



| |
|----------------------------------|
| seduta del 26 OTT 2003 |
| delibera 1724 |

| |
|------------------|
| pag. 2 |
|------------------|

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

Oggetto: L.R. 23 del 10.12.2003 art. 8 "Marchio regionale QM – Qualità garantita dalle Marche" - approvazione del disciplinare per il servizio "Ristorazione".

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 per il servizio "Ristorazione" nell'ambito del sistema di qualità del marchio "QM – Qualità garantita dalle Marche", allegato alla presente deliberazione della quale costituisce parte integrante e sostanziale;

Ally
[Signature]



- 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. Il marchio "QM – Qualità garantita dalle Marche" è stato depositato presso la Camera di Commercio di Ancona in data 6.9.2005.

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

Chy

2



| |
|---------------------------|
| seduta del 26 OTT 2009 |
| delibera 1724 = |

| |
|-----------|
| pag. 5 |
|-----------|

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 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".

Il marchio "QM" si applica ai prodotti e ai servizi individuati nel citato regolamento d'uso tra cui figura anche, alla classe 43, il servizio "Ristorazione". Su richiesta di una associazione di operatori del settore, l'Assam ha predisposto un disciplinare attenendosi alle linee guida di cui alla DGR n. 536/06.

Con lettera protocollata in arrivo al n. 353811 del 25/06/2009 l'Assam ha trasmesso il disciplinare per il servizio "Ristorazione", che, inviato il 16 luglio alla PF "Commercio e Tutela dei Consumatori" perché esprimesse il proprio parere in merito, è stato esaminato anche dalle strutture regionali delle organizzazioni degli operatori del commercio "Confcommercio" e "Confesercenti"; allo scopo sono stati realizzati anche due incontri tra le stesse organizzazioni e le due PF coinvolte (il 20 luglio ed il 17 settembre).

La risposta della PF "Commercio e Tutela dei Consumatori" (prot. 2873949 del 12/10/2009), pur esprimendo parere favorevole in merito alla validità del disciplinare, ha evidenziato la necessità di ricercare una omogeneità di requisiti tra il marchio "QM" ed il marchio "Q - Ospitalità italiana"; la suddetta risposta recava in allegato il parere espresso dalla Unione regionale delle Marche della "Confcommercio".

Al testo proposto dall'Assam sono state pertanto apportate alcune modifiche che, pur non modificandone l'impostazione generale, hanno recepito alcune



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

delle indicazioni pervenute dalle suddette organizzazioni. In particolare, il disciplinare viene impostato come uno strumento di diffusione dei prodotti "QM" distinto nettamente da altri standard di qualità già ampiamente diffusi nel settore; ciò sarà sempre più evidente man mano che il paniere di prodotti certificati sarà in grado di coprire maggiormente le esigenze del mondo della ristorazione.

Pertanto, si propone di approvare l'allegato disciplinare per il servizio "Ristorazione" nell'ambito del sistema di qualità del 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. ²⁷... pagine, di cui n. ³⁰... pagine di allegati che formano parte integrante della stessa.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA

Bruno Brandoni



| |
|---------------------------|
| seduta del 26 OTT 2009 |
| delibera 1724 |

| |
|-----------|
| pag. 8 |
|-----------|

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

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

DISCIPLINARE
“RISTORAZIONE”



1. Nota introduttiva

L'introduzione dei prodotti agro-alimentari a marchio "QM" nel settore della ristorazione, favorirà il raggiungimento di un numero maggiore di consumatori e permetterà di promuovere in modo più capillare il marchio stesso attraverso la preparazione di piatti con ingredienti a base di carne e di pesce di qualità significativamente superiore ai limiti di legge. I ristoranti aderenti al sistema "QM" comunicheranno al consumatore, attraverso il rilascio di un certificato di consumo, tutte le informazioni inerenti all'origine, alla razza o alla specie ittica, al taglio e al peso dell'ingrediente base a marchio "QM" del piatto.

Il marchio "QM" è concesso in uso a produttori appartenenti all'Unione Europea, aderenti volontariamente a norme specifiche che mirano al conseguimento di un elevato livello qualitativo. Il consumatore è garantito, oltre che dalla certificazione da parte di un organismo indipendente, anche dalla trasparenza derivante dall'adesione delle strutture di ristorazione 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 qualitativi sempre più elevati perseguendo una maggiore integrazione con i prodotti a marchio "QM". L'obiettivo per il futuro (quando il paniere di prodotti a marchio "QM" sarà in grado di coprire buona parte delle esigenze del mondo della ristorazione) è quello di rendere il presente disciplinare sempre più uno strumento di diffusione dei prodotti "QM" in modo da accentuarne la distinzione rispetto ad altri standard di qualità già ampiamente diffusi nel settore.

2. Scopo e campo di applicazione

Il presente disciplinare si applica all'attività della ristorazione e norma le modalità per promuovere, attraverso tale servizio, la diffusione dei prodotti "QM", garantendo allo stesso tempo standard qualitativi superiori alla norma. Il disciplinare descrive e codifica alcuni elementi distintivi del servizio che si ritengono fondamentali per assicurare una concreta realizzazione del binomio qualità-tracciabilità che è alla base del marchio. E altresì prescritta la presenza nella "carta delle vivande" di almeno un piatto principale a base di prodotti muniti di certificazione "QM".



