REGIONE MARCHE
Giunta regionale

Allegato A

Marchio di qualità regionale "QM – Qualità garantita dalle Marche"

Disciplinare di produzione "Filiera Carni Bovine"

1.Nota Introduttiva

Conformemente al regolamento d'uso del marchio "QM – Qualità garantita dalle Marche", è stato recepito nell'ambito della certificazione QM il sistema di identificazione ed etichettatura delle carni bovine, prima con l'approvazione – nell'anno 2008 – del disciplinare "Bovinmarche" poi con l'estensione – con DDPF n. 509/CSI del 27/11/2012 – a tutti i soggetti già in possesso di conformità al Reg. CE 1760/2000 per le carni bovine.

Successivamente alla soppressione del sistema di etichettatura facoltativo disposta dal Reg. CE 653/2014, tale possibilità è stata mantenuta essendo sopraggiunto il DM 876 del 16 gennaio 2015 recante nuove modalità applicative del suddetto regolamento 1760/00.

Con DGR n. 1594 del 28/12/2017 è stata approvata una versione del Disciplinare QM "Filiera carni bovine" svincolata dai disciplinari di etichettatura volontaria ed è stata stabilita la data del 3/12/2018 quale termine ultimo in cui fosse consentito agli operatori di completare il processo di certificazione già avviato sulla base del disciplinare "Bovinmarche" (ovvero l'unico sistema di identificazione ed etichettatura fino a quel momento recepito all'interno del marchio Qm).

In data 13/03/2020 è pervenuta alla PF Sviluppo delle Aree Rurali, Qualità delle Produzioni e SDA di Macerata una richiesta di modifica del disciplinare da parte di un allevatore; la PF, con lettera prot. 349798 del 31/03/2020, l'ha trasmessa all'Assam che ha avviato i lavori necessari attivando il *Focus group* competente.

La proposta di disciplinare scaturita dalle riunioni del *Focus group* (effettuate con modalità telematica a causa dello stato di emergenza sanitaria) introduce la possibilità di certificare a marchio anche capi macellati oltre il ventiquattresimo mese di età; per questi bovini sono previsti un più lungo periodo di permanenza ininterrotta in filiera Qm ed una evidenza della classificazione "S.E.U.R.O.P." della carcassa che dovrà risultare di tipo/classe 2 o superiore. Tale opzione consente di produrre una tipologia di carni verso la quale si registra un crescente interesse e favorisce una maggiore attenzione al benessere degli animali.

2. Scopo e campo di applicazione

Le disposizioni contenute nel presente disciplinare prescrivono le modalità per la produzione e la commercializzazione di bovini e di carne bovina a marchio "QM".

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

- Mangimifici *
- Allevamenti
- Impianti di macellazione **
- Laboratori di sezionamento
- Laboratori di trasformazione
- Laboratori di confezionamento
- Centri e piattaforme di distribuzione ad eccezione di quelli che distribuiscono esclusivamente prodotto confezionato da soggetti aderenti al marchio
- Punti vendita al dettaglio, ad eccezione di quelli che distribuiscono esclusivamente prodotto confezionato da soggetti aderenti al marchio

* *non sussiste l'obbligo di adesione alla filiera per i mangimifici qualora forniscano mangimi certificati no-ogm o biologici o appartengano a filiere già controllate per la caratteristica "no-ogm".*

** *non sussiste l'obbligo di adesione alla filiera per i macelli qualora non vi sia perdita di tracciabilità ed il concessionario incarichi un referente che si interfacci con l'Ente terzo di controllo, con il gruppo operativo di Si.Tra. e con il concessionario stesso.*

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. Tale principio si applica anche ai bovini vivi.

3. Documenti di riferimento

Si riportano di seguito i riferimenti legislativi e normativi relativi al sistema Qm applicabili alla definizione, alla realizzazione e alla commercializzazione del prodotto.

