



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

Oggetto: L.R. 23 del 10.12.2003 art. 8 "Marchio regionale QM – Qualità garantita dalle Marche" - approvazione del disciplinare di produzione "Prodotti alimentari trasformati".

LA GIUNTA REGIONALE

VISTO il documento istruttorio riportato in calce alla presente deliberazione, predisposto dalla Posizione di Funzione Competitività e sviluppo dell'impresa agricola, struttura decentrata di Ancona e irrigazione, 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;

VISTO il parere favorevole di cui all'art. 16 bis della legge regionale 15 ottobre 2001, n. 20, sotto il profilo di legittimità e della regolarità tecnica del dirigente della Posizione di Funzione Competitività e sviluppo dell'impresa agricola, struttura decentrata di Ancona e irrigazione e l'attestazione dello stesso che dalla deliberazione non deriva né può derivare un impegno di spesa a carico della Regione;

VISTA la proposta del dirigente del Servizio Ambiente e Agricoltura;

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 "Prodotti alimentari trasformati" per i prodotti a marchio "QM – Qualità garantita dalle Marche", allegato alla presente deliberazione della quale costituisce parte integrante e sostanziale.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA

Elsa 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. 2008/95/CEE del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 ottobre 2008, recante disposizioni per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri in materia di marchi d'impresa;
- Reg. CE n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- D.Lgs. n. 30 del 10/02/2005 – Codice della proprietà industriale, a norma dell'articolo 15 della legge 12/12/2002, n. 273;
- L.R. n. 23 del 10/12/2003 recante norme in materia di interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole e agroalimentari;
- D.G.R. n. 1594 del 21/12/2004 di approvazione e registrazione del marchio di qualità collettivo "QM - Qualità garantita dalle Marche";
- D.G.R. n. 257 del 13/03/2006 di adozione del testo definitivo del regolamento del marchio regionale "QM - Qualità garantita dalle Marche";
- D.G.R. n. 536 dell'08/05/2006 di approvazione del testo definitivo delle linee guida per la stesura dei disciplinari del marchio QM;
- D.G.R. n. 1375 del 26/11/2007 - LR 23/2003 art. 8 "Marchio regionale QM – Qualità Garantita dalle Marche" - Nuova versione dell'allegato al regolamento d'uso approvato con D.G.R. n. 257/2006 contenente la nuova veste grafica del logo;
- D.G.R. n. 501 del 28/04/2014 – recante criteri e modalità applicative per la semplificazione e l'armonizzazione dei disciplinari e delle procedure gestionali.

MOTIVAZIONI

La Regione Marche, con la legge n. 23/2003, ha stabilito e regolato gli "interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole ed agroalimentari". Nell'art. 8, della citata legge, è previsto che la Giunta debba richiedere la registrazione di un marchio di qualità collettivo regionale per la valorizzazione dei prodotti agricoli ed agroalimentari. Con D.G.R. n. 301 del 23.3.2004, è stato approvato il marchio collettivo "Qualimarche" - Prodotti Tutelati dalla Regione Marche, unitamente al regolamento d'uso. La citata deliberazione



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

veniva inviata al Dipartimento Programmazione e Bilancio – Posizione di Funzione “Attuazione delle politiche comunitarie” per l’invio al Ministero delle Attività Produttive, in qualità di organo competente per la notifica alla Commissione Europea ai sensi della Direttiva CE n. 98/34. Con successiva D.G.R. n. 1594 del 21.12.2004, sulla base delle indicazioni degli uffici della Commissione Europea, veniva approvata una nuova denominazione del marchio (QM – Qualità garantita dalle Marche), in sostituzione della precedente che veniva abrogata. Con lo stesso atto, veniva approvato il regolamento d’uso del marchio. Il marchio “QM – Qualità garantita dalle Marche” è stato depositato presso la Camera di Commercio di Ancona in data 6.9.2005.

