



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

ADUNANZA N. 189 LEGISLATURA N. IX

delibera
1094

DE/ML/AFP 0 NC Oggetto: L.R. 23 del 10.12.2003 art. 8 "Marchio regionale QM - Qualità garantita dalle Marche" - approvazione delle nuove versioni dei disciplinari di produzione della filiera cereali e dei prodotti di prima e di seconda trasformazione e revoca della DGR n. 45 del 23.01.2012
Prot. Segr. 1201

Lunedì 22 luglio 2013, 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 |
| - ANTONIO CANZIAN | Vicepresidente |
| - SARA GIANNINI | Assessore |
| - PAOLA GIORGI | Assessore |
| - MARCO LUCHETTI | Assessore |
| - MAURA MALASPINA | Assessore |
| - PIETRO MARCOLINI | Assessore |
| - ALMERINO MEZZOLANI | Assessore |
| - LUIGI VIVENTI | 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 l'Assessore Maura Malaspina. 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



seduta del
22 LUG 2013
delibera
1094

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 delle nuove versioni dei disciplinari di produzione della filiera cereali e dei prodotti di prima e di seconda trasformazione e revoca della DGR n. 45 del 23.01.2012.

LA GIUNTA REGIONALE

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

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

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

VISTO l'art. 28 dello Statuto della Regione;

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

DELIBERA

- di **APPROVARE** il disciplinare di produzione "Filiera cereali – Produzione primaria e prima trasformazione" per i prodotti a marchio "QM – Qualità garantita dalle Marche", allegato alla presente deliberazione della quale costituisce parte integrante e sostanziale;



- di **APPROVARE** il disciplinare di produzione "Filiera cereali – Prodotti di seconda trasformazione" per i prodotti a marchio "QM – Qualità garantita dalle Marche", allegato alla presente deliberazione della quale costituisce parte integrante e sostanziale;
- di **REVOCARE** la DGR n. 45 del 23.01.2012;

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;





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

- 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.
- D.G.R. n. 45 del 23/01/2012 - LR 23/2003 art. 8 "Marchio regionale QM – Qualità Garantita dalle Marche" – Approvazione dei disciplinari di produzione della filiera cereali e dei prodotti di prima e di seconda trasformazione e revoca della DGR n. 112 del 02.02.2009".

MOTIVAZIONI

Il marchio "QM" – "Qualità garantita dalle Marche" (di seguito definito "QM"), istituito ai sensi della legge regionale n. 23 del 10 dicembre 2003, si applica a prodotti agroalimentari individuati dalla Regione Marche e ai servizi correlati ed è concesso in uso a produttori appartenenti all'Unione Europea, attraverso l'adesione volontaria a specifiche norme di produzione. Queste norme mirano al conseguimento di un idoneo livello qualitativo di tutto il processo produttivo e alla completa rintracciabilità dalla tavola al campo.

L'applicazione del marchio "QM" al settore dei cereali risale all'anno 2006 quando, in data 27 giugno, venne approvato il primo disciplinare di produzione insieme a quello relativo al latte di alta qualità. La prima versione del disciplinare cereali, che era finalizzata soprattutto alla valorizzazione dei prodotti principali ed al rispetto dell'ambiente, fu seguita dalla prima revisione del febbraio del 2009, caratterizzata da una definizione più dettagliata dei processi e dei prodotti. La successiva versione, quella del gennaio del 2012, ha aperto ad una più ampia gamma di prodotti che sono stati classificati in due distinti disciplinari (uno comprendente le materie prime e i maggiori prodotti di prima trasformazione e l'altro incentrato



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

principalmente su quelli di seconda trasformazione); con quella versione è proseguito il processo di allineamento tra il Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata e il marchio "QM" con l'unificazione della disciplina negli ambiti della difesa e del diserbo.

La presente revisione mantiene l'impostazione della precedente ed inizia un percorso di semplificazione operativa che si può sintetizzare con una maggiore delega alla Posizione di Funzione delle scelte prettamente tecniche come ad esempio la selezione delle varietà utilizzabili che fino ad ora rientrava tra le attribuzioni della Giunta regionale. Viene inoltre inserito l'orzo vestito, che non era presente nella precedente versione, al fine di ampliare la gamma potenziale di prodotti trasformati certificabili. Resta invece immutato il ruolo essenziale rivestito dal sistema di rintracciabilità che è alla base del sistema di qualità "QM" a garanzia del rispetto degli standard di sicurezza e di qualità dei prodotti e in funzione di una corretta informazione al consumatore.

Con lettera protocollata in arrivo al n. 469035 del 9 luglio 2013, l'Assam ha trasmesso i disciplinari di produzione "Filiera cereali - Produzione primaria e prima trasformazione" e "Filiera cereali - Prodotti di seconda trasformazione" aggiornati secondo le indicazioni espresse dai rispettivi "focus group" nel corso di diverse riunioni, l'ultima delle quali tenutasi in data 24 giugno 2013.

Dall'esame dei testi proposti dall'Assam, ai quali sono state apportate alcune modifiche di carattere redazionale per agevolarne l'applicazione da parte degli operatori e degli organismi di controllo, emerge una sostanziale conformità rispetto al regolamento e alle linee guida approvati rispettivamente con DGR n. 257 del 13/03/2006 e n. 536 del 08/05/2006.

Pertanto, si propone di approvare i disciplinari di produzione "Filiera cereali - Produzione primaria e prima trasformazione" e "Filiera cereali - Prodotti di seconda trasformazione" per i prodotti a marchio "QM" 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



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

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

VISTO

Il Dirigente responsabile

Dr. Roberto Luciani

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. ¹⁰² pagine, di cui n. ⁹⁶ pagine di allegati che formano parte integrante della stessa.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA

Elida Moroni



- ALLEGATI -

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

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
"FILIERA CEREALI - PRODUZIONE PRIMARIA E
PRIMA TRASFORMAZIONE"

SEZIONE PRIMA
"FRUMENTO DURO, FRUMENTO TENERO
E PRODOTTI DELLA PRIMA TRASFORMAZIONE"



1. Nota Introduttiva

Così come la precedente versione approvata con DGR n. 45 del 23 gennaio 2012, il marchio "QM" si applica ai seguenti soggetti della filiera cerealicola: aziende agricole, centri di stoccaggio, molini e punti vendita e quindi ai prodotti granella di frumento tenero e farina, granella di frumento duro e semola.

I prodotti di seconda trasformazione sono invece regolamentati da un apposito disciplinare, approvato con la medesima DGR n. 45/2012, che si applica pertanto a panifici, pasticci, laboratori di trasformazione, pasticcerie e punti vendita.

I soggetti già licenziatari e quelli che non sono ancora in possesso di licenza ma che hanno già stipulato una convenzione con la Regione sono tenuti al rispetto del disciplinare di loro competenza o di entrambi i disciplinari in funzione degli ambiti di interesse della loro filiera; analogamente, i futuri richiedenti potranno stipulare convenzioni anche per uno soltanto dei due disciplinari.

L'applicazione del marchio "QM – Qualità garantita dalle Marche" (di seguito definito "QM") al settore dei cereali risale all'anno 2006 quando, in data 27 giugno, venne approvato il primo disciplinare di produzione insieme a quello relativo al latte di alta qualità. La prima versione del disciplinare cereali, che era finalizzata soprattutto alla valorizzazione dei prodotti principali ed al rispetto dell'ambiente, fu seguita dalla prima revisione del febbraio del 2009, caratterizzata da una definizione più dettagliata dei processi e dei prodotti. La successiva versione, quella del gennaio del 2012, ha aperto ad una più ampia gamma di prodotti che sono stati classificati in due distinti disciplinari (uno comprendente le materie prime e i maggiori prodotti di prima trasformazione e l'altro incentrato principalmente su quelli di seconda trasformazione); con quella versione è proseguito il processo di allineamento tra il Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata e il marchio "QM" con l'unificazione della disciplina negli ambiti della difesa e del diserbo.

La presente revisione mantiene l'impostazione della precedente ed inizia un percorso di semplificazione operativa, che si può sintetizzare con una maggiore delega alla Posizione di Funzione delle scelte prettamente tecniche, come ad esempio la selezione delle varietà utilizzabili che fino ad ora rientrava tra le attribuzioni della Giunta regionale.

Viene inoltre inserito l'orzo vestito, che non era presente nella precedente versione, al fine di ampliare la gamma potenziale di prodotti trasformati certificabili.

V

M



Resta invece immutato il ruolo essenziale rivestito dal sistema di rintracciabilità che è alla base del sistema di qualità "QM" a garanzia del rispetto degli standard di sicurezza e di qualità dei prodotti e in funzione di una corretta informazione al consumatore.

Il marchio QM si applica a prodotti agroalimentari individuati dalla Regione Marche (segnatamente per quanto concerne la sezione frumento della filiera cerealicola: granella di frumento tenero, farina, granella di frumento duro e semola) e ai servizi correlati ed è concesso in uso a produttori appartenenti all'Unione Europea, attraverso l'adesione volontaria a specifiche norme di produzione. Queste norme mirano al conseguimento di un idoneo livello qualitativo di tutto il processo produttivo, anche attraverso lo stoccaggio differenziato per partite omogenee, e alla completa rintracciabilità. Il processo di miglioramento qualitativo certamente non si esaurirà con l'applicazione del presente disciplinare, ma le future modifiche saranno orientate verso un'ulteriore 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 di frumento tenero e duro, lo stoccaggio, la molitura, la distribuzione e la commercializzazione dei prodotti con il marchio "QM".

Il disciplinare descrive e codifica tutte le fasi della filiera del frumento dalla produzione della materia prima alla commercializzazione dei prodotti granella di frumento tenero, farina, granella di frumento duro e semola.

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

- aziende agricole
- centri di stoccaggio
- molini
- grossisti
- punti vendita al dettaglio che commercializzano prodotti non confezionati.



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

Per il raggiungimento degli obiettivi previsti, nel presente disciplinare sono contenute le disposizioni relative a: scelta varietale, tecnica colturale, stoccaggio, molitura, distribuzione e commercializzazione dei prodotti identificati con il marchio "QM".

I soggetti aderenti al marchio non hanno l'obbligo di certificare tutta la propria produzione purché garantiscano la separazione del prodotto a marchio "QM" in tutte le fasi del processo al fine di assicurare identificazione e rintracciabilità del prodotto stesso.

3. Documenti di riferimento

Si riportano di seguito i riferimenti normativi relativi alla definizione, realizzazione e commercializzazione dei prodotti a marchio "QM".

Comunitari

- Direttiva CEE 1991/676 del 12/12/1991 relativa alla protezione delle acque dall'inquinamento provocato dai nitrati provenienti da fonti agricole;
- Direttiva 2002/63/CE della Commissione del 11/07/2002 Metodi comunitari di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari sui e nei prodotti alimentari di origine vegetale
- Regolamento CE n. 178 del 28/01/2002 e s.m. e i. 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 29/09/2003 che stabilisce norme comuni relative ai regimi di sostegno diretto nell'ambito della politica agricola comune e istituisce taluni regimi di sostegno a favore degli agricoltori;
- Regolamento CE n. 1784 del 29/09/2003 relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei cereali;
- Regolamento CE n. 852 del 29/04/2004 e s.m. e i. sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento CE N. 401/2006 del 23/02/2006 relativo ai metodi di campionamento per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari;
- Regolamento CE n. 1881 del 19 dicembre 2006 e s.m. e i. che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;

M



- Regolamento CE n. 834 del 28 giugno 2007 e s.m. e i. relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il Regolamento (CEE) n. 2092/91;
- Regolamento CE n. 889 del 5 settembre 2008 e s.m. e i. 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;
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione;
- Raccomandazione della Commissione del 4 ottobre 2004 relativa ai metodi di campionamento degli organismi geneticamente modificati e dei materiali ottenuti da organismi geneticamente modificati come tali o contenuti in prodotti, nel quadro del regolamento CE n. 1830/2003.

Nazionali

- Legge n. 580 del 04/07/1967 "Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari e successive modifiche e integrazioni";
- D.Lgs. n. 109 del 27/01/1992 e s.m. e i. "Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari";
- Decreto MINISAN n. 209 del 27/02/1996. Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive n. 94/34/CE, n. 94/35/CE, n. 94/36/CE, n. 95/02/CE e n. 95/31/CE;
- D.Lgs. n. 152 del 11/05/1999 recante disposizioni sulla tutela delle acque dall'inquinamento e recepimento della direttiva CEE 1991/271 concernente il

21



seduta del
22 LUG 2013
delibera
1094

pag.
12

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

trattamento delle acque reflue e della direttiva 91/676/CEE relativa alla protezione delle acque dall'inquinamento provocato dai nitrati provenienti da fonti agricole;

- Decreto MINISAN n. 183 del 10/03/2000. Regolamento recante aggiornamento del D.M. 27/02/1996 n. 209, concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari. Recepimento della Dir. 98/72/CE;
- D.P.R. n. 187 del 09/02/2001 "Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'art. 50 della Legge 22/02/94, n. 146";
- D.Lgs. n. 181 del 23/06/2003 "Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità";
- Decreto Ministeriale del 22 dicembre 1992 Metodi ufficiali di analisi per le sementi
- Decreto Ministeriale 23/07/2003 relativo all'attuazione della Direttiva 2002/63/CE relativa ai metodi di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari nei prodotti alimentari di origine vegetale;
- Decreto Ministeriale del 27/11/2003 Modalità di controllo delle sementi di mais e soia per la presenza di organismi geneticamente modificati – Protocollo per campionamento e analisi
- Decreto MiPAF n. 5406 del 13/12/2004 in attuazione dell'art. 5 del decreto ministeriale 05/08/2004, recante disposizioni per l'attuazione della riforma politica agricola comune e riguardanti l'applicazione delle norme comunitarie relative alla "condizionalità";
- Decreto MiPAAF del 21/12/2006 Disciplina del regime di condizionalità della PAC e abrogazione del Decreto Ministeriale 15 dicembre 2005 (decreto n. 12541);
- Legge n. 4 del 03/02/2011 riguardante disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari nonché l'istituzione del sistema di qualità nazionale di produzione integrata.

Regionali

- 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 agroalimentare;

RL



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

- L. R. n. 5 del 03/03/2004 “disposizioni in materia di salvaguardia delle produzioni agricole, tipiche, di qualità e biologiche”;
- D.G.R. n. 1594 del 21/12/04 – Legge Regionale 23/03 “Interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole e agroalimentari” – art. 8.1 – Approvazione del marchio regionale “QM – Qualità garantita dalle Marche” e del relativo regolamento;
- D.G.R. n. 189 del 27/02/2006 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;
- 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.G.R. n. 536 del 08/05/06 - Legge Regionale n. 23/03 “Interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole e agroalimentari” – adozione testo definitivo delle linee guida per la stesura dei disciplinari del marchio “QM”;
- D.G.R. n. 1448 del 03/12/2007 di approvazione del programma di azione delle zone vulnerabili da nitrati di origine agricola;
- D.D.P.F. n. 68 / CSI_10 del 14/03/2008 - L. R. n. 23 del 10.12.2003 “interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole ed alimentari” – revisione linee guida per la gestione del sistema di tracciabilità “Si.Tra.”;
- D.D.S n. 314/AFP del 13/09/2011 - Reg. CE n. 1698/2005 "sostegno allo sviluppo rurale" – aggiornamento delle "linee guida per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti" della Regione Marche. 2011 – Seconda versione
- D.G.R. n. 147 del 18/02/2013 – Direttiva Nitrati 91/676/CEE – Allegato 7 parte A del decreto legislativo 152/06 – Conferma zone vulnerabili ai nitrati di origine agricola (ZVN)

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.

