvero per tempi e temperatura integranti una equivalente quantità di calore, idoneo ad assicurare la distruzione di tutti i microrganismi patogeni e di parte rilevante della flora microbica saprofitica, con limitate alterazioni delle caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche.

[Handwritten signature]



- **Primi acquirenti:** le imprese o le associazioni che acquistano latte direttamente dall'allevamento, eventualmente anche solo per cederlo a una o più imprese dedite al trattamento o alla trasformazione del latte o di altri prodotti lattiero – caseari senza procedere ad alcuna operazione fisica sul latte stesso.
- **Richiedente:** operatore (od organizzazione) della filiera del prodotto agroalimentare iscritto nel registro del Marchio “QM” che richiede la concessione in uso del marchio per se e/o per i singoli aderenti alla filiera.
- **Rintracciabilità di Filiera:** capacità di ricostruire la storia e di seguire l’utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate (relativamente ai flussi materiali ed agli operatori di filiera).
- **Tracciabilità:** capacità di produrre informazioni nel corso del processo produttivo da monte a valle della filiera.
- **Utilizzatore:** soggetto che appone direttamente sotto la propria responsabilità il marchio “QM”; può essere lo stesso concessionario ovvero un suo delegato (associato o aderente).

Acronimi

- **Assam:** Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche.
- **Si.Tra.:** sistema di tracciabilità delle produzioni agricole ed alimentari.

4.1 Sigle e Abbreviazioni

- **All.:** allegato;
- **D.Lgs.:** Decreto legislativo;
- **Dir.:** Direttiva;
- **L.R.:** Legge Regionale;
- **D.D.P.F.:** Decreto del Dirigente della Posizione di Funzione



5. Definizione del/i prodotto/i

Il marchio "QM" si applica al "latte fresco pastorizzato di alta qualità" e al "latte crudo". Quest'ultimo, che oltre ad essere destinato alla produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità può anche essere destinato direttamente al consumo, deve in ogni caso essere atto a divenire di alta qualità e provenire da aziende zootecniche autorizzate a norma di legge ad esercitare l'attività di produzione di latte crudo destinato all'utilizzazione come latte fresco pastorizzato di alta qualità.

Il latte fresco pastorizzato di alta qualità "QM" deve essere contraddistinto dal marchio impresso sull'etichetta. Nel caso di vendita di prodotto non confezionato (sia crudo che pastorizzato) è obbligatoria una sua corretta identificazione.

5.1 Caratteristiche oggetto di certificazione comuni a tutti i prodotti

I punti oggetto di certificazione comuni ad entrambi i prodotti sopra indicati sono:

- a) rispetto delle norme di allevamento delle bovine da latte e di trasformazione indicati al capitolo 6;
- b) rispetto delle modalità di confezionamento, etichettatura e presentazione descritte ai paragrafi 5.5, 5.6 e 5.7;
- c) assicurazione della rintracciabilità come indicato al paragrafo 5.4;
- d) nutrizione delle bovine con alimenti in cui materie prime, coadiuvanti, additivi e ingredienti non contengono OGM;
- e) ulteriori caratteristiche oggetto di certificazione indicate ai paragrafi 5.2 e 5.3.

5.2 Ulteriori caratteristiche oggetto di certificazione del latte crudo "QM" atto a divenire di alta qualità o destinato direttamente al consumo

Nel caso in cui il latte crudo venga destinato a latte fresco pastorizzato di alta qualità, i soggetti coinvolti sono vincolati a consegnare il latte al centro di trattamento o di trasformazione entro 10 ore dall'ultima mungitura (la raccolta deve riguardare esclusivamente il latte delle munte effettuate nell'arco delle 24 ore precedenti l'ultima mungitura).



Nel caso in cui il latte crudo venga destinato direttamente al consumo, l'allevatore è vincolato a portare (in giornata) al distributore il latte crudo proveniente dalle mungiture effettuate nell'arco delle 18 ore precedenti all'ultima mungitura effettuata.

5.3 Ulteriori caratteristiche oggetto di certificazione del latte fresco pastorizzato di alta qualità "QM"

Il latte deve essere confezionato entro 24 ore dall'ultima mungitura.

5.4 Rintracciabilità

In tutte le fasi della produzione deve essere assicurata una completa rintracciabilità attraverso l'utilizzo del sistema informatico regionale "Si.Tra." oppure di software compatibili in grado di assicurare il flusso di informazioni necessario. In particolare, per ogni unità minima di prodotto deve essere garantita, all'atto dell'acquisto, la facoltà di accesso alle informazioni inerenti alla tracciabilità (caratteristiche del prodotto, flussi dei materiali coinvolti, tipologia delle organizzazioni coinvolte, aspetti organizzativi tra le stesse). In Tab. 1 sono riportate le fasi di processo nelle quali è previsto dal protocollo operativo Si.Tra. un rilevamento obbligatorio di informazioni da parte dell'utilizzatore del marchio e una successiva immissione di queste nel sistema Si.Tra..

I soggetti tracciati sono:

- ✓ allevamenti zootecnici
- ✓ distributori (soggetti che partecipano al circuito della vendita di latte crudo)
- ✓ primi acquirenti
- ✓ trasportatori
- ✓ centri di trattamento e confezionamento.

5.5 Confezionamento

I contenitori utilizzati per il confezionamento del latte fresco pastorizzato di alta qualità a marchio "QM" sono:



- bottiglie in PET (polietilentereftalato);
- bottiglie in vetro;
- contenitori in poliaccoppiato (Rex);
- sacchi in polietilene.

Possono essere utilizzati contenitori da 0,5 litri, 1 litro, 2 litri e 10 litri.