Con lettera n. 7576 del 24.11.2004, il Ministero delle Attività Produttive comunicava che la Commissione Europea aveva fissato al 18.2.2005 il termine di astensione obbligatoria dall’adozione del provvedimento definitivo. Successivamente, a seguito di un parere circostanziato emesso dalla Spagna, ai sensi dell’articolo 9.2 della Direttiva CE n. 98/34, tale termine veniva prorogato fino al 18.5.2005. In data 11.3.2005, con lettera n. 20520, venivano trasmessi al Dipartimento Programmazione e Bilancio – Posizione di Funzione “Attuazione delle politiche comunitarie” gli elementi integrativi in risposta al parere della Spagna. Con lettera n. 67446 del 23.11.2005, il Ministero delle Attività Produttive trasmetteva la Comunicazione della Commissione SG(2005) D/52789 che considerava soddisfacente la risposta delle Autorità italiane al parere spagnolo.

Pertanto, con D.G.R. n. 257 del 13.03.2006, è stato adottato il testo definitivo del regolamento d’uso del marchio “QM - Qualità garantita dalle Marche” e, con successiva D.G.R. n. 536 dell’08.05.2006, è stato adottato il testo definitivo delle linee guida per la stesura dei disciplinari dei prodotti e dei servizi a marchio. In particolare, con la D.G.R. n. 257/06 l’approvazione dei disciplinari dei prodotti e dei servizi a marchio “QM” viene ricondotta tra le attribuzioni della Giunta Regionale, come peraltro espressamente previsto dall’art. 8, comma 3, della legge regionale n. 23/03. All’Assam viene invece attribuita la competenza per la redazione dei disciplinari stessi.

Con D.G.R. n. 1375 del 26.11.2007 sono state approvate le due nuove versioni grafiche del logo “QM”.

Infine, con D.G.R. n. 501 del 28.04.2014, sono stati emanati criteri e modalità per la semplificazione e l’armonizzazione dei disciplinari e delle procedure gestionali comprendenti indicazioni puntuali applicabili al settore dei prodotti trasformati.

A seguito del lavoro effettuato dall’apposito focus group costituito presso l’Assam, l’Agenzia ha trasmesso il presente disciplinare di produzione che era già stato

M

✓



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

anticipato via mail in data 28 dicembre 2014 dal referente per il coordinamento dei focus group.

Il disciplinare prescrive le modalità per la produzione, la distribuzione e la commercializzazione dei prodotti trasformati ottenuti con l'impiego di ingredienti provenienti da differenti filiere e per i quali i concessionari del marchio QM devono preventivamente presentare schede di produzione per l'approvazione. In questa prima fase sono esclusi i prodotti già regolamentati all'interno di altri disciplinari, mentre l'attenzione si sofferma principalmente sui sughi, i condimenti e la galantina.

Dall'esame del testo proposto dall'Assam, al quale vengono apportate alcune modifiche al fine di renderlo maggiormente aderente alle disposizioni emanate dalla Giunta regionale con deliberazione n. 501 del 28 aprile 2014 recante criteri e modalità applicative per la semplificazione e l'armonizzazione dei disciplinari e delle procedure gestionali, 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 il disciplinare di produzione "Prodotti alimentari trasformati" allegato alla presente deliberazione.

Il responsabile del procedimento

Ferruccio Luciani

PARERE DEL DIRIGENTE DELLA POSIZIONE DI FUNZIONE "COMPETITIVITÀ E SVILUPPO DELL'IMPRESA AGRICOLA, STRUTTURA DECENTRATA DI ANCONA E IRRIGAZIONE"

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. Attesta inoltre che dalla presente deliberazione non deriva, né può comunque derivare, un impegno di spesa a carico della Regione.

Il Dirigente

Dot. Roberto Luciani



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

PROPOSTA DEL DIRIGENTE DEL SERVIZIO AMBIENTE E AGRICOLTURA

Il sottoscritto propone alla Giunta regionale l'adozione della presente deliberazione.