3. Documenti di riferimento

Si riportano di seguito i riferimenti di legge, normativi o di altra natura di cui si fa uso per la definizione e la realizzazione dei servizi.

3.1 Riferimenti legislativi e normativi

Comunitari

- 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”;
- 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;
- 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. 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.

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



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

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”;
- Legge n. 135 del 29/03/2001 “Riforma della legislazione nazionale del turismo”;
- D.Lgs. 181 del 23/08/2003, “Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l’etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità”;

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;
- Delibera della Giunta Regionale n. 1594 del 21/12/04 – Legge Regionale n. 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.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 n. 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 n. 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”;



- Delibera della Giunta Regionale n. 1375 del 26/11/2007 che modifica la Delibera 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 n. 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 tutti 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

Vengono di seguito riportati alcuni termini con le relative definizioni utilizzati 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.
- **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.



- **Comitati di assaggio:** Panel di assaggiatori istituiti da associazioni professionali o interprofessionali promossi da Enti, Organizzazioni di operatori, da loro Unioni o dall'Interprofessione, costituiti per la valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini oggetto di scambi commerciali riconosciuti dal C.O.I. Consiglio Oleicolo Internazionale. D.M. 30 luglio 2003 e successive modifiche e integrazioni.
- **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.
- **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 delle organizzazioni (od operatori) con i relativi flussi materiali che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agroalimentare. Il termine di filiera individua, in questo contesto, tutte le attività ed i flussi che hanno rilevanza critica per le caratteristiche del prodotto. Ai fini del marchio "QM", la filiera può essere costituita da aderenti e/o associati.
- **Flussi materiali:** materie prime, additivi, semilavorati e materiali di imballaggio che, in qualunque punto della filiera, entrano nel processo produttivo.



| |
|-------------|
| seduta del |
| 26 OTT 2009 |
| delibera |
| 1724 = |

| |
|------|
| pag. |
| 14 |

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

- **Gestore:** colui che gestisce la struttura di ristorazione e che può anche coincidere con il proprietario.
- **Lotto:** materie prime, semilavorati o prodotti finiti con caratteristiche praticamente identiche. 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".
- **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).
- **Ristorazione:** somministrazione di pasti e bevande.
- **Tracciabilità:** capacità di produrre informazioni nel corso del processo produttivo da monte a valle della filiera.

Acronimi

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

4.1 Sigle e Abbreviazioni

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

9/4



5. Definizione del servizio

Il presente disciplinare descrive e codifica alcuni elementi distintivi del servizio e prescrive la presenza nella “carta delle vivande” di almeno un piatto principale a base di prodotti muniti di certificazione “QM”.

5.1 Caratteristiche oggetto di certificazione

Le caratteristiche oggetto di certificazione sono:

- a) predisposizione di una “Carta delle vivande” che comprenda:
 - la presenza di almeno un piatto il cui ingrediente principale sia a base di tagli di carne a marchio “QM” e/o prodotti ittici a marchio “QM”;
 - la descrizione di tutti i piatti a Marchio “QM” presenti nella carta stessa;
- b) predisposizione di una “Carta dei vini” nella quale sia rappresentato almeno il 60% delle denominazioni di origine appartenenti al patrimonio enologico della regione italiana nella quale opera la struttura di ristorazione (o dell’unità territoriale equivalente - NUTS 2 - nel caso di ristoranti attivi in altri stati membri UE);
- c) predisposizione di una “Carta degli oli” composta esclusivamente da oli extravergini di oliva monovarietali a marchio “QM” o da oli extravergini di oliva muniti di certificato di analisi;
- d) predisposizione di una “Carta dei distillati” in cui siano presenti almeno 2 distillati o liquori prodotti nell’unità territoriale regionale nella quale opera la struttura di ristorazione;
- e) predisposizione di un “Elenco fornitori degli ingredienti principali”, riferito a tutti gli ingredienti principali (a marchio e non a marchio), che sia ben visibile nel locale oppure sia messo a disposizione del cliente unitamente alla “Carta delle vivande”;
- f) presenza di soggetti impiegati nella struttura di ristorazione aventi una qualifica o esperienza professionale.

5.2 Rintracciabilità



Per i prodotti a marchio "QM" 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 comunicate dalla Regione Marche e dall'ASSAM. In particolare, per ogni unità minima di prodotto "QM" proposto alla clientela deve essere garantita 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). La rintracciabilità relativa ai prodotti "QM", garantita dagli adempimenti Si.Tra. dei soggetti individuati dai rispettivi disciplinari, rende necessaria una ulteriore immissione di dati nel sistema da parte del ristoratore; a tal fine le strutture di ristorazione aderenti al presente disciplinare sono tenute a rispettare le indicazioni fornite dal nucleo operativo di Si.Tra..

5.4 Etichettatura dei prodotti aziendali ed esposizione del marchio "QM"

Le prescrizioni relative all'etichettatura dei prodotti "QM", definite nei rispettivi disciplinari di produzione, costituiscono un obbligo anche per i ristoratori aderenti al sistema.

Il ristoratore deve inoltre esporre il marchio "QM" nei propri locali in maniera tale da renderlo ben visibile all'ospite ed 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).

