



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

ADUNANZA N. 82 LEGISLATURA N. IX

DE/VP/AFP Oggetto: L.R. 23 del 10.12.2003 art. 8 "Marchio regionale QM -
0 NC Qualità garantita dalle Marche" - approvazione del
disciplinare di produzione "settore uova"

Prot. Segr.
1346

Lunedì 19 settembre 2011, nella sede della Regione Marche, ad Ancona, in via Gentile da Fabriano, si è riunita la Giunta regionale, regolarmente convocata.

Sono presenti:

- GIAN MARIO SPACCA	Presidente
- PAOLO PETRINI	Vicepresidente
- ANTONIO CANZIAN	Assessore
- SERENELLA GUARNA MORODER	Assessore
- MARCO LUCHETTI	Assessore
- LUCA MARCONI	Assessore
- LUIGI VIVENTI	Assessore

Sono assenti:

- SANDRO DONATI	Assessore
- SARA GIANNINI	Assessore
- PIETRO MARCOLINI	Assessore
- ALMERINO MEZZOLANI	Assessore

Constatato il numero legale per la validità dell'adunanza assume la Presidenza il Presidente della Giunta regionale Gian Mario Spacca. Assiste alla seduta il Segretario della Giunta regionale Elisa Moroni.

Riferisce in qualità di relatore: Il Vicepresidente Paolo Petrini.

La deliberazione in oggetto è approvata all'unanimità dei presenti

NOTE DELLA SEGRETERIA DELLA GIUNTA

Inviata per gli adempimenti di competenza

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

Il _____

L'INCARICATO

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

prot. n. _____

L'INCARICATO



Oggetto: L.R. 23 del 10.12.2003 art. 8 “Marchio regionale QM – Qualità garantita dalle Marche” - approvazione del disciplinare di produzione “settore uova”.

LA GIUNTA REGIONALE

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

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

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

VISTO l'art. 28 dello Statuto della Regione;

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

DELIBERA

- di **APPROVARE** il disciplinare di produzione “settore uova” per i prodotti a marchio “QM – Qualità garantita dalle Marche”, allegato alla presente deliberazione della quale costituisce parte integrante e sostanziale;

Cl

✓



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

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

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA

Elisa Moroni

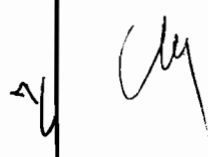

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA

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 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

Ch

K



seduta del
19 SET 2011
delibera
1 2 2 6

pag.
5

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

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".

L'ASSAM ha trasmesso in data 13/07/2011 (prot. n. 458949 del 18/07/2011) il disciplinare di produzione "Settore uova" alla Posizione di Funzione Competitività e Sviluppo dell'Impresa Agricola. Il disciplinare descrive e codifica tutte le fasi della produzione del settore uova, a partire dalla raccolta fino al confezionamento e all'etichettatura.

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 di produzione "Settore uova" per i prodotti a marchio "QM – Qualità garantita dalle Marche" e di pubblicare per estratto il presente atto, comprensivo di allegati, sul BUR Marche, ai sensi della L.R. n. 17/03.

Il responsabile del procedimento

Ferruccio Luciani

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

VISTO

Il Dirigente responsabile

Dott. Roberto Luciani



seduta del 19 SET 2011
delibera 1 2 2 6

pag. 6

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. 31 pagine, di cui n. 25 pagine di allegati che formano parte integrante della stessa.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA

Elisa Moroni

Y

2



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

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
"SETTORE UOVA"

dm



1. Nota introduttiva

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

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

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

E' perciò stata ritenuta opportuna l'adozione, all'interno del marchio regionale di qualità "QM - Qualità garantita dalle Marche" (di seguito definito "QM"), di un disciplinare di produzione per la filiera "Uova" destinate direttamente al consumo alimentare e alla produzione di ovoprodotti, al fine di valorizzare, attraverso la codifica e la tracciabilità dei processi di allevamento, raccolta, selezione, confezionamento, trasformazione, trasporto e commercializzazione, prodotti con caratteristiche qualitative superiori alla media, capaci di attirare l'attenzione del consumatore e garantire una maggiore sicurezza alimentare.

Il marchio "QM" si applica alle uova e ad alcuni ovoprodotti (o prodotti d'uovo). Esso è concesso in uso a produttori appartenenti all'Unione Europea, attraverso l'adesione volontaria a specifiche norme di produzione che mirano al conseguimento di un elevato livello qualitativo di tutto il processo produttivo; un'ulteriore garanzia per il consumatore è la trasparenza derivante dall'adesione di tutti i componenti della filiera al sistema di rintracciabilità "Si.Tra.". Il processo di miglioramento qualitativo certamente non si esaurirà con l'applicazione del presente disciplinare, ma le future modifiche saranno orientate al raggiungimento di livelli sempre più elevati e all'integrazione degli aspetti qualitativi con quelli ambientali e sociali in linea con la politica comunitaria in un'ottica di miglioramento dinamico della qualità.

2. Scopo e campo di applicazione

Le disposizioni contenute nel presente disciplinare prescrivono le modalità per la produzione delle "uova" e dei "prodotti d'uovo".