AL



4. Termini e acronimi

Vengono di seguito riportati alcuni termini con le relative definizioni che si useranno nel presente disciplinare:

- **Aderente alla filiera:** colui che stipula convenzioni con il concessionario ai fini dell'utilizzo del marchio "QM".
- **Capofiliera:** persona fisica o giuridica che coordina l'attività della filiera di prodotto relativamente agli aspetti di rintracciabilità e di sicurezza.
- **Certificato di conformità:** documento emesso dall'organismo di controllo autorizzato secondo le regole del proprio sistema di certificazione, il quale indica, con ragionevole certezza, la conformità di un prodotto/servizio al regolamento d'uso del marchio "QM" e allo specifico disciplinare.
- **Certificazione:** procedura con cui una terza parte dà assicurazione scritta che un prodotto, processo o servizio è conforme ai requisiti specificati (UNI CEI EN 45020). Nel marchio "QM" i requisiti vengono descritti nel disciplinare di prodotto/servizio approvato dalla Regione Marche.
- **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 per uno o più prodotti/servizi. All'interno del sistema QM i concessionari coincidono necessariamente con i licenziatari.
- **Consumatore finale:** il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare.
- **Contenuto proteico (%/s.s.):** è la quantità di proteine espressa in percentuale sulla sostanza secca.
- **Controllo di primo livello (o autocontrollo):** attività di riscontro e documentazione esercitata dagli aderenti e dal concessionario sulle proprie attività.
- **Controllo di secondo livello:** attività di riscontro e documentazione attuata prima, durante e dopo il processo produttivo ed esercitata dai concessionari nei confronti degli aderenti.

Al



- **Controllo di terzo livello:** attività di riscontro e documentazione attuata prima, durante e dopo il processo produttivo ed esercitata dagli organismi di controllo nei confronti di tutti i soggetti della filiera "QM" (aderenti e concessionario) 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 del decreto legislativo n. 109/92, sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare.
- **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.
- **Licenziatario:** persona fisica o giuridica che ha ottenuto la licenza d'uso del Marchio "QM" da parte della Regione Marche. All'interno del sistema QM i licenziatari coincidono necessariamente con i concessionari.
- **Lotto:** materie prime, semilavorati o prodotti finiti con caratteristiche praticamente identiche.

M



seduta del
22 LUG 2013
delibera
1094

pag.
16

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

- **Operatore finale:** il soggetto che, nell'ambito di una operazione o attività di un'impresa del settore alimentare o commerciale, riceve materie prime o semilavorati e flussi materiali da soggetti appartenenti ad una filiera a marchio "QM" e fornisce prodotti finali (ossia etichettati e con marchio) al consumatore finale o a soggetti terzi (non appartenenti alla filiera) che non effettueranno alcuna manipolazione degli stessi.
- **P/L:** indice alveografico dato dal rapporto tra la tenacità (indicata con P) e l'estensibilità (indicata con L)
- **Partita:** il quantitativo di lotti o frazioni di essi destinati ad uno o più acquirenti.
- **Prodotto alimentare preconfezionato:** l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore ed alle collettività, costituita da un prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata.
- **Prodotto alimentare preincartato:** l'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto negli esercizi di vendita.
- **Registrazione:** documento che riporta i risultati ottenuti o fornisce evidenza delle attività svolte.
- **Richiedente:** operatore (od organizzazione) della filiera del prodotto agroalimentare e/o del servizio correlato iscritto nel registro del marchio "QM" che richiede la concessione in uso del marchio per sé 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).
- **Stabilità:** è un indice del farinogramma che esprime il tempo in minuti di stabilità dell'impasto.
- **Tracciabilità:** capacità di produrre informazioni nel corso del processo produttivo da monte a valle della filiera.

M



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

- **Unità minima di prodotto:** quantità minima omogenea, espressa in peso o volume, per la quale esiste la necessità di recuperare informazioni predefinite e che può essere prezzata, ordinata o fatturata ed è oggetto di verifica della conformità all'interno del sistema di rintracciabilità.
- **Utilizzatore:** soggetto che appone direttamente sotto la propria responsabilità il marchio "QM"; può essere lo stesso concessionario oppure un suo delegato.
- **W:** indice alveografico che esprime la forza della farina, la tenacità, l'estensibilità dell'impasto e quindi la resistenza che la farina oppone alla deformazione

Acronimi

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

Sigle e Abbreviazioni

- **All.:** allegato
- **D.D.P.F.:** Decreto del Dirigente della Posizione di Funzione della Regione Marche
- **D.G.R.:** Deliberazione della Giunta Regionale della Regione Marche
- **D. Lgs.:** Decreto legislativo
- **D.P.R.:** Decreto del Presidente della Repubblica
- **Dir.:** Direttiva
- **L.R.:** Legge Regionale
- **P.F.:** Posizione di Funzione "Competitività e Sviluppo dell'Impresa Agricola" della Regione Marche



5. Definizione dei prodotti

Il marchio "QM" si applica a:

- **granella di frumento tenero**
- **farina**
- **granella di frumento duro**
- **semola**

I prodotti QM devono essere contraddistinti dal marchio impresso sulla confezione; la vendita di prodotto non confezionato è consentita solo nei casi in cui lo stesso sia destinato ad operatori che detengano esclusivamente prodotto certificato. Nel solo caso della granella è sempre consentita la vendita di prodotto non confezionato, fermo restando l'obbligo della separazione del prodotto "QM" da quello non a marchio.

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 prescrizioni tecniche di coltivazione della materia prima e dei processi di trasformazione così come indicato al capitolo 6 e nelle tabelle allegate;
- b) processi produttivi in cui, in nessuna fase, siano utilizzati OGM;
- c) assenza di difetti che possano alterare i caratteri organolettici del prodotto stesso;
- d) rispetto delle modalità di confezionamento ed etichettatura descritte ai paragrafi 5.8 e 5.9;
- e) corrispondenza tra caratteristiche del prodotto, descrizione nel documento di trasporto ed eventuale impegno di conferimento;
- f) assicurazione della rintracciabilità come indicato al paragrafo 5.5;
- g) ulteriori caratteristiche oggetto di certificazione indicate ai paragrafi 5.2, 5.3 e 5.4.

M



5.2 Ulteriori caratteristiche oggetto di certificazione per la granella

La granella di frumento tenero e quella di frumento duro devono possedere caratteristiche qualitative compatibili con quelle della farina e della semola a marchio "QM"; in particolare, devono essere soddisfatti i parametri riportati nelle tabelle n. 1 e n. 2.

5.3 Ulteriori caratteristiche oggetto di certificazione per la farina

La farina, che deve derivare dal processo di molitura senza aggiunta di additivi, che può derivare da una sola varietà o dalla miscela di più varietà di grano tenero e che può essere anche integrale o semi-integrale (ma in ogni caso senza aggiunta di crusca), deve avere le seguenti caratteristiche minime, indipendentemente dall'impiego a cui è destinata:

<i>Prodotto</i>	<i>W</i>	<i>P/L</i>	<i>Proteine</i>	<i>Stabilità</i>
<i>Tutti</i>	≥ 100	<i>0,40-0,70</i>	$\geq 10\%$ s.s.	≥ 5 min

Le suddette caratteristiche comuni a tutte le farine "QM" devono, però, essere integrate dai requisiti aggiuntivi, specifici per ognuno degli impieghi successivi nella filiera produttiva; tali requisiti sono evidenziati all'interno del disciplinare relativo ai prodotti trasformati di secondo livello.

5.4 Ulteriori caratteristiche oggetto di certificazione per la semola

La semola, che deve derivare dal processo di molitura senza aggiunta di additivi, che può derivare da una sola varietà o dalla miscela di più varietà di grano duro e che può essere anche integrale o semi-integrale (ma in ogni caso senza aggiunta di crusca), deve assicurare un contenuto proteico almeno pari al 12,8 %.

5.5 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 necessario flusso di informazioni osservando le specifiche tecniche comunicate dalla Regione Marche e dall'ASSAM. In particolare, per ogni unità minima di prodotto deve essere garantita, all'atto dell'acquisto, la facoltà di accesso alle informazioni almeno inerenti alle caratteristiche del prodotto, ai flussi dei

M



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

materiali coinvolti, alla tipologia delle organizzazioni coinvolte ed agli aspetti organizzativi tra le stesse dando evidenza in etichetta che tale facoltà può essere esercitata attraverso l'accesso al portale www.qm.marche.it. In tabella 4 sono riportate le fasi di processo nelle quali è previsto dal protocollo operativo Si.Tra. un rilevamento obbligatorio di informazioni da parte dell'utilizzatore del marchio e una successiva immissione di queste nel sistema Si.Tra..

5.6 Confezionamento

La vendita della farina e della semola deve essere effettuata in sacchi o buste di carta con capacità massima di kg 50. E' possibile, soltanto per i panifici ed i pastifici che detengano esclusivamente prodotto certificato, acquistare farina e semola alla rinfusa con l'obbligo di assicurare identificazione e rintracciabilità.

5.7 Etichettatura

Nelle etichette, che devono comunque rispettare gli obblighi normativi di settore, devono essere presenti:

- il logo "QM"
- l'indicazione del sito www.qm.marche.it ai fini della rintracciabilità Si.Tra., possibilmente nello stesso campo visivo del logo QM
- la tabella nutrizionale sulle confezioni destinate ai consumatori finali.

Relativamente al luogo di origine o di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente, è possibile indicare una delle seguenti diciture:

- 1) "materia prima proveniente per oltre il 50% da":
- 2) "materia prima proveniente per oltre il 75% da":
- 3) "materia prima proveniente per il 100% da" oppure "materia prima proveniente da:"
 - ✓ paese extracomunitario;
 - ✓ Comunità Europea;
 - ✓ stato membro della Comunità Europea;
 - ✓ unità territoriali (regione, provincia, comunità montana, comune, ecc...).

Nelle etichette sarà possibile riportare anche il logo dell'Ente terzo di certificazione e potrà essere data evidenza di eventuali altre certificazioni ottenute.

Y

M



Anche se allo stato attuale la tabella nutrizionale in etichetta non è un obbligo di legge per i prodotti mono-ingrediente, l'informazione al consumatore è uno dei principi ispiratori del marchio QM; pertanto la tabella nutrizionale in etichetta è obbligatoria sulle confezioni destinate ai consumatori finali mentre è facoltativa per i prodotti QM destinati ad operatori intermedi.

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.).

Concessionari ed aderenti sono tenuti all'adempimento delle eventuali successive disposizioni in materia di informazioni al consumatore che la Regione comunicherà attraverso il sito www.qm.marche.it.

6. Descrizione dei processi

Di seguito si riportano le prescrizioni inerenti alla coltivazione del frumento tenero e del frumento duro, allo stoccaggio, alla molitura, alla distribuzione ed alla commercializzazione.

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 adottare un sistema

M



di registrazione documentale delle principali fasi del processo produttivo che includa quantomeno le informazioni contenute nella scheda di coltivazione (modello 1).

6.1 Coltivazione del frumento tenero e del frumento duro

Oltre alle tecniche colturali descritte in seguito, sono ammesse pratiche agronomiche di produzione integrata o biologica purché nel rispetto del complesso delle metodiche adottate per singola coltura e delle normative di riferimento.

Per quanto concerne la difesa e il controllo delle infestanti, in particolare, la disciplina della produzione integrata è quella di riferimento; allo stato attuale per le produzioni ottenute nella Regione Marche il documento di riferimento è rappresentato dalle linee guida regionali per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti approvate con DDS 314/AFP del 13/09/2011. Per le produzioni ottenute in altre Regioni si dovrà fare riferimento alle relative disposizioni regionali oppure, in mancanza di queste, alle Linee Guida Nazionali di difesa per la produzione integrata.

Anche per la difesa e per il controllo delle infestanti vale il principio che sono ammesse pratiche di produzione biologica purché nel rispetto del complesso delle normative di riferimento.

Scelta varietale e materiale di propagazione

Tutti i prodotti a marchio "QM" devono essere ottenuti utilizzando le varietà di frumento duro e tenero individuate sulla base di verifiche sperimentali pluriennali che tengono conto dei parametri produttivi, agro-biologici e merceologici soddisfacenti per l'operatore agricolo, il centro di stoccaggio, il molino e l'industria di trasformazione. La P.F. entro il 15 ottobre di ogni anno predisporrà gli elenchi delle varietà di frumento duro e di frumento tenero che saranno pubblicati sul sito www.qm.marche.it.

Ai fini dell'inserimento nell'elenco viene data priorità alle varietà che richiedono un minor numero di trattamenti e un minor apporto di concimazioni azotate.

Il seme utilizzato deve essere certificato dall'Ente Nazionale Sementi Elette (ENSE) o da un altro organismo equivalente e deve essere conciato dalla ditta produttrice con prodotti autorizzati, in base alla normativa vigente, per il controllo delle malattie fungine.

È vietato l'utilizzo di sementi OGM.



L'utilizzo di altre varietà, non rientranti negli elenchi, è consentito previa autorizzazione della Regione Marche e, per essa, della P.F. su apposita richiesta del concessionario.

Avvicendamento colturale

L'avvicendamento con altre colture può ridurre sensibilmente l'insorgenza di malattie fungine e conseguentemente la produzione di micotossine; consente inoltre di limitare l'apporto di concimazioni azotate riducendo il rischio di inquinamento delle falde idriche.

È pertanto vietata la semina su sodo dopo mais, sorgo ed erba medica ed è consentito un solo ristoppio (ai fini del presente disciplinare anche la successione ad altri cereali è considerata ristoppio).

Lavorazioni e sistemazioni del terreno

La preparazione del terreno si realizza non solo con le opportune lavorazioni ma anche con idonee sistemazioni per evitare ristagni d'acqua e per contrastare i fenomeni di erosione idrica.

Di norma vengono effettuate lavorazioni conservative del suolo quali la semina su sodo e la lavorazione minima. Le altre forme di lavorazione sono consentite nei seguenti casi:

- qualora la coltura precedente sia stata diserbata con prodotti potenzialmente tossici per il frumento e sia quindi necessario interrare i residui colturali;
- quando il terreno si presenti fortemente compattato;
- nel caso in cui sia necessario interrare gli abbondanti residui della coltura precedente;
- dovendo eseguire la rottura dei prati monofiti o polifiti (es. medicaio);
- negli altri casi in cui l'adozione di tecniche di lavorazione conservative non consenta di ottenere produzioni con idonei standard qualitativi.

L'aratura va effettuata in condizioni di tempera del terreno non superando i 30 cm di profondità poiché può favorire fenomeni erosivi non garantendo sempre un'ottimale preparazione del terreno.

M



Fertilizzazione

Per garantire alla coltura un adeguato stato nutrizionale, bisogna mantenere un corretto equilibrio tra gli elementi nutritivi e un apporto degli stessi in relazione alla fase fenologica.

È necessario, quindi, redigere un piano di concimazione che parta dalla conoscenza delle condizioni del terreno. A tale scopo è obbligatoria un'analisi del terreno le cui modalità e frequenza sono demandate ad atti successivi della P.F.. Il campionamento del terreno deve essere sufficientemente rappresentativo; a tale fine il numero di prelievi per unità di superficie deve essere commisurato alla variabilità pedologica presente.

La quantità totale massima consentita di azoto, salvo diverse prescrizioni di legge è 170 kg/ha, ad eccezione delle zone vulnerabili da nitrati nelle quali il valore massimo consentito è 120 kg/ha.

Non sono ammessi apporti superiori ai 100 kg/ha di azoto per intervento.

Difesa fitosanitaria e Diserbo

Come già evidenziato all'inizio del capitolo, la disciplina della produzione integrata è quella di riferimento e vale il principio che sono ammesse anche le pratiche di produzione biologica purché nel rispetto del complesso delle normative di riferimento.

6.2 Stoccaggio del frumento tenero e frumento duro

La granella a marchio "QM" deve essere stoccata separatamente.

I centri di stoccaggio aderenti al marchio "QM" devono essere in possesso delle autorizzazioni igienico-sanitarie ed attuare le seguenti disposizioni.

V

[Handwritten signature]



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

Controlli al ricevimento

Va controllata e valutata in regime di autocontrollo la presenza di eventuali infestazioni o contaminazioni di vario tipo sulle superfici delle cariossidi e sulle pareti dell'automezzo.

Dalla partita conferita deve essere prelevato un campione rappresentativo da sottoporre ad analisi riguardo ai parametri di umidità, contenuto proteico e peso ettolitrico. I requisiti minimi qualitativi richiesti per il frumento tenero e duro sono riportati in tabella 1. Se la partita non è conforme ai requisiti richiesti non può essere utilizzata per il marchio "QM".

E' inoltre obbligatorio, effettuare delle analisi per accertare l'assenza di micotossine (tabella 3). L'attuazione e la frequenza delle analisi tiene conto di fattori di rischio, quali le condizioni climatiche e la precessione colturale, nonché dei fattori di rischio determinati sulla base dei sistemi e degli strumenti di previsione al momento disponibili.

