



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

ADUNANZA N. 174 LEGISLATURA N. IX

delibera
588

DE/PR/AFP 0 NC Oggetto: L.R. 23 del 10.12.2003 art. 8 "Marchio regionale QM - Qualità garantita dalle Marche" - approvazione della nuova versione del disciplinare di produzione "molluschi" e revoca della DGR n. 1002 del 28/07/2008
Prot. Segr. 669

Lunedì 22 aprile 2013, nella sede della Regione Marche, ad Ancona, in Via Gentile da Fabriano, si è riunita la Giunta regionale, regolarmente convocata.

Sono presenti:

- GIAN MARIO SPACCA Presidente
- ALMERINO MEZZOLANI Vicepresidente
- ANTONIO CANZIAN Assessore
- SANDRO DONATI Assessore
- PAOLO EUSEBI Assessore
- SARA GIANNINI Assessore
- MARCO LUCHETTI Assessore
- PIETRO MARCOLINI Assessore
- LUCA MARCONI Assessore
- LUIGI VIVENTI Assessore

Constatato il numero legale per la validità dell'adunanza, assume la Presidenza il Presidente della Giunta regionale, Gian Mario Spacca. Assiste alla seduta il Segretario della Giunta regionale, Elisa Moroni. Riferisce in qualità di relatore il Presidente Gian Mario Spacca. La deliberazione in oggetto è approvata all'unanimità dei presenti.

NOTE DELLA SEGRETERIA DELLA GIUNTA

Inviata per gli adempimenti di competenza

- alla struttura organizzativa: _____
- alla P.O. di spesa: _____
- al Presidente del Consiglio regionale
- alla redazione del Bollettino ufficiale

Il _____

L'INCARICATO

Proposta o richiesta di parere trasmessa al Presidente del Consiglio regionale il _____
prot. n. _____

L'INCARICATO



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 della nuova versione del disciplinare di produzione “molluschi” e revoca della DGR n. 1002 del 28/07/2008.

LA GIUNTA REGIONALE

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

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

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

VISTO l’art. 28 dello Statuto della Regione;

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

DELIBERA

- di **APPROVARE** la nuova versione del disciplinare di produzione “molluschi” 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 D.G.R. n. 1002 del 28/07/2008;
- di **PUBBLICARE** per estratto il presente atto, comprensivo di allegati, sul Bollettino Ufficiale della Regione Marche, ai sensi della L.R. n. 17/03.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA

Elisa Moroni

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA

Gian Mario Spacca



DOCUMENTO ISTRUTTORIO

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Trattato che istituisce la Comunità Europea, in particolare gli articoli 28, 29 e 30;
- 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;
- Direttiva n. 2008/95/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 ottobre 2008, sul ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri in materia di marchi d'impresa;
- 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. 1002 del 28/07/2008 - LR 23/2003 art. 8 “Marchio regionale QM – Qualità Garantita dalle Marche” – Approvazione del disciplinare di produzione “Molluschi”.

MOTIVAZIONI

Con D.G.R. n. 1002 del 28/07/2008, è stata approvata la versione vigente del disciplinare di produzione “Molluschi” per i prodotti a marchio “QM - Qualità Garantita dalle Marche”, d'ora in avanti denominato, per brevità, “marchio QM”.

il



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

In data 22/01/2013 l'Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche, ha trasmesso una revisione del disciplinare elaborata dal Focus Group appositamente istituito dall'agenzia stessa e protocollato in entrata al n. 052335 del 25/01/2013.

La revisione del disciplinare si colloca in un'ottica di semplificazione nonché all'introduzione, tra le specie certificabili, dell'ostrica piatta (*Ostrea edulis* L.) ed è il risultato, da una parte, di modifiche richieste dai diversi attori che costituiscono la filiera e, dall'altra, dell'esperienza ormai consolidata sull'applicabilità dei vari disciplinari QM.

Ulteriori modifiche sono state inoltre apportate per ovviare a una certa rigidità nella modellazione delle filiere sostituendo i protocolli tecnici per l'implementazione dei dati nel sistema di tracciabilità (Si.Tra.) con alcune indicazioni generali volte ad assicurare:

- la rintracciabilità nelle diverse fasi del processo produttivo attraverso l'utilizzo del sistema informatico regionale Si.Tra., fornito gratuitamente alle filiere del circuito del Marchio regionale QM. L'inserimento dei dati potrà avvenire mediante l'applicativo web o il trasferimento automatico dei dati da sistema informativo aziendale a Si.Tra. via Web-services;
- che per ogni unità minima di prodotto deve essere garantita all'atto dell'acquisto, la facoltà di accesso alle informazioni inerenti alla tracciabilità;

Ulteriori disposizioni saranno emanate dalla P.F. Competitività e Sviluppo dell'Impresa Agricola in merito alla modellazione della filiera e al livello delle informazioni obbligatorie che dovranno confluire nel sistema eventualmente calate nella realtà dei singoli concessionari richiedenti. Lo stesso atto delimiterà anche gli ambiti relativi alle informazioni facoltative.

Dall'esame del testo proposto dall'Assam è emersa l'esigenza di apportare alcune modifiche coinvolgendo la P.F. Attività ittiche e faunistico-venatorie ed il Gruppo di lavoro del "marchio QM" istituito nell'ambito della P.F. Competitività e sviluppo dell'impresa agricola; in particolare sono state apportate alcune modifiche in relazione agli obblighi degli aderenti alla filiera e del concessionario oltre che ad alcuni aspetti di carattere strutturale per renderlo uniforme con gli ultimi disciplinari.

Alla luce di quanto sopra esposto si propone di approvare l'allegato disciplinare di produzione "Molluschi" per i prodotti a marchio "QM - Qualità garantita dalle Marche" 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



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

VISTO

Il Dirigente responsabile

Roberto Luciani

PROPOSTA E PARERE DEL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
AGRICOLTURA, FORESTAZIONE E PESCA

Il sottoscritto, considerata la motivazione espressa nell'atto, esprime parere favorevole sotto il profilo di legittimità e in ordine alla regolarità tecnica della presente deliberazione e ne propone l'adozione alla Giunta Regionale. Si attesta inoltre che dalla presente deliberazione non deriva, né può comunque derivare, un impegno di spesa a carico della Regione.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Avv. Cristina Martellini

La presente deliberazione si compone di n. 33.. pagine, di cui n. 28.. pagine di allegati che formano parte integrante della stessa.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA

Elisa Moroni



MARCHIO DI QUALITA' REGIONALE
“QM”
“QUALITA' GARANTITA DALLE MARCHE”

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
“SETTORE MOLLUSCHI”



1. Nota introduttiva

I molluschi bivalvi costituiscono una delle principali risorse alimentari, oggi particolarmente apprezzati dai consumatori per le loro proprietà nutrizionali. Infatti le loro carni sono costituite da proteine di alto valore biologico per il 10% in peso e da minerali (iodio, ferro, zinco e selenio) mentre i grassi, principalmente polinsaturi a lunga catena, sono presenti in quantità limitate (1-3 % del peso). Ciò determina un contenuto calorico molto basso (85 cal/100g) e data la scarsa presenza di tessuto connettivale le carni risultano altamente digeribili fatto che li rende adatti anche nelle diete ipocaloriche.

In Italia, il settore della produzione di molluschi bivalvi e gasteropodi ha avuto negli ultimi anni un periodo di trasformazione e di crisi. Le catture di molti molluschi quali vongole, lumachini e murici sono diminuite in seguito alla grande pressione di pesca e a condizioni ambientali non sempre favorevoli.

A fronte di una diminuzione dei quantitativi di pescato non c'è stato un notevole aumento dell'attività di acquacoltura che, oltretutto, ha riguardato solamente il comparto dei mitili e delle vongole filippine; di conseguenza alcuni impianti di piccole e medie dimensioni sono stati costretti a chiudere data la costante diminuzione di reddito. In ogni caso, l'attività di allevamento non ha controbilanciato il risultato negativo avuto dall'attività di pesca, e questo, unito ad una stabilità, se non a un leggero aumento, dei consumi interni, ha determinato un accrescimento dell'importazione dei prodotti, in particolare da Francia e Spagna. Il mercato è inflazionato da prodotti indifferenziati, per la maggior parte di origine atlantica, che non consentono un appropriato apprezzamento dei prodotti locali. Da ciò si evince che vi sono ulteriori margini di sviluppo, legati soprattutto alla valorizzazione delle specificità produttive nazionali e, se possibile, anche più localizzate.