6. Descrizione del servizio

Di seguito si riportano le prescrizioni inerenti alla "Carta delle vivande", alla "Carta dei vini", alla "Carta degli oli", alla "Carta dei distillati", all'"Elenco fornitori degli ingredienti principali" e alla qualificazione professionale necessaria. Per quanto riguarda la descrizione dei processi relativi ai prodotti agro-alimentari a marchio "QM" si fa riferimento ai rispettivi disciplinari e regolamenti appositamente approvati o recepiti dalla Regione Marche.

21



a) Carta delle vivande:

- i tagli di carne devono essere ottenuti in conformità alle disposizioni contenute nei disciplinari o nei regolamenti appositamente approvati o recepiti dalla Regione Marche ai fini del marchio "QM";
- le specie ittiche devono provenire da filiere ittiche conformi alle disposizioni contenute nei disciplinari o nei regolamenti appositamente approvati o recepiti dalla Regione Marche ai fini del marchio "QM";
- i tagli di carne e le specie ittiche utilizzati per la composizione dei piatti a marchio "QM", cioè contenenti almeno un ingrediente a marchio, devono essere muniti di certificato di consumo da esibire al cliente (Tab. nn. 1 e 2); per l'identificazione delle specie ittiche e dei tagli di carne sono allegate al presente disciplinare, a titolo di esempio, le tabelle nn. 3, 4, 5 e 6;

b) Carta dei vini:

- deve comprendere almeno il 60% delle denominazioni di origine appartenenti al patrimonio enologico della regione italiana nella quale opera la struttura di ristorazione (o dell'unità territoriale equivalente - NUTS 2 - nel caso di ristoranti attivi in altri stati membri UE);
- per ogni singola DOC e DOCG presente deve indicare i vitigni principali, la zona di produzione e le caratteristiche organolettiche; a titolo di esempio la tabella n. 7 riassume le principali indicazioni utilizzabili nel caso dei vini marchigiani;

c) Carta degli oli:

- deve essere costituita esclusivamente da oli extravergini di oliva monovarietali a marchio "QM" e/o da oli extravergini di oliva; in questo secondo caso è richiesto anche un certificato di analisi per lotto di imbottigliamento, rilasciato da un comitato di assaggio riconosciuto e messo a disposizione del cliente oppure ben visibile nel locale;

d) Carta dei distillati:

- deve presentare almeno 2 etichette di distillati e/o liquori prodotti nella regione italiana in cui opera la struttura di ristorazione (o nell'unità territoriale equivalente - NUTS 2 - nel caso di ristoranti attivi in altri stati membri UE);



e) Elenco fornitori degli ingredienti principali.

- deve essere presente un elenco dei fornitori degli ingredienti base, sia a marchio QM che non a marchio, utilizzati per la preparazione dei piatti.

f) Qualificazione professionale

- devono essere coinvolti nell'attività uno o più cuochi e un direttore di sala; il gestore può assumere anche il ruolo di cuoco o quello di direttore di sala;
- il gestore della struttura di ristorazione deve possedere un diploma di scuola alberghiera oppure aver svolto attività ristorativa almeno per 6 anni;
- il cuoco (o lo chef nel caso siano presenti più cuochi) deve possedere un diploma di scuola alberghiera oppure aver svolto l'attività di cuoco per almeno 3 anni;
- il direttore di sala deve avere svolto attività di direzione per almeno 3 anni
- un addetto alla sala (oppure il gestore) deve essere in possesso di un attestato di frequenza almeno del 1° corso per il conseguimento della qualifica di sommelier.

7. Definizione della filiera

Al presente disciplinare sono interessate strutture di ristorazione in forma singola o associata; nel caso della singola struttura la stessa assume anche il ruolo di concessionario.

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;

[Handwritten signature]



- predisporre linee di autocontrollo aziendale a beneficio degli aderenti alla filiera;
- svolgere controllo di parte seconda riguardo al rispetto del disciplinare da parte degli aderenti alla filiera;
- conservare i requisiti giuridici previsti per i richiedenti;
- 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".

Il punto b. non è applicabile qualora il concessionario venga a coincidere con la struttura di ristorazione in forma singola.

I compiti delle strutture di ristorazione associate 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 l'ottenimento della licenza d'uso;
- utilizzare il logo "QM" in tutti i casi in cui è prevista l'etichettatura rispettando le modalità stabilite dal regolamento d'uso e dalle successive modificazioni ed integrazioni nel rispetto della vigente normativa in materia di marchi;
- assoggettarsi al controllo da parte dell'Organismo di controllo appositamente individuato e che risponda ai requisiti stabiliti dalla norma UNI CEI EN 45011;
- 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;
- 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 necessario flusso di informazioni.



Nel caso di forme associate:

- assoggettarsi al controllo di parte seconda da parte del concessionario o da suoi incaricati;
- 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 dei prodotti individuati nel presente disciplinare, oltre che per il raggiungimento di un'informazione precisa e completa per ogni unità minima di prodotto/servizio all'atto di acquisto, sono le seguenti:

- Concessionario:
 - definire il rapporto con i concessionari dei prodotti a marchio "QM".
- Struttura di ristorazione:
 - individuare un responsabile della qualità che è responsabile delle procedure previste dal disciplinare e che si interfaccia con il concessionario e con l'Ente terzo di controllo.

