



| |
|----------------------------|
| seduta del - 3 AGO 2015 |
| delibera 635 |

| |
|-----------|
| pag. 2 |
|-----------|

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

Oggetto: L.R. 23 del 10.12.2003 art. 8 "Marchio regionale QM – Qualità garantita dalle Marche" - approvazione della nuova versione del disciplinare di produzione "Filiera carni suine fresche e trasformate" e revoca della DGR n. 445 del 02/04/2012.

LA GIUNTA REGIONALE

VISTO il documento istruttorio riportato in calce alla presente deliberazione, predisposto dalla Posizione di Funzione Competitività e sviluppo dell'impresa agricola, struttura decentrata di Ancona e irrigazione, dal quale si rileva la necessità di adottare il presente atto;

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

VISTO il parere favorevole di cui all'art. 16 bis della legge regionale 15 ottobre 2001, n. 20, sotto il profilo di legittimità e della regolarità tecnica del dirigente della Posizione di Funzione Competitività e sviluppo dell'impresa agricola, struttura decentrata di Ancona e irrigazione e l'attestazione dello stesso che dalla deliberazione non deriva né può derivare un impegno di spesa a carico della Regione;

VISTA la proposta del dirigente del Servizio Ambiente e Agricoltura;

VISTO l'art. 28 dello Statuto della Regione;

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

DELIBERA

- di approvare la nuova versione del disciplinare di produzione "Filiera carni suine fresche e trasformate" per i prodotti a marchio "QM – Qualità garantita dalle Marche", allegato alla presente deliberazione della quale costituisce parte integrante e sostanziale e di revocare la DGR n. 445 del 02/04/2012.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA
Elsa Moroni

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA
Luca Ceriscioli



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

DOCUMENTO ISTRUTTORIO

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Trattato che istituisce la Comunità Europea, in particolare gli articoli 28, 29 e 30;
- Direttiva n. 2008/95/CEE del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 ottobre 2008, recante disposizioni per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri in materia di marchi d'impresa;
- Reg. CE n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- D.Lgs. n. 30 del 10/02/2005 – Codice della proprietà industriale, a norma dell'articolo 15 della legge 12/12/2002, n. 273;
- L.R. n. 23 del 10/12/2003 recante norme in materia di interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole e agroalimentari;
- D.G.R. n. 1594 del 21/12/2004 di approvazione e registrazione del marchio di qualità collettivo "QM - Qualità garantita dalle Marche";
- D.G.R. n. 257 del 13/03/2006 di adozione del testo definitivo del regolamento del marchio regionale "QM - Qualità garantita dalle Marche";
- D.G.R. n. 536 dell'08/05/2006 di approvazione del testo definitivo delle linee guida per la stesura dei disciplinari del marchio QM;
- D.G.R. n. 1375 del 26/11/2007 - LR 23/2003 art. 8 "Marchio regionale QM – Qualità Garantita dalle Marche" - Nuova versione dell'allegato al regolamento d'uso approvato con D.G.R. n. 257/2006 contenente la nuova veste grafica del logo;
- DGR n. 445 del 02.04.2012 di approvazione del disciplinare di produzione "Filiera carni suine fresche e trasformate";
- D.G.R. n. 501 del 28/04/2014 – recante criteri e modalità applicative per la semplificazione e l'armonizzazione dei disciplinari e delle procedure gestionali.

MOTIVAZIONI

La Regione Marche, con la legge n. 23/2003, ha stabilito e regolato gli "interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole ed agroalimentari". Nell'art. 8, della citata legge, è previsto che la Giunta debba richiedere la registrazione di un marchio di qualità collettivo regionale



| |
|--------------|
| seduta del |
| - 3 AGO 2015 |
| delibera |
| 635 |

| |
|------|
| pag. |
| 4 |

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

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

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

Pertanto, con D.G.R. n. 257 del 13.03.2006, è stato adottato il testo definitivo del regolamento d'uso del marchio "QM - Qualità garantita dalle Marche" e, con successiva D.G.R. n. 536 dell'08.05.2006, è stato adottato il testo definitivo delle linee guida per la stesura dei disciplinari dei prodotti e dei servizi a marchio. In particolare, con la D.G.R. n. 257/06 l'approvazione dei disciplinari dei prodotti e dei servizi a marchio Qm viene ricondotta tra le attribuzioni della Giunta Regionale, come peraltro espressamente previsto dall'art. 8, comma 3, della legge regionale n. 23/03. All'Assam viene invece attribuita la competenza per la redazione dei disciplinari stessi.

Con D.G.R. n. 1375 del 26.11.2007 sono state approvate le due nuove versioni grafiche del logo Qm. Con successiva D.G.R. n. 445 del 02.04.2012, è stata approvata la vigente versione del disciplinare di produzione "Filiere carni suine fresche e trasformate". Infine, con D.G.R. n. 501 del 28.04.2014, sono stati emanati criteri e modalità per la semplificazione e l'armonizzazione dei disciplinari e delle

Y
L



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

procedure gestionali comprendenti indicazioni puntuali applicabili al settore dei prodotti trasformati.

A seguito del lavoro effettuato dall'apposito focus group costituito presso l'Assam, l'Agenzia ha trasmesso il presente disciplinare di produzione che era già stato anticipato via mail in data 10 luglio 2015 dal referente per il coordinamento dei focus group. Rispetto alla precedente versione, viene ampliata la gamma dei prodotti certificabili, vengono apportati alcuni aggiornamenti per recepire il nuovo quadro normativo comunitario e nazionale e inserite alcune semplificazioni suggerite dal focus group, come meglio specificato nella nota introduttiva del disciplinare allegato.

Dall'esame del testo proposto dall'Assam, al quale vengono apportate alcune modifiche al fine di renderlo maggiormente aderente alle disposizioni emanate dalla Giunta regionale con deliberazione n. 501 del 28 aprile 2014 recante criteri e modalità applicative per la semplificazione e l'armonizzazione dei disciplinari e delle procedure gestionali, emerge una sostanziale conformità rispetto al regolamento e alle linee guida approvati rispettivamente con DGR n. 257 del 13/03/2006 e n. 536 del 08/05/2006.

Pertanto, si propone di approvare la nuova versione del disciplinare di produzione "Filiera carni suine fresche e trasformate" allegato alla presente deliberazione e di abrogare la DGR n. 445 del 02.04.2012.

Il responsabile del procedimento

Ferruccio Luciani

PARERE DEL DIRIGENTE DELLA POSIZIONE DI FUNZIONE "COMPETITIVITÀ E SVILUPPO DELL'IMPRESA AGRICOLA, STRUTTURA DECENTRATA DI ANCONA E IRRIGAZIONE"

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

Il Dirigente

Dott. Roberto Luciani



| |
|----------------------------|
| seduta del - 3 AGO 2015 |
| delibera 635 |

| |
|-----------|
| pag. 6 |
|-----------|

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

PROPOSTA DEL DIRIGENTE DEL SERVIZIO AMBIENTE E AGRICOLTURA

Il sottoscritto propone alla Giunta regionale l'adozione della presente deliberazione.

Il Dirigente del Servizio

Avv. Cristina Martellini

La presente deliberazione si compone di n. 44 pagine, di cui n. 38 pagine di allegati che formano parte integrante della stessa.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA

Elsa Moroni

Y

4



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

ALLEGATO A alla DGR n. _____ del _____

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

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
"FILIERA CARNI SUINE FRESCHE E TRASFORMATE"

ca



1. Nota Introduttiva

Il primo disciplinare finalizzato alla certificazione a marchio Qm dei prodotti della filiera suinicola risale all'anno 2006. Questo settore è stato pertanto uno dei primi a potersi avvalere del marchio regionale. Ciò nonostante, la reale applicazione del marchio Qm, sia alle carni suine fresche che ai prodotti trasformati, è stata fino ad oggi inferiore alle aspettative contrariamente a quanto avvenuto per altre filiere produttive. Il perdurare dello stato di crisi del comparto suinicolo rende particolarmente onerosa l'applicazione delle tecniche di allevamento che incidono in maniera significativa sui costi di produzione i quali non sono sempre compensati da un adeguato incremento di valore della materia prima. Sul versante della trasformazione, la Regione Marche è caratterizzata da un tessuto molto dinamico di imprese artigiane che, coniugando sapientemente il rispetto della tradizione con l'adozione delle più moderne tecniche produttive, immettono sul mercato una vasta gamma di prodotti particolarmente apprezzati dai consumatori.

Con il presente disciplinare, che sostituisce la precedente versione approvata con D.G.R. n. 445 del 02/04/2012, vengono apportate alcune modifiche, tese a migliorarne l'applicabilità e a valorizzare maggiormente i prodotti certificati, che possono essere così sintetizzate:

- incremento della gamma di produzioni certificabili;
- innalzamento qualitativo degli standard del prosciutto cotto la cui presenza nel disciplinare viene limitata alla sola categoria "alta qualità" così come definita dalla vigente normativa;
- ridefinizione di alcuni step, sia per la fase di allevamento che per quella della lavorazione delle carni, sulla base delle migliori pratiche adottate dagli operatori del territorio;
- possibilità per gli operatori di presentare "schede prodotto" qualora intendano apporre il marchio Qm su prodotti non descritti dal disciplinare;
- recepimento di alcuni aggiornamenti in relazione al nuovo assetto normativo comunitario e nazionale.

Il processo di miglioramento qualitativo certamente non si esaurirà con l'applicazione del presente disciplinare, ma le future modifiche saranno orientate all'ampliamento della gamma dei prodotti regolamentati e al raggiungimento di livelli sempre più elevati e all'integrazione degli aspetti qualitativi con quelli ambientali e sociali in linea con la politica comunitaria in un'ottica di miglioramento dinamico della qualità.

Y
Z



2. Scopo e campo di applicazione

Scopo del presente disciplinare è quello di definire le regole di produzione e le caratteristiche minime in materia di controllo che devono essere rispettate dai soggetti facenti parte della filiera al fine della certificazione volontaria di prodotto.