Il disciplinare descrive e codifica tutte le fasi della produzione comprese tra l'allevamento delle galline ovaiole e lo stabilimento di trattamento/trasformazione/condizionamento delle



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

uova e degli ovoprodotti; la conformità a tali prescrizioni ed il rispetto delle norme generali del marchio "QM", certificati dall'organismo di controllo prescelto, sono condizioni necessarie all'ottenimento del marchio e garantiscono il consumatore sulla corrispondenza agli standard prefissati.

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

- Allevamenti avicoli;
- Centri di selezione e imballaggio;
- Stabilimenti per la produzione di prodotti d'uovo.

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

3. Documenti di riferimento

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

3.1 Riferimenti legislativi e normativi

Comunitari

- Direttiva 98/58/CE del Consiglio, del 20 luglio 1998, riguardante la protezione degli animali negli allevamenti (Pubblicata in GU L 221 dell'8.8.1998, pag. 23);
- Direttiva 1999/74/Ce del Consiglio del 19 luglio 1999 che stabilisce le norme minime per la protezione delle galline ovaiole (GU L 203 del 3.8.1999, pag. 53);
- Direttiva 2002/4/Ce della Commissione del 30 gennaio 2002 relativa alla registrazione degli stabilimenti di allevamento di galline ovaiole di cui alla direttiva 1999/74/CE del Consiglio (GU L 30, 31.1.2002, p. 44);
- Regolamento CE n. 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";

27



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

- Regolamento CE n. 1782 del 29/09/03 “che stabilisce norme comuni relative ai regimi di sostegno diretto nell’ambito della politica agricola comune e istituisce taluni regimi di sostegno a favore degli agricoltori”;
- Reg. CE n. 1829 del 22/09/03, “relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati”;
- Reg. CE n. 1830 del 22/09/03, “concernente la tracciabilità e l’etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE”;
- Reg. CE n. 2160/2003 controllo della salmonella e di altri agenti zoonotici specifici presenti negli alimenti;
- 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 e ss.mm.ii.;
- 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 e ss. mm. ii.;
- 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 e ss. mm. ii.;
- Regolamento CE n. 183 del 12/1/2005 che stabilisce requisiti per l’igiene dei mangimi;
- Regolamento CE n. 2073 del 15/11/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- Regolamento CE n. 2074 del 5/12/2005 recante modalità di attuazione, deroghe e modifiche dei regolamenti (CE) n. 853/2004, n. 854/2004 e n. 882/2004;

g



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

- Regolamento CE n. 2076/2005 che fissa le disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti (CE) 853/2004, 854/2004 e 882/2004 e che modifica i Regolamenti CE n. 853/2004 e 854/2004;
- Regolamento (CE) n.1168/2006, del 31 luglio 2006, che applica il Regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio per quanto riguarda un obiettivo comunitario per la riduzione della prevalenza di determinati sierotipi di salmonella nelle ovaiole di Gallus gallus e modifica il Regolamento CE n. 1003/2005;
- Regolamento (CE) n. 1177/2006, del 1 agosto 2006, che applica il regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni per l'impiego di metodi di controllo specifici nel quadro dei programmi nazionali per il controllo della salmonella nel pollame;
- Regolamento CE n. 1664/2006 che modifica il Reg. CE n. 2074/2005 per quanto riguarda le misure di attuazione per taluni prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che abroga talune misure di attuazione;
- Reg. (CE) n. 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91;
- Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio del 22 ottobre 2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) (GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1);
- Reg. CE n. 589/2008 recante modalità di applicazione del Regolamento CE n.1234/2007 per quanto riguarda le norme le norme di commercializzazione applicabili alle uova e successive modifiche e integrazioni;
- Regolamento CE n. 889 del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli;
- Decisione 2009/883/CE – Piano Nazionale di Controllo di Salmonella Enteritidis e Typhimurium, nelle galline ovaiole della specie Gallus gallus.

Nazionali

- D.P.R. n. 320 del 8/2/54 “Regolamento di Polizia Veterinaria“ e successive modifiche e integrazioni;

cy



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

- D.Lgs. n. 109 del 27/01/1992 “Attuazione delle Direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari”;
- D.L.gs n. 146 del 26 marzo 2001 – Attuazione della Direttiva 98/58/CE relativa alla protezione degli animali negli allevamenti;
- D.L.gs n. 267 del 29 luglio 2003 – Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento e successive modifiche e integrazioni;
- 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”;
- Decreto del M.I.P.A.F. del 13 dicembre 2004, n. 5406 “Attuazione dell’art. 5 del decreto ministeriale 5/08/2004, “recante disposizioni per l’attuazione della riforma politica agricola comune riguardante l’applicazione delle norme comunitarie relative alla “condizionalità””;
- Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193, attuazione della direttiva 2004/41/Ce relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;
- Decreto Mipaaf del 11/12/2009. Modalità per l’applicazione di disposizioni comunitarie in materia di commercializzazione delle uova, ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 1234/2007, del Consiglio e n. 589/2008, della Commissione e del Decreto Legislativo n. 267, del 29 luglio 2003.

