



seduta del
21/12/2009
delibera
2148

pag.
1

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

ADUNANZA N. 252 LEGISLATURA N. VIII

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

Prot. Segr.  
2371

L'anno duemilanove addì 21 del mese di dicembre in Ancona presso la  
sede della Regione Marche si è riunita la Giunta Regionale regolarmente  
convocata:

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

Sono assenti:

- |                      |           |
|----------------------|-----------|
| - Benatti Stefania   | Assessore |
| - Solazzi Vittoriano | Assessore |

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

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

NOTE DELLA SEGRETERIA DELLA GIUNTA

Inviata per gli adempimenti di competenza

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

Il \_\_\_\_\_

L'INCARICATO

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

prot. n. \_\_\_\_\_

L'INCARICATO



seduta del 21 DIC 2009
delibera 2148

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 "Agriturismo".

### 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 "Agriturismo" nell'ambito del sistema del marchio "QM – Qualità garantita dalle Marche", allegato alla presente deliberazione della quale costituisce parte integrante e sostanziale;
- 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*

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA  
Gian Mario Spacca

*Gian Mario Spacca*

*Ally*



## 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;



seduta del 21 DIC 2009
delibera 2148

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

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

## 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 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

*cy* *g*



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

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. 5886 del 4.12.2009 l'Assam ha trasmesso il disciplinare "Agriturismo" nell'ambito del sistema marchio "QM – Qualità Garantita dalle Marche";

Dall'esame del testo proposto dall'Assam, al quale vengono apportate alcune 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 "Agriturismo" nell'ambito del sistema 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



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...<sup>35</sup>... pagine, di cui n...<sup>29</sup>... pagine di allegati che formano parte integrante della stessa.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA

Bruno Brandoni

Y

2



seduta del
21 DIC 2009
delibera
2148

pag.
7

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

**MARCHIO DI QUALITA' REGIONALE**  
**"QM"**  
**QUALITA' GARANTITA DALLE MARCHE**

**DISCIPLINARE**  
**"AGRITURISMO"**



## 1. Nota introduttiva

L'agriturismo rappresenta la forma più nota di agricoltura multifunzionale e su questa si concentrano molte attenzioni per le sue potenzialità di sviluppo in relazione alle caratteristiche territoriali e paesaggistiche. Ad esempio, tra i paesi della Comunità Europea l'Italia presenta un patrimonio agrituristico complessivo pari a 18.480 (Dati Istat al 31 dicembre 2008) ed in particolare nella Regione Marche le aziende agrituristiche operative attualmente sono circa 768 (dati Istat al 31 dicembre 2008).

In questa ottica il marchio "QM", che ad oggi, con l'unica eccezione del servizio ristorazione, è stato applicato unicamente ai prodotti agro-alimentari, si vuole estendere anche all'attività agrituristica con l'obiettivo di fornire all'ospite un servizio di qualità superiore alla norma incentrato su una vasta gamma di servizi offerti.

Ai fini della concessione del marchio il presente disciplinare non individua una determinata tipologia di agriturismo ma, per salvaguardare le peculiarità di ogni singolo territorio, è stata concepita una griglia di valutazione basata su requisiti di accesso obbligatori che debbono essere assicurati da tutte le aziende agrituristiche che si frangeranno del marchio e requisiti facoltativi il cui possesso dà origine ad un punteggio variabile a seconda del peso attribuito. I soggetti che totalizzeranno un punteggio minimo (differenziato a seconda che l'azienda agrituristica offra o meno il servizio di ristorazione) potranno accedere all'uso del marchio.

Si ritiene particolarmente importante, al fine di una piena valorizzazione delle aree rurali, creare delle sinergie tra le singole aziende agrituristiche; a tale scopo i concessionari del marchio "QM" dovranno organizzare e gestire circuiti tra le diverse aziende agrituristiche.

Le aziende agrituristiche dovranno essere conformi, oltre che al presente disciplinare alle disposizioni previste nei singoli stati membri e nelle diverse Regioni di appartenenza. In particolare le aziende italiane dovranno essere conformi a quanto previsto dalla Legge n. 96 del 20/02/06. Il marchio "QM" è concesso in uso a produttori appartenenti all'Unione Europea, tramite l'adesione volontaria 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 rispetto alla presenza dei requisiti obbligatori e facoltativi, dalla trasparenza derivante dall'adesione di tutti gli operatori al sistema di rintracciabilità "Si.Tra."