5.6 Etichettatura

Nel caso del latte fresco pastorizzato di alta qualità a marchio "QM", le etichette devono riportare:

- la denominazione di vendita Latte Fresco Pastorizzato di Alta Qualità ;
- la tabella nutrizionale media per 100 ml di prodotto;
- la quantità nominale;
- l'indicazione che la data di scadenza è indicata sul contenitore o sulla chiusura (tale data è individuata nel 6° giorno successivo a quello del trattamento termico);
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Economica Europea;
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- la modalità di conservazione in frigo da +1 a +6 °C;
- il marchio di identificazione apposto secondo le modalità previste dalla normativa vigente;
- la zona di mungitura nella maniera in cui sia possibile dimostrarla, indicando una delle seguenti unità territoriali:
 -) il comune, la/le provincia/e italiana/e (o del Paese dell'Unione europea); in alternativa è consentito indicare: la/le regione/i italiana/e (ovvero del Paese dell'Unione europea) ovvero:
 -) «Italia» (o il nome del Paese dell'Unione europea) nel caso di provenienza del latte crudo dall'Italia o da altro singolo Paese U.E.;
 -) «UE», nel caso di provenienza del latte da più Paesi membri comunitari;Le indicazioni riguardanti la zona di mungitura devono comunque essere in regola con la normativa del paese in cui il latte viene commercializzato;
- l'indicazione del trattamento di pastorizzazione (sulla confezione) che deve precedere la dicitura fresco;



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE
ADUNANZA N. _____ LEGISLATURA N. _____

- k) l'indicazione "al fine di non alterare le caratteristiche qualitative del prodotto si consiglia di non sottoporre a bollitura";
- l) il logo del marchio "QM".

Ulteriori informazioni che possono essere inserite in etichetta sono:

- animali allevati con alimenti NO-OGM;
- informazioni relative alla tecnica di allevamento al fine di sottolineare le condizioni di benessere animale realizzate;
- indicazioni relative all'alimentazione;
- il logo dell'Ente Terzo di Certificazione;
- eventuali altre certificazioni ottenute.

Le indicazioni in etichetta devono essere riportate nella lingua dello Stato membro in cui viene commercializzato il prodotto; è consentito riportarle anche in più lingue. Nel caso di menzioni che non abbiano corrispondenti nella lingua dello Stato membro in cui viene commercializzato il prodotto è consentito riportare le menzioni originarie.

Nel caso in cui il latte crudo, destinato direttamente al consumo, venga erogato tal quale da macchine erogatrici, queste devono riportare, secondo le modalità previste dalla normativa vigente, le seguenti indicazioni:

- Denominazione di vendita: "Latte crudo vaccino non pastorizzato"
- Data di mungitura
- Data di fornitura all'erogatore
- Data di scadenza
- Ragione sociale dell'allevamento di produzione con indicazione completa della sede dell'azienda stessa;
- Modalità di conservazione: da conservare in frigorifero a temperatura compresa tra 0°C e +4°C
- L'indicazione, riportata in colore rosso e con caratteri di almeno 4 centimetri, "prodotto da consumarsi solo dopo bollitura"
- Logo del marchio "QM"

Nel caso in cui l'erogatore del latte crudo disponga di un sistema di imbottigliamento, i contenitori devono riportare, in etichetta, le seguenti diciture secondo le modalità previste dalla normativa vigente:

- Denominazione di vendita: "Latte crudo vaccino non pastorizzato"
- Quantità netta in litri



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE
ADUNANZA N. _____ LEGISLATURA N. _____

- Data di confezionamento (giorno/mese/anno)
- Data di scadenza (da consumarsi entro giorno/mese/anno)
- Ragione sociale dell'allevamento di produzione con indicazione completa della sede dell'azienda stessa e numero di registrazione
- Modalità di conservazione: da conservare in frigorifero a temperatura compresa tra 0°C e +4°C;
- L'indicazione, riportata in colore rosso e con caratteri di almeno un centimetro, "prodotto da consumarsi solo dopo bollitura"
- Logo del marchio "QM"

Il marchio "QM" deve essere utilizzato esclusivamente secondo la forma integrale, i colori e i caratteri descritti nell'allegato al regolamento d'uso (D.G.R. n. 1375 del 26/11/2007) e deve avere dimensioni tali che, rapportate alla specificità della confezione, siano tali da renderlo ben visibile. Deve, inoltre, essere apposto in modo tale da non poter:

- a) essere confuso con elementi grafici addizionali, sottolineature, ornamenti o aggiunte di testo che ne rendano difficile la lettura;
- b) essere snaturata la caratteristica originaria del logo o il suo significato;
- c) essere confuso o associato con le altre scritte presenti sull'etichetta del prodotto (es. nome del produttore, marchi privati, ecc.);

Ferme restando le prerogative degli Organismi di controllo, la Regione Marche (e per essa la Posizione di Funzione) si riserva la facoltà di revocare la licenza d'uso nei casi in cui si verificano delle palesi inosservanze di tali prescrizioni.

5.7 Presentazione

La vendita al consumatore finale del latte a marchio "QM" avviene presso punti vendita che si impegnano a garantire la continuità del sistema di tracciabilità ed a sottoporsi ai relativi controlli.

Si rammenta, infine, che le modalità di somministrazione del latte crudo sono soggette a specifiche norme in materia che vanno ad aggiungersi alla normativa riguardante il prodotto; sul territorio italiano, al momento dell'approvazione del presente disciplinare, vige l'ordinanza del 10/12/2008 emessa dal Ministro del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali.



6. Descrizione del/i processo/i

Di seguito si riportano le prescrizioni inerenti ad allevamento, alimentazione, mungitura e benessere degli animali nonché a raccolta, trasporto, trattamento e confezionamento del latte.

Allo scopo di agevolare i controlli di seconda e terza parte e di facilitare le registrazioni relative al sistema di tracciabilità, tutti gli operatori della filiera devono adottare un sistema di registrazione documentale di tutte le fasi del processo produttivo.