Regionali

- L.R. n. 23 del 10/12/03 “recante norme in materia di interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole e agroalimentari”;
- L.R. n. 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

2



seduta del 19 SET 2011
delibera 1226

pag. 13

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

del marchio regionale “QM – Qualità garantita dalle Marche” e del relativo regolamento;

- D.G.R. n. 257 del 13/13/2006, modificata dalla D.G.R. n. 1375 del 26/11/2007 di adozione del testo definitivo del regolamento d’uso del marchio regionale “QM - Qualità garantita dalle Marche”;
- Delibera della Giunta Regionale n. 189 del 27/2/2006 sul recepimento dell’accordo tra il Ministero della Salute e le Regioni del 28/7/2005 recante linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi;
- Delibera della Giunta Regionale n. 536 del 08/05/06 – Legge Regionale 23/03 “Interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole e agroalimentari” – adozione testo definitivo delle linee guida per la stesura dei disciplinari del marchio “QM”;
- D.D.P.F. n. 68/CSI_10 del 14/03/2008 – legge Regionale 23/03 “Interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole e alimentari” – revisione linee guida per la gestione del sistema di tracciabilità “Si.Tra.”.

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

4. Termini e acronimi

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

- **Aderente alla Filiera:** colui che stipula convenzioni con il concessionario ai fini dell’utilizzo del marchio “QM” pur non essendo legato ad esso da un vincolo associativo.
- **Alimenti zootecnici o mangimi:** qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, destinato alla nutrizione per via orale degli animali (Reg. CE n. 178/2002).
- **Allevamenti:** (flock) tutto il pollame o gli altri volatili tenuti in cattività all’interno di una singola unità produttiva; (Dir. CE 2005/94 Cons. 20.12.05).



seduta del 19 SET 2011
delibera 1226

pag. 14

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

- **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.
- **Centro di imballaggio:** un centro di imballaggio a norma del regolamento (CE) n. 853/2004, autorizzato a norma all'articolo 5, paragrafo 2, del Regolamento CE n. 589/08, nel quale le uova sono classificate in base alla qualità e al peso. (Reg. CE n. 589/08)
- **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.
- **Codice del produttore:** il numero distintivo del luogo di produzione a norma del punto 2 dell'allegato della direttiva 2002/4/CE. (Reg. CE n. 589/08)
- **Commercializzazione:** la detenzione di uova per la vendita, compresa la messa in vendita, l'immagazzinamento, l'imballaggio, l'etichettatura, la consegna o qualsiasi altro tipo di trasferimento, a titolo gratuito o no;
- **Concessionario** persona fisica o giuridica rispondente ai requisiti dettati dal regolamento d'uso del marchio "QM", che ottenga dalla Regione Marche la concessione in uso del marchio e di uno o più disciplinari.
- **Consumatore finale:** l'ultimo acquirente di un prodotto alimentare che non utilizzerà detto prodotto nell'ambito di un'operazione di un'attività del settore alimentare (Reg. CE n. 589/08).
- **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

2



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

garantiscono 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.
- **Flussi materiali:** materie prime, additivi, semilavorati e materiali di imballaggio che, in qualunque punto della filiera, entrano nel processo produttivo.
- **Gabbia modificata:** costituita da un nido, una lettiera che consenta di becchettare e razzolare, nonché da posatoi che offrano almeno 15 cm spazio avente una superficie di 750 cm² di cui 600 cm² di superficie utilizzabile con un'altezza non inferiore a 20 cm per ogni gallina ovaioia.
- **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".
- **Mangimi concentrati:** mangimi semplici contenenti in elevata percentuale uno o l'altro dei principi nutritivi (protidi, glucidi, lipidi), da somministrare tal quali o da miscelare per l'uso con altri mangimi semplici o composti a più basso tenore in sostanze nutritive.
- **Mangimi composti:** Le miscele di materie prime per mangimi, comprendenti o no additivi, destinati all'alimentazione degli animali per via orale, sotto forma di mangimi completi o di mangimi complementari. (L. 15.2.63 n.281)
- **Operatore:** un produttore o qualsiasi altra persona fisica o giuridica impegnata nella commercializzazione di uova. (Reg. CE n. 589/08)
- **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".



