



**Servizio Agricoltura, Forestazione
e Pesca**



"Il marchio QM nella filiera suinicola"



I prodotti della filiera suinicola

(dati tratti dall'elenco delle denominazioni italiane del Mi.P.A.A.F.
aggiornato al 22.02.2008)



❖ Italia:

n. 20 DOP

n. 8 IGP

Regione Marche:

n. 3 DOP

n. 2 IGP

n. 23 Prodotti tradizionali

Le produzioni Dop, Igp e Stg nelle Marche	
Prodotti DOP	Quantità certificata
Casciotta di Urbino	250 t
Oliva Ascolana del Piceno	35 - 40 q (1° produzione 2007/2008)
Prosciutto di Carpegna	1.000 t
Olio extravergine di Cartoceto	5-10 t
Salamini Italiani alla Cacciatora	1 solo produttore nelle Marche
Formaggio di Fossa	in regime transitorio
Gran Suino Padano	in regime transitorio
Prodotti IGP	Quantità certificata
Mortadella Bologna	1 solo produttore nelle Marche
Lenticchia di Castelluccio	38 t (Marche-Umbria)
Vitellone bianco Appennino	1500 – 2000 capi (Marche)
Ciauscolo	in regime transitorio
Prodotti STG	Quantità certificata
Mozzarella	795 t (Marche)

Obiettivi del marchio “QM” per gli operatori	
	
	
	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ riduzione dei quantitativi di prodotto commercializzati in modo indifferenziato ➤ aumento del valore aggiunto delle produzioni regionali ➤ aumento del n. di aziende che possono accedere agli aiuti specifici per la qualità ➤ effettiva integrazione di filiera ➤ maggiore aggregazione dell’offerta



Obiettivi del marchio “QM” per i consumatori

- garantire qualità e informazione
- conciliare le esigenze del sistema produttivo con quelle dei consumatori
- sensibilizzare i consumatori affinché siano in grado di condizionare il mercato



Cosa caratterizza il marchio “QM”





➤ **QUALITÀ** garantita dal rispetto di un disciplinare di produzione e dal controllo di un organismo indipendente vigilato dalla regione

➤ **TRACCIABILITÀ** garantita dall'utilizzo di Si.Tra. che è in grado di interfacciarsi con i software usati dagli operatori delle singole filiere

➤ **INFORMAZIONE** che, avvalendosi dei dati presenti nel Si.Tra., viene data al consumatore sull'origine e sul processo di un determinato prodotto al momento dell'acquisto



Il marchio “QM” può essere concesso per:

➤ prodotti di qualità già registrati/riconosciuti a livello comunitario o nazionale, quali:

- ***DOP, IGP, DOC, DOCG*** (nel rispetto del D.lgs. n. 297/04)
- ***Prodotti da agricoltura biologica ecc...***

➤ prodotti che rispettano disciplinari di produzione approvati dalla regione

➤ servizi correlati ai prodotti “QM”
(es. agriturismo)



- ## Requisiti dei disciplinari "QM"
- I disciplinari devono garantire standard superiori alle norme cogenti in almeno uno dei seguenti ambiti:
- ✓ sanità pubblica;
 - ✓ tutela ambientale;
 - ✓ salute delle piante;
 - ✓ salute e benessere degli animali.
- Possono essere perseguite finalità aggiuntive quali:
- ✓ tutela biodiversità;
 - ✓ garanzia trasparenza rapporti di filiera in termini di meccanismi formazione prezzo/valore;
 - ✓ assicurazione norme responsabilità sociale;
 - ✓ diffusione tecniche di produzione integrata;
 - ✓ sostegno funzioni sociali e culturali dell'agricoltura;
 - ✓ normazione servizi informazione, promozione e logistica.



Requisiti di tutti i disciplinari “QM”

- ✓ Qualità superiore rispetto ai minimi di legge
- ✓ Allevamenti e coltivazioni **NO – OGM**: materie prime, coadiuvanti, additivi e ingredienti non devono contenere OGM;
- ✓ Utilizzo del sistema informativo (Si.Tra.), o garanzia del flusso di informazioni necessarie attraverso software compatibili;
- ✓ Informazione al consumatore relativa alla tracciabilità per ogni unità minima di prodotto all’atto dell’acquisto.



Chi può richiedere il marchio?