In particolare vengono definiti:

- i requisiti qualitativi dei prodotti ai fini della certificazione a marchio Qm;
- i rapporti e le modalità di fornitura tra le organizzazioni aderenti (allevamenti, macelli, laboratori di sezionamento e trasformatori);
- le modalità operative per una chiara e completa identificazione e rintracciabilità dei flussi materiali presso tutti i macelli, i laboratori di sezionamento, quelli di trasformazione ed i punti vendita coinvolti nella filiera;
- le modalità per predisporre un idoneo sistema di gestione degli allevamenti e di identificazione e rintracciabilità dei suini presso tutti gli allevatori coinvolti nel progetto di filiera.

Il presente disciplinare tiene conto delle prescrizioni legislative e regolamentari che disciplinano la produzione e la commercializzazione della carne suina fresca e trasformata nonché di quelle che, anche se non espressamente specificate, devono essere adottate obbligatoriamente dai soggetti interessati alla gestione del marchio.

Il presente disciplinare si applica, per la produzione di carne suina fresca e trasformata, ai seguenti soggetti e, se presenti, ai loro organismi associativi: allevamenti, macelli, laboratori di sezionamento, laboratori di trasformazione, centri di stagionatura, laboratori di confezionamento, centri di distribuzione e punti vendita al dettaglio, ad eccezione di quelli che distribuiscono esclusivamente prodotto preconfezionato da soggetti aderenti al marchio.

I soggetti aderenti al marchio non hanno l'obbligo di certificare tutta la propria produzione purché garantiscano la separazione del prodotto a marchio Qm in tutte le fasi del processo al fine di assicurare identificazione e rintracciabilità del prodotto stesso.



3. Documenti di riferimento

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

Comunitari

- Reg CEE n. 3220 del 13/11/1984 che determina la tabella comunitaria di classificazione delle carcasse.
- Direttiva 91/628/CEE relativa alla protezione degli animali durante il trasporto.
- Direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini.
- Direttiva 91/676/CEE relativa alla protezione delle acque dall'inquinamento provocato dai nitrati provenienti da fonti agricole.
- Regolamento CE n. 178/02 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- Reg. CE n. 1829 del 22/09/2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati.
- Reg. CE n. 1830 del 22/09/03, "concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE".
- Reg. CE n. 852 del 29/4/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Reg. CE n. 853 del 29/04/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- Regolamento CE n. 854 del 29/4/2004 recante norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.
- Regolamento CE n. 882 del 29/4/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere animale.
- Regolamento CE n. 1/2005 del 22 dicembre 2004 sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate che modifica le direttive 64/432/CEE e 93/119/CE e il regolamento (CE) n. 1255/97.



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

- Regolamento CE n. 183 del 12/1/2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi.
- Regolamento CE n. 2073 del 15/11/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- Regolamento CE n. 2074 del 5/12/2005 recante modalità di attuazione, deroghe e modifiche dei regolamenti (CE) n. 853/2004 , n. 854/2004 e n. 882/2004.
- Regolamento CE n. 1662/2006 del 6 novembre recante modifica del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- Regolamento CE n. 889/2008 del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione de regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli.
- Direttiva 2008/120/CE del Consiglio del 18 dicembre 2008 che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini.
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione.

Nazionali

- Legge n. 283 del 30/04/1962 e successive modifiche “modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265: disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.
- D.P.R n. 327 del 26.3.1980 “regolamento di esecuzione della Legge n. 283 articolo 27, 2° comma lett. a) e c) del 30.4.1962, e successive modificazioni in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”.
- D.Lgs n. 109 del 27/01/1992 “Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari”.



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

- D.Lgs n. 534 del 30/12/1992 “Attuazione della direttiva 91/630 CEE concernente la protezione dei suini”.
- D.Lgs n. 333 del 01/09/1998 “Attuazione della direttiva 93/119/CE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento”.
- D.Lgs n. 388 del 20/10/1998 “Attuazione della Direttiva 95/129/CE in materia di protezione degli animali durante il trasporto”.
- D.Lgs. n. 122 del 7 luglio 2001, “Attuazione della direttiva 2008/120/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini”.
- D.Lgs. n. 181 del 23/06/2003, “Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità”.
- Ministero delle attività produttive Decreto 21 settembre 2005 “Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria”
- Decreto legislativo n. 152 del 3 aprile 2006 “Norme in materia ambientale”

Regionali

- L.R. n.23 del 10/12/03 “recante norme in materia di interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole e agroalimentari”.
- L.R. n.27 del 22/12/2003 “Interventi regionali nel settore della zootecnia”.
- L.R. n.5 del 03/03/2004 “disposizioni in materia di salvaguardia delle produzioni agricole, tipiche, di qualità e biologiche”.
- D.G.R. n. 1594 del 21/12/04 – Legge Regionale 23/03 “Interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole e agroalimentari” – art. 8.1 – Approvazione del marchio regionale “QM – Qualità garantita dalle Marche” e del relativo regolamento.
- D.G.R. n. 34 del 16/1/2006 “L.R. 27/2003 artt. 3 e 9 – Modifica dell'allegato B della D.G.R. n. 1656/2004 concernente: L.R. 27/2003 artt. 3 e 9 – Approvazione criteri di selezione per gli investimenti delle aziende zootecniche e definizione dei parametri relativi alla Zootecnia di qualità”.



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

- D.G.R. n.189 del 27/2/2006 sul recepimento dell'accordo tra il Ministero della Salute e le Regioni del 28/7/2005 recante linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi.
- D.G.R. n. 257 del 13/03/06 - Legge Regionale 23/03 "Interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole e agroalimentari" – art. 8.1 – Adozione testo definitivo del regolamento del marchio regionale "QM – Qualità garantita dalle Marche".
- D.G.R. n. 536 del 08/05/06 – Legge Regionale 23/03 "Interventi per il sostegno dei sistemi di certificazione della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole e agroalimentari" – adozione testo definitivo delle linee guida per la stesura dei disciplinari del marchio Qm.
- D.G.R. n. 1375 del 26/11/2007 che modifica il D.G.R. n. 257 del 13/12/2006, adozione del testo definitivo del regolamento d'uso del marchio regionale "QM - Qualità garantita dalle Marche".
- D.G.R. n. 501 del 28/04/2014 recante criteri e modalità applicative per la semplificazione e l'armonizzazione dei disciplinari e delle procedure gestionali.

Il rispetto del presente disciplinare non esonera tutti i soggetti aderenti dall'obbligo di attenersi a leggi e regolamenti, anche se non espressamente riportati, e restano sempre salvi ed impregiudicati i diritti di terzi.

4. Termini e acronimi

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

- **Aderente alla filiera:** colui che stipula convenzioni con il concessionario ai fini dell'utilizzo del marchio Qm.
- **Allevamento:** ai fini della corretta indicazione in etichetta l'allevamento deve essere considerato come la ininterrotta permanenza dei capi in una zona per tutto il periodo successivo alla fase di post-svezzamento.
- **Allevamento allo stato semi-brado:** tipologia di allevamento in cui le condizioni di allevamento al brado vengono mantenute per almeno sei mesi nel corso dell'anno solare e vengono messi a disposizione alimenti allo scopo di integrare la razione.
- **Alimenti zootecnici o mangimi:** qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, destinato alla nutrizione per via orale degli animali (Reg. CE 178/2002).
- **Alimento preimballato:** l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore ed alle collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato

22



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

confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio; "alimento preimballato" non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta (Reg. UE 1169/2011).

- **Autocontrollo:** attività di riscontro e documentazione attuata prima, durante e dopo il processo produttivo ed esercitata dai soggetti facenti parte della filiera che consente di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità al regolamento d'uso del marchio Qm e allo specifico disciplinare.
- **Capofiliera:** persona fisica o giuridica che coordina l'attività della filiera di prodotto relativamente agli aspetti di rintracciabilità e di sicurezza.
- **Carcassa:** il corpo di un animale che si ottiene dalla macellazione e successiva tolettatura.
- **Carni:** tutte le parti atte al consumo umano, sangue compreso di animali appartenenti alla specie suina.
- **Carni fresche:** carni che non hanno subito alcun trattamento salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera controllata.
- **Carni fresche trasformate:** preparazioni di carni fresche e altri prodotti a base di carni fresche che non abbiano subito alcun trattamento termico salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera modificata.
- **Carni macinate:** carni disossate che sono state sottoposte a un'operazione di macinazione in frammenti e contengono meno dell'1 % di sale.
- **Certificato di conformità:** documento emesso dall'organismo di controllo autorizzato secondo le regole del proprio sistema di certificazione, il quale indica, con sufficiente certezza, la conformità di un prodotto/servizio al regolamento d'uso del marchio Qm e allo specifico disciplinare di produzione.
- **Concessionario:** persona fisica o giuridica, in forma singola o associata, rispondente ai requisiti del presente regolamento, che ottenga dalla Regione Marche la concessione dell'uso del Marchio Qm e dello specifico disciplinare di produzione.
- **Consumatore finale:** il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare (Reg. CE 178/2002).
- **Controllo:** attività di riscontro e documentazione attuata prima, durante e dopo il processo produttivo ed esercitata dagli Organismi di controllo nei confronti degli utilizzatori del marchio Qm che consente di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità al regolamento d'uso del marchio e allo specifico disciplinare.
- **Coppa con osso:** sezione della colonna vertebrale tra la terza e la quarta vertebra dorsale – ovvero tra la quarta e la quinta – ottenuta tagliando le relative costole agli angoli, mantenendo le corrispondenti epifisi, le sette emivertebre cervicali, le tre o quattro



emivertebre dorsali, privata della cotenna e del grasso di copertura, con peso unitario minimo di kg 2,5.