In quest'ottica e per differenziare il prodotto e la sua origine in anni recenti è stato intrapreso in alcune zone marine l'allevamento e la pesca su banchi naturali di ostrica piatta (*Ostrea edulis* L.) in contrapposizione con l'ostrica concava (*Crassostrea* spp).

L'ostrica piatta è ampiamente presente lungo le nostre coste ed è la più diffusa e coltivata nel Mediterraneo. E' facilmente distinguibile, per la forma delle valve essenzialmente tondeggianti, dalle altre ostriche presenti sui nostri mercati, l'ostrica portoghese (*Crassostrea angulata*, Lamarck) e l'ostrica giapponese o del Pacifico (*Crassostrea gigas*, Thunberg), entrambe conosciute con il nome di ostrica concava e che hanno la valva a forma di ovale allungato. Attualmente la maggior parte della produzione di ostriche sul mercato è di origine atlantica, soprattutto deriva dagli allevamenti francesi, anche se è in crisi a causa di patogeni che infettano le ostriche prima che queste raggiungano la taglia commerciale (taglia minima 60 mm).

Alcuni studi recenti sembrano indicare che nell'Adriatico, a causa delle differenti condizioni ambientali, l'accrescimento su banchi naturali consente alle ostriche di sviluppare una maggiore resistenza contro i patogeni riducendo le percentuali d'infezione e la suscettibilità allo sviluppo di malattie consentendo il raggiungimento della taglia commerciale. Negli ultimi decenni ricercatori e pescatori hanno rilevato periodicamente la presenza, lungo la fascia adriatica, più o meno significativa, di banchi naturali di questo mollusco, il cui sfruttamento avviene in maniera episodica ed incontrollata. Alcune imprese hanno effettuato tentativi di allevamento di ostrica piatta provenienti da banchi naturali, presso gli impianti semiflottanti presenti lungo le coste adriatiche con risultati incoraggianti. Spesso tale attività è affiancata a quella della



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

coltura dei mitili dato che le tecniche di allevamento sono similari e quindi non richiedono ulteriori investimenti, ma consente di diversificare il prodotto sul mercato.

Una corretta gestione delle risorse di molluschi bivalvi affiancata ad una promozione e diversificazione nell'allevamento di tali molluschi (mitili e/o ostriche) crea l'opportunità di qualificare ed aprire nuove prospettive di mercato e di lavoro in questo campo.

Alla luce di quanto esposto è stato ritenuto necessario effettuare una revisione volta ad una semplificazione del disciplinare ed ad una sua maggiore applicabilità nonché all'introduzione, tra le specie certificabili, dell'ostrica piatta (*Ostrea edulis* L.).

Il presente disciplinare è il risultato, da una parte, di modifiche richieste dai diversi attori che costituiscono la filiera ittica e, dall'altra, dell'esperienza ormai consolidata sull'applicabilità dei vari disciplinari QM.

2. Scopo e campo di applicazione

Le disposizioni contenute nel presente disciplinare prescrivono le modalità di pesca e di prelievo, di movimentazione del prodotto, di acquisto, di conservazione, etichettatura e commercializzazione con il marchio QM, del prodotto fresco catturato e/o allevato dalle imprese di pesca di molluschi gasteropodi e bivalvi. In particolare le specie considerate sono:

- mitili (*Mytilus galloprovincialis*),
- vongole nostrane o lupino (*Chamelea gallina*),
- ostriche piatte (*Ostrea edulis*),
- lumachini (*Nassarius mutabilis*),
- murici o raguse (*Murex brandaris*),
- piede di pellicano o crocetta (*Aporrhais pespelecani*).

I requisiti generali (di prodotto e di processo) oggetto di certificazione saranno descritti nei successivi capitoli 5 e 6; quelli caratteristici delle suddette specie saranno elencati nell'"Allegato 1 - schede tecniche di prodotto per specie".

I molluschi cefalopodi (seppie, calamari, polpi) non vengono riportati nel corrente disciplinare in quanto rientrano nel disciplinare QM "Filiera Ittica". L'applicabilità del presente disciplinare è subordinata al rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente.

La filiera è costituita da:

1. Soggetti aderenti alla filiera Molluschi,
2. Concessionario del marchio QM.

I soggetti della filiera di cui al punto 1 sono:



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

- Imprese di pesca con i loro pescherecci per l'attività di pesca costiera locale, ravvicinata, con draga idraulica e imprese di acquacoltura con i loro impianti di allevamento di molluschi bivalvi
- Mercati ittici
- Centri di spedizione/smistamento molluschi (CSM)
- Grossisti
- Dettaglianti
- Ristoratori

Il Concessionario del marchio o capo filiera di cui al punto 2, può essere ciascuno dei Soggetti elencati in forma singola od associata.

3. Documenti di riferimento

Si riportano di seguito i riferimenti di legge, normativi o di altra natura di cui si fa uso per la definizione e la realizzazione dei servizi.

3.1 Riferimenti legislativi e normativi

Nei paragrafi seguenti si riportano le prescrizioni legislative e regolamentari che regolano la produzione e la commercializzazione dei molluschi bivalvi e gasteropodi.

3.1 Riferimenti legislativi e normativi

Comunitari

- Direttiva 91/492/CEE sulla Classificazione delle zone marine per pesce ed acquacoltura;
- Regolamento CEE n. 2847/93 del Consiglio del 12.10.1993 e successive modifiche che istituisce un regime di controllo applicabile nell'ambito della politica comune della pesca;
- Regolamento CE n. 2406/96 del Consiglio del 26.11.96 e successive modifiche ed integrazioni che stabilisce norme comuni di commercializzazione di taluni prodotti della pesca;
- Regolamento CE n. 104/2000 del Consiglio del 17.12.99, e successive modifiche, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura;
- Direttiva 2000/13/CE relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità;
- Regolamento CE n.2065/2001 e successive modifiche della Commissione del 22.10.2001 che stabilisce le modalità di applicazione del Regolamento CE n°104/2000 del Consiglio per quanto concerne l'informazione dei consumatori nel settore dei prodotti della pesca ed dell'acquacoltura;
- Regolamento CE 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare,



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

istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

- Regolamento CE 852/2004 che stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare;
- Regolamento CE 853/2004 che stabilisce norme generali in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Regolamento CE 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- Regolamento CE 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- Regolamento CE 2073/2005 Commissione del 15.11.2005 criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- Regolamento CE 2076/2005 Commissione del 05.12.2005 – Disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del Parlamento Europeo e del Consiglio CE n. 853/2004 – n.854/2004 e CE n.882/2004 e che modifica i Reg. CE n.853/2004 e CE n.854/2004;
- Direttiva 2006/113/CEE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 12 dicembre 2006 relativa ai requisiti di qualità delle acque destinate alla molluschicoltura;
- Regolamento CE 1662/06 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 CE 1664/06 modifica del regolamento (CE) n. 2074/2005 per quanto riguarda le misure di attuazione per taluni prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che abroga talune misure di attuazione;
- Regolamento CE 1666/06 modifica del regolamento (CE) n. 2076/2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004;
- Reg. CE 1967/2006 relativo alle misure di gestione per lo sfruttamento sostenibile delle risorse della pesca nel Mar Mediterraneo e recante modifica del Regolamento CEE n. 2847/93 e che abroga il Regolamento n. 1626/94.
- Reg. UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Nazionali

- Legge quadro 14 luglio 1965, n. 963 e successive modifiche concernente la disciplina della pesca marittima;
- DPR n. 1639 del 2/10/1968 taglia minima cozza/mitilo;
- DPR del 01/06/1987 disciplina pesca subacquea professionale (per raccolta mitili sul selvatico);



