



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

ADUNANZA N. 235 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 prodotti  
 Prot. Segr.                lattiero-caseari".  
 1532

L'anno duemilanove addì 7 del mese di settembre in Ancona presso la sede della Regione Marche si è riunita la Giunta Regionale regolarmente convocata:

- Petrini Paolo
- Amagliani Marco
- Benatti Stefania
- Carrabs Gianluca
- Donati Sandro
- Mezzolani Almerino
- Rocchi Lidio
- Solazzi Vittoriano

- Vice Presidente
- Assessore
- Assessore
- Assessore
- Assessore
- Assessore
- Assessore
- Assessore

Sono assenti:

- Spacca Gian Mario
- Badiali Fabio
- Marcolini Pietro

- Presidente
- Assessore
- Assessore

Essendosi in numero legale per la validità dell'adunanza assume la Presidenza, in assenza del Presidente della Giunta regionale, il Vice Presidente Petrini Paolo 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 prodotti lattiero-caseari”.

### 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 prodotti lattiero-caseari” per i prodotti a marchio “QM – Qualità garantita dalle Marche”, allegato alla presente deliberazione della quale costituisce parte integrante e sostanziale;

4



- 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

*B. Brandoni*

p. IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA

Gian Mario Spacca

*(Paolo Pedini)*

## 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



seduta del <b>7 SET 2009</b>
delibera <b>1 3 8 5</b>

pag. 4
-----------

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



seduta del
7 SET 2009
delibera
1385

pag.
5

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 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 n. 1054 dell'11 marzo 2008, l'ASSAM ha trasmesso alla Posizione di Funzione Competitività e sviluppo dell'impresa agricola una prima versione del disciplinare di produzione "filiera prodotti lattiero-caseari". Successivamente è emersa la necessità di effettuare ulteriori approfondimenti in merito alla sostenibilità economica ed ambientale del disciplinare stesso, alle tipologie di prodotto oggetto di certificazione, alle modalità di commercializzazione ed agli adempimenti a carico dei trasportatori. L'Assam quindi, sentito il focus group appositamente costituito, ha provveduto a modificare il disciplinare che è stato trasmesso, nella sua veste definitiva, in data 17 luglio 2009.

Dall'esame del testo proposto dall'Assam, al quale vengono apportate alcune 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 prodotti lattiero-caseari" 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

La presente deliberazione si compone di n. 33 pagine, di cui n. 27 pagine di allegati che formano parte integrante della stessa.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA

Bruno Brandoni



**MARCHIO DI QUALITA' REGIONALE**  
**“QM”**  
**“QUALITA' GARANTITA DALLE MARCHE”**

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**  
**“Filiera prodotti lattiero-caseari”**



## 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 adeguata, 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.

È prevedibile che per il settore lattiero-caseario, 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.

È perciò 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 Prodotti lattiero-caseari", al fine di valorizzare, attraverso la codifica e la tracciabilità dei processi di allevamento, mungitura, raccolta, trasporto, lavorazione, confezionamento e commercializzazione, un prodotto con caratteristiche qualitative superiori alla media, capaci di attirare l'attenzione del consumatore e garantire una maggiore sicurezza alimentare. Alla sicurezza alimentare si aggiunge anche la sostenibilità ambientale attraverso l'inserimento di un tetto massimo di percorrenza da parte del trasportatore tra il luogo di mungitura e il luogo di trasformazione del latte.

Il marchio "QM" si applica ai prodotti lattiero caseari descritti nel presente disciplinare. 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 all'ampliamento della gamma dei prodotti regolamentati, 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

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

- allevamenti bovini e ovi-caprini;
- primi acquirenti;
- stabilimenti di trasformazione e confezionamento;
- punti vendita al dettaglio, ad eccezione di quelli che distribuiscono esclusivamente prodotto pre-confezionato da altri soggetti.

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 di seguito i riferimenti di legge 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

- Dir. CE 2000/13 Cons. 20.03.2000 "Ravvicinamento della legislazione degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari nonché della relativa pubblicità";
- 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;
- 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;
- 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 1662/2006 del 6 novembre recante modifica del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

#### Nazionali

- 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. 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. Lgs. n. 114 del 8/02/2006, "Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari".