- **Coscia disossata rifilata:** ottenuta previo disossamento integrale e costituita dai muscoli Semimembranoso, Semitendinoso, Bicipite femorale, previa asportazione del filetto, della cartilagine dell'anca e del grasso sotto-fesa e con sezionamento trasversale dei muscoli per il taglio esterno, presentata con o senza fesa ovvero con o senza stinco, con peso unitario minimo di kg 6,5.
- **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.
- **Etichettatura:** l'insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo, o, in mancanza, in conformità a quanto stabilito negli articoli 14, 16 e 17, sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare (D.Lgs n. 109/92).
- **Filiera agroalimentare/di prodotto:** Sequenza di fasi e operazioni coinvolte nella produzione, nella trasformazione, nella distribuzione e nella manipolazione di mangimi e di alimenti, a partire dalla produzione primaria fino al consumo.
- **Flussi materiali:** Movimento di qualsiasi materiale a qualsiasi punto della filiera di mangimi e di alimenti.
- **Frattaglie:** carni fresche diverse da quelle della carcassa, inclusi i visceri e il sangue.
- **Gola integrale con cotenna:** ottenuta dal sezionamento del mantello suino e costituita dalla regione compresa tra il padiglione auricolare, la commessura labiale e la sezione di taglio della mezzena, chiusa con un taglio trasversale condotto in corrispondenza della terza vertebra toracica e privata della porzione a diretto contatto con i vasi sanguigni recisi nel corso della iugulazione, con peso unitario minimo di kg 2,5.
- **Grasso di copertura:** si presenta di colore bianco o rosato, senza altre colorazioni anomale, consistente, non ossidato od untuoso.
- **Laboratorio di sezionamento:** stabilimento adibito al disosso e al sezionamento di carni.
- **Lardo (ovvero spallotto):** ottenuto dalla copertura adiposa di coppa, spalla e lombo, con spessore minimo (comprensivo di cotenna e misurato al momento della rilevazione del tenore di carne magra) di mm 20,00.
- **Licenziatario:** persona fisica o giuridica che ha ottenuto la licenza d'uso del marchio Qm da parte della Regione Marche.
- **Lombo modena:** (con costina e fondello), ottenuto dopo il distacco dell'ultima emivertebra lombare, del sacro e della terza articolazione intervertebrale dorsale, del muscolo Longissimus dorsi e della testa del filetto, composto dalle costole, dalle cartilagini



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

di prolungamento, dalle rimanenti emivertebre dorsali, lombari e sacrali, con i muscoli del dorso privati del lardo e della cotenna, con peso unitario minimo di kg 8,5.

- **Lombo milano:** (senza costina e con fondello) ottenuto come indicato nel “lombo modena” per quanto attiene alla base ossea, ma con il taglio delle costole in corrispondenza del loro angolo toracico, con peso unitario minimo di kg 6,8.
- **Lombo bologna:** (senza costina e senza fondello) ottenuto come indicato nel “lombo modena”, previa asportazione del fondello (ovvero fondo di lombo) ed isolamento al livello dell’ultima emivertebra lombare, con peso unitario minimo di kg, 5,5.
- **Lombo padova ovvero venezia:** (con costina e senza fondello) ottenuto come indicato nel “lombo modena” per quanto attiene alla base ossea, previa asportazione del fondello (ovvero fondo di lombo) ed isolamento al livello dell’ultima semivertebra lombare, con peso unitario minimo di kg 7,2.
- **Lotto:** materie prime, semilavorati o prodotti finiti con caratteristiche praticamente identiche.
- **Macello:** stabilimento adibito alla macellazione e la tolettatura degli animali le cui carni sono destinate al consumo umano.
- **Mezzena:** carcassa di suino, divisa a metà mediante sezionamento longitudinale con resezione dei corpi vertebrali, dal sacro all’atlante, senza lingua, setole, unghie, organi genitali, rognoni, diaframma, piede anteriore, testa, coda e sugna.
- **Operatore finale:** il soggetto che, nell’ambito di una operazione o attività di un’impresa del settore alimentare o commerciale, riceve materie prime o semilavorati e flussi materiali da soggetti appartenenti alla filiera e fornisce prodotti finali (ossia etichettati e con marchio) al consumatore finale o a soggetti terzi (non appartenenti alla filiera) che non effettueranno alcuna manipolazione degli stessi.
- **Organismo geneticamente modificato:** un organismo il cui materiale genetico è stato modificato dall’uomo in modi che non si verificano spontaneamente o per incrocio o ricombinazione naturale.
- **Pancetta integrale con cotenna:** ottenuta dal sezionamento del mantello suino e costituito da cute, sottocute, grasso superficiale e muscoli interni della regione toracica ed addominale compresa tra l’intersezione dell’arto anteriore (loggia ascellare) e dell’arto posteriore (loggia inguinale), con peso unitario minimo di kg 6,8.
- **Partita:** il quantitativo di lotti o frazioni di essi destinati ad uno o più acquirenti.
- **pH1:** indica il valore di pH misurato 1 ora dopo l’abbattimento dell’animale.
- **pHu (o pH24):** indica il valore di pH misurato 24 h dopo l’abbattimento.
- **Preparazioni di carni:** carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un’aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche.



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

- **Prodotti carnei trasformati:** prodotti ottenuti da carne o con carne sottoposta ad un trattamento tale che la superficie di taglio al centro permetta di constatare la scomparsa di caratteristiche di carne fresca.
- **Prodotto alimentare preconfezionato:** l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore ed alle collettività, costituita da un prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata.
- **Prodotto alimentare preincartato:** Non è solo il prodotto semplicemente avvolto da un involucri, ma anche il prodotto che risponde alla definizione di prodotto preconfezionato purché le relative operazioni di preconfezionamento e vendita al consumatore avvengano nello stesso punto di vendita. Ad esso si applicano le regole previste dall'art. 16 del D. Lgs n. 109/92. (Circolare Ministeriale – M. per l'Industria, il Commercio e l'Artigianato - n° 140 del 27/04/1993; D. Lgs. 21.1.92, n. 109. Sentenza n. 401/92 della corte costituzionale).
- **Richiedente:** operatore (od organizzazione) della filiera del prodotto agroalimentare iscritto nel registro del marchio Qm che richiede la concessione in uso del marchio per sé e/o per i singoli aderenti alla filiera.
- **Sistema di rintracciabilità:** la totalità dei dati e delle operazioni in grado di mantenere le informazioni desiderate su un prodotto e i suoi componenti attraverso tutta o parte della propria filiera di produzione e di utilizzazione.
- **Salsicce:** insaccati ottenuti dal trito di diversi tagli di carne suina con eventuale aggiunta di aromi.
- **Spalla con cotenna:** ottenuta dal sezionamento della massa dei muscoli della spalla e del braccio e costituita dai muscoli Deltoide, Sopraspinato, Infraspinato, Piccolo rotondo, Grande rotondo, Sottoscapolare, Capsulare e dai muscoli flessori ed estensori dell'avambraccio, con peso unitario minimo di kg 5,5.
- **Strutto:** grasso solido di maiale di colore biancastro, ottenuto per fusione dei tessuti adiposi del maiale.
- **Suino:** ai fini della produzione di prodotti a marchio Qm, nel presente disciplinare il termine suino si riferisce esclusivamente alla tipologia comunemente denominata "suino pesante".
- **Tracciabilità:** capacità di produrre informazioni nel corso del processo produttivo da monte a valle della filiera.
- **Trito di**: la denominazione è completata dal nome del taglio anatomico dal quale ha origine il trito, ovvero è costituita dalla dicitura "trito misto"; il trito è ottenuto mediante assemblaggio di porzioni dei diversi tagli anatomici, di dimensioni variabili, ottenuti dal sezionamento e dalla elaborazione di quelli elencati ovvero dalla loro macinatura, comprese quelle derivanti dalla attività di sezionamento e di rifilatura delle cosce.
- **Unità Minima Rintracciabile (UMR):** quantità minima omogenea, espressa in peso o volume, per la quale esiste la necessità di recuperare informazioni predefinite e che può

2



essere prezzata, ordinata o fatturata ed è oggetto di verifica della conformità all'interno del sistema di rintracciabilità.

- **Utilizzatore:** associato, aderente e/o concessionario che appone direttamente, sotto la propria responsabilità, il marchio Qm.
- **Visceri:** organi delle cavità toracica, addominale e pelvica, nonché la trachea e l'esofago.

Sigle, acronimi e abbreviazioni

- **All.:** Allegato
- **ASSAM:** Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche
- **Aw:** Acqua libera (activity water)
- **DDT:** Documento di trasporto
- **D.G.R. :** Deliberazione di Giunta Regionale
- **Dir.:** Direttiva
- **D.Lgs.:** Decreto legislativo
- **L.R.:** Legge Regionale
- **PF:** Posizione di Funzione Competitività e sviluppo dell'impresa agricola, struttura decentrata di Ancona e irrigazione
- **Reg.:** Regolamento
- **Si.Tra.:** sistema di tracciabilità delle produzioni agricole ed alimentari delle Marche
- **UPSD:** tasso di umidità su prodotto sgrassato e deadditivato.

5. Definizione del/i prodotto/i

Il marchio Qm garantisce la produzione e la commercializzazione di carne suina fresca e trasformata, in possesso delle caratteristiche essenziali disposte dalla legislazione vigente per essere immessa sul mercato nonché delle caratteristiche di qualità stabilite dal presente disciplinare, inclusa quella finalizzata al facile riconoscimento da parte del cliente/consumatore.

I prodotti a marchio Qm sono riconducibili alle seguenti categorie:

- **carcasse e mezzene** di suini allevati in strutture aderenti al marchio Qm;
- **carni fresche:** carni e/o derivati dalla lavorazione dei seguenti tagli: coppa, lombo, coscia disossata rifilata, lardo, spalla, pancetta integrale, gola e frattaglie (per ulteriori informazioni sui singoli tagli si rimanda al par. 4 "Termini e acronimi");
- **trito:** assemblaggio di porzioni dei diversi tagli anatomici, di dimensioni variabili, ottenuti dal sezionamento e dalla elaborazione di quelli elencati ovvero dalla loro



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

macinatura, comprese quelle derivanti dalla attività di sezionamento e di rifilatura delle cosce.