6.1 Allevamento delle bovine da latte

Gli animali acquistati sono controllati al momento del loro ingresso in azienda in base alla documentazione accompagnatoria (passaporto dell'animale, documento di acquisto e documentazione sanitaria di provenienza). Per gli animali nati in stalla vengono predisposti i passaporti. Tutti i capi sono registrati nel registro di stalla. Nelle fasi successive allo svezzamento i soggetti devono essere allevati a stabulazione libera.

Il sistema di allevamento a stabulazione fissa è permesso ad allevamenti con un numero di vacche in lattazione non superiore a 40 e comunque deve considerarsi un sistema in via di superamento; pertanto non si ammette che strutture di nuova costruzione, dopo l'entrata in vigore del presente disciplinare, prevedano questa tipologia di stabulazione.

Le aziende produttrici interessate, che devono essere autorizzate a norma di legge ad esercitare l'attività di produzione di latte crudo destinato all'utilizzazione come latte fresco pastorizzato di alta qualità, devono essere rispettose del benessere animale, della sicurezza degli operatori e dell'ambiente.

6.2 Benessere animale

Deve essere assicurato il pieno rispetto della normativa sul benessere animale.

Le misure minime delle cuccette per assicurare agli animali un comfort ottimale (superfici sufficienti per assicurare il movimento) e mantenere un ambiente consono al loro buon sviluppo ed alla riduzione dei problemi sanitari per i tipi di alloggio autorizzati sono:



TIPO RICOVERO	DIMENSIONI MINIME
Stalla a stabulazione fissa	dimensione box = m 1,70 x 1,20
Stalla a stabulazione libera a cuccette	dimensione cuccetta = m 2,50 x 1,20 superficie coperta per capo = mq 7 fronte mangiatoia = m 0,7 per capo
Stalla a stabulazione libera su lettiera permanente	superficie coperta per capo = mq 10 fronte mangiatoia = m 0,7 per capo

Tutte le aziende di nuova costruzione o ricostruite e/o messe in funzione dopo l'entrata in vigore del presente disciplinare devono soddisfare i requisiti sopraindicati.

Gli allevamenti costruiti in precedenza, pur rispettando i requisiti di legge, devono presentare alla Posizione di Funzione "Competitività e sviluppo dell'impresa agricola" un piano di adeguamento che non può tuttavia avere una durata superiore ai 5 anni.

6.3 Alimentazione delle bovine da latte

Gli alimenti destinati al bestiame adulto non devono contenere sostanze di origine animale, compresi i grassi animali e le proteine derivate dal latte.

Le materie prime, gli ingredienti e/o gli additivi di provenienza aziendale o extra-aziendale non devono contenere o derivare da Organismi Geneticamente Modificati.

Gli alimenti possono essere costituiti da:

- Foraggi verdi:
 - ✓ di prati monofiti da vicenda di leguminose,
 - ✓ di prati polifiti,
 - ✓ di erbai intercalari monofiti di leguminose,
 - ✓ di erbai intercalari monofiti di graminacee,
 - ✓ di erbai intercalari monofiti di crucifere,
 - ✓ di erbai intercalari misti oligofiti e polifiti.



- Foraggi insilati:
 - ✓ Trinciato di erbai di graminacee,
 - ✓ Trinciato di erbai e/o prati di leguminose.
- Fieni:
 - ✓ di prati artificiali monofiti da vicenda di leguminose,
 - ✓ di prati naturali o artificiali polifiti stabili,
 - ✓ di erbai monofiti o misti.
- Mangimi concentrati:
 - ✓ Semi di cereali e oleaginose: orzo, avena, mais, sorgo e girasole, ecc.,
 - ✓ Semi di leguminose: fave e favino, vecce, pisello proteico ecc.,
 - ✓ Farine integrali: di frumento, di mais, di orzo, di avena, di segale, ecc.,
 - ✓ Residui dell'industria molitoria: crusche, tritello, ecc.,
 - ✓ Residui degli zuccherifici: polpe secche di bietole, melasso, ecc.,
 - ✓ Panelli e farine di estrazione: di soia, di girasole, di mais, di cocco, di cotone, ecc..
- Mangimi composti;
- Altri elementi:
 - ✓ Integratori: sali minerali, microelementi e vitamine, glicole propilenico,
 - ✓ Adjuvanti biologici: probiotici quali lieviti (*Saccharomyces cerevisiae*) e batteri lattici,
 - ✓ Prebiotici,
 - ✓ Melasso e borlande,
 - ✓ Bicarbonato di sodio.

La base alimentare deve essere costituita prevalentemente da materie prime di origine aziendale o ottenute nel rispetto di sistemi di certificazione della qualità e/o della rintracciabilità delle produzioni agricole ed agroalimentare coerenti con la normativa comunitaria. Almeno il 50 % in peso sul tal quale (t.q.) deve essere rappresentato da foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee. (è prevista una tolleranza del 10% dovuta a eventi climatici.)

I fieni, gli insilati, le granelle di cereali e di leguminose devono essere perfettamente conservati (assenza di odori anomali e di muffe) ed eventuali parti non idonee devono essere scartate (es. cappello degli insilati ecc.). Per ciò che riguarda foraggi e fieni essi



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE
ADUNANZA N. _____ LEGISLATURA N. _____

devono provenire da erbai o prati non infestati da specie vegetali tossiche al bestiame o che potrebbero conferire cattivo sapore al latte. La produzione aziendale dei foraggi ed altre materie prime viene attestata da un piano annuale di coltivazione.

La produzione di mangime aziendale viene registrata su apposita modulistica al momento della preparazione stessa.

I mangimi, sia di produzione interna che esterna, sono controllati al momento dell'ingresso in allevamento per le loro caratteristiche qualitative e quantitative.

