

ALLEGATO A al DDG 478 del 29/03/2019

REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE SICILIANA

**ASSESSORATO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA, DELLO SVILUPPO
RURALE E DELLA PESCA MEDITERRANEA
DIPARTIMENTO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA**

MARCHIO COLLETTIVO QUALITA' SICURA GARANTITA DALLA REGIONE SICILIANA

LINEE GUIDA

Premessa

Il Marchio “QS (acronimo di qualità sicura) garantita dalla Regione Siciliana” (nel proseguo semplicemente detto “Marchio”) identifica la produzioni agricole, alimentari e zootecniche che offrono garanzie qualitative ai consumatori per sistema di produzione, lavorazione, trasformazione o per altre intrinseche caratteristiche ottenute con metodi di produzione definiti da appositi disciplinari di produzione vincolanti.

Ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento d'uso del “Marchio” il presente documento di “Linee guida” individua le filiere produttive interessate al sistema di qualità ed i principi fondamentali cui devono uniformarsi i disciplinari di produzione, principalmente in termini di garanzie qualitative, individuando i seguenti ambiti di intervento a maggior tutela degli interessi e della salute dei consumatori: salute e benessere degli animali, tutela dell'agro biodiversità e delle risorse genetiche, tutela dell'ambiente e salubrità delle produzioni agricole e alimentari, aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche intrinseche del prodotto e altri aspetti di qualità etico/sociale, economica ed ambientale.

Filiere produttive interessate al sistema di qualità

Al sistema di qualità sono interessate tutte le filiere nell'ambito delle produzioni agricole, alimentari e zootecniche; i disciplinari di produzione potranno pertanto riguardare prodotti freschi o prodotti trasformati, con esclusione dei prodotti no food.

Filiere delle produzioni vegetali:

Ortofrutta: carciofo, pomodoro, melone, melanzane, zucchine, patata, carota, altre ortive. Mandorlo, nocciolo, ciliegio, agrumi, uva da tavola, pesco, pero, melo, fruttiferi in generale e prodotti trasformati.

Olivo: olive da mensa.

Cereali: grano duro, riso, orzo, grano tenero, grano monococco, altri cereali da granella e prodotti trasformati.

Leguminose: fagioli, ceci, lenticchie, piselli, fave ed altre leguminose da granella e prodotti trasformati.

Colture foraggere: cereali e leguminose per alimentazione animale, erbai, prati e pascoli.

Florovivaismo: piante, fiori, bulbi e sementi.

Piante officinali: Piante e prodotti trasformati.

Filiere delle produzioni animali:

Suini: carne fresca e prodotti trasformati.

Ovini: latte, carne e prodotti trasformati.

Caprini: latte, carne e prodotti trasformati.

Bovini da carne: carne e prodotti trasformati.

Bovini da latte: latte e prodotti trasformati.

Polli: carne, uova e prodotti trasformati.

Conigli: carne e prodotti trasformati.

Elicoltura: lumache e prodotti trasformati.

Apicoltura: miele e altri prodotti dell'alveare anche trasformati.

Filiera ittica:

Prodotti della pesca e prodotti trasformati

Prodotti dell'acquacoltura e prodotti trasformati

Principi generali

I disciplinari devono essere rispondenti alle realtà produttive di riferimento, risultare di agevole applicazione ed essere improntati a criteri di trasparenza e semplicità.

In particolare i disciplinari devono:

- prevedere specifiche vincolanti e requisiti oggettivi e misurabili, il cui rispetto è verificato dall'Autorità pubblica di controllo o da un Organismo di Controllo privato, operante ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065, accreditato dallo Stato Membro di appartenenza;
- contenere regole applicabili in tutti i paesi dell'UE e che non comportino alcuna restrizione di carattere territoriale che impedisca l'adozione del "Marchio" e del suo sistema di certificazione agli operatori delle altre Regioni o degli altri Stati Membri;
- fornire indicazioni che garantiscano al consumatore maggiore trasparenza riguardo al prodotto e a tutte le fasi del processo produttivo garantendo la tracciabilità del prodotto, conformemente alla norma UNI EN ISO 22005:2008, concernente i sistemi di rintracciabilità per filiere e aziende agricole;

- contenere prescrizioni e standard superiori alle norme stabilite dall'Unione Europea con riferimento al processo produttivo o alle caratteristiche intrinseche del prodotto sulla base dei principi specifici per ambiti d'intervento sotto indicati.

Principi specifici per ambiti d'intervento

I disciplinari di produzione devono essere ispirati ai principi specifici contenuti nei seguenti ambiti:

1. Salute e benessere degli animali:

- acqua, mangimi e cura degli animali conformemente alle naturali necessità della zootecnia;
 - condizioni di stabulazione, maggiore spazio disponibile, pavimentazioni, materiali di arricchimento, luce naturale;
- accesso all'esterno;
- pratiche che evitano la mutilazione e/o la castrazione degli animali;
- prevenzione delle malattie.