I ristoratori, per garantire il raggiungimento di un'informazione precisa e completa per ogni unità minima di prodotto/servizio 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 alle disposizioni contenute nel presente disciplinare sono attuati mediante tre livelli di controllo:

- autocontrollo svolto dai singoli operatori finali della filiera aderenti al disciplinare;
- controllo di parte seconda effettuato dal concessionario o da suoi incaricati;



| |
|---------------------------|
| seduta del 26 OTT 2009 |
| delibera 1724 = |

| |
|------------|
| pag. 21 |
|------------|

- controllo di parte terza effettuato da un ente terzo di certificazione, indipendente, pubblico o privato, conforme alle norme UNI CEI EN 45011 e individuato dal concessionario.

Autocontrollo

I singoli operatori finali possono attivare procedure di autocontrollo per il rispetto dei punti previsti dal disciplinare. Tale attività si esercita nel rispetto di linee guida predisposte dal concessionario.

Controlli di parte seconda

Il concessionario esercita un'attività di controllo sulle strutture associate 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.

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.



| |
|-------------|
| seduta del |
| 26 OTT 2009 |
| delibera |
| 1724 = |

| |
|------|
| pag. |
| 22 |

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

ALLEGATI



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

Tab. 1 - Certificato di consumo per le carni

| | |
|---|---------|
| Denominazione:bovino/suino/ovino | |
| Cod. Tracciabilità: | |
| Metodo di allevamento:convenzionale/biologico | |
| Zona di allevamento: ubicazione allevamento | |
| data acquisto | Taglio: |
| Provenienza: macelleria | Peso: |
| Quarto anteriore/quarto posteriore | |

Tab. 2 – Certificato di consumo per le specie ittiche

| | |
|----------------------|------|
| Denom. Commerciale: | peso |
| Denom. Scientifica: | |
| Cod. Tracciabilità: | |
| Metodo di produzione | |
| Zona FAO | |
| Mercato ittico: | |
| Acquisto | |
| Impresa di pesca | |



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

Tab. 3

ELENCO DELLE SPECIE ITTICHE

| Denominazione commerciale | Nome scientifico | Nr. Scheda tecnica |
|---------------------------|---------------------------------|--------------------|
| Sogliola | <i>Solea vulgaris</i> | 1 |
| Nasello | <i>Merluccius merluccius</i> | 2 |
| Triglia | <i>Mullus barbatus</i> | 3 |
| Busbana | <i>Trisopterus min. cap.</i> | 4 |
| Molo | <i>Merlangius merlangus</i> | 5 |
| Acciuga | <i>Engraulis encrasicolus</i> | 6 |
| Sardina | <i>Sardina pilchardus</i> | 7 |
| Suro | <i>Trachurus spp.</i> | 8 |
| Sgombro | <i>Scomber scombrus</i> | 9 |
| Lanzardo | <i>Scomber japonicus</i> | 10 |
| Gallinella | <i>Trigla lucerna</i> | 11 |
| Zanchetta | <i>Arnoglossus laterna</i> | 12 |
| Pannocchia | <i>Squilla mantis</i> | 13 |
| Scampo | <i>Nephrops norvegicus</i> | 14 |
| Mazzancolla | <i>Penaeus kerathurus</i> | 15 |
| Gambero rosa | <i>Parapenaeus longirostris</i> | 16 |
| Granchio | <i>Portunus spp.</i> | 17 |
| Palombo | <i>Mustelus spp.</i> | 18 |
| Spinarolo | <i>Squalus acanthias</i> | 19 |
| Gattuccio | <i>Scyliorhinus spp.</i> | 20 |
| Calamaro | <i>Loligo vulgaris</i> | 21 |
| Calamaretto | <i>Alloteuthys media</i> | 22 |
| Moscardino | <i>Eledone spp.</i> | 23 |
| Seppia | <i>Sepia officinalis</i> | 24 |
| Polpo | <i>Octopus vulgaris</i> | 25 |
| Rana Pescatrice | <i>Lophius spp.</i> | 26 |



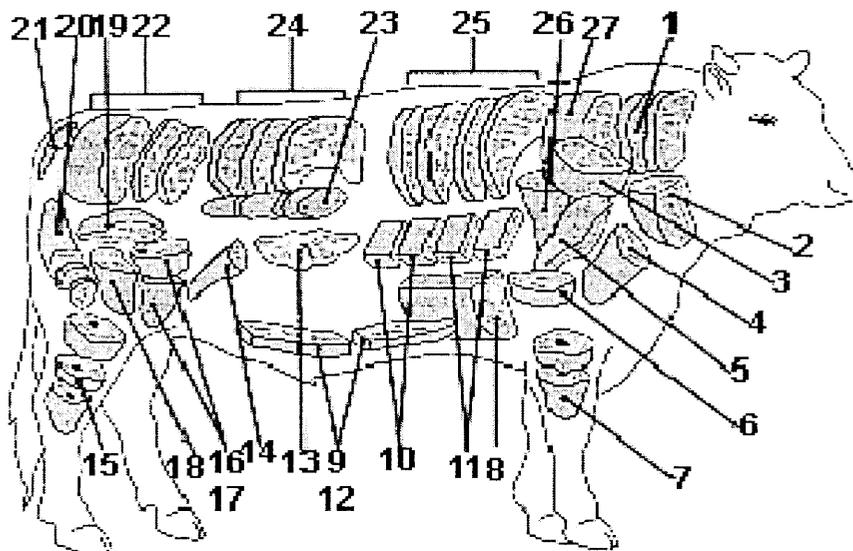
DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE
ADUNANZA N. _____ LEGISLATURA N. _____