I mangimi di produzione extra aziendale e le materie prime vegetali (cereali, soia, ecc) acquistate per la produzione di mangimi aziendali, vengono identificati dai documenti di trasporto rilasciati dal fornitore e dagli eventuali cartellini.

I fornitori di mangimi devono consegnare una dichiarazione di conformità ai requisiti di composizione previsti dal presente disciplinare, ed in particolare affermare che sono stati ottenuti con procedure che garantiscono l'assenza di contaminazioni con prodotti di origine animale e il rispetto dei limiti cogenti per i residui di pesticidi e micotossine. Devono inoltre rendersi disponibili a fornire su richiesta del concessionario o dell'organismo di controllo le opportune analisi.

Piani di alimentazione:

L'utilizzo degli alimenti, sia di produzione interna che esterna, è effettuato secondo il "Piano di alimentazione aziendale" che deve essere composto almeno dai seguenti punti:

- 1) formule degli alimenti utilizzati;
- 2) descrizione specifica della razione distribuita durante il periodo di lattazione;
- 3) quantità di alimenti distribuita per formula e periodo di utilizzo.

L'allevatore deve conservare presso l'allevamento i cartellini di tutti i tipi di mangime impiegati nell'alimentazione dei bovini e copia dei documenti (DDT, fatture etc) che dimostrino le quantità acquistate di mangime e/o di alimenti. L'allevatore si impegna inoltre ad esibirli alla richiesta dei soggetti autorizzati ai fini dell'attività di controllo e di vigilanza.

I lotti degli alimenti utilizzati sono ricavabili dai documenti di trasporto/cartellini dei mangimi presenti in azienda nel periodo considerato.

✓

[Handwritten signature]



Qualsiasi somministrazione di alimenti medicamentosi è vietata, ad eccezione delle prescrizioni veterinarie ad uso terapeutico. Nel caso di utilizzo le bovine devono essere sospese ed il latte prodotto deve essere separato.

I farmaci sono acquistati dietro specifica prescrizione veterinaria che viene conservata assieme ad un documento amministrativo (DDT o fattura) che identifica il fornitore. La tipologia ed il quantitativo dei farmaci acquistati ed i quantitativi somministrati sono registrati in un registro di carico e scarico che documenta anche i trattamenti farmacologici effettuati; sul registro si riportano, inoltre, la quantità utilizzata, il giorno di utilizzo ed i capi a cui sono stati somministrati. La produzione del latte proveniente da vacche sottoposte a trattamenti farmacologici è in ogni caso da considerare come "latte non conforme" ai fini del Marchio "QM".

6.4 Mungitura, raccolta e trasporto del latte

La mungitura è una fondamentale fase per lo stato di salute della mammella e conseguentemente per la qualità del latte, deve quindi essere effettuata prestando la massima attenzione agli aspetti igienico-sanitari.

La quantità di latte prodotta deve essere trascritta sul "registro consegna latte"; sullo stesso vengono anche registrati il numero delle munte, la data e l'ora dell'ultima mungitura nonché l'ora di raccolta.

Latte crudo atto a divenire latte fresco pastorizzato alta qualità

Il latte deve essere raffreddato in modo da raggiungere una temperatura inferiore o uguale a + 6°C.

Il centro di trattamento e confezionamento (o il primo acquirente, qualora presente) definisce il giro di raccolta del latte che comunica ai trasportatori interessati. I trasportatori, seguendo il piano raccolta del latte, si recano presso gli allevamenti dove, al momento del ricevimento, compilano il "registro di raccolta latte" che riporta i dati della produzione aziendale consegnata loro (quantità, ora di mungitura ed un identificativo del mezzo di raccolta univocamente legato al trasportatore). Il trasporto del latte al centro di trattamento o di trasformazione deve avvenire entro 10 ore dall'ultima mungitura. Per l'eventuale raccolta di latte non conforme, la procedura è la medesima, ma lo scomparto di raccolta deve essere diverso da quello usato per il prodotto conforme; tale scomparto è preventivamente identificato al fine di garantire il requisito di segregazione.



Latte crudo destinato al consumo diretto

Il latte, subito dopo la mungitura, deve essere raffreddato in modo da raggiungere una temperatura compresa fra 0 °C e +4 °C. Il trasporto del latte crudo al distributore deve essere effettuato in giornata rispetto all'ultima mungitura.

6.5 Trattamento e confezionamento del latte fresco pastorizzato alta qualità

Al momento della consegna il trasportatore attende gli esiti delle analisi effettuate dal centro di trattamento e, in caso di conformità, scarica la merce e deposita una distinta della consegna del latte, nella quale sono riportati:

- la data e l'ora di consegna,
- i quantitativi consegnati,
- la tipologia di latte,
- i dati del trasportatore e dell'automezzo utilizzato,
- le aziende di produzione presso cui è stato raccolto con la specifica, per ognuna di esse, della data, dell'ora e dei quantitativi di ogni consegna al trasportatore,
- lo stabilimento di destinazione del latte.

Le registrazioni delle analisi effettuate dal centro di trattamento dovranno essere conservate e rese disponibili su eventuale richiesta del concessionario o dell'organismo di controllo.

Il latte prodotto deve essere analizzato per singolo lotto, in regime di autocontrollo, da un laboratorio interno o esterno all'azienda per il rilevamento dei parametri chimici e microbiologici stabiliti dal presente disciplinare e previsti dalla normativa vigente. Nel caso di utilizzo di laboratori interni, l'azienda deve anche avvalersi di un laboratorio esterno che attesti la conformità del lotto analizzato con una frequenza almeno semestrale. Tale laboratorio deve essere accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e/o essere in possesso delle autorizzazioni ministeriali da parte dei Ministeri competenti.

