



REGIONE
MARCHE



AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Qualità delle Marche

una qualità da
ri-conoscere



QUALITÀ GARANTITA
DALLE MARCHE



Qualità delle Marche

una qualità da
ri-conoscere

Pubblicazione
a cura di:

Raffaella Coen

Elaborazione
dati e testi:

Raffaella Coen (ASSAM)
Francesco Gobbi (ASSAM)
Ferruccio Luciani (Regione Marche)
Lorenzo Moretti (ASSAM)
Enrico Palombi (Regione Marche)
Fausto Ricci (ASSAM)
Vincenzo Siniscalco (Regione Marche)

5

Presentazione dell'Amministratore Unico dell'Assam

7

Introduzione dell'Assessore all'Agricoltura e allo Sviluppo Rurale

9

Premessa

11

SEZIONE I

QM e Si.Tra. – Generalità

Si.Tra. : un nuovo strumento per la gestione della tracciabilità

QM: un marchio garantito dalla Regione

19

SEZIONE II

QM e Si.Tra. – Approfondimenti

Lo sviluppo e il funzionamento di Si.Tra e le interazioni con il marchio QM

Guida per gli operatori delle filiere

Guida per le società di hardware e software

Guida per il consumatore

Come nasce un disciplinare QM

51

ALLEGATI

Allegato 1 - Procedura per la richiesta di utilizzo di Si.Tra.

Allegato 2 - Procedura per l'accreditamento di hardware e software

Allegato 3 - Richiesta di attivazione di Si.Tra.

Allegato 4 - Domanda di accreditamento per i dispositivi hardware e software

Allegato 5 - Regolamento d'uso del marchio regionale "QM – Qualità garantita dalle Marche"

Allegato 6 - Domanda di concessione/rinnovo della licenza d'uso del marchio



Negli ultimi anni abbiamo assistito, con crescente allarme, al verificarsi nel comparto agroalimentare di situazioni di pericolo sotto l'aspetto igienico sanitario che hanno messo a repentaglio la salute dei consumatori. Casi quali la BSE, l'influenza aviaria, la tossicità dei molluschi hanno contribuito a creare, nel consumatore, sfiducia e disorientamento, mettendo in grave crisi la credibilità del sistema produttivo con conseguente riduzione dei consumi alimentari nel settore di riferimento. Era naturale quindi che, per contrastare questa tendenza negativa, ci fosse bisogno di acquisire una maggiore trasparenza nelle informazioni legate al prodotto acquistato. Nell'ultimo quinquennio, di conseguenza, il tema della rintracciabilità delle produzioni agroalimentari ha assunto una forte rilevanza, come strumento efficace per accedere a informazioni chiare e per perseguire obiettivi di igiene e sicurezza a vantaggio dei consumatori.

A partire dal Regolamento CE 178/2002, e successivi Regolamenti Comunitari, la rintracciabilità è diventato un elemento cardine ai fini di un corretto autocontrollo per gli operatori delle filiere che possono utilizzarlo quale strumento di intervento per il ritiro dal mercato di lotti di prodotto nocivi per la salute. L'ASSAM, da sempre attenta alle problematiche del comparto agroalimentare, ha sentito quindi l'esigenza di avviare un progetto, in collaborazione con la Regione Marche, per la definizione di un sistema informativo regionale per l'agroalimentare. Tale sistema è stato progettato per essere rispondente alle necessità dei produttori anche in un'ottica di sostenibilità economica e nel contempo per garantire una "informazione di qualità" al consumatore al momento dell'acquisto, grazie alla standardizzazione delle informazioni e alla facile lettura in etichetta. Il sistema informativo così realizzato, denominato Si.Tra. (Sistema tracciabilità), è riuscito a raggiungere l'obiettivo e la sua versatilità ha reso possibile la definizione di sistemi di tracciabilità specifici per tutte le filiere agroalimentari di maggiore rilievo nel panorama regionale.

Con la realizzazione del sistema Si.Tra. non possiamo però dire che il lavoro sia terminato in quanto si rende necessaria la promozione del sistema con l'obiettivo di raggiungere la sua massima diffusione. Questa pubblicazione vuole, attraverso la descrizione del modello Si.Tra, sensibilizzare gli operatori sulla necessità di adottare strumenti necessari per garantire lo sviluppo del settore agroalimentare regionale aumentandone la competitività sul mercato. Nel contempo, rendere partecipi i consumatori degli sforzi che si stanno attuando per assicurare una maggiore trasparenza di informazione ai fini di una scelta consapevole all'atto dell'acquisto.



Il tema della qualità delle produzioni rappresenta da oltre un decennio uno dei cardini della politica agroalimentare regionale. Nel corso degli anni, il concetto stesso di qualità ha subito una progressiva evoluzione tanto che oggi non parliamo più semplicemente di qualità delle produzioni quanto piuttosto di una qualità globale che si estende a tutto il processo produttivo ed abbraccia anche altri aspetti come il territorio di origine di un prodotto e tutte le attività umane in qualche modo correlate alla produzione.

Insieme all'idea di qualità si è evoluta anche quella di promozione che sempre più deve assumere, e ha già iniziato a farlo, quel carattere di intersettorialità in cui si promuove, insieme al singolo prodotto, l'intero sistema imprenditoriale marchigiano da proporre come un modello inscindibile dal contesto territoriale regionale.

Strumenti come le denominazioni di origine o, con un approccio diverso, il marchio regionale "QM – Qualità garantita dalle Marche", vanno proprio nella direzione di creare processi virtuosi di aggregazione nella nostra regione che esaltino il legame tra prodotto e territorio. Con l'istituzione del marchio QM, la Regione Marche ha voluto riservare una particolare attenzione alla figura del consumatore che viene visto come un soggetto da tutelare e al tempo stesso da informare affinché sia messo in condizione di orientarsi meglio in quel luogo, a volte percepito come un qualcosa di assai poco rassicurante, che si chiama mercato.

La centralità del consumatore è alla base dell'intera filosofia che governa il marchio QM, tant'è che tutti i dati e le informazioni inerenti alla gestione del marchio passano attraverso un sistema informativo (Si.Tra.) che ha principalmente due scopi: assicurare la rintracciabilità dei prodotti in modo da garantirne il tempestivo ritiro dal mercato nel caso si verificano problemi igienico-sanitari e fornire al consumatore una serie di informazioni sulle caratteristiche e sulla storia di un determinato prodotto. A ciò si aggiungono i rigorosi controlli sui processi e sui prodotti effettuati da organismi di certificazione indipendenti, sia pubblici che privati, sotto la vigilanza svolta direttamente dalla nostra Unità Territoriale.

Sono convinto che QM e Si.Tra. rappresentino una grande risorsa per la nostra regione e credo che il sistema agroalimentare marchigiano saprà cogliere le opportunità offerte da questi strumenti. Per promuoverne la diffusione, stiamo approntando delle apposite linee di intervento che troveranno un adeguato sostegno finanziario con i fondi riservati all'attuazione del programma interregionale "Agricoltura e Qualità" per il triennio 2006-07-08 e ancora di più con quelli destinati allo sviluppo rurale per il prossimo periodo di programmazione 2007-2013.

Tutto questo con l'auspicio che si possa aumentare ulteriormente la competitività delle nostre imprese, migliorando allo stesso tempo la qualità dei prodotti destinati a finire sulle nostre tavole.



Attualmente il sistema agroalimentare è interessato da una profonda rivisitazione incentrata essenzialmente sui temi della qualità e della sicurezza. L'entrata in vigore dei regolamenti che costituiscono il cosiddetto "pacchetto igiene" ha indicato una serie di strumenti volti a garantire i principi di precauzione e di responsabilità dei produttori. Tra gli strumenti assumono particolare rilevanza la tracciabilità delle informazioni lungo il processo produttivo e la conseguente rintracciabilità, ovvero il percorso inverso, che ricostruisce la storia del prodotto fino alla sua origine. Le informazioni che accompagnano il prodotto al consumo possono essere fornite uniformandosi alla normativa vigente o garantendo un'ulteriore serie di elementi sulla base dell'adesione volontaria ad uno standard di riferimento quale, ad esempio, un disciplinare di produzione. In quest'ultimo caso le aziende non perseguono solamente il fine della sicurezza ma attuano strategie di qualità e di marketing per assicurare maggiore trasparenza sulle caratteristiche dei prodotti acquistati. Per rendere efficace il flusso delle informazioni, obbligatorie e volontarie, all'interno di una stessa azienda o di più aziende che costituiscono una filiera, si rivela particolarmente utile l'adozione di un sistema informativo che gestisca correttamente i dati immessi tramutandoli in informazioni al consumatore. Sulla base di queste considerazioni, è stato realizzato il sistema informativo regionale per la tracciabilità agroalimentare **Si.Tra.** (sistema di tracciabilità).

Un ulteriore strumento di garanzia per il consumatore, di cui si parla spesso in questi anni, è quello della certificazione che ci riporta automaticamente ad affrontare l'altro grande tema che viene frequentemente affiancato a quello della sicurezza: la qualità delle produzioni agroalimentari. Sia che si tratti di certificazione di sistemi di gestione della qualità (come nel caso della certificazione a norme ISO) sia che si tratti di certificazione di prodotto (come avviene ad esempio per le DOP e le IGP), l'intervento di un organismo indipendente che attesti la conformità ad uno standard predefinito è sempre più visto come una condizione fondamentale di garanzia per il consumatore.

In questo contesto si inserisce la legge regionale 10 dicembre 2003, n. 23, che incentiva interventi a favore della qualità e della tracciabilità delle produzioni agroalimentari. Questa legge è solo l'ultimo, in ordine cronologico, di una serie di strumenti attivati dalla Regione Marche per realizzare la propria politica agroalimentare di qualità. Una politica che, puntando da un lato su azioni mirate di valorizzazione delle produzioni tipiche e dall'altro su una serie di interventi strutturali sia a livello di aziende agricole che di imprese di trasformazione, ha permesso il conseguimento di importanti risultati. Il considerevole aumento del numero di aziende che esportano i propri prodotti, i prestigiosi riconoscimenti a livello nazionale e internazionale conseguiti dalle imprese marchigiane di eccellenza, l'aumento del livello qualitativo medio delle produzioni regionali rappresentano elementi oggettivi che confermano la bontà delle scelte effettuate. Tuttavia, l'evoluzione del commercio mondiale, così come gli orientamenti della politica agricola comunitaria e della sua attuazione a livello nazionale richiedono che la politica regionale della qualità divenga sempre più organica ed efficace. **Il binomio qualità-tracciabilità trova concreta realizzazione nell'istituzione del marchio regionale "QM – Qualità garantita dalle Marche".**

Questa pubblicazione è articolata in due sezioni principali. Nella prima vengono descritti gli elementi fondamentali che caratterizzano **Si.Tra.** ed il marchio **QM**. Una seconda sezione, più specifica, è rivolta invece agli operatori delle varie filiere agroalimentari e ai consumatori e contiene indicazioni sulle modalità di utilizzo di **Si.Tra.** e sul funzionamento del marchio regionale, oltre che sugli standard dei prodotti a marchio. In questa sezione sono inoltre riportate alcune indicazioni per le software house che intendano interfacciare i propri sistemi con **Si.Tra.** ai fini dell'accreditamento.

SI.TRA.

UN NUOVO STRUMENTO PER LA GESTIONE DELLA TRACCIABILITÀ

Il progetto Si.Tra.

La Regione Marche, anche attraverso il finanziamento del progetto Si.Tra., ha posto le basi per la realizzazione, all'interno dell'ASSAM, di un sistema per la tracciabilità e la rintracciabilità delle produzioni agricole ed alimentari regionali applicabile alle principali filiere produttive del settore. Il Si.Tra. fornisce un servizio in grado di garantire l'archiviazione dei dati e di gestire un sistema di etichettatura, integrato da una serie di informazioni utili ai consumatori. Tutto ciò è stato possibile grazie alla stretta collaborazione tra l'ASSAM e i servizi regionali che si occupano di agricoltura e di informatica. Tale collaborazione, già operativa nel corso delle varie fasi di realizzazione del progetto, si concretizza ora attraverso il Nucleo di tracciabilità, istituito presso l'ASSAM, il quale cura tutti gli aspetti legati alla gestione della piattaforma Si.Tra.

Qualche cenno sulla tracciabilità e la rintracciabilità

Con la pubblicazione del Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare del 12 gennaio 2000, è stato avviato un processo di modifica della legislazione comunitaria per il settore agroalimentare, venendo incontro alle esigenze dei consumatori che, disorientati dalle emergenze verificatesi, richiedevano un maggiore livello di garanzia e informazione.

La Commissione Europea ha accolto le esigenze dei consumatori pubblicando nel 2002 il Reg. 178, divenuto obbligatorio il 1° gennaio 2005. Il Regolamento ha introdotto, tra le altre cose, il concetto di rintracciabilità agroalimentare, intesa

come "La possibilità di ricostruire e di seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale, destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime, attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione", rispondendo alla necessità espressa di una maggiore trasparenza sulle origini delle materie prime e dei prodotti agroalimentari.

La rintracciabilità è quindi strumento per garantire il ritiro immediato del prodotto e limitare il danno economico per l'immissione di prodotti non conformi nel mercato, nonché per perseguire obiettivi di sicurezza alimentare anche attraverso la visibilità al consumatore.

Cosa prevede la normativa: obblighi e sanzioni

Il Regolamento CE 178/2002 ha previsto l'obbligo di garantire la rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi dal 1° gennaio 2005.

All'art. 18 del Regolamento stesso, è stato disposto che in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione, sia garantita la rintracciabilità dei mangimi, degli alimenti, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a far parte di un alimento o di un mangime. Ne deriva che gli operatori devono essere in grado di dimostrare chi abbia fornito loro un mangime, un alimento, un animale destinato alla produzione alimentare e a tal proposito devono definire procedure atte a rendere chiare, alle autorità competenti che le richiedano, le informazioni al riguardo.

Il D.lgs 190 del 5 aprile 2006 ha invece introdotto una disciplina sanzionatoria per le violazioni al Regolamento 178/2002. Ciò significa che, relativamente all'art. 18 del Regolamento, gli operato-

ri del settore alimentare e dei mangimi che non adempiono agli obblighi previsti dallo stesso, sono soggetti ad una sanzione amministrativa pecuniaria.

Obiettivi e ambiti applicativi di Si.Tra.

Il Si.Tra. è un servizio di tracciabilità erogato ai soggetti che si impegnano a coordinare una filiera attraverso il possesso di adeguate risorse umane e materiali e procedure documentate. Gli obiettivi che la Regione Marche e l'ASSAM si prefiggono di raggiungere attraverso Si.Tra. possono essere così sintetizzati:

- applicazione uniforme di sistemi di tracciabilità e rintracciabilità per i diversi settori agroalimentari sulla base dei modelli definiti dalla Regione Marche;
- trasparenza, chiarezza e definizione di uno standard univoco di informazioni per il consumatore con individuazione dei flussi materiali e dei soggetti coinvolti;
- incentivazione all'applicazione dei disciplinari di produzione e del marchio regionale favorendo nel contempo la diffusione della certificazione;
- possibile strumento di monitoraggio del sistema agroalimentare regionale per fornire indicazioni anche sulle linee di sviluppo territoriale.

Il servizio Si.Tra. è applicato nei seguenti ambiti operativi:

1. servizio di tracciabilità e rintracciabilità di filiera finalizzato a fornire l'informazione finale al consumatore anche nel rispetto degli adempimenti previsti dall'art. 18 del Reg. CE n. 178/02;
2. servizio di tracciabilità e rintracciabilità nell'ambito del marchio regionale istituito con la legge regionale n. 23 del 10 dicembre 2003, articolo 8;
3. servizio di tracciabilità e rintracciabilità nell'ambito dei prodotti di qualità regolamentati (es. DOP, DOC, BIO, etc.) a disposizione dei rispettivi organismi di controllo e di vigilanza.

I soggetti interessati

Si.Tra. si applica a tutte le filiere agroalimentari nelle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione permettendo così la raccolta delle informazioni come richieste dall'art. 18 del Regolamento 178/2002. Per filiera di prodotto agroalimentare si intende l'insieme delle organizzazioni (od operatori), con i relativi flussi materiali che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agroalimentare.

I singoli operatori della filiera devono individuare fornitori e clienti e mantenere sistemi e procedure per garantire la tracciabilità. Ogni operatore ha la possibilità, utilizzando un proprio identificativo e una password, di accedere ad una o più sezioni di Si.Tra. a seconda del ruolo che ricopre nell'ambito della filiera, immettendo nel sistema i dati relativi ai lotti caricati. A sua volta, il consumatore, connettendosi al sito: www.qualimarche.it e digitando il codice di rintracciabilità presente su ogni confezione di prodotto acquistato, può conoscere l'origine del prodotto stesso e delle materie prime utilizzate nel processo produttivo.

I costi

Il servizio Si.Tra. è completamente gratuito per chi aderisce al marchio QM. Per tutti gli altri si applica un tariffario approvato dalla Regione Marche che include i costi legati all'attivazione e alla formazione degli operatori delle filiere.

QM

UN MARCHIO GARANTITO DALLA REGIONE

Il quadro di riferimento normativo

La legge regionale n. 23 del 10 dicembre 2003 ha messo a disposizione del sistema agroalimentare marchigiano un ulteriore strumento di valorizzazione: il marchio "QM – Qualità garantita dalle Marche".



Il marchio è stato approvato alla fine del 2005 dalla Commissione Europea che ha valutato positivamente, oltre che la sua denominazione, anche il Regolamento per la concessione d'uso e le Linee guida per la stesura dei disciplinari dei prodotti e dei servizi che potranno fregiarsi del marchio. La Giunta Regionale, con due successive deliberazioni, la n. 257 del 13 marzo 2006 e la n. 536 del 8 maggio 2006, ha adottato i testi definitivi del regolamento e delle linee guida.

Perché un marchio regionale?

Nonostante la Regione abbia realizzato diverse iniziative volte ad aumentare il numero di aziende che operano nell'ambito di sistemi di qualità riconosciuti a livello comunitario, è ancora piuttosto bassa l'incidenza delle cosiddette produzioni di qualità, in particolare delle DOP e delle IGP. Bisogna ancora lavorare molto per riuscire a ridurre in maniera significativa i quantitativi di prodotto immessi sul mercato in maniera indifferenziata al fine di aumentare la competitività delle nostre imprese agroalimentari. Non si può essere completamente soddisfatti perché, nonostante le considerevoli risorse umane e finanziarie impiegate, se si eccettuano il settore del bio-

logico che fa registrare ancora delle buone performance e il settore vitivinicolo che conta 2 DOCG, 14 DOC e l'IGT "Marche", possiamo contare solo su cinque DOP:

- Casciotta d'Urbino;
- Prosciutto di Carpegna;
- Olio extravergine d'oliva Cartoceto;
- Oliva Ascolana del Piceno;
- Salamini italiani alla cacciatora;

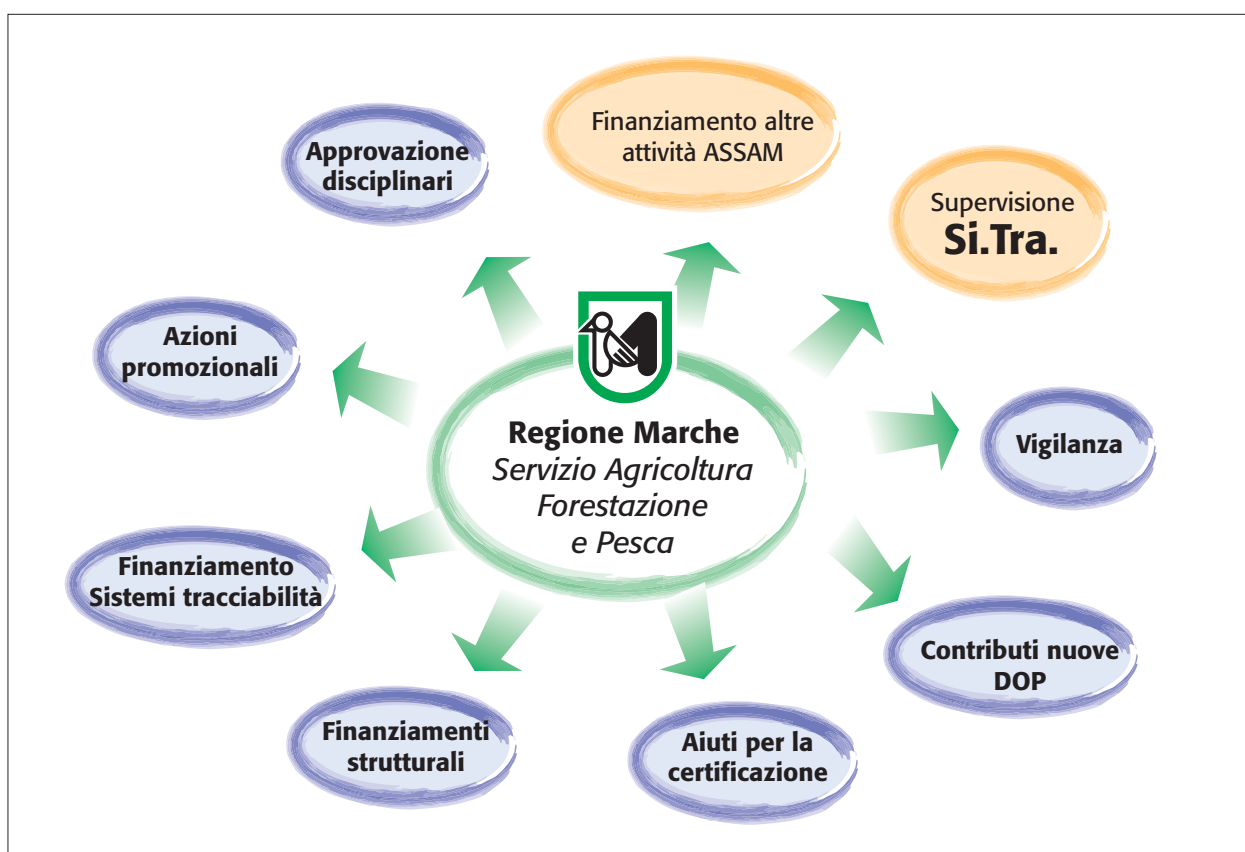
tre IGP a carattere interregionale, di cui solo il Vitellone bianco dell'Appennino centrale con una certa rilevanza economica nelle Marche (le altre due sono la Lenticchia di Castelluccio di Norcia e la Mortadella di Bologna) e la STG Mozzarella. Tra le produzioni di qualità possiamo inoltre annoverare anche le carni bovine commercializzate nell'ambito del sistema facoltativo di etichettatura sulla base del disciplinare di produzione "Bovinmarche" approvato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. La situazione che si presenta, anche se in graduale crescita, non può assolutamente essere considerata soddisfacente, soprattutto se pensiamo che le Marche possono contare su ben 148 prodotti tradizionali e che il ricorso alle menzionate denominazioni non corrisponde alle aspettative. Altre esigenze, che hanno ispirato la politica regionale e che pertanto sono anch'esse all'origine del marchio QM, sono le seguenti:

- la necessità di incentivare il dialogo fra tutti gli operatori della filiera al fine di perseguire un'effettiva integrazione ed una maggiore aggregazione dell'offerta;
- la possibilità di aumentare la competitività delle imprese regionali;
- la necessità di frenare, attraverso la creazione di un unico emblema regionale, l'eccessiva proliferazione di marchi pubblici e privati che rischia di creare confusione nel consumatore oltre che di banalizzare il significato stesso del concetto di marchio;

- l'opportunità di creare, in alternativa alla miriade di azioni promozionali non sempre adeguatamente coordinate tra loro, un sistema di promozione integrata tra produzione agroalimentare e territorio;
- la capacità di perseguire, attraverso il marchio regionale, importanti obiettivi anche nel settore ambientale, della sicurezza alimentare, della tutela ambientale, della salute delle piante, del benessere degli animali, della responsabilità sociale ecc...

