



seduta del
16/02/2009
delibera
197

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

ADUNANZA N. 208 LEGISLATURA N. VIII

DE/VP/S10 Oggetto: LR 23/2003 art. 8 "Marchio regionale QM - Qualità
0 NC garantita dalle Marche" - Approvazione del
 disciplinare di produzione "Filiera carni ovine".

Prot. Segr.
256

L'anno duemilanove addì 16 del mese di febbraio a Fabriano presso la sede comunale si è riunita la Giunta Regionale regolarmente convocata:

- Spacca Gian Mario	Presidente
- Petrini Paolo	Vice Presidente
- Amagliani Marco	Assessore
- Badiali Fabio	Assessore
- Donati Sandro	Assessore
- Marcolini Pietro	Assessore
- Mezzolani Almerino	Assessore
- Rocchi Lidio	Assessore

Sono assenti:

- Benatti Stefania	Assessore
- Carrabs Gianluca	Assessore
- Solazzi Vittoriano	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



Oggetto: L.R. 23 del 10.12.2003 art. 8 "Marchio regionale QM – Qualità garantita dalle Marche" - approvazione del disciplinare di produzione "Filiera carni ovine"

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** il disciplinare di produzione "Filiera carni ovine" per i prodotti a marchio "QM – Qualità garantita dalle Marche", allegato alla presente deliberazione della quale costituisce parte integrante e sostanziale;



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. 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

La Regione Marche, con la legge n. 23/2003, ha stabilito e regolato gli "interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole ed agroalimentari". Nell'art. 8, della citata legge, è previsto che la Giunta debba richiedere la registrazione di un marchio di qualità collettivo regionale per la valorizzazione dei prodotti agricoli ed agroalimentari. Con D.G.R. n. 301 del 23.3.2004, è stato approvato il marchio collettivo "Qualimarche" - Prodotti Tutelati dalla Regione Marche, unitamente al regolamento d'uso. La citata deliberazione veniva inviata al Dipartimento Programmazione e Bilancio - Posizione di Funzione "Attuazione delle politiche comunitarie" per l'invio al Ministero delle Attività Produttive, in qualità di organo competente per la notifica alla Commissione Europea ai sensi della Direttiva CE n. 98/34. Con successiva D.G.R. n. 1594 del 21.12.2004, sulla base delle indicazioni degli uffici della Commissione Europea, veniva approvata una nuova denominazione del marchio (QM - Qualità garantita dalle Marche), in sostituzione della precedente che veniva abrogata. Con lo stesso atto, veniva approvato il regolamento d'uso del marchio.

Con lettera n. 7576 del 24.11.2004, il Ministero delle Attività Produttive comunicava che la Commissione Europea aveva fissato al 18.2.2005 il termine di astensione obbligatoria dall'adozione del provvedimento definitivo. Successivamente, a seguito di un parere circostanziato emesso dalla Spagna, ai sensi dell'articolo 9.2 della Direttiva CE n. 98/34, tale termine veniva prorogato fino al 18.5.2005. In data 11.3.2005, con lettera n. 20520, venivano trasmessi al Dipartimento Programmazione e Bilancio - Posizione di Funzione "Attuazione delle politiche comunitarie" gli elementi integrativi in risposta al parere della Spagna. Con lettera n. 67446 del 23.11.2005, il Ministero delle Attività Produttive trasmetteva la Comunicazione della Commissione SG(2005) D/52789 che considerava soddisfacente la risposta delle Autorità italiane al parere spagnolo.

Pertanto, con D.G.R. n. 257 del 13.03.2006, è stato adottato il testo definitivo del regolamento d'uso del marchio "QM - Qualità garantita dalle Marche" e, con successiva D.G.R. n. 536 dell'08.05.2006, è stato adottato il testo definitivo delle linee guida per la stesura dei disciplinari dei prodotti e dei servizi a marchio. In particolare, con la D.G.R. n. 257/06 l'approvazione dei disciplinari dei prodotti e dei servizi a marchio "QM" viene ricondotta tra le attribuzioni della Giunta



seduta del
16 FEB 2009
delibera
1197

pag.
5

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

Regionale, come peraltro espressamente previsto dall'art. 8, comma 3, della legge regionale n. 23/03. All'Assam viene invece attribuita la competenza per la redazione dei disciplinari stessi.

Con D.G.R. n. 1375 del 26.11.2007 sono state approvate le due nuove versioni grafiche del logo "QM".