Il processo di miglioramento qualitativo certamente non si esaurirà con l'applicazione del presente disciplinare, ma le future modifiche saranno orientate al raggiungimento di livelli sempre più elevati e all'integrazione degli aspetti qualitativi con quelli ambientali e sociali in linea con la politica comunitaria in un'ottica di miglioramento dinamico della qualità dei servizi offerti.

*Handwritten signature and initials*



seduta del
21 DIC 2009
delibera
2148

pag.
9

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

## 2. Scopo e campo di applicazione

Le disposizioni contenute nel presente disciplinare prescrivono le modalità necessarie a garantire un' offerta qualitativa dei servizi agrituristici superiore alla norma. Il disciplinare descrive e codifica tutti i servizi che le strutture ricettive offrono all'ospite garantendo, anche attraverso la certificazione, la conformità alle prescrizioni previste. L'ottenimento del marchio "QM" è subordinato al rispetto di requisiti obbligatori ma anche al raggiungimento di un punteggio minimo determinato dal possesso di una quantità di requisiti facoltativi che l'Organismo di Controllo valuterà in base ad un'apposita scheda (vedi allegato 1).

Il presente disciplinare si applica all'intera azienda agrituristica e a tutti i servizi da essa offerti.

## 3. Documenti di riferimento

Si riportano 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";
- Regolamento CE n. 1782 del 29/09/03 "che stabilisce norme comuni relative ai regimi di sostegno diretto nell'ambito della politica agricola comune e istituisce taluni regimi di sostegno a favore degli agricoltori"
- 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. 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. 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 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il Reg CEE 2092/91.
- Regolamento CE 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli.

#### Nazionali

- Legge n. 283 del 30/04/1962 e successive modifiche “modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- D.P.R n. 327 del 26/3/1980 “Regolamento di esecuzione della Legge n. 283 articolo 27 2° comma lett. (a e c) del 30.4.1962, e successive modificazioni in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- D.Lgs. n. 109 del 27/01/1992 “Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari”;
- Legge n. 135 del 29/03/2001 “Riforma della legislazione nazionale del turismo”;
- D.Lgs n.228 del 18/05/2001, “Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'articolo 7 della legge 5 2001, n.57”;
- 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”;
- Legge del 20 febbraio 2006, n. 96 “Disciplina dell'agriturismo”.

#### Regionali

- L.R. n.3 del 3 aprile 2002 “Norme per l'attività agrituristica e per il turismo rurale”;

*Ally*  
*4*



- L.R. n. 22 del 6/11/2002: Integrazioni e modifiche alla legge regionale 3 aprile 2002, n. 3: "Norme per l'attività agrituristica e per il turismo rurale (Bollettino ufficiale della Regione Marche n. 120 del 14 novembre 2002);
- 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;
- Regolamento Regionale n. 3 del 2004 "Attuazione della legge regionale 3 aprile 2002, n.3 sull'attività agrituristica e il turismo rurale";
- 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;
- Deliberazione legislativa approvata dal Consiglio Regionale n. 12 del 18/10/2005 "Modifiche alla L.R. n. 3 del 3 aprile 2002"
- D.G.R. n. 257 del 13/03/06, modificata dalla D.G.R. n. 1375 del 26/11/2007 di adozione del testo definitivo del regolamento d'uso del marchio regionale "QM – Qualità garantita dalle Marche";
- Delibera della Giunta Regionale n.189 del 27/2/2006 sul recepimento dell'accordo tra il Ministero della Salute e le Regioni del 28/7/2005 recante linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica ai sensi del regolamento 178/2002;
- 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. 257 del 13/03/06, modificata dalla D.G.R. n. 1375 del 26/11/2007 di adozione del testo definitivo del regolamento d'uso del marchio regionale "QM – Qualità garantita dalle Marche".
- 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 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 usati nel presente disciplinare:

- **Accoglienza:** offerta ed informazione sui servizi aziendali e agrituristici da parte dell'imprenditore e/o dei suoi collaboratori.
- **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".
- **Attività agrituristiche:** "per attività agrituristiche si intendono le attività di ricezione e ospitalità esercitate dagli imprenditori agricoli di cui all'articolo 2135 del codice civile, anche nella forma di società di capitali o di persone, oppure associati fra loro, attraverso l'utilizzazione della propria azienda in rapporto di connessione con le attività di coltivazione del fondo, di silvicoltura e di allevamento di animali" art. 2, comma 1, legge n.96 del 20/02/2006;
- **Attività ricreative:** attività legate alle tradizioni rurali e territoriali, sportive, divulgative e culturali legate alle attività agricole, ivi inclusa l'organizzazione di fattorie didattiche secondo quanto previsto dalla normativa vigente.
- **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.
- **Carta del piatto:** elenco di pietanze proposte all'ospite nel servizio ristorazione.
- **Certificato di conformità:** documento emesso dall'organismo di controllo autorizzato secondo le regole del proprio sistema di certificazione, il quale indica, con sufficiente

*M* *Z*



seduta del 21 DIC 2009
delibera 2148

pag. 13
------------

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

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.
- **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.
- **Lotto:** materie prime, semilavorati o prodotti finiti con caratteristiche praticamente identiche.
- **Ospitalità:** mettere a disposizione degli ospiti alloggi o spazi aperti destinati alla sosta.
- **Ospite:** fruitore dei servizi proposti dall'azienda agrituristica.