2. Tutela dell'agro biodiversità e delle risorse genetiche:

- allevamento di razze animali autoctone;
- coltivazione di varietà vegetali autoctone;
- allevamento di specie ittiche autoctone;
- salvaguardia microflora autoctona.

3. Tutela dell'ambiente e salubrità delle produzioni agricole e alimentari:

- tutela qualitativa e tutela della risorsa idrica;
- tutela del suolo, gestione conservativa;
- tutela degli habitat naturali;
- utilizzo di metodi che assicurano la gestione sostenibile delle risorse ittiche;
- salvaguardia della biodiversità, riduzione delle emissioni di gas serra;
- riduzione dell'uso di sostanze chimiche (fertilizzanti e prodotti fitosanitari);
- riduzione farmaci nell'allevamento;
- riduzione additivi nelle fasi di trasformazione e confezionamento;
- assenza di OGM.

4. Aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche intrinseche del prodotto:

- requisiti qualitativi fisici;
- requisiti qualitativi chimici;
- requisiti qualitativi organolettici;
- requisiti qualitativi microbiologici e sanitari.

5. Altri aspetti di qualità etico-sociale, economica e ambientale:

- garanzie di trasparenza negli accordi di filiera, in quanto l'accordo di filiera incentiva i mercati e l'economia delle diverse zone geografiche interessate, creando nuovi posti di lavoro e benessere sociale;
- filiera corta, al fine di garantire un alto livello qualitativo con produzione della materia prima e processi di trasformazione che avvengono a "raggio corto", ovvero mediante la riduzione degli intermediari necessari a raggiungere il consumatore finale. Questi processi garantiscono la freschezza del prodotto, la riduzione delle manipolazioni, dei passaggi e del percorso di trasporto.
- Tutela dei prodotti tradizionali e delle metodiche di produzione, trasformazione e conservazione consolidate nel tempo in base agli usi locali;
- Riduzione packaging o uso di materiali riciclabili.

Obblighi minimi

Per le filiere delle produzioni animali, i disciplinari di produzione devono garantire l'osservanza di almeno due principi ricompresi tra quelli degli ambiti 1, 2, 3, 4.

Per le filiere delle produzioni vegetali, i disciplinari di produzione devono garantire l'osservanza di almeno due principi ricompresi tra quelli degli ambiti 2, 3, 4.

Per la filiera ittica, i disciplinari di produzione devono garantire l'osservanza di almeno due principi ricompresi tra quelli degli ambiti 1, 2, 3, 4, 5; al fine del rispetto degli obblighi minimi non potranno essere scelti entrambi i principi nell'ambito 5.

Procedure per la redazione dei disciplinari

I progetti dei disciplinari di produzione saranno curati da specifici "tavoli tecnici" individuati per ogni filiera produttiva interessata al sistema di qualità.

I progetti dei disciplinari, in ottemperanza a quanto disposto dall'articolo 5 del Regolamento d'uso del "Marchio" sono discussi e definiti con l'apporto partecipativo dei tecnici delle aziende agricole, rappresentanti delle Associazioni di categoria e del mondo della produzione e, ove necessario, rappresentanti di Università, Consorzi di ricerca, ecc...

I progetti dei disciplinari di produzione sono redatti in conformità al Regolamento d'uso del "Marchio" ed al presente documento di "Linee guida".

Lo schema di disciplinare con l'articolato minimo obbligatorio per la predisposizione del disciplinare è il seguente:

- Nome del prodotto ed eventuali sinonimi;
- Descrizione e caratteristiche del prodotto
- Ambiti d'intervento e principi specifici
- Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto
- Descrizione dei metodi/tecnologie di trasformazione/conservazione e confezionamento del prodotto (se pertinenti).

Il progetto di disciplinare viene pubblicato per 30 giorni sul sito istituzionale della Regione per la consultazione pubblica. Scaduti i termini di pubblicazione, i contributi e le osservazioni

eventualmente pervenuti da parte dei portatori di interesse sono esaminati, ai fini della stesura del progetto di disciplinare, dal “tavolo tecnico” individuato relativo alla filiera interessata.

Ogni progetto di disciplinare di produzione è approvato dalla Giunta Regionale e sottoposto alla procedura di informazione di cui alla Direttiva (UE) 2015/1535.

In seguito alla positiva conclusione della procedura di informazione è sottoposto all’approvazione definitiva da parte della Giunta Regionale o con Decreto Dirigenziale e pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana.

Notifica alla Commissione Europea

Il presente documento Linee Guida è stato comunicato alla Commissione Europea ai sensi della Direttiva (UE) 2015/1535 con notifica numero 2018/0182/I.