Non va infine trascurata l'opportunità di trasformare gli adempimenti cogenti del Reg. 178/2002 in una opportunità di crescita complessiva del settore con prospettive di sempre maggiore trasparenza nei confronti del consumatore, visto come soggetto da garantire, da informare e da sensibilizzare perché possa, con le sue scelte, condizionare il mercato anziché esserne condizionato.

Attività della Regione Marche per la qualità.



Gli elementi che caratterizzano il marchio QM

Per quanto detto il marchio QM non può che essere caratterizzato dai tre seguenti elementi fondamentali:

QUALITÀ garantita dal rispetto di un disciplinare di produzione e dal controllo di un organismo indipendente a sua volta vigilato dalla Regione;

TRACCIABILITÀ garantita dall'utilizzo di un sistema informativo regionale, Si.Tra., compatibile con i sistemi eventualmente già in uso presso gli operatori delle singole filiere;

INFORMAZIONE sull'origine e sul processo di un determinato prodotto che, grazie a Si.Tra., viene data al consumatore al momento dell'acquisto.

Le applicazioni del marchio QM

Il marchio può essere utilizzato per:

- **prodotti di qualità già riconosciuti** a livello comunitario o nazionale (DOP, IGP, DOC, DOCG, prodotti da agricoltura biologica ecc...) per i quali il disciplinare esistente viene integralmente adottato con l'aggiunta degli elementi caratterizzanti il marchio (integrazioni relative alla tracciabilità e all'informazione al consumatore, divieto di utilizzare OGM, ...);
- **prodotti che rispettano disciplinari** appositamente redatti da gruppi di lavoro (focus group) coordinati dall'ASSAM e approvati dalla Giunta Regionale;
- **servizi correlati ai prodotti a marchio** (es. agriturismo), anche in questo caso sulla base di appositi disciplinari.

I prodotti e i servizi correlati per i quali possono essere richieste iscrizioni da parte di soggetti proponenti pubblici o privati debbono rientrare in un elenco presente nel **regolamento d'uso del marchio**. I disciplinari vengono redatti sulla base di **linee guida** che fissano alcuni principi fondamentali:

- è vietato utilizzare OGM in tutte le fasi del processo produttivo;
- i prodotti devono avere requisiti qualitativi significativamente superiori ai minimi di legge;
- devono essere fissate delle regole che permettano di conseguire risultati tangibili nel campo della sicurezza alimentare, della tutela ambientale, della salute delle piante e della salute e del benessere degli animali.

L'adesione al marchio prevede, a garanzia dei consumatori, l'adozione di un sistema di **controlli** articolato su più livelli:

- autocontrollo da parte dei produttori; può essere obbligatorio o facoltativo a seconda delle prescrizioni dei diversi disciplinari. E' in ogni caso consigliabile in quanto semplifica i livelli di controllo successivi e incide, pertanto, favorevolmente sui costi della certificazione;

- controllo di parte seconda esercitato dai concessionari/capofiliera, ossia da quei soggetti che possiamo considerare il "fulcro" del sistema. Infatti è nella figura del concessionario (che è preferibilmente un'associazione, un'organizzazione di prodotto, un consorzio di tutela) che si può individuare un soggetto in grado di svolgere e coordinare concrete azioni e di rappresentare il numero e la tipologia dei soggetti coinvolti. Anche il controllo di parte seconda può essere obbligatorio o facoltativo e sono valide le stesse considerazioni fatte a proposito dell'autocontrollo;
- controllo di parte terza effettuato da organismi autorizzati (pubblici o privati) che operino in conformità alla norma UNI CEI EN 45011 e che predispongano piani di controllo adeguati alle realtà specifiche e approvati dalla Regione;
- verifica del rispetto dei requisiti da parte di un soggetto pubblico istituito ai sensi della LR 23/2003. Tale funzione è svolta dall'Unità Territoriale di Vigilanza e si articola su due livelli: sull'operatività degli organismi di controllo e sulla corretta applicazione dei piani di controllo.

L'integrazione di filiera

La scarsa integrazione di filiera ha spesso rappresentato un fattore limitante per una piena valorizzazione del patrimonio gastronomico regionale. In particolare, gli elementi che più di altri hanno influito negativamente sulla crescita delle nostre produzioni possono essere così sintetizzati:

- scarsa capacità di aggregazione in molte filiere produttive, derivante anche da una cultura della cooperazione e dell'associazionismo meno radicata rispetto ad altre regioni;
- esiguo numero di soggetti economicamente e contrattualmente rappresentativi, in particolare tra i produttori agricoli, che spesso rappresentano l'anello debole della filiera;
- difficoltà nel raggiungere accordi su scala interprofessionale quando sono in gioco interessi diversi da parte dei vari soggetti della filiera (come ad esempio ripartire costi e benefici);

- difficoltà nell'adeguarsi a procedure standard con un aggravio di oneri a carico delle imprese;
- percezione dei costi, diretti e indiretti, della certificazione come troppo elevati;
- mancanza di un adeguato riconoscimento economico sul mercato per la maggior parte delle produzioni di qualità.

Il marchio regionale vuole essere anche uno strumento di aggregazione in grado di fornire risposte concrete alle problematiche citate. Abbiamo potuto constatare come gli stessi focus group benché costituiti con una *mission* specifica, siano stati in alcuni casi molto utili come tavoli di confronto per l'approfondimento delle problematiche attinenti al comparto.

L'approccio intersettoriale

La gestione e il coordinamento delle attività legate al marchio devono essere realizzati con un approccio intersettoriale al fine di sfruttare efficacemente il potenziale di idee, di risorse e di competenze. Il Comitato regionale per la Qualità Agroalimentare (CQA) ed i "focus group", ad esempio, sono stati costituiti sulla base di questo principio, coinvolgendo figure di differente estrazione in modo che la molteplicità dei punti di vista possa essere una preziosa risorsa per lo sviluppo di sinergie e la nascita di nuove idee. Questa nuova impostazione muove dalla convinzione che la programmazione agricola, avulsa dalle altre attività esistenti sul territorio, appartenga ormai definitivamente al passato.

Il funzionamento del marchio

I soggetti coinvolti e le relative funzioni

- > la **Giunta Regionale** si occupa di approvare il regolamento e le linee guida; individua i prodotti a marchio QM e approva/revisiona i rispettivi disciplinari;
- > il **Comitato regionale per la Qualità Agroalimentare** è la funzione consultiva e di supporto tecnico-scientifico per la gestione e la promozione del marchio;
- > il **Servizio Agricoltura, Forestazione e Pesca** della Regione e, in particolare, la Posizione di Funzione **Sviluppo dell'Impresa Agricola e del Sistema Agroalimentare** predispone il sistema normativo e documentale; gestisce e coordina le attività necessarie al funzionamento del marchio;
- > l'**ASSAM** coordina l'attività dei focus group riguardo la redazione dei disciplinari di prodotto / servizio ed effettua la valutazione della conformità dei disciplinari redatti da soggetti terzi;
- > il **focus group** di ogni singola filiera, costituito da rappresentanti dell'ASSAM, delle organizzazioni professionali, delle imprese e del mondo della ricerca offre collaborazione all'Assam nella redazione / revisione / valutazione dei disciplinari;
- > la **Giunta d'Appello**, istituita dal Servizio Agricoltura, Forestazione e Pesca, effettua la valutazione dei ricorsi presentati dai concessionari del marchio e dagli organismi di controllo;
- > la **P.F. Informatica** garantisce un supporto al sistema Si.Tra. e assicura la compatibilità con il sistema informativo regionale.

I requisiti dei concessionari

I soggetti che richiedono la concessione d'uso del marchio QM sono i 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. Possono essere imprese agroalimentari, di commercializzazione, distribuzione o somministrazione e devono far parte della filiera di prodotto per cui il marchio è richiesto.

Come richiedere la licenza d'uso del marchio

Presso gli uffici del Servizio Agricoltura, Forestazione e Pesca della Regione Marche, Posizione di Funzione Sviluppo dell'Impresa Agricola e del Sistema Agroalimentare è possibile richiedere la modulistica e le informazioni necessarie all'ottenimento della licenza d'uso. L'acquisizione della licenza prevede, da parte del richiedente, la stipula di convenzioni con la Regione e con gli aderenti alla filiera e l'assoggettamento ad un organismo di controllo liberamente scelto tra quelli accreditati per il marchio.

I costi

Il marchio QM viene concesso a titolo completamente gratuito. Gli aderenti al marchio possono accedere gratuitamente anche a Si.Tra. L'unico onere a carico dei concessionari e degli aderenti alle singole filiere è rappresentato dal costo dell'organismo di certificazione. Tuttavia, per far fronte a tali spese, la Regione prevederà un apposito canale di finanziamento nel prossimo Piano di Sviluppo Rurale.

Lo stato di applicazione del marchio

I disciplinari già approvati dalla Giunta Regionale (e dei quali sono riportate, nella sezione successiva, le principali caratteristiche in apposite schede) sono:

- > **Filiera cereali;**
- > **Latte crudo e latte fresco pastorizzato di alta qualità;**
- > **Filiera ittica;**
- > **Filiera carni suine fresche e fresche trasformate.**

Sono inoltre attivi dei focus group attualmente impegnati nella predisposizione dei disciplinari per le filiere dei derivati del latte, delle carni bovine, di quelle ovine, avicole, dell'agriturismo, dell'olio extravergine d'oliva e dei molluschi bivalvi.

QM sul web

In rete, collegandosi al sito web www.agri.marche.it, è possibile reperire informazioni e documentazione relative al marchio QM. In particolare si può avere accesso alla principale documentazione necessaria per l'adesione al marchio e per il suo funzionamento nonché alle versioni integrali dei disciplinari approvati. In questo sito vengono costantemente riportate tutte le informazioni sui finanziamenti concessi dalla Regione Marche per il settore della certificazione e più in generale per l'intero sistema agroalimentare. Altri siti interessanti dove possono essere trovate informazioni relative al marchio sono www.qualimarche.it e www.assam.marche.it.

QM in prospettiva

Rispetto alla moltitudine di marchi già esistenti sul mercato, nel marchio QM esiste un valore aggiunto, dato dalla presenza dell'Ente Regionale, che può essere racchiuso in tre considerazioni. In primo luogo va colta l'opportunità di effettuare una promozione più organica delle eccellenze produttive marchigiane coniugando la valorizzazione dei prodotti a quella del territo-

rio. Un secondo aspetto, non meno significativo, è rappresentato dalla funzione di garanzia svolta dalla Regione che va incontro a quell'esigenza di tutela avvertita dal consumatore. Infine, occorre tener presente che il marchio QM è stato approvato dalla Commissione Europea. Ciò consentirà pertanto alle aziende operanti nell'ambito del marchio QM, di accedere ad una serie di contributi che il piano di sviluppo rurale riserva a chi opera all'interno di sistemi qualità riconosciuti. In conclusione, possiamo prevedere che il successo del marchio dipenderà da quanto sarà in grado sia di svilupparsi in maniera intersettoriale, sia di collegare la valorizzazione dei prodotti a quella del territorio.

Compito dei soggetti coinvolti sarà quello di sostenere, ognuno in base alle proprie competenze, gli strumenti che potranno maggiormente garantire il successo del marchio:

- > l'animazione delle filiere con disciplinari già operanti o in via di definizione;
- > l'attivazione di nuove filiere;
- > la formazione di tecnici delle associazioni sul funzionamento del marchio e di Si.Tra.;
- > la realizzazione di accordi con i soggetti che possono intervenire nella commercializzazione e nella promozione;
- > il coinvolgimento dei focus group nella definizione di strategie promozionali;
- > l'attivazione di una promozione integrata del marchio QM nel contesto delle strategie promozionali del territorio regionale (convegni, campagne pubblicitarie, pubblicazioni, presentazioni in occasioni di fiere e manifestazioni...);
- > la determinazione di criteri e priorità per la concessione dei finanziamenti nel settore degli investimenti tali da incentivare la diffusione del marchio QM.



SI.TRA.

LO SVILUPPO E IL FUNZIONAMENTO DI SI.TRA.
E LE INTERAZIONI CON IL MARCHIO QM

La gestione

Si.Tra. è gestito dall'ASSAM che ha istituito al suo interno il Nucleo Operativo Si.Tra. con la responsabilità dell'erogazione del servizio.

Il Nucleo è composto da un dirigente ASSAM, da un responsabile e da figure operative con mansioni tecniche, gestionali e informatiche.

Per agevolare le attività e tenerle maggiormente sotto controllo, sono stati elaborati alcuni documenti che permettono di gestire i processi di erogazione del servizio e fornire supporto agli operatori che intendono avvalersi di Si.Tra.

Il manuale per l'utilizzo di Si.Tra. con allegate le procedure operative per singola filiera, nonché il Regolamento di uso, ad esempio, possono essere forniti ai soggetti interessati al sistema di tracciabilità regionale facendo richiesta direttamente al Nucleo Operativo Si.Tra. dell'ASSAM o scaricandoli dal sito internet www.qualimarche.it.

Le attività

Il Nucleo Operativo Si.Tra. svolge attività inerenti allo sviluppo del sistema di tracciabilità per singole filiere e gestisce i rapporti e l'assistenza con gli operatori interessati all'utilizzo. In particolare:

- 1) effettua la modellazione delle filiere e gestisce gli accessi attraverso le funzioni del modellatore e del supervisore; in questa fase viene prestata particolare attenzione ad assicurare la massima compatibilità con i disciplinari di produzione adottati nell'ambito del marchio QM;
- 2) gestisce le attività di erogazione del servizio di Si.Tra., di assistenza e formazione agli operatori, elaborando la documentazione necessaria e valutando le domande di adesione da parte dei soggetti;
- 3) cura gli aspetti di personalizzazione delle filiere, interfacciandosi con le società di hardware e software che sviluppano sistemi di tracciabilità aziendali procedendo al loro accreditamento previa verifica della capacità dei

dispositivi hardware e dei sistemi software di trasmettere dati e informazioni sulla tracciabilità dei lotti, attraverso Si.Tra.

La modellazione delle filiere e la gestione delle autorizzazioni

Si.Tra. permette la gestione completa dei flussi informativi di una filiera agroalimentare sia per ciò che riguarda le informazioni tecnologiche, vale a dire con quali modalità, partendo dalle materie prime, si ottiene un determinato prodotto agroalimentare, sia per quelle organizzative, facendo riferimento ad attori coinvolti ed interazioni tra loro e di ciascuno di loro con materie prime e prodotti, oltre che infine, per le informazioni di tracciabilità dei singoli lotti di materie prime e prodotti.

Ciascuno di questi aspetti, tecnologico, organizzativo e tracciabilità dei lotti, è gestito da una fase diversa di Si.Tra.

La fase di modellazione comprende la definizione degli aspetti tecnici della filiera agroalimentare. In particolare vengono considerati i parametri quantitativi e qualitativi contenuti nei disciplinari di produzione adottati nelle diverse realtà produttive (marchio QM, DOP, IGP ecc ...).

Tramite un apposito software, il personale tecnico di Si.Tra. realizza una rappresentazione dei materiali e dei processi che caratterizzano la filiera. Questa fase è preceduta dallo studio della normativa di settore e dei processi produttivi, attraverso opportuni sopralluoghi. Il software permette di costruire e modificare nel tempo le filiere, assicurando la tracciabilità delle informazioni associate ai materiali e ai processi. Il modellatore può accedere in visualizzazione, creazione e modifica al repository dei propri modelli di filiera. La repository, accessibile via Web Service, richiede l'inserimento di un login con le autorizzazioni specifiche del ruolo di modellatore.

L'utente con le chiavi di accesso di modellatore accede al repository dei propri modelli e quindi può scaricare i modelli (Tipo-Filiera) e crearne di nuovi. L'interfaccia di modellazione è basata su una architettura client-server su rete Internet. Il client è un applicativo VB.NET che accede in modo trasparente al Web Service di Si.Tra.

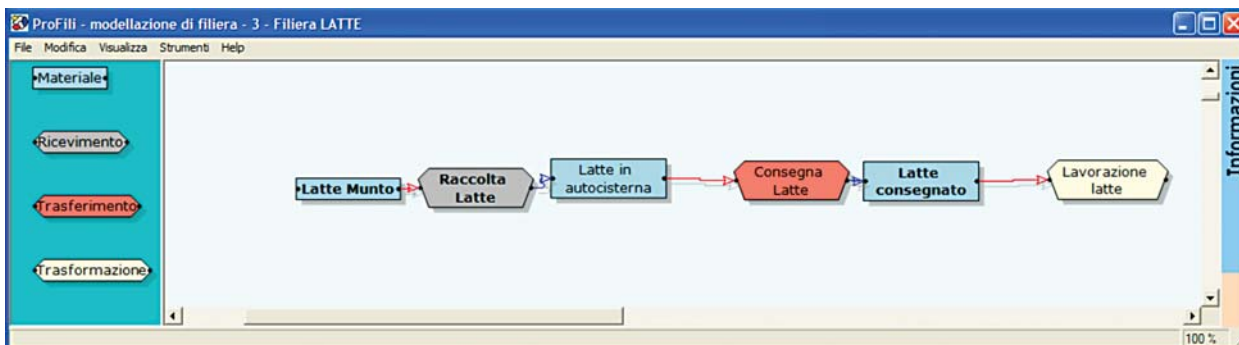


Fig. 1 - Esempio di una modellazione di filiera

Al termine della fase di modellazione, la filiera è schematizzata in una successione di:

Materiale --- Processo --- Materiale

Per ogni materiale e/o processo vengono identificati degli attributi, cioè parametri richiamati dalla normativa applicabile, dal disciplinare di riferimento o insiti nelle caratteristiche della filiera stessa.

La fase di modellazione si conclude con la creazione di un Tipo-Filiera, cioè di un modello di filiera standard, da cui saranno definiti i modelli delle filiere specifiche.

A fronte di un unico Tipo-Filiera, è possibile, infatti, generare più filiere diverse concesse in uso agli utenti che decidono di aderire al servizio di Si.Tra. Ad esempio, il Tipo-Filiera "Pasta all'uovo" può essere concesso in uso a diverse utenze individuate dall'amministratore di filiera (Capofiliera), che verranno identificate da una denominazione specifica.

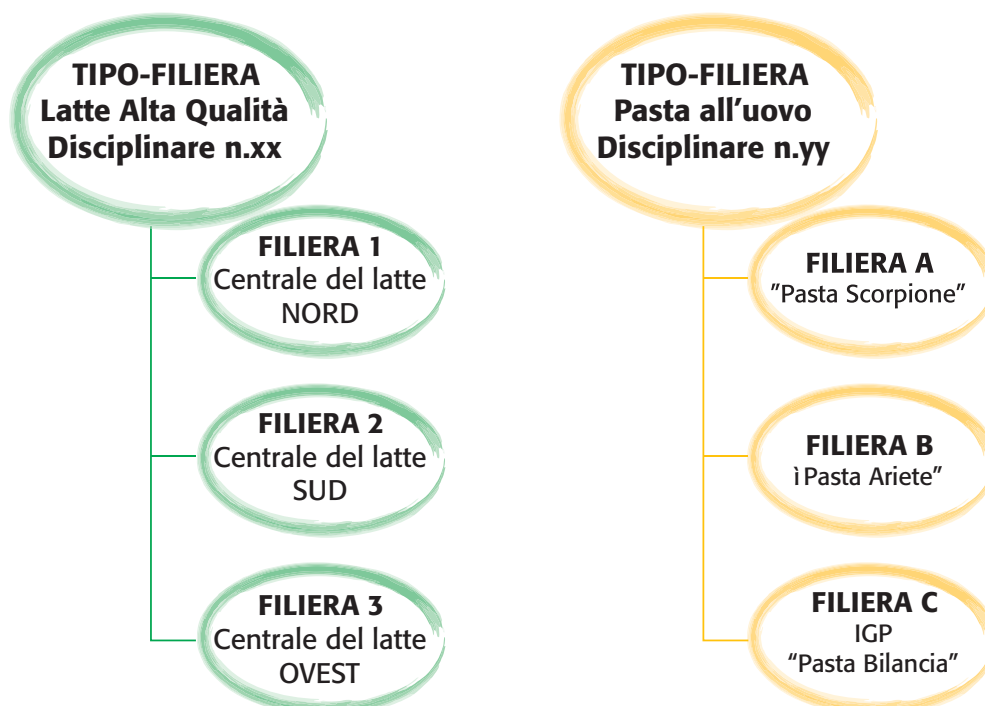


Fig. 2 - Il Tipo-Filiera e le Filiere

Il Tipo-Filiera viene modellato attraverso tre elementi principali:

Tipo-Operazione: qualsiasi processo fisico, logistico, organizzativo o amministrativo in cui viene scomposta una certa filiera agroalimentare.

Materiali: materie prime (materiali in ingresso) e prodotti (materiali in uscita) associati ad ogni processo.

Tipo-flusso: collegamento tra Materiale e Tipo-Operazione.

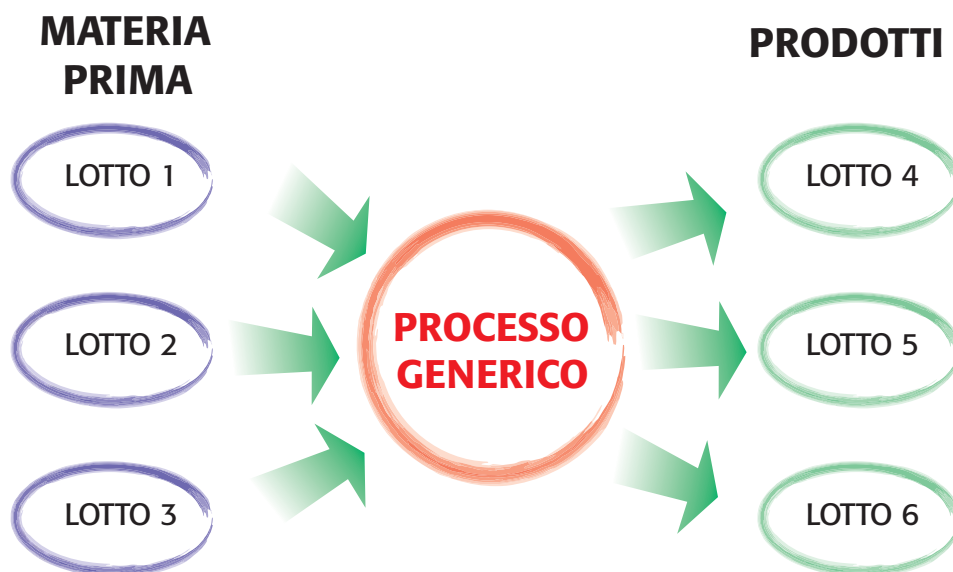


Fig. 3 - Schema di un processo tipo con materie prime e prodotti

La gestione degli accessi al Modellatore e al Capofiliera è effettuata dalla funzione di Supervisore. Il Supervisore utilizza Si.Tra. in ambiente BROWSER WEB. Dalla home page di Si.Tra. il Supervisore entra in Si.Tra. inserendo le proprie chiavi di accesso ed accede alle funzionalità del proprio ruolo.