- **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, spuntini, bevande e prime colazioni, prodotti con materia prima proveniente dalla propria azienda e da altre aziende agricole del territorio.
- **Tracciabilità:** capacità di produrre informazioni nel corso del processo produttivo da monte a valle della filiera.
- **Unità territoriale:** territorio regionale dove opera l'azienda agrituristica (o NUTS equivalenti nel caso di aziende agrituristiche che operano in altri stati membri UE).
- **Materie prime aziendali:** prodotti agricoli e alimentari di produzione aziendale.
- **Materie prime extra-aziendali:** prodotti agricoli e alimentari prodotti da altre aziende agricole.

#### 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;
- **I.A.P.:** imprenditore agricolo professionale;
- **I.A.:** imprenditore agricolo;
- **D.D.P.F.:** Decreto del Dirigente della Posizione di Funzione
- **NUTS:** nomenclatura delle unità territoriali per le statistiche

CM

2



## 5. Definizione del servizio

Il marchio "QM" si applica ai seguenti soggetti

- Concessionario,
- Operatore agrituristico

e ai servizi obbligatoriamente presenti:

- Accoglienza,
- Ospitalità e/o Ristorazione,
- Strutture ricettive,
- Servizi ricreativi.

Nel caso dei servizi Ospitalità e Ristorazione è sufficiente che l'azienda agrituristica offra uno dei due servizi.

Soggetti e servizi devono soddisfare requisiti, obbligatori o facoltativi, come di seguito specificato.

### 5.1 Requisiti oggetto di certificazione per il concessionario

#### Requisiti obbligatori

- a) Gestione del sito web
- b) Organizzazione di un circuito di aggregazione tra aziende agrituristiche delle quali almeno il 50% deve offrire il servizio di ristorazione

### 5.2 Requisiti oggetto di certificazione per l'operatore agrituristico

#### Requisiti obbligatori

- a) Partecipazione a corsi di formazione per operatori agrituristiche
- b) Prenotazione a mezzo posta elettronica o sito web



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

c) Compilazione elenco fornitori delle materie prime utilizzate nella ristorazione

**Requisiti facoltativi**

a) Corsi di formazione: sommelier, assaggiatore di olio d'oliva, guida turistica  
\_\_\_1-3\_\_\_

Deve inoltre verificarsi almeno una delle seguenti condizioni:

b) Gestione dell'azienda agrituristica da parte del titolare, con la qualifica I.A.P. e della famiglia  
\_\_\_3\_\_\_

c) Gestione dell'azienda agrituristica solo da parte del titolare con la qualifica I.A.P.  
\_\_\_2\_\_\_

d) Gestione dell'azienda agrituristica solo da parte del titolare con la qualifica di I.A.  
\_\_\_1\_\_\_

**5.3 Requisiti oggetto di certificazione per il servizio accoglienza**

**Requisiti obbligatori**

a) Presenza della "Carta dei servizi" e della "Scheda di soddisfazione"

b) Disponibilità di materiale informativo sul territorio

c) Conoscenza di almeno una lingua straniera

d) Presenza di indicazioni stradali nel sito web aziendale (se disponibile)

e) Visita aziendale

f) Uso della carta di credito e/o POS

**Requisiti facoltativi**

a) Struttura adeguata per accoglienza disabili con almeno un alloggio in cui si possano somministrare pasti e bevande anche nel caso di aziende con una ricettività inferiore a 6 camere o 4 piazzole o 25 posti  
\_\_\_3\_\_\_

b) Presenza di uno spazio-baby  
\_\_\_3\_\_\_

*Handwritten signatures and marks at the bottom right of the page.*





**Requisiti obbligatori**

- a) Presenza di segnaletica per le principali strutture agricole e agrituristiche.