| | | |
|------------------------------------|----------------------------------|----|
| Pesce San Pietro | <i>Zeus faber</i> | 27 |
| Mormora | <i>Lithognatus mormyrus</i> | 28 |
| Scorfano | <i>Scorpaena spp.</i> | 29 |
| Rombo Chiodato | <i>Psetta maxima</i> | 30 |
| Rombo Liscio | <i>Scophthalmus rhombus</i> | 31 |
| Triglia di scoglio | <i>Mullus surmuletus</i> | 32 |
| Razza | <i>Raja sp.</i> | 33 |
| Pesce spada | <i>Xiphias gladius</i> | 34 |
| Pesce ragno o Tracina | <i>Trachinus draco</i> | 35 |
| Tonno | <i>Thunnus thynnus</i> | 36 |
| Ricciola | <i>25eriosa dumerilii</i> | 37 |
| Passera | <i>Platichthys flesus</i> | 38 |
| Vongola | <i>Chamelea gallina</i> | 39 |
| Mitilo o Cozza | <i>Mytilus galloprovincialis</i> | 40 |
| Murice o Ragusa | <i>Bolinus brandaris</i> | 41 |
| Lumachino | <i>Nassarius mutabilis</i> | 42 |
| Piè di pellicano o crocetta | <i>Aporrhais pespelecani</i> | 43 |
| Ostrica piatta | <i>Ostrea edulis</i> | 44 |



Tab. 4

Tagli del bovino adulto

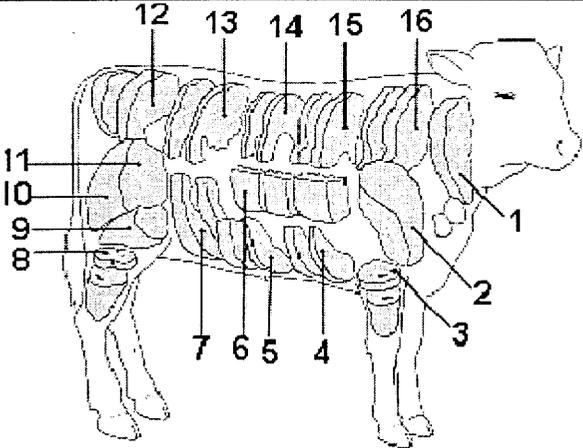


| | |
|---|---------------------------------------|
| 1-2 Collo | 16-17 Noce |
| 3 Sottospalla | 18 Fesa interna o rosa |
| 4 Fesone di spalla | 19 Fesa esterna o fetta di manzo |
| 5 Copertina di spalla o cappello di prete | 20 Girello o magatello |
| 6 Brione | 21 Coda |
| 7 Geretto anteriore | 22 Scamone |
| 8 Punta di petto | 23 Filetto |
| 9-12 Pancia | 24 Lombata, roast-beef, controfiletto |
| 10 Biancostato di pancia | 25 Coste della croce |
| 11 Biancostato di reale o della croce | 26 Girello di spalla o fusello |
| 13 Scalfo | 27 Reale |
| 14 Tracoscio o spinaccino | |
| 15 Geretto posteriore | |

af



Tab. 5

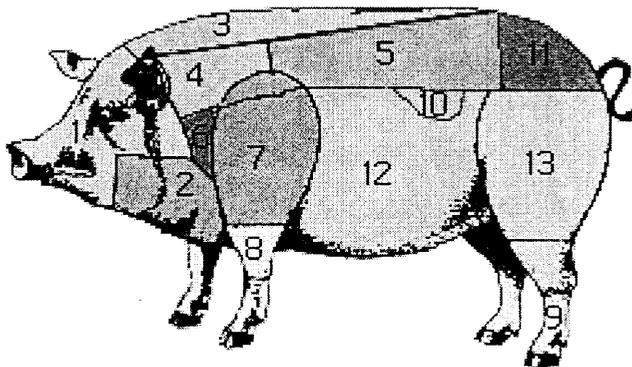
| Tagli di vitello | |
|---|---|
|  | |
| 1 Collo | 9 Noce |
| 2 Spalla | 10 Sottofesta |
| 3 Geretto anteriore | 11 Fesa francese |
| 4 Fiocco di punta | 12 Arrosto di mezzo o scamone o arrosto di codino |
| 5 Punta di mezzo | 13 Nodini |
| 6 False coste | 14 Costolette |
| 7 Pancetta | 15 Costolette |
| 8 Geretto posteriore | 16 Reale |



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

Tab. 6

TAGLI DEL SUINO



1 Testa - 2 Guanciaie, gola - 3 Lardo - 4 Coppa - 5 Lombo o lonza - 6 Costine - 7 Spalla - 8 Zampa - 9 Zampino - 10 Filetto - 11 Culatello - 12 Pancetta - 13 Coscia, prosciutto.