- **salsicce fresche:** insaccati ottenuti dal trito di diversi tagli di carne suina con eventuale aggiunta di aromi.
- **altre carni fresche trasformate:** appartengono a questa categoria altre preparazioni di carni fresche e altri prodotti a base di carni fresche che non abbiano subito alcun trattamento termico salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera controllata;
- **prodotti carnei trasformati:**
 - **prosciutto crudo** derivante da cosce posteriori (parti muscolari che hanno per base ossea il femore, la tibia e il perone, la rotula e le ossa tarsiche) e che non abbiano subito alcun metodo di conservazione fatta eccezione per la refrigerazione;
 - **pancetta arrotolata** derivante da taglio anatomico dato dalla parte ventrale del maiale privata della cotenna;
 - **salame lardellato** derivante da tagli anatomici provenienti dal dorso, dai lombi e dalla spalla (fiocco) e carni magre di rifilatura dei prosciutti e del fondello. La materia grassa deve essere costituita da soli grassi suini duri provenienti da lardello, copertura di spalla, prosciutto e grasso di gola;
 - **lonza** derivante da tagli anatomici provenienti da muscoli cervicali superiori;
 - **lonzino** derivante da muscoli paravertebrali della regione dorsale inferiore e lombare;
 - **coppa di testa** derivante da una preparazione cotta costituita dalla lavorazione delle teste con l'eventuale aggiunta delle cotenne e delle lingue dei suini;
 - **porchetta** derivante dalla cottura della carcassa dei suini;
 - **prosciutto cotto di alta qualità:** derivante dalla cottura di cosce posteriori disossate e che non abbiano subito alcun metodo di conservazione fatta eccezione per la refrigerazione;
 - **salsiccia stagionata:** insaccato stagionato ottenuto dal trito di pancetta e di carne magra di spalla con aggiunta di condimenti;
 - **strutto:** grasso solido di maiale di colore biancastro, ottenuto per fusione dei tessuti adiposi del maiale.

dy



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

- **altri prodotti carni trasformati:** prodotti trasformati non riconducibili ai prodotti carni trasformati sopra elencati, e per i quali sia stata approvata una "scheda prodotto" dalla PF.

5.1 Caratteristiche oggetto di certificazione comuni a tutti i prodotti

Con il marchio collettivo Qm viene commercializzata esclusivamente la carne che, oltre al rispetto dei requisiti di legge, presenta le caratteristiche di seguito riportate.

5.1.1 Genetica:

Gli allevatori devono dare evidenza che i suini destinati alla filiera a marchio Qm appartengono ai seguenti genotipi:

- a) soggetti ed ibridi delle razze Landrace italiano, Large White, Duroc italiano e Cinta senese, appartenenti ad allevamenti iscritti e provenienti da libri genealogici ufficiali di Paesi UE e ibridi provenienti da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità compatibili con quelle del LG italiano.
- b) soggetti ed incroci riconducibili a tipi genetici autoctoni italiani.

Sono esclusi i portatori di PSS (Porcine Stress Sindrome) e le razze pure Landrace Belga, Hampshire, Piètrain e Spotted Poland. Le tipologie genetiche devono assicurare il raggiungimento di pesi elevati con buone efficienze e con un peso medio vivo per partita al momento della macellazione, che deve avvenire non prima di nove mesi dalla nascita, compreso tra i 144 e i 176 kg. Tali parametri di riferimento devono essere osservati per tutti i prodotti certificati sulla base del presente disciplinare ad eccezione della porchetta per la quale bisogna invece attenersi alle seguenti indicazioni:

- la macellazione non deve avvenire prima di sei mesi dalla nascita;
- il peso della carcassa eviscerata al momento della consegna al laboratorio di trasformazione deve essere compreso tra kg 70 e kg 120.

5.1.2 Alimentazione dei suini

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

Y
K



5.1.3 Caratteristiche oggetto di certificazione delle carni dei soggetti destinati alla produzione di carne fresca e/o trasformata

I requisiti di qualità delle carni sono:

- a) valore di pH, nel muscolo *Longissimus dorsi* all'altezza dell'ultima costola, compreso nell'intervallo tra 5,8 e 6,0, se rilevato entro un'ora dalla macellazione e tra 5,4 e 6,0 se rilevato tra le ventidue e le ventisei ore dalla macellazione;
- b) valore 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.

Le due misurazioni del pH in tempi diversi si rendono necessarie per una corretta diagnosi delle eventuali anomalie in modo da ottenere carni con caratteristiche eccellenti di tenerezza, colore e sapidità.

5.1.4 Ulteriori caratteristiche oggetto di certificazione delle carni fresche trasformate e prodotti carnei trasformati

Assenza di lattosio, latte magro in polvere, lattato di sodio e proteine del latte. L'utilizzo di conservanti, antiossidanti, stabilizzanti e coadiuvanti tecnologici, quali ad esempio gli zuccheri, è consentito nei limiti di legge.

Provenienza dal circuito Qm di tutti gli ingredienti principali (presenti in misura superiore al 5% in peso riferito al momento della produzione) o caratterizzanti (presenti nella denominazione del prodotto o che comunque apportano una o più caratteristiche peculiari al prodotto stesso).

Nel caso in cui non vi sia disponibilità di taluni ingredienti nel circuito Qm, l'approvvigionamento dovrà avvenire da altri circuiti di qualità certificata (DOP, IGP, STG, produzione biologica, produzione integrata) purché garantiscano l'assenza di OGM. Se l'approvvigionamento da altri circuiti di qualità certificata riguarda la carne suina, è necessario presentare preventivamente una richiesta di deroga adeguatamente motivata alla PF.

5.2 Ulteriori caratteristiche oggetto di certificazione del trito

Il trito derivante da carni fresche suine macinate deve presentare valori di Aw superiori a 0,97. Se il trito è ottenuto da un unico taglio anatomico tra quelli indicati nell'introduzione del capitolo 5 alla voce carni fresche è possibile completare la denominazione con l'indicazione del taglio stesso.



5.3 Ulteriori caratteristiche oggetto di certificazione delle salsicce fresche

Le salsicce a marchio Qm sono insaccati di puro suino ottenuti da trito con eventuale aggiunta di condimenti (sale, spezie, erbe e loro estratti consentiti dalla legge). Le salsicce a marchio Qm sono ottenute utilizzando esclusivamente carne suina (salsiccia di carne) o carne suina e fegato suino (salsiccia di fegato). Devono inoltre presentare valori di Aw superiori a 0,97.

5.4 Ulteriori caratteristiche oggetto di certificazione di altre carni fresche trasformate

Per carni fresche trasformate a marchio Qm si intendono tutte quelle produzioni che rispondono alle definizioni di "preparazioni di carni fresche" e "prodotti a base di carni fresche" che non abbiano subito alcun trattamento termico salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera modificata.

In ogni caso almeno il 70% dei componenti carnei in peso deve essere rappresentato da carni suine a marchio Qm e la quota restante da altra carne a marchio Qm con eventuale aggiunta di aromi.

La certificazione riguarda esclusivamente gli alimenti che rientrano nel circuito Qm quindi, nel caso che la carne suina sia l'unico componente certificabile, non verrà utilizzato il logo del marchio Qm e si fornirà al consumatore l'informazione in merito alla natura del bene che sta per acquistare ovvero che non si tratta di preparazione/prodotto a marchio Qm ma semplicemente di una preparazione di carni suine o di un prodotto a base di carni suine a marchio Qm. Anche nel caso in cui vengano utilizzate carni suine unitamente a carni di altre specie dovrà essere fornita al consumatore un'informazione esauriente ed inequivocabile.

5.5 Ulteriori caratteristiche oggetto di certificazione dei prodotti carnei trasformati

PROSCIUTTO CRUDO

Il prosciutto crudo a marchio Qm è caratterizzato da:

- a) cosce posteriori (parti muscolari che hanno per base ossea il femore, la tibia e il perone, la rotula e le ossa tarsiche) che non abbiano subito alcun metodo di conservazione fatta eccezione per la refrigerazione;
- b) peso finale minimo di 9 kg.

Y

02



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

PANCETTA ARROTOLATA

La pancetta a marchio Qm è caratterizzata da:

- a) taglio anatomico dato dalla parte ventrale dei maiali, privata della cotenna;
- b) utilizzazione di involucri naturali per l'insaccatura.

SALAME LARDELLATO

Il salame lardellato a marchio Qm deve possedere i seguenti requisiti:

- a) deve essere ottenuto da carni magre provenienti da tagli anatomici del dorso, del lombo, della spalla (solo fiocco) e da carni magre di rifilatura del coscio e del fondello. La materia grassa deve essere costituita da soli grassi suini duri provenienti da lardello, copertura di spalla, prosciutto e grasso di gola.
- b) al taglio la fetta deve presentare i cubetti di grasso;
- c) per l'insaccatura devono essere utilizzati involucri naturali.

LONZA

La lonza a marchio Qm è caratterizzata da:

- a) tagli anatomici provenienti da muscoli compresi nella parte dorsale del collo data dalle vertebre cervicali e dalle prime 3-4 vertebre dorsali;
- b) utilizzazione di involucri naturali per l'insaccatura.

LONZINO

Il lonzino a marchio Qm è caratterizzato da:

- a) tagli anatomici provenienti da muscoli paravertebrali della regione dorsale inferiore e lombare;
- b) utilizzazione involucri naturali per l'insaccatura.

COPPA DI TESTA

dy



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

La coppa di testa a marchio Qm è una preparazione cotta ottenuta dalla lavorazione delle teste di suini con l'eventuale aggiunta delle cotenne e delle lingue.

PORCHETTA

La porchetta a marchio Qm è una preparazione cotta ottenuta dalle carcasse di suini macellati non prima di sei mesi dalla nascita. Il peso delle carcasse eviscerate al momento della consegna al laboratorio di trasformazione deve essere compreso tra kg 70 e kg 120.