seduta del 19 SET 2011
delibera 1 2 2 6

pag. 16

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

- **Ovoprodotti o prodotti d'uovo:** I prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di uova, o vari componenti o miscugli di uova o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati (Reg. CE n. 853/04).
- **Pastorizzazione:** trattamento termico per almeno 2' e 30'' a temperatura uguale a 64 gradi centigradi ovvero per tempi e temperatura integranti una equivalente quantità di calore, idoneo ad assicurare la distruzione di tutti i microrganismi patogeni e di parte rilevante della flora microbica saprofito, con limitate alterazioni delle caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche. (Circ. Minisan. 03.08.85)
- **Pollame:** tutti i volatili allevati o tenuti in cattività per la produzione di carne o uova destinate al consumo, e di altri prodotti, nonché per il ripopolamento di selvaggina da penna o ai fini di un programma di riproduzione per la produzione di queste categorie di volatili; (Dir. CE 2005/94 Cons. 20.12.05)
- **Richiedente:** operatore (od organizzazione) della filiera del prodotto agroalimentare iscritto nel registro del Marchio "QM" che richiede la concessione in uso del marchio per se e/o per i singoli aderenti alla filiera.
- **Rintracciabilità di Filiera:** capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate (relativamente ai flussi materiali ed agli operatori di filiera).
- **Sito di produzione:** uno stabilimento che alleva galline ovaiole, riconosciuto ai sensi della direttiva 2002/4/CE della Commissione (1).
- **Sgusciatura:** asportazione del guscio previa rottura.
- **Tracciabilità:** capacità di produrre informazioni nel corso del processo produttivo da monte a valle della filiera.
- **Unità minima rintracciabile (UMR):** quantità minima omogenea, espressa in peso o in volume, per la quale esiste la necessità di recuperare informazioni predefinite e che può essere prezzata, ordinata o fatturata ed è oggetto di verifica della conformità all'interno del sistema di rintracciabilità.
- **Uova:** uova in guscio prodotte da galline Gallus gallus e adatte al consumo umano diretto o alla fabbricazione di ovoprodotti. (Reg. CE n. 589/08).
- **Uova di categoria A,** ovvero con le caratteristiche previste dagli articoli 2 e 4 del Reg. (CE) 589/2008: guscio e cuticola puliti, intatti e con forma normale; camera d'aria immobile e con altezza non superiore a 6 mm (per le uova commercializzate con la dicitura "extra" l'altezza non deve superare i 4 mm); tuorlo visibile alla speratura solo come ombra, senza contorno apparente, leggermente mobile in caso di rotazione dell'uovo, ma con ritorno in posizione centrale; albume chiaro e traslucido; germe con sviluppo impercettibile; corpi estranei non ammessi; odori atipici non ammessi. Le uova di categoria A non sono lavate o pulite né prima né



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

dopo la classificazione, non subiscono alcun trattamento di conservazione e non sono refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di 5° C; tuttavia non sono considerate refrigerate le uova che sono state mantenute ad una temperatura inferiore a 5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore, oppure in un punto di vendita, per una durata massima di 72 ore. Le uova di categoria A sono classificate anche in base al peso: XL: grandissime peso pari o superiore a 73 g, L: grandi peso pari o superiore a 63 g e inferiore a 73 g, M: medie peso pari o superiore a 53 g e inferiore a 63 g, S: piccole peso inferiore a 53 g.

- **Uova extrafresche:** uova di categoria A non lavate, né refrigerate o sottoposte a trattamenti di conservazione con camera d'aria inferiore ai 4 mm e con termine di conservazione fino al nono giorno successivo alla data di deposizione.
- **Uova fresche:** uova di categoria A, non lavate, né refrigerate o sottoposte a trattamenti di conservazione, camera d'aria di altezza inferiore ai 6 mm, e con termine di conservazione fino al 28° giorno dall'imballaggio.
- **Uova liquide:** contenuto non trasformato delle uova dopo la rimozione del guscio.
- **Uova rotte:** le uova che presentano difetti del guscio e delle membrane le quali provocano un'esposizione del loro contenuto. (Reg. CE n. 589/08)
- **Utilizzatore:** soggetto che appone direttamente sotto la propria responsabilità il marchio "QM"; può essere lo stesso concessionario ovvero un suo delegato.

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.

2



5. Definizione del/i prodotto/i

Il marchio "QM" si applica:

- **alle uova di categoria "A"**, prodotte da galline ovaiole, destinate direttamente al consumo umano e/o alla trasformazione e distinte in:
 - ✓ extra fresche;
 - ✓ fresche;
- **ai prodotti d'uovo, liquidi ed essiccati:**
 - ✓ misto;
 - ✓ albumi;
 - ✓ tuorli;

5.1 Caratteristiche oggetto di certificazione comuni a tutti i prodotti

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

- a) rispetto delle norme di allevamento delle galline ovaiole indicate al capitolo 6;
- b) rispetto delle modalità di confezionamento ed etichettatura descritte ai paragrafi 5.3 e 5.4 ;
- c) assicurazione della rintracciabilità come indicato al paragrafo 5.2;
- d) impiego di materie prime non-OGM in tutte le fasi dell'allevamento e della produzione

5.2 Rintracciabilità

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

I soggetti tracciati sono:





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

- ✓ allevamenti avicoli
- ✓ centri di selezione e imballaggio
- ✓ stabilimenti per la produzione di prodotti d'uovo.

5.3 Confezionamento

Le tipologie di confezionamento e di imballaggio delle uova e dei prodotti d'uovo possono essere di varia natura, in funzione della richiesta del mercato, purché nel rispetto delle disposizioni di legge.

5.4 Etichettatura

Gli imballaggi contenenti uova della categoria "A" devono recare sulla superficie esterna, in caratteri facilmente visibili e chiaramente leggibili:

- a) il codice del centro di imballaggio,
- b) il nome e l'indirizzo del produttore,
- c) la categoria di qualità,
- d) la categoria di peso,
- e) il termine minimo di conservazione,
- f) l'indicazione del metodo di allevamento,
- g) come condizione particolare di conservazione ai sensi dell'art. 3, paragrafo 1, punto 6, della Direttiva 2000/13/CE, un'indicazione che raccomandi ai consumatori di tenere le uova al fresco dopo l'acquisto,
- h) il logo del marchio "QM".