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

Tab. 7

VINI MARCHIGIANI A DOC E DOCG

al 31/05/2009

| VINO | VITIGNO | ZONA DI PRODUZIONE | CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE |
|--------------------------------|--|--|--|
| Conero DOCG | montepulciano min. 85%, sangiovese max. 15% | Intero territorio comunale di Ancona, Offagna, Camerano, Sirolo, Numana e parte dei comuni di Castelfidardo e Osimo | Colore: rosso rubino Odore: Gradevole, vinoso Sapore: armonico, asciutto, ricco di corpo |
| Vernaccia di Serrapetrona DOCG | vernaccia nera min 85%, vitigni a bacca rossa della prov. MC max 15% | Comune di Serrapetrona e parte dei Comuni di Belforte del Chienti e San Severino Marche | Colore: dal granato al rubino Odore: caratteristico vinoso Sapore: caratteristico, da secco a dolce, con fondo gradevolmente amarognolo Spuma. persistente a grana fine |
| Colli Pesaresi | Rosso: sangiovese min 85%, vitigni raccomandati o autorizzati per la prov. PU max 15%. Bianco: trebbiano toscano (Albanella) min 85%, vitigni raccomandati o autorizzati per la prov. PU max 15%. | Rosso: comuni di Barchi, Cartoceto, Colbordolo, Fano, Fossombrone, Fratterosa, gabicce Mare, Gradara, Isola del Piano, Montebardino, Mondavio, Mondolfo, Montecalvo in Foglia, Monteciccardo, Montefelcino, Montelabbate, Montemaggiore al Metauro, Monte Porzio, Orciano di Pesaro, Pergola, Pesaro, Petriano, Piagge, Saltara, San Costanzo, San Giorgio, San Lorenzo in Campo, Sant'Angelo in | Rosso: colore rosso granato non troppo carico con lievi riflessi tendenti al violaceo; odore delicato, caratteristico; sapore asciutto, armonico con fondo leggermente amarognolo. Bianco: colore giallo paglierino; odore gradevole, delicatamente profumato; sapore asciutto, |



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

| | | | |
|-------------------------|---|--|--|
| | <p>Focara rosso: sangiovese min 85%, pinot nero max 15%.</p> <p>Roncaglia bianco: trebbiano toscano min 85%, pinot nero max 15%</p> | <p>Lizzola, Sant'Ippolito, Serrungarina e Tavullia e parte dei comuni di Tavolato, Auditore, Sassocorvaro, Urbino, Fermignano e Cagli.</p> <p>Bianco: comuni di Montebarcaccio, Monteciccardo, petriano, Gabicce Mare, Gradara e Tavullia e parte dei comuni di Pesaro, Montelabbate, Urbino e Tavullia.</p> <p>Focara Rosso: sezione censuaria di Fiorenzuola di Focara.</p> <p>Roncaglia bianco: porzione della zona di produzione del tipo bianco</p> | <p>sapido, armonico.</p> |
| Bianchetto del Metauro | <p>Bianchetto (Biancame), vitigno Malvasia toscana max 5%</p> | <p>Comuni di Fano, Cartoceto, Saltara, Serrungarina, Montefelcino, Isola del Piano, Fossombrone, S. Ippolito, Montemaggiore, S. Giorgio, Piagge, S. Costanzo, Orciano, Barchi, Fratterosa e parte dei comuni di Mondavio, Urbino e Formignano.</p> | <p>Bianco: colore giallo paglierino; odore delicato, caratteristico; sapore secco, fresco, armonico, gradevole.</p> |
| Pergola | <p>Aleatico min 70% , vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Marche max 30%</p> | <p>Comune di Pergola, Fratte Rosa, Frontone, Serra S. Abbondio, San Lorenzo in Campo</p> | <p>Rosso: colore da rosso rubino e granato; odore intenso, caratteristico; sapore pieno ed armonico.</p> <p>Passito: colore rubino carico tendente al granato; odore intenso, etereo; sapore dolce, morbido, vellutato.</p> <p>Novello: colore rosso rubino vivo; odore floreale tipico; sapore morbido ed armonico.</p> |
| Lacrima di Morro d'Alba | <p>Lacrima min 85%, vitigni a bacca rossa max 15%</p> | <p>Comuni di Morro d'Alba, Monte S. Vito, S.Marcello, Belvedere Ostrense, Ostra, e parte del comune di Senigallia</p> | <p>Lacrima di Morro d'Alba: colore</p> |