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

- D.Lgs. n. 108 del 25/01/1992 attuazione della Direttiva 89/109/CEE relativa al riavvicinamento della legislazione degli stati membri concernenti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- D. Lgs. n. 109 del 27/01/92 attuazione delle direttive 79/112/CEE, 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari;
- D.Lgs n. 530/92 classificazione delle acque;
- D.Lgs. n. 531 del 30/12/1992 attuazione della Direttiva 91/493/CEE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca;
- Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 12/01/95 che affida la gestione della risorsa molluschi bivalvi a Consorzi costituiti tra imprese di pesca;
- Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 30/11/96 che definisce azioni di gestione della risorsa *Nassarius mutabilis*;
- Legge 21 maggio 1998, n. 164 "Misure in materia di pesca e di acquicoltura";
- Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 21/07/98 che definisce il numero delle unità abilitate alla pesca con draga idraulica e i poteri decisionali del Consorzio riguardo ai fermi tecnici di pesca dei molluschi bivalvi;
- Decreto del M.I.P.A.F. del 14/09/1999 disciplina della piccola pesca;
- Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 27/03/02 e successive modifiche ed integrazioni relativo all'etichettatura dei prodotti ittici e sistema di controllo;
- Circolare M.I.P.A.F. n. 21329 del 27/05/02 inerente alle modalità d'applicazione del Reg. CE n. 104/2000 del Consiglio per quanto concerne l'informazione dei consumatori nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquicoltura;
- D.Lgs. n. 181 del 23/06/03 attuazione delle direttive 2000/13/CE, 2001/101/CE e 2002/67/CE concernente l'etichettatura, e la presentazione dei prodotti alimentari nonché la relativa pubblicità;
- D.Lgs. n. 154 del 26/05/04 "Modernizzazione del settore pesca ed acquicoltura, a norma dell'articolo 1, comma 2, della legge 7 marzo 2003 n 38";
- Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 14/01/05 relativo alla denominazione in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale, ai sensi del Reg. CE n. 2065/2001 della Commissione del 22 ottobre 2001;
- D. Lgs. n. 114 del 08/02/06 attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.

Regionali

- L.R. n. 23 del 10/12/2003 recante norme in materia di interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole e agroalimentari;

91



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

- Delibera della Giunta Regionale 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;
- Deliberazione della Giunta Regionale n. 725 del 13 giugno 2005 che definisce la nuova classificazione sanitaria delle acque marine della nostra regione, per la produzione dei molluschi bivalvi;
- DDS Servizio Veterinario n.147 del 03/08/2005 e n.23 del 05/07/2005. Classificazione delle zone di produzione dei molluschi bivalvi vivi ai sensi dell’art.4 del D.Lgs. n.530/92. Integrazione della deliberazione della Giunta regionale n.925 del 13 giugno 2005;
- D.G.R. n. 257 del 13/03/2006, modificata dalla D.G.R. n.1375 del 26/11/2007 di adozione del testo definitivo del regolamento d’uso del marchio regionale “QM-Qualità garantita dalle Marche”;
- Delibera della Giunta Regionale n. 339 del 27/03/06 che recepisce alcune linee guida dei Reg. CE n. 852/2004 e 853/2004 del Parlamento Europeo;
- Delibera di Giunta Regionale 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”;
- Recepimento dell’intesa ai sensi dell’art. 8 comma 6, della L. n. 131/2003, tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano n. 7/CSR/2007 relativa alle linee guida sui molluschi bivalvi e alla nuova regolamentazione comunitaria;
- D.D.P.F. n. 68/CSI_10 del 14/03/2008 – legge Regionale 23/03 “Interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole e alimentari” – revisione linee guida per la gestione del sistema di tracciabilità “Si.Tra.”.

Il rispetto del presente disciplinare non esonera i soggetti aderenti dall’obbligo di attenersi a leggi e regolamenti (anche non espressamente riportati) sotto la propria responsabilità, e restano sempre salvi ed impregiudicati i diritti di terzi.

4. Termini e acronimi

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

- **Aderente alla filiera:** colui che stipula convenzioni con il concessionario ai fini dell’utilizzo del marchio QM pur non essendo legato ad esso da un vincolo associativo.
- **Autocontrollo:** attività di riscontro e documentazione attuata prima, durante e dopo il processo produttivo ed esercitata dal concessionario e da ciascun aderente al fine di accertare la conformità dei prodotti al regolamento d’uso del marchio QM e allo specifico disciplinare.
- **Calibratura:** ripartizione del prodotto in partite omogenee relativamente alla taglia.
- **Canale di commercializzazione:** sistema di distribuzione del prodotto ittico dal produttore al consumatore, operato dai componenti della filiera che vendono/acquistano il prodotto senza apportarvi nessuna modifica se non la refrigerazione.
- **Capofiliera:** persona fisica o giuridica che coordina l’attività della filiera di prodotto relativamente agli aspetti di rintracciabilità e di sicurezza.



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

- **Caricamento tempestivo:** inserimento dei dati nel server in tempo utile per l'utilizzo degli stessi da parte dell'anello successivo della filiera.
- **Cella (o cella frigorifera):** locale adibito alla conservazione del pescato dotato di una macchina o di un impianto termodinamico capace di produrre freddo, cioè di sottrarre calore a un sistema a bassa temperatura cedendolo a un ambiente a temperatura più elevata.
- **Centro di spedizione/smistamento molluschi (CSM):** lo stabilimento a terra o galleggiante, riservato al ricevimento, alla rifinitura, al lavaggio, alla pulitura, alla calibratura, al confezionamento e all'imballaggio dei molluschi bivalvi vivi idonei al consumo umano.
- **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.
- **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).
- **Dettagliante:** operatore commerciale addetto alla vendita del prodotto ittico direttamente al consumatore; sono compresi sia i piccoli commercianti che gli addetti appartenenti alla grande distribuzione.
- **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 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.
- **Ente terzo di certificazione:** ente di parte terza pubblico o privato accreditato o conforme alla norma UNI CEI EN 45011, che rilascia certificazioni di prodotto e/o servizio.
- **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, sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare.
- **Filiera ittica:** insieme definito delle organizzazioni (od operatori) con i relativi flussi materiali che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto ittico. Il termine di filiera individua, in questo contesto, tutte le attività ed i flussi che hanno rilevanza critica per le caratteristiche del prodotto.
- **Flussi materiali:** materie prime, additivi, semilavorati e materiali di imballaggio che, in qualunque punto della filiera, entrano nel processo produttivo.
- **Grossista:** operatore commerciale che tratta quantità all'ingrosso di prodotto ittico, facente tramite tra mercato ittico e operatori commerciali al dettaglio e/o ristoratori.
- **Igiene del prodotto ittico:** tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti ittici; tali misure interessano tutte le fasi della filiera ittica (produzione primaria, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita, fornitura e somministrazione al consumatore).
- **Impresa di pesca:** impresa che esercita l'attività di pesca professionale, regolarmente iscritta al registro delle imprese di pesca.
- **Imprese di pesca per pesca costiera locale:** imprese che per l'idoneità alla navigazione costiera e per dotazioni di attrezzi da pesca, sono atte alla pesca costiera locale ovvero fino a 6 miglia (estensibili a 12) dalla costa.
- **Lotto:** materie prime, semilavorati o prodotti finiti con caratteristiche praticamente identiche.