Ruoli di Sistema	Descrizione	Operazioni consentite
Supervisore	Gestore unico del sistema Si.Tra.	Assegna/revoca i ruoli di sistema: Modellatore e Capofiliera Assegna al Capofiliera i Tipi-Filiera creati dal modellatore su cui è autorizzato ad operare
Modellatore	Modellazione di Tipo-Filiera	Crea e/o modifica i Tipo-Filiera ed utilizza il repository dei modelli

Fig. 4 - Tipologie di ruoli di sistema e operazioni consentite

GUIDA PER GLI OPERATORI DELLE FILIERE

Si.Tra. per gli operatori delle filiere: l'erogazione del servizio

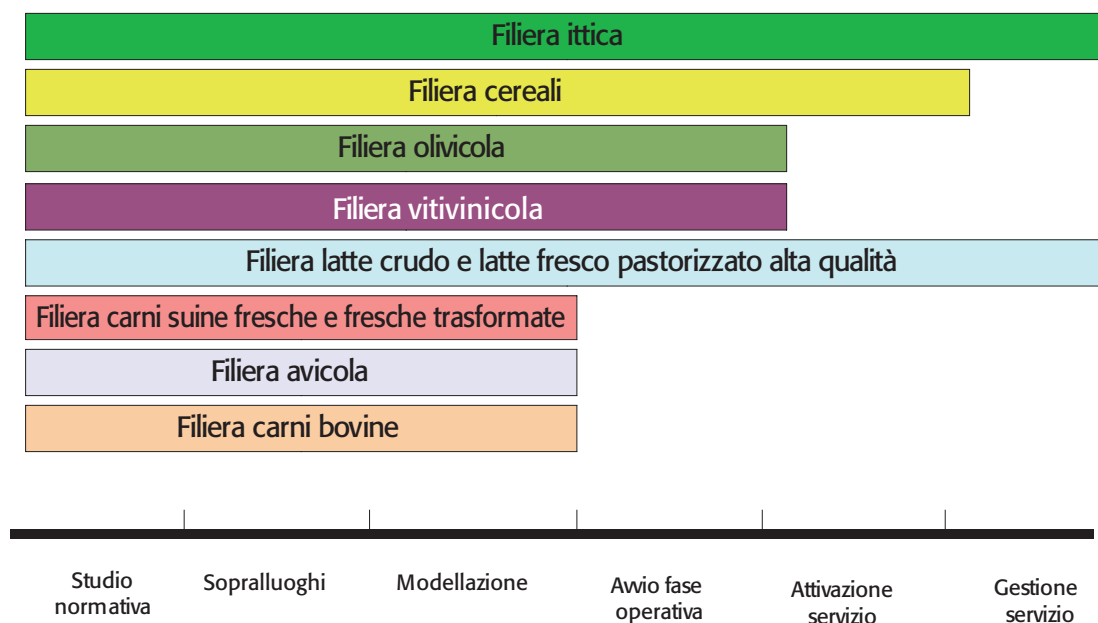
L'utente che vuole utilizzare Si.Tra. può rivolgersi all'ASSAM, Nucleo Operativo Si.Tra., per richiedere la modulistica o scaricarla direttamente dal sito internet; tra gli allegati di questa pubblicazione è possibile trovare il modello. La domanda, da presentare all'ASSAM, deve essere compilata dal Concessionario o Richiedente allegando i dati dei soggetti appartenenti alla filiera individuata. All'atto della presentazione della domanda deve essere individuato, e successivamente nominato in maniera formale, un Capofiliera, cioè il soggetto che dovrà creare la filiera a partire dal Tipo-Filiera modellato e gestire i dati amministrativi, vale a dire i dati aziendali dei soggetti aderenti alla filiera. Una volta accettata la domanda, l'ASSAM provvede a pianificare un'adeguata formazione agli operatori sulle modalità di utilizzo di Si.Tra. Dopo un congruo periodo di tempo, necessario per acquisire familiarità con il sistema e per inserire i primi

dati di tracciabilità, il Nucleo Operativo Si.Tra. verifica la funzionalità presso le filiere, valutando l'immissione dei dati dei lotti. In seguito alla verifica o collaudo propone la stipula di una convenzione con il concessionario per formalizzare i rapporti tra questi e l'ASSAM. L'iter di richiesta e accesso al servizio è riportato nel diagramma in allegato.

Attualmente, le filiere per cui è disponibile una modellazione e per le quali è possibile richiedere l'attivazione del servizio di Si.Tra. anche in via sperimentale, sono le seguenti:

- > filiera ittica
- > filiera cereali
- > filiera olivicola
- > filiera vitivinicola
- > filiera latte crudo e latte fresco pastorizzato Alta Qualità
- > filiera delle carni suine fresche e fresche trasformate
- > filiera delle carni bovine
- > filiera avicola

Stato di attivazione delle filiere a dicembre 2006



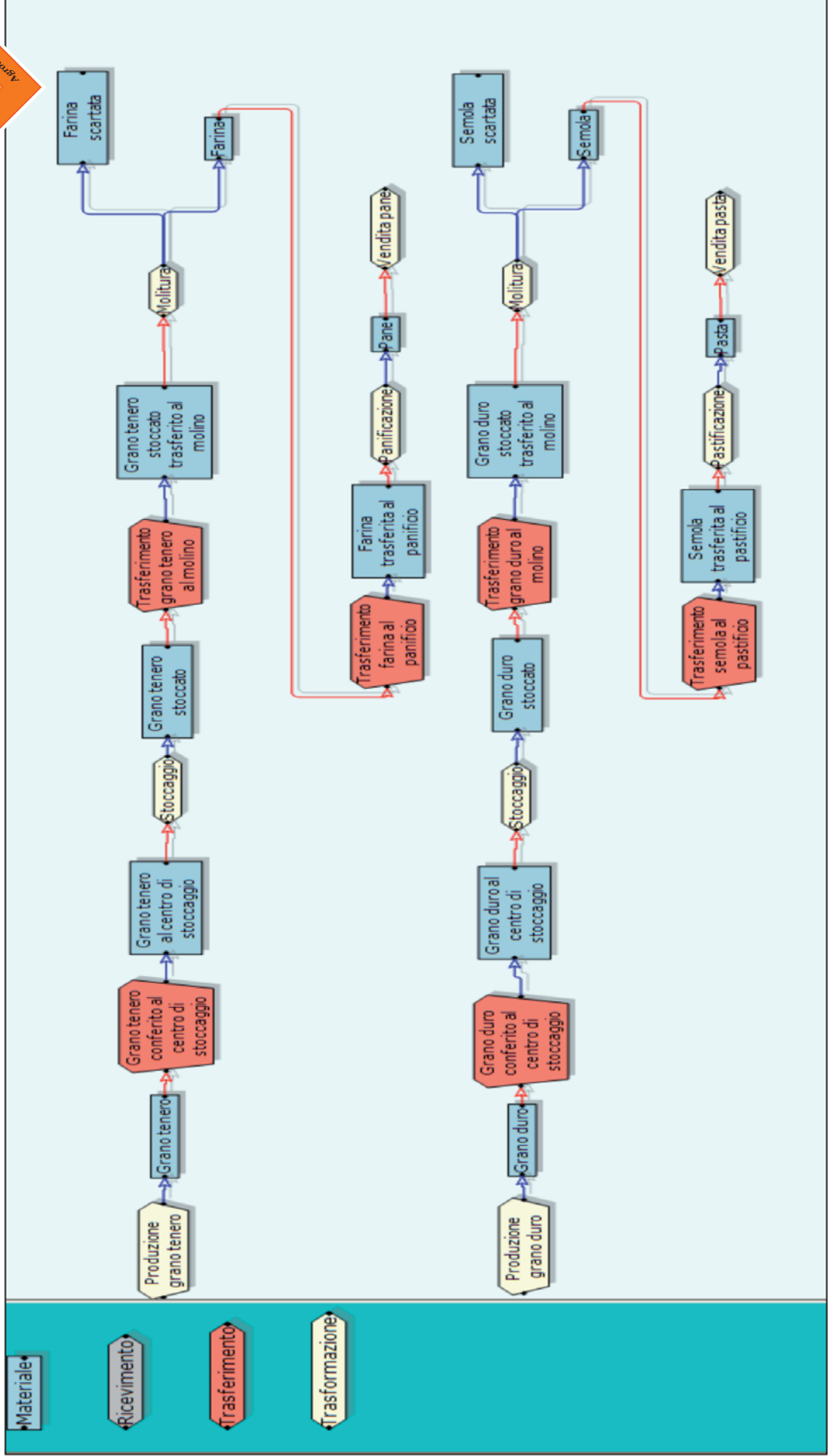
I principali vantaggi che un operatore di filiera può avere dall'utilizzo di Si.Tra. possono essere così sintetizzati:

- rispondere al Regolamento 178/2002, in modo da non incorrere in eventuali sanzioni (come introdotte dal D.Lgs. 5 aprile 2006 n. 190), derivanti dalla violazione dello stesso;
- garantire una maggiore trasparenza ai consumatori;
- migliorare la propria immagine a vantaggio di una maggiore visibilità all'esterno;
- utilizzare un sistema di tracciabilità regionale che garantisca una metodologia standard di comunicazione delle informazioni con la possibilità di realizzare un portale regionale della tracciabilità;
- agevolare l'autocontrollo dei propri processi aziendali, attraverso la registrazione dei dati di tracciabilità e di alcuni parametri di lotto e/o processo;
- agevolare la trasmissione dei propri dati di tracciabilità agli eventuali Organismi di Controllo preposti al rilascio delle certificazioni di sistema o di prodotto.



Di seguito sono riportati alcuni esempi di modellazioni delle filiere con il software in uso all'ASSAM e gli schemi relativi ai requisiti previsti dai disciplinari di produzione del marchio QM.

Esempio di modellazione della filiera cereali



PRINCIPALI REQUISITI DEL DISCIPLINARE "FILIERA CEREALI"

CARATTERISTICHE OGGETTO DI CERTIFICAZIONE COMUNI A TUTTI I PRODOTTI

Le caratteristiche comuni a tutti i prodotti sono:

- rispetto delle prescrizioni tecniche di coltivazione della materia prima e dei processi di trasformazione;
- assenza di OGM nell'intero processo produttivo (materie prime, coadiuvanti, additivi, ingredienti);
- assenza di difetti che possano alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto;
- rispetto delle modalità di confezionamento, etichettatura e presentazione;
- corrispondenza tra le caratteristiche del prodotto, descrizione del documento di trasporto ed eventuale impegno di conferimento;
- assicurazione della rintracciabilità.

ULTERIORI CARATTERISTICHE OGGETTO DI CERTIFICAZIONE DEI SINGOLI PRODOTTI

PRODOTTO: **granella di frumento**

● **Caratteristiche del prodotto granella di frumento tenero**

Valori in entrata e in uscita:

Umidità: ≤ al 13% Proteine: ≥ 12.5% s.s.

Peso elettrolitico: ≥ 78 Kg/hl

● **Caratteristiche del prodotto granella di frumento duro**

Valori in entrata e in uscita:

Umidità: ≤ al 13% Proteine: ≥ 13% s.s.

Peso elettrolitico: ≥ 78 Kg/hl

● **Caratteristiche del processo**

Varietà di frumento tenero: Sagittario, Taylor, Buon pastor, Pandas, Giava, Serio, Bolerio, Bologna, Soisson

Varietà di frumento duro: Svevo, Arcobaleno, Iride, Meridiano, Claudio, San Carlo, Colorado, Normanno, Brindur, Dylan, Giotto, Levante, Orobel

Semente: seme certificato ENSE o organismo equivalente - seme conciato per il controllo delle malattie fungine - vietato l'uso di sementi OGM

Avvicendamento colturale: vietate semina su sodo dopo mais e sorgo e successione con cereali per oltre due campagne consecutive

Lavorazioni e sistemazioni del terreno: devono ridurre al minimo i fenomeni di erosione idrica e ristagni di acqua

Concimazioni: quantità massima di azoto somministrato pari a 170 kg/ha (120 nelle zone vulnerabili da nitrati) e comunque non superiore a 100 kg/ha per ciascuna somministrazione

Diserbo e difesa fitosanitaria: devono essere praticati utilizzando esclusivamente i principi attivi previsti dal disciplinare e comunque non possono essere utilizzati diserbanti nella fase successiva a quella di fine levata.

PRODOTTO: **farina**

● **Caratteristiche del prodotto**

Valori: W: ≥ 210 P/L 0,45-0,65

Stabilità: ≥ 9 minuti Proteine > 13% s.s.

Confezionamento in sacchi/buste di peso ≤ 50 kg.

● **Caratteristiche del processo**

effettuazione con cadenza almeno semestrale di analisi relativamente a: carica batterica totale, muffe, lieviti, coliformi, Escherichia coli e micotossine.

PRODOTTO: **semola**

● **Caratteristiche del prodotto**

Valori:

Proteine ≥ 13,8% s.s. se destinata alla produzione di pasta di semola

Proteine ≥ 12,8% s.s. se destinata alla produzione di pasta all'uovo

Indice di glutine ≥ 70 se destinata alla produzione di pasta di semola



Indice di glutine ≥ 60 se destinata alla produzione di pasta all'uovo

Confezionamento in sacchi/buste di peso ≤ 50 kg.

Caratteristiche del processo: effettuazione con cadenza almeno semestrale di analisi relativamente a: carica batterica totale, muffe, lieviti, coliformi, Escherichia coli e micotossine.

PRODOTTO: **pane**

- **Caratteristiche del prodotto:** può essere realizzato esclusivamente con farine aventi le caratteristiche previste dal disciplinare
Pezzatura predeterminata (500 g o 1 kg, con una tolleranza di ± 100 g) tranne che per gli esclusivisti che non hanno vincoli di formato.
- **Caratteristiche del processo:** impiego di lievito madre (o massa di riporto in una misura minima del 20%). Il lievito di birra può essere utilizzato solo nell'impasto finale e nella misura massima dell'1,5% rispetto al peso della farina utilizzata; è consentita l'aggiunta di sale.

PRODOTTO: **pasta, paste fresche e stabilizzate**

- **Caratteristiche del prodotto:** pasta, paste fresche e stabilizzate.
Possono essere ottenute esclusivamente con semole aventi le caratteristiche previste dal disciplinare
Caratteristiche al tatto: ruvidità
Caratteristiche all'udito: spezzatura con suono secco
Caratteristiche al gusto ed all'olfatto: odore e sapore gradevoli e non estranei (acidità, muffa, ecc..).
Caratteristiche alla vista: di colore giallo-ambroato e omogeneo, con assenza di punti neri, di punti bianchi, di bolle d'aria, di incrinature; dopo la rottura la sezione non deve essere farinosa

Caratteristiche chimico-fisiche: devono essere resistenti alla cottura (non devono spapparsi, rompersi né sporcare l'acqua nei tempi di cottura indicati dal produttore)

Confezionamento in contenitori di carta, cartone o plastica per la pasta di semola

Confezionamento in vaschette di cartone o di altro materiale idoneo avvolte o sigillate con pellicola per gli altri tipi di pasta.

- **Caratteristiche del processo:** temperatura massima di essiccazione 65 °C. Per la pasta di semola impiego esclusivo di trafile in bronzo. Per la pasta all'uovo impiego di almeno 4 uova intere di gallina prive di guscio per un peso minimo di 200 g per ogni kg di semola. Uova provenienti da allevamenti NO OGM.
- **Controlli:** il mantenimento e la verifica della conformità del sistema di commercializzazione alle disposizioni contenute nel 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 certificatore, indipendente, pubblico o privato, conforme alla norma UNI CEI EN 45011 e individuato dal concessionario.

Esempio di modellazione della filiera latte

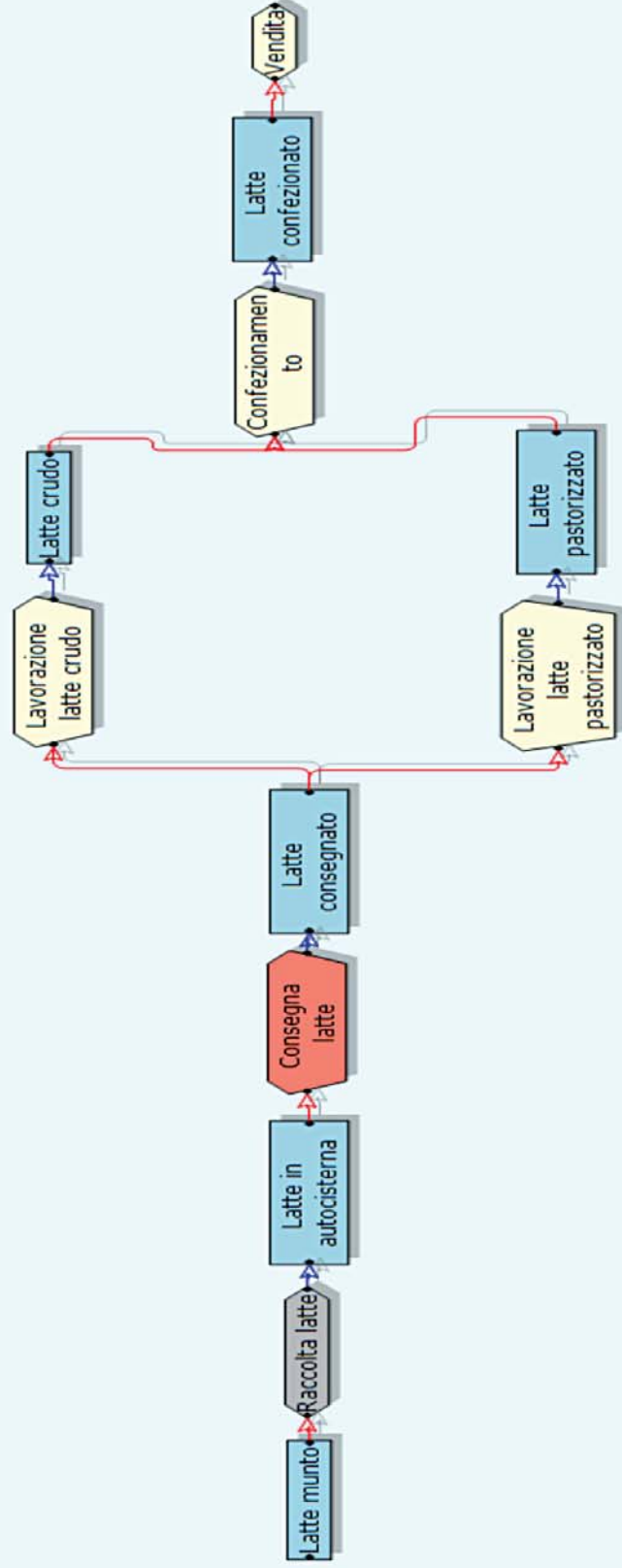
Simboli utilizzati
nella modellazione

Materiale

Ricevimento

Trasferimento

Trasformazione



PRINCIPALI REQUISITI DEL DISCIPLINARE "LATTE CRUDO E LATTE FRESCO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITÀ"

CARATTERISTICHE OGGETTO DI CERTIFICAZIONE COMUNI A TUTTI I PRODOTTI

Le caratteristiche comuni a tutti i prodotti sono:

- rispetto delle norme di allevamento delle bovine da latte e di trasformazione;
- rispetto delle modalità di confezionamento, etichettatura e presentazione;
- assicurazione della rintracciabilità;
- nutrizione delle bovine con alimenti in cui materie prime, coadiuvanti, additivi, ingredienti non contengano OGM.

ULTERIORI CARATTERISTICHE OGGETTO DI CERTIFICAZIONE DEI SINGOLI PRODOTTI

PRODOTTO: latte crudo e latte fresco pastorizzato di alta qualità

- **Caratteristiche del prodotto latte crudo**
Materia grassa: $\geq 3.5\%$ p/p (o 3.6% p/v)
Proteine: \geq al 32 g/l
Tenore in germi a +30 °C: ≤ 100.000 per ml
Tenore in cellule somatiche: ≤ 300.000 per ml
Contenuto in acido lattico: ≤ 30 p.p.m
Consegna del latte al centro di trattamento o trasformazione: entro 10 ore dalla mungitura; latte proveniente dalle 2 o 3 munte giornalieri.
- **Caratteristiche del prodotto latte fresco pastorizzato di alta qualità**
Deve possedere tutte le caratteristiche previste per il latte crudo e inoltre:
Sieroproteine solubili non denaturate:
 $\geq 15,50\%$ delle proteine totali
Confezionamento: entro 24 ore dalla mungitura in contenitori da 0,5 - 1 - 2 - 10 litri in PET, vetro, poliaccoppiato (Rex) e sacchi in polietilene.
- **Caratteristiche del processo comuni a tutti i prodotti**
Allevamento: stalle, impianti di mungitura e gestione dell'allevamento rispettosi del

benessere animale, dell'ambiente e della sicurezza degli operatori.