### 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”;
- 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. 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.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 di Giunta Regionale n. 257 del 13/03/06 - 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 – Adozione testo definitivo del regolamento del marchio regionale “QM – Qualità garantita dalle Marche”;
- 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”;
- D.G.R. n. 1375 del 26/11/2007 che modifica il D.G.R. n. 257 del 13/12/2006, adozione del testo definitivo del regolamento d’uso del marchio regionale “QM - Qualità garantita dalle Marche”;
- 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 vigenti 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, 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 o di ovi-caprini da latte la cui produzione è destinata all'ottenimento di latte alimentare.
- **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.
- **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 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:** sequenza di fasi e operazioni coinvolte nella produzione, nella trasformazione, nella distribuzione e nella manipolazione di mangimi e di alimenti, a partire dalla produzione primaria fino al consumo.
- **Flussi materiali:** movimento di qualsiasi materiale a qualsiasi punto della filiera di mangimi e di alimenti.
- **Latte crudo:** il latte prodotto mediante secrezione dalla ghiandola mammaria di animali di allevamento, che non è stato riscaldato ad una temperatura superiore a 40°C e non è stato sottoposto ad alcun trattamento avente un effetto equivalente (Reg. CE n. 853/2004).
- **Lotto:** un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche (D.lgs n. 109/92).
- **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".
- **Organismo geneticamente modificato:** un organismo diverso da un essere umano il cui materiale genetico OGM è stato modificato in modo diverso da quanto avviene in natura con l'accoppiamento e/o la ricombinazione genetica naturale.
- **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.
- **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.
- **Prodotti lattiero-caseari:** i prodotti risultanti dalle trasformazioni del latte.
- **Richiedente:** operatore (od organizzazione) della filiera del prodotto agroalimentare iscritto nel registro del Marchio "QM" che richiede la concessione in uso del marchio per sé e/o per i singoli aderenti alla filiera.
- **Sistema di rintracciabilità:** la totalità dei dati e delle operazioni che sono in grado di mantenere le informazioni desiderate su un prodotto e i suoi componenti attraverso tutta o parte della propria filiera di produzione e di utilizzazione.
- **Stabilimenti di trasformazione:** stabilimento in cui il latte e i prodotti a base di latte sono trattati, trasformati e confezionati.
- **Tracciabilità:** capacità di produrre informazioni nel corso del processo produttivo da monte a valle della filiera.
- **Unità Minima Rintracciabile (UMR):** quantità minima omogenea, espressa in peso o volume, per la quale esiste la necessità di recuperare informazioni predefinite e che può essere prezzata, ordinata o fatturata ed è oggetto di verifica della conformità all'interno del sistema di rintracciabilità.
- **Utilizzatore:** soggetto che appone direttamente sotto la propria responsabilità il marchio "QM"; può essere lo stesso concessionario ovvero un suo delegato (associato o aderente).



#### 4.2 Sigle, acronimi e abbreviazioni

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

#### 5. Definizione dei prodotti

Il marchio "QM" si applica ai prodotti lattiero-caseari di seguito elencati:

- Pecorino,
- Caciotta e caciotta mista,
- Ricotta fresca.

Il prodotto "Pecorino", in base al periodo di stagionatura, viene classificato in:

- a) "primo sale" tempo di maturazione 24 – 72 ore;
- b) "fresco" tempo di maturazione 15 – 30 giorni;
- c) "semi-stagionato" tempo di maturazione 31 - 180 giorni;
- d) "stagionato" tempo di maturazione da 181 giorni a 1 anno.

I prodotti "Caciotta" e "Caciotta mista", in base al periodo di stagionatura, vengono classificati in:



- a) "primo sale" tempo di maturazione 24 – 72 ore;
- b) "fresca" tempo di maturazione 15 – 30 giorni;
- c) "semi-stagionata" tempo di maturazione 31 - 180 giorni;
- d) "Stagionata" tempo di maturazione da 181 giorni a 1 anno;

Il prodotto "Ricotta fresca" non deve subire alcun trattamento di conservazione diverso dalla refrigerazione.

I prodotti lattiero-caseari confezionati devono essere contraddistinti dal marchio "QM" impresso sull'etichetta. Nel caso di vendita di prodotti non confezionati è obbligatoria una loro corretta identificazione.