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA'

Il prosciutto cotto a marchio Qm è caratterizzato da:

- a) cosce posteriori disossate e cotte che non abbiano subito alcun metodo di conservazione fatta eccezione per la refrigerazione;

SALSICCIA STAGIONATA

La salsiccia stagionata a marchio Qm è un insaccato di puro suino ottenuto da trito di pancetta e carne magra di spalla con aggiunta di condimenti (sale, spezie, erbe e loro estratti consentiti dalla legge). Per l'insaccatura utilizzare involucri naturali.

ALTRI PRODOTTI CARNEI TRASFORMATI

È consentita inoltre la produzione di altri prodotti carnei trasformati a base di carni suine certificate a marchio Qm. Per la certificazione a marchio Qm di tali prodotti, gli operatori devono presentare alla P.F., per la preventiva approvazione, una scheda di processo per ogni prodotto che intendono certificare; tale scheda deve dare evidenza degli ingredienti utilizzati, compresi eventuali coadiuvanti e relative percentuali, oltre che i parametri tecnologici di interesse, nonché trattamenti praticati come ad esempio l'affumicatura che deve essere effettuata con metodo naturale.

5.6 Rintracciabilità dall'allevamento di nascita alla vendita

In tutte le fasi della produzione deve essere assicurata una completa rintracciabilità attraverso l'utilizzo del sistema informatico regionale "Si.Tra." oppure di software compatibili in grado di assicurare il flusso di informazioni necessario. In particolare,

Y
R



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

per ogni unità minima di prodotto deve essere garantita, all'atto dell'acquisto, la facoltà di accesso alle informazioni inerenti alla tracciabilità (caratteristiche del prodotto, flussi dei materiali coinvolti, tipologia delle organizzazioni coinvolte, aspetti organizzativi tra le stesse).

I soggetti tracciati sono: allevamenti, macelli, laboratori di sezionamento, laboratori di trasformazione, centri di stagionatura, laboratori di confezionamento, centri di distribuzione e punti vendita ad eccezione di quelli che commercializzano solo prodotto pre-confezionato da altri soggetti.

5.7 Confezionamento

La carne fresca e trasformata a marchio Qm può essere commercializzata sia sfusa che confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata.

I prodotti carnei trasformati a marchio Qm possono essere commercializzati interi, porzionati, affettati, sfusi e confezionati sottovuoto.

I non esclusivisti sono tenuti ad adottare sistemi che consentano la separazione dei prodotti Qm da quelli non a marchio.

5.8 Etichettatura

Le indicazioni riportate in etichetta sia di prodotti preincartati e preimballati, seguiranno quanto indicato dalla normativa vigente.

Come indicazioni supplementari l'etichetta deve riportare obbligatoriamente:

- a) il logo del marchio Qm;
- b) il riferimento del sito "www.qm.marche.it";
- c) il riferimento all'alimentazione NO OGM dei suini;
- d) tabella nutrizionale nei casi previsti dalla regolamentazione comunitaria e nazionale in vigore;

e facoltativamente:

- e) il taglio dal quale è stato ottenuto il prodotto;
- f) l'indicazione della modalità di allevamento allo stato semi-brado;
- g) il logo dell'Ente Terzo di Certificazione;
- h) eventuali altre certificazioni ottenute.

Nei documenti di vendita diretti a consumatore finale può essere utilizzata la dicitura "Marchio QM – Qualità garantita dalle Marche" in sostituzione del logo.

24



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

Concessionari ed adempienti sono tenuti all'adempimento delle eventuali successive disposizioni in materia di informazioni al consumatore che la Regione Marche comunicherà attraverso il sito www.qm.marche.it.

Le indicazioni in etichetta devono essere riportate nella lingua dello Stato membro in cui viene commercializzato il prodotto; è consentito riportarle anche in più lingue. Nel caso di menzioni che non abbiano corrispondenti nella lingua dello Stato membro in cui viene commercializzato il prodotto è consentito riportare le menzioni originarie.

Il marchio Qm deve essere utilizzato esclusivamente secondo la forma integrale, i colori e i caratteri descritti nell'allegato al regolamento d'uso (D.G.R. n. 1375 del 26/11/2007) e deve avere dimensioni tali che, rapportate alla specificità della confezione, siano tali da renderlo ben visibile. Deve, inoltre, essere apposto in modo tale da non poter:

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

Ferme restando le prerogative degli Organismi di controllo, la Regione Marche (e per essa la PF) si riserva la facoltà di revocare la licenza d'uso nei casi in cui si verificano delle palesi inosservanze di tali prescrizioni.

5.9 Presentazione

La vendita al consumatore finale dei prodotti provenienti dalla carne suina a marchio Qm avviene presso punti vendita che si impegnino a garantire la continuità del sistema di tracciabilità ed a sottoporsi ai relativi controlli. E' fatto obbligo agli operatori finali (di norma i trasformatori) di adoperarsi per fornire una corretta informazione ai dettaglianti sulle modalità di presentazione dei vari prodotti. Tali modalità saranno contenute nelle linee guida per l'autocontrollo fornite dal concessionario.

Nella vendita di carni fresche, fa parte del sistema di tracciabilità la conservazione degli attestati di macellazione e dei documenti accompagnatori della carne. Le macellerie che commercializzano anche carne non a marchio Qm dovranno esporre quella certificata in una apposita sezione del banco di vendita, ben identificata, dove saranno visibili gli attestati di macellazione.



6. Descrizione del/i processo/i

I processi di trasformazione si attengono a quanto dettato dalla normativa; tuttavia, vengono date indicazioni riguardanti l'allevamento, l'alimentazione, il benessere animale dei suini, il trasporto e la trasformazione dei prodotti carnei.

6.1 Allevamento dei Suini

Gli allevamenti facenti parte della filiera Qm possono essere sia a ciclo chiuso che a ciclo aperto e devono soddisfare tutti i requisiti di carattere tecnico e sanitario previsti dalla legislazione cogente nonché essere in possesso di tutte le necessarie autorizzazioni vigenti.

La sola forma di stabulazione consentita è quella libera, al chiuso o all'aperto; in quest'ultimo caso l'allevamento deve rispondere alla definizione precedentemente data di "Allevamento allo stato semi-brado".

I soggetti destinati alla produzione vanno tracciati sin dalla nascita.

6.2 Alimentazione dei Suini

Gli allevatori che aderiscono al presente disciplinare s'impegnano a conservare e fornire tutta la documentazione che permette di identificare l'origine dei mangimi che entrano a far parte dell'alimentazione suina e ad utilizzare alimenti NO-OGM. È tollerata una presenza accidentale di OGM inferiore allo 0,9% solo quando si possa considerare tecnicamente inevitabile e gli operatori dimostrino di aver messo in pratica i necessari accorgimenti per prevenire contaminazioni da OGM.

Anche per i suini allevati allo stato semi-brado deve essere presente un "Piano di alimentazione aziendale" che tenga conto dell'uso del pascolo e della somministrazione degli alimenti, di produzione aziendale ed extra-aziendale.

Il piano di alimentazione deve permettere l'apporto di una razione equilibrata e prevede la documentazione delle:

1. formule degli alimenti utilizzati;
2. la descrizione specifica della razione distribuita per le varie categorie di suini;
3. quantità di alimenti distribuita per formula e periodo di utilizzo;
4. eventuali integrazioni minerali e vitaminiche della razione nei limiti definiti dalla vigente legislazione di ordine generale.

caly



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

Di seguito vengono riportati gli alimenti impiegati secondo le diverse tipologie di allevamento.

6.2.1 Allevamento a stabulazione libera al chiuso

Alimentazione del Suino pesante

Il ciclo di allevamento praticato ai sensi del presente disciplinare comprende l'allattamento e lo svezzamento (dalla nascita fino a 30 chilogrammi di peso vivo), il magronaggio (da 30 ad 80 chilogrammi di peso vivo) e l'ingrasso (oltre 80 chilogrammi di peso vivo).

Svezzamento. In questa fase è possibile utilizzare, nel rispetto della normativa vigente, grassi, siero di latte, latticello e latte in polvere.

Magronaggio. Per l'alimentazione dei suini da 30 fino ad 80 chilogrammi di peso vivo sono utilizzati, oltre a quelli considerati in tabella n. 3, gli alimenti di seguito elencati in tabella 1, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da operare in modo tale che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 45% di quella totale :

Tabella 1

| | |
|---|-------------------------------------|
| Mais, semola glutinata (1) | fino al 5% della ss della razione |
| Carrube denocciolate | fino al 3% della ss della razione |
| Aringhe (2). | fino all' 1% della ss della razione |
| Distillers (3) | fino al 3% della ss della razione |
| Latticello | fino a max l. 6 capo/giorno |
| Lisati proteici | fino all' 1% della ss della razione |
| Silomais | fino al 10% della ss della razione |
| Proteine animali ove ammesse dalla normativa comunitaria, fino al 2% della ss della razione | |
| (1) ovvero corn gluten feed | |
| (2) farina | |
| (3) per "distillers" si intende il sottoprodotto ottenuto dal mais sottoposto a fermentazione alcolica, costituito principalmente da trebbie solubili; esso può contenere analoghi sottoprodotti della distillazione dei cereali; l'impiego di distillers (ovvero le borlande), praticato come supporto di additivi ammessi, è sempre consentito nel limite massimo del 2% sulla ss | |
| ss = sostanza secca | |



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

Sono inoltre osservati i seguenti parametri chimici, costituenti limiti percentuali di ammissibilità nella composizione della sostanza secca della razione alimentare somministrata:

Tabella 2

| composizione in | Fino a 80 kg di peso vivo | |
|------------------|---------------------------|----------|
| Fibra greggia | Min. 3% | Max. 10% |
| Grassi greggi | Min. 3% | Max. 6% |
| Proteina greggia | Min. 15% | Max. 20% |
| Ceneri | Min. 4% | Max. 8% |
| Amido | > 25% | |
| Acido linoleico | ≤ 2% | |

Tutti i parametri indicati ammettono tolleranze non superiori al 10%.