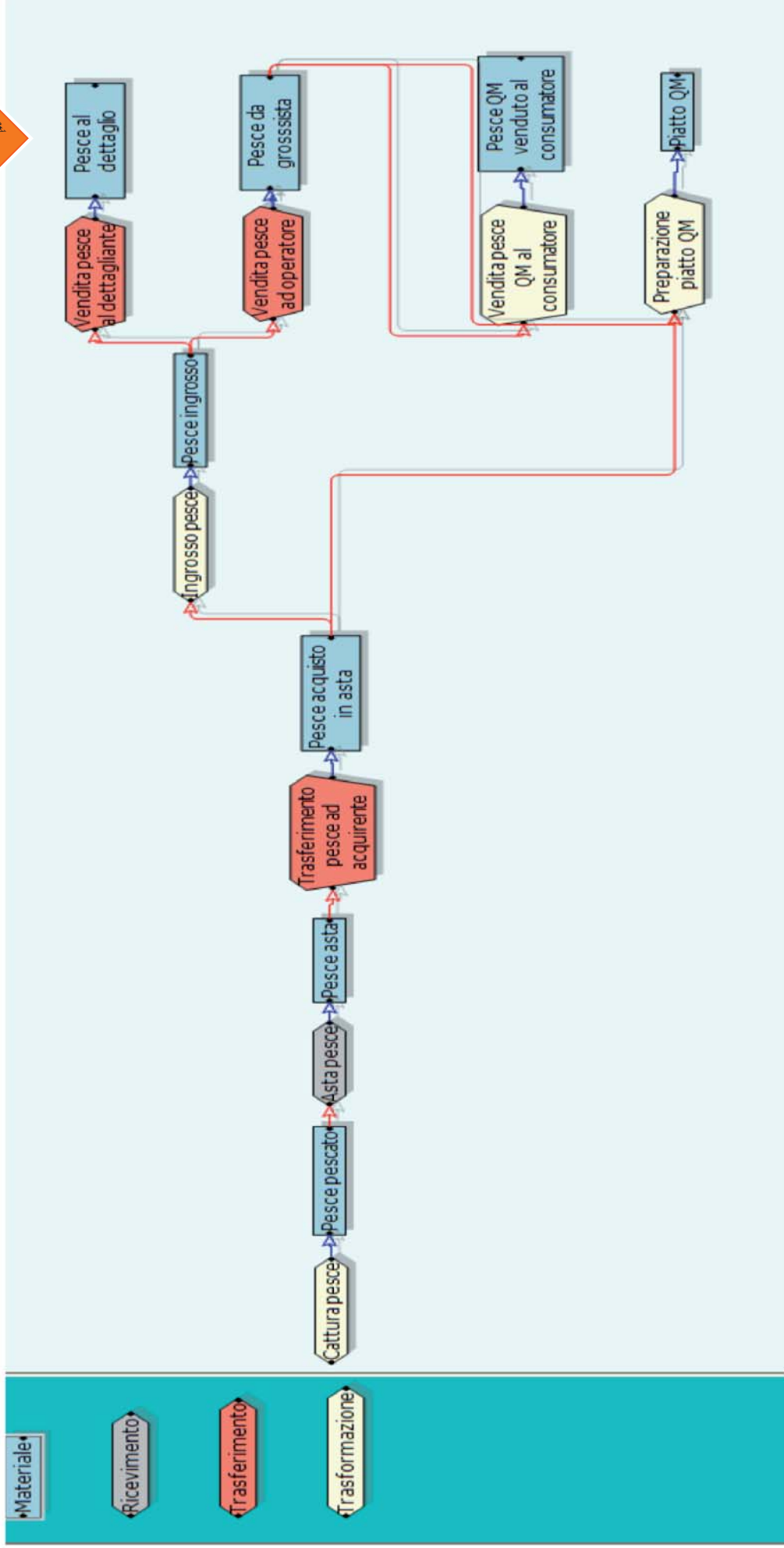
Alimentazione: somministrazione di alimenti non contenenti sostanze di origine animale, compresi i grassi animali e le proteine derivate dal latte. Le materie prime, gli ingredienti e/o gli additivi di provenienza aziendale o extra-aziendale non devono contenere o derivare da Organismi Geneticamente Modificati. Base alimentare costituita prevalentemente da materie prime di origine aziendale o ottenute nel rispetto di sistemi di certificazione della qualità e/o della rintracciabilità delle produzioni agricole ed agroalimentari coerenti con la normativa comunitaria. Almeno il 50 % in peso sul tal quale (t.q.) deve essere rappresentato da foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee.

Mungitura, raccolta e trasporto del latte: massimo rispetto delle condizioni igienico - sanitarie in tutte le fasi. Presenza di registri di consegna e raccolta del latte costantemente aggiornati.

Trattamento e confezionamento: utilizzo esclusivo di latte conforme alle analisi svolte dal centro di trattamento per la determinazione dei parametri chimici e microbiologici previsti dal disciplinare. Analisi per singolo lotto di latte prodotto.

- **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 (facoltativo) 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 certificatore, indipendente, pubblico o privato, conforme alla norma UNI CEI EN 45011 e individuato dal concessionario.

Esempio di modellazione della filiera ittica



PRINCIPALI REQUISITI DEL DISCIPLINARE “FILIERA ITTICA”

CARATTERISTICHE OGGETTO DI CERTIFICAZIONE COMUNI A TUTTI I PRODOTTI

Le caratteristiche comuni a tutti i prodotti sono:

- metodi di produzione: pesca in mare;
- individuazione della zona di pesca più dettagliata rispetto a quanto previsto dalla legge;
- modalità di conservazione, movimentazione e commercializzazione del prodotto codificati;
- categorie di freschezza: Extra - A per i pesci, selaci, cefalopodi, gamberetti e scampi (gli scampi vivi sono classificati nella categoria di freschezza E) come riportato dal regolamento CE 2406/96;
- modalità di esposizione nelle pescherie, al fine di garantire una maggiore trasparenza delle informazioni al consumatore, attraverso il posizionamento all'interno di apposite vaschette e/o cassette riconoscibili attraverso segni, targhette o altri indicatori e fornite dal concessionario o per conto dello stesso;
- vendita al consumatore finale entro le 36 ore dalla data di vendita all'asta al mercato ittico (48 ore per i ristoratori);
- garanzia della rintracciabilità, estesa a tutti i livelli della filiera fino alle imprese di pesca;
- certificazione da parte di un Ente terzo conforme alle norme UNI CEI EN 45011;

- informazioni inerenti alla denominazione commerciale, alla denominazione scientifica, al metodo di produzione e alla zona di cattura devono essere presenti in ogni stadio di commercializzazione della specie interessata;
- completa rintracciabilità in tutte le fasi di produzione tramite l'uso del sistema di tracciabilità regionale Si.Tra o software ad esso compatibile.

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:

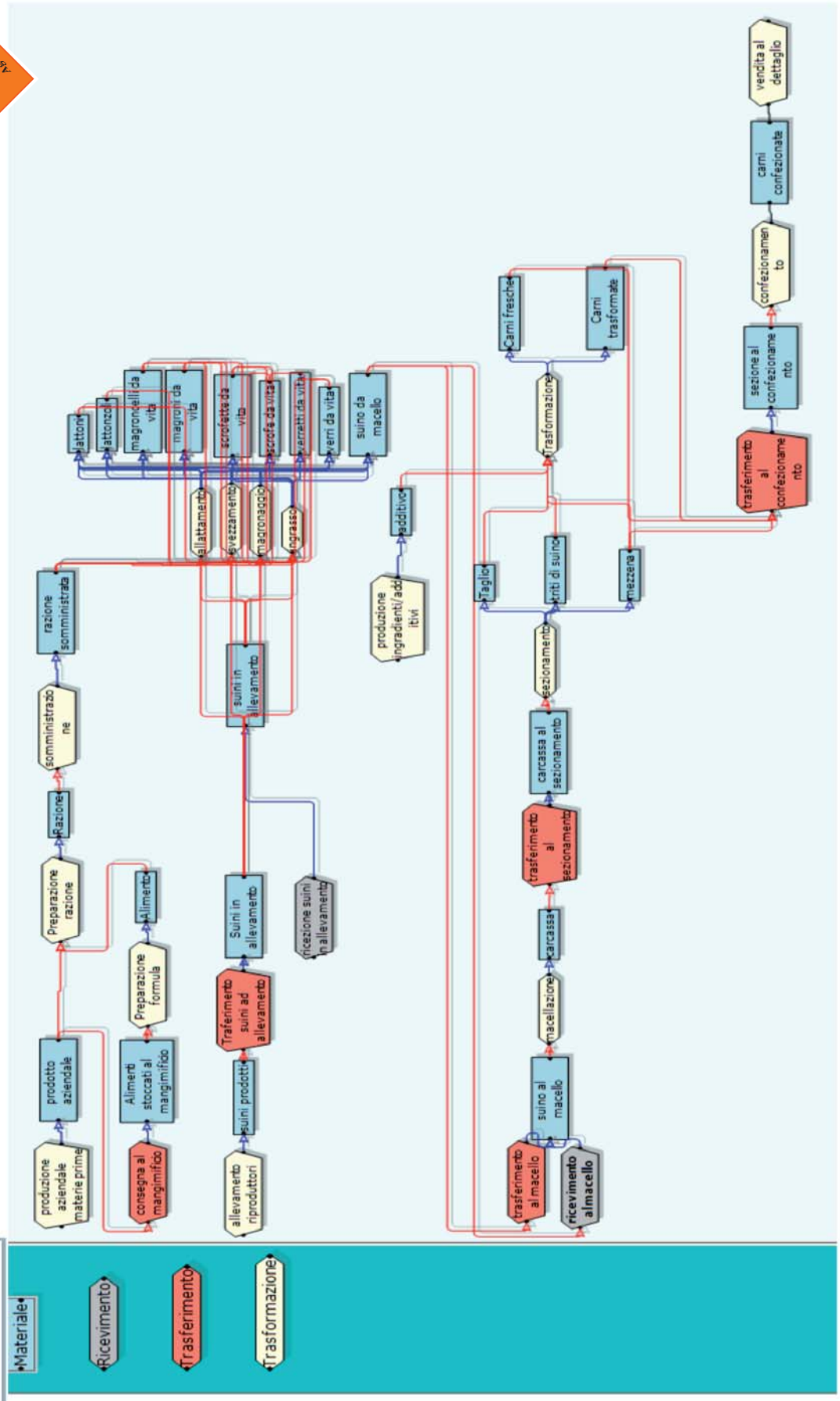
- autocontrollo svolto dai singoli operatori della filiera aderenti al disciplinare;
- controllo di parte seconda (facoltativo) effettuato dal concessionario;
- controllo di parte terza effettuato da un ente terzo certificatore, indipendente, pubblico o privato, conforme alla norma UNI CEI EN 45011 e individuato dal concessionario.

Esempio di modellazione della filiera carni suine fresche e trasformate



Simboli utilizzati nella modellazione

- Materiali
- Ricevimento
- Trasferimento
- Trasformazione



PRINCIPALI REQUISITI DEL DISCIPLINARE “FILIERA CARNI SUINE FRESCHE E FRESCHE TRASFORMATE”

CARATTERISTICHE OGGETTO DI CERTIFICAZIONE COMUNI A TUTTI I PRODOTTI

Le caratteristiche comuni a tutti i prodotti sono:

- rispetto delle caratteristiche biometriche previste dal disciplinare;
- valore di pH delle carni per la produzione di carne fresca e/o fresca trasformata, nel muscolo *Longissimus dorsi* all'altezza dell'ultima costola, compreso tra 5,8 e 6, se rilevato entro un'ora dalla macellazione e tra 5,4 e 6 se rilevato tra 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 rilevati nel muscolo *Longissimus dorsi*, all'altezza dell'ultima costola, non inferiori a 1,4% e non superiori al 5%;
- le carni non devono essere affette da difetti del tipo PSE (carni pallide, soffici, essudative) e DFD (carni scure, compatte, secche);
- nutrizione dei suini esclusivamente con alimenti in cui materie prime, coadiuvanti, additivi e ingredienti non contengono OGM.

ULTERIORI CARATTERISTICHE OGGETTO DI CERTIFICAZIONE DEI SINGOLI PRODOTTI

- **Caratteristiche del prodotto Trito**
Valori di Aw: > 0.97
- **Caratteristiche del prodotto Salsicce fresche:** utilizzo esclusivo di trito di puro suino con aggiunta eventuale di fegato suino e condimenti - Valori di Aw: > 0.97

- **Caratteristiche del prodotto altre carni fresche trasformate:** presenza per almeno il 70% dei componenti in peso di carni a marchio QM, con prevalenza di quelle suine.

Caratteristiche del processo comuni a tutti i prodotti

Allevamento: superfici di stabulazione dei suini con requisiti minimi superiori rispetto a quelli contemplati dalla normativa sul benessere animale;

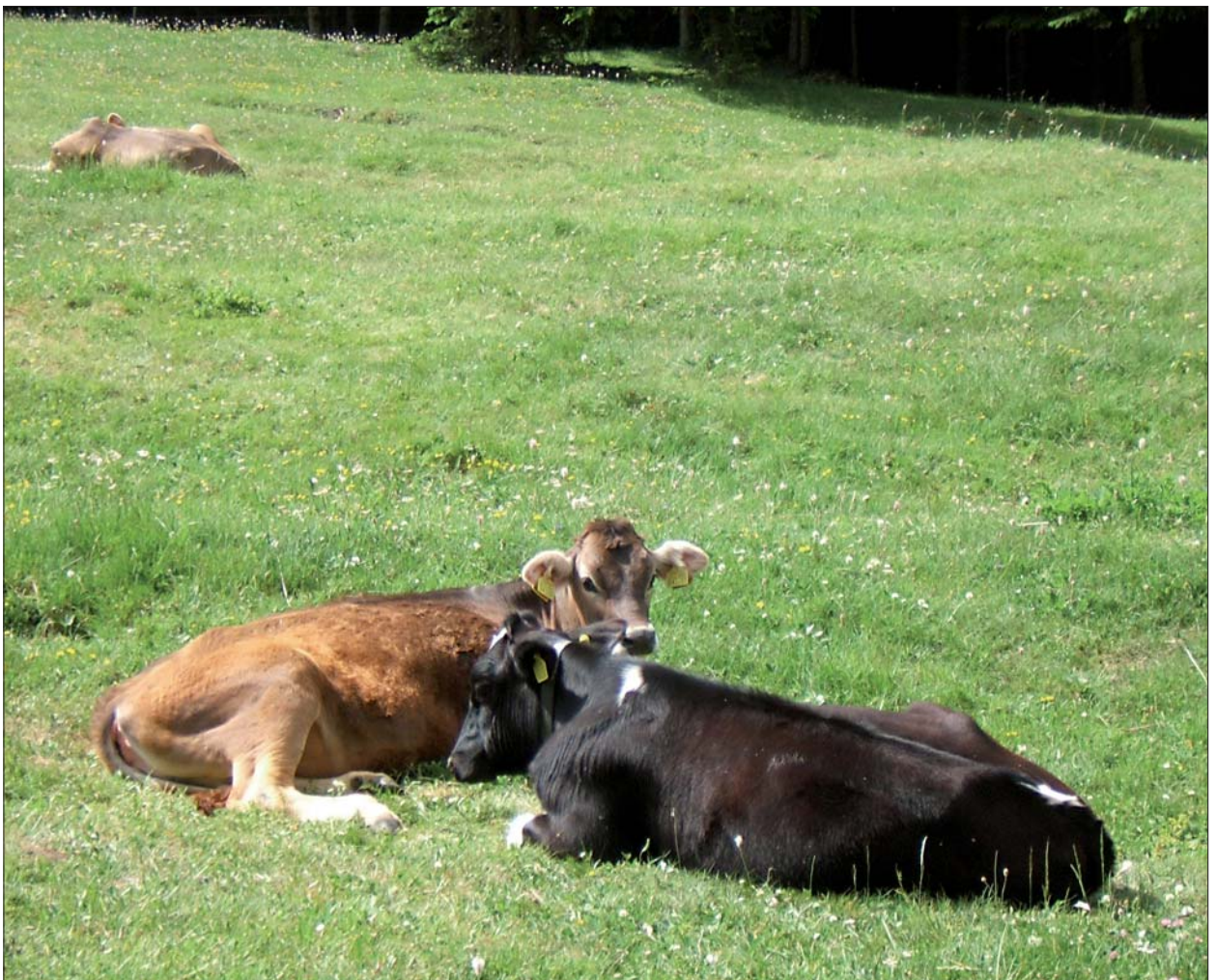
Alimentazione: divieto di utilizzare alimenti contenenti OGM e di somministrare farine di pesce nella fase di ingrasso; utilizzo di materie prime di provenienza prevalentemente aziendale o ottenute nel rispetto di sistemi di certificazione della qualità e tracciabilità delle produzioni in coerenza con la normativa comunitaria; presenza di documentazione che permetta di identificare l'origine dei mangimi usati per l'alimentazione e sviluppo di piani di alimentazione aziendale sulla base dei parametri qualitativi e quantitativi riportati nel disciplinare;

Profilassi e terapia: priorità data alla prevenzione rispetto alla terapia con possibili trattamenti omeopatici o fitoterapici naturali;

Trasporto e macellazione: identificazione degli animali vivi tramite l'utilizzo del documento di trasferimento dei suini riportante il marchio QM e le caratteristiche del prodotto. Mezzene o tagli non confezionati identificati da un ulteriore documento "l'attestato di macellazione" che deve essere esposto e reso ben visibile al consumatore finale;

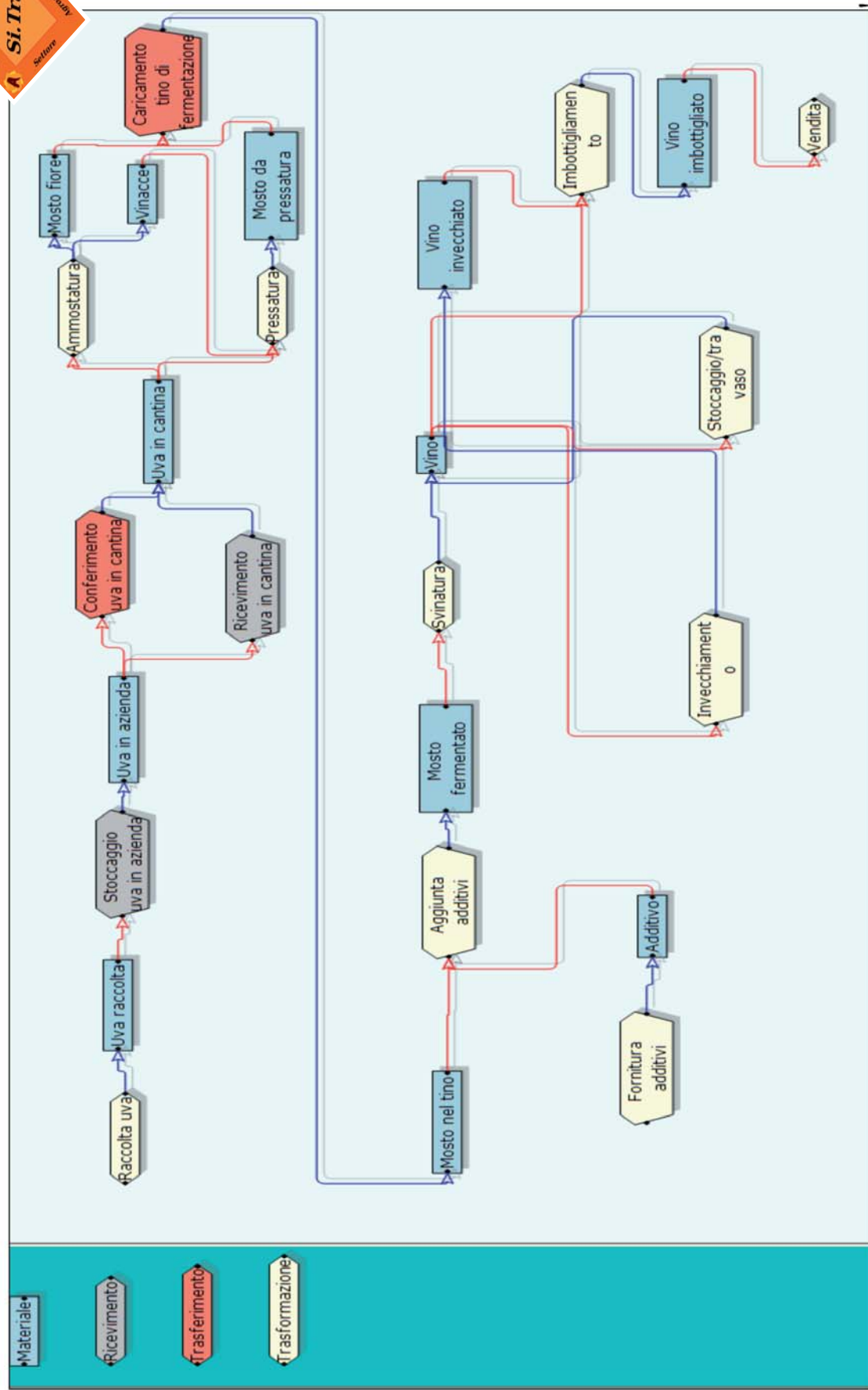
Lavorazione della carne: effettuata rispettando rigorosamente i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa ma allo stesso tempo con metodologie che salvaguardino la tradizione locale.

- **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 certificatore, indipendente, pubblico o privato, conforme alla norma UNI CEI EN 45011 e individuato dal concessionario.

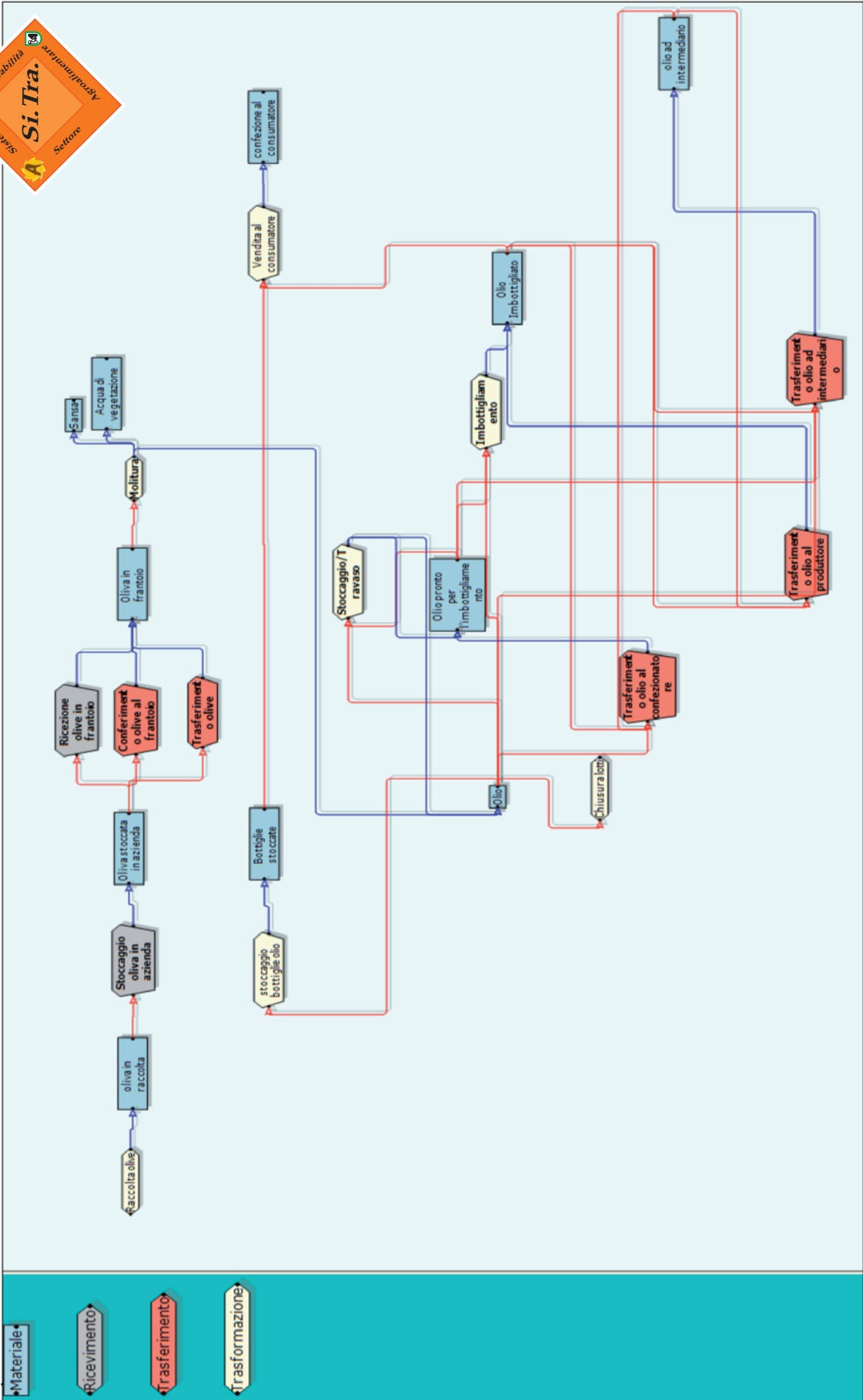


Di seguito si riportano altri esempi di modellazioni di filiere per cui non è ancora disponibile un disciplinare di produzione ma per le quali è possibile richiedere comunque l'utilizzo del servizio di Si.Tra. Tali modelli, come peraltro quelli riportati nelle pagine precedenti, sono puramente indicativi e non esaustivi degli interi processi controllati.