### 5.1 Caratteristiche oggetto di certificazione comuni a tutti i prodotti

I punti oggetto di certificazione comuni a tutti i prodotti sopra indicati sono:

- a) Alimentazione dei bovini ed ovi-caprini da latte: utilizzo di materie prime, coadiuvanti, additivi e ingredienti che non contengano né siano derivati da OGM;
- b) Trasporto latte: il tratto di percorrenza dal luogo di mungitura al luogo di trasformazione del latte non deve essere superiore a 250 km.
- c) Trasformazione: utilizzo di microrganismi non OGM.
- d) Trasformazione: deve essere utilizzato solo caglio animale.

### 5.1 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 osservando le specifiche tecniche che saranno comunicate dalla Regione Marche e dall'ASSAM. 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). Nella Tabella n. 4 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;
- ✓ primi acquirenti;
- ✓ centri di lavorazione e confezionamento;
- ✓ punti vendita al dettaglio, ad eccezione di quelli che distribuiscono esclusivamente prodotto pre-confezionato da altri soggetti.

### **5.2 Confezionamento**

I prodotti lattiero-caseari a marchio "QM" possono essere commercializzati interi, porzionati, sfusi e confezionati sottovuoto.

I non esclusivisti sono tenuti ad adottare sistemi che consentano la separazione dei prodotti "QM" da quelli non a marchio.

### **5.3 Etichettatura**

Le indicazioni riportate in etichetta sia di prodotti preconfezionati che preincartati, seguiranno quanto indicato dal D. Lgs. n. 109 del 27/11/1992 e dalla normativa vigente.

Come indicazioni supplementari l'etichetta deve riportare obbligatoriamente:

- a) il logo del marchio "QM";
- b) il riferimento relativo all'alimentazione no-ogm;
- c) la stagionatura ove richiesta;

Nei documenti di vendita diretti al consumatore finale può essere utilizzata la dicitura "Marchio QM" in sostituzione del logo.

Nelle etichette potranno essere riportati anche il logo dell'Ente Terzo di Certificazione ed 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.

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.

#### 5.4 Presentazione

La vendita al consumatore finale dei prodotti lattiero-caseari a marchio "QM" avviene presso punti vendita che si impegnano a garantire la continuità del sistema di tracciabilità ed a sottoporsi ai relativi controlli. E' fatto obbligo agli operatori finali (di norma i trasformatori) di adoperarsi per fornire una corretta informazione ai dettaglianti sulle modalità di presentazione dei vari prodotti. Tali modalità saranno contenute nelle linee guida per l'autocontrollo fornite dal concessionario.



## 6. Descrizione del/i processo/i

Di seguito si riportano le prescrizioni inerenti al benessere animale, all'alimentazione dei bovini da latte e degli ovini da latte, al trasporto del latte e alla lavorazione dei prodotti lattiero-caseari.

### 6.1 Benessere animale – bovini da latte

Deve essere assicurato il pieno rispetto della normativa sul benessere animale. Le misure minime delle cuccette per assicurare agli animali un confort 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.

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".

## 6.2 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:

4



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE  
ADUNANZA N. \_\_\_\_\_ LEGISLATURA N. \_\_\_\_\_

- ✓ 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 per almeno il 50 % in peso sul tal quale (t.q.) da foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee. E' 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 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 ecc) 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.

### 6.3 Benessere animale – ovi-caprini da latte

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 degli ovini, specialmente la necessità per il benessere di questa specie di contatto sociale 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 capi /m<sup>2</sup>.
- 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.
- I passaggi condizionati (corridoi di spostamento) dovrebbero avere pareti piene e percorso curvilineo.
- 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.

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.



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.

Qualsiasi somministrazione di alimenti medicamentosi è vietata, ad eccezione delle prescrizioni veterinarie ad uso terapeutico. Nel caso di utilizzo i capi devono essere sospesi 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 capi sottoposti a trattamenti farmacologici è in ogni caso da considerare come "latte non conforme" ai fini del Marchio "QM".

#### **6.4 Alimentazione degli ovi-caprini**

Gli alimenti destinati agli ovini adulti 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.