- **Mercato ittico:** mercato all'ingrosso alla produzione dei prodotti ittici nel quale, mediante asta pubblica, avviene la contrattazione dei prodotti conferiti dai singoli produttori e dalle cooperative, fra produttori e loro consorzi, operatori commerciali all'ingrosso, dettaglianti e ristoratori.
- **Molluschi bivalvi:** i molluschi lamellibranchi filtratori.
- **Molluschi gasteropodi:** i molluschi con conchiglia a spirale, patelliforme o ridotta (forme "nude").
- **Operatore finale:** il soggetto che cede un prodotto certificato QM ad un altro soggetto per lo svolgimento di una fase successiva del processo produttivo (operatore intermedio) o immette direttamente sul mercato un prodotto certificato QM.
- **Piatto:** parte del menù codificato da ogni ristoratore ed approvato dal concessionario, composto da una o più specie di pesce a marchio. Il piatto deve indicare in maniera chiara la quantità (in grammi) di prodotto necessaria per la sua preparazione.
- **Prodotti primari:** i prodotti della produzione primaria, compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca.
- **Prodotto della pesca:** prodotti delle catture in mare o nelle acque interne.
- **Prodotto ittico fresco:** prodotto della pesca, intero o preparato che, ai fini della conservazione, non ha subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione.
- **Refrigerazione:** procedimento che consiste nell'abbassare la temperatura dei prodotti della pesca tanto da avvicinarla a quella del ghiaccio fondente.
- **Rifinitura:** la conservazione di molluschi bivalvi vivi provenienti da zone di produzione di classe A, da centri di purificazione o centri di spedizione, in bacini o in qualsiasi altro impianto contenente acqua di mare pulita o in bacini naturali allo scopo di asportarne sabbia, fanghi o muco, preservare o migliorarne le qualità organolettiche e assicurare un buon stato di vitalità prima del loro confezionamento o imballaggio.
- **Rintracciabilità di filiera:** capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate (relativamente ai flussi materiali ed agli operatori di filiera).
- **Stiva:** locale adibito alla conservazione del pescato con una temperatura di conservazione garantita dalla presenza di ghiaccio.
- **Tracciabilità:** capacità di produrre informazioni nel corso del processo produttivo da monte a valle della filiera.
- **Trasportatori terzi:** operatori riconosciuti dal concessionario che effettuano il trasporto della merce mediante veicoli idonei al trasporto dei prodotti ittici per conto di operatori commerciali appartenenti al circuito del marchio.
- **Utilizzatore:** soggetto che appone direttamente sotto la propria responsabilità il marchio QM; può essere lo stesso concessionario ovvero un suo delegato.
- **Zona di pesca o di cattura:** denominazione del luogo dove sono state effettuate le catture.
- **Zona marina classificata di tipo "A":** le acque marine prospicienti la costa vengono classificate zone di produzione di tipo A, quando è consentita la raccolta e l'utilizzo per il consumo umano diretto dei molluschi bivalvi
- **Zona di produzione:** le parti di mare, di laguna o di estuario dove si trovano banchi naturali di molluschi bivalvi oppure luoghi utilizzati per la coltivazione di molluschi bivalvi, dove questi ultimi vengono raccolti vivi.

4.1 Sigle e Abbreviazioni



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

- **ASSAM:** Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche
- **CSM:** Centro di Spedizione/Smistamento Molluschi
- **OdC:** Organismo di Controllo privato o pubblico
- **Si.Tra.:** sistema di tracciabilità delle produzioni agricole ed alimentari delle Marche

5. Definizione del/i prodotto/i

Con il marchio QM vengono commercializzate esclusivamente le specie di molluschi bivalvi e gasteropodi destinati al consumo fresco elencate all'inizio del capitolo 2 e delle quali le schede tecniche di prodotto (**Allegato 1**) sintetizzano i requisiti caratteristici oggetto di certificazione. I molluschi "QM" sono caratterizzati da:

- metodi di produzione: **pesca in mare o allevamento** provenienti esclusivamente da acque di **ZONA A** secondo il Reg. CE 854/2004 o per le specie, se pescate oltre le tre miglia dalla costa (lumachini, murici, piè di pellicano), nella zona di proiezione ortogonale alla costa riferite esclusivamente alle Zone A ;
- **taglie commerciali** richieste per il circuito QM **maggiori** di quelle minime legali (cozza, lumachino e ostrica);
- **modalità di presentazione e commercializzazione** del prodotto QM codificati;
- **garanzia della comunicazione della rintracciabilità al consumatore finale.**

5.1 Identificazione ed etichettatura dei molluschi a marchio QM

Le indicazioni riportate nei documenti accompagnatori il prodotto "Molluschi" QM devono rispettare le prescrizioni della vigente normativa.

Come indicazioni supplementari i documenti accompagnatori i prodotti a marchio QM, ove di pertinenza, devono riportare:

- Nominativo impresa di pesca/identificativo imbarcazione o identificativo CSM;
- Località di pesca o allevamento;
- Data di pesca o raccolta;
- Numero di registrazione del lotto;
- Nominativo dettagliante o ristoratore;
- Dicitura "QM – Qualità Garantita dalle Marche";
- Indicazione del sito www.qm.marche.it ai fini della rintracciabilità Si.Tra., possibilmente nello stesso campo visivo del logo QM;
- Codice di tracciabilità del lotto (eventualmente espresso anche con codice a barre se riconosciuto dal sistema Si.Tra.);
- Licenza QM n°.....(facoltativo);
- Prodotto vivo al momento dell'acquisto (facoltativo).

Nelle etichette è possibile riportare anche il logo dell'Ente terzo di certificazione (OdC) ed eventuali altre certificazioni ottenute. Le indicazioni in etichetta devono essere riportate nella lingua dello Stato membro in cui viene commercializzato il prodotto; è consentito riportarle anche in più lingue. Nel caso di menzioni che non abbiano corrispondenti nella lingua dello Stato membro in cui viene commercializzato il prodotto è consentito riportare le menzioni originarie.

del



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

Gli operatori finali, quali dettaglianti e ristoratori, debbono esporre il marchio QM nei propri locali di vendita in modo da essere ben visibile ai consumatori.

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 che, rapportate alla specificità della eventuale confezione, siano tali da renderlo ben visibile. Deve, inoltre, essere sempre 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.

I Concessionari del marchio e gli aderenti alla Filiera Molluschi sono tenuti all'adempimento di eventuali successive disposizioni in materia di informazioni al consumatore che la Regione comunicherà attraverso il sito www.qm.marche.it.

5.2 Rintracciabilità

In tutte le fasi della produzione deve essere assicurata una completa rintracciabilità attraverso l'utilizzo del sistema informatico regionale "Si.Tra." fornito gratuitamente alle filiere del circuito del Marchio regionale QM. Nel caso in cui le aziende dispongono già di un sistema informatico di tracciabilità, il sistema regionale Si.Tra. può essere interfacciato con software compatibili in grado di assicurare il flusso di informazioni necessarie e l'osservanza delle specifiche tecniche indicate dalla Regione Marche e dall'ASSAM. In particolare, per ogni unità minima di prodotto deve essere garantita, all'atto dell'acquisto, la facoltà di accesso alle informazioni inerenti alla tracciabilità (caratteristiche del prodotto, tipologia delle organizzazioni coinvolte, aspetti commerciali tra le stesse).

Ulteriori disposizioni saranno emanate dalla P.F. in merito alla modellazione della filiera, al livello delle informazioni obbligatorie che dovranno confluire nel sistema (eventualmente calate nella realtà dei singoli concessionari richiedenti) ed, eventualmente, alla definizione degli ambiti relativi alle informazioni facoltative.

5.3. Confezionamento

Le indicazioni in etichetta devono essere contenute anche nella confezione in sacchetti su una etichetta inamovibile, di materiale impermeabile.

Nella vendita al dettaglio devono essere esposti i certificati QM relativi ai lotti di molluschi in vendita e idonea cartellonistica che individua il prodotto a marchio QM.

5.4. Commercializzazione

Il mercato Ittico e/o CSM commercializza il prodotto a marchio QM in seguito alla valutazione della conformità del