Nel caso in cui il latte risulti non conforme il trasportatore avvia una procedura di gestione della non conformità.

Il latte crudo consegnato al **centro di trattamento e confezionamento** è trasferito alla sezione refrigerante dalla quale esce alla temperatura di +2/+3°C e viene stoccato in appositi serbatoi coibentati. Successivamente il latte è inviato alla bactofuga (eventuale eliminazione del materiale di contaminazione particellare e abbattimento microbico) ed alla pulitrice centrifuga che esegue una seconda pulitura degli eventuali residui particellari



rimasti. A questo punto viene omogeneizzato, pastorizzato e inviato nei serbatoi di stoccaggio intermedio dei prodotti freschi (nei quali raggiunge una temperatura di $+ 4 \pm 2^{\circ}\text{C}$) prima di essere confezionato.

Il prodotto confezionato viene poi conservato nelle celle frigorifere a $+1/+4^{\circ}\text{C}$ prima di essere spedito al cliente/deposito.

Ai fini di garantire la rintracciabilità, il centro di trattamento e confezionamento deve registrare le seguenti informazioni per ogni cisterna di latte crudo in entrata allo stabilimento:

- 1) data di scarico della cisterna;
- 2) identificazione del fornitore e/o della fornitura (es. n. giro di raccolta, DDT ecc.) nel caso di raccolte svolte direttamente dallo stabilimento o di più forniture quotidiane provenienti dal medesimo fornitore;
- 3) quantità consegnata;
- 4) serbatoio di stoccaggio in cui il latte crudo è stato immagazzinato.

Il centro di trattamento e confezionamento deve registrare inoltre tutte le informazioni necessarie alla rintracciabilità che riguardano eventuali tagli di lotti diversi anche se già tracciati singolarmente.

Il **confezionamento** del latte a Marchio "QM" deve essere effettuato utilizzando, oltre al vetro, il PET o altri materiali consentiti dalla vigente normativa.

6.6 Trattamento del latte crudo destinato alla vendita

Per eliminare ed allontanare le impurità del latte devono essere utilizzati esclusivamente materiali filtranti idonei a venire a contatto con gli alimenti. Non sono ammessi, presso le aziende di produzione, trattamenti (quali ad esempio la centrifugazione) che modifichino i parametri igienico-sanitari del latte rilevabili alla mungitura.

6.7 Distribuzione del latte crudo per mezzo di macchine erogatrici

La distribuzione del latte crudo può avvenire attraverso la macchine erogatrici collocate sia all'interno dell'azienda che al di fuori di questa.

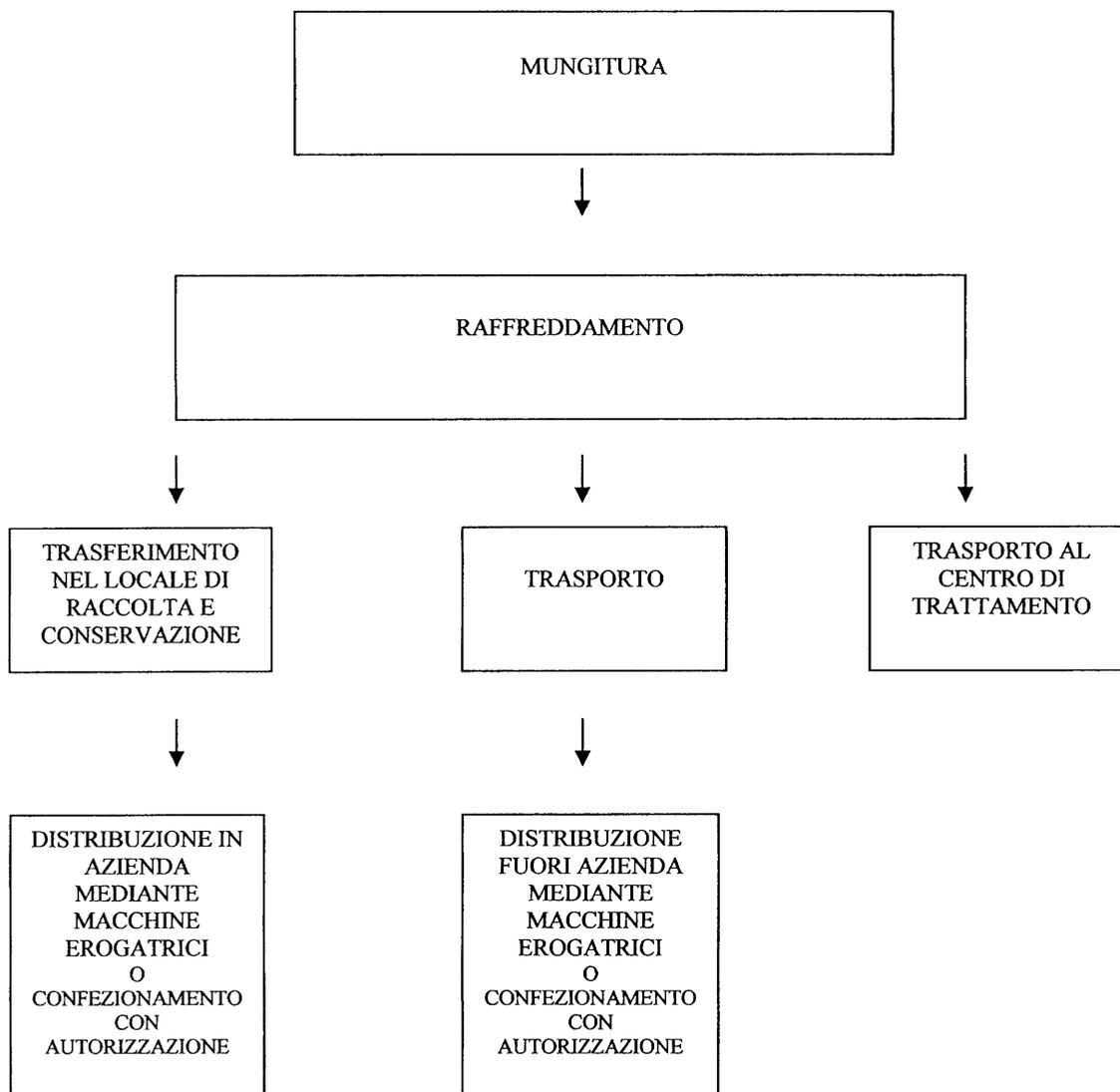
Il latte oggetto della vendita deve originare da un'unica azienda di produzione; non è consentita la vendita di latte di raccolta da parte di una cooperativa o di qualsiasi altra società.