Ingrasso. Per l'alimentazione dei suini oltre 80 chilogrammi di peso vivo, sono utilizzati gli alimenti di seguito elencati, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da operare in modo che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 55% di quella totale:

Tabella 3

| | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| Mais(*) | fino al 55% della ss della razione |
| Mais, pastone di granella (1) | fino al 55% della ss della razione |
| Sorgo | fino al 40% della ss della razione |
| Orzo | fino al 40% della ss della razione |
| Frumento | fino al 25% della ss della razione |
| Triticale | fino al 25% della ss della razione |
| Avena | fino al 25% della ss della razione |
| Cereali minori (2) | fino al 25% della ss della razione |
| Cruscamì ed altro (3) | fino al 20% della ss della razione |
| Patata disidratata | fino al 15% della ss della razione |
| Barbabetola, polpe umide (4) | fino al 15% della ss della razione |
| Lino, expeller | fino al 2% della ss della razione |
| Barbabetola, polpe secche (5) | fino al 4% della ss della razione |
| bucchette (6) | fino al 2% della ss della razione |

Handwritten mark



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

| | |
|---|-------------------------------------|
| Latte, siero | fino a max l. 15 capo/giorno |
| Latticello | fino a max ss di gr 250 capo/giorno |
| Erba medica disidratata | fino al 2% della ss della razione |
| Melasso | fino al 5% della ss della razione |
| Soia, f.e.(**)Farina di estrazione di soia, | fino al 15% della ss della razione |
| Girasole, f.e. | fino all'8% della ss della razione |
| Sesamo, f.e. | fino al 3% della ss della razione |
| Cocco, f.e. | fino al 5% della ss della razione |
| Mais germe, f.e. | fino al 5% della ss della razione |
| Pisello (7) | fino al 5% della ss della razione |
| Lievito di birra e/o di torula | fino al 2% della ss della razione |

- (1) e/o pannocchia
 - (2) ad esempio : riso sbramato
 - (3) sottoprodotti della lavorazione del frumento
 - (4) supressate ed insilate
 - (5) esauste
 - (6) buccette d'uva e di pomodori, impiegati quali veicoli di integratori
 - (7) e/o altri semi di leguminose coltivate nell'Unione europea
- ss = sostanza secca
(* se indicati senza altra specificazione, i cereali sono somministrati come granella secca sfarinata
(**) farina di estrazione

L'uso congiunto di siero e di latticello non deve essere superiore a litri 15 capo/giorno.
Il contenuto di azoto associato a borlande deve essere inferiore al 2%.
È vietato, in questa fase, l'utilizzo delle farine di pesce.
Sono inoltre osservati i seguenti parametri chimici, costituenti limiti percentuali di ammissibilità nella composizione della sostanza secca della razione alimentare somministrata:

Tabella 4

| composizione in | Da 80 kg di peso vivo | |
|------------------|-----------------------|----------|
| Fibra greggia | Min. 3% | Max. 8% |
| Grassi greggi | Min. 3% | Max. 6% |
| Proteina greggia | Min. 13% | Max. 18% |
| Ceneri | Min. 3% | Max. 7% |



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

| | |
|-----------------|-------|
| Amido | > 30% |
| Acido linoleico | ≤ 2% |

Tutti i parametri indicati ammettono tolleranze non superiori al 10%.

6.2.2 Allevamento a stabulazione libera all'aperto

Alimentazione del suino allevato allo stato semi-brado

L'alimentazione dei suini allevati allo stato semi-brado è caratterizzata prevalentemente da ciò che l'animale trova a sua disposizione al pascolo; tuttavia si dovrà prevedere un'integrazione costituita dalle materie prime indicate in elenco che vadano a soddisfare la copertura dei fabbisogni.

Per l'alimentazione dei suini da 25 kg fino al peso di macellazione possono essere utilizzati gli alimenti di seguito elencati (Tabella 5) ed impiegati in idonee concentrazioni.

La razione deve essere costituita da cereali almeno per il 40% come sostanza secca.

Tabella 5

| Alimenti Energetici | % della S.S. della razione |
|---|----------------------------|
| Mais granella o sfarinato | Fino al 55 |
| Mais pastone di granella | Fino al 55 |
| Silomais | Fino al 5 |
| Farinetta di mais | Fino al 30 |
| Semola glutinata di mais | Fino al 5 |
| Sorgo granella o sfarinato | Fino al 40 |
| Orzo granella o sfarinato | Fino al 50 |
| Frumento tenero e duro granella o sfarinato | Fino al 40 |
| Triticale granella o sfarinato | Fino al 40 |
| Avena granella o sfarinato | Fino al 25 |
| Cereali minori granella o sfarinato | Fino al 25 |
| Cruscami e sottoprodotti lavorazione frumento | Fino al 30 |
| Polpe surpressate di bietola | Fino al 10 |
| Polpe esauste secche di bietola | Fino al 10 |
| buccette uva/pomodori | Fino al 4 |

dm



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

| | |
|--|------------|
| Prodotti della panetteria e di paste alimentari | Fino al 30 |
| Melassi | Fino al 10 |
| Prodotti ortofrutticoli | Fino al 5 |
| Castagne | Fino al 15 |
| Ghiande | Fino al 20 |
| Grassi animali e vegetali (punto fusione $\geq 40^{\circ}\text{C}$) | Fino al 2 |
| Alimenti Proteici | |
| Farina di estrazione di soia | Fino al 15 |
| Farina di estrazione di lino | Fino al 8 |
| Erba medica disidratata o fieno | Fino al 5 |
| Farina di estrazione di girasole | Fino al 8 |
| Farina di estrazione di germe di mais | Fino al 8 |
| Farina di estrazione di colza | Fino al 8 |
| Pisello e altri semi di leguminose coltivate nell'Unione europea | Fino al 15 |
| Semi di soia tostata | Fino al 10 |
| Semi di lino estruso | Fino al 5 |
| Pannello di girasole | Fino al 8 |
| Lievito di birra e/o torula | Fino al 3 |

Sono ammesse tolleranze massime del 10%

La composizione dei mangimi (aziendali ed extra-aziendali) deve rispettare gli apporti nutritivi riportati in Tabella 6 e riferiti alle tre fasi di produzione.

Tabella 6

| | Accrescimento | Magronaggio | Finissaggio |
|-------------------------------|---------------|-------------|-------------|
| Peso Vivo kg | 25-65 | 65-110 | 110-200 |
| Energia digeribile kcal/kg ss | 3200 | 3200 | 3200 |
| Proteina Grezza % ss | 16,5 | 15,0 | 13,5 |



| | | | |
|-------------------|-----|-----|-----|
| Fibra grezza % ss | 3,5 | 4,0 | 5,0 |
|-------------------|-----|-----|-----|

Tutti i parametri indicati ammettono tolleranze non superiori al 10%.

6.2.3 Provenienza aziendale degli alimenti

La base alimentare deve essere costituita per almeno il 40% (S.S.) da materie prime di provenienza aziendale o ottenute nel rispetto di sistemi di certificazione della qualità e della rintracciabilità delle produzioni agricole e agroalimentare coerenti con la normativa comunitaria. Tale quota può essere ridotta al 30% (S.S.) a seguito di eventi eccezionali, previa autorizzazione della PF.

I suini devono essere alimentati con mangimi per la produzione dei quali è stato escluso l'impiego di sostanze proteiche derivanti da tessuti animali.

6.3 Benessere Animale

E' ammessa la sola forma di allevamento a stabulazione libera, all'aperto o al chiuso; le attrezzature e le strutture devono essere idonee a garantire il rispetto delle condizioni di benessere degli animali. Attrezzature e strutture devono essere mantenute in buone condizioni igienico-sanitarie facendo particolare attenzione all'eliminazione periodica dei residui di cibo che deteriorandosi favorirebbero lo sviluppo microbico.

Deve essere assicurato il pieno rispetto del D.Lgs. n° 122/2011 "Attuazione della direttiva 2008/120/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini". Per quanto riguarda le superfici di stabulazione dei suini, i requisiti minimi prevedono standard superiori del 10 % rispetto a quelli indicati nel suddetto D.Lgs., ovvero:

| |
|--|
| 1) 0,165 m ² per suini di peso medio pari o inferiore a 10 kg |
| 2) 0,220 m ² per suini di peso medio compreso tra 10 e 20 kg |
| 3) 0,330 m ² per suini di peso medio compreso tra 20 e 30 kg |
| 4) 0,440 m ² per suini di peso medio compreso tra 30 e 50 kg |
| 5) 0,605 m ² per suini di peso medio compreso tra 50 e 85 kg |
| 6) 0,715 m ² per suini di peso medio compreso tra 85 e 110 kg |

dy



7) 1,100 m² per suini di peso medio superiore a 110 kg

Tutte le aziende di nuova costruzione o ricostruite e/o messe in funzione dopo l'entrata in vigore del presente disciplinare devono soddisfare i requisiti sopraindicati. Gli allevamenti costruiti in precedenza, oltre a rispettare i requisiti di legge, devono presentare alla PF un piano di adeguamento che deve concludersi entro il 31 dicembre 2017. Nel caso di porcilaie dotate di pavimento grigliato sono tollerate le superfici minime previste per legge.

Per gli allevamenti di suini allo stato semi-brado devono essere rispettate le seguenti indicazioni:

- devono essere impiegati soggetti ed ibridi di razze atte all'allevamento all'aperto
- la densità totale dei suini non deve superare il limite di 170 kg di azoto per anno/ettaro di superficie agricola derivanti da effluenti di allevamento; pertanto il numero di unità di animali è dato dalla seguente tabella:

| Categoria | Numero massimo di animali per ettaro equivalente a 170 kg N/ha/anno |
|--------------------|---|
| Suinetti | 74 |
| Scrofe produttrici | 6,5 |
| Suini da ingrasso | 14 |
| Altri suini | 14 |

- I ricoveri esterni devono essere dimensionati (si può far riferimento alle superfici sopra riportate) secondo la categoria e il numero degli animali al fine di proteggerli dalle intemperie, dai predatori e dai rischi per la salute.
- Deve essere presente una recinzione fissa di materiale specifico per l'allevamento sia per l'area destinata al pascolo che per l'area destinata all'allevamento.
- Devono essere sempre a disposizione degli animali abbeveratoi con acqua fresca sufficiente e in quantità adeguata.
- Le mangiatoie devono essere al riparo da precipitazioni atmosferiche e con dimensioni tali da garantire una corretta somministrazione degli alimenti.