**Requisiti facoltativi**

- a) Ospitalità animali di affezione \_\_\_\_\_ 3 \_\_\_\_\_

**5.7 Requisiti oggetto di certificazione per i servizi ricreativi**

**Requisiti obbligatori**

- a) Presenza di almeno un servizio ricreativo in ogni struttura agrituristica  
b) Comunicazione all'ospite attraverso la "Carta dei servizi"  
c) L'azienda agrituristica deve rientrare all'interno di un circuito di aziende agrituristiche per organizzare attività ricreative

**Requisiti facoltativi**

- a) Fattoria didattica \_\_\_\_\_ 3 \_\_\_\_\_  
b) Degustazione a tema/corso di cucina con prodotti aziendali e del territorio  
\_\_\_\_\_ 3 \_\_\_\_\_  
c) Punto vendita dei prodotti aziendali \_\_\_\_\_ 3 \_\_\_\_\_  
d) Cicloturismo con struttura per ricovero e manutenzione biciclette \_\_\_\_\_ 3 \_\_\_\_\_  
e) Pesca sportiva con dotazione attrezzature e pesca "no kill" \_\_\_\_\_ 3 \_\_\_\_\_  
f) Maneggio e/o turismo equestre e/o ippoterapia \_\_\_\_\_ 3 \_\_\_\_\_  
g) Escursioni guidate \_\_\_\_\_ 3 \_\_\_\_\_  
h) Attività ricreative diverse \_\_\_\_\_ 1-3 \_\_\_\_\_

**5.8 Requisiti oggetto di certificazione per la tipologia delle produzioni aziendali**

*my*  
*g*



### Requisiti facoltativi

a) Produzione integrata	<u>2</u>
b) Produzione agricola biologica	<u>3</u>
c) Produzione di prodotti Docg, Doc, Igt, Dop, Igp, Stg	<u>3</u>
d) Produzione di prodotti a marchio "QM"	<u>3</u>
e) Prodotti tradizionali	<u>2</u>
f) Produzione da allevamento biologico	<u>3</u>
g) Allevamento convenzionale	<u>1</u>

Per accedere al marchio "QM" devono essere soddisfatti i requisiti obbligatori riguardanti il concessionario, l'imprenditore agricolo, l'accoglienza, l'ospitalità, la ristorazione per chi somministra pasti, le strutture ricettive, e i servizi ricreativi. Inoltre i **requisiti facoltativi** devono essere posseduti in quantità tale da raggiungere un punteggio complessivo pari ad almeno **27 punti**. Nel caso in cui l'azienda agrituristica non effettui la ristorazione, il punteggio minimo da raggiungere corrisponde a **24 punti**.

L'attribuzione del punteggio rientra tra i compiti a carico degli Organismi di Controllo (punto IV.2 del Regolamento d'uso). Nel caso del presente disciplinare tale attribuzione va effettuata per ognuno degli aderenti ed è implicitamente attestata con il rilascio del certificato di conformità relativo all'intera filiera; le modalità operative relative alla fase di sorveglianza sono demandate al regolamento tecnico dei controlli che sarà approvato sulla base del presente disciplinare.

### **5.9 Rintracciabilità**

Deve essere assicurata una completa rintracciabilità dei prodotti a marchio "QM" 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 o di servizio deve essere garantita, all'atto dell'acquisto o della fruibilità, la facoltà di accesso alle informazioni inerenti alla tracciabilità come le caratteristiche del prodotto e del servizio e la tipologia delle organizzazioni coinvolte. Nella Tabella n. 1 sono riportate le fasi di processo nelle



quali è previsto dal protocollo operativo Si.Tra. un rilevamento obbligatorio di informazioni da parte dell'utilizzatore del marchio e una successiva immissione di queste nel sistema Si.Tra.

Inoltre, con riferimento ai prodotti agroalimentari esterni al sistema "QM", deve essere garantita l'immissione nel sistema SiTra delle informazioni necessarie all'applicazione del Regolamento (CE) n. 178/2002.

#### **5.10 Etichettatura dei prodotti aziendali**

L'etichettatura dei prodotti agro-alimentari, freschi e/o trasformati, a marchio "QM" segue le indicazioni riportate nei rispettivi disciplinari di produzione.

#### **5.11 Esposizione Marchio QM**

L'azienda agrituristica deve 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). Deve, inoltre, essere presentato 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 altre scritte eventualmente presenti (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 a tali prescrizioni.

### **6. Descrizione dei servizi**

Di seguito si riportano le prescrizioni inerenti ai servizi riguardanti l'accoglienza, l'ospitalità, la ristorazione, le strutture ricettive, le tipologie dei prodotti aziendali, i servizi ricreativi e i requisiti del concessionario e dell'operatore agrituristico. Per quanto riguarda la descrizione dei processi dei prodotti agro-alimentari a marchio "QM" si rimanda ai rispettivi disciplinari di filiera.