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE
ADUNANZA N. _____ LEGISLATURA N. _____

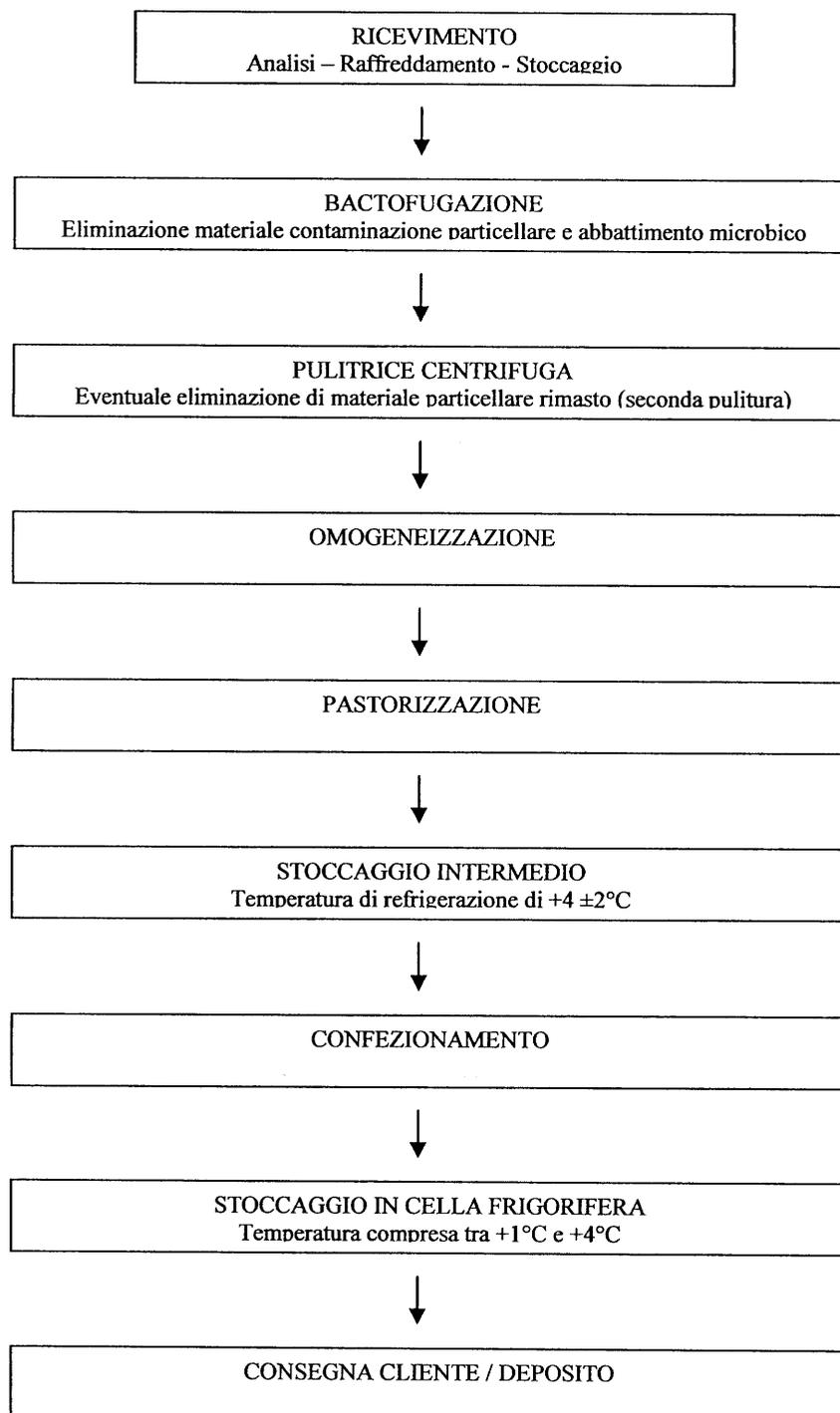
Il posizionamento delle macchine erogatrici é limitato al territorio della provincia dove risiede l'azienda di produzione e a quello delle province contermini.

Latte crudo
Diagramma di flusso





Centro di trattamento Diagramma di flusso





Definizione della/e filiera/e

Il sistema di commercializzazione del latte crudo destinato direttamente al consumo e del latte fresco alta qualità a marchio "QM", coinvolge i seguenti soggetti:

- allevamenti
- distributori (soggetti che partecipano al circuito della vendita di latte crudo)
- primi acquirenti
- trasportatori
- centro di trattamento e confezionamento (operatore finale).

L'attività dei soggetti appartenenti alla filiera è coordinata dal concessionario, che svolge anche la funzione di capofiliera nell'ambito della gestione del Si.Tra.. E' facoltà del concessionario richiedere l'utilizzo del disciplinare anche per uno solo dei prodotti definiti al capitolo 5. In tutti i casi gli eventuali semilavorati e i prodotti intermedi che siano elementi in entrata per i segmenti di filiera individuati devono necessariamente essere certificati a marchio "QM".