seduta del 22 APR 2013
delibera 588

pag. 17

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

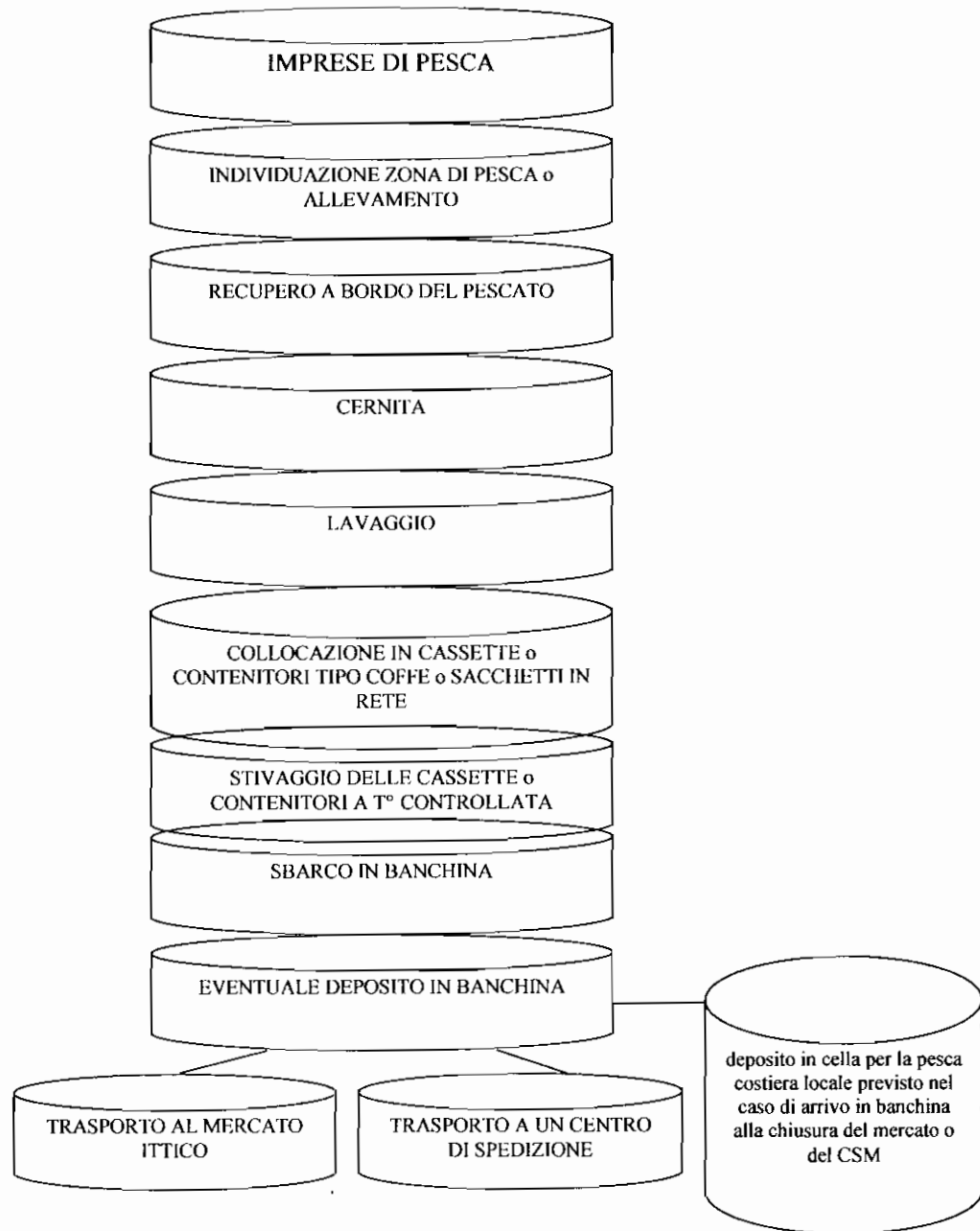
prodotto con i requisiti del presente disciplinare. .

Il prodotto può essere a marchio QM per ogni fase della commercializzazione purché i diversi soggetti rientrino nella filiera QM.

Ogni soggetto della filiera è tenuto alla separazione del prodotto ittico a marchio QM dal prodotto non a marchio.

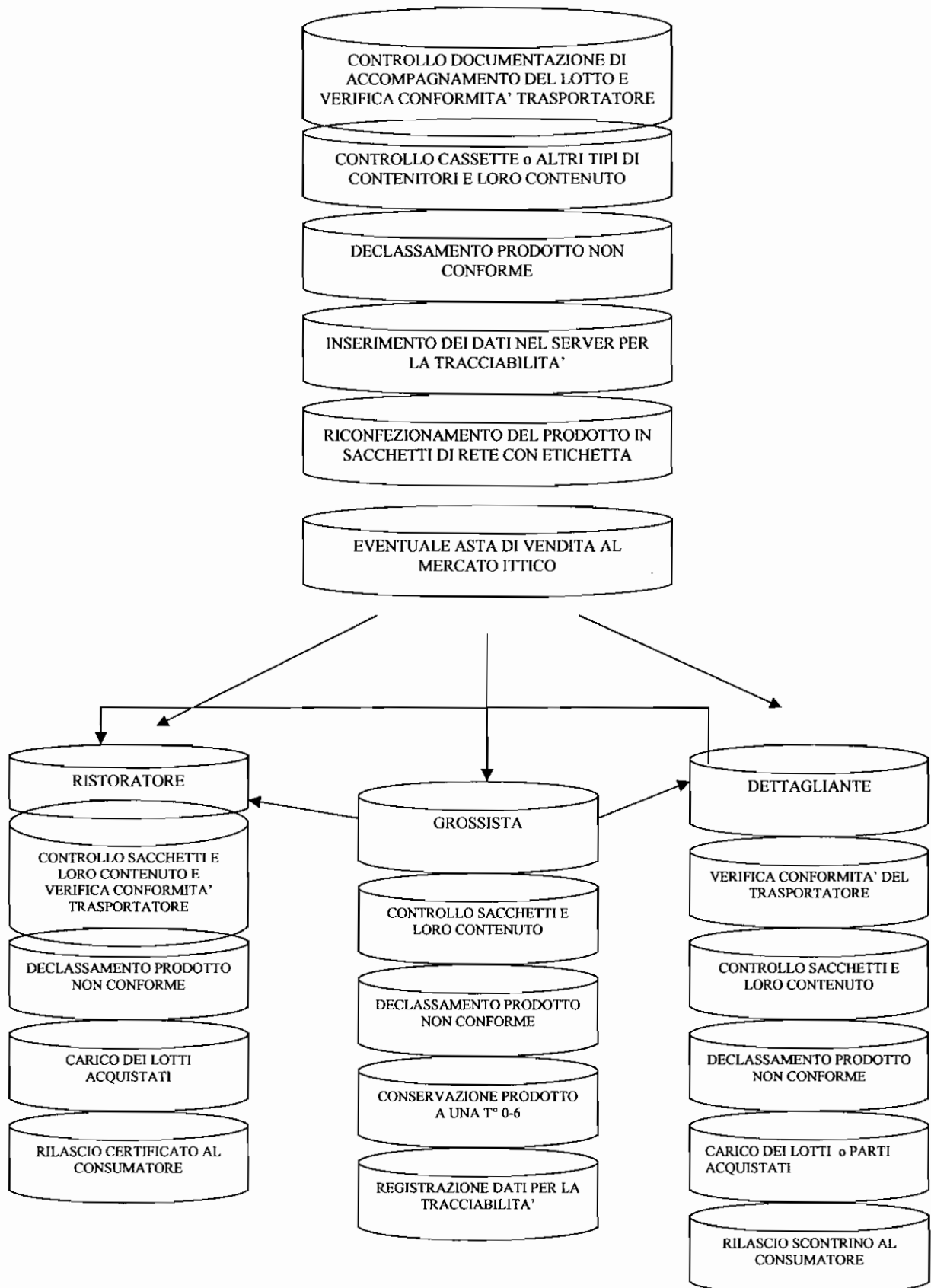


DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE
ADUNANZA N. _____ LEGISLATURA N. _____





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



23



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

6.1 Il Concessionario del Marchio

Il Concessionario ha la funzione di coordinare l'attività dei Soggetti appartenenti alla filiera e di garantire il corretto funzionamento di Si.Tra. provvedendo direttamente agli adempimenti o affidandoli in toto o in parte a soggetti appositamente delegati.

Inoltre il concessionario del marchio dovrà predisporre i seguenti elenchi relativi ai diversi soggetti che compongono la filiera:

- a) elenco delle imprese di pesca aderenti¹ che esercitano pesca costiera locale o ravvicinata e relative imbarcazioni con cui stipula convenzioni (concessionario-aderente filiera ittica QM)
- b) elenco degli impianti di allevamento²;
- c) elenco di eventuali destinatari (grossisti, dettaglianti o ristoranti) che commercializzano a loro volta il prodotto a marchio QM e quindi fanno parte della filiera,
- d) elenco dei Mercati ittici e dei Centri Spedizione/Smistamento Molluschi (CSM) di riferimento,
- e) elenco dei trasportatori terzi
- f) elenco delle specie di molluschi che possono essere commercializzate con il marchio QM in cui è indicata la denominazione commerciale, la denominazione scientifica della specie ed il suo Codice FAO alfanumerico (**Allegato 1**).

¹dati richiesti: proprietario, matricola barca, n° iscrizione al RIP e/o Camera di Commercio, n° licenza di pesca.