Con lettera del 12 dicembre 2008, l'Assam ha trasmesso il disciplinare di produzione della "Filiera carni ovine" per i prodotti a marchio "QM - Qualità garantita dalle Marche". In tale nota, l'Assam attesta la conformità del disciplinare alle linee guida regionali.

Dall'esame del testo proposto dall'Assam, al quale vengono apportate lievi modifiche di carattere redazionale, 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'allegato disciplinare di produzione "Filiera carni ovine" 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



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

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

La presente deliberazione si compone di n. 34... pagine, di cui n. 28... pagine di allegati che formano parte integrante della stessa.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA

Bruno Brandoni



– ALLEGATI –

MARCHIO DI QUALITÀ REGIONALE

“QM”

QUALITÀ GARANTITA DALLE MARCHE

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

“FILIERA CARNI OVINE”



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.

E' prevedibile, per il settore carni ovine che, come per gli altri settori dell'agroalimentare, verranno privilegiati i contenuti qualitativi dell'offerta e i servizi ad essa correlati, nonché il rispetto e la tutela dell'ambiente e del benessere animale.

Pertanto è stata ritenuta opportuna l'adozione, all'interno del marchio regionale di qualità "QM - Qualità garantita dalle Marche" (di seguito definito "QM"), di un disciplinare di produzione per la filiera carni ovine al fine di valorizzare, attraverso la codifica e la tracciabilità dei processi di allevamento, macellazione, sezionamento e commercializzazione, prodotti con caratteristiche qualitative superiori alla media, capaci di attirare l'attenzione del consumatore e garantire una maggiore sicurezza alimentare.

Il marchio "QM" si applica alle carni ovine fresche come definite nel cap. 5 individuate dalla Regione Marche. 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.

Y



2. Scopo e campo di applicazione

Scopo del presente disciplinare è quello di definire le regole di produzione e le caratteristiche minime in materia di controllo che devono essere rispettate dai soggetti facenti parte della filiera al fine della certificazione volontaria di prodotto.

In particolare vengono definiti:

- i rapporti e le modalità di fornitura tra le organizzazioni aderenti (allevamenti, macelli e laboratori di sezionamento);
- le modalità operative per una chiara e completa identificazione e rintracciabilità dei flussi materiali, presso tutti i macelli, i laboratori di sezionamento ed i punti vendita coinvolti nella filiera;
- le modalità per predisporre un idoneo sistema di gestione degli allevamenti e di identificazione e rintracciabilità degli ovisini, presso tutti gli allevatori coinvolti nel progetto di filiera.

Il presente disciplinare tiene conto delle prescrizioni legislative e regolamentari che disciplinano la produzione e la commercializzazione della carne ovina nonché quelle che, anche se non espressamente specificate, devono essere adottate obbligatoriamente dai soggetti interessati alla gestione del marchio collettivo.

Il presente disciplinare si applica, per la produzione di carne ovina, ai seguenti soggetti e, se presenti, ai loro organismi associativi:

- Allevamenti;
- Macelli;
- Laboratori di sezionamento;
- Punti vendita al dettaglio, ad eccezione di quelli che distribuiscono esclusivamente prodotto pre-confezionato da altri soggetti.

I soggetti aderenti al marchio non hanno vincoli 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

- Reg. CEE 2137/92 relativo alla tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di ovini e alla qualità tipo comunitaria delle carcasse di ovini fresche o refrigerate, che proroga il regolamento (CEE) n. 338/91;
- 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 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 n. 178 del 28/01/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare;
- Reg. CE 1782 del 29/09/2003 "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 22/09/2003 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;
- Reg. CE n. 852 del 29/4/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Reg. CE n. 853 del 29/04/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli 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;
- 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;
- Reg. CE n. 834 del 28/06/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento CEE n. 2092/91;
- Reg (CE) n. 234 del 22/10/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM)
- Reg. CE n. 889 del 05/09/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli.