Il Dirigente del Servizio
Avv. Cristina Martellini

La presente deliberazione si compone di n. ²³ pagine, di cui n. ¹⁷ pagine di allegati che formano parte integrante della stessa.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA

Elisa Morchi



seduta del
20 GEN 2015
delibera
14

pag.
7

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

ALLEGATO A alla DGR n. _____ del _____

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

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
"PRODOTTI ALIMENTARI TRASFORMATI"

Handwritten mark



1. Nota Introduttiva

L'approvazione dei primi disciplinari del marchio "QM – Qualità Garantita dalle Marche" (di seguito definito QM) risale all'anno 2006 quando, in data 27 giugno, vennero approvati i primi due disciplinari di produzione (quelli relativi al latte di alta qualità e al settore cerealicolo). Le prime versioni di questi e degli altri disciplinari, che erano finalizzate soprattutto alla valorizzazione dei prodotti principali ed al rispetto dell'ambiente, sono generalmente state seguite da revisioni che sono state caratterizzate dall'apertura ad una più ampia gamma di tipologie di prodotti e di processi. Col tempo sono aumentate le richieste (e quindi le implementazioni nei disciplinari) riguardanti prodotti trasformati; alcuni di questi prodotti trasformati sono però di difficile collocazione in un solo disciplinare dal momento che sono ottenuti con l'utilizzo di materie prime di diversa natura (si pensi ad esempio ai prodotti della pasticceria, alle paste ripiene, ai sughi, alla galantina, ecc...).

Si ritiene quindi che siano maturi i tempi per una "terza fase" in cui ai disciplinari già approvati (focalizzati prevalentemente sui processi di produzione primaria) si possa affiancare un disciplinare relativo ai prodotti trasformati per il quale assumano un ruolo fondamentale l'approvazione da parte della Regione di schede di produzione proposte dai Concessionari e l'utilizzo prevalente di ingredienti a marchio QM.

Le disposizioni contenute nel presente disciplinare prescrivono le modalità per la produzione, la distribuzione e la commercializzazione dei prodotti trasformati ottenuti con l'impiego di ingredienti provenienti da differenti filiere e per i quali i Concessionari devono preventivamente presentare schede di produzione per l'approvazione. In questa prima fase sono esclusi i prodotti già regolamentati all'interno di altri disciplinari, mentre l'attenzione si sofferma principalmente sui sughi, i condimenti e la galantina.

2. Scopo e campo di applicazione

Le disposizioni contenute nel presente disciplinare prescrivono le modalità per la produzione, la distribuzione e la commercializzazione dei prodotti trasformati ottenuti con l'impiego di ingredienti provenienti da differenti filiere e non si applicano a quei prodotti che per la loro specificità sono normati nei disciplinari delle singole filiere.

Per tutti i prodotti (sughi, condimenti e altri prodotti trasformati), deve essere significativa la presenza di ingredienti a marchio Qm e deve essere preventivamente approvata dalla P. F. una scheda-processo proposta dal concessionario, come meglio specificato ai capitoli 5 e 6.

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

- laboratori di trasformazione e di confezionamento;

Y



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

- intermediari
- punti vendita al dettaglio che vendono i prodotti a marchio Qm sfusi o preincartati.

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 (di legge, normativi o di altra natura) relativi alla definizione, realizzazione e commercializzazione dei prodotti a marchio Qm.

Comunitari

- Direttiva 2000/13 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20/03/2000 relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità;
- 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;
- 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.

dm



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

Nazionali

- 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. Lgs n. 110 del 27/01/1992 "Attuazione della Direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana";
- 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;
- 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. 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 (Ministero per l'Industria, il Commercio e l'Artigianato) n° 140 del 27/04/1993 "D. Lgs. 21.1.92, n. 109. Etichettatura dei prodotti alimentari. Sent. n. 401/92 della corte costituzionale";
- Circolare Ministeriale (Ministero delle Attività Produttive) 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 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;