Esempio di modellazione della filiera vitivinicola



Esempio di modellazione della filiera olivicola



Le funzionalità del Capofiliera

Come già affermato, a fronte di un unico Tipo-Filiera, è possibile generare più filiere diverse, concesse in uso agli utenti che decidono di aderire al servizio di Si.Tra. Tale fase, svolta attraverso interfaccia web, si realizza assegnando, a cura del Supervisore, username e password al Capofiliera. Questi è il responsabile dei dati amministrativi della filiera e si occupa di individuare le aziende e gli utenti della filiera e assegnare ad ogni azienda la porzione di filiera di propria competenza, individuando i ruoli e i materiali di pertinenza. Il Capofiliera provvede, quindi, ad amministrare le filiere. Tale compito può essere svolto collegandosi a Si.Tra. con un account di tipo Capofiliera e accedendo ad una serie di funzionalità organizzate in un menù amministrativo.

Le funzioni operative che il Capofiliera può gestire sono le seguenti:

Gestione filiera: il Capofiliera ha autorizzazione a creare filiere solo sul/sui Tipo-Filiera su cui è stato

autorizzato dal Supervisore. Perciò sceglie da una lista di Tipo-Filiera autorizzati e, attivando "Crea nuova filiera", può creare una nuova filiera, assegnandole una descrizione.

Gestione ruoli operativi: il Capofiliera crea i ruoli operativi per quella specifica filiera e questi ruoli vengono poi assegnati agli attori della filiera con la funzione successiva.

Gestione aziende: attraverso interfacce web è possibile inserire direttamente i dati anagrafici delle aziende e degli stabilimenti (unità produttive), attribuire un ruolo all'azienda creata scegliendo tra i ruoli di quella filiera e assegnare le eventuali chiavi di accesso (*account*).

Gestione confezioni: permette di definire confezioni, associabili ad uno specifico materiale, introducendo unità di misura e calcolo delle rese tra un materiale ed un altro anche in caso di unità di misura difformi. La figura sottostante riporta la pagina web di competenza del Capofiliera e attraverso la quale è possibile gestire le informazioni e i dati amministrativi.

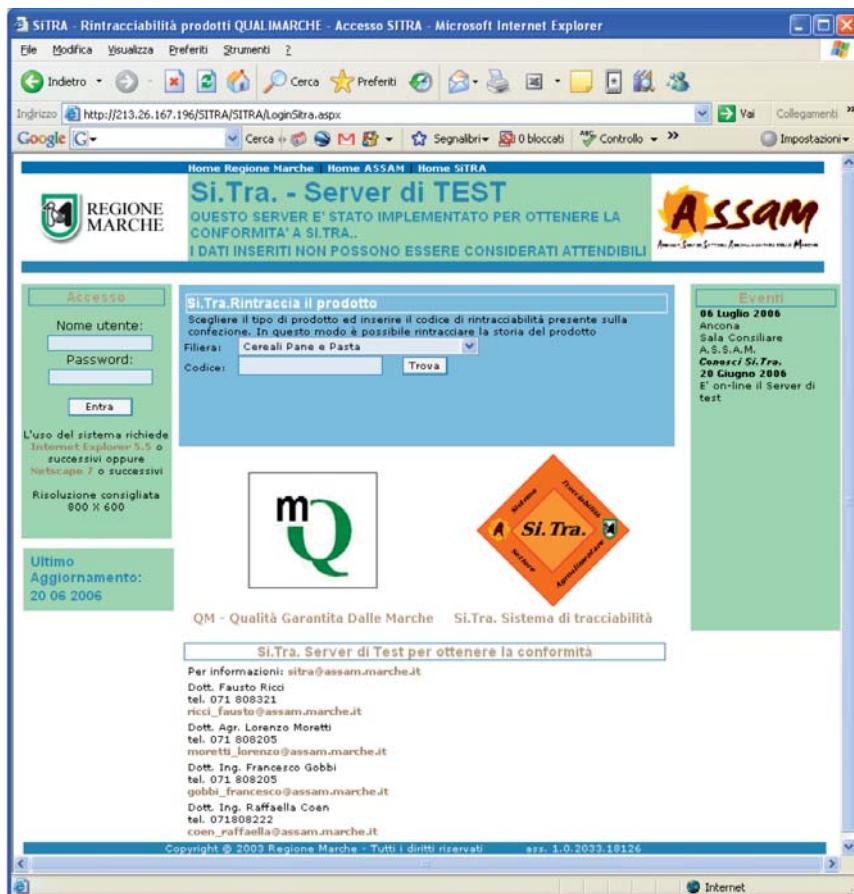


Fig. 5 - La pagina di Si.Tra. a cui si accede attraverso il sito www.qualimarche.it. Inserendo i dati di accesso - Nome Utente e Password - gli utenti possono accedere alle proprie funzioni in base al ruolo assegnato.



Fig. 6 - La pagina di Si.Tra. per la gestione delle funzioni del Capofiliera. Nella pagina, sul lato sinistro, è possibile selezionare le funzioni amministrative che spettano al Capofiliera: Gestione aziende, Gestione filiere, Gestione ruoli operativi

Le funzionalità degli Operatori delle filiere

Una volta creata la filiera da parte del Capofiliera, assegnati i ruoli e inseriti quindi i dati amministrativi delle Aziende, gli utenti o operatori delle filiere possono iniziare a utilizzare il sistema Si.Tra. attraverso pagine web. Questi possono accedere al portale attraverso i propri username e password assegnati dal Capofiliera e caricare i dati dei lotti di prodotto. Ogni utente può accedere ad una schermata personalizzata in base al ruolo svolto all'interno della filiera.

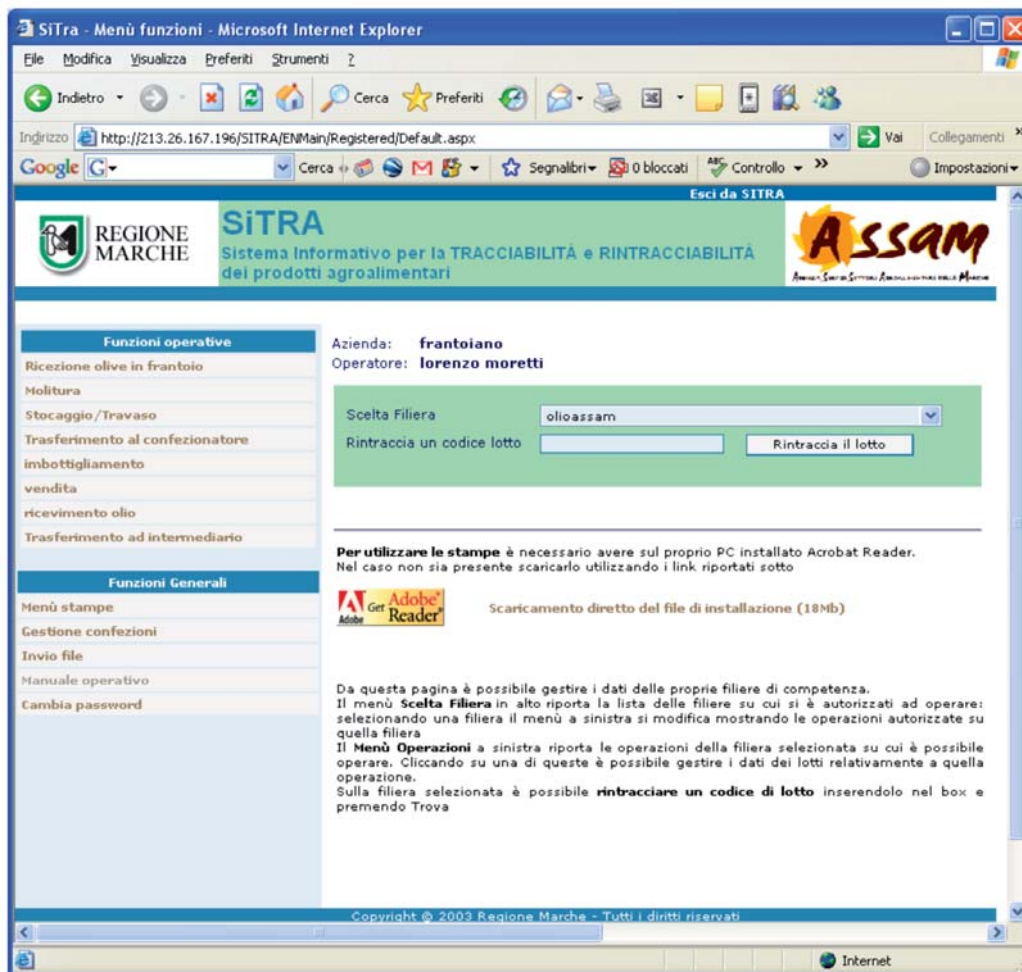


Fig. 7 - Nella pagina, sul lato sinistro, è possibile selezionare le funzioni operative che spettano al frantoiano: Ricezione olive in frantoio, Molitura, Stoccaggio/Travasato, Trasferimento al confezionatore, Imbottigliamento, Vendita, Ricevimento olio, Trasferimento ad intermediario

Il menù principale, diverso per ogni ruolo, mostra le operazioni/funzioni operative consentite per quel ruolo, attraverso le quali è possibile visualizzare, inserire e modificare i dati di tracciabilità per le fasi di competenza dello stesso. Selezionando un'operazione, viene prima di tutto visualizzata la lista dei processi di quel tipo effettuati; cliccando su un ID di processo compare la lista dei lotti in ingresso e in uscita relativi al processo selezionato. Per ogni lotto esiste un dettaglio che mostra gli attributi e ne permette la loro compilazione. Gli attributi sono parametri di prodotto o processo che possono essere richiamati dal disciplinare di produzione applicabile. Esempi di attributi possono essere valori di temperatura associati ad una determinata fase del processo, il nome di un additivo in relazione con un lotto di prodotto, etc.

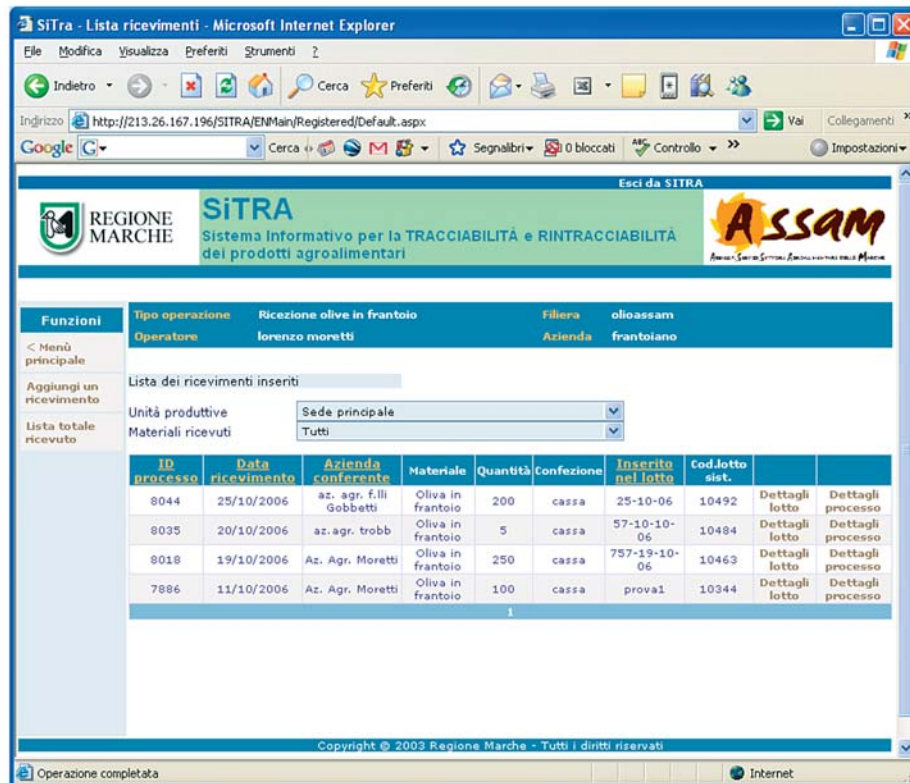


Fig. 8 - La pagina di Si.Tra. ad uso del ruolo di frantoiano per la funzione "ricezione olive in frantoio"

E' stata selezionata la funzione "Ricevimento olive in frantoio", in tal modo è possibile visualizzare i lotti già caricati. Facendo clic sulla funzione a sinistra "aggiungi un ricevimento", si può caricare un nuovo lotto di olive

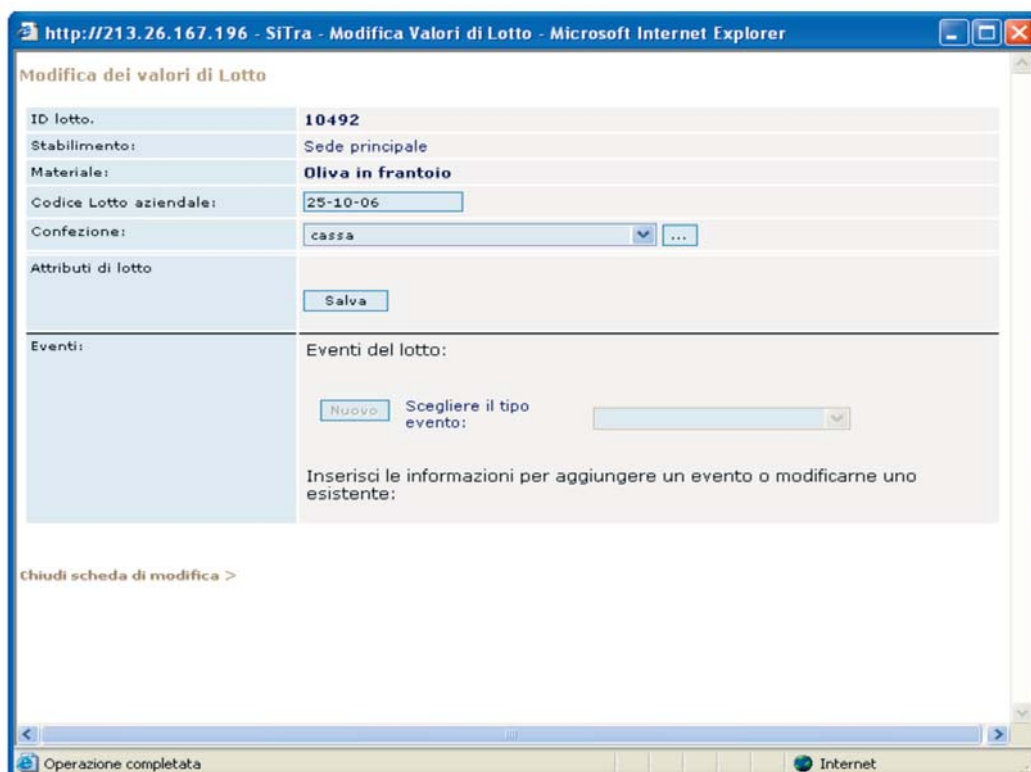


Fig. 9 - La pagina degli attributi di lotto per la funzione operativa del Ricevimento olive in frantoio

GUIDA PER I FORNITORI DI HARDWARE E SOFTWARE

Le personalizzazioni

Si.Tra. può essere utilizzato da qualsiasi azienda che possieda un collegamento ad internet. Infatti, attraverso la connessione al sito web www.qualimarche.it e l'inserimento di username e password assegnati, ogni utente può caricare i dati e le informazioni dei lotti, secondo quanto già descritto al paragrafo precedente.

Non tutte le aziende, tuttavia, possono avere l'esigenza di utilizzare Si.Tra. via web. Possono verificarsi casi particolari quali, ad esempio:

- aziende che già dispongono di un proprio software di tracciabilità;
- aziende che pur non avendo un vero software di tracciabilità hanno tutti i dati registrati nel proprio sistema informativo gestionale.

In tutti i casi in cui le organizzazioni non vogliono o non possano utilizzare il sistema via web, è possibile interagire con Si.Tra. attraverso un servizio web XML denominato "ASTA" (Accesso ai Servizi di Tracciabilità Automatica). Questo servizio rende Si.Tra. un sistema altamente flessibile e garantisce la possibilità di interfacciarsi con dispositivi hardware o software di tracciabilità già eventualmente utilizzati dai soggetti delle filiere. Le filiere interessate ad una personalizzazione possono, rivolgendosi a società di hardware e sviluppo software, richiedere di interfacciare i propri sistemi con Si.Tra. Tali sistemi potranno, successivamente, ottenere l'accREDITAMENTO dall'ASSAM, come descritto al paragrafo seguente.

Si.Tra. diventa così un contenitore di informazioni sulla tracciabilità delle filiere agroalimentari a cui il consumatore può attingere per avere notizie utili sull'origine dei prodotti acquistati.

L'accREDITAMENTO

E' di competenza dell'ASSAM valutare ed accreditare, attraverso collaudo, il software e l'hardware utilizzati dalle aziende. Tali sistemi devono essere in grado di trasmettere in Si.Tra. informazioni di tracciabilità come previsto dalla modellazione della filiera di riferimento.

Il collaudo può avvenire attraverso verifiche effettuate presso l'ASSAM o presso la sede dei soggetti aderenti alla filiera, a seconda delle caratteristiche dei sistemi impiegati.

Le Specifiche Tecniche sono documenti che contengono tutti i riferimenti tecnici necessari ad interfacciare i sistemi hardware e software con Si.Tra. Tali specifiche sono consegnate alle società di hardware e software che abbiano fatto domanda ai fini dell'accREDITAMENTO dei propri sistemi. Sulla base delle specifiche consegnate, l'ASSAM effettua tutte le prove e i test necessari per la verifica della conformità. L'esito positivo dei test permetterà, ai fornitori di hardware e software, di ottenere l'accREDITAMENTO e di avere accesso all'elenco dei prodotti accreditati, pubblicato sul sito web e disponibile agli operatori della filiera interessati. I soggetti delle filiere, infatti, potranno contattare le società di hardware e software "accREDITATE" e riportate nell'Elenco pubblicato per ottenere la "Conformità a Si.Tra." e accedere ai contributi riservati dalla Regione Marche.

Le società di hardware e software interessate alla procedura di accREDITAMENTO e quindi ad essere inserite nell'elenco dei fornitori di hardware e software compatibili con Si.Tra., possono presentare una richiesta formale all'ASSAM, Nucleo Operativo Si.Tra. La domanda, compilata come da modello presente in allegato, sarà valutata nella sua completezza e, una volta accettata, darà avvio alla procedura di accREDITAMENTO. La procedura consiste nella trasmissione delle Specifiche Tecniche necessarie alle società per programmare i sistemi, nell'esecuzione del collaudo del software e/o hardware oggetto di accREDITAMENTO e nel rilascio dell'accREDITAMENTO stesso.

Il fac-simile di domanda di accreditamento è allegato a questa pubblicazione e può, inoltre, essere richiesto all'ASSAM o scaricato dal sito web. Sempre in allegato si trova il diagramma di flusso che descrive la procedura di accreditamento.

La conformità a Si.Tra.

L'accREDITAMENTO dei dispositivi hardware e software "compatibili" con Si.Tra., cioè in grado di comunicare le informazioni sulla tracciabilità dei lotti all'interno del sistema regionale, costituisce requisito unico e imprescindibile per il rilascio

dell'attestazione di conformità a Si.Tra. alle filiere agroalimentari che ne fanno richiesta. Vale a dire che una filiera agroalimentare che ha implementato un sistema di tracciabilità potrà richiedere la conformità a Si.Tra. solo se ha utilizzato, nello sviluppo, hardware e software accreditati dall'ASSAM e presenti nell'elenco approvato e pubblicato sul sito web.



GUIDA PER IL CONSUMATORE

Il sistema di tracciabilità Si.Tra. offre la possibilità al consumatore di conoscere l'origine del prodotto acquistato individuando la provenienza delle materie prime e dei trasformati che hanno concorso a realizzare il prodotto.

Attualmente la rintracciabilità del lotto è possibile connettendosi ad internet al seguente indirizzo: www.qualimarche.it. Tuttavia la Regione Marche

e l'ASSAM, in una prospettiva futura, stanno valutando di allestire *totem* o altri sistemi presso i punti vendita, dove il consumatore possa accedere con facilità alle informazioni sull'origine dei lotti dei prodotti acquistati.

Digitando il codice lotto che si trova sulla confezione acquistata e selezionando la filiera di riferimento nella sezione "Rintraccia il prodotto", si possono visualizzare le informazioni di interesse.



Fig. 10 - La pagina di Si.Tra. a cui si accede avendo inserito il codice del prodotto (bottiglia di olio)

Facendo clic sull'ID del processo si può ripercorrere tutta la filiera visualizzando i dati sull'origine del prodotto.

Tracciabilità dei lotti - Microsoft Internet Explorer

Indirizzo: <http://213.26.167.196/SITRA/ENMain/Rintraaccia.aspx?id=10496&TipoAccesso=1>

Home Regione Marche | Home ASSAM | Home SITRA

REGIONE MARCHE **SITRA** Sistema Informativo per la TRACCIABILITÀ e RINTRACCIABILITÀ dei prodotti agroalimentari **ASSAM**

Tabella della rintracciabilità per il lotto: bott-25-0-07 della filiera FILIERA OLIO

In questa pagina è possibile visualizzare tutti i dati collegati al lotto selezionato; è possibile risalire o discendere attraverso i diversi passaggi della filiera agroalimentare cliccando sui lotti dei materiali in ingresso o su quelli in uscita. La **tabella di sinistra** mostra le diverse fasi di cui si compone la filiera ed è evidenziata la fase in cui il lotto cercato si trova. **Nello schema a destra** compaiono i lotti in ingresso (materie prime) e quelli in uscita (prodotti) rispetto al lotto cercato oltre agli eventuali dati sui processi di trasformazione.

Fasi filiera		Processi e relativi lotti lavorati										
produzione olive	<p>imbottigliamento</p> <ul style="list-style-type: none"> vendita Chiusura lotti produzione olio extraregionale produzione olio extraregionale Ricevimento olio extraregionale in frantoio produzione olio regionale ricevimento olio Trasferimento ad intermedio 	Lotti da cui ha origine il lotto selezionato tramite i processi di lavorazione sotto riportati. Cliccare su un lotto per risalire ai passaggi precedenti della filiera										
Raccolta		ID	Data	Processo	Materiale Ingr.	Quantità Ingr.	Cod. Lotto Ingr.	Materiale prodotto	Quantità prodotta	Cod. Lotto Usci.	Scarto	Dettagli
stoccaggio oliva		10495	25/10/2006	Imbottigliamento	Olio	200	25-10-06-002	Olio Imbottigliato	220	bott-25-0-07	0	
Ricezione olive in frantoio		Lotto selezionato										
Conferimento olive		Informazioni sul lotto selezionato										
Molitura		<p>Prodotto: Olio Imbottigliato</p> <p>Azienda di lavorazione: frantoiano</p> <p>Codice lotto di lavorazione: bott-25-0-07</p> <p>Identificativo del lotto: 10496</p> <p>Confezione: bottiglia</p>										
Stoccaggio/Travasamento												
Trasferimento al confezionatore												

Copyright © 2003 Regione Marche - Tutti i diritti riservati

Fig. 11 - La pagina di Si.Tra. a cui si accede avendo inserito il codice del prodotto (bottiglia di olio)

Tracciabilità dei lotti - Microsoft Internet Explorer

Indirizzo <http://213.26.167.196/SITRA/ENMain/Rintraccia.aspx?id=10496&TipoAccesso=1>

REGIONE MARCHE **SiTRA** Sistema Informativo per la TRACCIABILITÀ e RINTRACCIABILITÀ dei prodotti agroalimentari **ASSAM**

Tabella della rintracciabilità per il lotto: bott-25-0-07 della filiera FILIERA OLIO

In questa pagina è possibile visualizzare tutti i dati collegati al lotto selezionato; è possibile risalire o discendere attraverso i diversi passaggi della filiera agroalimentare cliccando sui lotti dei materiali in ingresso o su quelli in uscita. La tabella di sinistra mostra le diverse fasi di cui si compone la filiera ed è evidenziata la fase in cui il lotto cercato si trova. Nello schema a destra compaiono i lotti in ingresso (materie prime) e quelli in uscita (prodotti) rispetto al lotto cercato oltre agli eventuali dati sui processi di trasformazione.

