



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 nuova versione del disciplinare di produzione "Miele" e revoca della DGR n. 796 del 17.05.2010.

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** la nuova versione del disciplinare di produzione "Miele" per i prodotti a marchio "QM – Qualità garantita dalle Marche", allegato alla presente deliberazione della quale costituisce parte integrante e sostanziale e di revocare la DGR n. 796 del 17.05.2010;



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

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA

Fabrizio Costa

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA

Luca Ceriscioli

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;
- Reg. CE n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- 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. 796 del 17/05/2010 di approvazione del disciplinare di produzione "Miele".

MOTIVAZIONI

La Regione Marche, con la legge n. 23/2003, ha stabilito e regolato gli "interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole ed agroalimentari". Nell'art. 8, della citata legge, è previsto che la Giunta debba richiedere la registrazione di un marchio di qualità collettivo regionale per la valorizzazione dei prodotti agricoli ed agroalimentari. Con D.G.R. n. 301 del 23.3.2004, è stato approvato il marchio collettivo "Qualimarche" - Prodotti Tutelati dalla Regione Marche, unitamente al regolamento d'uso. La citata deliberazione veniva inviata al Dipartimento Programmazione e Bilancio – Posizione di Funzione "Attuazione delle politiche comunitarie" per l'invio al Ministero delle Attività Produttive, in qualità di organo competente per la notifica alla Commissione Europea ai sensi della Direttiva CE n. 98/34. Con successiva D.G.R. n. 1594 del 21.12.2004, sulla base delle indicazioni degli uffici della Commissione Europea, veniva approvata una nuova denominazione del marchio (QM – Qualità garantita dalle Marche), in sostituzione della precedente che veniva abrogata. Con lo stesso atto, veniva approvato il regolamento d'uso del marchio. Il marchio "QM – Qualità garantita dalle Marche" è stato depositato presso la Camera di Commercio di Ancona in data 6.9.2005.

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



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

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".

Con D.G.R. n. 796 del 17/05/2010 è stato approvato il disciplinare di produzione "Miele".

In data 1 aprile 2016 si è riunito il focus group istituito presso l'Assam e preposto alla redazione del disciplinare di produzione della filiera "miele" che ha proposto alcune modifiche che vengono così sintetizzate.

- È opportuno uniformare i parametri chimico-fisici dei mieli ottenuti da coltivazioni convenzionali con quelli dei mieli certificati biologici;
- Al fine di aumentare la gamma di produzioni certificabili vanno inserite nuove tipologie di miele quali ad esempio coriandolo e ailanto.
- Si chiede, di inserire un esplicito divieto di apportare integrazioni all'alimentazione naturale delle api.
- Occorre aggiornare la normativa di riferimento in particolare per quanto riguarda l'etichettatura.

Con lettera ns. prot. n. 0446609 del 30.06.2016, l'Assam ha trasmesso alla Posizione di Funzione Competitività e Sviluppo dell'Impresa Agricola, Struttura decentrata di Ancona e Irrigazione, il disciplinare di produzione "Miele" modificato sulla base delle indicazioni del focus group. Riguardo all'estensione del disciplinare a nuove tipologie di miele, al momento è stato inserito il solo coriandolo in mancanza di un'adeguata banca dati sulla composizione del miele di ailanto. Sulla questione dell'integrazione all'alimentazione naturale, non essendo vietata nel settore dell'apicoltura biologica, si è ritenuto di mantenerla nel disciplinare purché vengano utilizzati prodotti esenti da OGM e, nel caso contengano pollini, che questi siano coerenti con l'origine geografica del miele.



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

Dall'esame del testo proposto dall'Assam, al quale vengono apportate alcune modifiche di carattere redazionale emerge una sostanziale conformità del disciplinare rispetto alle disposizioni impartite dalla Giunta Regionale con le deliberazioni n. 257 del 13/03/2006 e n. 536 del 08/05/2006.

Pertanto, si propone di approvare l'allegato disciplinare di produzione "Miele" per i prodotti a marchio "QM – Qualità garantita dalle Marche", di revocare la DGR n. 796 del 17.5.2010 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

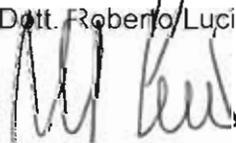
Ferruccio Luciani


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

Dott. 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. 40 pagine, di cui n. 33... pagine di allegati che formano parte integrante della stessa.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA

Fabrizio Costa



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

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

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
"Miele"

M

M



1. Nota introduttiva

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

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

Come per gli altri settori dell'agroalimentare, anche per il settore del miele vengono privilegiati sempre più i contenuti qualitativi dell'offerta ed i servizi ad essa correlati, nonché il rispetto e la tutela dell'ambiente.

Nel settore delle produzioni apistiche, un numero sempre crescente di consumatori mostra interesse ed apprezzamento verso prodotti con marchi di qualità e d'origine che presentano, oltre ad una elevata qualità intrinseca, anche una spiccata tipicità che li rende distinguibili da altri in commercio.

Si avverte quindi l'esigenza di qualificare il miele, mediante la codifica e la tracciabilità dei processi di allevamento, raccolta, estrazione, lavorazioni del prodotto, conservazione, invasettamento e commercializzazione, adottando all'interno del marchio regionale di qualità "QM - Qualità garantita dalle Marche" il presente disciplinare di produzione "Miele".

Il marchio "QM" si applica al miele che risponde ai requisiti previsti nel presente disciplinare. Esso è concesso in uso a produttori appartenenti all'Unione Europea, attraverso l'adesione volontaria a specifiche norme di produzione che mirano al conseguimento di un elevato livello qualitativo di tutto il processo produttivo; un'ulteriore garanzia per il consumatore è la trasparenza derivante dall'adesione di tutti i componenti della filiera al sistema di rintracciabilità "Si.Tra."

Rispetto alla precedente versione del disciplinare, viene ampliata la gamma di produzioni certificabili e viene esteso anche alle produzioni biologiche l'obbligo di rispettare i requisiti previsti in ordine ai parametri e alle caratteristiche delle singole tipologie di miele.

M



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 di miele.

Il disciplinare descrive e codifica tutte le fasi della produzione del miele, a partire dalla raccolta fino al confezionamento ed etichettatura, offrendo garanzie al consumatore finale, anche attraverso la certificazione e la conformità alle prescrizioni previste.

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

- Apicoltori;
- Confezionatori.

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

3. Documenti di riferimento

Si riportano i riferimenti normativi di cui si fa uso per la definizione, la realizzazione e la commercializzazione del prodotto.

Comunitari

- Direttiva 2001/110/CE del Consiglio del 20 dicembre 2001 concernente il miele.
- Direttiva 2004/41/CE del Parlamento e del Consiglio del 21 aprile 2004 che abroga alcune direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari e le disposizioni sanitarie per la produzione e la commercializzazione di determinati prodotti di

my
M



origine animale destinati al consumo umano e che modifica le direttive 89/662/CEE e 92/118/CEE del Consiglio e la decisione 95/408/CE del Consiglio.