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

- D.G.R. n. 501 del 28 aprile 2014 recante criteri e modalità applicative per la semplificazione e l'armonizzazione dei disciplinari e delle procedure gestionali;
- 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 del marchio Qm ai fini dell'utilizzo del marchio pur non essendo legato ad esso da un vincolo associativo.
- **Autocontrollo:** attività di riscontro e documentazione attuata prima, durante e dopo il processo produttivo ed esercitata dall'aderente, dal concessionario o suo delegato, ciascuno per l'attività da esso esercitata che consente di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità al Regolamento d'uso del marchio Qm e allo specifico disciplinare.
- **Azienda agricola:** l'azienda agricola è un'unità tecnico-economica costituita da terreni, anche in appezzamenti non contigui, ed eventualmente da impianti ed attrezzature varie, in cui si attua la produzione agraria, forestale o zootecnica ad opera di un conduttore cioè persona fisica, società od ente che ne sopporta il rischio aziendale (Censimento generale dell'agricoltura, rilevazioni campionarie Istat e conforme alla definizione dell'unione Europea).
- **Bilanci di massa:** attività finalizzate alla verifica, mediante comparazione, della compatibilità dei flussi di materiale in ingresso ed in uscita del sistema di rintracciabilità (per la produzione primaria è meglio applicare il termine "resa produttiva")
- **Capofiliera:** persona fisica o giuridica che coordina l'attività della filiera di prodotto relativamente agli aspetti di rintracciabilità e di sicurezza (generalmente coincide con il concessionario).
- **Certificato di conformità Qm:** documento emesso dall'organismo di controllo secondo le regole del proprio sistema di certificazione, il quale certifica, con sufficiente attendibilità, la conformità di un prodotto/servizio allo specifico disciplinare.
- **Cessazione:** cessazione dell'attività da parte dell'operatore, comunicata al proprio OdC, che determina la cancellazione del soggetto dall'elenco dei Soggetti riconosciuti.



seduta del 20 GEN 2015
delibera 14

pag. 12

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. 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 e di uno o più disciplinari a seguito della firma della convenzione.
- **Consumatore finale:** il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare (Reg. CE 178/2002).
- **Controllo:** attività di riscontro e documentazione attuata prima, durante e dopo il processo produttivo ed esercitata dagli Organismi di certificazione nei confronti dei concessionari del marchio Qm e dei soggetti aderenti alla filiera, che consente di verificare il rispetto del regolamento d'uso del marchio e allo specifico disciplinare di prodotto/servizio.
- **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.
- **Esclusivista:** operatore aderente alla filiera che produce e/o trasforma e/o vende unicamente prodotti destinati al marchio Qm.
- **Etichetta:** qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritto, stampato, stampigliato, marchiato, impresso in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna detto imballaggio o contenitore (Reg. (UE) n. 1169/2011 – informazioni sugli alimenti ai consumatori)
- **Etichettatura:** qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento (Reg. (UE) n. 1169/2011 – informazioni sugli alimenti ai consumatori).
- **Filiera agroalimentare/di prodotto:** insieme definito delle organizzazioni (od operatori) con i relativi flussi materiali che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agroalimentare. Il termine di filiera individua, in questo contesto, tutte le attività ed i flussi che hanno rilevanza critica per le caratteristiche del prodotto. Ai fini del marchio Qm, la filiera può essere costituita da aderenti e/o associati.
- **Flussi materiali:** materie prime, additivi, semilavorati e materiali di imballaggio che, in qualunque punto della filiera, entrano nel processo produttivo.