Indicazione facoltativa:

- i) galline ovaiole allevate con alimenti NON-OGM

Gli imballaggi contenenti i prodotti d'uovo devono recare sulla confezione, in caratteri facilmente visibili e chiaramente leggibili un marchio di identificazione riportante:

- a) nella parte superiore il nome del Paese speditore in lettere maiuscole o codice identificativo in 2 lettere,
- b) nella parte centrale il numero di riconoscimento dello stabilimento,
- c) nella parte inferiore una delle seguenti sigle: CE, EEC, EEG, EWG, EOF,

ed in etichetta:

- d) la temperatura di mantenimento,
- e) la data di scadenza,

2



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

f) il logo del marchio "QM".

Indicazione facoltativa:

g) galline ovaiole allevate con alimenti NON-OGM

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

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

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

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

Si rammenta infine che, in base al Reg. CE n. 852/2004, il confezionamento dei prodotti alimentari è subordinato alla notifica inizio attività, per cui l'adozione del marchio e del relativo disciplinare non esonerano da tale prescrizione di legge.

6. Descrizione del/i processo/i

Di seguito si riportano le prescrizioni inerenti all'allevamento, al benessere degli animali ed all'alimentazione nonché alla raccolta, trasporto, trattamento e confezionamento delle uova e dei prodotti d'uovo.

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

Y

8/11



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

6.1 Allevamento delle galline ovaiole

Impianti e conduzione dell'allevamento devono essere all'aperto, a terra o con gabbie modificate e devono essere specificamente indirizzati alla produzione delle uova. Devono altresì essere rispettosi del benessere animale, della sicurezza degli operatori e dell'ambiente.