In merito a modalità e frequenza dei controlli, concessionari ed aderenti sono tenuti all'adempimento delle eventuali successive disposizioni che la Regione comunicherà direttamente o attraverso il sito www.qm.marche.it.

Prepulitura

Le partite, prima dell'immagazzinamento, devono essere sottoposte a prepulitura.

Conservazione

Le partite di frumento in possesso delle caratteristiche definite in tabella 1, devono essere stoccate in silos specifici e chiaramente identificati.

E' obbligatorio effettuare dei controlli periodici, in regime di autocontrollo, della temperatura e monitorare eventuali infestazioni da patogeni, utilizzando apposite trappole idoneamente distribuite nell'impianto.

E' inoltre obbligatorio effettuare delle analisi per accertare l'assenza di micotossine (tabella 3). L'attuazione e la frequenza delle analisi tiene conto di fattori di rischio, quali le condizioni climatiche e la precessione colturale, nonché dei fattori di rischio determinati sulla base dei sistemi e degli strumenti di previsione al momento disponibili.

In merito a modalità e frequenza dei controlli, concessionari ed aderenti sono tenuti all'adempimento delle eventuali successive disposizioni che la Regione comunicherà direttamente o attraverso il sito www.qm.marche.it.

M



Metodi di conservazione consentiti

I metodi di conservazione ammessi nel presente disciplinare sono:

- refrigerazione,
- atmosfera controllata,
- prodotti chimici: fumiganti (Fosfina). Si ammette un solo trattamento con fosfina nel corso dell'annata utilizzando il metodo J system o metodi che prevedano l'asportazione dei residui fisici.

Caratteristiche della granella in uscita dal centro di stoccaggio

La granella al momento della consegna al molino deve avere le caratteristiche qualitative riportate in tabella 2.

6.3 Produzione di farine

Molitura

È possibile effettuare miscele tra diversi lotti di granella QM, al fine di ottenere farina rispondente ai requisiti previsti, purché ciascun lotto di granella sia conforme ai parametri qualitativi di cui alla tabella 2 e che sia comunque garantita la corretta identificazione del prodotto.

La resa alla molitura non deve superare il 75%.

✓

M



Caratteristiche della farina ottenuta

Le caratteristiche della farina per la produzione di pane con marchio "QM" sono quelle stabilite nel par. 5.3. Con modalità e frequenza demandate ad atti successivi della P.F., vanno effettuate analisi relativamente alle seguenti caratteristiche microbiologiche:

- carica batterica totale
- muffe
- lieviti
- coliformi
- micotossine (tabella 3).

Le farine devono essere analizzate, in regime di autocontrollo, per rilevare parametri chimici (contenuto proteico), alveografici (W, P/L) e farinografici (stabilità).

Distribuzione e commercializzazione

I soggetti che effettuano la commercializzazione devono garantire la separazione del prodotto a marchio "QM" in tutte le fasi del processo al fine di assicurare identificazione e rintracciabilità del prodotto stesso.

6.4 Produzione di semole

Molitura

È possibile effettuare miscele tra diversi lotti di granella QM, al fine di ottenere semola rispondente ai requisiti previsti, purché ciascun lotto di granella sia conforme ai parametri qualitativi di cui alla tabella 2 e che sia comunque garantita la corretta identificazione del prodotto. La resa alla molitura non deve superare il 70%.

M



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

Caratteristiche della semola ottenuta

Le caratteristiche della semola per la produzione della pasta con marchio "QM" sono quelle stabilite nel par. 5.4. Con modalità e frequenza demandate ad atti successivi della P.F., vanno effettuate analisi relativamente alle seguenti caratteristiche microbiologiche:

- carica batterica totale
- muffe
- lieviti
- coliformi
- micotossine (tabella 3).

Le semole devono essere analizzate, in regime di autocontrollo, per rilevare il contenuto proteico.

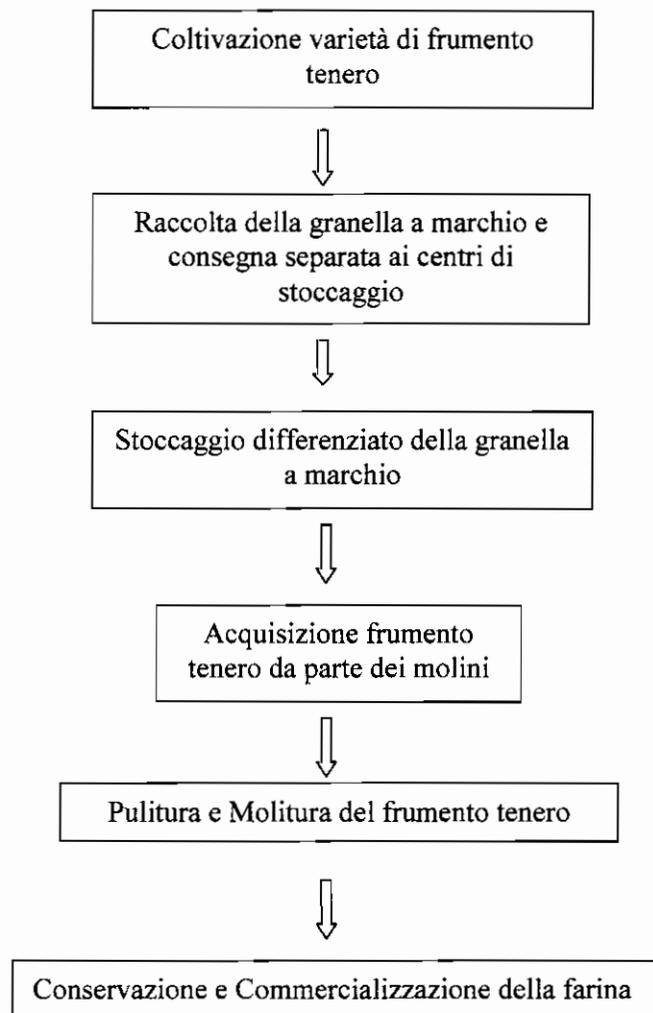
6.5 Distribuzione e commercializzazione

I soggetti che effettuano la commercializzazione devono garantire la separazione del prodotto a marchio "QM" in tutte le fasi del processo al fine di assicurare identificazione e rintracciabilità del prodotto stesso.



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

**DIAGRAMMA DI FILIERA DEL FRUMENTO TENERO:
PRODUZIONE - TRASFORMAZIONE -DISTRIBUZIONE PER PRODOTTI A
MARCHIO**

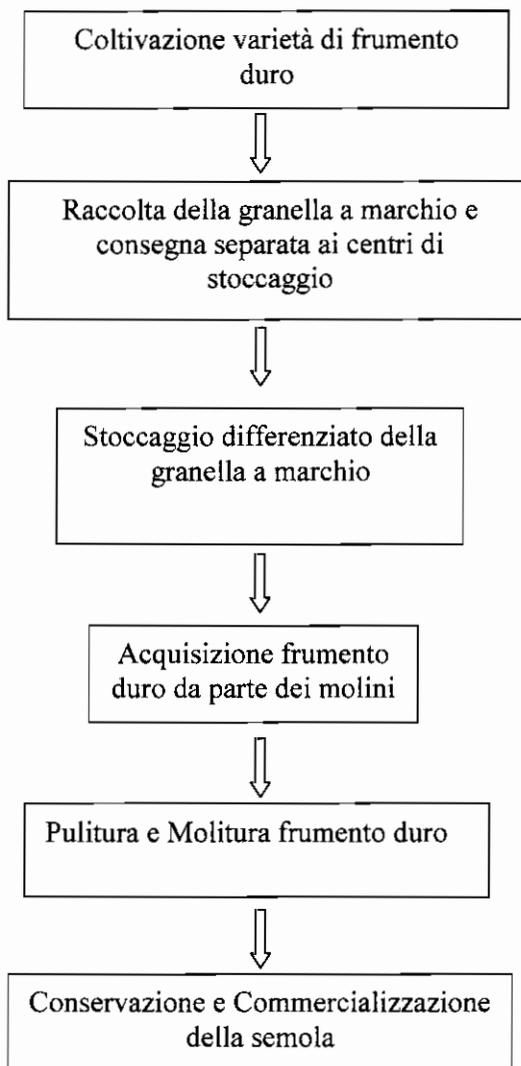


M



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

**DIAGRAMMA DI FILIERA DEL FRUMENTO DURO:
PRODUZIONE - TRASFORMAZIONE - DISTRIBUZIONE PER PRODOTTI A
MARCHIO**





7. Definizione della filiera

La filiera coinvolge i seguenti soggetti:

- Aziende agricole
- Centri di stoccaggio
- Molini
- Grossisti
- Punti vendita al dettaglio che commercializzano prodotti non confezionati.

Non è obbligatorio per i trasportatori aderire alla filiera a marchio; pur tuttavia è fatto obbligo ai soggetti aderenti che coinvolgono trasportatori di vigilare ed operare in maniera tale che questi garantiscano la continuità del sistema di tracciabilità e la separazione dei prodotti a marchio.

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

E' facoltà del concessionario richiedere l'utilizzo del disciplinare anche per uno solo dei prodotti definiti al capitolo 5. In tutti i casi gli eventuali semilavorati e i prodotti intermedi che siano elementi in entrata per i segmenti di filiera individuati devono necessariamente essere certificati a marchio "QM".

7.1 Rapporti tra i soggetti della filiera

I compiti del Concessionario del marchio "QM" sono:

- rispettare tutti gli obblighi assunti nei confronti della Regione Marche, così come sottoscritto nella convenzione per la concessione in uso del marchio;
- rispettare tutti gli obblighi assunti nei confronti degli aderenti alla filiera, così come sottoscritto nella citata convenzione, ossia:
 - stipulare un apposito contratto con l'Organismo di controllo indicato nella domanda;



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

- stipulare convenzioni con gli aderenti alla filiera e tenerli sempre aggiornati sulla scadenza della licenza d'uso del marchio;
- svolgere il ruolo di capofiliera nell'ambito della gestione del sistema informativo per la tracciabilità delle produzioni (Si.Tra.) e coordinare azioni volte al raggiungimento di una maggiore sicurezza alimentare;
- predisporre linee di autocontrollo aziendale a beneficio degli aderenti alla filiera;
- svolgere controllo di parte seconda riguardo al rispetto del disciplinare da parte degli aderenti alla filiera;
- conservare i requisiti giuridici previsti per i richiedenti;
- vigilare sul corretto operato dei propri associati e degli altri aderenti alla filiera, nel caso in cui questi siano individuati ai fini dell'apposizione del marchio "QM".

I compiti degli altri soggetti della filiera sono:

- attenersi a quanto previsto dal sistema documentale del marchio "QM" approvato dalla Regione Marche;
- rispettare il regolamento d'uso del marchio ed eventuali successive modificazioni ed integrazioni;
- rispettare il disciplinare di produzione approvato dalla Regione Marche ed eventuali successive modificazioni ed integrazioni;
- utilizzare il marchio solo dopo 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, della materia prima, dei semilavorati e del prodotto finito 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) Aziende agricole

- definire rapporti con centri di stoccaggio aderenti alla filiera nel rispetto delle prescrizioni del presente disciplinare;
- certificare l'intera produzione o in alternativa essere in grado di raccogliere e consegnare in partite separate la granella 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;
- predisporre e tenere aggiornata una scheda di coltivazione (contenente almeno le informazioni previste nel modello 1).

b) Centri di stoccaggio

- definire i rapporti con le aziende agricole nel rispetto delle prescrizioni del presente disciplinare;
- essere in possesso di strutture idonee a soddisfare dal punto di vista tecnico e igienico sanitario quanto richiesto dal disciplinare (controlli della granella al ricevimento, separazione delle partite, prepulitura, conservazione, controlli all'uscita, ...);

M



seduta del 22 LUG 2013
delibera 1094

pag. 34

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

- 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.

c) Molini

- essere in possesso di strutture idonee all'ottenimento di farina e semola con le caratteristiche previste dal presente disciplinare;
- essere in grado di effettuare una molitura separata del frumento a marchio da quello non a marchio;
- 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.

d) Grossisti e punti vendita al dettaglio che trattano prodotti non confezionati

- essere in possesso di strutture idonee;
- essere in grado di realizzare una separazione fisica e/o cronologica dei prodotti 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.

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

2

M



9. Sistema di gestione e autocontrollo

9.1 Piano dei controlli

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

- Autocontrollo svolto dai singoli operatori della filiera;
- 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 devono attivare procedure di autocontrollo per il rispetto dei punti previsti dal disciplinare; tale attività si esercita nel rispetto di linee guida predisposte dal concessionario e nel rispetto delle modalità stabilite con successivi atti dalla P.F.:

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, nel rispetto delle modalità stabilite dalla PF con successivi atti, devono essere pianificati specificando per ogni controllo:

- fase del processo produttivo in cui viene eseguito;
- punto di controllo;
- tipo di controllo (ispettivo, documentale, analitico);



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

- criteri di accettabilità delle caratteristiche oggetto di controllo;
- frequenza;
- responsabilità dell'esecuzione;
- criteri per la gestione delle non conformità;
- documenti di registrazione e tracciabilità;
- criteri per la valutazione dei requisiti qualitativi;
- analisi da effettuare e relativa frequenza;
- definizione dei valori di accettabilità.

Controlli di parte terza

Finalizzati al rilascio della certificazione, sono svolti da un ente terzo di certificazione, pubblico o privato conforme alla norma UNI CEI EN 45011, individuato dal concessionario e nel rispetto delle modalità stabilite con successivi atti dalla P.F..

2

M



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

**ALLEGATI ALLA SEZIONE PRIMA "FRUMENTO DURO, FRUMENTO
TENERO E PRODOTTI DELLA PRIMA TRASFORMAZIONE"**

Tabella 1

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLA GRANELLA IN ENTRATA AL CENTRO DI STOCCAGGIO

PARAMETRI	FRUMENTO TENERO	FRUMENTO DURO
Umidità	≤ 13 %	≤ 13 %
Contenuto proteico	≥ 11,5 % s.s.	≥ 12,5 % s.s.
Peso Ettolitrico	≥ 78 kg/hl	≥ 78 kg/hl

Tabella 2

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLA GRANELLA IN USCITA DAL CENTRO DI STOCCAGGIO

PARAMETRI	FRUMENTO TENERO	FRUMENTO DURO
Umidità	≤ 13 %	≤ 13 %
Contenuto proteico	≥ 12,5 % s.s.	≥ 12,5 % s.s.
Peso Ettolitrico	≥ 78 kg/hl	≥ 78 kg/hl

M



Tabella 3

Micotossine nel grano e prodotti derivati				
Aflatossine	B1	Granello	2	Reg. CE n. 1881/2006
	B1+B2+G1+G2	Granello	4	
Ocratossine	A	Granello	5	Reg. CE n. 1881/2006
		Prodotti derivati	3	
Deossivalenolo		Granello	1750	Reg. CE n. 1881/2006
		Farina e semola	750	
		Pane	500	
		Pasta secca	750	
Zearalenone		Granello	100	Reg. CE n. 1881/2006
		Farina e semola	75	
		Pane	50	
T-2 e HT-2		Granello	-	Reg. CE n. 1881/2006
		Prodotti derivati	-	



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

Tabella 4 - Protocollo tecnico per l'implementazione dei dati nel Sistema di Tracciabilità (Si.Tra.) per la filiera cerealicola

PROTOCOLLO OPERATIVO RELATIVO AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE "FILIERA CEREALI"

tipo operazione	attributo	unità di misura	valore	in Si Tra	in sito QM	materiale	attributo	unità di misura	valore	in Si Tra	in sito QM
Ricezione granella						lotto granella	codice lotto	codice	da inserire	si	si
							quantità del lotto	valore	da inserire	si	si
							confezione	descrizione	scelta dei valori dal menù	si	si
							Specie	descrizione	scelta dei valori dal menù	si	si
							Varietà	descrizione	da inserire	si	si
							umidità	%	da inserire	si	opzionale
							contenuto proteico	% su s.s.	da inserire	si	Si
							peso ettolitrico	Kg/hl	da inserire	si	opzionale
							Impurità nulle	valore	da inserire	si	opzionale
	Caricamento silos di stoccaggio	temperatura di stoccaggio	°C	da inserire	si	n.a.	lotto granella	codice lotto	codice	da inserire	si
							quantità del lotto	valore	da inserire	si	si
							confezione	descrizione	da inserire	si	si
							conservazione	metodo	da inserire	si	si
							analisi micotossine	rapporto di prova	pubblicazione sul sito	opzionale	opzionale