seduta del 20 GEN 2015
delibera 14

pag. 13

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

- **Licenziatario:** persona fisica o giuridica che ha ottenuto la licenza d'uso del Marchio Qm da parte della Regione Marche.
- **Lotto:** unità minima, avente caratteristiche omogenee, che è stata prodotta e/o lavorata e/o imballata in condizioni identiche o comunque equivalenti ai fini di specie.
- **Organismo di certificazione (OdC):** soggetto di terza parte che rilascia certificazione di conformità. Nel marchio Qm l'OdC viene autorizzato dalla struttura della Regione Marche competente per la gestione del marchio.
- **Organismo Geneticamente Modificato (OGM):** organismo, diverso da un essere umano, il cui materiale genetico è stato modificato in modo diverso da quanto avviene in natura con l'accoppiamento e/o la ricombinazione genetica naturale.
- **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.
- **Pastorizzazione:** trattamento termico in flusso continuo per almeno quindici secondi a temperatura inferiore al punto di ebollizione ma uguale o superiore a 71,7 gradi centigradi ovvero per tempi e temperatura integranti una equivalente quantità di calore, idoneo ad assicurare la distruzione di tutti i microrganismi patogeni e di parte rilevante della flora microbica saprofiti, con limitate alterazioni delle caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche.
- **Prodotto ittico congelato:** prodotto sottoposto ad un procedimento di congelazione con cui è stata raggiunta al centro del prodotto una temperatura minima di almeno -18°C, previa stabilizzazione termica.
- **Prodotto ittico surgelato:** prodotto trattato con un procedimento che permette di superare con la rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18°C.
- **Prodotto alimentare confezionato:** 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:** Non è solo il prodotto semplicemente avvolto da un involucro, ma anche il prodotto che risponde alla definizione di prodotto confezionato purché le relative operazioni di confezionamento e vendita al consumatore avvengano nello stesso punto di vendita. Ad esso si applicano le regole previste dall'art. 16 del D. Lgs n. 109/92. (Circolare Ministeriale - M. per l'Industria, il Commercio e l'Artigianato - n° 140 del 27/04/1993; D. Lgs. 21.1.92, n. 109. Sentenza n. 401/92 della corte costituzionale).

am



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

- **Prodotti trasformati:** prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche.
- **Produzione primaria:** tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici (art. 3 del Reg. CE 178/2002).
- **Recesso:** cessazione dell'attività di produzione da parte dell'operatore, relativamente al prodotto/servizio a marchio Qm, comunicata all'OdC, che comporta la cancellazione del soggetto dall'elenco dei Soggetti riconosciuti.
- **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).
- **Tracciabilità di filiera:** capacità di produrre informazioni nel corso del processo produttivo da monte a valle della filiera.
- **Unità Minima Rintracciabile (UMR):** quantità minima omogenea, espressa in peso o volume, per la quale esiste la necessità di recuperare informazioni predefinite e che può essere prezzata, ordinata o fatturata ed è oggetto di verifica della conformità all'interno del sistema di rintracciabilità.
- **Utilizzatore:** soggetto che appone direttamente sotto la propria responsabilità il marchio "QM"; può essere lo stesso concessionario ovvero un suo delegato (associato o aderente).

Acronimi

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

Y
K



- **L.R.:** Legge Regionale
- **P.F.:** Posizione di Funzione "Competitività e Sviluppo dell'Impresa Agricola, Struttura decentrata di Ancona e Irrigazione" della Regione Marche

5. Definizione del/i prodotto/i

Il marchio Qm si applica a tutti i prodotti alimentari trasformati con particolare riferimento a:

- sughi a base di carne e/o prodotti della pesca e/o ortaggi
- condimenti
- altri prodotti alimentari trasformati non normati in disciplinari QM specifici.

Per ciascun prodotto trasformato dovrà essere inviata preventivamente una scheda-processo alla P.F. per la necessaria approvazione. Il modello di scheda (All. n. 1) definisce gli elementi minimi che ogni scheda inviata deve contenere; una maggiore ricchezza di elementi ed un maggiore dettaglio sono ovviamente un valore aggiunto ai fini della caratterizzazione del prodotto.

Una volta approvata la scheda, che diventa vincolante per il concessionario e per i propri aderenti, la P.F. ne invia copia all'Organismo di Controllo scelto dal Concessionario e al Nucleo Operativo di Si.Tra.