6.2 Diagramma di flusso dell'allevamento

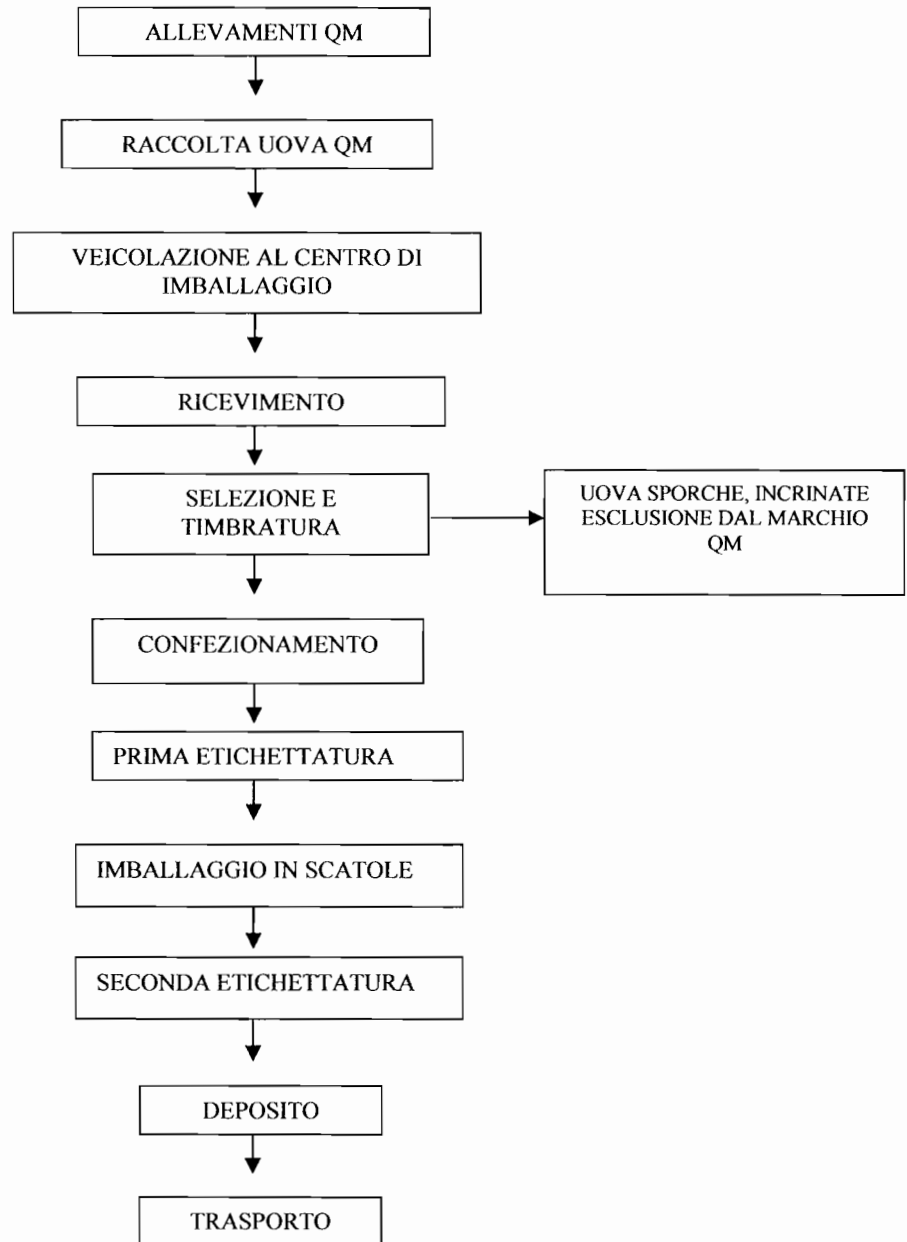


2



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

6.3 Diagramma di flusso - Uova

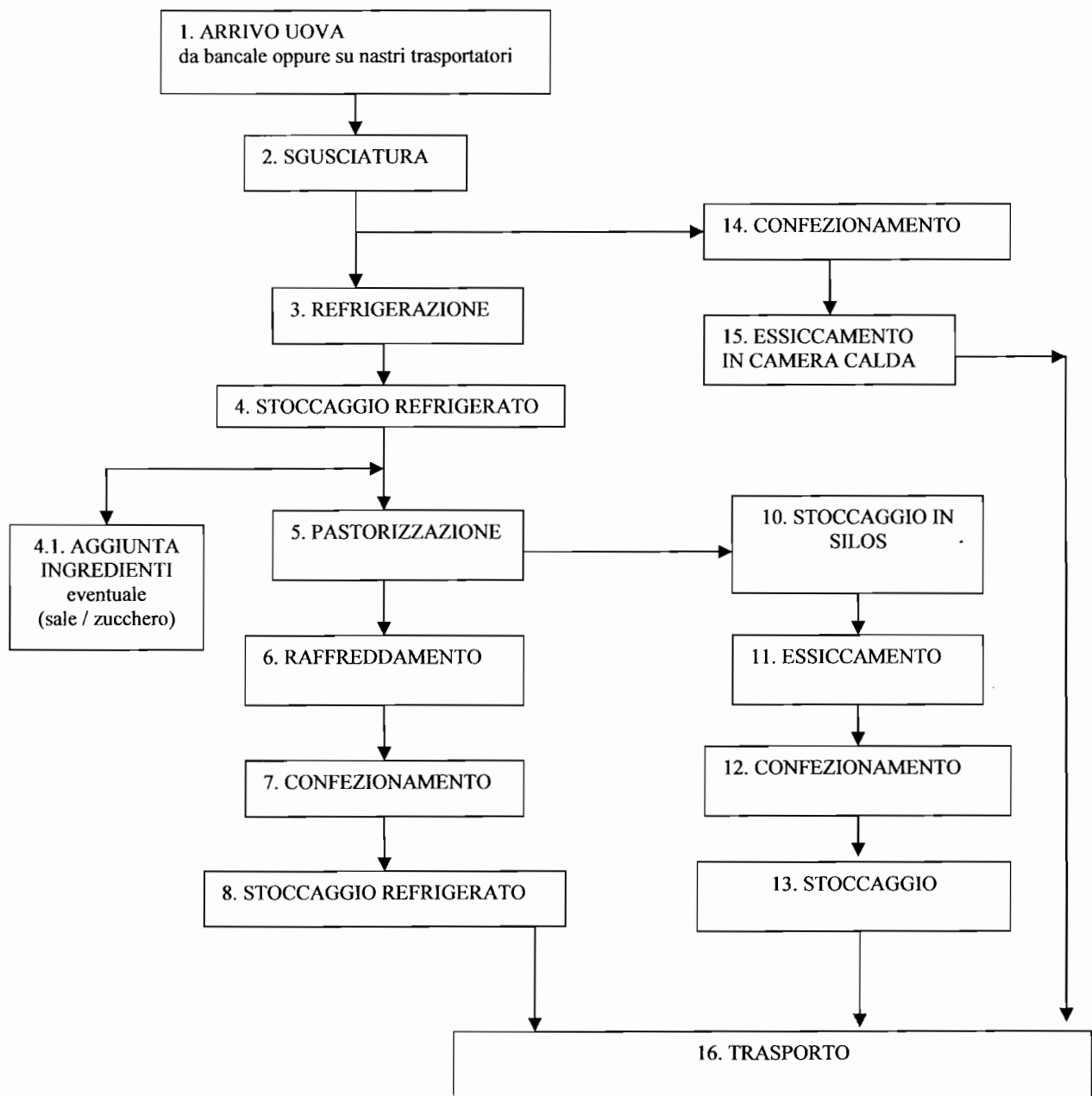


Handwritten signature



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

6.4 Diagramma di flusso – Prodotti d'uovo



9



6.5 Benessere animale

Gli allevamenti delle galline ovaiole, a terra, all'aperto e in gabbie modificate devono rispettare le norme minime per il benessere dettate dalla Direttiva 1999/74 CE per assicurare un confort ottimale (superfici sufficienti per assicurare il movimento) e mantenere un ambiente consono alla riduzione dei problemi sanitari.

6.6 Alimentazione

Gli alimenti somministrati agli animali devono assicurare il soddisfacimento delle esigenze nutrizionali in modo bilanciato contribuendo a mantenere condizioni di benessere e devono essere privi di materie prime, coadiuvanti, additivi e ingredienti OGM.