L'uso del pascolo e la somministrazione degli alimenti, sia di produzione interna che esterna, deve seguire un "Piano di alimentazione aziendale" contenente gli elementi già indicati al paragrafo 6.2.





### 6.5 Trasporto del latte (vaccino e ovi-caprino)

Il lotto di latte consegnato deve essere identificato mediante due tipi di registri, ovvero il registro di consegna e il registro del trasportatore.

Nel registro di consegna (conservato presso l'azienda) devono essere indicati:

- il lotto di consegna giornaliero,
- l'orario di carico,
- i dati e la firma del trasportatore,
- la firma del produttore o di un suo delegato.

Nel registro del trasportatore che accompagna il latte fino allo stabilimento di conferimento devono essere indicati:

- i dati e la firma del trasportatore,
- i dati e la firma del produttore o di un suo delegato (a cui è rilasciata una copia),
- la data e il giro di raccolta con l'indicazione dei km percorsi,
- il quantitativo e l'orario di carico del lotto del latte consegnato,
- la ditta destinataria o il primo acquirente a cui è rilasciata una copia,
- stabilimento di destinazione a cui è destinata una copia.

Il tratto che deve percorrere il trasportatore dal luogo di mungitura al luogo di trasformazione non deve superare i 250 km.

### 6.6 Lavorazione del pecorino

Il pecorino a marchio "QM" è un prodotto derivante da latte crudo ovino; è consentita la pastorizzazione del latte solo nel caso in cui i prodotti sono destinati ad una stagionatura inferiore ai 40 giorni. Al latte si aggiunge caglio eventualmente aromatizzato con erbe.

È possibile l'aggiunta di fermenti lattici purché non vengano alterate le caratteristiche tipiche del pecorino. Il tempo di coagulazione è compreso tra 20 e 30 minuti e la rottura della cagliata si effettua in maniera tale da ottenere particelle delle dimensioni di un chicco di riso; può essere effettuata una semicottura della cagliata a temperatura compresa tra 38 e 48° C. Dopo un breve periodo di riposo la massa viene messa nelle fascere e pressata con il palmo delle



mani per favorire lo spurgo del siero. La successiva salatura non può avere una durata superiore ai due giorni. La maturazione avviene in ambiente idoneo.

Il pecorino, già stagionato per 40 giorni, può essere avvolto, e quindi conciato, in foglie di noce o castagno e lasciato stagionare ulteriormente per 20 – 90 giorni utilizzando, eventualmente, botti, barili o tini

### 6.7 Lavorazione della caciotta e della caciotta mista

La caciotta a marchio “QM” è un prodotto derivante da latte vaccino, crudo o pastorizzato, eventualmente mescolato con latte ovino e/o caprino, crudo o pastorizzato, nella misura del 20-50% in volume. Al latte si aggiunge caglio eventualmente aromatizzato con erbe. È possibile l'aggiunta di fermenti lattici purché non vengano alterate le caratteristiche tipiche della caciotta. Il tempo di coagulazione è compreso tra 20 e 30 minuti e la rottura della cagliata si effettua in maniera tale da ottenere particelle di piccole dimensioni.

Dopo un breve periodo di riposo la massa viene messa nelle fascere e pressata con il palmo delle mani per favorire lo spurgo del siero. Seguono la semicottura della cagliata (a temperatura compresa tra 40-45° C). In alternativa alla pressatura e alla semicottura è possibile dopo il riempimento delle fascere mettere il prodotto in camera calda ad una temperatura variabile tra 33 e 37° C fino ad un pH tra 5,00 e 5,40. Successivamente il prodotto passa alla salatura per un periodo massimo di due giorni. La maturazione deve avvenire in ambiente idoneo. Il prodotto non va immesso in commercio prima di 15 giorni.

### 6.8 Lavorazione della ricotta

La ricotta a marchio “QM” deve essere ottenuta da siero di latte vaccino e/o ovi-caprino. Il siero viene riscaldato ad una temperatura di 80 – 85° C (è consentita l'aggiunta di latte intero non superiore al 20 % del volume totale del siero) a cui fa seguito l'aggiunta di “agra”(siero inacidito), è possibile l'uso di acido citrico e/o acido lattico che permettono in alcuni minuti di ottenere l'affioramento del coagulo in superficie, il quale viene raccolto con una schiumarola. Segue lo spurgo (sgocciolatura) attraverso teli o apposite fucelle per 4 – 24 ore.