- Direttiva 2014/63/UE del Parlamento e del Consiglio del 15 maggio 2014 che modifica la direttiva 2001/110/CE del Consiglio concernente il miele.
- Regolamento CE 178/02 “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 29/4/2004 sull’igiene dei prodotti alimentari.
- Reg. CE n. 853 del 29/04/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- Regolamento CE n. 854 del 29/4/2004 recante norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.
- Regolamento CE n. 882 del 29/4/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere animale.
- Regolamento CE n. 2074 del 5/12/2005 recante modalità di attuazione, deroghe e modifiche dei regolamenti (CE) n. 853/2004, n. 854/2004 e n. 882/2004.
- Regolamento CE 1662/2006 del 6 novembre recante modifica del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- 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.
- Nota esplicativa 61913 dell’ottobre 2005 della Commissione UE – DG Agricoltura e sviluppo rurale sull’applicazione della Direttiva del Consiglio 2001/110/CE relativa al miele.

Nazionali

- Legge n. 283 del 30/04/1962 e successive modifiche “modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934,

M



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

1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”.

- D.P.R. n. 327 del 26/3/1980 “Regolamento di esecuzione della Legge n. 283 articolo 27 2° comma lett. (a e (c del 30.4.1962, e successive modificazioni in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”.
- D.Lgs. n. 109 del 27/01/1992 “Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari”.
- D.Lgs. 181 del 23/08/2003, “Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l’etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità”.
- D.Lgs. 179/04 “Attuazione della Direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele”.
- Legge 313/04 (24 dicembre 2004) - Disciplina dell’apicoltura.
- D.Lgs 7 gennaio 2016, n. 3 Attuazione della direttiva 2014/63/UE che modifica la direttiva 2001/110/CE concernente il miele.
- DM 4 dicembre 2009: Disposizioni per l’anagrafe apistica nazionale.
- DM 11 agosto 2014: Approvazione del manuale operativo per la gestione dell’anagrafe apistica nazionale, in attuazione dell’articolo 5 del decreto 4 dicembre 2009, recante “Disposizioni per l’anagrafe apistica nazionale”.
- Circolare 8 marzo 2005, n. 1 – Applicazione del D.Lgs 21 maggio 2004 n. 179 concernente produzione e commercializzazione del miele.
- Circolare 12 dicembre 2006 n.2 “Applicazione D. Lgs 21 maggio 2004 n. 179 e Legge 11 marzo 2006 n. 81 (art 2-bis) concernenti produzione e commercializzazione del miele”.
- Circolare MIPAAF del 31 maggio 2012, n. 4 Applicazione del D.Lgs 21 maggio 2004 n. 179 concernente la produzione e la commercializzazione del miele.

Regionali

- L.R. n. 23 del 10/12/03 “recante norme in materia di interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole e agroalimentari”.
- L.R. n. 5 del 03/03/2004 “disposizioni in materia di salvaguardia delle produzioni agricole, tipiche, di qualità e biologiche”.
- L.R. del 19/11/2012, n. 33. “Disposizioni regionali in materia di Apicoltura”.

Handwritten signature



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

- 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. 257 del 13/03/06 - 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 – Adozione testo definitivo del regolamento del marchio regionale “QM – Qualità garantita dalle Marche”.
- D.G.R. n. 536 del 08/05/06 – Legge Regionale 23/03 “Interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole e agroalimentari” – adozione testo definitivo delle linee guida per la stesura dei disciplinari del marchio “QM”.
- D.G.R. n. 189 del 27/02/2006 – recepimento dell’accordo tra Ministero della Salute, le Regioni e le Province autonome del 28 luglio 2005 recante linee guida ai fini della tracciabilità degli alimenti e mangimi per fini di sanità pubblica ai sensi del regolamento 178/2002.
- D.G.R. n. 1375 del 26/11/2007 che modifica il D.G.R. n. 257 del 13/12/2006, adozione del testo definitivo del regolamento d’uso del marchio regionale “QM - Qualità garantita dalle Marche”.
- 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.
- D.D.P.F. n. 169/VSA del 10 dicembre 2012: “linea guida per la registrazione ed il controllo ufficiale degli operatori del settore apistico ed in particolare dei laboratori di smielatura che rientrano nell’ambito della produzione primaria di cui al regolamento (CE) n. 852/2004.
- Decreto del Dirigente della P.F. Competitività e Sviluppo dell’Impresa Agricola , Struttura decentrata di Ancona e Irrigazione n. 1006 del 23 / 12 /2015 di approvazione della terza edizione del manuale del marchio regionale “QM – Qualità Garantita dalle Marche”.

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



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

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

- **Acidità del miele:** è dovuta alla presenza di acidi organici (soprattutto acido gluconico) in quantità diversa in funzione dell'origine botanica del miele. Tali acidi si trovano in uno stato di equilibrio variabile tra forma libera e forma combinata (acidità combinata: lattoni).
- **Acidità libera:** acidità di una soluzione acquosa di miele titolabile con una soluzione di idrossido di sodio.
- **Acidità combinata (lattoni):** acidità di una soluzione acquosa di miele che non è direttamente titolabile, ma lo diviene a seguito dell'idrolisi prodotta con l'aggiunta di alcali.
- **Acidità totale:** valore che si ottiene dalla somma delle acidità libera e combinata (lattoni).
- **Aderente alla Filiera:** colui che stipula convenzioni con il concessionario ai fini dell'utilizzo del marchio "QM" pur non essendo legato ad esso da un vincolo associativo.
- **Analisi melissopalnologica qualitativa:** identificazione e determinazione delle frequenze relative degli elementi figurati contenuti nel miele (granuli pollinici, spore fungine, alghe verdi, ecc.).
- **Analisi melissopalnologica quantitativa:** determinazione del numero di elementi figurati (N) presenti in 10 grammi di miele.
- **Analisi sensoriale:** esame dei caratteri organolettici di un prodotto effettuato con gli organi di senso (UNI 8915).
- **Associato:** colui che ha un vincolo associativo con il concessionario e stipula con esso convenzioni ai fini dell'utilizzo del marchio "QM".
- **Autocontrollo:** attività di riscontro e documentazione attuata prima, durante e dopo il processo produttivo ed esercitata dai soggetti facenti parte della filiera che consente di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità al regolamento d'uso del marchio "QM" e allo specifico disciplinare.
- **Capofiliera:** persona fisica o giuridica che coordina l'attività della filiera di prodotto relativamente agli aspetti di rintracciabilità e di sicurezza.
- **Certificato di conformità:** documento emesso dall'organismo di controllo autorizzato secondo le regole del proprio sistema di certificazione, il quale indica, con sufficiente certezza, la conformità di un prodotto/servizio al regolamento d'uso del marchio "QM" e allo specifico disciplinare di produzione.