E' vietato l'utilizzo di mangimi, destinati all'alimentazione delle galline ovaiole, contenenti coloranti sintetici, farine di carne o di pesce e sostanze inibenti.

6.7 Allevamenti

Prerequisiti

I regolamenti comunitari che fanno parte delle disposizioni identificate come "pacchetto igiene" (Reg. CE n. 852/04, Reg. CE n. 853/04, Reg. CE n. 854/04, Reg. CE n. 882/04) individuano gli obblighi in materia di igiene per gli operatori del settore in tutte le fasi della catena alimentare, compresa la produzione primaria.

Nel rispetto dei requisiti generali previsti, i detentori degli animali ed i responsabili degli stabilimenti adottano misure di controllo volte a:

- evitare l'assunzione da parte degli animali di contaminanti e residui che possono provenire da aria, acqua, terreno, mangimi, dall'uso di fertilizzanti, dall'utilizzo di prodotti fitosanitari e pesticidi, dall'impiego di medicinali veterinari;
- adottare misure per il rispetto del benessere animale;
- adottare misure per garantire la salute degli animali, con particolare riferimento al controllo delle zoonosi (malattie trasmissibili all'uomo);
- conservare le registrazioni relative a natura ed origine degli alimenti somministrati agli animali, prodotti medicinali veterinari somministrati agli animali, insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale, risultati di analisi eseguite su animali o altre matrici (uova, feci, etc.).

12



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

Nel rispetto dei principali requisiti di bio-sicurezza per contenere il rischio igienico-sanitario determinato dalla possibile introduzione di germi patogeni nell'allevamento, gli allevamenti dispongono di:

- barriere all'ingresso per il controllo degli accessi;
- filtro all'ingresso dell'allevamento dotato di spogliatoio attrezzato per la vestizione del personale in entrata;
- piazzole agli ingressi dei capannoni;
- efficaci reti antipassero su tutte le aperture.

Raccolta

La raccolta delle uova deve essere giornaliera ad eccezione dei giorni pre-festivi e festivi e può essere eseguita manualmente o utilizzando nastri trasportatori. Il conferimento al centro di selezione deve avvenire entro 48 ore dalla data di deposizione; il confezionamento deve avvenire entro 24 ore dal conferimento al centro di selezione. La trasformazione in prodotti d'uovo deve avvenire entro 7 giorni dalla data di deposizione.

I nastri di raccolta devono essere mantenuti integri e puliti e devono essere muniti di sistemi di soffiaggio antipolvere; tutta la sala e le strutture di raccolta delle uova devono essere pulite giornalmente e disinfettate con cadenza prevista dal manuale di corretta prassi igienica. I recipienti di imballaggio delle uova utilizzati alla produzione devono essere monouso. Le uova vengono raccolte in vassoi e disposti in pallet recanti etichette identificative del produttore, dell'allevamento di produzione (codice di allevamento) e della data di raccolta e di seguito avviate alla sgusciatura o al centro selezione.

Selezione e imballaggio

Le uova che giornalmente arrivano al centro di imballaggio provenienti dagli allevamenti aderenti al marchio QM e identificate con il rispettivo codice di allevamento posto su ogni imballaggio, vengono stoccate nell'apposito spazio riservato al settore QM e successivamente selezionate e confezionate. Sul guscio di ogni uovo verranno stampati il codice dell'allevamento di provenienza e la data di deposizione.

Le uova che risultano non idonee per il confezionamento in guscio devono uscire dal segmento di vendita delle uova da consumo e ove possibile essere destinate ai prodotti d'uovo per l'industria alimentare; questo garantisce la non immissione sul mercato di uova eventualmente timbrate all'origine sul guscio, ma risultate inadatte alla lavorazione. Le uova idonee vanno immediatamente confezionate e quindi una volta identificate con etichette riportanti il marchio possono essere sistemate in pallet riportanti la codifica del cliente di destinazione.

2



Descrizione del processo di immissione al consumo

La confezione di uova (intesa come unità di vendita) riporterà il marchio QM, il riferimento dell'unità produttiva, il riferimento del centro di confezionamento e il termine di minimo di conservazione.

Le forme di confezionamento ammesse sono quelle che permettono unità di vendita che escono dal centro di imballaggio chiuse, con specifica che lo rimangano sino all'acquisto da parte dell'utilizzatore.

Descrizione del processo di produzione di prodotti d'uovo

La produzione dei prodotti d'uovo avviene in stabilimenti appositamente riconosciuti dall'Autorità competente. Le uova a marchio "QM" destinate alla produzione di ovoprodotti devono essere immagazzinate in locali con temperature che impediscano alterazioni. Le uova, una volta tolte dall'imballaggio, sono portate in un locale dove vengono rotte e trattate termicamente attraverso la pastorizzazione o altro trattamento riconosciuto dall'Autorità competente al fine di eliminare i microrganismi patogeni eventualmente presenti. La temperatura di conservazione non deve superare i 4°C.

7. Definizione della/e filiera/e

La filiera coinvolge i seguenti soggetti:

- allevamenti avicoli;
- centro di selezione e imballaggio;
- stabilimenti per la produzione di prodotti d'uovo.