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;
- 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.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” e successive modifiche e integrazioni;
- D.Lgs. n. 119/92 recante attuazione delle direttive 81/851/CEE, 81/852/CEE, 87/20/CEE e 90/676/CEE relative ai medicinali veterinari;
- D.Lgs. n. 532 del 30/12/1992,; “Attuazione della Direttiva 91/628/CEE relativa alla protezione degli animali durante il trasporto”;
- D.Lgs. n. 333/98 del 01/09/1998: “Attuazione della direttiva 93/119/CE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento”;
- D.Lgs. n. 388/98 del 20/10/1998: “Attuazione della Direttiva 95/129/CE in materia di protezione degli animali durante il trasporto”;
- D.Lgs. n. 336 del 04/08/1999: “Attuazione delle Direttive 96/22/CE e 96/23/CE”;
- D.Lgs. n. 181 del 23/06/2003, “Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità”;
- Decreto del M.I.P.A.F. n. 5406 del 13/12/2004, “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”;
- Circolari 79/80 e 46/82: Regolamenti di esecuzione relativi alla Legge n° 283 del 30/04/62 “Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”.

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”;



seduta del 16 FEB 2009
delibera 197

pag. 13

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

- D.G.R. 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”;
- D.G.R. 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;
- D.G.R. n. 257 del 13/03/06 di adozione del testo definitivo del regolamento d’uso del marchio regionale “QM – Qualità garantita dalle Marche”;
- D.G.R. n. 189 del 27/2/2006 sul recepimento dell’accordo tra il Ministero della Salute e le Regioni e le Province autonome del 28/7/2005 recante linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica ai sensi del regolamento 178/2002;
- D.G.R. 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”;
- 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.
- 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 non espressamente riportati) sotto la propria responsabilità, e restano sempre salvi ed impregiudicati i diritti di terzi.



4. Termini e acronimi

4.1 Definizioni

Vengono di seguito riportati alcuni termini con le relative definizioni che si useranno 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).
- **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.
- **Carcassa:** il corpo di un animale che si ottiene dalla macellazione e successiva tolettatura;
- **Carni:** tutte le parti atte al consumo umano, sangue compreso, di animali appartenenti alla specie ovina;
- **Carni fresche:** carni che non hanno subito alcun trattamento, salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera controllata;
- **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, in forma singola o associata, rispondente ai requisiti dettati dal regolamento d'uso del marchio "QM", che ha



stipulato la convenzione con la Regione Marche per la concessione in uso del marchio.

- **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 regionale "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 dalle organizzazioni (od operatori) con i relativi flussi materiali che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agroalimentare. Ai fini del marchio regionale "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.
- **Frattaglie:** le carni fresche diverse da quelle della carcassa, inclusi i visceri e il sangue;



- **Laboratorio di sezionamento:** stabilimento adibito al disosso e al sezionamento di carni;
- **Licenziatario:** persona fisica o giuridica che ha ottenuto la licenza d'uso del marchio "QM" da parte della Regione Marche.
- **Lotto:** un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche (D.Lgs n. 109/92).
- **Macello:** stabilimento adibito alla macellazione e la tolettatura degli animali le cui carni sono destinate al consumo umano;
- **Operatore finale:** il soggetto che, nell'ambito di una operazione o attività di un'impresa del settore alimentare o commerciale, riceve materie prime o semilavorati e flussi materiali da soggetti appartenenti alla filiera e fornisce prodotti finali (ossia etichettati e con marchio) al consumatore finale o a soggetti terzi (non appartenenti alla filiera) che non effettueranno alcuna manipolazione degli stessi .
- **Partita:** il quantitativo di lotti o frazioni di essi destinati ad uno o più acquirenti;
- **Prodotti non trasformati:** prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati;
- **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:** associato, aderente e/o concessionario che appone direttamente, sotto la propria responsabilità, il marchio "QM".
- **Visceri:** organi delle cavità toracica, addominale e pelvica, nonché la trachea e l'esofago, e il gozzo degli uccelli.

7



4.2 Sigle, acronimi e abbreviazioni

- **All.:** Allegato
- **Assam:** Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche
- **DDT:** Documento di trasporto
- **D.G.R. :** Deliberazione di Giunta Regionale
- **D.D.P.F.:** Decreto del Dirigente della Posizione di Funzione
- **Dir.:** Direttiva
- **D.Lgs.:** Decreto legislativo
- **L.R.:** Legge Regionale
- **P.F. :** Posizione di Funzione
- **Reg.:** Regolamento
- **Si.Tra.:** sistema di tracciabilità delle produzioni agricole ed alimentari.

5. Definizione dei prodotti

Il marchio "QM" garantisce la produzione e la commercializzazione di carne ovina fresca, in possesso delle caratteristiche essenziali disposte dalla legislazione vigente per essere immessa sul mercato nonché delle caratteristiche di qualità stabilite dal presente disciplinare, anche al fine di favorire la riconoscibilità da parte del cliente/consumatore.