## 6.1 Concessionario

### Requisiti obbligatori

- a) Il concessionario deve gestire un sito web, all'interno del quale devono essere elencate le aziende agrituristiche a marchio "QM con i rispettivi indirizzi di posta elettronica; è obbligatoria, nel medesimo sito del concessionario, anche l'indicazione degli indirizzi dei portali eventualmente gestiti dai singoli operatori agrituristiche.
- b) Il concessionario deve organizzare un circuito di aggregazione tra le aziende agrituristiche a marchio "QM" per:
  - mettere a disposizione dell'ospite i servizi e le attività ricreative, comunicati anche attraverso il sito;
  - pianificare e gestire l'accoglienza degli ospiti.

Il circuito di aggregazione deve essere composto da almeno il 50% di aziende agrituristiche che offrano il servizio di ristorazione.

Qualora il richiedente sia impossibilitato ad organizzare un circuito (perché singolo o per la mancanza di aziende certificate nelle vicinanze) può ottenere la licenza d'uso del marchio a condizione che offra il servizio ristorazione.

## 6.2 Operatore agrituristico

### Requisiti obbligatori

- a) Il titolare o un coadiuvante o un dipendente dell'azienda agrituristica deve aver svolto un corso di formazione per operatore agrituristico; il requisito deve essere convalidato da un attestato.
- b) Ogni azienda agrituristica deve essere dotata di un proprio indirizzo di posta elettronica (o di un sito web) attraverso il quale deve consentire anche la prenotazione.
- c) L'operatore agrituristico deve compilare l'elenco dei fornitori delle materie prime utilizzate nella ristorazione e renderlo noto all'interno del sito web dell'azienda agrituristica e nella "Carta del piatto"

### Requisiti facoltativi

- a) Il titolare o un coadiuvante o un dipendente dell'azienda agrituristica possono possedere uno o più attestati di frequenza a corsi di formazione. Il punteggio è dato dalla somma dei corsi svolti (un corso equivale ad un punto) per un massimo di 3 punti.



- b) La gestione dell'azienda agrituristica può essere svolta dal titolare con la qualifica di Imprenditore Agricolo Professionale (o coltivatore diretto) con o senza il coinvolgimento della famiglia. Al fine dell'attribuzione del punteggio relativo sono considerati familiari coinvolti i parenti naturali e acquisiti fino al quinto grado, anche non conviventi, purché impiegati in maniera prevalente nell'attività agrituristica.

### 6.3 Accoglienza

#### Requisiti obbligatori:

- a) L'ospite al suo arrivo deve ricevere la "Carta dei Servizi" (comprensiva di nota di presentazione del marchio "QM") e la scheda di soddisfazione che sarà invitato a compilare prima della partenza; la "Carta dei Servizi", che consiste in un elenco completo dei servizi (a pagamento e gratuiti), deve contenere anche informazioni sull'azienda agrituristica e sugli orari previsti per il servizio di ristorazione.
- b) Il materiale informativo sul territorio deve essere disponibile ed aggiornato.
- c) Il titolare o un coadiuvante o un dipendente dell'azienda agrituristica deve conoscere almeno una lingua straniera; il requisito deve essere convalidato da un attestato.
- d) Se l'azienda ha un proprio sito web, questo deve fornire indicazioni stradali per il raggiungimento della struttura agrituristica.
- e) Il titolare o un coadiuvante o un dipendente dell'azienda agrituristica devono essere a disposizione per la visita aziendale richiesta dall'ospite. Tale requisito deve essere comunicato attraverso la "Carta dei servizi".
- f) Deve essere data agli ospiti la possibilità di pagare con carta di credito e/o POS.

#### Requisiti facoltativi

- a) L'azienda agrituristica deve rendere accessibili ai disabili i servizi di accoglienza e rendere disponibile almeno un alloggio in cui si possano somministrare pasti e bevande.
- b) Deve essere messo a disposizione uno spazio-baby munito di acqua corrente calda e fredda e di asciugamani monouso.

### 6.4 Ospitalità

#### Requisiti obbligatori

chy



seduta del 21 DIC 2009
delibera 2148

pag. 23
------------

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

- a) Deve essere presente un'isola ecologica per la raccolta differenziata dei rifiuti quali: carta/cartone, vetro, alluminio e plastica.