7.1 Rapporti tra i soggetti della filiera

Obblighi comuni al concessionario e agli aderenti alla filiera sono:

- rispettare il regolamento d'uso del marchio ed eventuali successive modificazioni ed integrazioni;
- attenersi a quanto previsto dal sistema documentale del marchio "QM" approvato dalla Regione Marche;
- rispettare il presente disciplinare di produzione approvato dalla Regione Marche ed eventuali successive modifiche ed integrazioni;
- utilizzare il marchio solo dopo il rilascio della licenza d'uso al concessionario da parte della Posizione di Funzione;
- utilizzare il logo QM in tutti i casi in cui è prevista l'etichettatura, rispettando le modalità stabilite dal Regolamento "QM" e nel rispetto della vigente normativa in materia di marchi;
- rispettare tutti gli impegni presi con la stipula delle convenzioni.



Ulteriori doveri del concessionario sono:

- rispettare tutti gli obblighi assunti nei confronti della Regione Marche, così come sottoscritto nella convenzione per la concessione del marchio;
- rispettare tutti gli obblighi assunti nei confronti degli aderenti alla filiera, così come sottoscritto nelle convenzioni stipulate;
- vigilare sul corretto operato dei propri associati e degli altri aderenti alla filiera nel caso in cui questi siano individuati ai fini dell'apposizione del Marchio "QM".

8. Condizioni di Ammissione all'Uso in Concessione del Marchio Regionale

Le condizioni che i soggetti aderenti devono garantire al fine di rispettare gli standard qualitativi individuati nel presente disciplinare, oltre che per il raggiungimento di un'informazione precisa e completa per ogni unità minima di prodotto all'atto di acquisto, sono le seguenti:

a) Allevamenti zootecnici

- definire il rapporto con il centro di trattamento o con un eventuale primo acquirente (sia nel caso di filiera completa che in quello della produzione di latte crudo);
- avere rapporti di esclusivismo o in alternativa essere in grado di raccogliere e consegnare in partite separate il latte a marchio "QM";
- individuare un responsabile della qualità, comunicato al concessionario, che è responsabile delle procedure previste dal disciplinare e che si interfaccia con il concessionario e con l'Ente Terzo di Controllo;
- essere dotati di strutture idonee per soddisfare dal punto di vista tecnico e igienico-sanitario quanto richiesto dal disciplinare (alimentazione, benessere animale, etc, ...);
- essere autorizzati a norma di legge ad esercitare l'attività di produzione di latte crudo destinato all'utilizzazione come latte fresco pastorizzato di alta qualità;



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE
ADUNANZA N. _____ LEGISLATURA N. _____

- predisporre, in caso di produzione aziendale dei foraggi ed altre materie prime, un piano annuale di coltivazione.

b) Distributori (soggetti che partecipano al circuito della vendita di latte crudo)

- essere dotati di strutture idonee per soddisfare dal punto di vista tecnico e igienico-sanitario quanto richiesto dal disciplinare garantendo la possibilità di separare il latte a Marchio "QM".

c) Primi acquirenti

- definire i rapporti con gli allevamenti;
- definire i rapporti con i centri di trattamento.

d) Trasportatori

- essere dotati di mezzi idonei per soddisfare dal punto di vista tecnico e igienico-sanitario quanto richiesto dal disciplinare garantendo la possibilità di separare il latte a Marchio "QM".

e) Centri di trattamento/confezionamento

- definire i rapporti con i fornitori;
- individuare un responsabile della qualità, comunicato al concessionario, che è responsabile delle procedure previste dal disciplinare e che si interfaccia con il concessionario e con l'Ente terzo di controllo;
- essere dotate di strutture idonee per soddisfare dal punto di vista tecnico e igienico-sanitario quanto richiesto dal disciplinare.

Tutti i soggetti di cui ai punti a), b), c) d) ed e), per garantire il raggiungimento di un'informazione precisa e completa per ogni unità minima di prodotto all'atto di acquisto, devono fornire tutte le informazioni inerenti alla tracciabilità, anche in conformità al Reg. CE n. 178/2002, attraverso l'adesione al sistema Si.Tra.

9. Sistema di Gestione e Autocontrollo

Piano dei controlli

Il mantenimento e la verifica della conformità del sistema di commercializzazione alle disposizioni contenute nel presente disciplinare sono attuati mediante tre livelli di controllo:



- autocontrollo svolto dai singoli operatori della filiera aderenti al disciplinare;
- controllo di parte seconda effettuato dal concessionario o da suoi incaricati;
- controllo di parte terza effettuato da un ente terzo di certificazione, indipendente, pubblico o privato, conforme alle norme UNI CEI EN 45011 e individuato dal concessionario.

Autocontrollo

I singoli operatori della filiera possono attivare procedure di autocontrollo per il rispetto dei punti previsti dal disciplinare. Nel caso che uno o più operatori intendano attuare procedure di autocontrollo è compito del concessionario predisporre linee guida per la redazione dei piani aziendali.

Controlli di parte seconda

Il concessionario esercita un'attività di controllo sui soggetti della filiera tramite verifiche iniziali per l'adesione al sistema e successive verifiche di sorveglianza per controllare il mantenimento dei requisiti. Il controllo può essere condotto da un nucleo interno o esterno la cui composizione, insieme alle eventuali non conformità riscontrate, deve essere comunicata all'ente terzo di certificazione. I controlli di parte seconda devono essere pianificati specificando per ogni controllo:

- fase del processo produttivo in cui viene eseguito;
- punto di controllo;
- tipo di controllo (ispettivo, documentale, analitico);
- criteri di accettabilità delle caratteristiche oggetto di controllo;
- frequenza;
- responsabilità dell'esecuzione;
- criteri per la gestione delle non conformità;
- documenti di registrazione e tracciabilità;
- criteri per la valutazione dei requisiti qualitativi;
- analisi da effettuare e relativa frequenza;
- definizione dei valori di accettabilità.