I prodotti a marchio "QM" sono riconducibili alle seguenti categorie:

- carcassa intera di ovini
- mezzena
- tagli:
 - testa
 - corata (data da polmoni, cuore e fegato)
 - carré (comprendente parte dorsale superiore e anteriore)



seduta del
16 FEB 2009
delibera
197

pag.
18

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

- cosciotto (comprendente la gamba, la coscia, la regione ileo-sacrale e la parte posteriore dei lombi)
- spalla
- costolette (comprendenti la regione toracica inferiore)

Per tutti i prodotti a marchio "QM" deve essere garantita l'informazione riguardante l'identificazione di origine del prodotto adottando un circuito di commercializzazione codificato e soggetto ad un sistema di controllo a più livelli attuato dai soggetti della filiera e da un ente terzo riconosciuto conforme alle norme UNI CEI EN 45011.

5.1 Caratteristiche oggetto di certificazione comuni a tutti i prodotti

Con il marchio collettivo "QM" viene commercializzata esclusivamente la carne che, oltre al rispetto dei requisiti di legge, presenta le caratteristiche di seguito riportate.

5.1.1 Genetica:

Il marchio "QM" viene applicato agli ovini che derivano da razze/tipi genetici o da incroci polimetici specializzati nella produzione della carne o a duplice attitudine (carne/latte) quali:

- a) Fabrianese;
- b) Vissana;
- c) Sopravissana,
- d) Appenninica;

5.1.2 Tipi morfologici e pezzature:

Dalla macellazione degli agnelli si ottengono carcasse che vengono suddivise in 2 tipologie:

- "agnello" capo avente un peso inferiore o uguale a 13 kg senza testa e corata;
- "agnellone" capo avente un peso superiore a 13 kg.



5.2 Caratteristiche oggetto di certificazione delle carni

Per la tipologia “**agnello**” i requisiti di qualità delle carni sono in base alla valutazione del colore della carne e della classe di ingrassamento:

- colore rosa chiaro o rosa (rilevato sul fianco, a livello del muscolo retto dell’addome);
- tenore di grasso scarso o mediamente importante.

Per la tipologia “**agnellone**” i requisiti di qualità sono in base alla valutazione della conformazione e della classe di ingrassamento:

- “classe R” definita come “buona”;
- tenore di grasso scarso o mediamente importante.

5.3 Rintracciabilità della carne ovina dall’allevamento di nascita alla vendita

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;
- ✓ macelli;
- ✓ laboratori di sezionamento;
- ✓ punti vendita ad eccezione di quelli che commercializzano solo prodotto pre-confezionato da altri soggetti.



5.4 Confezionamento

La carne fresca a marchio "QM" può essere commercializzata sia al taglio sia confezionata in apposite vaschette (nel rispetto della vigente normativa) con idonea etichettatura e comunque in maniera tale da non precludere la visibilità del marchio. I non esclusivisti sono tenuti ad adottare sistemi che consentano la separazione dei prodotti "QM" da quelli non a marchio.

Il confezionamento dei prodotti alimentari, ai sensi dell'art.2 della legge 283 del 30/04/1962, è subordinato ad autorizzazione sanitaria, per cui l'adozione del marchio e del relativo disciplinare non esonera da tale prescrizione di legge. Per quanto non specificato e per tutto ciò che riguarda la presentazione e l'etichettatura delle carni fresche si rimanda alla normativa vigente.

5.5 Etichettatura

Per legge le etichette devono riportare le seguenti diciture:

- a) la denominazione di vendita;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;
- d) il termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;
- e) 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;
- f) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- g) una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
- h) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- i) le istruzioni per l'uso, ove necessario;
- l) il luogo di origine o di provenienza dell'animale, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto.

L'indicazione di cui alla precedente lettera l) potrà essere riportata anche nel seguente modo:

- 1) "carni ottenute da animali nati e allevati in":
 - ✓ Comunità Europea;
 - ✓ stato membro della Comunità Europea;
 - ✓ unità territoriali (regione, provincia, comunità montana, comune, ecc...);



La carne fresca confezionata a marchio "QM" deve inoltre riportare in etichetta:

- il logo "QM",
- il n. di approvazione del macello,
- il n. di approvazione del laboratorio di sezionamento,
- un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzii il nesso tra le carni e l'animale o il gruppo di animali a cui appartengono le stesse.