M



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

									web www.qm.m arche.it		
Trasferimento al molino/Trasfe rimento ad acquirente	estremi DDT	nume ro	da inserire	si	n.a.	lotto granella	codice lotto	codice	da inserire	si	si
							quantità del lotto	valore	da inserire	si	si
							umidità	%	da inserire	si	opzionale
							contenuto proteico	% su s.s.	da inserire	si	si
							peso ettolitrico	Kg/hl	da inserire	si	opzionale

Accettazione al molino						lotto granella	umidità	%	da inserire	si	opzionale
							contenuto proteico	% su s.s.	da inserire	si	si
							peso ettolitrico	Kg/hl	da inserire	si	opzionale
							analisi chimiche e microbiologic he * se previste	rapporto di prova	pubblicazio ne sul sito web www.qm.m arche.it	opzio nale	opzionale
Caricamento silos molino						lotto granella	codice lotto	codice	da inserire	si	si
							quantità del lotto	valore	da inserire	si	si
							confezione	descrizione	scelta dei valori dal menù	si	si
							conservazione	metodo	da inserire	si	opzionale
Molitura						lotto farina/ semola	codice lotto	codice	da inserire	si	si
							quantità del lotto	valore	da inserire	si	si
							confezione	descrizione	scelta dei valori dal menù	si	si

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]



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

						umidità	%	da inserire	si	opzionale
						contenuto proteico	% su s.s.	da inserire	si	si
						Confezione/i mballaggio (Reg. CE 1935/04)	codice lotto	da inserire	opzio nale	opzionale
						Fornitura materiale confezioname nto imbollaggio	ragione sociale	da inserire	opzio nale	opzionale
						Indice di glutine	valore	da inserire	opzio nale	opzionale
						ceneri	% su s.s.	da inserire	si	si
						stabilità (solo per farine)	minuti	da inserire	si	si
						P/L (solo per farine)	valore	da inserire	si	si
						W (solo per farine)	valore	da inserire	si	si
						resa molitura	%	da inserire	si	si
						tipologia farina	tipologia	caratteristic he previste al punto 5.3 del disciplinare	si	si
						carica batterica totale	rapporto di prova	pubblicazio ne sul sito web www.qm.m arche.it	opzio nale	opzionale
						muffe	rapporto di prova	pubblicazio ne sul sito web www.qm.m arche.it	opzio nale	opzionale
						lieviti	rapporto di prova	pubblicazio ne sul sito web www.qm. marche.it	opzio nale	opzionale
						coliformi	rapporto di prova	pubblicazio ne sul sito web www.qm.m arche.it	opzio nale	opzionale
						Presenza Deossimivalen olo	rapporto di prova	pubblicazio ne sul sito web www.qm.m arche.it	opzio nale	opzionale

M



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

						Presenza Zearalenone	rapporto di prova	pubblicazione sul sito web www.qm.marche.it	opzionale	opzionale
						Presenza T-2 e HT-2	rapporto di prova	pubblicazione sul sito web www.qm.marche.it	opzionale	opzionale
						analisi micotossine	rapporto di prova	pubblicazione sul sito web www.qm.marche.it	si	si

La tabella riporta sia le informazioni che devono essere immesse esclusivamente ai fini dell'utilizzo del sistema Si.Tra. (nella penultima colonna "in Si.Tra") sia quelle che devono ("si") o possono ("opzionale") essere rese accessibili al consumatore, eventualmente anche in maniera aggregata (nell'ultima colonna "in sito QM"). È comunque consentito l'inserimento nel sistema Si.Tra. e/o nel sito QM di altri parametri previa autorizzazione della P.F.

* le analisi in fase di ricevimento vanno eseguite dal molino solo se per un determinato lotto non sono disponibili analisi effettuate negli ultimi sei mesi
n.a. = non applicabile

[Handwritten signature]
[Handwritten mark]



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

Modello 1

SCHEDA DI COLTIVAZIONE

Nome azienda:

Specie e varietà coltivata:

N° lotto del seme:

Quantitativo di seme utilizzato:

Identificazione degli appezzamenti coltivati (Comune , foglio, particelle,):

Superficie coltivata:

Precessione colturale:

Tipo di preparazione del terreno: aratura (cm _____) minima lavorazione sodo

Data semina:

Concimazione: data di somministrazione _____ fondo _____

titolo _____ copertura _____ titolo _____

Data raccolta:

Quantità di prodotto raccolto:

*nota: per quanto riguarda le registrazioni minime relative a difesa e diserbo è necessario fare riferimento alla normativa relativa alla produzione integrata

M



seduta del
22 LUG 2013
delibera
1094

pag.
44

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

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

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
"FILIERA CEREALI - PRODUZIONE PRIMARIA E
PRIMA TRASFORMAZIONE"

SEZIONE SECONDA
"CEREALI MINORI E PRODOTTI DELLA PRIMA
TRASFORMAZIONE"



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

1. Nota Introduttiva

Così come la precedente versione approvata con DGR n. 45 del 23 gennaio 2012, il marchio "QM" si applica ai seguenti soggetti della filiera cerealicola: aziende agricole, centri di stoccaggio, molini e punti vendita e quindi ai prodotti granella e sfarinati di farro, granella e sfarinati di orzo.

I prodotti di seconda trasformazione sono invece regolamentati da un apposito disciplinare, approvato con la medesima DGR n. 45/2012, che si applica pertanto a panifici, pastifici, laboratori di trasformazione, pasticcerie e punti vendita.

I soggetti già licenziatari e quelli che non sono ancora in possesso di licenza ma che hanno già stipulato una convenzione con la Regione sono tenuti al rispetto del disciplinare di loro competenza o di entrambi i disciplinari in funzione degli ambiti di interesse della loro filiera; analogamente, i futuri richiedenti potranno stipulare convenzioni anche per uno soltanto dei due disciplinari.

2. Scopo e campo di applicazione

Le disposizioni contenute nel presente disciplinare prescrivono le modalità per la produzione di granella e sfarinati di farro e di orzo, stabilendo modalità di coltivazione, stoccaggio, molitura, distribuzione e commercializzazione. Il rispetto di tali disposizioni, certificato dagli organismi di controllo unitamente al rispetto di tutta la normativa del sistema "QM", garantisce i consumatori finali sui contenuti di qualità, tracciabilità e informazione dei prodotti che acquistano.

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

- aziende agricole
- centri di stoccaggio
- molini
- grossisti
- punti vendita al dettaglio che commercializzano prodotti non confezionati.

M



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

Per il raggiungimento degli obiettivi previsti, nel presente disciplinare sono contenute le disposizioni relative a: scelta varietale, tecnica colturale, stoccaggio, processo di lavorazione e di confezionamento, distribuzione e commercializzazione dei prodotti identificati con il marchio "QM".

I soggetti aderenti al marchio non hanno l'obbligo di certificare tutta la produzione purché garantiscano la separazione del prodotto a marchio "QM" in tutte le fasi del processo al fine di assicurare identificazione e rintracciabilità del prodotto stesso.

3. Documenti di riferimento

Si rimanda alla normativa già citata al punto 3.1 della sezione prima; si consideri tale elenco integrato dalla Legge Regionale n. 12 del 03/06/2003 "Tutela delle risorse genetiche animali e vegetali del territorio marchigiano".

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 termini, acronimi e sigle con le relative definizioni che si useranno nel presente disciplinare:

- **Aderente alla filiera:** colui che stipula convenzioni con il concessionario ai fini dell'utilizzo del marchio "QM".
- **Capofiliera:** persona fisica o giuridica che coordina l'attività della filiera di prodotto relativamente agli aspetti di rintracciabilità e di sicurezza.
- **Certificato di conformità:** documento emesso dall'organismo di controllo autorizzato secondo le regole del proprio sistema di certificazione, il quale indica, con ragionevole certezza, la conformità di un prodotto/servizio al regolamento d'uso del marchio "QM" e allo specifico disciplinare.
- **Certificazione:** procedura con cui una terza parte dà assicurazione scritta che un prodotto, processo o servizio è conforme ai requisiti specificati (UNI CEI EN

✓

M



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

45020). Nel marchio "QM" i requisiti vengono descritti nel disciplinare di prodotto/servizio approvato dalla Regione Marche.

- **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 per uno o più prodotti/servizi. All'interno del sistema QM i concessionari coincidono necessariamente con i licenziatari.
- **Consumatore finale:** il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare.
- **Contenuto proteico (%/s.s.):** è la quantità di proteine espressa in percentuale sulla sostanza secca.
- **Controllo di primo livello (o autocontrollo):** attività di riscontro e documentazione esercitata dagli aderenti e dal concessionario sulle proprie attività.
- **Controllo di secondo livello:** attività di riscontro e documentazione attuata prima, durante e dopo il processo produttivo ed esercitata dai concessionari nei confronti degli aderenti.
- **Controllo di terzo livello:** attività di riscontro e documentazione attuata prima, durante e dopo il processo produttivo ed esercitata dagli organismi di controllo nei confronti di tutti i soggetti della filiera "QM" (aderenti e concessionario) che consente di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità al regolamento d'uso del marchio e allo specifico disciplinare.
- **Decorticazione o Perlatura:** eliminazione del pericarpo della cariosside.
- **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 del decreto legislativo n. 109/92, sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare.
- **Farina:** prodotto non granulare ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento della granella di un cereale.

M



- **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.
- **Licenziatario:** persona fisica o giuridica che ha ottenuto la licenza d'uso del Marchio "QM" da parte della Regione Marche. All'interno del sistema "QM" i licenziatari coincidono necessariamente con i concessionari.
- **Lotto:** materie prime, semilavorati o prodotti finiti con caratteristiche praticamente identiche.
- **Operatore finale:** il soggetto che, nell'ambito di una operazione o attività di un'impresa del settore alimentare o commerciale, riceve materie prime o semilavorati e flussi materiali da soggetti appartenenti ad una filiera a marchio "QM" e fornisce prodotti finali (ossia etichettati e con marchio) al consumatore finale o a soggetti terzi (non appartenenti alla filiera) che non effettueranno alcuna manipolazione degli stessi.
- **Partita:** il quantitativo di lotti o frazioni di essi destinati ad uno o più acquirenti.
- **Prodotto alimentare preconfezionato:** l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore ed alle collettività, costituita da un prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata.
- **Prodotto alimentare preincartato:** l'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto negli esercizi di vendita.
- **Registrazione:** documento che riporta i risultati ottenuti o fornisce evidenza delle attività svolte.
- **Richiedente:** operatore (od organizzazione) della filiera del prodotto agroalimentare e/o del servizio correlato iscritto nel registro del marchio "QM" che



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

richiede la concessione in uso del marchio per sé 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).
- **Sbramatura:** eliminazione meccanica delle glume del farro vestito e dell'orzo vestito.
- **Semola:** prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento della granella di un cereale.
- **Semola integrale:** prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto direttamente dalla macinazione della granella di un cereale.
- **Semolato:** prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento della granella di un cereale.
- **Sfarinati:** derivati dalla molitura della granella e si suddividono in semola, semolato, semola integrale e farina di un cereale.
- **Tracciabilità:** capacità di produrre informazioni nel corso del processo produttivo da monte a valle della filiera.
- **Unità minima di prodotto:** quantità minima omogenea, espressa in peso o volume, per la quale esiste la necessità di recuperare informazioni predefinite e che può essere prezzata, ordinata o fatturata ed è oggetto di verifica della conformità all'interno del sistema di rintracciabilità.
- **Utilizzatore:** soggetto che appone direttamente sotto la propria responsabilità il marchio "QM"; può essere lo stesso concessionario oppure un suo delegato.

Acronimi

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

M



Sigle e Abbreviazioni

- **All.:** allegato
- **D.D.P.F.:** Decreto del Dirigente della Posizione di Funzione della Regione Marche
- **D.G.R.:** Deliberazione della Giunta Regionale della Regione Marche
- **D.Lgs.:** Decreto legislativo
- **D.P.R.:** Decreto del Presidente della Repubblica
- **Dir.:** Direttiva
- **L.R.:** Legge Regionale
- **P.F.:** Posizione di Funzione "Competitività e Sviluppo dell'Impresa Agricola" della Regione Marche

5. Definizione dei prodotti

Il marchio "QM" si applica a:

- Farro monococco (*Triticum monococcum* ssp. *monococcum*)
- Farro dicocco (*Triticum turgidum* ssp. *dicoccum*)
- Farro spelta (*Triticum aestivum* ssp. *spelta*)
- Orzo (*Hordeum vulgare*)

Nell'identificazione dei prodotti, in tutte le fasi produttive, è sempre necessario dichiarare chiaramente a quale delle tre tipologie di farro ci si riferisca. Nel caso di utilizzazione congiunta di specie diverse di farro devono essere in ogni caso indicate le tipologie utilizzate.

In tutti i casi è possibile certificare le seguenti tipologie di prodotto:

- granella di farro e di orzo (integrale, perlata, semiperlata, spezzata, ecc.);
- sfarinati.

Y
M



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 prescrizioni tecniche di coltivazione della materia prima e dei processi di trasformazione così come indicato al capitolo 6 e nelle tabelle allegate;
- b) processi produttivi in cui, in nessuna fase, siano utilizzati OGM;
- c) merce sana, leale e mercantile secondo i parametri indicati dalle borse merci per i cereali a paglia;
- d) rispetto delle modalità di confezionamento e etichettatura descritte ai paragrafi 5.5 e 5.6;
- e) corrispondenza tra caratteristiche del prodotto, descrizione nel documento di trasporto ed eventuale impegno di conferimento;
- f) assicurazione della rintracciabilità come indicato al paragrafo 5.4;
- g) ulteriori caratteristiche oggetto di certificazione indicate ai paragrafi 5.2 e 5.3.

5.2 Ulteriori caratteristiche oggetto di certificazione per la granella

La granella di farro e quella di orzo devono soddisfare i parametri riportati in tabella 1.

5.3 Ulteriori caratteristiche oggetto di certificazione per gli sfarinati

Gli sfarinati, ottenuti da farro e orzo, devono derivare dal processo di molitura, senza aggiunta di additivi, e sono classificati come di seguito:

- **Farina** con contenuto in ceneri < 1,00
- **Farina semi-integrale** con contenuto in ceneri tra 1,00 e 1,40
- **Farina integrale** con contenuto in ceneri > 1,40
- **Semola o semolato** con contenuto in ceneri < 1,00
- **Semola o semolato semi-integrale** con contenuto in ceneri tra 1,00 e 1,60
- **Semola o semolato integrale** contenuto in ceneri > 1,60

M



5.4 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 necessario flusso di informazioni osservando le specifiche tecniche comunicate dalla Regione Marche e dall'ASSAM. In particolare, per ogni unità minima di prodotto deve essere garantita, all'atto dell'acquisto, la facoltà di accesso alle informazioni inerenti alla tracciabilità (caratteristiche del prodotto, flussi dei materiali coinvolti, tipologia delle organizzazioni coinvolte, aspetti organizzativi tra le stesse) dando evidenza in etichetta che tale facoltà può essere esercitata attraverso l'accesso al portale www.qm.marche.it. In tabella 3 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..

5.5 Confezionamento

Il confezionamento è obbligatorio e tutti i prodotti devono essere contraddistinti dal marchio impresso sulla confezione; la vendita di prodotto non confezionato è consentita solo nei casi in cui lo stesso sia destinato a soggetti aderenti al marchio oppure a consumatori finali che acquistano direttamente dai produttori aderenti alla filiera.

5.6 Etichettatura

Nelle etichette, che devono comunque rispettare gli obblighi normativi di settore, devono essere presenti:

- il logo "QM"
- l'indicazione del sito www.qm.marche.it ai fini della rintracciabilità Si.Tra., possibilmente nello stesso campo visivo del logo "QM",
- la tabella nutrizionale sulle confezioni destinate ai consumatori finali,
- il nome volgare della specie botanica utilizzata, nel caso del farro e dei suoi derivati.