Controlli di parte terza

Finalizzati al rilascio della certificazione, sono svolti da un ente terzo di certificazione, pubblico o privato conforme alla norma UNI CEI EN 45011, individuato dal concessionario.

Tab. 1: Protocollo tecnico per l'implementazione dei dati nel Sistema di Tracciabilità (Si.Tra.) per la filiera "latte fresco".

Semantica Protocollo tecnico filiera

<i>Definizione</i>	<i>Descrizione</i>
Ruolo Operativo	creato ed assegnato dal capofiliera agli attori della filiera al fine di associare agli stessi uno o più tipi-operazione
Scheda	informazioni di carattere amministrativo e tecnico a descrizione di tutta l'organizzazione o di una sua parte (unità produttiva)
Processi	logistici, fisici, tecnologici, amministrativi o organizzativi di cui viene composta tutta o parte della filiera agroalimentare
Attributi nei processi	caratteristiche associate al processo. Ad essi vengono associati i valori di processo.
Materiale	lotto, definito come quantità totale, porzione di materiale o mezzo di produzione partecipante al processo in entrata e in uscita dallo stesso.
Codifica Lotto	codice di univocità del materiale determinato sulla base di identificativi scelti
Attributo/evento Lotto	caratteristiche o parametri da attribuire ai materiali

Y

g



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE
ADUNANZA N. _____ LEGISLATURA N. _____

Filiera Latte Fresco

Ruolo operativo	Scheda	Processi	Attributi nei processi	Materiale	Codifica lotto	Attributo di lotto
Allevatore	anagrafica aziendale Unità produttive	Produzione	Allevamento	Lotto alimento		Composizione razione
			Mungitura	Lotto di mungitura	D tank-gg/mm/aa-ora (1)	Conservazione
Primi acquirenti	anagrafica aziendale Unità produttive	Acquisizione prodotto	Modalità Trasporto	Lotto latte	DDT-C.A.-T.P.-gg/mm/aa (2)	Analisi
		trattamento e confezionamento	Modalità Trasporto	Lotto latte	DDT-C.A.-gg/mm/aa (3)	
Trasportatori	anagrafica aziendale Unità produttive	Carico prodotto	Raccolta latte	Lotto latte	C.A.-gg/mm/aa-ora- (4)	
		Stoccaggio in autocisterna	Modalità di stoccaggio	Lotto latte	C.Cl.-T.P.-gg/mm/aa (5)	Conservazione
		Trasferimento latte al centro di trattamento e confezionamento	Modalità Trasporto	Lotto latte	DDT-C.Cl.-gg/mm/aa (6)	
Centro di trattamento e confezionamento	anagrafica aziendale Unità produttive	Accettazione prodotto	Modalità Trasporto	Lotto latte	DDT-C.Cl.-gg/mm/aa-ora (7)	
		Stoccaggio in sistema	Modalità di stoccaggio	Lotto latte	C.Cl.-T.P.-gg/mm/aa (8)	Conservazione
		Trattamento	Parametri tecnologici	Lotto latte	C.Cl.-T.P.-gg/mm/aa (8)-N.P	Analisi
		Confezionamento	Modalità di confezionamento	Lotto confezione	C.A.-T.P.-gg/mm/aa-ora-N.P (9)	
		Consegna cliente	Modalità Trasporto	Lotto confezione	C.A.-T.P.-gg/mm/aa-ora-N.P (9)	Conservazione

DDT=documento di trasporto del materiale
C.A. = codice azienda
C.Cl.= identificativo sistema di stoccaggio prodotto
T.P. = tipologia prodotto
N. P. = numero progressivo
gg/mm/aa = data
Ora= ora in cui avviene il processo

La presente codifica dei lotti viene consigliata, ma non costituisce un obbligo nel caso in cui ne sia già stata adottata una diversa purché funzionale all'immissione del flusso di dati nel sistema Si.Tra.



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE
ADUNANZA N. _____ LEGISLATURA N. _____

Filiera Latte Crudo

Elenco dei processi	Scheda	Processi	Attributi nei processi	Materiale	Codifica Lotto	Attributo di lotto
Allevatore	Anagrafica aziendale	Produzione	Allevamento	Lotto alimento		
	Unità produttive		Mungitura	Lotto di mungitura	gg/mm/aa-ora (1)	
		Stoccaggio	Temperatura	Lotto di mungitura	ID tank-gg/mm/aa-ora (1)	
Trasportatore	Anagrafica aziendale	Carico del prodotto	Raccolta latte	Lotto latte	ID tank-gg/mm/aa-ora (1)	
	Unità produttive	Trasferimento latte al distributore	Modalità di trasporto	Lotto latte	n.DDT-Data DDT	
Distribuzione	Anagrafica aziendale/indirizzo	Carico del prodotto	Temperatura al distributore	Lotto latte		
		Erogazione/Vendita		Lotto latte	gg/mm/aa-ora di erogazione	Analisi
Confezionamento	Anagrafica aziendale	Stoccaggio	temperatura	Lotto latte	ID tank-gg/mm/aa-ora (1)	Analisi
	Unità produttive	Confezionamento	Modalità di confezionamento	Lotto confezione	ID tank-gg/mm/aa-ora (1)-N.P	
Chiusura lotti						

gg/mm/aa = data
ID = codice indentificativo
n. DDT = numero DDT
data DDT = data DDT
N.P. = numero progressivo

La presente codifica dei lotti viene consigliata, ma non costituisce un obbligo nel caso in cui ne sia già stata adottata una diversa purché funzionale all'immissione del flusso di dati nel sistema Si.Tra.