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 riferito al momento della produzione) 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 nel circuito Qm, l'approvvigionamento dovrà avvenire da altri circuiti di qualità certificata (DOP, IGP, STG, produzione biologica, produzione integrata) purché garantiscano l'assenza di OGM;
- b) processi produttivi in cui, in nessuna fase, siano utilizzati OGM;
- c) rispetto delle modalità di confezionamento e etichettatura descritte ai paragrafi 5.3 e 5.4;
- d) evidenza 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;
- e) non è consentito l'impiego di carni (bianche e rosse) congelate o surgelate;

SW



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

- f) le carni avicole devono essere identificate attraverso le seguenti informazioni: paese di provenienza dei pulcini, paese e allevamento di ingrasso, paese e macello in cui è avvenuta la macellazione, laboratorio di sezionamento, forma di allevamento;
- g) il concessionario deve fornire documentazione attestante che nel processo produttivo non sono stati impiegati ingredienti, coadiuvanti e additivi OGM nonché coloranti sintetici e farine di carne o di pesce. L'alimentazione destinata agli allevamenti avicoli deve essere esclusivamente di origine vegetale, senza l'utilizzo di grassi animali quali integratori energetici e di proteine animali;
- h) i prodotti della pesca impiegati nelle preparazioni possono essere freschi (come stabilito dai disciplinari di produzione "Filiera ittica" e "Molluschi" a marchio Qm) oppure surgelati o congelati a norma di legge purché vengano utilizzate le stesse specie elencate nei disciplinari a marchio.

5.2 Rintracciabilità

In tutte le fasi della produzione deve essere assicurata una completa rintracciabilità attraverso l'utilizzo del sistema informatico regionale "Si.Tra." oppure di software compatibili in grado di assicurare il flusso di informazioni necessario osservando le specifiche tecniche che saranno comunicate dalla Regione Marche e dall'ASSAM. In particolare, per ogni unità minima di prodotto deve essere garantita, all'atto dell'acquisto, la facoltà di accesso alle informazioni inerenti alla tracciabilità (caratteristiche del prodotto, flussi dei materiali coinvolti, tipologia delle organizzazioni coinvolte, aspetti organizzativi tra le stesse). 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

Non è obbligatoria la commercializzazione di prodotti confezionati o preconfezionati ed etichettati purché nel caso di prodotti sfusi o preincartati il punto vendita sia inserito in filiera a marchio QM.

5.4 Etichettatura

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

- il logo "Qm";

V

1/16



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

- l'indicazione del sito www.qm.marche.it ai fini della rintracciabilità Si.Tra., possibilmente nello stesso campo visivo del logo Qm.

L'organizzazione è tenuta ad adempiere ad eventuali successive disposizioni emanate dalla Regione Marche in materia di informazioni al consumatore sul sito www.qm.marche.it.

Oltre al logo Qm, che deve essere utilizzato in tutti i casi in cui è prevista l'etichettatura, nelle etichette potranno essere riportati anche il logo dell'Ente terzo di certificazione ed eventuali altre certificazioni ottenute.

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

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

Deve, inoltre, essere apposto in modo tale da non poter:

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

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

5.5 Norma transitoria

In attesa dell'elaborazione e dell'applicazione del disciplinare di produzione delle carni avicole a marchio QM, si richiede che per dette carni, se destinate a prodotti in cui rappresentano un elemento caratterizzante, siano rispettate le seguenti condizioni: animali alimentati con utilizzo esclusivo di alimenti NON OGM, allevati "a terra" e provenienti da allevamenti inseriti in filiera.



seduta del
20 GEN 2015
delibera
14

pag.
18

6. Descrizione del/i processo/i

Il presente capitolo descrive i principi generali dei processi di preparazione, di distribuzione e di commercializzazione dei prodotti trasformati.

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.

Nel caso in cui non vi sia disponibilità nel circuito Qm di tutti gli 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.

La scheda di processo (Allegato 1) deve fornire informazioni in merito a:

- ✓ denominazione del prodotto e, qualora sia diversa, la categoria merceologica;
- ✓ ingredienti utilizzati per la preparazione del prodotto;
- ✓ percentuale in peso per ogni ingrediente;
- ✓ specificare se l'ingrediente, con una presenza inferiore al 5% in peso riferito al momento della produzione, caratterizzi il prodotto;
- ✓ provenienza dell'ingrediente (fornitore) ed eventuale zona di produzione ed origine se conosciuta;
- ✓ certificazione dell'ingrediente (DOP, IGP, STG, produzione biologica, produzione integrata);
- ✓ descrizione del processo di produzione indicando nello specifico l'eventuale aggiunta di conservanti e coloranti nonché l'eventuale trattamento termico, la *shelf-life* e la tipologia di confezionamento;
- ✓ diagramma di flusso del processo di produzione.