Relativamente al luogo di origine o di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente, è possibile indicare una delle seguenti diciture:

- "materia prima proveniente per oltre il 50% da":
- "materia prima proveniente per oltre il 75% da":

Y

M



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

- “materia prima proveniente per il 100% da” oppure “materia prima proveniente da:”
- ✓ paese extracomunitario;
 - ✓ Comunità Europea;
 - ✓ stato membro della Comunità Europea;
 - ✓ unità territoriali (regione, provincia, comunità montana, comune, ecc...).

Nelle etichette sarà possibile riportare anche il logo dell’Ente terzo di certificazione e potrà essere data evidenza di eventuali altre certificazioni ottenute. È inoltre preferibile che, data la non sempre approfondita conoscenza dei cereali minori da parte dei consumatori, sia presente una descrizione della materia prima utilizzata.

Anche se allo stato attuale la tabella nutrizionale in etichetta non è un obbligo di legge per i prodotti mono-ingrediente, l’informazione al consumatore è uno dei principi ispiratori del marchio “QM”; pertanto la tabella nutrizionale in etichetta è obbligatoria sulle confezioni destinate ai consumatori finali mentre è facoltativa per i prodotti “QM” destinati ad operatori intermedi.

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:

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

M



Concessionari ed aderenti sono tenuti all'adempimento delle eventuali successive disposizioni in materia di informazioni al consumatore che la Regione comunicherà attraverso il sito www.qm.marche.it.

6. Descrizione dei processi

6.1 Coltivazione del farro

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 adottare un sistema di registrazione documentale di tutte le fasi del processo produttivo.

Oltre alle tecniche colturali descritte in seguito, sono ammesse pratiche agronomiche di produzione integrata o biologica purché nel rispetto del complesso delle metodiche adottate per singola coltura e delle normative di riferimento.

Per quanto concerne la difesa e il controllo delle infestanti, in particolare, la disciplina della produzione integrata è quella di riferimento; allo stato attuale per le produzioni ottenute nella Regione Marche il documento di riferimento è rappresentato dalle linee guida regionali per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti approvate con DDS 314/AFP del 13/09/2011. Per le produzioni ottenute in altre Regioni si dovrà fare riferimento alle relative disposizioni regionali oppure, in mancanza di queste, alle Linee Guida Nazionali di difesa per la produzione integrata.

Anche per la difesa e per il controllo delle infestanti vale il principio che sono ammesse pratiche di produzione biologica purché nel rispetto del complesso delle normative di riferimento.

Scelta varietale e materiale di propagazione

Possono essere utilizzate tutte le popolazioni locali e le varietà ottenute da selezione entro la popolazione di farro monococco, farro dicocco e farro spelta che siano identificabili perchè iscritti a repertori regionali delle varietà da conservazione o descritti in banche del germoplasma o iscritti nel Registro Varietale.

È vietato l'utilizzo di varietà provenienti da incrocio tra specie diverse, anche se iscritte ad uno qualsiasi dei registri/repertori di cui sopra.

È vietato l'utilizzo di sementi OGM.

Y
M



Avvicendamento colturale

L'avvicendamento con altre colture può ridurre sensibilmente l'insorgenza di malattie fungine e conseguentemente la produzione di micotossine; consente inoltre di limitare l'apporto di concimazioni azotate riducendo il rischio di inquinamento delle falde idriche.

È pertanto vietata la semina su sodo dopo mais, sorgo ed erba medica ed è consentito un solo ristoppio (ai fini del presente disciplinare anche la successione ad altri cereali è considerata ristoppio).

Lavorazioni e sistemazioni del terreno

La preparazione del terreno si realizza non solo con le opportune lavorazioni ma anche con idonee sistemazioni per evitare ristagni d'acqua e per contrastare i fenomeni di erosione idrica.

L'aratura va effettuata in condizioni di tempera del terreno non superando i 30 cm di profondità oppure può essere applicata la tecnica della minima lavorazione in base alla coltura precedente.

Fertilizzazione

Tenuto conto delle limitate esigenze nutrizionali del farro, soprattutto in termini di azoto, di tutte le specie oggetto del presente disciplinare, si ritiene che una opportuna rotazione colturale sia sufficiente a soddisfare un adeguato ciclo produttivo.

Il piano di concimazione deve partire dalla conoscenza delle condizioni del terreno. A tale scopo è obbligatoria un'analisi del terreno le cui modalità e frequenza sono demandate ad atti successivi della P.F.. Il campionamento del terreno deve essere sufficientemente rappresentativo; a tale fine il numero di prelievi per unità di superficie deve essere commisurato alla variabilità pedologica presente.

La quantità totale massima consentita di azoto, salvo diverse prescrizioni di legge è 70 kg/ha.

Difesa fitosanitaria e diserbo

Tra le pratiche fitosanitarie è consentita soltanto la concia della semente da parte delle ditte sementiere con prodotti autorizzati.

Non è consentito l'uso di erbicidi chimici.

M



6.2 Stoccaggio del farro

La granella a marchio "QM" deve essere stoccata separatamente. I centri di stoccaggio aderenti al marchio "QM" devono essere in possesso delle autorizzazioni igienico-sanitarie ed attuare le seguenti disposizioni.

Controlli al ricevimento

Va controllata e valutata in regime di autocontrollo la presenza di eventuali infestazioni o contaminazioni di vario tipo sulle superfici delle cariossidi e sulle pareti dell'automezzo.

Dalla partita conferita deve essere prelevato un campione rappresentativo da sottoporre ad analisi. I requisiti minimi qualitativi richiesti per il farro sono riportati nella tabella 1. Se la partita non è conforme ai requisiti richiesti non può essere utilizzata per il marchio "QM".

E' inoltre obbligatorio effettuare delle analisi per accertare l'assenza di micotossine. L'attuazione e la frequenza delle analisi tiene conto di fattori di rischio, quali le condizioni climatiche e la precessione colturale, nonché dei fattori di rischio determinati sulla base dei sistemi e degli strumenti di previsione al momento disponibili.

In merito a modalità e frequenza dei controlli, concessionari ed aderenti sono tenuti all'adempimento delle eventuali successive disposizioni che la Regione comunicherà direttamente o attraverso il sito **www.qm.marche.it**.

Conservazione

Le partite di farro aventi le caratteristiche definite in tabella 1 devono essere stoccate in silos specifici e chiaramente identificabili.

E' obbligatorio effettuare dei controlli periodici della temperatura in regime di autocontrollo e monitorare eventuali infestazioni da patogeni, utilizzando apposite trappole idoneamente distribuite nell'impianto.

E' inoltre obbligatorio effettuare delle analisi per accertare l'assenza di micotossine (tabella 2). L'attuazione e la frequenza delle analisi tiene conto di fattori di rischio, quali le condizioni climatiche e la precessione colturale, nonché dei fattori di rischio determinati sulla base dei sistemi e degli strumenti di previsione al momento disponibili.

In merito a modalità e frequenza dei controlli, concessionari ed aderenti sono tenuti all'adempimento delle eventuali successive disposizioni che la Regione comunicherà direttamente o attraverso il sito **www.qm.marche.it**.

Y'
M



Metodi di conservazione consentiti

I metodi di conservazione ammessi nel presente disciplinare sono:

- refrigerazione;
- atmosfera controllata;
- prodotti chimici: fumiganti (Fosfina). Si ammette un solo trattamento con fosfina nel corso dell'annata utilizzando il metodo J system o metodi che prevedano l'asportazione dei residui fisici.

Caratteristiche della granella in uscita dal centro di stoccaggio

La granella in uscita dal centro di stoccaggio deve avere le caratteristiche qualitative riportate nella tabella 1.

Sbramatura della granella

Per poter realizzare tutti i prodotti a base di farro occorre praticare una preliminare sbramatura meccanica

Prepulitura

Le partite, prima della lavorazione, devono essere sottoposte a prepulitura.

6.3 Molitura del farro

È possibile effettuare miscele tra lotti diversi di granella della stessa specie e di specie diverse, al fine di ottenere sfarinati rispondenti ai requisiti previsti, sempre che ciascun lotto di granella sia conforme ai parametri qualitativi di cui alla tabella 1 e che sia comunque garantita la corretta identificazione del prodotto. Nel caso della presenza nella miscela di più specie deve sempre essere indicata la percentuale di ognuna nella documentazione di sistema.



Caratteristiche degli sfarinati ottenuti

Le caratteristiche degli sfarinati per la produzione dei prodotti derivati a marchio "QM" sono quelle stabilite nel par. 5.3.

Con modalità e frequenza demandate ad atti successivi della P.F., vanno effettuate analisi relativamente alle seguenti caratteristiche microbiologiche:

- carica batterica totale;
- muffe;
- lieviti;
- coliformi;
- micotossine (tabella 2).

6.4 Coltivazione dell'orzo

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 adottare un sistema di registrazione documentale di tutte le fasi del processo produttivo.

Oltre alle tecniche colturali descritte in seguito, sono ammesse pratiche agronomiche di produzione integrata o biologica purché nel rispetto del complesso delle metodiche adottate per singola coltura e delle normative di riferimento.

Per quanto concerne la difesa e il controllo delle infestanti, in particolare, la disciplina della produzione integrata è quella di riferimento; allo stato attuale per le produzioni ottenute nella Regione Marche il documento di riferimento è rappresentato dalle linee guida regionali per la produzione integrata delle colture, difesa fitosanitaria e controllo delle infestanti approvate con DDS 314/AFP del 13/09/2011. Per le produzioni ottenute in altre Regioni si dovrà fare riferimento alle relative disposizioni regionali oppure, in mancanza di queste, alle Linee Guida Nazionali di difesa per la produzione integrata.

Anche per la difesa e per il controllo delle infestanti vale il principio che sono ammesse pratiche di produzione biologica purché nel rispetto del complesso delle normative di riferimento.

Y

M



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

Scelta varietale e materiale di propagazione

Per la produzione di tutti i prodotti a marchio "QM" possono essere utilizzate le varietà di orzo iscritte nei Registri varietali e nei Repertori regionali (per la Regione Marche L.R. 12/2003).

È vietato l'utilizzo di sementi OGM.

Avvicendamento colturale

L'avvicendamento con altre colture può ridurre sensibilmente l'insorgenza di malattie fungine e conseguentemente la produzione di micotossine; consente inoltre di limitare l'apporto di concimazioni azotate riducendo il rischio di inquinamento delle falde idriche.

Non è pertanto consentita la successione ad orzo; la coltivazione dell'orzo può tuttavia essere effettuata dopo un altro cereale autunno-vernino qualora quest'ultimo sia preceduto da una foraggera poliennale.

Lavorazioni e sistemazioni del terreno

La preparazione del terreno si realizza non solo con le opportune lavorazioni ma anche con idonee sistemazioni per evitare ristagni d'acqua e per contrastare i fenomeni di erosione idrica.

L'aratura va effettuata in condizioni di tempera del terreno non superando i 30 cm di profondità oppure può essere adottata la tecnica della minima lavorazione in base alla coltura precedente.

Fertilizzazione

Tenuto conto delle limitate esigenze nutrizionali, soprattutto in termini di azoto, di tutte le specie oggetto del presente disciplinare, si ritiene che una opportuna rotazione colturale sia sufficiente a soddisfare un adeguato ciclo produttivo. Il piano di concimazione deve partire dalla conoscenza delle condizioni del terreno. obbligatoria un'analisi del terreno le cui modalità e frequenza sono demandate ad atti successivi della P.F.. La quantità totale



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

massima consentita di azoto, salvo diverse prescrizioni di legge, è 120 kg/ha per le zone normali e 100 kg/ha nelle zone ad emergenza nitrati (ZVN).

Difesa fitosanitaria e Diserbo

Come già evidenziato all'inizio del capitolo, la disciplina della produzione integrata è quella di riferimento e vale il principio che sono ammesse anche le pratiche di produzione biologica purché nel rispetto del complesso delle normative di riferimento.

6.5 Stoccaggio dell'orzo

La granella a marchio "QM" deve essere stoccata separatamente. I centri di stoccaggio aderenti al marchio "QM" devono essere in possesso delle autorizzazioni igienico-sanitarie ed attuare le seguenti disposizioni.

Controlli al ricevimento

Va controllata e valutata in regime di autocontrollo la presenza di eventuali infestazioni o contaminazioni di vario tipo sulle superfici delle cariossidi e sulle pareti dell'automezzo.

Dalla partita conferita deve essere prelevato un campione rappresentativo da sottoporre ad analisi. I requisiti minimi qualitativi richiesti per l'orzo sono riportati in tabella 1. Se la partita non è conforme ai requisiti richiesti non può essere utilizzata per il marchio "QM". E' inoltre obbligatorio effettuare delle analisi per accertare l'assenza di micotossine. L'attuazione e la frequenza delle analisi tiene conto di fattori di rischio, quali le condizioni climatiche e la preceSSIONE colturale, nonché dei fattori di rischio determinati sulla base dei sistemi e degli strumenti di previsione al momento disponibili.

In merito a modalità e frequenza dei controlli, concessionari ed aderenti sono tenuti all'adempimento delle eventuali successive disposizioni che la Regione comunicherà direttamente o attraverso il sito www.qm.marche.it.

Conservazione

Le partite di orzo in possesso delle caratteristiche definite in tabella 1, devono essere stoccate in silos specifici e chiaramente identificabili.

Y
M



E' obbligatorio effettuare dei controlli periodici della temperatura in regime di autocontrollo e monitorare eventuali infestazioni da patogeni, utilizzando apposite trappole idoneamente distribuite nell'impianto.

E' inoltre obbligatorio effettuare delle analisi per accertare l'assenza di micotossine (tabella 2). L'attuazione e la frequenza delle analisi tiene conto di fattori di rischio, quali le condizioni climatiche e la precessione colturale, nonché dei fattori di rischio determinati sulla base dei sistemi e degli strumenti di previsione al momento disponibili.

In merito a modalità e frequenza dei controlli, concessionari ed aderenti sono tenuti all'adempimento delle eventuali successive disposizioni che la Regione comunicherà direttamente o attraverso il sito www.qm.marche.it.

Metodi di conservazione consentiti

I metodi di conservazione ammessi nel presente disciplinare sono:

- refrigerazione,
- atmosfera controllata,
- prodotti chimici: fumiganti (Fosfina). Si ammette un solo trattamento con fosfina nel corso dell'annata utilizzando il metodo J system o metodi che prevedano l'asportazione dei residui fisici.

Caratteristiche della granella in uscita dal centro di stoccaggio

La granella al momento della consegna al molino deve avere le caratteristiche qualitative riportate in tabella 1.

Sbramatura della granella

Per poter realizzare tutti i prodotti a base di orzo vestito occorre praticare una preliminare sbramatura meccanica.

Prepulitura

Le partite, prima della lavorazione, devono essere sottoposte a prepulitura.



seduta del
22 LUG 2013
delibera
1094

pag.
62

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

6.6 Molitura dell'orzo

Caratteristiche degli sfarinati ottenuti:

Le caratteristiche della farina per la produzione della pasta con marchio "QM" sono quelle stabilite nel par. 5.3.

Con modalità e frequenza demandate ad atti successivi della P.F., verranno effettuate analisi relativamente alle seguenti caratteristiche microbiologiche:

- carica batterica totale,
- muffe,
- lieviti,
- coliformi,
- micotossine (tabella 2).