Ulteriori informazioni che possono essere inserite in etichetta sono:

- 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.

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 comunque 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.



5.6 Presentazione

I punti vendita che commercializzano carne ovina fresca non confezionata, si impegnano a garantire la continuità del sistema di tracciabilità ed a sottoporsi ai relativi controlli.

Nella vendita di carni fresche, fa parte del sistema di tracciabilità la conservazione degli attestati di macellazione e dei documenti accompagnatori della carne. Le macellerie non esclusive dovranno esporre la carne a marchio "QM" in una apposita sezione del banco di vendita, ben identificata, dove saranno visibili gli attestati di macellazione.

6. Descrizione del processo

6.1 Allevamento degli ovini

Gli animali sono controllati al momento del loro ingresso in azienda in base alla documentazione accompagnatoria (anagrafe ovi-caprina, documento di acquisto e documentazione sanitaria di provenienza). Gli animali nati in stalla vengono marcati entro 6 mesi.

Gli animali sono allevati secondo le seguenti tecniche di allevamento:

- gregge stanziale
- gregge transumante
- pascolo vagante

6.2 Benessere degli ovini

Le strutture adibite ad allevamento devono rispondere alle esigenze di un sano ed equilibrato sviluppo degli animali, garantendo la protezione degli animali negli allevamenti (in base alle direttive del D.L. n 146 del 26 marzo 2001).

Devono essere sempre tenute in considerazione le particolarità comportamentali della pecora, specialmente la necessità per il benessere di questa specie di contatto sociale



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

nonché la sua spiccata tendenza a reazioni di paura di notevole intensità che spesso si risolvono in fuga precipitosa e in ammassamento di animali.

Gli ambienti di allevamento devono quindi essere sufficientemente spaziosi e ben organizzati per consentire il regolare e "tranquillo" svolgimento delle operazioni di:

- alimentazione e abbeverata
- movimentazione
- interventi sanitari
- controlli
- sorveglianza ed eventuali ispezioni
- pulizia e disinfezione delle attrezzature, dei pavimenti e delle pareti
- tosa

A tale scopo:

- L'altezza delle recinzioni dovrebbe essere di almeno 1 metro e la dimensione dei recinti tale da assicurare una densità degli animali non superiore a 1.5 pecore /m²
- I passaggi da un recinto all'altro e verso l'esterno dovrebbero essere posti in posizione prossima agli angoli
- I recinti, le strutture di contenimento e ogni altra attrezzatura a contatto degli animali devono essere tali da non arrecare loro danno e devono essere costruiti in materiale non nocivo
- Nei recinti non devono essere presenti strutture tali da poter costituire fonte di pericolo per gli animali anche durante le operazioni di alimentazione e di abbeverata, ma soprattutto nelle occasioni di movimentazione degli stessi. In particolare vanno accuratamente evitati gli spigoli vivi e le sporgenze su cui animali in reazione paurosa o sospinti dagli altri possano ferirsi
- Quando si effettuino in recinto operazioni di alimentazione il fronte di distribuzione dell'alimento deve essere tale da permettere a tutti gli animali di accedervi contemporaneamente evitando sovra o sottoalimentazione dovuta ai rapporti gerarchici nonché, specialmente nel caso dei caprini, possibilità di ferite dovute all'uso delle corna
- I passaggi condizionati (corridoi di spostamento) dovrebbero avere pareti piene e percorso curvilineo



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

- Al momento del parto devono essere evitate sia condizioni di sovraffollamento, che mettono in serio pericolo l'instaurarsi di un corretto rapporto materno-filiale, sia anche un eccessivo isolamento dal gregge, particolarmente nella specie ovina
- Gli ambienti di allevamento devono essere tali da impedire attraverso il ricambio d'aria, naturale o forzata, il ristagno di gas nocivi e polveri
- Deve essere assicurata una adeguata illuminazione naturale degli ambienti di allevamento
- La distanza che intercorre tra l'allevamento e il macello non deve essere superiore a 150 km al fine di salvaguardare il benessere degli animali

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 e del Sistema Agroalimentare" un piano di adeguamento che non può tuttavia avere una durata superiore ai 5 anni.