6.4 Trasporto suini vivi e carcasse

I suini vivi commercializzati a marchio sono identificati dal "documento di trasferimento suini" riportante il logo Qm e le caratteristiche di prodotto (nato e



| |
|------------|
| seduta del |
| 3 AGO 2015 |
| delibera |
| 635 |

| |
|------|
| pag. |
| 35 |

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

allevato). Le mezzene o i tagli non confezionati sono identificati dal documento "attestato di macellazione" riportante:

- peso della carcassa,
- allevamento di provenienza,
- luogo in cui è avvenuta la macellazione e data della stessa.

Tale attestato, così come il marchio Qm, deve essere esposto e ben visibile dal consumatore finale.

22



6.5 Prodotti carnei trasformati

Di seguito saranno descritti i processi di trasformazione dei prodotti carnei indicati nel paragrafo 5.5.

PROSCIUTTO CRUDO

Il prosciutto crudo è un prodotto salato a lunga stagionatura dato dai seguenti tagli: cosce posteriori ovvero parti muscolari che hanno per base ossea il femore, la tibia e il perone, la rotula e le ossa tarsiche. Il coscio dopo la macellazione viene messo in locali condizionati (tempo 0/5 °C) per 24-36 ore. Dopo la rifilatura e l'ottenimento della forma voluta, il prosciutto viene sottoposto alla prima salatura con sale marino (6-7 kg per 100 kg di carne magra) e fatto riposare nella cella frigorifera per 5-10 giorni a 1-4 °C. Trascorso il tempo necessario, si passa alla seconda salatura conservando il prosciutto nella cella frigorifera per altri 5 giorni ad una temperatura di 2-4 °C. Nella fase successiva il prosciutto viene ripulito a secco dal sale e posto a riposo per 3-6 mesi alla temperatura di 4-6 °C e con una umidità relativa del 70-85%. Una volta terminato il riposo verranno effettuate la tolettatura del prosciutto e la copertura della carne esposta con la sugna, composto a base di grasso di maiale tritato, pepe nero, farina di riso o farina di grano; è consentito l'uso di aglio, finocchio selvatico e ginepro. Di seguito si passa alla fase di pre-stagionatura (5-6 mesi ad una temperatura di 13-16 °C e umidità relativa del 65-80%) ed infine alla stagionatura (circa 4 mesi in ambienti con temperatura di 9-17 °C e umidità relativa del 65-80%). I prosciutti possono essere messi in vendita dopo 14 mesi dal momento della rifilatura e devono pesare almeno 9 kg al momento della consegna al punto vendita.

PANCETTA ARROTOLATA

La pancetta è un prodotto stagionato proveniente dalla parte ventrale del maiale privata della cotenna. Dopo aver eseguito il taglio vengono aggiunti sale ed eventualmente pepe; successivamente la pancetta viene arrotolata. Di seguito viene effettuato il confezionamento utilizzando involucri naturali. La forma è cilindrica con una lunghezza compresa fra 30 e 40 cm e con un diametro compreso tra 8 e 15 cm. Immessa in commercio dopo una stagionatura minima di 60 giorni.

SALAME LARDELLATO



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

Il salame lardellato è un prodotto stagionato ottenuto a partire da carni magre provenienti da tagli anatomici del dorso e/o dei lombi e/o della spalla (solo fiocco) e/o da carni magre di rifilatura del coscio e del fondello. La materia grassa aggiunta, tagliata a cubetti, deve essere costituita da soli grassi suini duri provenienti da lardello, copertura di spalla, prosciutto e grasso di gola. Le carni e il grasso vengono riposti nelle celle frigorifere ad una temperatura compresa tra -1 e 0 °C. Successivamente il grasso viene tagliato a cubetti e la carne macinata; le parti vengono poi miscelate e condite con sale marino, pepe nero in polvere, pepe in grani ed eventualmente con aglio, chiodi garofano, cannella e vino. L'impasto viene prima stoccato in celle frigorifere alla temperatura di -1/+1 °C per 12-24 ore e successivamente insaccato in involucri naturali. I salami ottenuti vengono lasciati riposare in locali con una temperatura di +2/+4 °C per un periodo di 12-24 ore. L'asciugatura ha una durata di 6-7 giorni in ambienti con una umidità relativa al 65-80% e con una temperatura di 18-23 °C iniziali e di 12-16 °C finali. La stagionatura ha una durata variabile tra 30 e 90 giorni in un ambiente con una umidità relativa al 75-85%. Il salame lardellato ha una forma sub-cilindrica, una pezzatura variabile tra 400 e 1200 grammi ed una lunghezza di 30-70 cm; il perimetro della sezione trasversale è compreso tra 12 e 20 cm.

LONZA

La lonza è un prodotto stagionato proveniente da muscoli compresi nella parte dorsale del collo data dalle vertebre cervicali e dalle prime 3-4 vertebre dorsali. I tagli vengono posti a raffreddare in frigorifero ad una temperatura prossima ai 2 °C in modo da permettere il rassodamento delle carni e quindi facilitare la rifilatura del taglio anatomico. Successivamente il taglio viene massaggiato e salato con sale marino la cui quantità varia tra il 2,5 ed il 4%. Il prodotto viene poi destinato a salagione ponendo la lonza in frigorifero per 5-15 giorni ad una temperatura di 10-12 °C con una umidità relativa variabile tra 30 e 90%. Trascorso tale periodo la lonza viene pulita dal sale e posta in ambiente condizionato per l'asciugatura (12-23 °C e umidità relativa 60-85%). Dopo l'asciugatura viene aromatizzata con pepe nero macinato in percentuale variabile tra 0,2 e 0,4% ed eventualmente con aglio e vino bianco o rosso, insaccata con involucri naturali e legata ed imbrigliata con lo spago. La stagionatura, che ha una durata variabile tra 90 e 120 giorni, avviene in locali con una umidità relativa variabile tra 65% e 88% ed una temperatura di 12-15 °C. La lonza stagionata ha una pezzatura minima di 1,3 kg, una forma sub-cilindrica, una sezione trasversale di 10-15 cm e una lunghezza di 30-55 cm.

LONZINO



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

Il lonzino è un prodotto stagionato proveniente da muscoli paravertebrali della regione dorsale inferiore e lombare. L'isolamento del taglio anatomico avviene a caldo subito dopo la macellazione con immediato raffreddamento in cella frigorifera alla temperatura di 0-2 °C. Il pezzo viene in seguito rifilato e lasciato riposare per almeno 24 ore alla temperatura di 0-2 °C. Successivamente si effettua la salatura (con sale marino) unitamente all'eventuale aromatizzazione (con aglio e spezie) per un lasso di tempo che va da 5 a 15 giorni. Trascorso tale periodo il lonzino viene ripulito dal sale e messo ad asciugare ad una temperatura di 12-23 °C e un'umidità relativa 60-85% e successivamente ricoperto di pepe nero in quantità variabile tra lo 0,2% e lo 0,4%. Trascorso tale periodo il lonzino viene insaccato con involucro naturale e legato ed imbrigliato con lo spago. La stagionatura avviene in camere a temperatura di 12-15 °C con umidità relativa del 65-85% per una durata di 75-90 giorni. Il lonzino ha un peso minimo di 1,7 kg, una lunghezza di 30-65 cm e un diametro che varia tra 8 e 12 cm.

COPPA DI TESTA

La coppa di testa è un prodotto insaccato ottenuto dalla lavorazione delle teste, con l'eventuale aggiunta delle cotenne, delle lingue dei suini e di carne di spalla. Le teste, prima di essere lavorate, devono essere refrigerate per 24 ore ad una temperatura compresa tra 0 e 4 °C e successivamente ripulite con fiamma, raschiate per rimuovere le eventuali setole rimaste dopo la macellazione e lavate con acqua calda. Anche le lingue con le cotenne vengono refrigerate per 24 ore ad una temperatura tra 0-4 °C e di seguito lavate con acqua calda. Tutti i tagli subiscono la cottura in acqua a 100 °C per una durata di almeno 3 ore. La cottura delle cotenne avviene separatamente dalle teste e dalle lingue. Terminata la cottura le teste vengono spolpate e la carne ottenuta viene eventualmente miscelata con le cotenne (massimo 30%), con le lingue (massimo 7%) e con la carne di spalla. Lo spolpo viene tritato ed il trito viene riposto in contenitori d'acciaio per poi essere insaporito con i seguenti ingredienti: sale marino, pepe nero macinato, noce moscata, aromi (aroma di arancio, aroma di limone, liquore al rum, concia per coppa, estratto di arancia) e brodo di cottura. Possono essere utilizzati anche altri ingredienti quali: olive verdi, mandorle sgusciate e pistacchi. L'impasto così ottenuto viene insaccato, legato e lasciato a riposo per 8-12 ore ad una temperatura di 0-4 °C. La forma finale della coppa può essere schiacciata o cilindrica e la pezzatura varia dai 4,5 ai 12 kg.

PORCHETTA

La porchetta è un prodotto trasformato ottenuto dalla cottura della carcassa del suino. La stessa, preventivamente trattata con la flambatura per eliminare eventuali setole



residue, viene disossata con eventuale rimozione di grasso in eccesso e successivamente insaporita con sale, pepe nero macinato ed aromi (tra i quali i più frequentemente utilizzati sono aglio, finocchio selvatico e rosmarino). La cottura viene effettuata a temperature per tempi variabili a seconda del metodo e del forno utilizzato. La temperatura "al cuore" del prodotto deve essere compresa tra 75-85 °C.