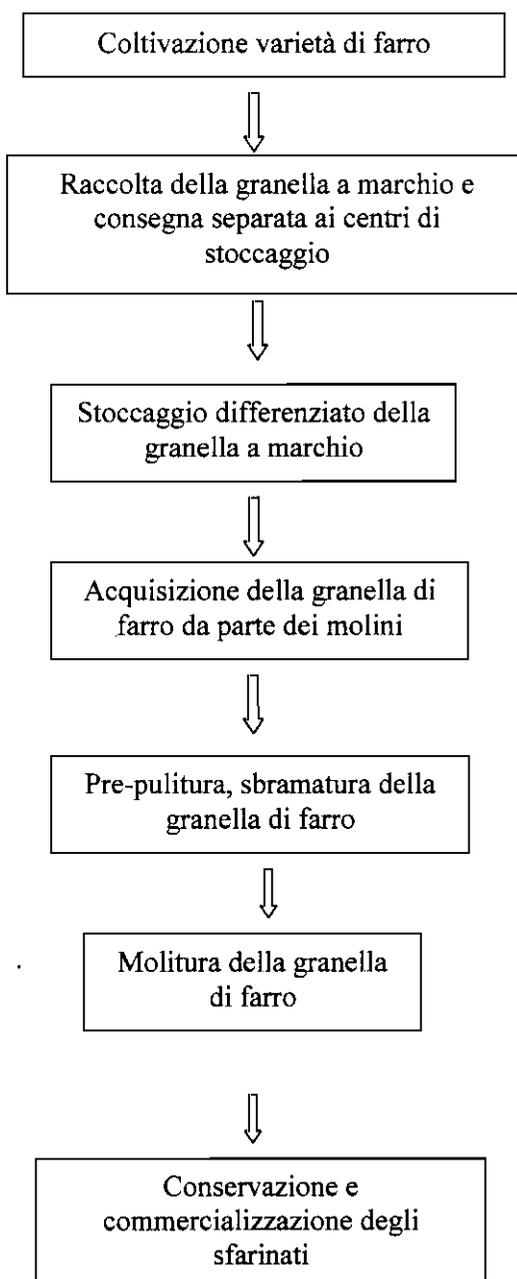
6.7 Distribuzione e commercializzazione

I soggetti che effettuano la distribuzione e la commercializzazione di tutti i prodotti definiti al capitolo 5 devono garantire la separazione di quelli a marchio "QM" in tutte le fasi del processo al fine di assicurarne l'identificazione e la rintracciabilità.

1
M



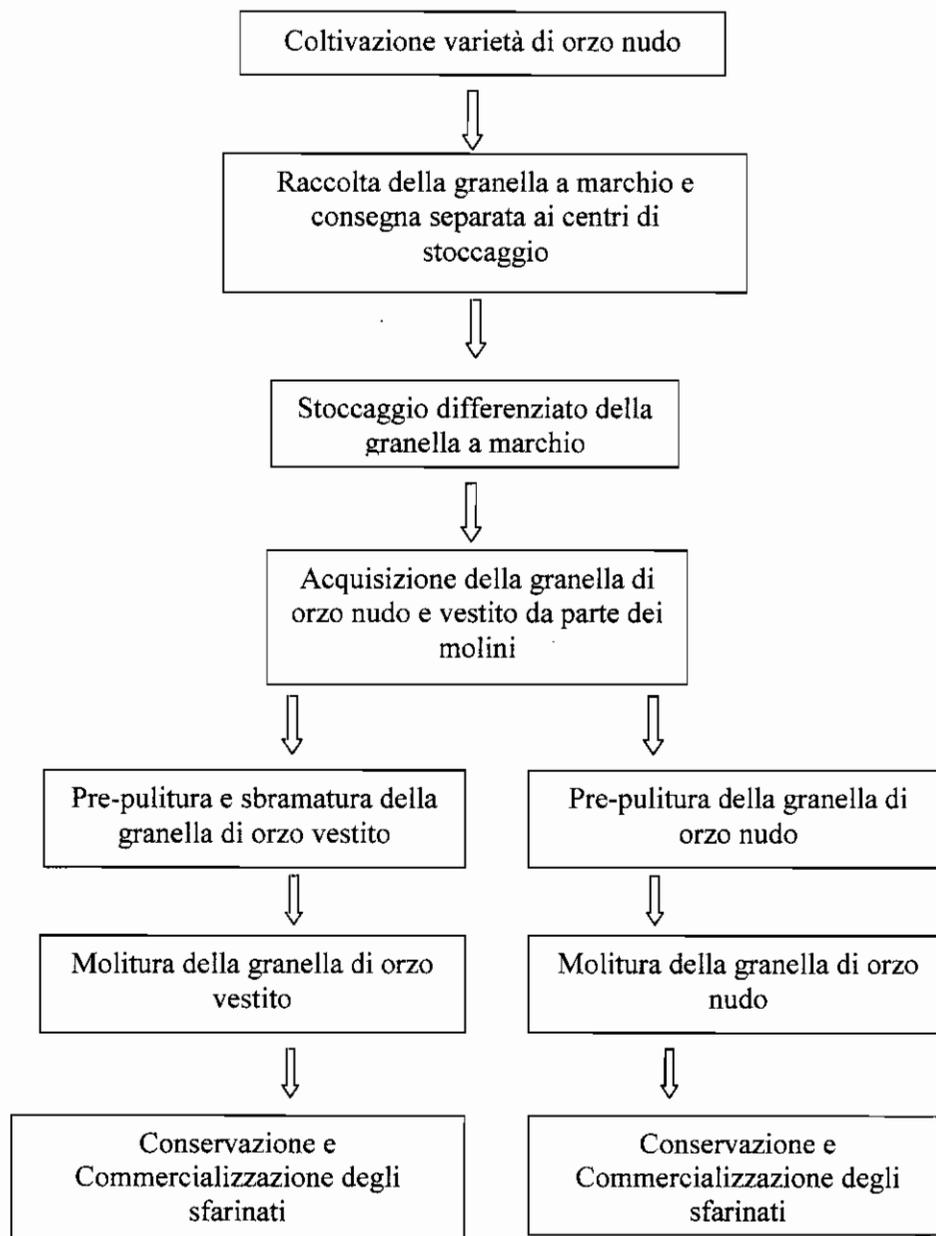
**DIAGRAMMA DI FLUSSO: PRODUZIONE - TRASFORMAZIONE -
DISTRIBUZIONE DEL FARRO PER PRODOTTI A MARCHIO**



Handwritten signature



**DIAGRAMMA DI FLUSSO: PRODUZIONE - TRASFORMAZIONE -
DISTRIBUZIONE DELL'ORZO PER PRODOTTI A MARCHIO**



V
M



7. Definizione della filiera

La filiera cerealicola coinvolge i seguenti soggetti:

- Aziende agricole,
- Centri di stoccaggio,
- Molini,
- Grossisti
- Punti vendita al dettaglio che commercializzano prodotti non confezionati.

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

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

E' facoltà del concessionario richiedere l'utilizzo del disciplinare anche per uno solo dei prodotti definiti al capitolo 5. In tutti i casi gli eventuali semilavorati e i prodotti intermedi che siano elementi in entrata per i segmenti di filiera individuati devono necessariamente essere certificati a marchio "QM".

Di norma l'operatore finale è il dettagliante con l'eccezione dei casi in cui lo stesso venda prodotti già marchiati senza effettuare su di essi alcuna manipolazione. Nelle ipotesi di filiere corte (cioè in cui i prodotti certificati siano forniti a soggetti non aderenti alla filiera per la quale il concessionario ha richiesto l'uso del marchio) l'operatore finale sarà individuato dall'organismo di controllo.

7.1 Rapporti tra i soggetti della filiera

I compiti del Concessionario del marchio "QM" sono:

- rispettare tutti gli obblighi assunti nei confronti della Regione Marche, così come sottoscritto nella convenzione per la concessione in uso del marchio;
- rispettare tutti gli obblighi assunti nei confronti degli aderenti alla filiera, così come sottoscritto nella citata convenzione, ossia:



- stipulare un apposito contratto con l'Organismo di controllo indicato nella domanda;
- stipulare convenzioni con gli aderenti alla filiera e tenerli sempre aggiornati sulla scadenza della licenza d'uso del marchio;
- svolgere il ruolo di capofiliera nell'ambito della gestione del sistema informativo per la tracciabilità delle produzioni (Si.Tra.) e coordinare azioni volte al raggiungimento di una maggiore sicurezza alimentare;
- predisporre linee di autocontrollo aziendale a beneficio degli aderenti alla filiera;
- svolgere controllo di parte seconda riguardo al rispetto del disciplinare da parte degli aderenti alla filiera;
- conservare i requisiti giuridici previsti per i richiedenti;
- vigilare sul corretto operato dei propri associati e degli altri aderenti alla filiera, nel caso in cui questi siano individuati ai fini dell'apposizione del marchio "QM".

I compiti degli altri soggetti della filiera sono:

- attenersi a quanto previsto dal sistema documentale del marchio "QM" approvato dalla Regione Marche;
- rispettare il regolamento d'uso del marchio ed eventuali successive modificazioni ed integrazioni;
- rispettare il disciplinare di produzione approvato dalla Regione Marche ed eventuali successive modificazioni ed integrazioni;
- utilizzare il marchio solo dopo 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;

/

M



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

- 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, della materia prima, dei semilavorati e del prodotto finito 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) Aziende agricole

1. definire rapporti con centri di stoccaggio aderenti alla filiera nel rispetto delle prescrizioni del presente disciplinare;
2. certificare l'intera produzione o in alternativa essere in grado di raccogliere e consegnare in partite separate la granella a marchio "QM";
3. 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;
4. predisporre e tenere aggiornata una scheda di coltivazione (contenente almeno le informazioni previste nel modello 1).

b) Centri di stoccaggio

1. definire i rapporti con le aziende agricole nel rispetto delle prescrizioni del presente disciplinare;

M



2. essere in possesso di strutture idonee a soddisfare dal punto di vista tecnico e igienico sanitario quanto richiesto dal disciplinare (controlli della granella al ricevimento, separazione delle partite, prepulitura, conservazione, controlli all'uscita, ...);
3. 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.

c) Molini

1. essere in possesso di strutture idonee all'ottenimento di farina con le caratteristiche previste dal presente disciplinare;
2. essere in grado di effettuare una molitura separata dei cereali a marchio da quelli non a marchio;
3. 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.

d) Grossisti e punti vendita al dettaglio che trattano prodotti non confezionati

- a. essere in possesso di strutture idonee;
- b. essere in grado di realizzare una separazione fisica e/o cronologica dei prodotti a marchio "QM";
- c. 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.

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

Y

M



9. Sistema di gestione e autocontrollo

9.1 Piano dei controlli

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

- Autocontrollo svolto dai singoli operatori della filiera aderenti al disciplinare;
- Controllo di parte seconda effettuato dal concessionario 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 devono attivare procedure di autocontrollo per il rispetto dei punti previsti dal disciplinare; tale attività si esercita nel rispetto di linee guida predisposte dal concessionario e nel rispetto delle modalità stabilite con successivi atti dalla P.F..

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, nel rispetto delle modalità stabilite dalla PF con successivi atti, 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;



seduta del
22 LUG 2013
delibera
1094

pag.
70

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

- responsabilità dell'esecuzione;
- criteri per la gestione delle non conformità;
- documenti di registrazione e tracciabilità;
- criteri per la valutazione dei requisiti qualitativi;
- analisi da effettuare e relativa frequenza;
- definizione dei valori di accettabilità.

Controlli di parte terza

Finalizzati al rilascio della certificazione, sono svolti da un ente terzo di certificazione, pubblico o privato conforme alla norma UNI CEI EN 45011, individuato dal concessionario e nel rispetto delle modalità stabilite con successivi atti dalla P.F..

Y

M



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

**ALLEGATI ALLA SEZIONE SECONDA "CEREALI MINORI E PRODOTTI
DELLA PRIMA TRASFORMAZIONE"**

Tabella 1

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLA GRANELLA IN ENTRATA E IN USCITA DAL
CENTRO DI STOCCAGGIO

PARAMETRI	FARRO	ORZO
<u>Umidità</u>	≤ 14 %	≤ 14%
<u>Peso Ettolitrico</u>		≥ 70 kg/hl
<u>Impurità nulle</u>	≤ 3 %	

ml



Tabella 2

<u>Micotossine nel farro e nell'orzo e loro prodotti derivati</u>				
<u>Aflatossine</u>	B1	<u>Granella</u>	<u>2</u>	Reg. CE n. 1881/2006
	B1+B2+G1+G2	<u>Granella</u>	<u>4</u>	
<u>Ocratossine</u>	<u>A</u>	<u>Granella</u>	<u>5</u>	Reg. CE n. 1881/2006
		<u>Prodotti derivati</u>	<u>3</u>	
<u>Deossivalenolo</u>	-	<u>Granella</u>	<u>1750</u>	Reg. CE n. 1881/2006
	-	<u>Sfarinati</u>	<u>750</u>	
	-	<u>Pane</u>	<u>500</u>	
	-	<u>Pasta secca</u>	<u>750</u>	
<u>Zearalenone</u>	-	<u>Granella</u>	<u>100</u>	Reg. CE n. 1881/2006
	-	<u>Sfarinati</u>	<u>75</u>	
	-	<u>Pane</u>	<u>50</u>	
	-	-	-	
<u>T-2 e HT-2</u>	-	<u>Granella</u>	<u>-</u>	Reg. CE n. 1881/2006
	-	<u>Prodotti derivati</u>	<u>-</u>	

M



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

Tabella 3 Protocollo tecnico per l'implementazione dei dati nel Sistema di Tracciabilità (Si.Tra.) per la filiera cerealicola

PROTOCOLLO OPERATIVO RELATIVO AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE "FILIERA CEREALI" (cereali minori)

tipo operazione	attributo	unità di misura	valore	in Si Tra	in sito QM	materiale	attributo	unità di misura	valore	in Si Tra	in sito QM
Ricezione granella						lotto granella	codice lotto	codice	da inserire	si	si
							quantità del lotto	valore	da inserire	si	si
							confezione	descrizione	scelta dei valori dal menù	si	si
							Specie	descrizione	scelta dei valori dal menù	si	si
							Varietà	descrizione	da inserire	si	si
							umidità	%	da inserire	si	opzionale
							contenuto proteico	% su s.s.	da inserire	si	Si
							peso ettolitrico (solo orzo)	Kg/hl	da inserire	si	opzionale
							impurità nulle	valore	da inserire	si	opzionale
Caricamento silos di stoccaggio	temperatura di stoccaggio	°C	da inserire	si	n.a.	lotto granella	codice lotto	codice	da inserire	si	si
							quantità del lotto	valore	da inserire	si	si
							confezione	descrizione	da inserire	si	si
							conservazione	metodo	da inserire	si	si
							analisi micotossine	rapporto di prova	pubblicazione sul sito web www.qm.marche.it	opzionale	opzionale
							Impurità nulle	valore	da inserire	si	opzionale

Handwritten signature



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

Trasferimento al molino/Trasferimento ad acquirente	estremi DDT	numero	da inserire	si	n.a.	lotto granella	codice lotto	codice	da inserire	si	si
							quantità del lotto	valore	da inserire	si	si
							umidità	%	da inserire	si	opzionale
							contenuto proteico	% su s.s.	da inserire	si	si
							peso ettolitrico (solo orzo)	Kg/hl	da inserire	si	opzionale

Accettazione al molino						lotto granella	umidità	%	da inserire	si	opzionale
							contenuto proteico	% su s.s.	da inserire	si	opzionale
							peso ettolitrico (solo orzo)	Kg/hl	da inserire	si	opzionale
							analisi chimiche e microbiologiche * se previste	rapporto di prova	pubblicazione sul sito web www.qm.marche.it	opzionale	opzionale
							tipologia specie (es. farro dicocco)	tipologia	v. punto 5.3 del disciplinare	si	si
Caricamento silos molino						lotto granella	codice lotto	codice	da inserire	si	si
							quantità del lotto	valore	da inserire	si	si
							confezione	descrizione	scelta dei valori dal menù	si	si
							conservazione	metodo	da inserire	opzionale	opzionale
Molitura						lotto sfarinato	codice lotto	codice	da inserire	si	si
							quantità del lotto	valore	da inserire	si	si
							confezione	descrizione	scelta dei valori dal menù	si	si

Y

RL



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

delibera

1094

					umidità	%	da inserire	si	opzionale
					contenuto proteico	% su s.s.	da inserire	opzionale	opzionale
					Confezione/imballaggio (Reg. CE 1935/04)	codice lotto	da inserire	opzionale	opzionale
					Fornitura materiale confezionamento imballaggio	ragione sociale	da inserire	opzionale	opzionale
					ceneri	% su s.s.	da inserire	si	si
					stabilità (solo per farine)	minuti	da inserire	opzionale	opzionale
					P/L (solo per farine)	valore	da inserire	opzionale	opzionale
					W (solo per farine)	valore	da inserire	opzionale	opzionale
					resa molitura	%	da inserire	si	si
					tipologia soecie (es. farro dicocco)	tipologia	caratteristiche previste al punto 5.3 del disciplinare	si	si
					carica batterica totale	rapporto di prova	pubblicazione sul sito web www.qm.marche.it	opzionale	opzionale
					muffe	rapporto di prova	pubblicazione sul sito web www.qm.marche.it	opzionale	opzionale
					lieviti	rapporto di prova	pubblicazione sul sito web www.qm.marche.it	opzionale	opzionale
					coliformi	rapporto di prova	pubblicazione sul sito web www.qm.marche.it	opzionale	opzionale
					Presenza Deossinivalenolo	rapporto di prova	pubblicazione sul sito web www.qm.marche.it	opzionale	opzionale
					Presenza Zearalenone	rapporto di prova	pubblicazione sul sito web	opzionale	opzionale

Handwritten signature



seduta del
22 LUG 2013

pag.
76

delibera
1094

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

								www.qm.m arche.it		
						Presenza T-2 e HT-2	rapporto di prova	pubblicazio ne sul sito web www.qm.m arche.it	opzio nale	opzionale
						analisi micotossine	rapporto di prova	pubblicazio ne sul sito web www.qm.m arche.it	si	si

La tabella riporta sia le informazioni che devono essere immesse esclusivamente ai fini dell'utilizzo del sistema Si.Tra. (nella penultima colonna "in Si.Tra") sia quelle che devono ("si") o possono ("opzionale") essere rese accessibili al consumatore, eventualmente anche in maniera aggregata (nell'ultima colonna "in sito QM"). È comunque consentito l'inserimento nel sistema Si.Tra. e/o nel sito QM di altri parametri previa autorizzazione della P.F.