I soggetti che richiedono la concessione d’uso del marchio “QM” sono denominati **concessionari**, fungono da coordinatori della loro filiera e per essa garantiscono il rispetto delle prescrizioni e degli obblighi del regolamento e dei disciplinari assumendosene la responsabilità nei confronti della Regione Marche



Come richiedere la licenza

La modulistica per richiedere la licenza è reperibile presso gli uffici regionali e nei seguenti siti web:

www.agri.marche.it

www.qualimarche.it

www.assam.marche.it

IL CONCESSIONARIO DEVE:

- stipulare convenzioni con la Regione e gli aderenti alla filiera
- assoggettarsi ad un organismo di controllo



I costi del marchio

- Il marchio “QM” viene concesso a titolo gratuito.
- Gli aderenti al marchio possono accedere gratuitamente anche a Si.Tra.
- L'unico onere a carico degli operatori è rappresentato dal costo della certificazione. Per far fronte a tali spese, la Regione ha attivato la misura 1.3.2 del P.S.R

I disciplinari approvati:

CEREALI



ITTICO



CARNI BOVINE



**LATTE CRUDO
E LATTE FRESCO
PASTORIZZATO DI ALTA QUALITA'**



**CARNE SUINA FRESCA
E FRESCA TRASFORMATA**







I primi soggetti aderenti al marchio "QM"

FILIERA CEREALI

- 2 aziende agricole
- 1 stoccatore
- 1 molino
- 1 pastificio

FILIERA LATTE AQ

- 8 allevamenti di bovine da latte
- 2 primi acquirenti
- 1 confezionatore

FILIERA ITTICA

- 2 O.P. (38 imprese di pesca)
- 1 mercato ittico
- 1 grossista
- 1 dettagliante
- 2 ristoratori

FILIERA CARNI SUINE

- 4 allevamenti suinicoli
- 2 macelli
- 2 laboratori di sezionamento
- 1 centro di distribuzione carne fresca
- 10 punti vendita

FILIERA CARNI BOVINE

- 120 allevamenti bovini
- 60 macellerie







Disciplinare “QM” Filiera carni suine fresche e fresche trasformate

I requisiti di qualità delle carni sono:

- ✓ Valore di pH (muscolo Longissimus dorsi all'altezza dell'ultima costola):
 - tra 5,8 e 6,0 entro 1 ora dalla macellazione;
 - tra 5,4 e 6,0 entro le 22 e le 26 ore dalla macellazione.

- ✓ Valori del numero di iodio, rilevato dalla porzione collocata alla base della coscia e riferito al grasso di copertura corrispondente (comprendente sia lo strato lipidico esterno che quello più interno), nel limite massimo di 70;



- ✓ Lipidi intramuscolari (muscolo Longissimus dorsi, all'altezza dell'ultima costola) non inferiori all'1,4% e non superiori al 5,0%;

- ✓ Le carni non devono essere affette da difetti del tipo PSE (carni pallide, soffici ed essudative) e DFD (carni scure, compatte e secche);

Caratteristiche oggetto di certificazione del trito

- ✓ Valori di Aw superiori a 0,97;

- ✓ Se il trito è ottenuto da un unico taglio anatomico tra quelli indicati nel disciplinare alla voce carni fresche è possibile completare la denominazione con l'indicazione del taglio stesso.



Caratteristiche oggetto di certificazione della salsiccia fresca

- ✓ Insaccati di puro suino ottenuti da trito con eventuale aggiunta di condimenti (sale, spezie, erbe e loro estratti consentiti dalla legge) e da consumarsi preferibilmente cotti;
- ✓ Ottenute utilizzando esclusivamente carne suina (salsiccia di carne) o carne suina e fegato suino (salsiccia di fegato);
- ✓ Valori di Aw superiori a 0,97.



Caratteristiche oggetto di certificazione di altre carni fresche trasformate

- ✓ Produzioni che rispondono alle definizioni di *“preparazioni di carni fresche”* e *“prodotti a base di carni fresche”* che non abbiano subito alcun trattamento termico salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera controllata;
- ✓ Almeno il 70% dei componenti in peso deve essere rappresentato da carni a marchio “QM”, tra le quali siano prevalenti quelle di origine suina, con eventuale aggiunta di aromi;
- ✓ Certificazione riguardante esclusivamente gli alimenti che rientrano nel circuito “QM” quindi, nel caso che la carne sia l'unico componente certificabile, non si può parlare di preparazioni/prodotti a marchio “QM” ma semplicemente di preparazione di carni o prodotti a base di carni a marchio “QM”.