M



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

- **Classe di rappresentatività:** classe di appartenenza di un miele in base al numero di elementi figurati presenti in 10 grammi di prodotto. Classe I: mieli con meno di 20.000 elementi figurati in 10 g. Classe II: mieli con 20.000-100.000 elementi figurati in 10 g. Classe III: mieli con 100.000-500.000 elementi figurati in 10 g. Classe IV: mieli con 500.000-1.000.000 elementi figurati in 10 g. Classe V: mieli con più di 1.000.000 di elementi figurati in 10 g.
- **Colore:** parametro determinato o attraverso l'analisi sensoriale (esame visivo) oppure oggettivamente utilizzando il riferimento della scala Pfund. L'uso di questa scala ha dato origine ad una classificazione del miele in base al colore messa a punto dal Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti e comunemente utilizzata nel commercio internazionale.
- **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.
- **Conducibilità elettrica:** è la proprietà delle soluzioni acquose contenenti specie ioniche di condurre la corrente elettrica e viene determinata attraverso la misura della resistenza elettrica, di cui è il reciproco. Essa è direttamente correlabile alla componente minerale solubile, presente in diversa misura nelle varie tipologie di miele uniflorale.
- **Confezionatore:** soggetto che conduce un impianto di confezionamento.
- **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 controllo nei confronti degli utilizzatori del marchio "QM" che consente di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità al regolamento d'uso del marchio e allo specifico disciplinare.
- **Difetti obiettivi:** sono quelli più gravi e che alterano in maniera grave la qualità del prodotto (presenza di grosse o numerose impurità e schiuma).
- **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.

M



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

- **Elementi figurati:** insieme dei granuli pollinici e degli indicatori di melata presenti nel miele.
- **Etichettatura:** l'insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo, o, in mancanza, in conformità a quanto stabilito negli articoli 14, 16 e 17, sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare (D.Lgs. n. 109/92 e successive modifiche).
- **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.
- **Idrossimetilfurfurale (HMF):** sostanza che si forma per degradazione degli zuccheri, in particolare del fruttosio, in ambiente acido. Esso è assente o presente in bassissima concentrazione nel miele appena estratto ed aumenta gradatamente durante la conservazione o in seguito a trattamenti termici.
- **Indicatori di melata:** spore, ife fungine, alghe verdi microscopiche, particelle di cera prodotte da insetti che emettono melata, la cui presenza nel miele denota l'origine da melata.
- **Lotto:** materie prime, semilavorato e prodotto finito ottenuto in circostanze praticamente identiche.
- **Miele:** per miele si intende la sostanza dolce naturale che le api (*Apis mellifera*) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare (D.Lgs. n. 179/04).
- **Miele uniflorale:** miele interamente o principalmente ottenuto da un'unica origine florale o vegetale e ne possiede le caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e microscopiche.
- **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

my
M



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.

- **Organolettico:** qualifica una caratteristica di un prodotto percettibile con gli organi di senso (UNI 8915).
- **Panel:** gruppo di assaggiatori chiamati ad assaggiare un prodotto ed esprimere un giudizio.
- **Panel test:** è la prova di analisi sensoriale effettuata dal panel.
- **pH:** logaritmo inverso della concentrazione idrogenionica di una soluzione (pH di una soluzione acquosa di miele).
- **Richiedente:** operatore (od organizzazione) della filiera del prodotto agroalimentare iscritto nel registro del marchio "QM" che richiede la concessione in uso del marchio per sé e/o per i singoli aderenti alla filiera.
- **Sistema di rintracciabilità:** la totalità dei dati e delle operazioni in grado di mantenere le informazioni desiderate su un prodotto e i suoi componenti attraverso tutta o parte della propria filiera di produzione e di utilizzazione.
- **Tracciabilità:** capacità di produrre informazioni nel corso del processo produttivo da monte a valle della filiera.
- **Umidità o contenuto percentuale di acqua:** valore percentuale che si ricava da un prospetto di correlazione basato sulla misurazione dell'indice di rifrazione del miele a 20°C.
- **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.

4.1 Sigle e Abbreviazioni

Handwritten mark



- **All.:** allegato;
- **D.Lgs.:** Decreto legislativo;
- **Dir.:** Direttiva;
- **L.R.:** Legge Regionale;
- **P.F.:** Posizione di Funzione Competitività e sviluppo dell'impresa agricola

5. Definizione del/i prodotto/i

Il marchio "QM" si applica al prodotto miele delle seguenti tipologie:

- Miele millefiori
- Miele di girasole
- Miele di acacia
- Miele di castagno
- Miele di melata
- Miele di sulla
- Miele di tiglio
- Miele di coriandolo

che rispetta le condizioni previste dal presente disciplinare. Tutte le tipologie di miele a marchio "QM" devono essere esenti da residui di principi attivi di sintesi utilizzati per la profilassi e cura delle api. Per quanto concerne le caratteristiche organolettiche relative a ciascuna tipologia di miele, il prodotto a marchio "QM" deve risultare idoneo al Panel test. Gli apicoltori impiegati per la produzione di tutte le tipologie di miele a marchio "QM" devono essere localizzati a non meno di 3 km da produzioni agricole OGM.

Per le produzioni già in possesso di certificazione biologica, non è richiesto il rispetto integrale del presente disciplinare. Tuttavia il miele deve appartenere ad una delle tipologie sopra indicate e deve essere conforme ai parametri e alle caratteristiche di tipo chimico, fisico, organolettico, microscopico e melissopalinochimico previsti al presente paragrafo 5. Ulteriori disposizioni relative al settore della produzione biologica sono contenute nel decreto dirigenziale recante modalità applicative e disposizioni integrative per i produttori biologici ai fini della certificazione a marchio "QM" pubblicato sul sito www.qm.marche.it.

5.1 Caratteristiche del miele millefiori oggetto di certificazione

M
M



Il miele millefiori a marchio "QM" deve derivare da più origini floreali e vegetali.

5.1.1 Caratteristiche fisico-chimiche del miele millefiori a marchio "QM"

Il miele millefiori a marchio "QM" deve presentare, al momento del confezionamento, i requisiti di seguito definiti.

Parametro	Valore
HMF (mg/kg)	≤ 10
UMIDITA' (%)	≤ 18
pH	≤ 5
ACIDITA' TOTALE (meq/kg)	≤ 55

5.1.2 Caratteristiche organolettiche del miele millefiori a marchio "QM"

Il miele millefiori a marchio "QM" non deve presentare difetti obiettivi quali fermentazione, impurità e schiuma, odori e sapori estranei; inoltre deve avere una consistenza consona alla sua composizione e al periodo stagionale nel rispetto del presente disciplinare.

stato fisico: liquido nei mieli appena prodotti e successivamente cristallizzato;

colore: da avorio a marrone nei mieli cristallizzati, da giallo paglierino ad ambrato scuro nei mieli liquidi.