Per quel che concerne il trattamento degli animali si richiede:

- Di evitare stimoli paurosi (rumori forti) e le punizioni corporali anche nella conduzione degli animali e nel loro addestramento alle comuni operazioni di allevamento (ad es. mungitura)
- Di preferire in ogni caso addestrare gli animali per mezzo di rinforzi positivi (ad es. alimentari)
- In animali non abituati al contatto con l'uomo evitare di superare inutilmente la distanza di fuga (5-10 metri) ossia di avvicinarsi eccessivamente
- Quando sia indispensabile effettuare operazioni sugli animali (controlli, interventi sanitari, ecc.) agire rapidamente evitando costrizioni prolungate
- Tosare gli animali almeno una volta l'anno, preferibilmente in prossimità della stagione calda ed evitando il periodo iniziale della gravidanza

6.3 Alimentazione degli ovini

Gli agnelli devono essere allattati naturalmente dalle madri fino allo svezzamento (45-60 giorni). Dallo svezzamento in poi l'alimentazione degli animali si deve basare sull'utilizzo



seduta del
16 FEB 2009
delibera
1197

pag.
25

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

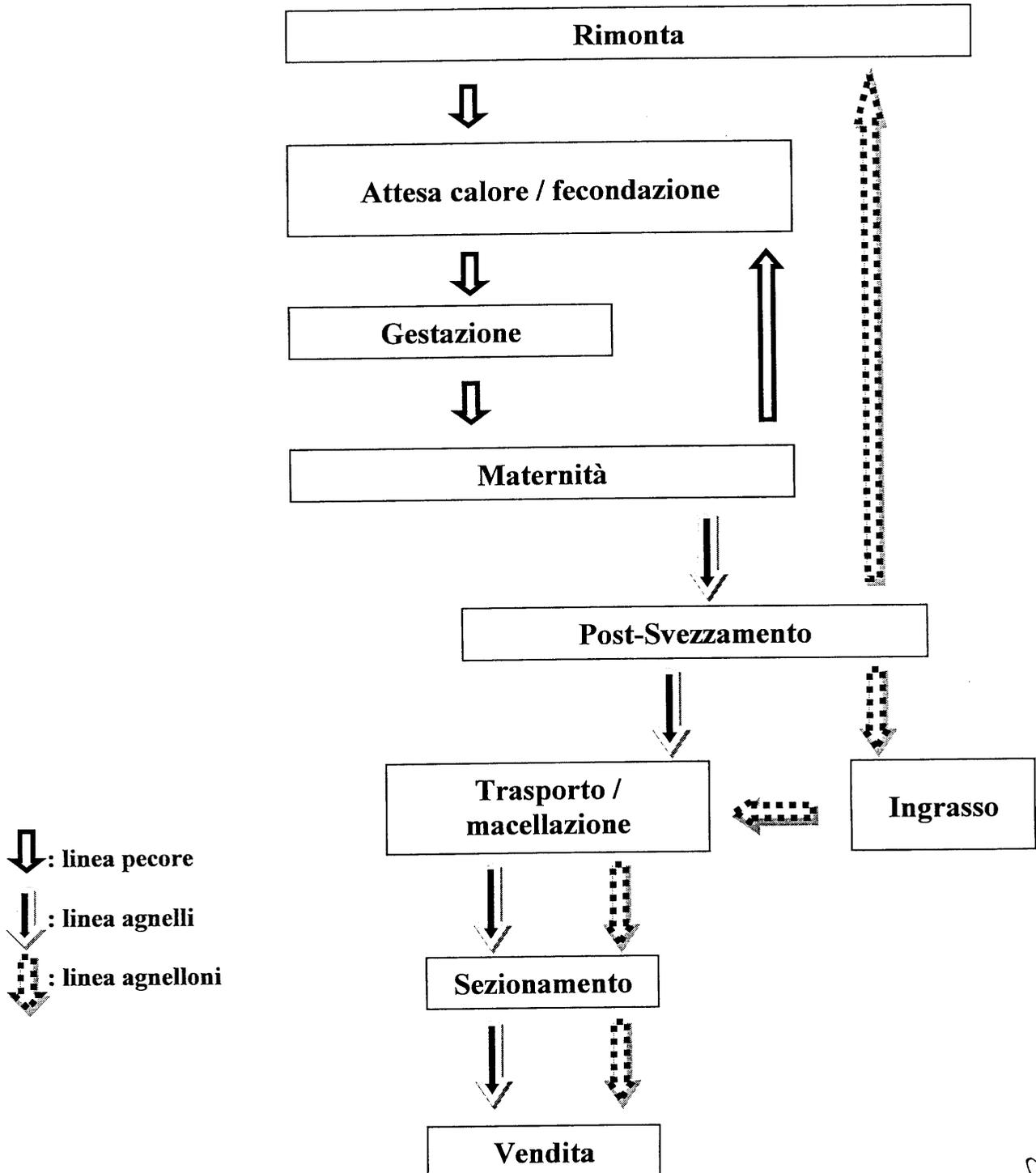
di materie prime di prevalente provenienza aziendale o ottenute nel rispetto di sistemi di certificazione della qualità e della rintracciabilità delle produzioni agricole e agroalimentare coerenti con la normativa comunitaria senza contenere o derivare da OGM.