## 7. Definizione della/e filiera/e

Il sistema di commercializzazione dei prodotti lattiero-caseari a marchio “QM”, coinvolge i seguenti soggetti:

- allevamenti,



- primi acquirenti,
- centro di lavorazione e confezionamento (operatore finale),
- punti vendita al dettaglio, ad eccezione di quelli che distribuiscono esclusivamente prodotto pre-confezionato da altri soggetti.

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

Di norma l'operatore finale è il trasformatore che si impegna a fornire una corretta informazione ai dettaglianti sulla necessità di tenere separato il prodotto a marchio da quello non a marchio e di identificare correttamente lo stesso qualora non confezionato. Nelle ipotesi di filiere corte (cioè in cui il prodotto intermedio "latte destinato alla trasformazione" sia fornito a soggetti non aderenti alla filiera per la quale il concessionario ha richiesto l'uso del marchio) l'operatore finale sarà individuato dall'organismo di controllo.

### 7.1 Rapporti tra i soggetti della filiera

I compiti del Concessionario del marchio "QM" sono:

- rispettare tutti gli obblighi assunti nei confronti della Regione Marche, così come sottoscritto nella convenzione per la concessione in uso del marchio;
- rispettare tutti gli obblighi assunti nei confronti degli aderenti alla filiera, così come sottoscritto nella citata convenzione, ossia:
  - stipulare un apposito contratto con l'Organismo di controllo indicato nella domanda;
  - stipulare convenzioni con gli aderenti alla filiera;
  - svolgere il ruolo di capofiliera nell'ambito della gestione del sistema informativo per la tracciabilità delle produzioni (Si.Tra.);
  - predisporre linee di autocontrollo aziendale a beneficio degli aderenti alla filiera;



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE  
ADUNANZA N. \_\_\_\_\_ LEGISLATURA N. \_\_\_\_\_

- svolgere controllo di parte seconda riguardo al rispetto del disciplinare da parte degli aderenti alla filiera;
- conservare i requisiti giuridici previsti per i richiedenti;
- comunicare tempestivamente alla Regione Marche e all'Organismo di controllo le variazioni della propria compagine sociale e della composizione degli organi statutari;
- 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".

I compiti degli altri soggetti della filiera sono:

- attenersi a quanto previsto dal sistema documentale del marchio "QM" approvato dalla Regione Marche;
- rispettare il regolamento d'uso del marchio ed eventuali successive modificazioni ed integrazioni;
- rispettare il disciplinare di produzione approvato dalla Regione Marche ed eventuali successive modificazioni ed integrazioni;
- utilizzare il marchio solo dopo il rilascio del certificato di conformità da parte dell'Organismo di controllo indicato nella domanda e che risponda ai requisiti stabiliti dalla norma UNI CEI EN 45011;
- assoggettarsi al controllo da parte di tale Organismo;
- rispettare le procedure di autocontrollo e consentire ed agevolare i controlli presso la propria sede e le proprie strutture operative da parte dei soggetti pubblici e privati autorizzati;
- assoggettarsi al controllo di parte seconda da parte del concessionario o da suoi incaricati;
- consentire l'accesso presso la propria sede e presso le unità produttive interessate ai soggetti responsabili dell'attività di Vigilanza;
- utilizzare il sistema informativo per la tracciabilità delle produzioni (Si.Tra.) oppure garantire attraverso software compatibili il flusso di informazioni ad esso necessario osservando le specifiche tecniche che saranno comunicate dalla Regione Marche e dall'ASSAM;
- conservare i requisiti giuridici previsti e le caratteristiche aziendali che sono alla base della valutazione favorevole della domanda da parte del servizio competente e comunicare al concessionario il verificarsi di eventuali modificazioni indipendenti dalla volontà dello stesso associato;
- comunicare entro 2 giorni lavorativi al concessionario eventuali variazioni della compagine sociale, della composizione degli organi statutari e della titolarità



dell'azienda (per garantire tempestivamente le modifiche da parte del capofiliera in Si.Tra.);

- 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.