Il prodotto deve presentare una o più delle seguenti caratteristiche olfatto-gustative:

odore: da debole a forte; vegetale, fruttato, fruttato-zuccherino, fruttato-frutti trasformati (conserva di pomodori, presenza di girasole) fruttato-vinoso, floreale, generico di miele, animale, animale-solforato (crucifere e/o cipolla), presenza di leguminose, presenza di castagno, aromatico, aromatico-boisé (legno), aromatico-canforato, caldo, caldo-caramellato, zuccheri cotti (presenza di melata), chimico, chimico-aceto (presenza di timo serpillio);

gusto e aroma: dolce da debole a forte; acido da assente a forte; salato da assente a debole; amaro da debole a forte (nei mieli con castagno); aroma da debole a forte, simile alle sensazioni olfattive; vegetale, fruttato, caldo, caldo-fine, caldo-lattico, di confetto alla mandorla (presenza di leguminose), caldo-

M



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

caramellato, zuccheri cotti (presenza di melata), aromatico, uva moscato (presenza di ailanto soprattutto al retrogusto).

5.1.3 Caratteristiche microscopiche o melissopalinologiche del miele millefiori a marchio "QM"

Il miele millefiori a marchio "QM" deve presentare all'analisi microscopica un sedimento che sia coerente con la sua origine botanica e geografica e deve contenere un numero di elementi figurati compatibile col tipo di estrazione e non deve contenere fuliggine, né elementi che indichino contaminazione con covata, né lieviti in quantità elevata (esempio in Allegato 1 con riferimento alle Marche).

Per quanto concerne l'analisi melissopalinologica quantitativa, il miele millefiori a marchio "QM" deve presentare classe di rappresentatività compresa tra la I° e la IV° ($N/10 \text{ g} \leq a 1.000.000$).

5.2 Caratteristiche del miele di girasole oggetto di certificazione

Il miele di girasole a marchio "QM" deve derivare interamente o principalmente dal nettare dei fiori di girasole (*Helianthus annuus* L.) e ne deve possedere le caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e microscopiche o melissopalinologiche.

5.2.1 Caratteristiche fisico-chimiche del miele di girasole a marchio "QM"

Il miele di girasole a marchio "QM" deve presentare, al momento del confezionamento, i requisiti di seguito definiti.

Parametro	Valore
-----------	--------



HMF (mg/kg)	≤ 10
UMIDITA' (%)	≤ 18
pH	≤ 4,2
ACIDITA' TOTALE (meq/kg)	≤ 42
CONDUCIBILITA' ELETTRICA (mS/cm)	≤ 0,5

5.2.2 Caratteristiche organolettiche del miele di girasole a marchio "QM"

Il miele di girasole a marchio "QM" non deve presentare difetti obiettivi quali fermentazione, impurità e schiuma, odori e sapori estranei; inoltre deve avere una consistenza consona alla sua composizione e al periodo stagionale nel rispetto del presente disciplinare.

stato fisico: liquido nei mieli appena prodotti e successivamente cristallizzato;
colore: giallo, giallo dorato, giallo crema, giallo brillante, nei mieli cristallizzati; ambrato con riflessi gialli nei mieli liquidi.

Il prodotto deve presentare una o più delle seguenti caratteristiche olfatto-gustative:

odore: debole o di media intensità; vegetale, vegetale-secco (fieno, paglia), fruttato-frutti trasformati (marmellata di pomodori verdi o succo di albicocca), di polline, di cera;
gusto e aroma: dolce da debole a medio, acido da debole a forte; aroma di media intensità, simile all'odore.

5.2.3 Caratteristiche microscopiche o melissopalinologiche del miele di girasole a marchio "QM"

Il miele di girasole a marchio "QM" deve presentare all'analisi microscopica un sedimento che sia coerente con la sua origine botanica e geografica, in particolare deve contenere un numero di elementi figurati compatibile col tipo di estrazione e non deve contenere fuliggine, né elementi che indichino contaminazione con covata, né lieviti in quantità elevata (esempio in Allegato 1 con riferimento alle Marche).

Nel miele di girasole a marchio "QM" la percentuale di polline di girasole (*Helianthus f.*), rispetto ai pollini di specie nettariifere è molto variabile, ma non inferiore al 7%.



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

Per quanto concerne l'analisi quantitativa, il miele di girasole a marchio "QM" deve rientrare nelle prime due classi di rappresentatività con un numero di elementi figurati in 10 g di miele inferiore a 100.000.

5.3 Caratteristiche del miele di acacia oggetto di certificazione

Il miele di acacia a marchio "QM" deve derivare interamente o principalmente dal nettare di fiori di acacia (*Robinia pseudoacacia* L.) e ne deve possedere le caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e microscopiche o melissopalinoologiche.

5.3.1 Caratteristiche fisico-chimiche del miele di acacia a marchio "QM"

Il miele di acacia a marchio "QM" deve presentare, al momento del confezionamento, i requisiti di seguito definiti.

Parametro	Valore
COLORE (mm Pfund)	≤ 20
HMF (mg/kg)	≤ 10
UMIDITA' (%)	≤ 18
pH	≤ 4,3
ACIDITA' TOTALE (meq/kg)	≤ 25
CONDUCIBILITA' ELETTRICA (mS/cm)	≤ 0,25

5.3.2 Caratteristiche organolettiche del miele di acacia a marchio "QM"

Il miele di acacia a marchio "QM" non deve presentare difetti obiettivi quali fermentazione, impurità e schiuma, odori e sapori estranei; inoltre deve avere una consistenza consona alla sua composizione e al periodo stagionale nel rispetto del presente disciplinare.

stato fisico: liquido; può intorbidire per la formazione di cristalli, ma non cristallizza mai completamente;

colore: da quasi incolore a giallo paglierino.

Il prodotto deve presentare una o più delle seguenti caratteristiche olfatto-gustative:



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

odore: intensità da debole a medio-debole, caldo-fine, generico di miele, leggermente fruttato, leggermente floreale;

gusto e aroma: dolce da medio a forte, acido da assente a debole; aroma da debole a medio-debole, simile all'odore, di sciroppo zuccherino, confettato.

Si possono rilevare note olfatto-gustative dovute ad una leggera presenza di altri nettari, ma l'elemento più significativo è l'assenza di aromi forti.

5.3.3 Caratteristiche microscopiche o melissopalinologiche del miele di acacia a marchio "QM"

Il miele di acacia a marchio "QM" deve presentare all'analisi microscopica un sedimento che sia coerente con la sua origine botanica e geografica, in particolare deve contenere un numero di elementi figurati compatibile col tipo di estrazione e non deve contenere fuliggine, né elementi che indichino contaminazione con covata, né lieviti in quantità elevata (esempio in Allegato 1 con riferimento alle Marche).

Nel miele di acacia a marchio "QM" la percentuale di polline di acacia (Robinia), rispetto ai pollini di specie nettariifere, deve essere non inferiore al 15%.