²copia autorizzazione concessione.

Tali elenchi dovranno essere comunicati all'Organismo terzo di certificazione all'inizio dell'iter di certificazione (fase di riconoscimento) e dovranno essere conservati, aggiornati e tenuti disponibili su richiesta dell'Organismo di Certificazione (OdC) od altra autorità competente. Inoltre il concessionario è obbligato a comunicare ogni variazione relativa agli elenchi suddetti prima della verifica ispettiva annuale da parte dell'OdC.

Il concessionario individua un **responsabile della qualità** che sovrintende all'applicazione delle procedure disciplinate da parte dei componenti della filiera, che si interfaccia con l'Ente Terzo di Controllo e che, generalmente, è incaricato dei controlli di secondo livello.

6.2 Imprese di pesca

I molluschi a marchio QM transitano nei centri di spedizione e/o nei mercati ittici; al momento del passaggio nel centro di spedizione (o nei mercati ittici, se non c'è stato un precedente passaggio nel centro di spedizione) i dati devono essere caricati nel sistema Si.Tra..

All'interno dell'equipaggio occorre individuare un **responsabile della qualità** che garantisce l'applicazione delle procedure previste dal disciplinare e che si interfaccia con il concessionario e con l'Ente Terzo di Controllo; della sua designazione è informato tempestivamente il concessionario.

Gli obblighi per le Imprese di pesca sono:

Y

4



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

- a. individuare la zona di pesca di tipo "A" e trascrivere coordinate o utilizzare altro sistema di registrazione;
- b. disporre il prodotto, privo di difetti merceologici (**Tabella 1**), in cassette e/o sacchi in base alla pezzatura/calibratura per avere partite/lotti di taglia omogenea;
- c. separare il prodotto a marchio da altri prodotti;
- d. effettuare lo sbarco del prodotto sulla banchina ed il trasporto fino all'arrivo al mercato ittico o al centro di spedizione preservando il prodotto da possibili contaminazioni;
- e. trasportare il prodotto al mercato con mezzi idonei e dotati di frigorifero, (in caso di mercato o centro di spedizione situato in zona diversa da quella dello sbarco).

6.3 Impianti di molluschicoltura

Gli obblighi per le Imprese concessionarie di impianti di molluschicoltura sono:

- a. allevamento in zone esclusivamente di tipo "A";
- b. raccolta dei molluschi al raggiungimento della taglia commerciale e della taglia richiesta dal presente disciplinare come da scheda tecnica per specie;
- c. disporre il prodotto, privo di difetti merceologici (Tabella 1), nelle cassette o sacchi in base alla pezzatura/calibratura per avere partite/lotti di taglia omogenea;
- d. separare il prodotto a marchio da altri prodotti;
- e. in caso di trasporto del prodotto al mercato ittico, utilizzare vettori a norma dotati di frigorifero in caso di mercato situato in zona diversa da quella dello sbarco.

All'interno dell'impianto occorre individuare un **responsabile della qualità** che garantisce l'applicazione delle procedure previste dal disciplinare e che si interfaccia con il concessionario e con l'Ente Terzo di Controllo; della sua designazione è informato tempestivamente il concessionario.

6.4 Mercati ittici/Centro di spedizione/smistamento molluschi (CSM)

Al ricevimento del prodotto dalle imprese di pesca i responsabili del mercato ittico e del CSM, provvedono a:

- a. verificare il prodotto relativamente alla disposizione in cassetta e alle caratteristiche visive ed olfattive (**Tabella 1**);
- b. il CSM a trasportare il prodotto utilizzando mezzi (propri e/o di trasportatori terzi) idonei al trasporto di molluschi vivi;
- c. accertare la presenza ed il mantenimento del prodotto Molluschi QM in contenitori identificati e riconoscibili in modo da garantire in ogni fase la separazione del prodotto generico da quello a marchio;
- d. escludere dal circuito i prodotti che non risultano conformi al disciplinare comunicando tempestivamente l'esclusione al concessionario;
- e. inserire nel server i dati necessari a garantire la tracciabilità compreso il riferimento dell'acquirente.
- f. declassare il prodotto a marchio non venduto entro le 36 ore dalla raccolta/cattura.

6.5 Grossisti

Gli obblighi per i grossisti che effettuano la commercializzazione del prodotto a Marchio sono:

- a. verificare il prodotto relativamente alle caratteristiche visive ed olfattive (**Tabella 1**) e ricevere copia del certificato di conformità in uscita del CSM (vidimazione con indicazioni del Sistema "QM" e del

42



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

- concessionario);
- b. se impossibile contestarlo in sede di mercato o al centro di spedizione escludere dal circuito i prodotti che non risultano conformi al disciplinare comunicando tempestivamente l'esclusione al mercato ittico, al CSM e al concessionario;
 - c. trasportare il prodotto utilizzando mezzi propri (propri e/o di trasportatori terzi) idonei al trasporto di molluschi vivi;
 - d. inserire nel server i dati necessari a garantire la tracciabilità informatica compreso il riferimento dell'acquirente;
 - e. separare in ogni fase il prodotto generico da quello a marchio;
 - f. declassare il prodotto a marchio non venduto entro le 36 ore dalla raccolta/cattura.

6.6 Dettaglianti

Gli obblighi per i dettaglianti che effettuano la commercializzazione del prodotto a marchio sono:

- a. verificare il prodotto relativamente all'idoneo insacchettamento e alle caratteristiche visive ed olfattive (Tabella 1) e ricevere copia del certificato di conformità in uscita del CSM (vidimazione con indicazioni del Sistema "QM" e del concessionario);
- b. se impossibile contestarlo in sede di mercato o al CSM, escludere dal circuito i prodotti che non risultano conformi al disciplinare comunicando tempestivamente l'esclusione al mercato ittico, al CSM e al concessionario;
- c. trasportare il prodotto utilizzando mezzi (propri e/o di trasportatori terzi) idonei al trasporto di molluschi vivi;
- d. controllare nel sistema informatico l'avvenuto acquisto dei prodotti a marchio;
- e. esporre idonea cartellonistica identificativa ed ogni altra informazione del marchio con le modalità previste dal concessionario;
- f. registrare ogni movimentazione per ogni minima unità di prodotto QM;
- g. separare, in ogni fase, il prodotto generico da quello a marchio;
- h. declassare il prodotto a marchio non venduto entro le 36 ore dalla raccolta/cattura.

6.7 Ristoratori

Gli obblighi per i ristoratori che effettuano la commercializzazione del prodotto a marchio sono:

- a. acquistare il prodotto dai soggetti della filiera che utilizzano il presente disciplinare;
- b. verificare il prodotto relativamente all'idoneo insacchettamento e alle caratteristiche visive ed olfattive (Tabella 1) e ricevere copia del certificato di conformità in uscita del CSM (vidimazione con indicazioni del Sistema "QM" e del concessionario);
- c. escludere dal circuito i prodotti che non risultano conformi al disciplinare comunicando tempestivamente l'esclusione al concessionario e a colui dal quale è stato acquistato il prodotto (mercato ittico, centro di spedizione, dettagliante), ed escluderli dal circuito del marchio;
- d. declassare il prodotto a marchio non somministrato entro le 48 ore dalla raccolta/cattura;
- e. controllare o effettuare direttamente la registrazione dell'acquisto dei prodotti a marchio nel sistema informatico e registrare ogni scarico di ogni unità minima di prodotto QM;
- f. trasportare il prodotto utilizzando mezzi (propri e/o di trasportatori terzi) idonei al trasporto di molluschi vivi;
- g. esporre idonea cartellonistica identificativa ed ogni altra informazione del marchio con le modalità previste dal concessionario;

OK



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

- h. predisporre un elenco dei piatti a base di prodotti QM indicando anche la quantità delle specie utilizzate per la preparazione del piatto;
- i. per i piatti composti (es. frittura, arrosti, grigliate, brodetti, ecc.) si possono utilizzare prodotti ittici singolarmente certificati a marchio QM;
- j. indicare nel menù proposto ai clienti, le diverse componenti dei piatti, specificandone la tipologia di prodotto (pescato, allevato);

7. DEFINIZIONE DELLA/E FILIERA/E

Il sistema di commercializzazione dei molluschi a marchio QM, coinvolge i seguenti Soggetti:

- imprese di pesca e relative imbarcazioni (pesca costiera locale e ravvicinata) e impianti di allevamento mitili/ostriche con relative imbarcazioni;
- mercati ittici;
- Centri di Spedizione/Smistamento Molluschi (CSM);
- grossisti;
- dettaglianti
- ristoratori.