E' ovviamente consentito aggiungere ulteriori informazioni al fine di fornire una descrizione più dettagliata del prodotto.

6.1 Galantina

La galantina deve essere ottenuta con almeno il 50% di carne di pollo e/o gallina e/o capponi. Per la farcitura si devono utilizzare principalmente i seguenti ingredienti:

14



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

prosciutto cotto, parmigiano reggiano o grana padano, carne avicola, carne di maiale, carne di vitello, uova, olive, carote, pistacchi, aromi, sale e pepe. Possono essere utilizzati anche altri ingredienti purché siano indicati nella scheda-processo inviata alla P. F. per la necessaria approvazione (cap. 5).

7. Definizione della/e filiera/e

La filiera coinvolge i seguenti soggetti:

- laboratori di trasformazione e/o di confezionamento;
- intermediari
- punti vendita al dettaglio che vendono i prodotti a marchio Qm sfusi o preconfezionati;

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..

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;
 - svolgere il ruolo di capofiliera nell'ambito della gestione del sistema informativo per la tracciabilità delle produzioni (Si.Tra.);
 - predisporre linee di autocontrollo aziendale a beneficio degli aderenti alla filiera;
 - 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.



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

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 normativa vigente;
- 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) laboratori di trasformazione e di confezionamento:

- definire il rapporto con i fornitori;
- individuare un responsabile della qualità, comunicato al concessionario, che è responsabile delle procedure previste dal disciplinare e che si interfaccia con il



concessionario e con l'Ente Terzo di Controllo;

- essere in possesso di strutture idonee all'ottenimento di sughì, di condimenti e di altri prodotti trasformati secondo quanto previsto dal disciplinare.

b) Intermediari

- individuare un responsabile della qualità, comunicato al concessionario, che è responsabile delle procedure previste dal disciplinare e che si interfaccia con il concessionario e con l'Ente Terzo di Controllo;

- essere in possesso di strutture idonee per la commercializzazione di sughì, di condimenti e di altri prodotti trasformati secondo quanto previsto dal disciplinare.

c) Punti vendita al dettaglio

- essere in possesso di strutture idonee;

- 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.

La vendita al consumatore finale da parte di soggetti non appartenenti alla filiera è possibile solo per prodotti QM da loro non manipolati.

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

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 vigenti e individuato dal concessionario.

Autocontrollo



seduta del
20 GEN 2016
delibera
14

pag.
22

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

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 deve fornire evidenza all'OdC di aver effettuato il controllo di parte seconda sui propri aderenti con una frequenza non inferiore a quella indicata per l'OdC in fase di sorveglianza.

Il concessionario deve inoltre fornire evidenza del rispetto dell'autocontrollo da parte degli aderenti.

L'OdC ha l'obbligo di verificare che, in ogni fase della filiera, sia rispettata la corretta separazione dei capi, delle materie prime e dei prodotti a marchio nonché la gestione delle eventuali non conformità di prima e seconda parte.

E' compito del concessionario effettuare, in autocontrollo, il bilancio di massa (entrata, resa, uscita, giacenza) dei prodotti a marchio.

Controlli di parte terza

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

Y

MP



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

Allegato n. 1 – Scheda-processo

Denominazione del prodotto				
Ingrediente	% in peso riferito al momento della produzione	Prodotto caratterizzante (si/no)	Fornitore e, se conosciuta, zona di produzione.	Certificazione prodotto (DOP, IGP, STG, QM, agricoltura biologica, produzione integrata)
Processo di produzione (descrizione)				
Trattamento termico			Shelf-life	
Tipologia di confezionamento				
Diagramma di flusso				

dy