Per quanto concerne l'analisi quantitativa, il miele di acacia a marchio "QM" deve rientrare nella prima classe di rappresentatività con un numero di elementi figurati in 10 g di miele non superiore a 20.000.

5.4 Caratteristiche del miele di castagno oggetto di certificazione

Il miele di castagno a marchio "QM" deve derivare interamente o principalmente dal nettare di fiori di castagno (*Castanea sativa* Miller) e ne deve possedere le caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e microscopiche o melissopalinologiche.

5.4.1 Caratteristiche fisico-chimiche del miele di castagno a marchio "QM"

Il miele di castagno a marchio "QM" deve presentare, al momento del confezionamento, i requisiti di seguito definiti.



Parametro	Valore
COLORE (mm Pfund)	≥ 50
HMF (mg/kg)	≤ 10
UMIDITA' (%)	≤ 18
pH	$\geq 4,6$
ACIDITA' TOTALE (meq/kg)	≤ 23

5.4.2 Caratteristiche organolettiche del miele di castagno a marchio "QM"

Il miele di castagno a marchio "QM" non deve presentare difetti obiettivi quali fermentazione, impurità e schiuma, odori e sapori estranei; inoltre deve avere una consistenza consona alla sua composizione e al periodo stagionale nel rispetto del presente disciplinare.

stato fisico: liquido o a cristallizzazione molto ritardata;

colore: da beige scuro a nocciola nei mieli cristallizzati, ambrato a volte con tonalità rosso - arancioni nei mieli liquidi.

Il prodotto deve presentare una o più delle seguenti caratteristiche olfatto - gustative:

odore: intensità da media a forte; aromatico, aromatico - resinoso, chimico - sapone (sapone di marsiglia), caldo - caramellato, vegetale - verde, di ceci bolliti, di legno secco;

gusto e aroma: debolmente dolce, amaro forte; aroma da medio - forte a forte, simile all'odore.

5.4.3 Caratteristiche microscopiche o melissopalinoologiche del miele di castagno a marchio "QM"

Il miele di castagno a marchio "QM" deve presentare all'analisi microscopica un sedimento che sia coerente con la sua origine botanica e geografica, in particolare deve contenere un numero di elementi figurati compatibile col tipo di estrazione e non deve contenere fuliggine, né elementi che indichino contaminazione con covata, né lieviti in quantità elevata.

Nel miele di castagno a marchio "QM" la percentuale di polline di castagno (Castanea), rispetto ai pollini di specie nettariifere, deve essere non inferiore al 90%.



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

Per quanto concerne l'analisi quantitativa, il miele di castagno a marchio "QM" deve avere un numero di elementi figurati in 10 g di miele non inferiore a 100.000 (terza-quarta classe di rappresentatività).

5.5 Caratteristiche del miele di melata oggetto di certificazione

Il miele di melata a marchio "QM" deve derivare interamente o principalmente dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante e ne deve possedere le caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e microscopiche o melissopalinoologiche.

5.5.1 Caratteristiche fisico-chimiche del miele di melata a marchio "QM"

Il miele di melata a marchio "QM" deve presentare, al momento del confezionamento, i requisiti di seguito definiti.

Parametro	Valore
COLORE (mm Pfund)	≥ 70
HMF (mg/kg)	≤ 10
UMIDITA' (%)	≤ 18
pH	$\geq 4,5$
ACIDITA' TOTALE meq/kg)	≥ 20

5.5.2 Caratteristiche organolettiche del miele di melata a marchio "QM"

Il miele di melata a marchio "QM" non deve presentare difetti obiettivi quali fermentazione, impurità e schiuma, odori e sapori estranei; inoltre deve avere una consistenza consona alla sua composizione e al periodo stagionale nel rispetto del presente disciplinare.

stato fisico: liquido, limpido o leggermente torbido e/o a cristallizzazione ritardata;
colore: da ambrato a quasi nero se liquido, marrone se cristallizzato.

Il prodotto deve presentare una o più delle seguenti caratteristiche olfatto-gustative:

odore: intensità da media a forte; caldo maltato e/o caramellato, vegetale;



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

gusto e aroma: dolce da debole a medio, salato da assente a debole; aroma da medio a forte, simile all'odore, ed inoltre fruttato, di zuccheri cotti, di bietole cotte, tipico del miele di melata.

5.5.3 Caratteristiche microscopiche o melissopalinologiche del miele di melata a marchio "QM"

Il miele di melata a marchio "QM" deve presentare all'analisi microscopica un sedimento che sia coerente con la sua origine, in particolare deve contenere un numero di elementi figurati compatibili col tipo di estrazione e non deve contenere fuliggine, né elementi che indichino contaminazione con covata, né lieviti in quantità elevata (esempio in Allegato 1 con riferimento alle Marche).

Per quanto concerne l'analisi quantitativa, il miele di melata a marchio "QM" deve avere un numero di elementi figurati in 10 g di miele compreso nelle prime tre classi di rappresentatività (≤ 500.000).

5.6 Caratteristiche del miele di sulla oggetto di certificazione

Il miele di sulla a marchio "QM" deve derivare interamente o principalmente dal nettare di fiori di sulla (*Hedysarum coronarium* L.) e ne deve possedere le caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e microscopiche o melissopalinologiche.

5.6.1 Caratteristiche fisico-chimiche del miele di sulla a marchio "QM"

Il miele di sulla a marchio "QM" deve presentare, al momento del confezionamento, i requisiti di seguito definiti.

Parametro	Valore
COLORE (mm Pfund)	≤ 30
HMF (mg/kg)	≤ 10
UMIDITA' (%)	≤ 18
pH	$\leq 3,9$
ACIDITA' TOTALE meq/kg)	≤ 42
CONDUCIBILITA' ELETTRICA (mS/cm)	$\leq 0,30$

M
M



5.6.2 Caratteristiche organolettiche del miele di sulla a marchio "QM"

Il miele di sulla a marchio "QM" non deve presentare difetti obiettivi quali fermentazione, impurità e schiuma, odori e sapori estranei; inoltre deve avere una consistenza consona alla sua composizione e al periodo stagionale nel rispetto del presente disciplinare.

stato fisico: liquido nei mieli appena prodotti e successivamente cristallizzato;
colore: da quasi incolore a giallo paglierino, nei mieli liquidi; da bianco a beige chiaro nei mieli cristallizzati.

Il prodotto deve presentare una o più delle seguenti caratteristiche olfatto-gustative:

odore: intensità debole; fruttato, vegetale, vegetale-secco, generico di miele;
gusto e aroma: dolce medio, acido da medio a forte; aroma da debole a medio, simile all'odore, ed inoltre caldo, caldo-lattico, di torrone, di legumi verdi (fagiolino).