Sull'attività degli aderenti vigila il Concessionario che deve osservare gli obblighi assunti nei confronti della Regione Marche (così come sottoscritto nella convenzione per la concessione in uso del marchio) e nei confronti degli aderenti alla filiera (così come sottoscritto nelle convenzioni di secondo livello) ossia:

- rispettare il regolamento d'uso del marchio
- attenersi a quanto previsto dal sistema documentale del marchio "QM" approvato dalla Posizione di Funzione
- rispettare il disciplinare approvato dalla Giunta Regionale
- utilizzare il marchio solo dopo il rilascio della licenza d'uso da parte della Posizione di Funzione
- utilizzare il logo QM in tutti i casi in cui è prevista l'etichettatura, rispettando le modalità stabilite dalla DGR n. 1375 del 26/11/2007 e nel rispetto della vigente normativa in materia di marchi
- assoggettarsi al controllo da parte dell'Organismo di controllo appositamente individuato
- consentire ed agevolare i controlli inerenti al marchio "QM" presso la propria sede e le proprie strutture operative da parte dei soggetti pubblici e privati autorizzati
- 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 flusso di informazioni ad esso necessario osservando le specifiche tecniche comunicate dalla Regione Marche e dall'ASSAM
- conservare i requisiti giuridici previsti e le caratteristiche aziendali che sono alla base della valutazione favorevole della domanda da parte della Posizione di Funzione e comunicare il verificarsi di eventuali modificazioni indipendenti dalla volontà dello stesso concessionario o degli aderenti alla filiera
- stipulare un apposito contratto con l'Organismo di controllo prescelto



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

- stipulare convenzioni con tutti gli aderenti alla propria filiera utilizzando il modello approvato dalla
- svolgere il ruolo di capofiliera nell'ambito della gestione del sistema informativo per la tracciabilità delle produzioni (Si.Tra.) e coordinare azioni volte al raggiungimento di una maggiore sicurezza alimentare, fatte salve le responsabilità degli aderenti alla filiera
- rispettare le procedure di autocontrollo e predisporre linee guida per l'autocontrollo aziendale a beneficio degli aderenti alla filiera che ne facciano richiesta
- svolgere controllo di parte seconda riguardo al rispetto del disciplinare da parte degli aderenti alla filiera nei modi previsti dal disciplinare stesso
- comunicare tempestivamente alla Posizione di Funzione e all'Organismo di controllo ogni cambiamento nella composizione degli organi statutari o della filiera
- vigilare sul corretto operato dei soggetti autorizzati ai fini dell'apposizione del Marchio "QM";
- presentare alla scadenza della convenzione la documentazione prevista per il suo rinnovo.

Inoltre il concessionario del Marchio dovrà predisporre gli elenchi già indicati al punto 6.1) relativi ai diversi soggetti della filiera.

7.1 Rapporti tra i Soggetti della filiera

Le imprese di pesca inserite nel circuito devono essere regolarmente iscritte nel registro delle imprese di pesca ed essere in possesso della licenza di pesca rilasciato dalla Direzione del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali competente in materia di Pesca e Acquacoltura.

Le imprese di pesca, come fornitori della materia prima, devono commercializzare i prodotti sempre tramite i centri di spedizione che, di norma, caricano i dati nel sistema informatico; può esserci anche un passaggio attraverso il mercato ittico.

8. CONDIZIONI DI AMMISSIONE ALL'USO IN CONCESSIONE DEL MARCHIO REGIONALE

8.1 Requisiti minimi a garanzia dell'igiene, della conservazione e della tracciabilità del pescato per le imprese di pesca e per le imbarcazioni destinate alla raccolta di mitili/ostriche da allevamenti

Le imbarcazioni devono:

- a) avere un sistema di registrazione della zona di pesca o raccolta;
- b) utilizzare per il pescato/allevato, cassette o sacchi idonei allo stoccaggio del prodotto riconoscibili ed identificate fornite dal concessionario o per conto dello stesso;
- c) tenere sempre separato il prodotto a marchio QM da quello non a marchio;
- d) avere strutture idonee alla conservazione del pescato alla temperatura ottimale in qualsiasi fase del giorno o periodo dell'anno;
- e) avere un vano per il ghiaccio acquistato a terra, o macchina del ghiaccio installata sull'imbarcazione con caratteristiche conformi al DPR 236 del 24 maggio 1998.

Gli obblighi di cui ai punti d) ed e) non si applicano alle imbarcazioni destinate alla raccolta da allevamenti.



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

8.2 Requisiti minimi a garanzia dell'igiene, della conservazione e della tracciabilità del pescato per i Centri di Spedizione/Smistamento Molluschi

I Centri di Spedizione/Smistamento devono avere:

- a) locali e strutture conformi alle disposizioni di legge previste per il riconoscimento CE da parte del Ministero della Salute;
- b) sistema certificato di autocontrollo;
- c) sistema di pesatura e/o di registrazione cartaceo o informatico per il carico/scarico automatico, dei lotti di prodotto a marchio acquistati/venduti;
- d) sistema informatico collegato in rete per il caricamento giornaliero nel server dei prodotti a marchio.

8.3 Requisiti minimi a garanzia dell'igiene, della conservazione e della tracciabilità del pescato per mercati ittici, grossisti, dettaglianti e ristoratori

I Requisiti minimi richiesti per mercati ittici grossisti, dettaglianti e ristoratori sono:

- a) sistema di pesatura e/o di registrazione cartaceo o informatico per il carico/scarico automatico, dei lotti di prodotto a marchio acquistati/venduti;
- b) sistema informatico collegato in rete per il caricamento tempestivo nel server dei prodotti a marchio.

9. SISTEMA DI GESTIONE E AUTOCONTROLLO

Il mantenimento e la verifica della conformità del sistema di commercializzazione alle disposizioni contenute nel presente disciplinare è attuata mediante tre livelli di controllo.

- Autocontrollo svolto dai singoli operatori della filiera aderenti al disciplinare;
- Controllo di seconda parte effettuato dal concessionario o da un suo delegato;
- Verifica di parte terza effettuata da un ente terzo certificatore, pubblico o privato, conforme/accreditato alle norme UNI CEI EN 45011, individuato dal concessionario.

9.1 Autocontrollo

I singoli operatori della filiera, devono attivare procedure di autocontrollo per il rispetto dei punti previsti dal disciplinare.

9.2 Controlli di seconda parte (concessionario sull'aderente)

Il concessionario esercita un'attività di controllo di parte seconda sui propri aderenti tramite verifiche iniziali per l'adesione al sistema e successive verifiche di sorveglianza al fine del mantenimento dei requisiti.

Il controllo può essere condotto da un nucleo interno o esterno la cui composizione deve essere comunicate all'Ente terzo di certificazione insieme alle eventuali non conformità riscontrate.



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

9.3 Verifiche analitiche sul prodotto

Il concessionario può effettuare, a campione, il prelievo del prodotto in ogni segmento della filiera per accertare se il prodotto, in particolare in relazione alla sua freschezza, è conforme ai parametri indicati dal presente Disciplinare.

Le prove saranno condotte da laboratori pubblici e/o privati conformi e/o accreditati alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

I campioni devono essere prelevati in modo da non inquinare il prodotto.

Il trasporto presso il laboratorio deve avvenire nel rispetto della normativa di settore.

9.4 Controlli di parte terza (Organismo di Certificazione su tutta la filiera)

Le verifiche di parte terza, finalizzate al rilascio e al mantenimento della certificazione, sono svolte da un Ente terzo certificatore, pubblico o privato, individuato dal concessionario ed autorizzato dalla Regione Marche.