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

| | | | |
|---------------------------------|---|--|--|
| Verdicchio dei Castelli di Jesi | Verdicchio min 85% e vitigni bacca bianca autorizzati max 15% | Ricade nelle province di Ancona e di Macerata | <p>Verdicchio Castelli Jesi: colore paglierino tenue; odore delicato caratteristico, sapore asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;</p> <p>Riserva: colore paglierino tenue, odore delicato caratteristico, sapore asciutto armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;</p> <p>Classico: colore paglierino tenue, odore delicato caratteristico, sapore asciutto armonico con retrogusto gradevolmente amarognolo;</p> <p>Classico superiore: colore paglierino, odore delicato caratteristico, sapore asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;</p> <p>Classico riserva: colore paglierino, odore delicato, caratteristico, sapore asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;</p> <p>Passito: colore dal paglierino intenso all'ambrato; odore caratteristico, intenso; sapore armonico, vellutato, caratteristico;</p> <p>Spumante: colore paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdolini, odore proprio, delicato, fine ampio e composito, sapore sapido, fresco, fine e armonico.</p> |
| Verdicchio di Matelica | Verdicchio min 85%, vitigni a bacca bianca raccomandati e autorizzati prov. AN e MC max 15% | Comuni di Matelica, Esanatoglia, Gagliole, Castelraimondo, Camerino e Pioraco e parte dei comuni di Cerreto d'Esi e Fabriano | <p>Verdicchio di Matelica: limpidezza brillante, colore paglierino, odore delicato, caratteristico, sapore asciutto, armonico, con retrogusto amarognolo ;</p> <p>Passito: colore dal paglierino all'ambrato, odore caratteristico, etereo,</p> |



| | | | |
|------------------|--|--|---|
| | | | intenso, sapore armonico, vellutato con retrogusto amarognolo caratteristico. |
| Esino | <p>Rosso: sangiovese, montepulciano da soli o congiuntamente min 60%, vitigni a bacca nera raccomandati o autorizzati prov. AN e MC max 40%.</p> <p>Bianco: verdicchio min 50%, vitigni raccomandati o autorizzati prov. AN e MC max 50%</p> | Provincia di Ancona e parte provincia di Macerata (zone di produzione del Verdicchio di Matelica e Verdicchio dei Castelli di Jesi | <p>Bianco: colore paglierino tenue, odore caratteristico intenso, sapore asciutto;</p> <p>frizzante: colore paglierino, odore fruttato, sapore fresco;</p> <p>Rosso: colore rosso rubino, odore caratteristico intenso, sapore asciutto;</p> <p>Novello: colore rosso rubino, colore fragrante, fine caratteristico, sapore asciutto, a ronico, vellutato.</p> |
| Rosso Conero | Montepulciano min 85%, vitigni non aromatici a bacca rossa max 15% | Comune di Ancona, Offagna, Camerano, Sirolo, Numana, e parte dei comuni di Osimo e Castelfidardo | Rosso Conero: colore rosso rubino, odore gradevole, vinoso, sapore sapido, armonico, asciutto, ricco di corpo. |
| Colli maceratesi | <p>Bianco: Maceratino min 70% Incrocio Bruni 54, Pecorino, Trebbiano Toscano, verdicchio Chardonnay, Sauvignon, Malvasia Bianca Lunga, Grechetto max 30%;</p> <p>Ribona: maceratino 85%, vitigni raccomandati e autorizzati della prov. MC 15%;</p> <p>rosso: Sangiovese min 50%, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Ciliegiolo, Lacrima,</p> | Tutto il territorio della prov. di MC e nella prov. di AN il comune di Loreto | <p>Bianco: colore giallo paglierino tenue, profumo delicato, gradevole, sapore armonico;</p> <p>ribona: colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo caratteristico, gradevole sapore sapido, armonico;</p> <p>rosso: colore rosso rubino, profumo caratteristico, intenso, sapore armonico;</p> <p>rosso riserva: colore rosso rubino talvolta tendente al granato con l'invecchiamento, profumo gradevole, complesso leggermente etereo, sapore sapido, armonico, gradevolmente asciutto;</p> <p>Novello: colore rosso rubino, profumo fragrante, fine, caratteristico, sapore armonico vellutato;</p> |

4



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

| | | | |
|---------------------------|--|--|---|
| | Merlot, Montepulciano, vernaccia nera max 50%, vitigni aromatici a frutto colorato max 15% | | Spumante: spuma fine e persistente, colore giallo paglierino tenue, profumo gradevole, lievemente fruttato, sapore asciutto, gradevolmente acidulo; Passito: colore paglierino-ambrato più o meno carico, profumo caratteristico dell'appassimento, etereo, intenso; sapore armonico, vellutato. |
| Serrapetrona | Vernaccia nera min 85%, vitigni non aromatici a bacca nera max 15% | Comune di Serrapetrona, ed in parte i comuni di Belforte del Chienti e di San Severino Marche | Serrapetrona: colore rosso rubino, più o meno intenso, odore caratteristico, delicato, sapore armonico, gradevolmente asciutto. |
| San Ginesio | Rosso: Sangiovese min 50%, Vernaccia Nera, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Cilieggiolo min 35%, vitigni a bacca nera non aromatici max 15%; Spumante (secco o dolce): Vernaccia Nera: min 85%, vitigni a bacca nera non aromatici max 15% | Comune di San Ginesio e parte dei comuni di Caldarola, Camporotondo di Fiastrone, Cessapalombo, Ripe San Ginesio, Gualdo, Colmurano, Sant'Angelo in Pontano, Loro Piceno | San Ginesio rosso: colore rosso rubino, più o meno intenso, odore caratteristico, delicato, sapore armonico, gradevolmente asciutto; San Ginesio spumante secco: spuma persistente a grana fine, colore rubino con riflessi da violacei a granati, odore caratteristico, fruttato, sapore caratteristico, con fondo gradevolmente amarognolo, San Ginesio spumante dolce spuma persistente a grana fine, colore rubino con riflessi da violacei a granati, odore caratteristico, fruttato, sapore caratteristico, con fondo gradevolmente amarognolo. |
| I Terreni di San Severino | Rosso, Passito e Superiore: vernaccia nera min 50%, vitigni a bacca nera max 50%; Moro: Montepulciano min 60%, vitigni a bacca nera max 40% | Comune di San Severino Marche | Rosso: colore rosso rubino, sapore sapido, armonico, tipico, caratteristico, odore gradevole, complesso; Rosso superiore: colore rosso rubino intenso, sapore sapido, armonico, tipico, caratteristico, odore gradevole, complesso; Rosso passito: colore rubino chiaro tendente al granato, sapore vellutato, gradevolmente amabile o dolce, odore intenso, |