#### **Requisiti facoltativi**

- a) L'azienda agrituristica deve essere dotata di impianti che permettano l'utilizzo di energie rinnovabili e/o la realizzazione di risparmio energetico (riscaldamento autonomo, pannelli fotovoltaici, pannelli solari, utilizzo di biomasse, elementi strutturali, ecc.).
- b) Deve essere disponibile ed indicata sulla "Carta dei servizi" la connessione ad internet in tutte le camere e le unità abitative o in un internet point. Si attribuisce un punto se è presente la sola connessione analogica, si attribuiscono 2 punti se è presente la connessione ADSL in un internet point, 3 punti in presenza di ADSL in tutte le camere.

### **6.5 Ristorazione**

#### **Requisiti obbligatori**

Nelle aziende agrituristiche con servizio di ristorazione devono essere presenti:

- a) la "Carta del piatto", con menù tipici della cucina della regione italiana nella quale opera la struttura (o dell'unità territoriale equivalente – NUTS – nel caso di aziende agrituristiche attive in altri stati membri UE); di ogni piatto presente nel menù deve essere descritta la composizione ed essere indicata la provenienza delle materie prime utilizzate (sia aziendale che extra-aziendale). La "Carta del piatto" deve essere affiancata da una "Carta dei vini" comprendente almeno tre vini a denominazione della regione italiana nella quale opera la struttura (o dell'unità territoriale equivalente – NUTS – nel caso di aziende agrituristiche attive in altri stati membri UE) e da una "Carta degli oli" che metta a disposizione almeno tre oli extravergini di oliva della regione italiana nella quale opera la struttura (o dell'unità territoriale equivalente – NUTS – nel caso di aziende agrituristiche attive in altri stati membri UE). Carta degli oli, carta dei vini e relativi vincoli compositivi appena descritti non costituiscono un obbligo nel caso l'azienda agrituristica offra in maniera esclusiva oli o vini di produzione propria.
- b) L'elenco dei fornitori delle materie prime extra-aziendali utilizzate per la preparazione dei piatti presenti nel menù deve essere riportato nella "Carta del piatto"; l'obbligo sussiste anche all'interno del sito web eventualmente amministrato dall'azienda agrituristica.



### Requisiti facoltativi

- a) Utilizzo di prodotti del settore equo-solidale per almeno il 50% dei prodotti integrativi e complementari;
- b) utilizzo di materie prime aziendali in percentuale pari ad almeno a 70% (che scende ad almeno il 50% nel caso di aziende agrituristiche ubicate in aree montane e svantaggiate); questo requisito attribuisce punteggio solo ad aziende che somministrano pasti e bevande e che dispongono al massimo di 90 posti a tavola.

## 6.6 Strutture ricettive

### Requisiti obbligatori

- a) Viabilità: deve essere presente una segnaletica interna per l'indicazione e l'individuazione delle principali strutture agricole e agrituristiche.

### Requisiti facoltativi

- a) La struttura deve essere in grado di ospitare animali di affezione; tale requisito deve essere indicato sulla "Carta dei servizi".

## 6.7 Servizi ricreativi

### Requisiti obbligatori

- a) Deve essere obbligatoriamente presente almeno un requisito tra quelli facoltativi elencati nel paragrafo 5.7;
- b) I servizi ricreativi facoltativi devono essere descritti e comunicati all'ospite attraverso la "Carta dei servizi";
- c) L'azienda agrituristica deve far parte di un circuito composto da altre aziende agrituristiche a marchio "QM" per l'organizzazione di visite territoriali, culturali e enogastronomiche. All'azienda agrituristica a marchio "QM" che non faccia parte di un circuito a marchio QM è data possibilità di organizzare tali visite in collaborazione con aziende agrituristiche non a marchio "QM".

*Handwritten signatures*



seduta del 21 DIC 2009
delibera 2148

pag. 25
------------

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

### Requisiti facoltativi

- a) Fattoria didattica.
- b) Allestimento di degustazioni a tema/corsi di cucina con particolare attenzione ai prodotti aziendali e ai prodotti derivanti da aziende agricole dell'area territoriale.
- c) Allestimento di un punto vendita all'interno dell'azienda e fornitura ai clienti di una adeguata documentazione informativa.
- d) Cicloturismo: la struttura agrituristica deve mettere a disposizione più biciclette e uno spazio facilmente fruibile per il loro ricovero e per la loro manutenzione.
- e) Pesca: l'azienda agrituristica deve essere dotata di attrezzatura per la pesca "no kill" e di uno spazio adibito per il ricovero dell'attrezzatura stessa.
- f) Maneggio e/o turismo equestre e/o ippoterapia: il personale responsabile incaricato della gestione dell'attività equestre deve possedere il brevetto di istruttore/accompagnatore. Gli itinerari equestri organizzati devono essere a valenza ambientale nel territorio circostante.
- g) Escursioni guidate: convenzioni con guide, operatori o associazioni qualificate.
- h) Altre attività ricreative: il punteggio varia a seconda di quante attività ricreative sono messe a disposizione dall'azienda agrituristica (un'attività ricreativa equivale ad un punto per un massimo di tre punti). Tutte le attività ricreative devono svolgersi con attrezzature idonee e consone all'attività stessa.