5.6.3 Caratteristiche microscopiche o melissopalinoologiche del miele di sulla a marchio "QM"

Il miele di sulla a marchio "QM" deve presentare all'analisi microscopica un sedimento che sia coerente con la sua origine, in particolare deve contenere un numero di elementi figurati compatibili col tipo di estrazione e non deve contenere fuliggine, né elementi che indichino contaminazione con covata, né lieviti in quantità elevata.

Nel miele di sulla a marchio "QM" la percentuale di polline di sulla (Hedysarum), rispetto ai pollini di specie nettariifere, deve essere non inferiore al 45%.

Per quanto concerne l'analisi quantitativa, il miele di sulla a marchio "QM" deve avere un numero di elementi figurati in 10 g di miele compreso nelle prime due classi di rappresentatività (≤ 100.000).

5.7 Caratteristiche del miele di tiglio oggetto di certificazione



Il miele di tiglio a marchio "QM" deve derivare interamente o principalmente dal nettare di fiori di tiglio (*Tilia spp.*) e ne deve possedere le caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e microscopiche o melissopalinoologiche.

5.7.1 Caratteristiche fisico-chimiche del miele di tiglio a marchio "QM"

Il miele di tiglio a marchio "QM" deve presentare, al momento del confezionamento, i requisiti di seguito definiti.

Parametro	Valore
COLORE (mm Pfund)	≤ 60
HMF (mg/kg)	≤ 10
UMIDITA' (%)	≤ 18
pH	≥ 3,9
ACIDITA' TOTALE meq/kg)	≤ 42
CONDUCIBILITA' ELETTRICA (mS/cm)	≤ 0,99

5.7.2 Caratteristiche organolettiche del miele di tiglio a marchio "QM"

Il miele di tiglio a marchio "QM" non deve presentare difetti obiettivi quali fermentazione, impurità e schiuma, odori e sapori estranei; inoltre deve avere una consistenza consona alla sua composizione e al periodo stagionale nel rispetto del presente disciplinare.

stato fisico: liquido nei mieli appena prodotti e successivamente cristallizzato (a cristallizzazione lenta);

colore: da ambrato chiaro ad ambrato, con riflessi giallo-verdi (mieli più puri), nei mieli liquidi; da avorio a beige nei mieli cristallizzati.

Il prodotto deve presentare una o più delle seguenti caratteristiche olfatto-gustative:

odore: intensità da media a forte; mentolato, medicinale, aromatico, può ricordare il profumo della tisana di fiori di tiglio;

gusto e aroma: dolce medio, acido medio, amaro da assente a debole; aroma da medio a forte, simile all'odore, aromatico.

M



5.7.3 Caratteristiche microscopiche o melissopalinoologiche del miele di tiglio a marchio "QM"

Il miele di tiglio a marchio "QM" deve presentare all'analisi microscopica un sedimento che sia coerente con la sua origine, in particolare deve contenere un numero di elementi figurati compatibili col tipo di estrazione e non deve contenere fuliggine, né elementi che indichino contaminazione con covata, né lieviti in quantità elevata.

Nel miele di tiglio a marchio "QM" la percentuale di polline di tiglio (*Tilia*), rispetto ai pollini di specie nettariifere, è molto variabile e di solito molto scarso, soprattutto a causa della presenza di varietà sterili.

Per quanto concerne l'analisi quantitativa, il miele di tiglio a marchio "QM" deve avere un numero di elementi figurati in 10 g di miele compreso nelle prime due classi di rappresentatività (≤ 100.000).

5.8 Caratteristiche del miele di coriandolo oggetto di certificazione

Il miele di coriandolo a marchio "QM" deve derivare interamente o principalmente dal nettare di fiori di coriandolo (*Coriandrum sativum* L.) e ne deve possedere le caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e microscopiche o melissopalinoologiche.

5.8.1 Caratteristiche fisico-chimiche del miele di coriandolo a marchio "QM"

Il miele di coriandolo a marchio "QM" deve presentare, al momento del confezionamento, i requisiti di seguito definiti.

Parametro	Valore
COLORE (mm Pfund)	30 - 65
HMF (mg/Kg)	≤ 10
UMIDITA' (%)	≤ 18
pH	$\geq 3,9$
ACIDITA' TOTALE (meq/Kg)	≤ 30
CONDUCIBILITA' ELETTRICA	30 - 60

5.8.2 Caratteristiche organolettiche del miele di coriandolo a marchio "QM"



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

Il miele di coriandolo a marchio "QM" non deve presentare difetti obiettivi quali fermentazione, impurità e schiuma, odori e sapori estranei; inoltre deve avere una consistenza consona alla sua composizione e al periodo stagionale nel rispetto del presente disciplinare.

Stato fisico: liquido nei mieli appena prodotti e successivamente cristallizzato.

Colore: da ambrato chiaro a ambrato nei mieli liquidi; da beige a nocciola nei mieli cristallizzati.

Il prodotto deve presentare una o più delle seguenti caratteristiche olfatto-gustative:

odore: intensità da media a medio-forte; aromatico-canforato, caldo, vegetale;

gusto e aroma: dolce da debole a medio, acido da debole a medio; aroma da medio a medio-forte, simile all'odore.

5.8.3 Caratteristiche microscopiche o melissopalinoologiche del miele di coriandolo a marchio "QM"

Il miele di coriandolo a marchio "QM" deve presentare all'analisi microscopica un sedimento che sia coerente con la sua origine, in particolare deve contenere un numero di elementi figurati compatibili col tipo di estrazione e non deve contenere fuliggine, né elementi che indichino contaminazione con covata, né lieviti in quantità elevata.

Nel miele di coriandolo a marchio "QM" la percentuale di polline di coriandolo (tipo pollinico: Umbelliferae Forma A), rispetto ai pollini di specie nettariifere, deve essere non inferiore al 40%.

Per quanto concerne l'analisi quantitativa, il miele di coriandolo a marchio "QM" deve avere un numero di elementi figurati in 10 g di miele compreso nelle prime due classi di rappresentatività (≤ 100.000).

5.9 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. 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

M



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

stesse). In Tab. 1 sono riportate le fasi di processo nelle quali è previsto dal protocollo operativo Si.Tra. un rilevamento obbligatorio di informazioni da parte dell'utilizzatore del marchio e una successiva immissione di queste nel sistema Si.Tra..

I soggetti tracciati sono:

- apicoltore
- confezionatore

La vendita al consumatore finale del miele a marchio "QM" può avvenire anche presso i punti vendita esterni alla filiera.

5.10 Confezionamento

I contenitori utilizzati per il confezionamento del miele a marchio "QM" devono essere in vetro con capacità massima di 1 kg.

5.11 Etichettatura

Le indicazioni riportate in etichetta seguiranno quanto indicato dal D.Lgs. del 21 maggio 2004 n. 179 – Attuazione della direttiva 2001/110 CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele e dalla normativa vigente.