- 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".
- 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. 1375 del 26/11/2007 che modifica la 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.G.R. n. 438 del 28/05/2015 che integra la precedente.
- D.D.P.F. n. 1006_CSI del 23/12/2015 di approvazione della terza edizione del manuale del marchio regionale "QM -Qualità Garantita dalle Marche".
- D.G.R. n. 1594 del 28/12/2017 di approvazione del disciplinare di produzione "Filiera carni bovine".

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. Sigle, acronimi e abbreviazioni

- **All.:** Allegato
- **ASSAM:** Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche
- **D.G.R. :** Deliberazione di Giunta Regionale
- **Dir.:** Direttiva
- **D.Lgs.:** Decreto legislativo
- **L.R.:** Legge Regionale
- **PF**: Posizione di Funzione regionale competente
- **Reg.:** Regolamento
- **Si.Tra.:** sistema di tracciabilità delle produzioni agricole ed alimentari delle Marche.

5. Definizione del/i prodotto/i

Il marchio "QM" è applicabile alla produzione e alla commercializzazione di bovini e carne bovina fresca e trasformata in possesso delle caratteristiche di qualità stabilite dal presente disciplinare e pertanto si applica a:

- Capi bovini vivi
- Carcasse
- Mezzene
- Carni fresche sezionate
- Preparazioni di carni e prodotti a base di carne fresca e/o trasformata (previa approvazione di specifiche schede-prodotto presentate dai concessionari alla PF).

Perché il marchio QM possa essere applicabile ai capi bovini vivi e a tutti i suddetti prodotti, deve essere rispettato il requisito della permanenza ininterrotta del singolo animale in una o più filiere Qm così come specificato al paragrafo 6.1 del presente disciplinare. È pertanto consentito il trasferimento di bovini tra aziende della stessa filiera certificata, così come quello tra differenti filiere Qm, senza considerare interrotto detto periodo.

Nel caso di preparazioni di carni e prodotti a base di carne deve essere garantita la provenienza dal circuito QM di tutti gli ingredienti principali (presenti in misura superiore al 5 % in peso) o caratterizzanti (presenti nella denominazione del prodotto o che comunque apportano una o più caratteristiche peculiari al prodotto stesso); nel caso in cui non vi sia disponibilità di taluni ingredienti principali nel circuito QM, l'approvvigionamento dovrà avvenire da altri circuiti di qualità certificata (DOP, IGP, STG, produzione biologica, produzione integrata) purché sia garantito il requisito NO-OGM.

I concessionari interessati (direttamente e/o per i propri aderenti) ai prodotti trasformati a marchio "Qm" devono presentare preventivamente alla P.F. schede di prodotto che evidenzino gli ingredienti utilizzati (compresi eventuali additivi e coadiuvanti) con le relative percentuali oltre che gli eventuali parametri tecnologici di interesse.

5.1 Caratteristiche oggetto di certificazione

5.1.1 Caratteristiche di allevamento descritte al § 6.1

5.1.2 Caratteristiche strutturali e di organizzazione aziendale descritte al § 6.2

5.1.3 Genetica

Gli allevatori devono dare evidenza che i bovini destinati alla filiera a marchio Qm appartengono ai tipi genetici da carne, a quelli con duplice attitudine o a (tutti) i loro incroci.

5.1.4 Alimentazione

La nutrizione dei bovini deve avvenire con alimenti in cui le materie prime, i coadiuvanti, gli additivi e gli ingredienti non devono contenere OGM. È tollerata una presenza accidentale di OGM inferiore o uguale allo 0,9% solo quando si possa considerare tecnicamente inevitabile e gli operatori dimostrino di aver messo in pratica i necessari accorgimenti per prevenire contaminazioni da OGM.

Sia nel caso di acquisto che in quello di produzione aziendale dei mangimi gli allevatori devono conservare adeguata documentazione (documenti di trasporto, dichiarazioni dei fornitori, ecc.) che attesti l'utilizzo di sementi / materie prime / integratori non minerali / mangimi semplici / mangimi composti NO-OGM e predisporre ed aggiornare un registro di carico e scarico degli alimenti (sia acquistati che autoprodotti).