Fasi filiera

- produzione olive
- Raccolta
- stoccaggio oliva
- Ricezione olive in frantoio**
- Conferimento olive
- Molitura
- Stoccaggio/Travasò
- Trasferimento al confezionatore
- imbottigliamento
- vendita
- Chiusura lotti
- produzione olio extraregionale
- produzione olio extraregionale
- Ricevimento olio extraregionale in frantoio
- produzione olio regionale
- ricevimento olio
- Trasferimento ad intermediario

Informazioni sul PRODUTTORE:

Ragione Sociale **az. agr. f.lli Gobbetti**
 Indirizzo vi alberti 4
 Località villa Pozzo
 Comune (Prov) CINGOLI (MC)
 Unità produttiva [Sede principale](#)

Informazioni conferimento:

Data 25/10/2006
 Prodotto Oliva stoccata in azienda
 Quantità 200
 Confezione cassa

Prodotto Oliva stoccata in azienda
Azienda di lavorazione az. agr. f.lli Gobbetti
Codice lotto di lavorazione 25-10-06
Identificativo del lotto 10493
Confezione cassa

Processi e relativi lotti prodotti in uscita
 Prodotti in cui è stato trasformato il lotto selezionato

ID	Data	Processo	Materiale Ingr.	Quantità Ingr.	Fod. Lotto Ingr.	Materiale Prodotto.	Quantità Prodotta	Fod. Lotto Usci.	Scarto	Dettagli
10492	25/10/2006	Ricezione olive in frantoio	Oliva stoccata in azienda	200	25-10-06	Oliva in frantoio	200	25-10-06	0	Dettagli

Copyright © 2003 Regione Marche - Tutti i diritti riservati

Fig. 12 - Rintraccia il prodotto

Il consumatore può accedere ai dati dell'azienda agricola che ha prodotto le olive.

Come nasce un disciplinare QM

Oltre che ai prodotti di qualità regolamentata (DOP, IGP, produzione da agricoltura biologica ecc...) di cui abbiamo già parlato nella sezione generale, il marchio QM si applica a prodotti e servizi rispondenti ai requisiti stabiliti in disciplinari di produzione appositamente elaborati. Il percorso che porta all'adozione di un disciplinare da parte della Giunta Regionale è piuttosto articolato ed è regolamentato dalla DGR n. 536/06 che approva le linee guida per la redazione dei disciplinari. L'iscrizione di un prodotto/servizio può essere richiesta alla Regione Marche - Posizione di Funzione Sviluppo dell'impresa agricola e del Sistema Agroalimentare da soggetti pubblici o privati o essere effettuata di propria iniziativa dalla Regione stessa.

Nel caso di richiesta di iscrizione da parte di soggetti proponenti, questi devono inviare la domanda alla Posizione di Funzione allegando un questionario informativo che riporti le seguenti informazioni:

- generalità del soggetto proponente;
- motivazioni per le quali si richiede l'iscrizione del prodotto;
- obiettivi prefissati relativamente alle questioni socio-economiche, occupazionali, all'impatto sul territorio e agli sbocchi sul mercato;
- indicazioni in merito al soggetto che provvederà alla redazione del disciplinare (lo stesso soggetto proponente ovvero l'Assam attraverso un focus group appositamente costituito).

La Posizione di Funzione, una volta ricevuta la domanda e il questionario informativo dal soggetto proponente, effettua una valutazione della proposta verificando che il prodotto/servizio rientri in una delle classi previste dal regolamento d'uso del marchio e il questionario informativo contenga tutte le informazioni necessarie. Successivamente la Posizione di Funzione, dopo aver acquisito eventuali integrazioni, comunica l'esito della valutazione al soggetto proponente e, in caso di accoglimento della richiesta, viene

avviata la procedura per la predisposizione del disciplinare. A questo punto, il soggetto proponente può procedere autonomamente attenendosi alle linee guida ovvero richiedere alla Posizione di Funzione la redazione del relativo disciplinare che, in questo caso, viene affidata all'Assam con la collaborazione del Focus Group. Una volta redatto, il disciplinare viene valutato dalla Posizione di Funzione ed infine sottoposto alla Giunta Regionale per l'approvazione.

Tutti i disciplinari devono rispondere a determinati criteri che discendono in parte dalla normativa comunitaria e in parte sono dettati dagli obiettivi della politica agricola regionale.

Le norme contenute nei disciplinari devono essere applicabili in tutti i paesi dell'UE e non devono prevedere alcuna restrizione di carattere territoriale che impedisca l'adozione del sistema di certificazione "QM" agli operatori delle altre Regioni italiane o degli altri Stati membri. L'utilizzo dei disciplinari di qualità e l'iscrizione di un prodotto all'interno del sistema "QM" possono avvenire solo dopo verifica dell'esistenza di sbocchi di mercato attuali o prevedibili; a questo scopo i soggetti proponenti devono predisporre un'analisi degli sbocchi di mercato del prodotto in questione. I disciplinari devono essere rispondenti alle realtà produttive di riferimento, risultare di agevole applicazione ed essere improntati a criteri di trasparenza e semplicità. Devono inoltre essere predisposti in modo da semplificare le operazioni di controllo; al riguardo è preferibile omettere prescrizioni obbligatorie a meno che non vengano stabiliti standard di qualità superiori ai limiti di legge. Si consiglia di fare riferimento, per garantire la conformità ai disciplinari, a documenti di registrazione già normalmente utilizzati nelle unità produttive piuttosto che crearne di nuovi. I disciplinari devono prevedere specifiche vincolanti e requisiti oggettivi e misurabili, il cui rispetto è verificato da organismi di controllo indipendenti che operino in conformità alla norma UNI CEI EN 45011 per il settore agricolo e alimentare per la certificazione del prodotto; gli organismi di controllo devono avvalor-

si, nell'ambito della propria attività, di laboratori autorizzati dal Ministero della Salute ai sensi delle normative vigenti in materia o accreditati dal SINAL o da omologo Ente di accreditamento comunitario ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. I disciplinari che regolamentano i prodotti oggetto di applicazione del marchio QM devono contenere norme di produzione, trasformazione e commercializzazione che garantiscano la massima trasparenza al consumatore riguardo a tutte le fasi del processo produttivo. Deve essere assicurata, attraverso l'utilizzo di Si.Tra. o di altro software compatibile accreditato, una tracciabilità completa dei prodotti inseriti nel sistema "QM".

In particolare, per ogni unità minima di prodotto, devono essere fornite, all'atto dell'acquisto, le informazioni inerenti alla tracciabilità, in conformità con il Reg. CE n. 178/02, con le disposizioni vigenti nei singoli stati membri e nel pieno rispetto delle prescrizioni del diritto comunitario.

Al fine di valorizzare le risorse genetiche e salvaguardare le specificità ed originalità delle produzioni agricole e agroalimentari del territorio, non è consentito l'uso del marchio per i prodotti che contengono OGM. Nei processi produttivi oggetto di certificazione con il sistema "QM" le materie prime, i coadiuvanti, gli additivi e gli ingredienti non devono contenere OGM. Gli animali, le cui produzioni vengono regolamentate da un disciplinare "QM" devono essere alimentati con mangimi che non contengono OGM.

Verificato il rispetto di tutte le disposizioni fin qui riportate, il marchio QM può essere utilizzato per prodotti di qualità regolamentata ottenuti secondo le seguenti normative comunitarie:

- Reg. CEE n. 2092/91 relativo al metodo di produzione biologico;
- Titolo VI, del Reg. CE n. 1493/1999 relativo all'OCM vitivinicola;
- Reg. CEE n. 1538/91 e D.M. 29/07/04 - sistema volontario etichettatura carni di pollame;
- Regg. CE n.1760/2000 titolo II e n.1825/2000 e D.M. 30/08/2000 - sistema volontario etichettatura carni bovine;

- Reg. CE n. 2065/2001 – informazioni facoltative per prodotti di pesca e acquacoltura;
- Reg. CEE n. 509/2006 relativo alle specialità tradizionali garantite (STG);
- Reg. CEE n. 510/2006 relativo alla protezione delle denominazioni di origine (DOP e IGP).

Il marchio QM può essere inoltre utilizzato, coerentemente con gli orientamenti del Reg. CE n. 1783/03, art. 24 ter, per tutti i prodotti ottenuti con metodi di produzione che garantiscono la specificità delle caratteristiche del prodotto o del processo produttivo e/o una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali correnti, in almeno uno dei quattro ambiti di seguito elencati:

sanità pubblica: tutte le fasi di produzione devono essere finalizzate alla prevenzione di potenziali rischi per la salute del consumatore finale;

tutela ambientale: per la produzione devono essere adottate tecniche compatibili con l'ambiente naturale privilegiando pratiche ecologicamente sostenibili e riducendo l'uso di prodotti chimici di sintesi e gli effetti negativi sull'ambiente; le pratiche devono proteggere la salute degli agricoltori e dare la priorità all'uso di meccanismi naturali di regolazione, minimizzare l'inquinamento di acqua, suolo e aria;

salute delle piante: deve essere protetta la sicurezza dei prodotti alimentari derivati dalle piante e garantita la salute e la qualità delle colture;

salute e benessere degli animali: le condizioni di allevamento e custodia degli animali devono assicurare il benessere degli stessi in relazione all'etologia della specie, della razza e dell'età. I singoli disciplinari di produzione preciseranno, per ciascuna specie, i requisiti di benessere minimi che dovranno comunque prevedere standard superiori a quelli obbligatori sulla base della normativa vigente.

Oltre a garantire il raggiungimento di almeno uno dei quattro obiettivi sopra riportati, i disciplinari di produzione possono essere orientati al perseguimento di finalità aggiuntive quali:

- la tutela delle biodiversità;
- la garanzia della trasparenza nei rapporti di filiera in termini di meccanismi di formazione del prezzo/valore ecc...;
- l'assicurazione di norme sulla responsabilità sociale;
- la diffusione di metodiche di produzione integrata;

- il sostegno delle funzioni sociali e culturali dell'agricoltura anche attraverso la tutela di metodiche di produzione e conservazione consolidate nel tempo in base agli usi locali;
- la regolamentazione di servizi di informazione, promozione e logistica finalizzati a migliorare la diffusione ed il posizionamento sul mercato dei prodotti inseriti nel marchio QM.

Di seguito si riporta la struttura che i soggetti proponenti e l'ASSAM dovranno utilizzare per la redazione dei disciplinari.

CAPITOLO	CONTENUTO
1. Nota Introduttiva	Definire motivazioni e obiettivi che supportano la scelta di aderire al Marchio Regionale. Altre considerazioni di carattere generale ed introduttivo.
2. Scopo e campo di applicazione	Definire caratteristiche del prodotto e della filiera relativamente ai requisiti essenziali disposti dal regolamento d'uso del marchio. Va indicato se il disciplinare è riferito ad un singolo prodotto o ai prodotti che derivano dalla trasformazione, distribuzione, commercializzazione e somministrazione di un prodotto primario. Inoltre vanno indicati: il/i prodotto/i e, solo nel caso delle denominazioni di origine, la zona di produzione e le tipologie di organizzazioni comprese nella filiera del prodotto/i a marchio cui si applica il disciplinare.
3. Documenti di riferimento	Devono essere indicati i riferimenti legislativi, normativi e gli altri documenti di riferimento utilizzati per la predisposizione del disciplinare.
4. Termini e acronimi	Devono essere riportati i termini (aventi significati particolari) utilizzati, con le relative definizioni e le sigle e abbreviazioni utilizzate con le relative esplicitazioni.
5. Definizione del/i prodotto/i	Devono essere chiaramente definiti gli aspetti che contraddistinguono il prodotto da altri della stessa natura relativamente a: <ol style="list-style-type: none"> a. caratteristiche del/i prodotto/i oggetto di certificazione (indicare i requisiti qualitativi - fisici, chimici, microbiologici e organolettici – la qualità del prodotto non deve derivare dalla zona di produzione fatte salve le denominazione di origine; i requisiti di informazione al consumo associate ai prodotti); b. caratteristiche commerciali (presentazione commerciale; etichettatura; identificazione; modalità di confezionamento ed imballaggio); c. caratteristiche di distribuzione, vendita, somministrazione (legate all'immissione sul mercato). I requisiti devono essere oggettivi, misurabili e verificabili.

CAPITOLO	CONTENUTO
6. Descrizione del/i processo/i	Devono essere scomposti in fasi elementari e descritti i diversi processi relativi al/i prodotto/i (produzione, trasformazione, distribuzione). Eventuale diagramma di flusso.
7. Definizione della/e filiera/e	Va definita la filiera del singolo prodotto/servizio o quella agroalimentare comprendente le filiere dei vari prodotti derivanti dalla trasformazione, distribuzione, commercializzazione e vendita/somministrazione di un prodotto. La descrizione deve svolgersi preferibilmente sia in forma descrittiva che grafica, relativamente a: prodotto, flussi dei materiali coinvolti, tipologia delle organizzazioni coinvolte e aspetti organizzativi tra le stesse.
8. Condizioni di ammissione all'uso in concessione del Marchio Regionale	<p>Vanno definite, per filiera e per tipologia di organizzazione, le prescrizioni organizzative, gestionali, strutturali e tecnologiche necessarie per ottenere la concessione in uso del marchio indicando i sistemi di qualità, di rintracciabilità, di sicurezza igienico-sanitaria e ambientale e quali innovazioni ogni organizzazione deve adottare al fine di raggiungere i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rispetto degli standard di qualità, della materia prima, dei semilavorati e del prodotto finito; - completezza dell'informazione per ogni unità minima di prodotto all'atto d'acquisto.
9. Sistema di gestione e auto-controllo	<p>Vanno definite le modalità di attuazione da parte dell'organizzazione capofiliera di un piano di controlli che assicuri il corretto funzionamento dell'intera filiera agroalimentare. Il piano deve comprendere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'identificazione dei punti rilevanti, delle modalità di gestione e controllo per ciascun punto e le corrispondenti modalità di registrazione; - la definizione delle competenze minime del personale coinvolto; - un sistema di verifica della efficacia e dell'efficienza del piano di controllo stesso; - i controlli analitici previsti. <p>Al fine di agevolare l'applicazione del suddetto piano di controlli, si raccomanda l'adozione di un sistema di gestione aziendale e di autocontrollo che tenga conto delle seguenti indicazioni.</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Deve essere definita la struttura del sistema di autocontrollo della filiera attraverso l'individuazione di criteri, metodi, ruoli, responsabilità e strumenti nelle e tra le organizzazioni coinvolte. Vanno pianificati i controlli da effettuare ai diversi livelli della struttura e per tipologia di organizzazione coinvolta nella filiera di prodotto, specificando per ogni controllo: <ul style="list-style-type: none"> - fase del processo produttivo in cui viene eseguito; - punto di controllo; - tipo di controllo (ispettivo, documentale, analitico); - criteri di accettabilità delle caratteristiche oggetto di controllo; - frequenza; - responsabilità dell'esecuzione; - criteri per la gestione di non conformità ed eventualmente le azioni correttive; - documenti di registrazione e tracciabilità; - criteri per la valutazione dei requisiti qualitativi; - analisi da effettuare e relativa frequenza; - definizione valori di accettabilità. b. Va definita la struttura del sistema di identificazione e rintracciabilità di filiera individuando criteri, metodi, ruoli, responsabilità e strumenti nelle e tra le organizzazioni coinvolte. c. Devono essere definite la tipologia e le caratteristiche dell'organizzazione che coordina la filiera e gestisce il sistema di rintracciabilità e di etichettatura/marcatura della filiera stessa. d. Devono essere definiti i criteri per formalizzare gli accordi tra le diverse organizzazioni coinvolte per l'attuazione del sistema di rintracciabilità. e. Devono essere definiti i criteri, le modalità, i ruoli e le responsabilità per la gestione della documentazione e dei dati di registrazione e tracciabilità.

ALLEGATI

Allegato 1

Procedura per la richiesta di utilizzo di Si.Tra.

Allegato 2

Procedura per l'accreditamento di hardware e software

Allegato 3

Richiesta di attivazione di Si.Tra.

Allegato 4

Domanda di accreditamento per i dispositivi hardware e software

Allegato 5

Regolamento d'uso del marchio regionale "QM – Qualità garantita dalle Marche"

Allegato 6

Domanda di concessione/rinnovo della licenza d'uso del marchio

I diagrammi e la modulistica di seguito allegati possono essere soggetti a modifica e revisione. Le versioni aggiornate possono essere richieste direttamente al Nucleo Operativo Si.Tra. dell'ASSAM o scaricate dal sito web www.qualimarche.it.

DIAGRAMMA DI FLUSSO CHE DESCRIVE LA PROCEDURA PER LA RICHIESTA DI UTILIZZO DEL SERVIZIO SI.TRA.

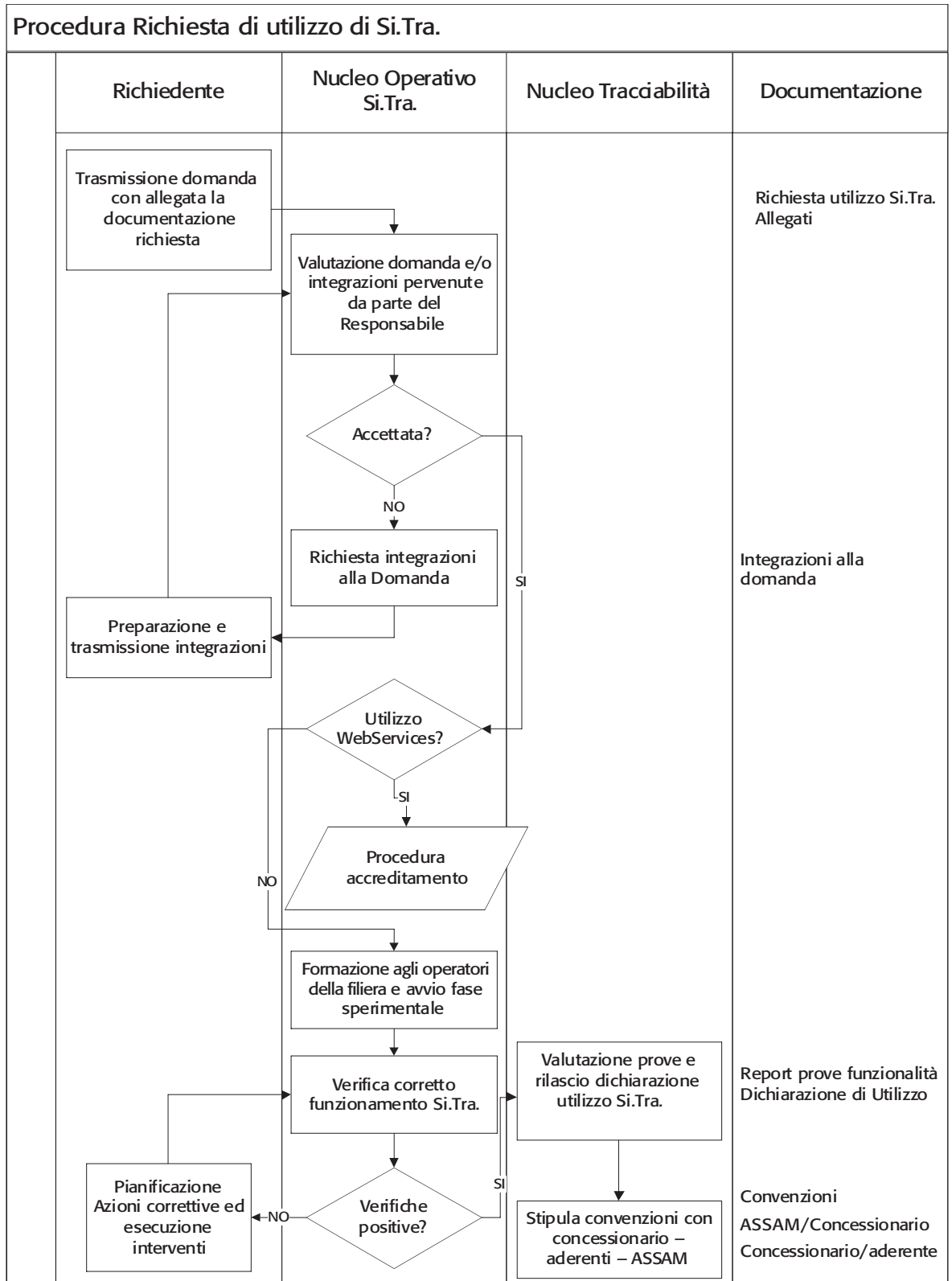
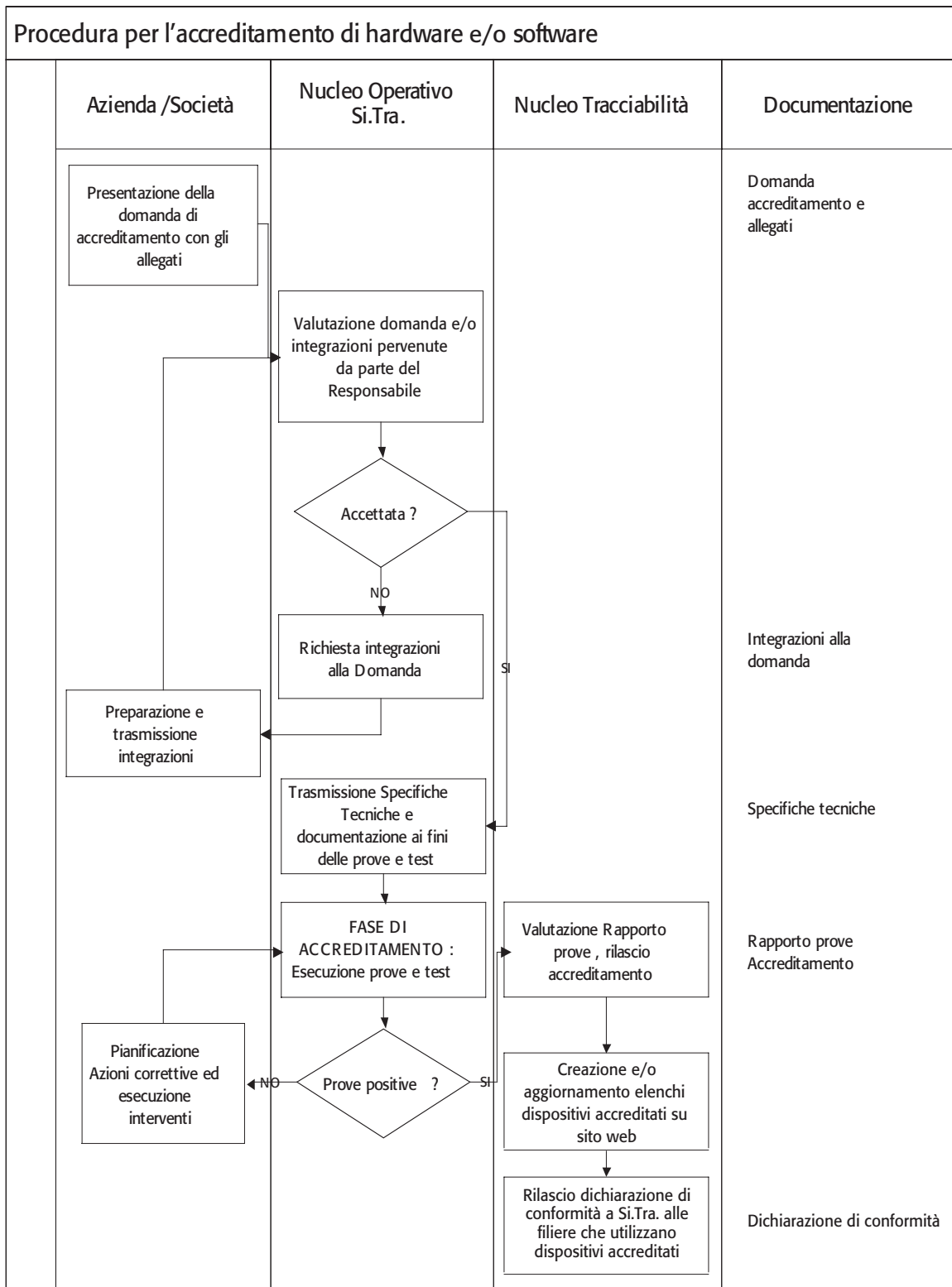


DIAGRAMMA DI FLUSSO CHE DESCRIVE LA PROCEDURA PER L'ACCREDITAMENTO DEI DISPOSITIVI HARDWARE E DEL SOFTWARE



Modello per la Richiesta di attivazione di Si.Tra.