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'

Il prosciutto cotto è un prodotto trasformato proveniente dalle cosce posteriori. Le materie prime fresche vengono poste a raffreddare in frigo ad una temperatura prossima ai 2/3 °C in modo da permettere il rassodamento delle carni e quindi facilitare la rifilatura del taglio anatomico. Successivamente la coscia viene disossata e poi salata con l'impiego di salamoia. Di seguito le cosce vengono poi caricate dentro delle botti di acciaio chiamate zangole e dove vengono massaggiate per almeno 24/48 ore; al termine della zangolatura il prodotto viene formato e imbustato sottovuoto e posto nei carretti per essere infornato. La cottura deve garantire il raggiungimento di una temperatura a cuore del prodotto almeno a 69°C. Dopo la cottura viene trasferito in cella per il raffreddamento, poi stoccato in cella refrigerata a 0°/+4°C, previa verifica dell'integrità del sottovuoto di ogni singola confezione. Il prosciutto verrà poi riaperto e mondato della sua gelatina di cottura e imbustato sottovuoto, poi pastorizzato al forno a vapore.

Il tasso di umidità su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD) deve essere inferiore o uguale a 75,5.

E' consentito impiegare i seguenti ingredienti:

- Vino, inclusi i vini aromatizzati e liquorosi,
- Zucchero, destrosio, fruttosio alla dose massima dell'1,5% su prodotto finito;
- Aromi, ad esclusione di sostanze aromatizzanti ottenute per sintesi chimica, ma non identiche chimicamente ad una sostanza naturalmente presente in un prodotto di origine vegetale o animale;
- Spezie e piante aromatiche;
- Acido ascorbico ed eritorbico e loro sali sodici – glutammato monosodico.

SALSICCIA STAGIONATA

La salsiccia stagionata è un insaccato ottenuto dal trito di pancetta e di carne magra di spalla con aggiunta di condimenti quali sale e pepe. Una volta insaccate con involucri naturali, le salsicce vengono poste ad asciugare per 6-7 giorni ad una temperatura da



24°C a 14°C e successivamente poste a stagionare per un periodo da 15-25 giorni a temperature tra i 12-16°C.

7. Definizione della/e filiera/e

La filiera suinicola coinvolge i seguenti soggetti:

- Allevamenti (nascita, ingrasso),
- Macelli,
- Laboratori di sezionamento,
- Laboratori di trasformazione,
- Centri di stagionatura,
- Laboratori di confezionamento;
- Centri di distribuzione e punti vendita al dettaglio, ad eccezione di quelli che distribuiscono esclusivamente prodotti pre-confezionati.

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

L'attività dei soggetti appartenenti alla filiera è coordinata dal concessionario, che svolge anche la funzione di capofiliera nell'ambito della gestione del Si.Tra.. E' facoltà del concessionario richiedere l'utilizzo del disciplinare anche per una sola parte del processo produttivo rispettando le caratteristiche descritte al capitolo 5. In tutti i casi gli eventuali semilavorati e i prodotti intermedi che siano elementi in entrata per i segmenti di filiera individuati devono necessariamente essere certificati a marchio Qm.

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

7.1 Rapporti tra i soggetti della filiera

I compiti del Concessionario del marchio Qm sono:

9
2015



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

- rispettare tutti gli obblighi assunti nei confronti della Regione Marche, così come sottoscritto nella convenzione per la concessione in uso del marchio;
- rispettare tutti gli obblighi assunti nei confronti degli aderenti alla filiera, così come sottoscritto nella citata convenzione, ossia:
 - stipulare un apposito contratto con l'Organismo di controllo indicato nella domanda;
 - stipulare convenzioni con gli aderenti alla filiera;
 - svolgere il ruolo di capofiliera nell'ambito della gestione del sistema informativo per la tracciabilità delle produzioni (Si.Tra.);
 - predisporre linee di autocontrollo aziendale a beneficio degli aderenti alla filiera;
 - svolgere controllo di parte seconda riguardo al rispetto del disciplinare da parte degli aderenti alla filiera;
 - conservare i requisiti giuridici previsti per i richiedenti;
 - vigilare sul corretto operato dei propri associati e degli altri aderenti alla filiera, nel caso in cui questi siano individuati ai fini dell'opposizione del Marchio Qm.

Il concessionario, così come tutti i soggetti appartenenti alla filiera, è inoltre tenuto a:

- attenersi a quanto previsto dal sistema documentale del marchio Qm approvato dalla Regione Marche;
- rispettare il regolamento d'uso del marchio ed eventuali successive modificazioni ed integrazioni;
- rispettare il disciplinare di produzione approvato dalla Giunta Regionale ed eventuali successive modificazioni ed integrazioni;
- utilizzare il marchio solo dopo l'ottenimento della licenza d'uso;
- utilizzare il logo Qm in tutti i casi in cui è prevista l'etichettatura rispettando le modalità stabilite dal regolamento d'uso e dalle successive integrazioni nel rispetto della vigente normativa in materia di marchi;
- assoggettarsi al controllo da parte dell'Organismo di controllo appositamente individuato e che risponda ai requisiti stabiliti dalla normativa vigente;
- rispettare le procedure di autocontrollo e consentire ed agevolare i controlli presso la propria sede e le proprie strutture operative da parte dei soggetti pubblici e privati autorizzati;
- assoggettarsi al controllo di parte seconda da parte del concessionario o da suoi incaricati;
- consentire l'accesso presso la propria sede e presso le unità produttive interessate ai soggetti responsabili dell'attività di Vigilanza;

dy



- utilizzare il sistema informativo per la tracciabilità delle produzioni (Si.Tra.) oppure garantire attraverso software compatibili il necessario flusso di informazioni;
- individuare un responsabile della qualità, comunicato al concessionario, che è responsabile delle procedure previste dal disciplinare e che si interfaccia con il concessionario e con l'Ente Terzo di Controllo.

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

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

a) Allevamenti

- strutture idonee per soddisfare dal punto di vista tecnico e igienico sanitario quanto richiesto dal disciplinare (alimentazione, benessere animale, etc, ...)
- individuare un responsabile della qualità che si interfaccia con il concessionario e con l'Ente terzo di controllo.

b) Macelli

- stalle di sosta adeguate e conformi alle norme d'igiene o, se il clima lo permette, recinti di attesa facili a pulire e da disinfettare. Tali strutture devono essere attrezzate con dispositivi per abbeverare e nutrire gli animali nonché per evacuare le acque reflue al fine di non compromettere la sicurezza igienico-sanitaria delle carni e di prevenire l'inquinamento ambientale;
- stalle di sosta di dimensioni tali da garantire il rispetto del benessere degli animali e facilitare le ispezioni ante mortem, compresa l'identificazione degli animali;
- congruo numero di locali adatti all'esecuzione delle operazioni cui sono destinati, al fine di assicurare la separazione, nel tempo e nello spazio, delle operazioni seguenti:
 - stordimento e dissanguamento;
 - scottatura, depilazione, raschiatura e bruciatura;
 - eviscerazione e successiva tolettatura;
 - preparazione e pulizia delle frattaglie;
 - imballaggio delle frattaglie;
 - spedizione delle carni.



c) Laboratori di sezionamento/trasformazione/confezionamento

- individuare un responsabile della qualità che si interfaccia con il concessionario e con l'Ente terzo di controllo;

d) Centri di stagionatura

- individuare un responsabile della qualità che si interfaccia con il concessionario e con l'Ente terzo di controllo;

e) Centri di distribuzione

- individuare un responsabile della qualità che si interfaccia con il concessionario e con l'Ente terzo di controllo;

f) Punti vendita

- la vendita delle carni fresche può avvenire in macellerie convenzionate che acquistano dal macello o laboratorio di sezionamento carne suina accompagnata da attestato di macellazione. L'attestato di macellazione deve essere esposto in posizione ben visibile al consumatore. Nei punti vendita non convenzionati potranno essere vendute solamente confezioni di carni preparate in laboratori aderenti alla filiera, indicanti in etichetta le informazioni relative all'attestato di macellazione. Anche per le carni trasformate è possibile effettuare la vendita al consumatore finale da parte di soggetti non appartenenti alla filiera ma solo nel caso in cui questi non manipolino il prodotto.

Tutti i soggetti di cui ai punti a), b), c), d), e) e f), per garantire il raggiungimento di un'informazione precisa e completa per ogni unità minima di prodotto all'atto di acquisto, devono fornire tutte le informazioni inerenti alla tracciabilità, anche in conformità al Reg. CE n. 178/2002, attraverso l'adesione al sistema Si.Tra..

9. Sistema di gestione e autocontrollo

9.1 Piano dei controlli

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

- autocontrollo svolto dai singoli operatori della filiera aderenti al disciplinare;
- controllo di parte seconda effettuato dal concessionario
- Controllo di parte terza effettuato da un ente terzo di certificazione, indipendente, pubblico o privato, conforme alle norme vigenti e individuato dal concessionario.



Autocontrollo

I singoli operatori della filiera devono attivare procedure di autocontrollo per il rispetto dei punti previsti dal disciplinare; tale attività si esercita nel rispetto di linee guida predisposte dal concessionario.

Controlli di parte seconda

Il concessionario deve fornire evidenza all'OdC di aver effettuato il controllo di parte seconda sui propri aderenti con una frequenza non inferiore a quella indicata per l'OdC in fase di sorveglianza.

Il concessionario deve inoltre fornire evidenza del rispetto dell'autocontrollo da parte degli aderenti.

L'OdC ha l'obbligo di verificare che, in ogni fase della filiera, sia rispettata la corretta separazione dei capi, delle materie prime e dei prodotti a marchio nonché la gestione delle eventuali non conformità di prima e seconda parte.

E' compito del concessionario effettuare, in autocontrollo, il bilancio di massa (entrata, resa, uscita, giacenza) dei prodotti a marchio.

Controlli di parte terza

Finalizzati al rilascio della certificazione, sono svolti da un ente terzo di certificazione, pubblico o privato conforme alla norma vigente, individuato dal concessionario.

9