* le analisi in fase di ricevimento vanno eseguite dal molino solo se per un determinato lotto non sono disponibili analisi effettuate negli ultimi sei mesi
n.a. = non applicabile

Modello 1

SCHEDA DI COLTIVAZIONE

Nome azienda:

Specie e varietà coltivata:

N° lotto del seme:

Quantitativo di seme utilizzato:

Identificazione degli appezzamenti coltivati (Comune , foglio, particelle,):

Superficie coltivata:

Precessione colturale:

Tipo di preparazione del terreno: aratura (cm _____) minima lavorazione sodo

Data semina:

Concimazione: data di somministrazione _____ fondo _____

titolo _____ copertura _____ titolo _____

Data raccolta:

Quantità di prodotto raccolto:

*nota: per quanto riguarda le registrazioni minime relative a difesa e diserbo è necessario fare riferimento alla normativa relativa alla produzione integrata

Handwritten marks and signature on the right margin.



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

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
"FILIERA CEREALI - PRODOTTI DI SECONDA
TRASFORMAZIONE"

M



1. Nota Introduttiva

Il marchio “QM” – “Qualità garantita dalle Marche” (di seguito definito “QM”) si applica a prodotti agroalimentari individuati dalla Regione Marche e ai servizi correlati ed è concesso in uso a produttori appartenenti all’Unione Europea, attraverso l’adesione volontaria a specifiche norme di produzione. Queste norme mirano al conseguimento di un idoneo livello qualitativo di tutto il processo produttivo e alla completa rintracciabilità dalla tavola al campo. In particolare la scelta di elaborare un disciplinare di prodotti di seconda trasformazione con una presenza significativa di materie prime cerealicole a completamento del disciplinare di produzione “Filiera cereali” è basata sulla volontà di ampliare la gamma dei prodotti trasformati dando maggiore garanzia al consumatore circa la sicurezza del processo produttivo e la tracciabilità dei prodotti. Appunto per questo, il disciplinare descrive tutte le fasi di produzione fino alla vendita di unità minime di prodotto di seconda trasformazione dei cereali come la pasta alimentare, i prodotti della panetteria, della pasticceria, della biscotteria ed altri prodotti alimentari trasformati.

Questa edizione, così come la precedente (quella approvata con DGR n. 45 del 23 gennaio 2012), tiene distinte le norme relative ai prodotti di seconda trasformazione da quelle a relative alla produzione primaria ed alla prima trasformazione che sono regolamentate da un apposito disciplinare; entrambi i disciplinari si applicano anche a soggetti già licenziatari o che, non ancora in possesso di licenza, hanno già stipulato una convenzione con la Regione. I soggetti sono tenuti al rispetto del disciplinare di loro competenza o di entrambi i disciplinari in funzione degli ambiti di interesse della loro filiera; analogamente, i futuri richiedenti potranno stipulare convenzioni anche solo per uno dei due disciplinari.

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, la distribuzione e la commercializzazione di pasta alimentare, di pane e sostitutivi del pane, di prodotti di pasticceria e di biscotteria e di altri prodotti alimentari



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

trasformati in cui sia significativa la componente di natura cerealicola. Le stesse disposizioni si applicano anche a quei prodotti che, pur non essendo dettagliatamente descritti a causa della loro varietà, sono individuati come "altri prodotti trasformati" nel § 6.8. Tra questi si possono annoverare anche prodotti che, a rigor di termini, sarebbero da considerare di prima trasformazione, quali granello tostato, granello soffiato, ecc.

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

- panifici;
- pastifici;
- laboratori di trasformazione;
- pasticcerie;
- punti vendita al dettaglio annessi ai locali di produzione/trasformazione o pertinenze degli stessi
- grossisti e punti vendita al dettaglio, diversi dai soggetti precedenti, che commercializzano prodotti non confezionati.

I soggetti aderenti al marchio non hanno l'obbligo di certificare tutta la produzione purché garantiscano la separazione del prodotto a marchio "QM" in tutte le fasi del processo al fine di assicurare identificazione e rintracciabilità del prodotto stesso.

3. Documenti di riferimento

Si riportano di seguito i riferimenti normativi relativi alla definizione, realizzazione e commercializzazione dei prodotti a marchio "QM".

Comunitari

- Regolamento CE n. 178 del 28/01/2002 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;



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

- Regolamento CE n. 852 del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento CE n. 1881 del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;
- Regolamento CE n. 834 del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il Regolamento (CEE) n. 2092/91;
- 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;
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione.

Nazionali

- Legge n. 580 del 04/07/1967 "Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari e successive modifiche e integrazioni";
- Circ. MINISAN 3.8.85 Norme igienico-sanitarie sulla lavorazione e conservazione delle paste alimentari
- D. Lgs. n. 109 del 27/01/1992 e successive modifiche e integrazioni "Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari";
- D.P.R. 23/06/1993, n. 283 "Regolamento relativo alle denominazioni legali di alcuni prodotti da forno";

1

M



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

- Decr. MININDUSTRIA 20/12/1994. Schema di cartello unico degli ingredienti dei prodotti della gelateria, della pasticceria, della panetteria e della gastronomia venduti sfusi
- Decreto MINISAN n. 209 del 27/02/1996. Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive n. 94/34/CE, n. 94/35/CE, n. 94/36/CE, n. 95/02/CE e n. 95/31/CE;
- D.P.R. n. 502 del 30/11/1998 “Regolamento recante norme per la revisione della normativa in materia di lavorazione e di commercio del pane, a norma dell’art. 50 della L. n. 146 del 22/02/1994”;
- Decreto MINISAN n. 183 del 10/03/2000. Regolamento recante aggiornamento del D.M. 27/02/1996 n. 209, concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari. Recepimento della Dir. 98/72/CE;
- D.P.R. n. 187 del 09/02/2001 “Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell’art. 50 della Legge 22/02/94, n. 146”;
- Decr. M.I.P.A.F. 26/04/02 - Disposizioni applicative art. 12, commi 2, 3 e 4 del D.P.R. 09/02/2001, n. 187, concernente la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari
- D. Lgs. n. 181 del 23/06/2003 “Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l’etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità”;
- Circolare Ministeriale n. 168 del 10/11/2003 “Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari”

Regionali

- 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 agroalimentare;
- D.G.R. n. 1594 del 21/12/04 – Legge Regionale 23/03 “Interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni



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

agricole e agroalimentari” – art. 8.1 – Approvazione del marchio regionale “QM – Qualità garantita dalle Marche” e del relativo regolamento;

- D.G.R. n. 189 del 27/02/2006 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;
- 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.G.R. n. 536 del 08/05/06 - Legge Regionale n. 23/03 “Interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole e agroalimentari” – adozione testo definitivo delle linee guida per la stesura dei disciplinari del marchio “QM”;
- D.D.P.F. n. 68 / CSI_10 del 14/03/2008 - L. R. n. 23 del 10.12.2003 “interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole ed 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 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 che si useranno nel presente disciplinare:

- **Aderente alla filiera:** colui che stipula convenzioni con il concessionario ai fini dell’utilizzo del marchio “QM”.
- **Capofiliera:** persona fisica o giuridica che coordina l’attività della filiera di prodotto relativamente agli aspetti di rintracciabilità e di sicurezza.
- **Certificato di conformità:** documento emesso dall’organismo di controllo autorizzato secondo le regole del proprio sistema di certificazione, il quale indica, con ragionevole certezza, la conformità di un prodotto/servizio al regolamento d’uso del marchio “QM” e allo specifico disciplinare.



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

- **Certificazione:** procedura con cui una terza parte dà assicurazione scritta che un prodotto, processo o servizio è conforme ai requisiti specificati (UNI CEI EN 45020). Nel marchio "QM" i requisiti vengono descritti nel disciplinare di prodotto/servizio approvato dalla Regione Marche.
- **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 per uno o più prodotti/servizi. All'interno del sistema QM i concessionari coincidono necessariamente con i licenziatari.
- **Consumatore finale:** il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare.
- **Contenuto proteico (%/s.s.):** è la quantità di proteine espressa in percentuale sulla sostanza secca.
- **Controllo di primo livello (o autocontrollo):** attività di riscontro e documentazione esercitata dagli aderenti e dal concessionario sulle proprie attività.
- **Controllo di secondo livello:** attività di riscontro e documentazione attuata prima, durante e dopo il processo produttivo ed esercitata dai concessionari nei confronti degli aderenti.
- **Controllo di terzo livello:** attività di riscontro e documentazione attuata prima, durante e dopo il processo produttivo ed esercitata dagli organismi di controllo nei confronti di tutti i soggetti della filiera "QM" (aderenti e concessionario) 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

M



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 del decreto legislativo n. 109/92, sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare.

- **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.
- **Licenziatario:** persona fisica o giuridica che ha ottenuto la licenza d'uso del Marchio "QM" da parte della Regione Marche.
- **Lotto:** materie prime, semilavorati o prodotti finiti con caratteristiche praticamente identiche.
- **Operatore finale:** il soggetto che, nell'ambito di una operazione o attività di un'impresa del settore alimentare o commerciale, riceve materie prime o semilavorati e flussi materiali da soggetti appartenenti ad una filiera a marchio "QM" e fornisce prodotti finali (ossia etichettati e con marchio) al consumatore finale o a soggetti terzi (non appartenenti alla filiera) che non effettueranno alcuna manipolazione degli stessi.
- **P/L:** indice alveografico dato dal rapporto tra la tenacità (indicata con P) e l'estensibilità (indicata con L).
- **Partita:** il quantitativo di lotti o frazioni di essi destinati ad uno o più acquirenti.
- **Prodotto alimentare preconfezionato:** l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore ed alle collettività, costituita da un prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata.



seduta del
22 LUG 2013
delibera
1094

pag.
85

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

- **Prodotto alimentare preincartato:** l'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto negli esercizi di vendita.
- **Registrazione:** documento che riporta i risultati ottenuti o fornisce evidenza delle attività svolte.
- **Richiedente:** operatore (od organizzazione) della filiera del prodotto agroalimentare e/o del servizio correlato iscritto nel registro del marchio "QM" che richiede la concessione in uso del marchio per sé 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).
- **Stabilità:** è un indice del farinogramma che esprime il tempo in minuti di stabilità dell'impasto.
- **Tracciabilità:** capacità di produrre informazioni nel corso del processo produttivo da monte a valle della filiera.
- **Unità minima di prodotto:** quantità minima omogenea, espressa in peso o volume, per la quale esiste la necessità di recuperare informazioni predefinite e che può essere prezzata, ordinata o fatturata ed è oggetto di verifica della conformità all'interno del sistema di rintracciabilità.
- **Utilizzatore:** soggetto che appone direttamente sotto la propria responsabilità il marchio "QM"; può essere lo stesso concessionario oppure un suo delegato.
- **W:** indice alveografico che esprime la forza della farina, la tenacità, l'estensibilità dell'impasto e quindi la resistenza che la farina oppone alla deformazione.

Acronimi

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

M



Sigle e Abbreviazioni

- **All.:** allegato
- **D.D.P.F.:** Decreto del Dirigente della Posizione di Funzione della Regione Marche
- **D.G.R.:** Deliberazione della Giunta Regionale della Regione Marche
- **D. Lgs.:** Decreto legislativo
- **D.P.R.:** Decreto del Presidente della Repubblica
- **Dir.:** Direttiva
- **L.R.:** Legge Regionale
- **P.F.:** Posizione di Funzione "Competitività e Sviluppo dell'Impresa Agricola" della Regione Marche

5. Definizione dei prodotti

Il marchio "QM", come già specificato al capitolo 2, si applica ai prodotti di seconda trasformazione dei cereali e ad alcuni altri prodotti (quali, ad esempio, granella tostata e granella soffiata) che, a rigor di termini, sarebbero da considerare di prima trasformazione. Le categorie nelle quali possono essere raggruppati i prodotti a marchio sono:

- **Pane**
- **Piadina**
- **Pane al latte fresco**
- **Pasta di semola**
- **Pasta all'uovo**
- **Pasta all'uovo fresca o stabilizzata**
- **Pasta all'uovo ripiena fresca o stabilizzata**
- **Specialità alimentari**
- **Altri prodotti alimentari trasformati**

I prodotti trasformati devono essere contraddistinti dal marchio impresso sulla confezione; la vendita di prodotto non confezionato è consentita solo nei casi in cui lo stesso sia destinato ad operatori che detengano esclusivamente prodotto certificato.

y

u



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) provenienza dal circuito QM di tutti gli ingredienti principali (presenti in misura superiore al 5 % in peso) o caratterizzanti (presenti nella denominazione del prodotto o che comunque apportano una o più caratteristiche peculiari al prodotto stesso); nel caso in cui non vi sia disponibilità di taluni ingredienti principali nel circuito QM, l'approvvigionamento dovrà avvenire da altri circuiti di qualità certificata (DOP, IGP, STG, produzione biologica, produzione integrata) purché sia garantita l'assenza di OGM
- b) processi produttivi in cui, in nessuna fase, siano utilizzati OGM;
- c) divieto di impiego di conservanti e coloranti nella preparazione dei prodotti trasformati; in caso di necessità gli operatori interessati possono ottenere, limitatamente ai conservanti, una deroga dalla P.F. presentando una scheda di processo del prodotto di riferimento con evidenza dei parametri di difettosità, degli ingredienti utilizzati (compresi eventuali coadiuvanti e relative percentuali) e degli eventuali parametri tecnologici di interesse;
- d) assenza di difetti che possano alterare le caratteristiche organolettiche;
- e) rispetto delle modalità di confezionamento, etichettatura e presentazione descritte ai paragrafi 5.3, 5.4 e 5.5;
- f) evidenza data al consumatore in merito alla rintracciabilità attraverso l'utilizzo del sistema informatico regionale "Si.Tra." oppure di software compatibili secondo le modalità descritte al paragrafo 5.2.

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 necessario flusso di informazioni osservando le specifiche tecniche comunicate dalla Regione Marche e dall'ASSAM. In particolare, per ogni unità minima di prodotto deve essere garantita, all'atto dell'acquisto, la facoltà di accesso alle informazioni inerenti alla tracciabilità (caratteristiche del prodotto, flussi dei materiali coinvolti, tipologia delle organizzazioni coinvolte, aspetti organizzativi tra le



stesse) dando evidenza in etichetta che tale facoltà può essere esercitata attraverso l'accesso al portale www.qm.marche.it. In tabella 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.. Per gli ingredienti non provenienti dal circuito QM dovrà essere fornita almeno l'informazione minima prevista dal Reg. CE n. 178/2002 fermo restando l'obiettivo di mettere a disposizione del consumatore il maggior numero possibile di informazioni. Tale obbligo non riguarda spezie ed aromi purché non rilevanti per la caratterizzazione del prodotto.