	RICHIESTA DI ATTIVAZIONE DI SI.TRA.	MOD/P.O./02
	Rev. 0 del 22/11/2005	RICHIESTA N.

RICHIESTA DI ATTIVAZIONE DI SI.TRA.

Il sottoscritto:

Nome e cognome:.....
in qualità di legale rappresentante dell'Azienda/Associazione:
Ragione sociale:
Indirizzo sede legale:.....
Telefono...../..... Fax/..... e-mail
Iscrizione CCIAA

CHIEDE

di essere ammesso ad usufruire del servizio Si.Tra. Sistema di Tracciabilità Regionale per:

- Sistema di rintracciabilità;
- Sistema di rintracciabilità ai fini del Marchio "QM"

DICHIARA

di rappresentare la filiera
per i prodotti

Si informa che, ai sensi dell'art.13 del D.Lgs. 196/2003, l'A.S.S.A.M. procederà al trattamento dei dati forniti nel rispetto della normativa in materia di tutela del trattamento dei dati personali.

.....li

Timbro e firma del legale rappresentante

.....

Modello per la domanda di accreditamento di hardware e software

	DOMANDA DI ACCREDITAMENTO	MOD/P.O./17
	Rev. 0 del 22/11/2005	RICHIESTA N.

DOMANDA DI ACCREDITAMENTO DISPOSITIVI HARDWARE E SOFTWARE

Il sottoscritto:

Nome e cognome:.....

in qualità di legale rappresentante dell'Azienda/Società:

Ragione sociale:

Indirizzo sede legale:.....

Telefono...../..... Fax/..... e-mail.....

Iscrizione CCIAA

CHIEDE

di avviare l'iter di accreditamento dei prodotti:

Hardware

Software

riportate in allegato 1.

Eventuale committente:.....

Breve descrizione delle attrezzature per cui è richiesto l'accREDITAMENTO (tipologia, finalità d'uso, etc.); se necessario, è possibile inserire allegati (schede tecniche, relazioni, etc.)

.....

Si allega relazione illustrativa dell'organizzazione contenente:

- l'organizzazione aziendale e una breve cronistoria dell'attività svolta che evidenzi le esperienze acquisite in modo particolare nel settore agroalimentare;
- l'elenco delle commesse nel triennio precedente la domanda con breve sintesi dei progetti realizzati e degli obiettivi conseguiti;
- curricula del personale impiegato.

.....li

Timbro e firma del legale rappresentante

.....

REGOLAMENTO D'USO DEL MARCHIO REGIONALE "QM – QUALITÀ GARANTITA DALLE MARCHE"

(approvato con DGR n. 257 del 13 marzo 2006)

CAPITOLO 1

GENERALITÀ

I.1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente regolamento d'uso definisce e descrive le regole d'uso, i controlli e le relative sanzioni applicate dalla Regione Marche, per la gestione del marchio regionale di qualità collettivo "QM – Qualità garantita dalle Marche" di seguito definito marchio "QM".

L'applicazione del Regolamento avviene in maniera imparziale e senza alcuna discriminazione, nei confronti di tutti coloro che chiedono e/o hanno ottenuto la concessione all'utilizzo del marchio "QM".

Il presente regolamento si applica a qualsiasi organizzazione - persona fisica, giuridica - le cui attività in ambito comunitario siano comprese tra le filiere di prodotto e/o tra i servizi correlati, individuati dalla Regione Marche.

I.2. RIFERIMENTI

Per la stesura del presente regolamento si è tenuto conto di riferimenti legislativi e di altri riferimenti non cogenti.

I.2.1. Riferimenti legislativi

Trattato che istituisce la Comunità Europea, in particolare gli articoli 28, 29 e 30;

Direttiva n. 89/104/CEE del Consiglio del 21 dicembre 1988, recante disposizioni per il ravvicinamento delle legislazioni degli stati membri in materia di marchi d'impresa;

Regolamento 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;

Legge regionale 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;

Decreto legislativo n. 30 del 10/02/2005 – Codice della proprietà industriale, a norma dell'articolo 15 della legge 12/12/2002, n. 273.

I.2.2. Altri riferimenti non cogenti

Norma UNI 10939 – Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari. Principi generali per la progettazione e l'attuazione, edizione 2001.

I.3. TERMINI E DEFINIZIONI

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.

Associato: colui che ha un vincolo associativo con il Concessionario e stipula con esso convenzioni ai fini dell'utilizzo del marchio "QM".

Autocontrollo: attività di riscontro e documentazione, attuata prima, durante e dopo il processo produttivo ed esercitata dai soggetti facenti parte della filiera, che consente di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità al regolamento d'uso del marchio "QM" e allo specifico disciplinare.

Azione correttiva: azione per eliminare la causa di una non conformità rilevata, o di altre situazioni indesiderabili rilevate (UNI EN ISO 9000).

Capofiliera: persona fisica o giuridica che coordina l'attività della filiera di prodotto relativamente agli aspetti di rintracciabilità e di sicurezza.

Certificato di conformità: documento emesso dall'organismo di controllo autorizzato secondo le regole del proprio sistema di certificazione, il quale indica, con sufficiente certezza, la conformità di un prodotto/servizio al regolamento d'uso del marchio "QM" e allo specifico disciplinare.

Concessionario: persona fisica o giuridica rispondente ai requisiti del presente regolamento, che ottenga dalla Regione Marche la concessione dell'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).

Controllo: attività di riscontro e documentazione attuata prima, durante e dopo il processo produttivo ed esercitata dagli organismi di controllo nei confronti dei soggetti facenti parte della filiera, che consente di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità al regolamento d'uso del marchio "QM" e allo specifico disciplinare.

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.

Filiera agroalimentare/di prodotto: insieme definito delle organizzazioni (od operatori) con i relativi flussi materiali che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agroalimentare. Il termine di filiera individua, in questo contesto, tutte le attività ed i flussi che hanno rilevanza critica per le caratteristiche del prodotto (UNI 10939). Ai fini del marchio "QM", la filiera può essere costituita da aderenti e/o associati.

Flussi materiali: materie prime, additivi, semilavorati e materiali di imballaggio che, in qualunque punto della filiera, entrano nel processo produttivo (UNI 10939).

Marchio "QM - Qualità Garantita dalle Marche": marchio di qualità collettivo, di proprietà della Regione Marche, istituito ai sensi della legge regionale n. 23 del 10 dicembre 2003.

Organismo di controllo: soggetto terzo ed indipendente che svolge l'attività di controllo sui richiedenti e sui concessionari.

Organizzazione: ente, azienda, società, organismo, impresa o parte di essi, a capitale azionario o meno, pubblico o privato, avente funzioni e amministrazione proprie e che concorre alla formazione, commercializzazione e fornitura del prodotto agroalimentare.

Produzioni regolamentate: sono considerate produzioni regolamentate e/o disciplinate quelle ottenute in ambito volontario conformemente alla vigente regolamentazione comunitaria, nazionale e regionale in materia di qualità alimentare.

Richiedente: operatore (od organizzazione) della filiera del prodotto agroalimentare e/o del servizio correlato iscritto nel registro del marchio "QM" che richiede la concessione in uso del marchio per sé e/o per i singoli aderenti alla filiera.

Ricorso: manifestazione esplicita e documentata da parte di un concessionario o di un organismo di controllo di non accettazione delle decisioni adottate dalla Posizione di Funzione nell'ambito delle attività di controllo e vigilanza.

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).

Servizi correlati: tutti i servizi di informazione, promozione e logistica finalizzati a migliorare la diffusione ed il posizionamento sul mercato dei prodotti inseriti nel marchio "QM".

Sistema di rintracciabilità: insieme organizzato che consente la rintracciabilità in una filiera agroalimentare (UNI 10939).

Specificata: documento che stabilisce i requisiti (UNI EN ISO 9000).

Tracciabilità: capacità di produrre informazioni nel corso del processo produttivo da monte a valle della filiera.

Unità di acquisto: è la singola porzione/confezione di un prodotto agricolo o agroalimentare all'atto dell'acquisto.

Utilizzatore: soggetto che appone direttamente sotto la propria responsabilità il marchio "QM"; può essere lo stesso concessionario ovvero un suo delegato (associato o aderente).

Vigilanza: attività di riscontro e documentazione, esercitata da un soggetto pubblico, che consente di confermare l'efficacia e l'uniformità del sistema di autocontrollo e di controllo.

CAPITOLO 2

IL MARCHIO

II.1. OBIETTIVI DEL MARCHIO

Con il marchio "QM" la Regione Marche, anche alla luce dei principi adottati dalla Commissione Europea nella regolamentazione in materia di sicurezza alimentare, intende:

1. promuovere e favorire la produzione, la valorizzazione e la diffusione dei prodotti agricoli ed alimentari attraverso l'adesione volontaria a specifiche norme di produzione;
2. garantire il rispetto di tali norme attraverso la certificazione da parte di un organismo indipendente;
3. fornire gli strumenti per garantire maggiore trasparenza al consumatore dei prodotti soggetti a marchio, in relazione:
 - all'origine della materia prima, alle caratteristiche dei semilavorati e dei prodotti al consumo con particolare attenzione all'informazione relativa alle caratteristiche di qualità;
 - alle organizzazioni ed agli operatori della filiera coinvolti nella produzione, trasformazione e commercializzazione.

II.2. CAMPO DI APPLICAZIONE DEL MARCHIO

Il marchio "QM" si applica ai prodotti agroalimentari e servizi correlati individuati dalla Regione Marche e pubblicati nel registro del marchio regionale, attraverso il deposito dei relativi disciplinari di prodotto/servizio di seguito definiti disciplinari.

Pertanto, il marchio "QM" si concede in uso ai soggetti di cui al seguente § III.4 che s'impegnano a rispettare il presente regolamento e gli appositi disciplinari.

II.3. DESCRIZIONE DEI SEGNI GRAFICI E DEI LOGOTIPI

La descrizione del marchio "QM" è riportata nell'allegato del presente Regolamento.

II.4. REGISTRAZIONE DEL MARCHIO

II.4.1. Livello di registrazione

Il marchio "QM" è stato depositato presso l'Ufficio Brevetti e Marchi della CCIAA di Ancona per ottenere la registrazione nazionale, ai sensi del Decreto legislativo n. 30 del 10/02/2005 e nel rispetto degli articoli 6, 30 e 40 del Trattato che istituisce la Comunità Economica Europea. I successivi adempimenti sono a carico della Posizione di Funzione "Sviluppo dell'Impresa Agricola e del Sistema Agroalimentare" (di seguito denominata Posizione di Funzione), istituita nell'ambito del Servizio Agricoltura, Forestazione e Pesca della Giunta Regionale (di seguito definito Servizio).

II.4.2. Elenco dei prodotti

L'elenco dei prodotti cui è possibile applicare il marchio "QM" è quello compreso nelle classi 29, 30, 31, 32 e 33. Inoltre, il marchio "QM" è applicabile ai servizi correlati ascrivibili alle classi 43 e 44.

In particolare, i prodotti devono essere compresi in una delle seguenti classi:

- classe 29 (carne, pesce, pollame e selvaggina; frutta e ortaggi conservati, essiccati e cotti; marmellate, composte; uova, latte e prodotti derivati dal latte; oli e grassi commestibili; conserve);
- classe 30 (caffè, tè, cacao, zucchero, riso, succedanei del caffè; farine e preparati fatti di cereali, pane, pasticceria e confetteria, gelati; miele, lievito, senape; aceto);
- classe 31 (prodotti agricoli, orticoli, forestali e granaglie, non compresi in altre classi; animali vivi; frutta e ortaggi freschi; sementi, piante e fiori naturali; alimenti per gli animali, malto);
- classe 32 (birre; acque minerali e gassose e altre bevande analcoliche; bevande di frutta e succhi di frutta; sciroppi e altri preparati per fare bevande);
- classe 33 (bevande alcoliche, tranne la birra).

I servizi devono essere compresi in una delle seguenti classi:

- classe 43 (ristorazione - alimentazione; alloggi temporanei);
- classe 44 (servizi di agricoltura, di orticoltura e di silvicoltura).

Eventuali altre classi possono essere individuate dalla Giunta Regionale.

II.4.3. Approvazione e pubblicazione dei disciplinari

I disciplinari e le loro modifiche vengono approvati da parte della Giunta Regionale e successivamente pubblicati sul Bollettino Ufficiale della Regione Marche e sul sito web istituzionale. La Posizione di Funzione ne conserva copia a disposizione di chiunque voglia prenderne visione.

II.5. LA CARATTERIZZAZIONE DEI PRODOTTI A MARCHIO

Ai fini della concessione della licenza d'uso del marchio "QM", i prodotti agricoli e agroalimentari – tra quelli individuati dalla Regione Marche e pubblicati nel registro del marchio, attraverso il deposito dei relativi disciplinari – che possono essere oggetto dell'apposizione del marchio devono possedere i seguenti due requisiti essenziali inseriti nello specifico disciplinare approvato dalla Giunta Regionale:

1. l'informazione, per ogni unità minima di prodotto all'atto d'acquisto, relativa alla tracciabilità, da realizzarsi conformemente alle disposizioni impartite dal Reg. CE n. 178/02 attraverso l'utilizzo di servizi informatici, secondo quanto fissato dallo specifico disciplinare;
2. il rispetto degli standard di qualità, della materia prima, dei semilavorati e del prodotto finito, stabiliti nei disciplinari di produzione.

II.5.1. Requisiti di informazione all'atto dell'acquisto

Ogni unità minima di prodotto fornisce all'acquirente un insieme di informazioni riguardanti la tracciabilità in conformità con il Reg. CE n. 178/02, con le disposizioni vigenti nei singoli stati membri e nel pieno rispetto delle prescrizioni del diritto comunitario, attraverso l'utilizzo di servizi informatici comprendenti:

- l'allestimento di banche di dati, anche attraverso la raccolta di dati da una o più fonti;
- la memorizzazione di dati: realizzazione di una registrazione informatica di tali informazioni;
- la disponibilità della banca di dati: fornitura dei dati in formato prefissato, in un certo ordine o sequenza grazie al recupero o all'accesso ai dati on-line (gestione automatizzata). I dati possono essere accessibili a tutti oppure soltanto a determinati utenti, ed essere selezionati su richiesta.

Le informazioni e la forma in cui esse sono rese disponibili per ogni unità di acquisto sono definite dallo specifico disciplinare secondo il seguente schema:

Metodologia:

deve essere definita e documentata la filiera in merito a:

- prodotto;
- organizzazioni coinvolte;
- flussi dei materiali coinvolti;
- identificazione dei punti critici relativi alla rintracciabilità;
- modalità di gestione e controllo dei punti critici identificati;
- dettagli organizzativi tra le organizzazioni interessate.

Requisiti di conformità:

- deve essere definita l'organizzazione capofiliera che coordina la filiera e gestisce la filiera relativamente agli aspetti specifici di rintracciabilità e sicurezza igienico sanitaria;
- devono essere formalizzati gli accordi tra le diverse organizzazioni coinvolte per l'attuazione del sistema di rintracciabilità;
- il prodotto deve essere identificato nelle e tra le organizzazioni coinvolte;
- i flussi materiali devono essere registrati;
- se necessario il prodotto deve poter essere separato da prodotti non a marchio;
- devono essere definite modalità e responsabilità per la gestione dei dati.

II.5.2. Requisiti sugli standard qualitativi

Ogni prodotto marchiato possiede al momento dell'acquisto gli standard di qualità che sono definiti dallo specifico disciplinare:

- per i prodotti disciplinati e/o regolamentati, gli standard sono quelli previsti e recepiti dai rispettivi disciplinari (già riconosciuti a livello pubblico) e/o regolamenti con le relative specifiche di processo e di controllo;
- per gli altri prodotti, gli standard sono quelli previsti dai disciplinari di cui al § IV.1.1 Le specifiche di processo e di controllo sono quelle definite dagli organismi di controllo ai sensi del § IV.2. del presente regolamento.

Requisiti di gestione della filiera di prodotto:

Al fine di poter gestire in modo corretto i requisiti della filiera controllata l'organizzazione capofiliera deve:

1. definire ed attuare un piano di controlli allo scopo di assicurare il corretto funzionamento della filiera agroalimentare in ogni organizzazione coinvolta. Il piano, che a seconda della dimensione economica dei soggetti coinvolti può prevedere procedure di autocontrollo, deve comprendere:
 - identificazione dei punti rilevanti, modalità di gestione e controllo per ciascun punto e le corrispondenti modalità di registrazione;
 - definizione delle competenze minime del personale coinvolto in attività che hanno rilevanza ai fini della rintracciabilità e della sicurezza igienico-sanitaria;
 - un sistema di verifica della efficacia e dell'efficienza del piano di controllo stesso;
 - i controlli analitici previsti;
2. attenersi ad un manuale che:
 - sia condiviso da tutti gli attori della filiera;
 - descriva la filiera, le responsabilità, le modalità di gestione e verifica.

II.6. MODALITÀ DI UTILIZZO

II.6.1. Disposizioni generali

Il marchio "QM" di cui al presente regolamento non può essere utilizzato da alcun soggetto se privo della licenza d'uso prevista ai sensi del seguente § IV.1.4 e concessa ai soggetti concessionari, di cui al § III.4. del presente regolamento, in possesso dei requisiti previsti (§ III.4.1) e adempienti agli obblighi stabiliti (III.4.2). Le modalità di utilizzo del marchio devono essere riportate dettagliatamente nei piani di controllo. Il concessionario è responsabile nei confronti della Regione Marche anche nel caso in cui non effettui direttamente l'apposizione del marchio.

Il marchio "QM" previa autorizzazione della Posizione di Funzione deve essere posto su etichette, fascette, involucri, cartellini penduli o altro come previsto dai rispettivi disciplinari, in modo che sia sempre riscontrabile il collegamento del marchio con il prodotto. Inoltre, può anche essere utilizzato dai soggetti concessionari e dagli altri soggetti della filiera nel materiale promozionale o pubblicitario relativo esclusivamente ai prodotti oggetto della concessione, purché venga rispettato quanto previsto dal presente regolamento.

Il marchio "QM" deve essere utilizzato esclusivamente secondo la forma integrale, i colori e i caratteri descritti in allegato e deve essere apposto in modo che sia ben visibile e che non possa:

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

Altri soggetti non concessionari di cui al seguente Capitolo III possono, per fini istituzionali, utilizzare il marchio "QM" ad uso promozionale solo su specifica autorizzazione della Posizione di Funzione.

L'eventuale abbinamento del marchio "QM" con marchi promossi da altri Enti avviene secondo le modalità previste dalle procedure gestionali e/o dai singoli disciplinari.

II.6.2. Sistema di marcatura

L'apposizione del marchio "QM" sulle unità di acquisto per i prodotti sottoposti al sistema di controllo di cui al § IV.2 deve avvenire nel rispetto della normativa vigente per l'etichettatura dei prodotti e delle norme specifiche previste dal presente regolamento.

L'individuazione di eventuali ulteriori disposizioni e/o altre modalità di applicazione del marchio per tipologia di prodotto sono definite nel relativo disciplinare.

CAPITOLO 3

I SOGGETTI

III.1. IL TITOLARE DEL MARCHIO

La Regione Marche, e per essa la Posizione di Funzione, è titolare del marchio "QM" inteso come logo, strumenti di funzionamento e relativi diritti, e ne dispone la cessione d'uso a produttori o commercianti che ne facciano richiesta. La Regione, attraverso l'istituto della certificazione, svolge la funzione di garantire l'origine e la qualità dei prodotti e servizi ad essi correlati che sono oggetto di applicazione del marchio "QM".

La Regione, nell'attuazione del sistema del marchio "QM" offre al consumatore finale le garanzie di cui al precedente § II.5, assicurandole attraverso il sistema di controllo previsto dal presente regolamento d'uso del marchio al successivo § IV.2, ferma restando la responsabilità dei produttori in merito alla sicurezza del prodotto ed alla veridicità della comunicazione.

III.1.1. Comitato regionale qualità agroalimentare

È istituito il Comitato regionale per la Qualità Agroalimentare, di seguito denominato CQA, con funzione consultiva e di supporto tecnico-scientifico e giuridico per le attività di gestione e promozione del marchio "QM" di cui al presente regolamento.

Il CQA è convocato almeno due volte all'anno dall'Assessore all'Agricoltura, Alimentazione e Pesca o da un suo delegato, che ne coordina i lavori, ed è composto dai seguenti soggetti:

- un dirigente o funzionario esperto in materia di produzioni di qualità e di sistemi di certificazione individuato dal Dirigente del Servizio Agricoltura, Forestazione e Pesca;
- un dirigente o funzionario esperto in materia di promozione e commercializzazione delle produzioni agroalimentari individuato dal Dirigente del Servizio Promozione, Internazionalizzazione, Turismo e Commercio;
- un dirigente o funzionario esperto in materia di contenzioso nel settore agroalimentare individuato dal Dirigente del Servizio Attività Istituzionali, Legislative e Legali;
- un dirigente o funzionario esperto in materia di nutrizione, igiene e sicurezza alimentare individuato dal Dirigente del Servizio Salute;
- un dirigente o funzionario esperto in materia di sostenibilità ambientale delle attività agricole ed agroindustriali individuato dal Dirigente del Servizio Ambiente e Difesa del Suolo;
- un esperto nel settore delle produzioni agricole e delle tecnologie alimentari individuato dall'Università Politecnica delle Marche;
- un esperto nel settore agroalimentare individuato congiuntamente dalle organizzazioni professionali agricole;

- un funzionario del Servizio Agricoltura, Forestazione e Pesca - Posizione di Funzione "Sviluppo dell'impresa agricola e del Sistema Agroalimentare" con funzioni di segretario.