5.2 Rintracciabilità

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

5.3 Confezionamento

La carne a marchio “QM” può essere commercializzata sia sfusa che confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva.

5.4 Etichettatura

Fatto salvo quanto previsto dalla vigente normativa, ai fini del marchio Qm l’etichetta deve riportare obbligatoriamente:

a) logo del marchio “QM”
b) riferimento al/ai sito/i per la rintracciabilità Qm (questo requisito si applica anche alle carni sfuse)
c) data di nascita
d) data di macellazione
e) allevamento di provenienza
f) alimentazione NO OGM

e facoltativamente:

g) logo dell’Ente Terzo di Certificazione
h) eventuali altre certificazioni ottenute.

Il concessionario è tenuto ad adempiere ad eventuali successive disposizioni emanate dalla Regione Marche in materia di informazioni al consumatore sul sito www.qm.marche.it.

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 PF) si riserva la facoltà di revocare la licenza d’uso nei casi in cui si verifichino delle palesi inosservanze di tali prescrizioni.

5.5 Presentazione

La vendita al consumatore finale dei prodotti provenienti dalla carne bovina a marchio “QM” avviene presso punti vendita che si impegnino a garantire la continuità

del sistema di tracciabilità ed a sottoporsi ai relativi controlli. È fatto obbligo agli operatori finali di adoperarsi per fornire una corretta informazione ai dettaglianti sulle modalità di presentazione dei vari prodotti.

6. Descrizione del/i processo/i

6.1 Allevamento dei bovini

Come già specificato nel capitolo 5, il marchio QM è applicabile a capi bovini vivi, carcasse, mezzene, carni fresche sezionate, preparazioni di carni e prodotti a base di carne. L'apposizione del marchio QM è possibile purché siano rispettati i seguenti requisiti:

- per i capi macellati entro il ventiquattresimo (24) mese di età, la permanenza ininterrotta in allevamento QM o Filiera QM negli ultimi 7 mesi.

- per i capi macellati oltre il ventiquattresimo (24) mese di età, la permanenza ininterrotta in allevamento QM o filiera QM dal diciassettesimo mese di vita compiuto fino al momento della macellazione.

Inoltre, per i bovini macellati oltre i ventiquattro mesi di età si dovrà dare evidenza della classificazione della carcassa, secondo quanto previsto dalla normativa in vigore (Sistema di Classificazione S.E.U.R.O.P.) per quanto riguarda la valutazione del tessuto grasso che dovrà risultare di *Tipo/Classe 2 o superiore* (da 2 a 5).

Gli OdC possono attestare l'idoneità di capi presenti in filiere certificate da meno di 7 mesi e/o in aziende aderenti da meno di 7 mesi purché sussistano per quei capi elementi oggettivi che comprovino la conformità al disciplinare anche per il precedente periodo necessario al completamento dei 7 mesi continuativi.

I bovini sottoposti a trattamenti con corticosteroidi devono essere declassati ed esclusi dal sistema di certificazione.

Come già detto nel cap. 2 è possibile attribuire la certificazione Qm anche a bovini vivi presenti in allevamenti in cui siano presenti anche bovini non certificati (ad es. soggetti appartenenti a razze o tipi genetici da latte, declassati, ecc…) purché questi ultimi siano chiaramente identificati.

6.2 Benessere Animale

Perché sia garantito un sufficiente livello di benessere per gli animali devono essere realizzate nell'allevamento (identificato dal codice di stalla) le seguenti condizioni minime relative all'organizzazione aziendale e alla realizzazione/gestione delle strutture e delle attrezzature:

1) Una ispezione di controllo al giorno. Sono escluse le attività di routine (pulizia box, alimentazione, …) e non è indispensabile la tenuta di un registro apposito.
2) Alimenti somministrati almeno 2 volte al giorno (o carro unifeed disponibile 24h al giorno)
3) Disponibilità di acqua ad libitum con 1 abbeveratoio a tazza ogni 13 animali o 6cm/capo se sono presenti abbeveratoi a vasca
4) Presenza di locale infermeria identificato