5.3 Confezionamento

Il confezionamento è obbligatorio e tutti i prodotti devono essere contraddistinti dal marchio impresso sulla confezione; la vendita di prodotto non confezionato è consentita solo nei casi in cui lo stesso sia destinato a soggetti aderenti al marchio oppure a consumatori finali che acquistano direttamente dai produttori aderenti alla filiera. Eventuali disposizioni particolari relativamente ai singoli prodotti sono contenute nel capitolo 6.

5.4 Etichettatura

Nelle etichette, che devono comunque rispettare gli obblighi normativi di settore, devono essere presenti:

- il logo "QM"
- l'indicazione del sito www.qm.marche.it ai fini della rintracciabilità Si.Tra., possibilmente nello stesso campo visivo del logo QM
- la tabella nutrizionale
- il nome volgare della specie botanica utilizzata, nel caso dei derivati del farro.

Relativamente al luogo di origine o di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente, è possibile indicare una delle seguenti diciture:

- 4) "materia prima proveniente per oltre il 50% da":
- 5) "materia prima proveniente per oltre il 75% da":
- 6) "materia prima proveniente per il 100% da" oppure "materia prima proveniente da":
 - ✓ paese extracomunitario;
 - ✓ Comunità Europea;

1

M



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

- ✓ stato membro della Comunità Europea;
- ✓ unità territoriali (regione, provincia, comunità montana, comune, ecc...).

Nelle etichette sarà possibile riportare anche il logo dell'Ente terzo di certificazione e potrà essere data evidenza di eventuali altre certificazioni ottenute. È inoltre preferibile che sia presente una descrizione dei cereali minori impiegati, data la non sempre approfondita conoscenza dei consumatori.

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.).

Concessionari ed aderenti sono tenuti all'adempimento delle eventuali successive disposizioni in materia di informazioni al consumatore che la Regione comunicherà attraverso il sito www.qm.marche.it.

5.5 Presentazione

La vendita dei prodotti a marchio "QM" può avvenire anche in punti vendita non aderenti al marchio, purché questi garantiscano la continuità del sistema di tracciabilità e la separazione dei prodotti a marchio.



6. Descrizione dei processi

Il presente capitolo descrive i principi generali dei processi di panificazione, pastificazione, preparazione di prodotti di pasticceria, di biscotteria e di altri prodotti alimentari trasformati, distribuzione e commercializzazione. Gli operatori devono presentare alla P.F., per la preventiva approvazione, una scheda di processo per ogni prodotto che intendono certificare; tale scheda deve dare evidenza degli ingredienti utilizzati, compresi eventuali coadiuvanti e relative percentuali, oltre che gli eventuali parametri tecnologici di interesse. I contenuti del presente capitolo sono direttamente applicabili per i prodotti: pane, pasta di semola, pasta all'uovo e pasta fresca all'uovo senza ripieno tranne nei casi in cui si voglia introdurre qualche elemento (ingrediente o parametro) non presente nelle successive sintetiche descrizioni. All'interno delle stesse descrizioni, anche laddove non specificato, è sottintesa la possibilità di impiegare farine e semole integrali e semi-integrali, purché ottenute senza aggiunta di crusca ed è implicito che quando si parla di paste fresche si intenda riferirsi anche a paste stabilizzate.

Nel caso in cui non vi sia disponibilità nel circuito "QM" di tutti ingredienti necessari, l'approvvigionamento dovrà avvenire da altri circuiti di qualità certificata (DOP, IGP, STG, produzione biologica, produzione integrata) purché sia garantita l'assenza di OGM. Per tali ingredienti dovrà essere fornita almeno l'informazione minima prevista dal Reg. CE n. 178/2002, fermo restando l'obiettivo di mettere a disposizione del consumatore il maggior numero possibile di informazioni.

6.1 Pane

La farina deve obbligatoriamente essere a marchio QM e, pertanto, deve possedere le caratteristiche oggetto di certificazione individuate dal disciplinare di produzione "Filiera cereali". I valori minimi dei parametri reologici e chimici che le farine devono rispettare sono però sostituiti dai seguenti (specifici per la produzione di pane):

W: ≥ 210

P/L: 0,45 – 0,65 (fino a 0,80 per la farina integrale)

Stabilità: ≥ 9 minuti (requisito non richiesto per la farina integrale),

Contenuto proteico: $\geq 12\%$ s.s.

J

M



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

La conservazione della farina deve essere effettuata nel rispetto della normativa in materia igienico-sanitaria. Durante l'intero processo di panificazione devono essere utilizzati farina a marchio QM, lievito madre (o massa di riporto in una misura minima del 20%) ed acqua. Il lievito di birra può essere impiegato solo nell'impasto finale e nella misura massima dell'1,5% rispetto al peso della farina utilizzata; è consentita l'aggiunta di sale e di ingredienti caratterizzanti (cipolla, olive, sesamo, soia, noci).

Per la produzione di pane a base di orzo o di pane a base di farro, è consentito l'utilizzo di miscele di farine a marchio QM di grano tenero, di orzo e di farro, anche semi-integrali e integrali.

6.2 Piadina

La farina deve obbligatoriamente essere a marchio QM e, pertanto, deve possedere le caratteristiche oggetto di certificazione individuate dal disciplinare di produzione "Filiera cereali". I valori minimi dei parametri reologici e chimici che le farine devono rispettare sono però sostituiti dai seguenti (specifici per la produzione di piadina):

W: ≥ 100

P/L: 0,45 – 0,65

Stabilità: ≥ 5 minuti

Contenuto proteico: $\geq 11\%$ s.s.

Per la produzione della piadina a marchio "QM" il panificio deve utilizzare obbligatoriamente farine a marchio "QM"; altri ingredienti consentiti, per i quali è possibile l'approvvigionamento da altri circuiti di qualità certificata (alle condizioni specificate all'inizio del capitolo 6 "Descrizione dei processi) sono: strutto, olio extravergine di oliva, olio di girasole, olio di mais, latte e miele.

Gli ingredienti vengono impastati per 20-30 minuti. Successivamente avviene la formatura con il porzionamento dell'impasto in palline lasciate riposare per un'ora a temperatura ambiente e successivamente spianate. Non è consentita la cottura su forno in linea. Le piadine destinate al confezionamento vengono messe in abbattitore subito dopo la cottura e



portate ad una temperatura di 0°C. Non è consentita l'aggiunta di conservanti ma è consentito il confezionamento in atmosfera protettiva.

Per la produzione di piadina a base di orzo o di piadina a base di farro, è consentito l'utilizzo di miscele di farina di grano tenero QM con farina di orzo QM o farina di farro QM.

6.3 Pane al latte fresco

Così come il latte fresco (che deve rappresentare almeno il 12 % in peso dell'impasto), anche la farina deve obbligatoriamente essere a marchio QM e, pertanto, deve possedere le caratteristiche oggetto di certificazione individuate dal disciplinare di produzione "Filiera cereali"; per questo prodotto non sono previsti parametri reologici e chimici differenziali, per cui i requisiti della farina devono essere i seguenti:

W: ≥ 100

P/L: 0,40 – 0,70

Stabilità: ≥ 5 minuti

Contenuto proteico: $\geq 10\%$ s.s.

Per la lievitazione devono essere utilizzati esclusivamente lievito di birra e/o pasta madre.

6.4 Pasta di semola

Per la produzione della pasta con marchio "QM", devono essere impiegate esclusivamente semola a marchio QM ed acqua. Al momento dell'arrivo al pastificio, va sempre effettuato un campionamento della semola.

La semola deve essere impastata con l'acqua utilizzando preimpastatrici ed impastatrici che consentano l'ottenimento di un amalgama omogeneo da far confluire nelle presse (viti senza fine) che lo comprimono contro delle trafile dotate di forature diverse permettendo di ottenere il formato di pasta prestabilita. Le trafile utilizzate per la produzione di pasta di

Y

M



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

semola (con l'esclusione di quella integrale e semi-integrale) devono essere esclusivamente in bronzo.

La pasta deve essere essiccata a una temperatura non superiore a 65°C.

6.5 Pasta all'uovo

La pasta all'uovo con marchio "QM" deve essere ottenuta con semola e uova a marchio QM.

Anche per la produzione di paste essiccate all'uovo (con l'esclusione di quelle integrali e semi-integrali) le trafile devono essere esclusivamente in bronzo.

6.6 Pasta fresca all'uovo

La sfoglia deve essere ottenuta conformemente alle indicazioni contenute nel paragrafo 6.5 "Produzione di pasta all'uovo" con l'ulteriore possibilità di utilizzare farina a marchio QM congiuntamente alla semola a marchio QM.

Tutti gli ingredienti utilizzati per la farcitura di pasta fresca all'uovo **con ripieno** (tortellini, ravioli, cannelloni, lasagne) devono essere a marchio "QM".

6.7 Specialità alimentari

Le specialità alimentari a base di farina d'orzo e/o farina di farro e/o farina di frumento sono ottenute con sfarinati a marchio QM; per gli altri ingredienti (principali e caratterizzanti) vale quanto detto all'inizio del capitolo in merito alla certificazione di qualità.

I prodotti possono essere di diverse tipologie e formati.

6.8 Altri prodotti alimentari trasformati

Altri prodotti alimentari trasformati a base di farro e/o di orzo e/o di frumento possono essere certificati a marchio "QM" purché rientrino nella classe merceologica 30 o nella



seduta del
22 LUG 2013
delibera
1094

pag.
94

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

classe merceologica 31 e a condizione che venga autorizzata dalla P.F. la certificazione dietro presentazione di una scheda tecnica da parte dell'organizzazione interessata.

Nel caso particolare dell'orzo tostato destinato alla produzione di caffè d'orzo, la materia prima deve essere esclusivamente orzo nudo.

6.9 Distribuzione e commercializzazione

Al fine di garantire la rintracciabilità del prodotto, panifici, pasticci, laboratori di trasformazione e pasticcerie hanno l'obbligo di tenere un apposito elenco dei punti vendita riforniti sia nel caso in cui effettuino direttamente la distribuzione sia in quello in cui la affidino a soggetti terzi.

La commercializzazione viene effettuata direttamente dai panifici, dai pasticci, dai laboratori di trasformazione, dalle pasticcerie o dai punti vendita presenti nel suddetto elenco. I soggetti che effettuano la commercializzazione non hanno obblighi di esclusività fermo restando l'obbligo di dimostrare la separazione del prodotto a marchio "QM" al fine di garantire una corretta identificazione del prodotto stesso.

7. Definizione della/e filiera/e

La filiera coinvolge i seguenti soggetti:

- Panifici
- Pasticci
- Laboratori di trasformazione
- Pasticcerie
- Punti vendita al dettaglio annessi ai locali di produzione/trasformazione o pertinenze degli stessi
- Grossisti e punti vendita al dettaglio, diversi dai soggetti precedenti, che commercializzano prodotti non confezionati.



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

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.

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

7.1 Rapporti tra i soggetti della filiera

I compiti del Concessionario del marchio "QM" sono:

- rispettare tutti gli obblighi assunti nei confronti della Regione Marche, così come sottoscritto nella convenzione per la concessione in uso del marchio;
- rispettare tutti gli obblighi assunti nei confronti degli aderenti alla filiera, così come sottoscritto nella citata convenzione, ossia:
 - stipulare un apposito contratto con l'Organismo di controllo indicato nella domanda;
 - stipulare convenzioni con gli aderenti alla filiera e tenerli sempre aggiornati sulla scadenza della licenza d'uso del marchio;
 - svolgere il ruolo di capofiliera nell'ambito della gestione del sistema informativo per la tracciabilità delle produzioni (Si.Tra.) e coordinare azioni volte al raggiungimento di una maggiore sicurezza alimentare;
 - predisporre linee di autocontrollo aziendale a beneficio degli aderenti alla filiera;
 - svolgere controllo di parte seconda riguardo al rispetto del disciplinare da parte degli aderenti alla filiera;
 - conservare i requisiti giuridici previsti per i richiedenti;
 - vigilare sul corretto operato dei propri associati e degli altri aderenti alla filiera, nel caso in cui questi siano individuati ai fini dell'apposizione del marchio "QM".

I compiti degli altri soggetti della filiera sono:

- attenersi a quanto previsto dal sistema documentale del marchio "QM" approvato dalla Regione Marche;
- rispettare il regolamento d'uso del marchio ed eventuali successive modificazioni ed integrazioni;



- rispettare il disciplinare di produzione approvato dalla Regione Marche ed eventuali successive modificazioni ed integrazioni;
- utilizzare il marchio solo dopo 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, della materia prima e del prodotto finito 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) Panifici

- essere in possesso di strutture idonee all'ottenimento di un prodotto con le caratteristiche previste dal presente disciplinare;
- essere in grado di realizzare la lavorazione separata fisica e/o cronologica del pane a marchio "QM" e di separare gli ingredienti a marchio "QM" da quelli non a marchio;



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

- 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.

b) Pastifici

- essere in possesso di strutture idonee all'ottenimento di un prodotto con le caratteristiche previste dal presente disciplinare;
- essere in grado di realizzare la lavorazione separata fisica e/o cronologica delle paste alimentari a marchio "QM" e di separare gli ingredienti a marchio "QM" da quelli non a marchio;
- 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.

c) Laboratori di trasformazione

- essere in possesso di strutture idonee all'ottenimento di un prodotto con le caratteristiche previste dal presente disciplinare;
- essere in grado di realizzare la lavorazione separata fisica e/o cronologica dei prodotti a marchio "QM" e di separare gli ingredienti a marchio "QM" da quelli non a marchio;
- 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.

d) Pasticcerie

- essere in possesso di strutture idonee all'ottenimento di un prodotto con le caratteristiche previste dal presente disciplinare;



seduta del
22 LUG 2013
delibera
1094

pag.
98

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

- essere in grado di realizzare la lavorazione separata fisica e/o cronologica dei prodotti a marchio "QM" e di separare gli ingredienti a marchio "QM" da quelli non a marchio;
- 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.

e) Grossisti e punti vendita al dettaglio che trattano prodotti non confezionati

- essere in possesso di strutture idonee;
- essere in grado di realizzare una separazione fisica e/o cronologica dei prodotti 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.

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

9. Sistema di gestione e autocontrollo

9.1 Piano dei controlli

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

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

2

M



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

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

Controlli di parte seconda

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

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



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

Controlli di parte terza

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

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

PROTOCOLLO OPERATIVO RELATIVO AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE "PRODOTTI DI SECONDA TRASFORMAZIONE A BASE DI CEREALI "

tipo operazione	attributo	unità di misura	valore	in Si Tra	in sito QM	materiale	attributo	unità di misura	valore	in Si Tra	in sito QM
Ricevimento farina/semola /ingredienti/coadiuvanti/additivi						Lotto materiale	codice lotto	codice	da inserire	si	si
							quantità del lotto	valore	da inserire	si	si
							tipo farina	descrizione	da inserire	si	si
							confezione	descrizione	da inserire	si	si
							tipologia prodotto	descrizione	da inserire	si	si
							prodotto a marchio	DOP	da inserire	si	si
							prodotto a marchio	IGP	da inserire	si	si
							prodotto a marchio	STG	da inserire	si	si

M



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

						prodotto a marchio	Produzione Biologica	da inserire	si	si
						prodotto a marchio	Produzione integrata	da inserire	si	si
						prodotto a marchio	QM	Scelta dai valori del menù	si	si
						estremi fattura di acquisto o DDT	numero	da inserire	si	opzionale

Trasformazione	tempo dell'impasto	minuti		si	n.a.						
	tempo di cottura	minuti		si	n.a.						
	temperatura di cottura	°C		si	n.a.						
	tempo di lievitazione	minuti		si	n.a.						
						Lotto	codice lotto	codice	da inserire	si	si
							quantità del lotto	valore	da inserire	si	si
							confezione	descrizione	da inserire	si	si
							Confezione/imballaggio (Reg. CE 1935/04)	descrizione	da inserire	opzionale	opzionale
							Fornitura materiale confezionamento imballaggio	ragione sociale	da inserire	opzionale	opzionale
							analisi chimiche e microbiologiche	rapporto di prova	pubblicazione sul sito web www.qm.marche.it	opzionale	opzionale
							analisi micotossine	rapporto di prova	pubblicazione sul sito web www.qm.marche.it	opzionale	opzionale
							derivazione (acqua)	descrizione	da inserire	si	si
							analisi delle acque	rapporto di prova	da inserire come file PDF	si	si

M