Y

[Handwritten signature]



ALLEGATO 1

SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO PER SPECIE

VONGOLA

Scheda tecnica nr. 1

Codice FAO: DSX

GENERALITÀ'

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Vongola

DENOMINAZIONE SCIENTIFICA

Chamelea gallina

METODO DI PRODUZIONE

METODO

Cattura in mare

ZONA DI CATTURA

ZONA

*Individuazione della Zona di Pesca
FAO, ZONA A (Reg. CE 853/04) e
menzione aggiuntiva*

CATEGORIA DI FRESCHEZZA

CATEGORIA

*Viva, vendute non oltre 48 ore
dall'insacchettamento*

PEZZATURA MINIMA

PEZZATURA MINIMA: 2,5 cm

PEZZATURA MINIMA PER QM: 2,5 cm

MODALITÀ DI CATTURA

PERIODO DI PESCA

tutto l'anno

SISTEMI DI CATTURA CONSENTITI

Vongolare turbo soffianti

TRATTAMENTO

PULITURA E VAGLIATURA

SI

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Sacchetto in rete nylon

Tipo

Per uso alimentare

Identificazione al CSM

Secondo quanto previsto dal Disciplinare

CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE

CATENA DEL FREDDO

Temperatura di conservazione

0-6° C



MITILO o COZZA

Scheda tecnica nr. 2

Codice FAO: MSM

GENERALITÀ

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Mitilo o Cozza

DENOMINAZIONE SCIENTIFICA

Mytilus galloprovincialis

METODO DI PRODUZIONE

METODO

Allevate in mare-Cattura in mare

ZONA DI CATTURA

ZONA

*Individuazione della Zona di Pesca
FAO, ZONA A (Reg. CE 853/04) e
menzione aggiuntiva*

CATEGORIA DI FRESCHEZZA

CATEGORIA

*Viva, vendute non oltre 48 ore
dall'insacchettamento*

PEZZATURA MINIMA

PEZZATURA MINIMA: *5 cm*

PEZZATURA MINIMA PER QM: *6 cm*

MODALITÀ DI CATTURA

PERIODO DI PESCA

Tutto l'anno

SISTEMI DI CATTURA CONSENTITI

*Imbarcazione adibita alla raccolta da
impianto; per cattura in barca con
autorizzazione rilasciata dalla
Capitaneria*

TRATTAMENTO

PULITURA E CALIBRATURA

SI

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Sacchetto in rete nylon

Tipo

Per uso alimentare

Identificazione al CSM

Secondo quanto previsto dal Disciplinare

CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE

CATENA DEL FREDDO

Temperatura di conservazione

0-6° C



LUMACHINO

Scheda tecnica nr. 3

Codice FAO: NSQ

GENERALITÀ'

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Lumachino

DENOMINAZIONE SCIENTIFICA

Nassarius mutabilis

METODO DI PRODUZIONE

METODO

Cattura in mare

ZONA DI CATTURA

ZONA

*Individuazione della Zona di Pesca
FAO, ZONA A (Reg. CE 853/04) e
menzione aggiuntiva*

CATEGORIA DI FRESCHEZZA

CATEGORIA

*Vivo, vendute non oltre 48 ore
dall'insacchettamento*

PEZZATURA MINIMA

PEZZATURA MINIMA: 2 cm

PEZZATURA MINIMA PER QM: 2,3 cm

MODALITÀ DI CATTURA

PERIODO DI PESCA

Secondo ordinanza della Capitaneria

SISTEMI DI CATTURA CONSENTITI

Nasse, cestini e reti a strascico

TRATTAMENTO

PULITURA E VAGLIATURA

SI

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Sacchetto in rete nylon

Tipo

Per uso alimentare

Identificazione al CSM

Secondo quanto previsto dal Disciplinare

CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE

CATENA DEL FREDDO

Temperatura di conservazione

0-6° C

21



MURICE

Scheda tecnica nr. 4	Codice FAO: BOY
GENERALITÀ	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	<i>Murice o Ragusa</i>
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA	<i>Bolinus brandaris</i>
METODO DI PRODUZIONE	
METODO	<i>Cattura in mare</i>
ZONA DI CATTURA	
ZONA	<i>Individuazione della Zona di Pesca FAO, ZONA A (Reg. CE 853/04) e menzione aggiuntiva</i>
CATEGORIA DI FRESCHEZZA	
CATEGORIA	<i>Vivo, vendute non oltre 48 ore dall'insacchettamento</i>
PEZZATURA MINIMA	
PEZZATURA MINIMA	<i>4,5 cm (larghezza)</i>
MODALITÀ DI CATTURA	
PERIODO DI PESCA	<i>Tutto l'anno</i>
SISTEMI DI CATTURA CONSENTITI	<i>Reti da imbrocco e strascico</i>
TRATTAMENTO	
PULITURA E VAGLIATURA	<i>SI</i>
CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO	
Sacchetto in rete nylon	
Tipo	<i>Per uso alimentare</i>
Identificazione al CSM	<i>Secondo quanto previsto dal Disciplinare</i>
CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE	
CATENA DEL FREDDO	
Temperatura di conservazione	<i>0-6° C</i>



PIE' DI PELLICANO

Scheda tecnica nr. 5

Codice FAO: GAS

GENERALITÀ'

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Piede di pellicano o crocetta

DENOMINAZIONE SCIENTIFICA

Aporrhais pespelecani

METODO DI PRODUZIONE

METODO

Cattura in mare

ZONA DI CATTURA

ZONA

*Individuazione della Zona di Pesca
FAO, ZONA A (Reg. CE 853/04) e
menzione aggiuntiva*

CATEGORIA DI FRESCHEZZA

CATEGORIA

*Vivo, vendute non oltre 48 ore
dall'insacchettamento*

PEZZATURA MINIMA

PEZZATURA MINIMA

1,5 cm (larghezza)

MODALITÀ DI CATTURA

PERIODO DI PESCA

Marzo, Aprile, Maggio

SISTEMI DI CATTURA CONSENTITI

Reti a strascico pesca locale

TRATTAMENTO

PULITURA E VAGLIATURA

SI

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Sacchetto in rete nylon

Tipo

Per uso alimentare

Identificazione al CSM

Secondo quanto previsto dal Disciplinare

CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE

CATENA DEL FREDDO

Temperatura di conservazione

0-6° C

22



OSTRICA PIATTA

Scheda tecnica nr. 6

Codice FAO: OYF

GENERALITÀ'

DENOMINAZIONE COMMERCIALE *Ostrica piatta*

DENOMINAZIONE SCIENTIFICA *Ostrea edulis*

METODO DI PRODUZIONE

METODO *Allevate in mare-Cattura in mare*

ZONA DI CATTURA

ZONA

*Individuazione della Zona di Pesca
FAO, ZONA A (Reg. CE 853/04) e
menzione aggiuntiva*

CATEGORIA DI FRESCHEZZA

CATEGORIA

*Vivo, vendute non oltre 48 ore
dall'insacchettamento*

PEZZATURA MINIMA

PEZZATURA MINIMA: 6 cm

PEZZATURA MINIMA PER QM: 8 cm

MODALITÀ DI CATTURA

PERIODO DI PESCA

*Tutto l'anno(in particolare ottobre-
aprile)*

SISTEMI DI CATTURA CONSENTITI

*Imbarcazione adibita alla raccolta da
impianto; per cattura in barca con
autorizzazione rilasciata dalla
Capitaneria*

TRATTAMENTO

PULITURA E CALIBRATURA

SI

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Sacchetto in rete nylon

Tipo

Per uso alimentare

Identificazione al CSM

Secondo quanto previsto dal Disciplinare

CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE

CATENA DEL FREDDO

Temperatura di conservazione

0-6° C



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

Tabella 1 - Parametri ispettivi e analitici per la valutazione dei tempi di conservazione del prodotto

PARAMETRI	TEMPO DI CONSERVAZIONE	
	1 - 4 GIORNI	OLTRE I 4 GIORNI
Valve ben serrate per i bivalvi	Presente	Assente
Aspetto esteriore	Integro, colori naturali brillanti.	Colori opachi, alterati, non brillanti, aspetto alterato
Corpo del mollusco ben arroccato all'interno della conchiglia	Presente	Assente
Vitalità e movimento	Presente, anche a seguito di stimolazione tattile	Assente, inerzia a ogni tipo di stimolo.
Odore	Gradevole, fresco, di alghe fresche	Sgradevole, dolciastro, acre o ammoniacale
TMA mgN/100g	Inferiore a 1	Uguale o superiore a 1

[Handwritten mark]