L'uso del pascolo e la somministrazione degli alimenti, sia di produzione interna che esterna, deve seguire un "Piano di alimentazione aziendale".



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

Figura 1. Allevamento ovini.





6.4 Trasporto ovini

Gli ovini vivi commercializzati a marchio QM sono identificati dal “documento di trasporto ovini” riportante la dicitura a marchio “QM” e le caratteristiche di prodotto. La distanza che intercorre tra l’allevamento e il macello non deve essere superiore a 150 km per salvaguardare il benessere degli animali.

Le carcasse sono identificate da **etichette alimentari**, riportanti un codice alfanumerico, che garantiscono e certificano la carne e dall’**attestato di tracciabilità** che riporta:

- Numero di documento;
- Nome allevatore;
- Comune allevatore;
- Provincia allevatore;
- Codice aziendale allevamento;
- Tipo genetico o razza (qualora disponibile);
- Paese di nascita agnelli;
- Denominazione impianto di macellazione (Mattatoio+codice bollo CEE);
- Data di macellazione;
- Lotto di macellazione;
- Numero seriale di etichette di tracciabilità dei capi componenti il lotto di uscita;
- Numero di animali componenti il lotto;
- Laboratorio di sezionamento + codice bollo CEE;
- Punto vendita di destinazione;
- Logo Marchio QM.

6.5 Macellazione

Nella filiera di produzione della carne, la fase della macellazione assume una rilevante importanza ai fini dell’ottenimento di prodotti che garantiscano soddisfacenti livelli di qualità e sicurezza alimentare.

In tutte le fasi che precedono l’abbattimento deve essere rispettato il benessere animale, evitando pratiche stressogene. Inoltre, non devono essere usati metodi coercitivi, quali bastoni e pungoli elettrici ad alto voltaggio. Al fine di evitare inutili sofferenze agli animali è obbligatorio lo stordimento, ottenuto preferibilmente attraverso corrente a basso voltaggio.



6.6 Sezionamento

Le sale di sezionamento sono locali a temperatura uguale o minore di 12°C nei quali le carcasse vengono suddivise in tagli anatomici per essere venduti come tali.

6.7 Conservazione

La conservazione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0 e + 4 °C.

7. Definizione della/e filiera/e

La filiera ovina coinvolge i seguenti soggetti:

- Allevamenti (nascita, ingrasso);
- Macelli;
- Laboratori di sezionamento ed eventuale confezionamento;
- Punti vendita al dettaglio, ad eccezione di quelli che distribuiscono esclusivamente prodotti pre-confezionati.

Non è obbligatorio per i trasportatori aderire alla filiera a marchio; pur tuttavia è fatto obbligo ai soggetti aderenti che coinvolgono trasportatori di vigilare ed operare in maniera tale che questi non interrompano il flusso di dati relativi al sistema di tracciabilità.

Di norma l'operatore finale è il dettagliante con l'eccezione dei casi in cui lo stesso venda prodotti già marchiati senza effettuare su di essi alcuna manipolazione.

L'attività dei soggetti appartenenti alla filiera è coordinata dal concessionario, che svolge anche la funzione di capofiliera nell'ambito della gestione di Si.Tra.

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.