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

| | | | |
|----------------------------|--|--|---|
| | | | caratteristico dell'appassimento; Moro: colore rosso rubino, intenso, sapore armonico, talvolta di frutta rossa, odore gradevole, complesso. |
| Offida | <p>Pecorino min 85%, varietà a bacca bianca autorizzate e raccomandate nella prov. di AP max 15%;</p> <p>Passerina min 85%, varietà a bacca bianca autorizzate e raccomandate nella prov. di AP max 15%;</p> <p>Rosso: Montepulciano min 50%, Cabernet sauvignon min 30%, vitigni a bacca rossa raccomandate o autorizzate nella prov. di AP max 20%</p> | Parte della provincia di Ascoli Piceno | <p>Offida Passerina: colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo caratteristico, gradevole, sapore tipico, caratteristico;</p> <p>Offida Pecorino: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo caratteristico, gradevole, sapore tipico, caratteristico;</p> <p>Offida Rosso: colore rubino tendente al granato, profumo gradevole, complesso, leggermente etereo, sapore sapido, armonico, tipico, caratteristico;</p> <p>Offida Passerina spumante: spuma fine e persistente, colore giallo paglierino tenue, profumo gradevole, lievemente fruttato, sapore tipico, caratteristico, gradevolmente acidulo;</p> <p>Offida Passerina Passito: colore giallo ambrato più o meno carico, profumo caratteristico dell'appassimento, etereo, intenso, sapore armonico, vellutato;</p> <p>Offida Passerina Vino Santo: colore ambrato più o meno carico, profumo caratteristico dell'appassimento, etereo, intenso, sapore armonico, vellutato.</p> |
| Falerio dei Colli Ascolani | Trebbiano toscano min 40% max 50%, Passerina min 10% max 30%, Pecorino min 10% max 30%, vitigni a bacca bianca non aromatici autorizzati max 30% | Provincia di Ascoli Piceno | Falerio dei Colli Ascolani: colore paglierino più o meno tenue, odore lievemente profumato, sapore secco, sapido, armonico, leggermente acidulo. |

[Handwritten signature]



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

| | | | |
|-----------------------------------|--|--|--|
| Rosso Piceno/Rosso Piceno Riserva | Sangiovese dal 30% al 50% e Montepulciano dal 35% al 70%, vitigni non aromatici a bacca nera max 15%; Rosso piceno sangiovese: vitigno sangiovese min 85%, vitigni a bacca rossa 15% min. | Rosso Piceno: parte della prov. di Ancona, parte della prov. di Macerata, parte della prov. di Ascoli Piceno. Rosso Piceno Superiore: parte della prov. Ascoli Piceno | Rosso Piceno: colore rosso rubino più o meno intenso, odore caratteristico, delicato, sapore armonico, gradevolmente asciutto; Rosso Piceno Sangiovese: rosso rubino più o meno intenso, odore caratteristico, delicato, sapore armonico, gradevolmente asciutto; Rosso Piceno Novello: colore rosso rubino, odore fragrante, fine, caratteristico, sapore asciutto, armonico, vellutato; Rosso Piceno Superiore: colore rosso rubino talvolta tendente al granato con l'invecchiamento, odore gradevole, complesso, leggermente etereo, sapore sapido, armonico, gradevolmente asciutto. |
|-----------------------------------|--|--|--|



Tab. 8: Protocollo tecnico per l'implementazione dei dati nel Sistema di Tracciabilità (Si.Tra.)

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 |



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

La rintracciabilità relativa ai prodotti “QM”, garantita dagli adempimenti Si.Tra. dei soggetti individuati dai rispettivi disciplinari, rende necessaria una ulteriore immissione di dati nel sistema da parte del ristoratore.

Estensione al servizio “Ristorazione” della tracciabilità degli ingredienti a marchio “QM- Qualità garantita dalle Marche”

| Ruolo operativo | Scheda | Processi | Materiali | Codifica lotto | Attributo/evento di lotto |
|-----------------|---------------------------------------|-----------------------|------------------|--------------------------|---------------------------|
| Ristoratore | anagrafica aziendale unità produttive | Accettazione prodotto | Lotto confezione | D.D.T.-C.P.-gg/mm/aa (5) | Conservazione |
| | | Preparazione piatto | Lotto piatto | id piatto-gg/mm/aa | Conservazione |
| | | Chiusura lotto | | | |

Legenda: DDT = documento di trasporto del materiale
C.P. = codice prodotto
Id piatto = identificativo piatto
Gg/mm/aa = data

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