Come indicazioni supplementari l'etichetta deve riportare obbligatoriamente:

- a) Origine botanica (mieli uniflorali, miele millefiori, miele di melata),
- b) Origine geografica solo nei casi in cui l'omissione può trarre in inganno il consumatore,
- c) il logo del marchio "QM",
- d) il codice di tracciabilità e/o informazioni ad essa inerenti.

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).

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.

6. Descrizione del/i processo/i

Di seguito si riportano le prescrizioni inerenti ai processi di allevamento, produzione, estrazione, lavorazione e conservazione del miele.

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.

E' compito del concessionario coordinare nella filiera le scelte produttive finalizzate all'ottenimento del prodotto a marchio "QM". A tale fine esso collabora con gli aderenti/associati nell'individuazione dei criteri di produzione contribuendo pertanto alla pianificazione dei processi produttivi.

6.1 Attrezzatura

Per l'allevamento delle api e la relativa produzione di miele, è consentito l'utilizzo di varie tipologie di arnie che devono essere identificate.

6.2 Produzione

Gli alveari destinati alla produzione di miele a marchio "QM", possono essere di due tipologie:

- stanziali (restano nella stessa posizione per tutto l'anno),
- nomadi (restano nella stessa posizione solo per la durata del raccolto).

Gli spostamenti degli apiari vanno comunicati tempestivamente all'organismo di controllo.

- Gli alveari devono essere formati da colonie di api ben sviluppate ed in buone condizioni sanitarie.
- Le arnie devono essere in buono stato di manutenzione.



- I favi devono essere completamente sostituiti entro quattro anni.
- È possibile integrare l'alimentazione naturale delle api solo prima della posa dei melari purché vengano utilizzati prodotti esenti da OGM e, nel caso contengano pollini, questi devono essere compatibili con l'origine geografica del miele.
- Per la produzione del miele è vietato l'impiego di favi contenenti covata ed è obbligatorio apporre tra nido e melario la griglia escludi-regina.
- Per la difesa sanitaria è preferibile l'impiego di sostanze di origine naturale; l'utilizzo di farmaci di sintesi autorizzati deve avvenire nel massimo rispetto dei relativi tempi di carenza previsti, riportando nell'apposito registro tutti i trattamenti.
- L'affumicatore, eventualmente impiegato, deve utilizzare come materiale di combustione esclusivamente sostanze di origine vegetale che non trasmettano odori e/o sapori estranei.
- E' vietato l'uso di repellenti chimici per allontanare le api dal melario durante le operazioni di smielatura.
- Se l'umidità del miele è superiore al 18% è consentito il trattamento termico con corrente di aria calda e secca o con un deumidificatore idoneo all'operazione, con l'obbligo di non superare la temperatura di 35°C ed un periodo di esposizione non superiore a 72 ore.

6.3 Estrazione, lavorazione e conservazione

Avvenuta l'eventuale deumidificazione dei melari, si deve disopercolare i favi con strumenti manuali o meccanici.

- L'estrazione del miele dai favi (smielatura) deve essere eseguita con smielatori centrifughi.
- Il miele estratto deve essere sottoposto a filtrazione, impiegando esclusivamente filtri con diametro delle maglie filtranti non inferiore a 0,1 mm.
- Effettuata la filtrazione, il miele deve essere posto in contenitori di acciaio inox (decantatori o maturatori).
- Trascorso il periodo di maturazione, che può variare in relazione alle caratteristiche del prodotto, il miele deve essere confezionato e conservato in locali idonei.
- Nel caso si renda necessario un trattamento termico ai fini tecnologici (estrazione, filtrazione, decantazione e confezionamento), la temperatura non deve superare mai i 40°C.

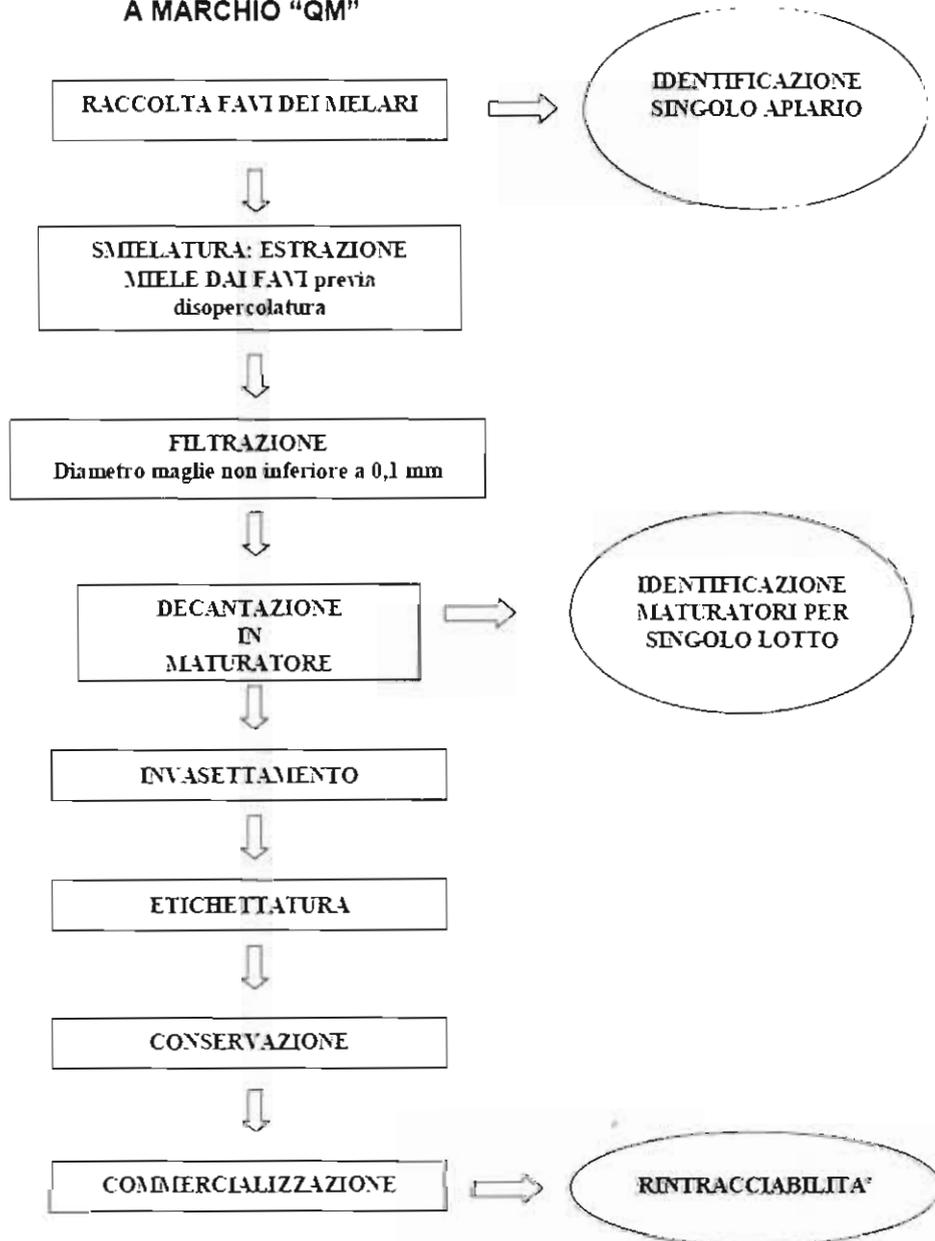
Handwritten signature



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

Diagramma di flusso

**PRODUZIONE DI MIELE
A MARCHIO "QM"**



M
M



7. Definizione della/e filiera/e

Il sistema di commercializzazione del miele a Marchio "QM", coinvolge i seguenti soggetti:

- apicoltore
- confezionatore

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

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

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".