Devono essere garantite inoltre anche almeno tre delle seguenti condizioni:

1) Ventilazione naturale (stalla coperta e aperta su almeno 3 lati) o ventilazione/aerazione forzata
2) Contenuto medio di fibra nella razione pari almeno al 6% (come da piano della razione alimentare)
3) Stabulazione libera per i soggetti con età di almeno 6 mesi
4) Superficie minima di decubito di 2,5 m^2 per capi di 400 kg e di ulteriori 0,5 m^2/capo fino a 800 kg
5) Possibilità di alimentazione contemporanea di tutti i soggetti (o del 70% se con unifeed) oppure sistemi di distribuzione automatica con riconoscimento individuale dell'animale
6) Presenza di illuminazione artificiale

Qualora l'allevamento (identificato dal codice di stalla) sia in possesso di un attestato rilasciato dal Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale (CReNBA) per il benessere e la biosicurezza nell'allevamento bovino da carne (o certificazioni analoghe di altri stati membri) non è necessaria la valutazione delle suddette condizioni da parte dell'OdC.

6.3 Trasporto bovini vivi e carcasse

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

6.4 Macellazione

Non è obbligatoria l'adesione alla filiera Qm per gli impianti di macellazione purché non vi sia perdita di tracciabilità e un altro soggetto della filiera si assuma l'onere di garantire il rispetto del disciplinare (incaricando un referente che si interfacci con il concessionario e con l'Ente terzo di controllo).

Gli animali devono essere abbattuti esclusivamente previo stordimento e la perdita di coscienza e di sensibilità deve essere mantenuta fino alla morte dell'animale. È obbligatoria, conformemente alla normativa europea cogente, l'adozione di sistemi di controllo dell'efficacia dello stordimento e del suo mantenimento fino alla morte dell'animale.

6.5 Identificazione/Classificazione della carcassa

Al termine della macellazione l'identificazione della carcassa deve avvenire tramite l'apposizione di marchi con timbri a inchiostro alimentare o a fuoco o di etichette alimentari in numero minimo di tre per ogni quarto ed in ogni caso, almeno su ogni sesto venduto singolarmente, deve comparire almeno un marchio; sistemi diversi che contribuiscano ragionevolmente almeno nella stessa misura al mantenimento della rintracciabilità devono essere autorizzati dalla PF competente su richiesta del concessionario.

Per la marchiatura/etichettatura delle carcasse è possibile utilizzare marchi aziendali in sostituzione del logo Qm (che rimane la modalità prioritaria) purché l'Organismo di Controllo sia informato e reso in condizione di identificare esattamente anche in tal caso le produzioni a marchio.

Le carcasse dei bovini macellati oltre i ventiquattro mesi di età devono essere *classificate* per quanto concerne lo stato di ingrassamento che dovrà risultare di *Tipo 2 o superiore (da 2 a 5)*.

7. Definizione della/e filiera/e

La filiera coinvolge i seguenti soggetti:

- Mangimifici (con le eccezioni definite al cap.2)
- Allevamenti
- Impianti di macellazione (con l'eccezione definita al cap.2)
- Laboratori di sezionamento
- Laboratori di trasformazione
- Laboratori di confezionamento
- Centri e piattaforme di distribuzione ad eccezione di quelli che distribuiscono esclusivamente prodotto confezionato da soggetti aderenti al marchio
- Punti vendita al dettaglio, ad eccezione di quelli che forniscono esclusivamente prodotto confezionato da soggetti aderenti al marchio.

L'attività dei soggetti appartenenti alla filiera è coordinata dal concessionario, che svolge anche la funzione di capofiliera nell'ambito della gestione del Si.Tra.. E' facoltà del concessionario richiedere l'utilizzo del disciplinare anche per una sola fase del processo produttivo. In tutti i casi gli eventuali prodotti intermedi che siano elementi in entrata per i segmenti di filiera individuati devono necessariamente essere certificati a marchio Qm.