- 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 dei prodotti a marchio QM 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

- strutture idonee per soddisfare dal punto di vista tecnico e igienico sanitario quanto richiesto dal disciplinare (alimentazione, benessere animale, etc, ...)

b) Macelli - Sezionamento

- stalle di sosta adeguate e conformi alle norme d'igiene o, se il clima lo permette, recinti di attesa facili da pulire e da disinfettare. Tali strutture devono essere attrezzate con dispositivi per abbeverare e nutrire gli animali nonché per evacuare le acque reflue al fine di non compromettere la sicurezza igienico-sanitaria delle carni e di prevenire l'inquinamento ambientale;
- stalle di sosta di dimensioni tali da garantire il rispetto del benessere degli animali e facilitare le ispezioni ante mortem, compresa l'identificazione degli animali;
- congruo numero di locali adatti all'esecuzione delle operazioni cui sono destinati, al fine di assicurare la separazione, nel tempo e nello spazio, delle operazioni seguenti:
 - stordimento e dissanguamento;
 - spellatura ed eviscerazione;
 - eventuale sezionamento;
 - spedizione delle carni;



c) Punti vendita

La vendita delle carni ovine fresche può avvenire in macellerie convenzionate che acquistano dal macello o laboratorio di sezionamento. La carne ovina fresca deve essere accompagnata dall'attestato di macellazione e tale attestato deve essere esposto in posizione ben visibile al consumatore. Nei punti vendita non convenzionati potranno essere vendute solamente confezioni di carni preparate in laboratori aderenti alla filiera, indicanti in etichetta le informazioni relative all'attestato di macellazione.

Tutti i soggetti di cui ai punti a), b) e c), 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

9.1 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;

Controllo di parte terza effettuato da un ente terzo certificatore, indipendente, pubblico o privato, conforme/accreditato alle norme UNI CEI EN 45011 e individuato dal concessionario.

9.1.1 Autocontrollo

I singoli operatori della filiera devono attivare procedure di autocontrollo per il rispetto dei punti previsti dal disciplinare; tale attività si esercita nel rispetto di linee guida predisposte dal concessionario.



9.1.2 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;

9.1.3 Controlli di parte terza

Finalizzati al rilascio della certificazione, sono svolti da un ente terzo certificatore, pubblico o privato, individuato dal concessionario.



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

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

04



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

Ruolo operativo	Scheda	Processi	Attributi nei processi	Materiale	Codifica lotto	Attributo/evento di lotto	
Allevatore	anagrafica aziendale unità produttive	Ricevimento ovini in allevamento		lotto ovini	DDT-C.A.P.(1)	Razza o Tipo genetico	
						Paese di nascita	
							Numero capi
		Riproduzione			N-C.A.P. (2)		
		Allevamento	tipologia allevamento		N-C.A.P. (2)		
			benessere animale				
			interventi sanitari				
Macello	anagrafica aziendale unità produttive		alimentazione	lotto alimento	DDT-C.A.P.(3)	% provenienza	
		Trasferimento alla macellazione	Modalità Trasporto	lotto ovini	DDT-C.A.P.(2)	Razza o Tipo genetico	
		Ricevimento ovini	Modalità Trasporto	lotto ovini	DDT-C.A.P..(4)	tipologia allevamento	
						benessere animale	
						interventi sanitari	
						alimentazione	
						razza	
Laboratori o di sezionamento/confezionamento	anagrafica aziendale unità produttive	Macellazione		lotto carne ovina fresca	DDT-C.A.P.(4)-ora (5)- C.C. (6)	categoria prodotto	
						tipo morfologico	
		Trasferimento carni fresche al sezionamento	Modalità Trasporto	lotto carni fresche	DDT-C.A.P.(4)-ora (5)- C. C. (6)		
Punto vendita	anagrafica aziendale unità produttive	Sezionamento	conservazione	lotto carni fresche	DDT-C.A.P.(4)-ora (5)- C. C. (6)- C.T.(7)	tipologia taglio	
		Confezionamento	conservazione	lotto carni fresche confezionate	DDT-C.A.P.(4)-ora (5)- C. C. (6)- C.T.(7)	tipo confezione	
						parametri di conservazione	
		Trasferimento al punto vendita	Modalità di trasporto		DDT-C.A.P.(4)-ora (5)- C. C. (6)- C.T.(7)		
		vendita al dettaglio		lotto carni fresche/preconfezionate	DDT-C.A.P.(4)-ora (5)- C. C. (6)- C.T.(7)		



seduta del
16 FEB 2009
delibera
197

pag.
34

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

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.

C.A.P. = codice aziendale di provenienza
C. P. = codice prodotto
C.T. = codice taglio
C.S.P. = codice stabilimento di provenienza
DDT = numero e data del documento di trasporto
N. = data di nascita (gg/mm/aaaa)
ora = ora/minuti
C.C. = codice categoria prodotto

[Handwritten signature]