## **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 lavorazione o con un eventuale primo acquirente;
- 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, ecc., ...);
- predisporre, in caso di produzione aziendale dei foraggi ed altre materie prime, un piano annuale di coltivazione;

### **b) Primi acquirenti**

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



#### **c) 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".

#### **d) Centri di lavorazione/ confezionamento**

- definire i rapporti con i fornitori;
- individuare un responsabile della qualità che si interfaccia con il concessionario e con l'Ente terzo di controllo.

#### **e) Punti vendita**

Nei punti vendita non convenzionati potranno essere vendute solamente prodotti lattiero-caseari confezionati preparati in laboratori aderenti alla filiera, indicanti in etichetta le informazioni relative al prodotto. Anche per i prodotti lattiero-caseari è possibile effettuare la vendita al consumatore finale da parte di soggetti non appartenenti alla filiera ma solo nel caso in cui questi non manipolino il prodotto.

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

*Handwritten mark*



- 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 aderenti alla filiera devono attivare procedure di autocontrollo per il rispetto dei punti previsti dal disciplinare ed è compito del concessionario predisporre linee guida per l'autocontrollo a loro beneficio. In tali linee guida devono essere definite anche le modalità di presentazione dei prodotti al consumatore, concordate con l'Organismo di controllo, che i trasformatori devono fornire ai dettaglianti.

#### *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.

**Tabella n. 4:** Protocollo tecnico per l'implementazione dei dati nel Sistema di Tracciabilità (Si.Tra.) per la filiera "Prodotti lattiero-caseari".

## **Semantica Protocollo tecnico filiera**

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





DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE  
ADUNANZA N. \_\_\_\_\_ LEGISLATURA N. \_\_\_\_\_

*Filiera prodotti lattiero-caseari*

Ruolo operativo	Scheda	Processi	Attributi nei processi	Materiale	Codifica lotto	Attributi di lotto relativi a:
Allevatore	anagrafica aziendale	Produzione latte	Allevamento	Lotto alimento	D.D.T. o N.F. (1)	Composizione razione
	Unità produttive		Mungitura	Lotto latte	gg/mm/aa-ora (2)	Conservazione
Primo acquirente/ Trasportatore	Anagrafica aziendale	Carico prodotto	Raccolta latte	Lotto latte	C.A.:gg/mm/aa-ora (3)	Conservazione
	Unità produttive	Stoccaggio in autocisterna	Modalità di stoccaggio	Lotto latte	C.A.:gg/mm/aa-ora-C.Ci (4)	
		Trasferimento latte al centro di lavorazione e confezionamento	Modalità di trasporto	Lotto latte stoccato	C.A.:gg/mm/aa-ora-C.Ci (4)-T.R.(5)	
Centro di lavorazione e confezionamento	anagrafica aziendale					
	Unità produttive	Accettazione prodotto	Modalità trasporto Distanze di trasporto	Lotto latte	C.A.-gg/mm/aa-oraC.Ci-T.R. (5)	Analisi
		Accettazione materiali-ingredienti-additivi		Lotto materiale-ingrediente-additivo	DDT o N.F. (6)	
		Stoccaggio in cisterna	Modalità di stoccaggio	Lotto latte	CV.A.-gg/mm/aa-ora-C.Ci-T.R. (5)m-C.Ci (7)	
		lavorazione	Parametri tecnologici	Lotto prodotto trasformato	gg/mm/aa-ora C.Ci-N.P. (8)	Tipologia
		Confezionamento	Modalità e tipologia confezionamento	Lotto prodotto confezionato	gg/mm/aa-ora C.Ci-N.P. (8)- C. conf. (9)	Conservazione
		Logistica	Modalità di stoccaggio e conservazione	Lotto confezioni-imballi	gg/mm/aa-ora C.Ci-N.P.-C. conf. (9)	Conservazione
		Trasferimento al cliente	Modalità di trasporto	Lotto confezione imballo	gg/mm/aa-ora C.Ci-N.P.-C. conf. (9)	

La presente codifica dei lotti viene consigliata, non costituisce un obbligo nel caso ve ne sia una già esistente ed adottata presso l'azienda.

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