Di norma l'operatore finale è il dettagliante con l'eccezione dei casi in cui lo stesso venda prodotti già marchiati senza effettuare su di essi alcuna manipolazione. Nelle ipotesi di filiere corte l'operatore finale sarà individuato dall'organismo di controllo.

7.1 Rapporti tra i soggetti della filiera

I compiti del Concessionario del marchio Qm sono:

- rispettare tutti gli obblighi assunti nei confronti della Regione Marche, così come sottoscritto nella domanda presentata per la concessione in uso del marchio
- rispettare tutti gli obblighi assunti nei confronti degli aderenti alla filiera, così come sottoscritto nella citata domanda e nelle convenzioni stipulate con gli aderenti. In particolare si sottolinea che deve individuare un responsabile della qualità che è responsabile delle procedure previste dal disciplinare e che si interfaccia con gli aderenti e con l'Ente Terzo di Controllo.

I compiti degli aderenti alla filiera sono definiti nel modello di convenzione da sottoscrivere con il concessionario.

8. Condizioni di ammissione all'uso in concessione del Marchio Regionale

Le condizioni che i soggetti aderenti devono garantire al fine di rispettare gli standard qualitativi dei prodotti a marchio Qm 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) Mangimifici

- individuare un referente che si interfacci con il concessionario e con l'Ente terzo di controllo

b) Allevamenti

- essere dotati di strutture idonee per soddisfare dal punto di vista tecnico e igienico sanitario quanto richiesto dal disciplinare (alimentazione, benessere animale, …)
- individuare un referente che si interfacci con il concessionario e con l'Ente terzo di controllo

c) Macelli

- rispettare le prescrizioni del § 6.4
- individuare un referente che si interfacci con il concessionario e con l'Ente terzo di controllo. Nel caso in cui il macello non aderisca alla filiera (vedi cap.2) il referente deve essere incaricato dal concessionario.

d) Laboratori di sezionamento/trasformazione/confezionamento

- individuare un referente che si interfacci con il concessionario e con l'Ente terzo di controllo

e) Centri di distribuzione

- individuare un referente che si interfacci con il concessionario e con l'Ente terzo di controllo

f) Punti vendita

- la vendita delle carni fresche può avvenire in macellerie aderenti alla filiera che ricevono dal macello o dal laboratorio di sezionamento carni accompagnate da attestato di macellazione. L'attestato di macellazione deve essere esposto in posizione ben visibile al consumatore e fare riferimento al/ai sito/i per la rintracciabilità Qm o essere associato a documenti che lo facciano.
- nei punti vendita non convenzionati potranno essere vendute solamente confezioni di carni preparate in laboratori aderenti alla filiera, indicanti in etichetta le informazioni previste al paragrafo 5.3.

Tutti i soggetti della filiera, ad eccezione dei punti vendita che commercializzano esclusivamente prodotti Qm confezionati, devono fornire tutte le informazioni inerenti alla tracciabilità attraverso l'adesione al sistema Si.Tra, per garantire il raggiungimento di un'informazione precisa e completa per ogni unità minima di prodotto all'atto di acquisto.

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
- controllo di parte terza effettuato da un ente terzo di certificazione, indipendente, pubblico o privato, conforme alle norme vigenti e individuato dal concessionario.

Autocontrollo

I singoli operatori della filiera devono attivare procedure di autocontrollo per il rispetto dei punti previsti dal disciplinare attraverso il rispetto delle linee guida eventualmente predisposte dal concessionario.

Controllo di parte seconda

Il concessionario deve fornire evidenza all'OdC di aver effettuato il controllo di parte seconda sui propri aderenti con la frequenza indicata dal Regolamento Tecnico dei Controlli. Deve inoltre fornire evidenza del rispetto dell'autocontrollo da parte degli aderenti.

Controllo di parte terza

Finalizzato al rilascio e al mantenimento della certificazione, è svolto da un ente terzo di certificazione, pubblico o privato conforme alla norma vigente, individuato dal concessionario.