III.1.2. La gestione del marchio.

La gestione del marchio è assicurata attraverso l'attività dei soggetti di seguito riportati:

La Giunta Regionale:

- approva il regolamento d'uso del marchio;
- approva le linee guida per la redazione dei disciplinari dei prodotti e dei servizi a marchio;
- individua le classi di prodotto/servizio a marchio;
- approva i disciplinari dei prodotti e dei servizi a marchio.

Il Servizio:

- propone alla Giunta il regolamento d'uso del marchio e le sue modifiche;
- propone alla Giunta le linee guida per la redazione dei disciplinari dei prodotti e dei servizi a marchio;
- propone alla Giunta i disciplinari dei prodotti e dei servizi a marchio;
- istituisce una Giunta d'Appello preposta alla valutazione dei ricorsi presentati dai concessionari del marchio e dagli organismi di controllo. La Giunta d'Appello è composta dal Dirigente del Servizio e da due funzionari esperti nel settore agroalimentare.

La Posizione di Funzione:

- procede alla nomina dei componenti del CQA;
- cura gli adempimenti relativi alla registrazione del marchio;
- predispose il regolamento d'uso del marchio e le sue modifiche;
- predispose le linee guida per la redazione dei disciplinari dei prodotti e dei servizi a marchio;
- predispose e approva il manuale della qualità e le procedure gestionali del marchio "QM";
- istituisce e tiene il registro del marchio;
- predispose e approva la modulistica;
- stipula le convenzioni con i concessionari del marchio;
- autorizza gli organismi di controllo;
- approva i piani di controllo comprensivi della modalità di gestione del sistema di marcatura;
- rilascia la licenza d'uso del marchio e ne dispone la sospensione e la revoca;
- irroga le sanzioni;
- tutela il marchio e svolge attività di promozione e divulgazione in collaborazione con le strutture regionali competenti;
- svolge attività di vigilanza tramite l'Unità Territoriale di Vigilanza istituita ai sensi dell'articolo 9, comma 1, lettera b) della legge regionale 10 dicembre 2003, n. 23, e in conformità alle disposizioni del DM 27 agosto 2004.

L' Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche (di seguito denominata ASSAM):

- redige i disciplinari dei prodotti e dei servizi a marchio in conformità alle linee guida emanate dalla Giunta Regionale;
- valuta la conformità dei disciplinari redatti da soggetti terzi;
- collabora con la Posizione di Funzione nella tutela e nella divulgazione del marchio;
- svolge la funzione di Autorità pubblica di controllo di cui all'articolo 9, comma 1, lettera a) della legge regionale 10 dicembre 2003, n. 23.

III.2. GLI ORGANISMI DI CONTROLLO

Le attività di controllo, previste ai sensi del presente regolamento, sono svolte dall'Autorità pubblica regionale di controllo e da Organismi di controllo pubblici o privati autorizzati.

III.2.1. I requisiti

La Regione Marche individua quale Autorità pubblica regionale di controllo, l'Autorità di Controllo dell'ASSAM con la funzione di organismo di controllo pubblico per le produzioni contraddistinte dal marchio "QM" di cui al presente regolamento, operando in conformità alle norme UNI CEI EN 45011.

Gli organismi di controllo pubblici o privati, per essere autorizzati, ai sensi del presente regolamento devono:

- a) operare in conformità alla norma UNI CEI EN 45011 per il settore agricolo e alimentare per la certificazione di prodotti;
- b) non svolgere attività di consulenza nei settori relativi alle attività oggetto del controllo;
- c) avvalersi, nell'ambito della propria attività di controllo, di laboratori autorizzati dal Ministero della Salute ai sensi della normativa vigente in materia e/o accreditati dal SINAL o da omologo Ente di accreditamento Comunitario ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

Tali requisiti devono permanere per il mantenimento dell'autorizzazione nel tempo.

III.2.2. Gli obblighi

L'Autorità di controllo dell'ASSAM e gli organismi di controllo autorizzati devono garantire un adeguato sistema di controlli, approvato dalla Posizione di Funzione, definito attraverso l'applicazione di procedure e prescrizioni stabilite dalla Posizione di Funzione stessa.

III.3. I RICHIEDENTI/CONCESSIONARI

III.3.1. I requisiti

I soggetti che richiedono la concessione d'uso del marchio "QM" istituito ai sensi del presente regolamento, devono coordinare la filiera del prodotto agroalimentare iscritto nel registro del marchio "QM"

e richiedere la concessione in uso del marchio per sé e/o per singoli aderenti alla filiera.

I soggetti che possono ottenere in concessione l'uso del Marchio "QM", istituito ai sensi del presente regolamento, devono:

- a) appartenere ad una delle seguenti categorie:
 1. imprese della produzione agroalimentare;
 2. imprese di commercializzazione e/o distribuzione e/o somministrazione;
- b) essere iscritte al registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura (CCIAA) o presso organismi analoghi di altri stati membri dell'Unione Europea;
- c) essere inserite nella filiera del prodotto per cui il marchio è richiesto;
- d) garantire la correttezza delle operazioni legate all'apposizione del marchio "QM", assumendosene la responsabilità nei confronti della Regione Marche.

Possono richiedere il marchio anche i soggetti in forma singola o associata, che operano nel campo dei servizi correlati.

III.3.2. Gli obblighi

Il concessionari, devono garantire la piena applicazione del sistema relativo al marchio "QM" attraverso la formalizzazione del rapporto con la Regione Marche, il rispetto delle prescrizioni e gli obblighi del regolamento, delle relative procedure e dei disciplinari.

CAPITOLO 4

IL SISTEMA DEL MARCHIO

IV. 1. IL SISTEMA DI AUTORIZZAZIONE

IV.1.1. Disciplinari

I prodotti e i servizi oggetto di applicazione del Marchio "QM" devono essere normati da una norma tecnica definita "Disciplinare", redatta secondo i criteri ed i requisiti fissati dalla Giunta Regionale attraverso apposite linee guida.

I disciplinari, per i prodotti già regolamentati, recepiscono le disposizioni contenute nei relativi disciplinari già riconosciuti a livello pubblico o comunque nelle normative esistenti, integrandole con le specificità del requisito sull'informazione di cui alle garanzie del marchio.

I disciplinari sono elaborati dall'ASSAM, su incarico della Posizione di Funzione, e sono successivamente approvati dalla Giunta Regionale.

I disciplinari predisposti da soggetti diversi vengono proposti dal Servizio alla Giunta Regionale per l'approvazione, previa valutazione dell'ASSAM della corretta applicazione delle linee guida.

La proprietà dei disciplinari, sottoposti ad approvazione, è della Regione Marche che individua nella

Posizione di Funzione il soggetto responsabile per la loro tenuta e pubblicazione.

I soggetti proponenti, all'atto della presentazione della candidatura al marchio "QM", rinunciano all'esclusiva della loro utilizzazione.

IV.1.2. Registro del marchio regionale

La Posizione di Funzione è responsabile della tenuta del registro del marchio "QM" nel quale saranno pubblicati i prodotti a marchio e per ogni prodotto e relativi servizi correlati:

1. l'indicazione della specifica classe;
2. il disciplinare approvato;
3. i concessionari e lo stato della licenza d'uso del marchio (attiva, sospesa, revocata);
4. gli organismi di controllo autorizzati.

Le informazioni contenute nel registro del marchio "QM" sono pubbliche e ad esse deve essere consentito il libero accesso da parte di chiunque ne faccia richiesta sia presso la Posizione di Funzione sia in via telematica (via internet su portale Web).

IV.1.3. Concessione in uso del marchio

I soggetti di cui al § III.4. del presente regolamento, aventi i requisiti per ottenere la concessione in uso del marchio "QM", devono presentare una richiesta di concessione alla Posizione di Funzione secondo le modalità previste dalle procedure gestionali del presente regolamento.

Il concessionario, dopo aver stipulato apposita convenzione con la Posizione di Funzione per la concessione in uso del marchio, è iscritto dalla stessa nel registro del marchio "QM", nell'apposito elenco dei concessionari del prodotto o servizio di riferimento.

La concessione del marchio "QM" è a titolo gratuito.

IV.1.4. Apposizione del marchio (Licenza d'uso)

Il marchio può essere apposto unicamente dai soggetti che:

- a) abbiano acquisito e trasmesso alla Posizione di Funzione il certificato di conformità ai requisiti fissati dal presente regolamento e dal disciplinare di produzione di riferimento da parte dell'organismo di controllo individuato;
- b) abbiano stipulato apposita convenzione con la Posizione di Funzione per la concessione in uso del marchio "QM";
- c) abbiano acquisito la licenza d'uso del marchio "QM";
- d) o dai soggetti, individuati dal concessionario tra quelli in possesso dei requisiti sopra indicati, che effettuano tale operazione secondo le modalità previste dal piano dei controlli.

I concessionari possono richiedere la sospensione o la revoca volontaria della licenza d'uso del marchio "QM". La sospensione o la revoca volontaria della licenza d'uso deve essere pubblicata dalla Posizione di Funzione sul registro del marchio "QM".

IV.1.5. Autorizzazione degli Organismi di controllo

Gli organismi di controllo per essere autorizzati devono presentare domanda alla Posizione di Funzione secondo le modalità previste dalle procedure gestionali del presente regolamento.

Nella domanda di autorizzazione si deve in particolare indicare:

- a) il prodotto ed il relativo disciplinare di riferimento tra quelli pubblicati nel registro del marchio "QM";
- b) il possesso dei requisiti di cui al § III.3.1 del presente regolamento;
- c) l'accettazione degli obblighi previsti dal presente regolamento al § III.3.2 e relative procedure.

IV.2. IL SISTEMA DI CONTROLLO DEL MARCHIO

La Regione Marche, nello svolgere la funzione di garantire i prodotti e servizi oggetto di applicazione del marchio "QM", individua l'Autorità pubblica di controllo dell'ASSAM per le attività di controllo previste dal presente regolamento.

Allo scopo di conseguire le finalità di cui al comma precedente, la Regione Marche prende in considerazione ed accetta anche i controlli effettuati da organismi di controllo pubblici o privati, anche di altri stati membri, a condizione che gli stessi siano in possesso e mantengano i requisiti di cui al § III.3.1 e adempiano agli obblighi del § III.3.2 e relative procedure.

Pertanto, il sistema di controllo del marchio prevede che ciascun richiedente abbia la facoltà di scegliere di sottoporsi al controllo o da parte dell'Autorità di controllo dell'ASSAM, individuata dalla Regione Marche, o da parte di un organismo di controllo pubblico o privato, autorizzato dalla Posizione di Funzione ai sensi del § IV.1.5 del presente regolamento.

L'organismo di controllo pubblico o privato, prescelto da ogni richiedente del marchio, ha il ruolo di verificare e certificare la conformità delle produzioni ai requisiti fissati dal presente regolamento d'uso del Marchio "QM" ed agli specifici disciplinari secondo la prassi unanimemente riconosciuta nei sistemi internazionali di certificazione e le normative di riferimento della serie UNI CEI EN 45000.

IV.2.1. Il controllo

Gli organismi di controllo esercitano la loro attività sui concessionari al fine di certificare la conformità delle produzioni ai disciplinari adottati e al presente regolamento. Tale attività di controllo e attestazione della conformità è esercitata secondo la norma UNI CEI EN 45011.

Gli schemi di certificazione di prodotto adottati dagli organismi di controllo devono essere basati sulle specifiche tecniche relative ai prodotti e sulle regole caratterizzanti i controlli atti a garantire la rispondenza dei singoli prodotti alla specifica tecnica di riferimento.

IV.2.2. La vigilanza

L'Unità Territoriale di Vigilanza vigila sull'attività dell'Autorità pubblica di controllo dell'ASSAM e sugli organismi di controllo privati individuati dai concessionari per i prodotti oggetto di applicazione del marchio "QM", secondo procedure che prevedano di:

- a) verificare il mantenimento di requisiti che hanno portato all'autorizzazione degli organismi di controllo;
- b) verificare, attraverso la documentazione inviata dall'organismo di controllo, l'applicazione del piano di controllo;
- c) ispezionare un numero di concessionari tale da garantire il monitoraggio dell'attività di controllo.

IV.2.3. La tutela

La Regione Marche, attraverso la Posizione di Funzione e l'ASSAM, svolge attività di tutela del marchio "QM", provvedendo a:

- a) verificare che le produzioni tutelate e/o servizi correlati per le quali sia completata l'attività di certificazione da parte dell'organismo di controllo autorizzato rispondano ai requisiti oggetto di certificazione previsti dai disciplinari; nel caso in cui non sussistano tali requisiti, l'attività ispettiva può essere estesa anche alle fasi di produzione della materia prima, trasformazione e confezionamento;
- b) vigilare sui prodotti similari che, con false indicazioni sull'origine, la specie, la natura e le qualità specifiche dei prodotti medesimi, possano ingenerare confusione nei consumatori e recare danno alle produzioni marchiate;
- c) verificare la rispondenza tra la quantità dei prodotti tutelati sottoposti al controllo dagli organismi di controllo, all'uopo incaricati e quella immessa sul mercato;
- d) effettuare controlli su eventuali pubblicazioni abusive in varie forme su stampa, TV, internet, ecc..

IV.3. IL SISTEMA SANZIONATORIO E I RICORSI

IV.3.1. Abuso del marchio

Costituisce abuso del Marchio "QM" da parte dei Concessionari ogni impiego dello stesso per contraddistinguere prodotti qualificati in difformità al presente Regolamento nonché al dettato dei relativi disciplinari di cui al § II. 4.3. L'accertamento dell'abuso del Marchio da parte del concessionario è di competenza dell'organismo di controllo, dell'Unità Territoriale di Vigilanza e di altri organi istituzionali deputati al controllo.

Gli organismi di controllo, nel verificare e certificare la conformità dei prodotti al regolamento d'uso del marchio "QM" e allo specifico disciplinare, applicano il proprio regolamento tecnico di funzionamento. L'uso improprio del marchio "QM" e le infrazioni riscontrate dagli ispettori degli organismi di controllo in applicazione dei propri regolamenti tecnici di funzionamen-

to, verranno comunicate alla Posizione di Funzione per l'irrogazione di sanzioni.

I provvedimenti sanzionatori previsti dal presente regolamento per l'abuso del Marchio da parte del concessionario sono la diffida, la sospensione o la revoca della licenza d'uso con la relativa pubblicazione sul registro del marchio "QM".

La Regione Marche si riserva di poter attivare ogni forma di rivalsa legale per ottenere il completo risarcimento di eventuali danni materiali e morali, diretti o indiretti causati dall'uso improprio del marchio "QM".

IV.3.2. Richiesta di azione correttiva e revoca dell'autorizzazione degli organismi di controllo privati

La Posizione di Funzione e l'Unità Territoriale di Vigilanza competente per l'attività di vigilanza sull'Autorità Pubblica di controllo dell'ASSAM e sugli organismi di controllo in caso di accertamento di violazioni agli obblighi previsti che non determinano la perdita dei requisiti di cui al precedente § III.3.1, dispongono una richiesta di azione correttiva, ne stabiliscono i tempi di adozione nonché i tempi per la verifica dell'efficacia dell'azione stessa come riportato nelle apposite procedure.

In caso di gravi violazioni, l'Unità Territoriale di Vigilanza propone alla Posizione di Funzione la revoca dell'autorizzazione inviando contestualmente la comunicazione all'organismo di controllo ed ai concessionari interessati nel caso di accertamento di una o più delle seguenti violazioni:

- a) la mancanza di uno o più dei requisiti per l'autorizzazione;
- b) la violazione ripetuta degli obblighi previsti dal § III.3.2 del presente regolamento;
- c) la mancata attuazione delle azioni correttive disposte dall'Unità Territoriale di Vigilanza.

IV.3.3. I ricorsi

I ricorsi contro i provvedimenti presi dalla Posizione di Funzione possono essere presentati dal soggetto concessionario o dall'organismo di controllo. Il soggetto concessionario al quale sia stato applicato un provvedimento di negazione, sospensione o revoca della licenza d'uso del marchio "QM" ha la facoltà di ricorrere contro le decisioni della Posizione di Funzione mediante ricorso alla Giunta d'Appello secondo le procedure previste. L'organismo di controllo al quale sia stato applicato un provvedimento di revoca dell'autorizzazione da parte della Posizione di Funzione ha la facoltà di ricorrere contro tale decisione alla Giunta d'Appello secondo le procedure previste.

CAPITOLO 5

DOCUMENTAZIONE DEL MARCHIO

V.1.1. Definizione, Distribuzione e conservazione della documentazione

La tipologia dei documenti previsti dal presente regolamento e che deve essere a disposizione dei soggetti di cui al capitolo III è la seguente:

- a) il regolamento d'uso del marchio;
- b) le procedure gestionali e la relativa modulistica;
- c) gli schemi di convenzione che regolano i rapporti tra la Regione Marche e i soggetti concessionari del marchio "QM";
- d) le linee guida per la predisposizione dei disciplinari;
- e) i disciplinari.

Le linee guida per la stesura dei disciplinari del marchio "QM" verranno approvate dalla Giunta Regionale entro 60 giorni dalla pubblicazione del presente regolamento.

La documentazione di cui sopra può essere distribuita in forma non controllata e in forma controllata. La distribuzione in forma non controllata è eseguita mediante gli abituali canali divulgativi della Regione Marche e dell'ASSAM. La distribuzione in forma controllata è eseguita unicamente dalla Posizione di Funzione con lo scopo di assicurare che le edizioni a disposizione dei concessionari e degli organismi di controllo siano sempre aggiornate.

La Posizione di Funzione deve conservare per un periodo minimo di cinque anni gli originali dei documenti in oggetto, anche se modificati ed aggiornati.



MARCHIO

Il marchio collettivo "QM", come dagli uniti esemplari, è costituito da un segno grafico: un rettangolo all'interno del quale sulla sinistra è presente un altro rettangolo contenente la lettera "Q" maiuscola ed "m" minuscola, la quale si interseca con la lettera "Q" in alto a sinistra. Alla destra del segno grafico è presente un logotipo con la dicitura in maiuscolo: "QUALITÀ GARANTITA DALLE MARCHE".

I colori indicati nella descrizione del marchio sono: bianco, nero, verde.

L'elenco dei prodotti cui è possibile applicare il marchio è quello compreso nelle classi 29, 30, 31, 32 e 33. Il marchio è inoltre applicabile ai servizi correlati ascrivibili alle classi 43 e 44.

In particolare, i prodotti devono essere compresi in


una delle seguenti classi:

- classe 29 (Carne, pesce, pollame e selvaggina; frutta e ortaggi conservati, essiccati e cotti; marmellate, composte; uova, latte e prodotti derivati dal latte; oli e grassi commestibili; conserve);
- classe 30 (Caffè, tè, cacao, zucchero, riso, succedanei del caffè; farine e preparati fatti di cereali, pane, pasticceria e confetteria, gelati; miele, lievito, senape; aceto);
- classe 31 (Prodotti agricoli, orticoli, forestali e granaglie, non compresi in altre classi; animali vivi; frutta e ortaggi freschi; sementi, piante e fiori naturali; alimenti per gli animali, malto);
- classe 32 (Birre; acque minerali e gassose e altre bevande analcoliche; bevande di frutta e succhi di frutta; sciroppi e altri preparati per fare bevande);
- classe 33 (Bevande alcoliche, tranne la birra).

I servizi devono essere compresi in una delle seguenti classi:

- classe 43 (Ristorazione - alimentazione; alloggi temporanei);
- classe 44 (Servizi di agricoltura, di orticoltura e di silvicoltura).

Modello per il rilascio/rinnovo della licenza d'uso del marchio "QM"

	MODELLO QM – QUALITÀ GARANTITA DALLE MARCHE MOD/QM/14	MOD/QM/14/	
	domanda per il rilascio/rinnovo della licenza d'uso del marchio regionale "QM"	Ed. 1 del 29-06-2006	Rev. 0 del

Al Servizio Agricoltura Forestazione e Pesca
PF : "Sviluppo dell'Impresa Agricola e del Sistema
Agroalimentare"
Regione Marche
Via Tiziano, 44
60100 Ancona

Oggetto: Domanda per il rilascio/rinnovo della licenza d'uso del marchio regionale "QM"

Il sottoscritto _____ legale rappresentante della _____
con sede legale in via _____ città _____ tel. _____ fax. _____
e-mail _____ in qualità di concessionario,

CHIEDE

Di stipulare la convenzione con la Regione Marche e per essa la Posizione di Funzione "Sviluppo dell'Impresa Agricola e del Sistema Agroalimentare" al fine di ottenere la licenza d'uso del marchio regionale "QM" – Qualità garantita dalle Marche.

A tale fine si allegano i seguenti documenti:

1. fotocopia di un documento di identità del legale rappresentante nel caso in cui l'istanza non sia sottoscritta in presenza di un funzionario pubblico;
2. certificato di iscrizione al registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura (CCIAA) o presso organismi analoghi di altri stati membri dell'Unione Europea;
3. autocertificazione redatta ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445 del 28/12/2000 attestante che il soggetto richiedente (indicare la denominazione o ragione sociale) appartiene a una delle categorie coinvolte nella filiera in oggetto specificando la natura della propria attività;
4. relazione tecnico – economica sull'attività svolta dal soggetto richiedente (indicare la denominazione o ragione sociale) dalla quale si evince il possesso delle risorse umane e materiali necessari allo svolgimento dei compiti previsti nei capitoli 7 (Definizione della Filiera) e 9 (Sistema di gestione e Autocontrollo) del disciplinare di cui si richiede la concessione;
5. deliberazione dei competenti organi statuari attestante la volontà di aderire al disciplinare e di assoggettarsi al controllo di un organismo indipendente nella quale si dà mandato al legale rappresentante di presentare domanda di concessione alla Regione Marche.

Al riguardo si comunica che l'Organismo di controllo prescelto è _____.

Inoltre, in caso di rinnovo della licenza d'uso si allega:

6. fotocopia del certificato rilasciata dall'Organismo di controllo individuato.

Firma del legale rappresentante

Per informazioni:
sitra@assam.marche.it

Raffaella Coen 071 808222; coen_raffaella@assam.marche.it
Francesco Gobbi 071 808205; gobbi_francesco@assam.marche.it
Lorenzo Moretti 071 808205; moretti_lorenzo@assam.marche.it
Fausto Ricci 071 808321; ricci_fausto@assam.marche.it

Regione Marche

Ferruccio Luciani 071 8063886; ferruccio.luciani@regione.marche.it
Enrico Palombi 071 8063645; enrico.palombi@regione.marche.it
Vincenzo Siniscalco 071 8063648; vincenzo.siniscalco@regione.marche.it

Progetto finanziato nell'ambito del Programma Interregionale Agricoltura e Qualità L. 499/99

Finito di stampare nel mese di dicembre 2006
presso Errebi Grafiche Ripesi s.r.l.
Falconara Marittima AN