### **6.8 Requisiti facoltativi oggetto di certificazione per la tipologia delle produzioni aziendali**

- a) Produzione integrata di prodotti agricoli ottenuti in conformità a disciplinari regionali o nazionali di Produzione Integrata;
- b) Prodotti agricoli e alimentari ottenuti da Produzione biologica ai sensi del Reg. CE 834/07;



seduta del
21 DIC 2009
delibera
2148

pag.
26

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

- c) Produzione di prodotti Docg, Doc, Igt ai sensi della Legge 164/92, produzione di prodotti Dop e Igp ai sensi dei Reg. CE 510/2006, produzione dei prodotti Stg ai sensi del reg. CE 509/2006;
- d) Produzione di prodotti a marchio "QM" in base ai disciplinari di produzione a Marchio "QM" Legge Regionale 23/2003;
- e) Produzione di prodotti tradizionali ai sensi del D. Lvo 173/98;
- f) Produzioni da allevamento biologico ai sensi del Reg. CE 834/07;
- g) Allevamento convenzionale di animali da reddito con esclusione di quelli di bassa corte.

## 7. Definizione della/e filiera/e

Al presente disciplinare sono interessate esclusivamente aziende agrituristiche in forma singola o associata (formazione di un circuito). Nelle forme associate il concessionario è individuato dall'associazione e nel caso della singola azienda agrituristica la stessa assume il ruolo di concessionario.

### 7.1 Rapporti tra i soggetti della filiera

I compiti del Concessionario del marchio "QM" sono:

- a) rispettare tutti gli obblighi assunti nei confronti della Regione Marche, così come sottoscritto nella convenzione per la concessione in uso del marchio;
- b) rispettare tutti gli obblighi assunti nei confronti degli associati, così come sottoscritto nella citata convenzione, ossia:
  - stipulare un apposito contratto con l'Organismo di controllo indicato nella domanda;
  - stipulare convenzioni con gli associati;
  - 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 associati;
  - svolgere controllo di parte seconda riguardo al rispetto del disciplinare da parte degli associati;
  - conservare i requisiti giuridici previsti per i richiedenti;
  - vigilare sul corretto operato dei propri associati, nel caso in cui questi siano individuati ai fini dell'apposizione del marchio "QM".

Il punto b) non è applicabile qualora il concessionario coincida con l'azienda agrituristica in forma singola.

*Handwritten signatures and initials*



seduta del
21 DIC 2009
delibera
2148

pag.
27

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

I compiti degli associati 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 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;
- 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 necessario flusso di informazioni;
- 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 servizi 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 l'operatore agrituristico;
- Operatore agrituristico:
  - definire il rapporto con il concessionario;
  - 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

Deve essere assicurata una completa rintracciabilità dei prodotti a marchio "QM" 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. Inoltre, con riferimento ai prodotti agroalimentari esterni al circuito "QM", deve essere garantita l'immissione nel sistema SiTra delle informazioni necessarie all'applicazione del Regolamento (CE) n. 178/2002.

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

*chy* *g*



seduta del 21 DIC 2009
delibera 2148

pag. 29
------------

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

### ***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 eventualmente predisposte dal concessionario.

### ***Controlli di parte seconda***

Il concessionario esercita un'attività di controllo sulle aziende agrituristiche tramite verifiche iniziali per l'adesione al sistema e successive verifiche di sorveglianza per controllare il mantenimento dei requisiti. Tutti i controlli possono essere condotti 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.



**ALLEGATO 1**

**Scheda di valutazione dei requisiti per l'ottenimento del marchio "QM"**

<b>REQUISITI OBBLIGATORI</b>	<b>PRESENTE</b>	<b>ASSENTE</b>
<i>CONCESSIONARIO</i>		
Gestione sito web		
Organizzazione di un circuito di aggregazione tra aziende agrituristiche (di cui almeno il 50 % con servizio ristorazione)		
<i>OPERATORE AGRITURISTICO</i>		
Corsi di formazione per operatori agrituristici		
Prenotazione telematica		
Compilazione elenco fornitori		
<i>ACCOGLIENZA</i>		
Presenza della "Carta dei servizi" e della "Scheda soddisfazione ospiti"		
Distribuzione materiale informativo sul territorio		
Conoscenza di almeno una lingua straniera		
Indicazioni stradali presenti nel sito web dell'azienda agrituristica		
Visita aziendale		
Uso della carta di credito e/o pos		