I compiti degli altri soggetti della filiera sono:

- attenersi a quanto previsto dal sistema documentale del marchio "QM" approvato dalla Regione Marche;



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

- rispettare il regolamento d'uso del marchio ed eventuali successive modificazioni ed integrazioni;
- rispettare il disciplinare di produzione approvato dalla Giunta Regionale 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 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 QM - qualità garantita dalle Marche

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

a) Apicoltore:

- garantire la separazione dei mieli in tutte le fasi della produzione, sia tra prodotto non certificato e prodotto QM che, nell'ambito delle produzioni QM, tra le diverse tipologie;



- 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 dotato di mezzi idonei per soddisfare dal punto di vista tecnico e igienico - sanitario quanto richiesto dal disciplinare;
- essere in grado di realizzare tutte la fasi produttive a monte del confezionamento; qualora una o più fasi del processo produttivo vengano svolte da soggetti diversi, questi ultimi devono far parte della filiera e assoggettarsi all'organismo di controllo.

b) Confezionatore:

- essere dotato di mezzi idonei per soddisfare dal punto di vista tecnico e igienico - sanitario quanto richiesto dal disciplinare;
- 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 grado di realizzare separatamente il confezionamento del miele a Marchio "QM" da quello non a marchio e, nell'ambito delle produzioni QM, dei mieli delle diverse tipologie.

Tutti i soggetti di cui ai punti a) e b), 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:



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

- 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.

9.1.1 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.

9.1.2 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 deve essere comunicata all'ente terzo di certificazione insieme alle eventuali non conformità riscontrate.

9.1.3 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.

A
M



ALLEGATO 1: Tipi pollinici più frequenti nei mieli delle Marche (autori: Pietro Lanari, Mariassunta Stefano, Fabio Taffetani).

Bibliografia: I MIELI REGIONALI ITALIANI – *Caratteristiche melissopalinoologiche*, 2007; a cura di Livia Persano Oddo, Maria Lucia Piana, Giancarlo Ricciardelli D'Albore; MIPAAF, C.R.A. – Istituto Sperimentale per la Zoologia Agraria, Sezione di Apicoltura, Roma.

La parte superiore della tabella contiene le forme rappresentate in modo più costante (oltre il 50% dei campioni); quella inferiore le specie con ricorrenza intermedia (30-50%).

Millefiori fascia collinare e costiera	Millefiori Monti Sibillini	Girasole	Melata	Robinia
Rubus f.	Onobrychis	Helianthus f.	Rubus f.	Robinia
Papaver	Myosotis	Cruciferae	Lotus corniculatus gr.	Hedysarum
Graminaceae	Lotus corniculatus gr.	Graminaceae	Graminaceae	Cornus sanguinea
Cruciferae	Coronilla Hippocrepis f.	Papaver	Hedysarum	Cruciferae
Helianthus f.	Castanea	Rubus f.	Papaver	Papaver
Umbelliferae <30 μ	Cruciferae	Galega f.	Ailanthus	Quercus spp.
Medicago	Trifolium repens gr.	Medicago	Cruciferae	Fraxinus ornus
Hedysarum	Thymus f.	Umbelliferae <30 μ	Quercus spp.	Salix
Trifolium repens gr.	Helianthus f.	Quercus spp.	Trifolium repens gr.	Sambucus nigra
Galega f.	Rubus f.	Stachys f.	Plantago	Graminaceae
Quercus spp.	Medicago	Trifolium pratense gr.	Umbelliferae = 30 μ	Rubus f.
Lotus corniculatus gr.		Trifolium repens gr.	Clematis	Trifolium repens gr.
Stachys f.		Hedysarum	Helianthus f.	Melilotus
Plantago		Plantago	Salix	Prunus f.
Ailanthus		Clematis	Compositae T f.	Pyrus f.
Clematis		Compositae T f.	Medicago	Acer
Compositae T f.		Mercurialis	Chenopod/Amarant	Aesculus
Salix		Lotus corniculatus gr.	Fraxinus ornus	Chamaerops f.
Trifolium pratense gr.		Olea f.	Rhamnaceae	Lotus corniculatus gr.
Mercurialis		Ailanthus	Asparagus acutifolius	Onobrychis
Zea		Zea	Mercurialis	Umbelliferae <30 μ
Olea f.		Robinia	Robinia	Vicia faba gr.
Robinia		Salix	Stachys f.	Vitis
Melilotus		Ligustrum f.	Vicia faba gr.	
Fraxinus ornus		Melilotus	Vitis	

Handwritten signature



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

<p>Allium Rhamnaceae Parthenocissus Sambucus nigra Compositae S f Chenopod/ Amarant Asparagus acutifolius</p>		<p>Parthenocissus Chenopod/ Amarant Onobrychis</p>	<p>Zea Pyrus f. Sambucus nigra</p>	
<p>Pyrus f Vicia faba gr. Ligustrum f. Hypericum t. Vitis Moraceae/Urticaceae Aesculus Verbascum f. Cornus sanguinea Hedera</p>	<p>Trifolium pratense gr Echium Papaver Eryngium Hedera Dorycnium Galega Daucus Plantago Compositae J f. Compositae C f. Pastinaca f.</p>	<p>Allium Pyrus f Thymus f. Compositae S f Sambucus nigra Vicia faba gr. Asparagus acutifolius Hypericum t. Labiatae M f < 25 μ Rhamnaceae Fraxinus ornus Aesculus Cornus sanguinea Echium</p>	<p>Artemisia Compositae S f Labiatae M f < 25 μ Olea f. Parthenocissus Pastinaca f. Polygonum aviculare gr. Cupressaceae/Taxaceae Hedera Ligustrum f. Moraceae/Urticaceae Galega f. Hypericum t. Melilotus Prunus f. Verbascum f.</p>	<p>Coronilla/Hippocrepis f Cruciferae < 20 μ Cupressaceae/Taxaceae Rhamnaceae Rumex Verbascum f Ailanthus Castanea Clematis Gleditsia Helianthemum Liliaceae Olea f. Pinaceae Sanguisorba minor Scrophulariaceae</p>

[Handwritten signature]
[Handwritten mark]