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

E' facoltà del concessionario richiedere l'utilizzo del disciplinare anche per uno solo dei prodotti definiti al capitolo 5.

Handwritten mark



7.1 Rapporti tra i soggetti della filiera

Obblighi comuni al concessionario e agli aderenti alla filiera sono:

- rispettare il regolamento d'uso del marchio ed eventuali successive modificazioni ed integrazioni;
- attenersi a quanto previsto dal sistema documentale del marchio "QM" approvato dalla Regione Marche;
- rispettare il presente disciplinare di produzione approvato dalla Regione Marche ed eventuali successive modifiche ed integrazioni;
- utilizzare il marchio solo dopo il rilascio della licenza d'uso al concessionario da parte della Posizione di Funzione;
- rispettare tutti gli impegni presi con la stipula delle convenzioni.

Ulteriori doveri del concessionario sono:

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

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

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

a) Allevamenti avicoli

- avere rapporti di esclusivismo o in alternativa essere in grado di raccogliere e consegnare in partite separate uova a marchio "QM";
- individuare un responsabile della qualità, comunicato al concessionario, che è responsabile delle procedure previste dal disciplinare e che si interfaccia con il concessionario e con l'Ente Terzo di Controllo;

2



seduta del 19 SET 2011
delibera 1226

pag. 28

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

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

b) Centri di selezione e imballaggio

- definire i rapporti con i fornitori;
- avere rapporti di esclusivismo o in alternativa essere in grado di raccogliere e consegnare in partite separate uova a marchio "QM";
- individuare un responsabile della qualità, comunicato al concessionario, che è responsabile delle procedure previste dal disciplinare e che si interfaccia con il concessionario e con l'Ente terzo di controllo;
- essere dotati di strutture idonee per soddisfare dal punto di vista tecnico e igienico-sanitario quanto richiesto dal disciplinare.

c) Stabilimenti per la produzione di prodotti d'uovo

- definire i rapporti con i fornitori;
- avere rapporti di esclusivismo o in alternativa essere in grado di raccogliere e consegnare in partite separate uova e prodotti d'uovo a marchio "QM";
- individuare un responsabile della qualità, comunicato al concessionario, che è responsabile delle procedure previste dal disciplinare e che si interfaccia con il concessionario e con l'Ente terzo di controllo;
- essere dotati di strutture idonee per soddisfare dal punto di vista tecnico e igienico-sanitario quanto richiesto dal disciplinare.

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

[Handwritten signature]



seduta del
19 SET 2011
delibera
1226

pag.
29

9. Sistema di Gestione e Autocontrollo

Piano dei controlli

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

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

Autocontrollo

I singoli operatori della filiera possono attivare procedure di autocontrollo per il rispetto dei punti previsti dal disciplinare. In tal caso è compito del concessionario predisporre linee guida per l'autocontrollo a beneficio degli aderenti.

Controlli di parte seconda

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

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

dy



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

- analisi da effettuare e relativa frequenza;
- definizione dei valori di accettabilità.

Controlli di parte terza

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

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

Semantica Protocollo tecnico filiera

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

Y

dy



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

delibera
1 2 2 6

Filiera settore "Uova" e "Ovoprodotti"

Tipo operazione	attributo	unità di misura	valore	obbligatoria		Materiale	attributo	unità di misura	valore	obbligatoria	
				operatore	consumatore					operatore	consumatore
arrivo pulcini						pulcini		numero		x	
allevamento						galline		numero		x	
raccolta uova											
ricevimento al centro di imballaggio	data di raccolta	gg/mm/aaaa		x	x						
	ora di raccolta	ore minuti		x	x						
	ora di ricevimento	ore minuti		x	x	uova		numero		x	x
selezione e timbratura						uova		numero		x	
confezionamento e prima etichettatura						uova	codice centro imballaggio	codice		x	x
							nome del produttore	descrizione		x	x
							indirizzo del produttore	descrizione		x	x
							categoria di qualità	codice		x	x
							categoria di peso	codice		x	x
imballaggio e seconda etichettatura							no ogm		no ogm		x
							tipologia materiale	descrizione		x	
trasporto: trasferimento alla vendita							lotto materiale	codice lotto		x	
	temperatura di trasporto/trasferimento	°C		x							x
ricevimento al centro di trasformazione	data di raccolta	gg/mm/aaaa		x	x						
	ora di raccolta	ore minuti		x	x						
	ora di ricevimento	ore minuti		x	x	uova		numero		x	x
trasformazione	temperatura di stoccaggio uova sgusciate	°C		x							
	temperatura camera calda	°C		x							
	temperatura di pastorizzazione	°C		x							
	modalità di stoccaggio	descrizione		x							
	temperatura di stoccaggio/refrigerazione	°C		x							
	temperatura di essiccamento	°C		x							
							lotto materiale di	codice			x
temperatura di stoccaggio prodotto confezionato	°C		x								
imballaggio							codice paese spedite	codice		x	x
							numero riconoscimento stabilimento	numero		x	x
							sigla	codice	CE,EEC, EEG,EW G,EOF	x	x
							temperatura di conservazione	°C		x	x
							data scadenza	gg/mm/aaaa		x	x
						no ogm		no ogm			x

21