*Am*  
*az*



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

<i>OSPITALITA'</i>			
Presenza di un'isola ecologica			
<i>RISTORAZIONE</i>			
Carta del piatto			
Elenco fornitori			
Provenienza materia prima			
<i>STRUTTURE RICETTIVE</i>			
Viabilità: Presenza di cartelli segnaletici per l'indicazione delle principali strutture agricole e agrituristiche			
<i>SERVIZI RICREATIVI</i>			
Presenza almeno di un servizio ricreativo in ogni struttura agrituristica			
Servizi ricreativi comunicati all'ospite attraverso la "Carta dei servizi"			
L'azienda agrituristica deve rientrare all'interno di un circuito di aziende per organizzare attività ricreative			
<b>REQUISITI FACOLTATIVI</b>	<b>Presente</b>	<b>Punteggio</b>	<b>Punteggio attribuito</b>
<i>OPERATORE AGRITURISTICO</i>			
Corsi di formazione: sommelier, assaggiatore di olio d'oliva, guida turistica		1-3	



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

Gestione dell'azienda agrituristica da parte del titolare, con la qualifica I.A.P., e della famiglia		<b>3</b>	
Gestione dell'azienda agrituristica solo da parte del titolare con la qualifica I.A.P		<b>2</b>	
Gestione dell'azienda agrituristica solo da parte del titolare con la qualifica di I.A		<b>1</b>	
<b>ACCOGLIENZA</b>			
Struttura adeguata per accoglienza disabili		<b>3</b>	
Presenza di uno spazio-baby		<b>3</b>	
<b>OSPITALITA'</b>			
Utilizzo di energie alternative e risparmi energetici		<b>3</b>	
Collegamento ad internet per ospite		<b>1-3</b>	
<b>RISTORAZIONE</b>			
Utilizzo di prodotti del settore equosolidale per almeno il 50% dei prodotti integrativi e complementari		<b>3</b>	
Utilizzo di almeno il 70% aree normali e il 50% aree montane e svantaggiate di materie prime aziendali		<b>3</b>	
<b>STRUTTURE RICETTIVE</b>			
Ospitalità animali di affezione		<b>3</b>	
<b>SERVIZI RICREATIVI</b>			

CM  
2



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

Fattoria didattica		3	
Degustazione a tema con prodotti aziendali e del territorio o corso di cucina		3	
Presenza di un punto vendita dei prodotti aziendali		3	
Cicloturismo con struttura per ricovero e manutenzione biciclette		3	
Pesca sportiva con dotazione attrezzature e pesca "no kill"		3	
Maneggio e/o turismo equestre e/o ippoterapia		3	
Escursioni guidate		3	
Attività ricreative diverse		1-3	
<b>TIPOLOGIA DELLE PRODUZIONI AZIENDALI</b>			
Produzione integrata		2	
Produzione biologica vegetale		3	
Produzione di prodotti Docg, Doc, Igt, Dop, Igp, Stg		3	
Produzione di prodotti a marchio "QM"		3	
Prodotti tradizionali		2	
Produzione biologica zootecnica		3	
Allevamento convenzionale di animali da reddito con esclusione di quelli di bassa corte		1	



Tabella n. 1 Protocollo tecnico per l'implementazione dei dati nel Sistema di Tracciabilità (Si.Tra.)

## 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

City



seduta del  
**21 DIC 2009**  
delibera  
**2148**

pag.  
35

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

Ruolo operativo	Scheda	Processi	Attributi nei processi	Material e	Codifica lotto	Attributo/evento di lotto
<b>Fornitore</b>	anagrafica aziendale unità produttive codice	produzione		prodotto	estremi fattura o DDT	descrizione tipologia
<b>Fornitore QM</b>	anagrafica aziendale unità produttive codice	produzione		lotto prodotto	Codice interno (che il consumatore digita nel sito <a href="http://www.qualimarche.it">www.qualimarche.it</a> ) (1)	descrizione tipologia
<b>Agriturismo</b>	anagrafica aziendale unità produttive codici attività	Ricevimento prodotto		lotto prodotto	Codice interno (che il consumatore digita nel sito <a href="http://www.qualimarche.it">www.qualimarche.it</a> ) (1)	
		trasformazione in piatto		piatto	nome piatto-codice numerico	
		somministrazione piatto		piatto	nome piatto-codice numerico	

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