



## Regime di Qualità Regionale



“Qualità Garantita dalla Regione Puglia”

Bari - Assessorato Regionale Risorse Agroalimentari, 14 aprile 2016

# Il Marchio Regionale



Marchio non  
Registrato

Anno 2009

Il marchio collettivo comunitario con indicazione d'origine "Prodotti di Puglia", di proprietà della Regione Puglia, è stato registrato all'UAMI.

Anno 2012



Marchio Collettivo di Qualità con indicazione di origine aperto a tutte le produzioni che aderiscono ai Regimi di Qualità e ai servizi della ristorazione.

# Il Marchio collettivo di Qualità



Prodotti aderenti ai regimi di qualità che possono fregiarsi del Marchio:



I prodotti regolati da sistemi di qualità riconosciuti dall'Unione Europea



i prodotti che partecipano ai regimi di qualità ai sensi del Reg. UE n. 1305/13 riconosciuti dagli Stati Membri

# I Prodotti di Qualità che possono fregiarsi del Marchio



Regimi di Qualità  
riconosciuti a livello  
europeo: DOP, IGP,  
STG e Biologico

Regimi di Qualità  
riconosciuti dallo  
Stato membro



# Il Regime di Qualità Regionale



“Qualità garantita dalla Regione Puglia”

## **! Obbligatoriosi !**

**1. Disciplinari di Produzione vincolanti**

**2. Verifica di conformità da parte di OdC Terzi e  
vigilanza da parte della Regione Puglia**

**3. Sistema di tracciabilità**

## Requisiti Facoltativi (optional) del RQR



**Sostenibilità:** consiste nella capacità di coniugare tradizione e innovazione assicurando al consumatore, alla collettività ed alla filiera una produzione non solo di qualità, ma anche sostenibile dal punto di vista economico, ambientale e sociale

**Eticità:** attesta il rispetto dei diritti fondamentali dei lavoratori all'interno delle aziende agricole, delle organizzazioni dei produttori e delle aziende agroalimentari di trasformazione

**Indicazione della denominazione tradizionale:** in conformità alle schede tecniche identificative degli stessi prodotti approvati dal MIPAAF

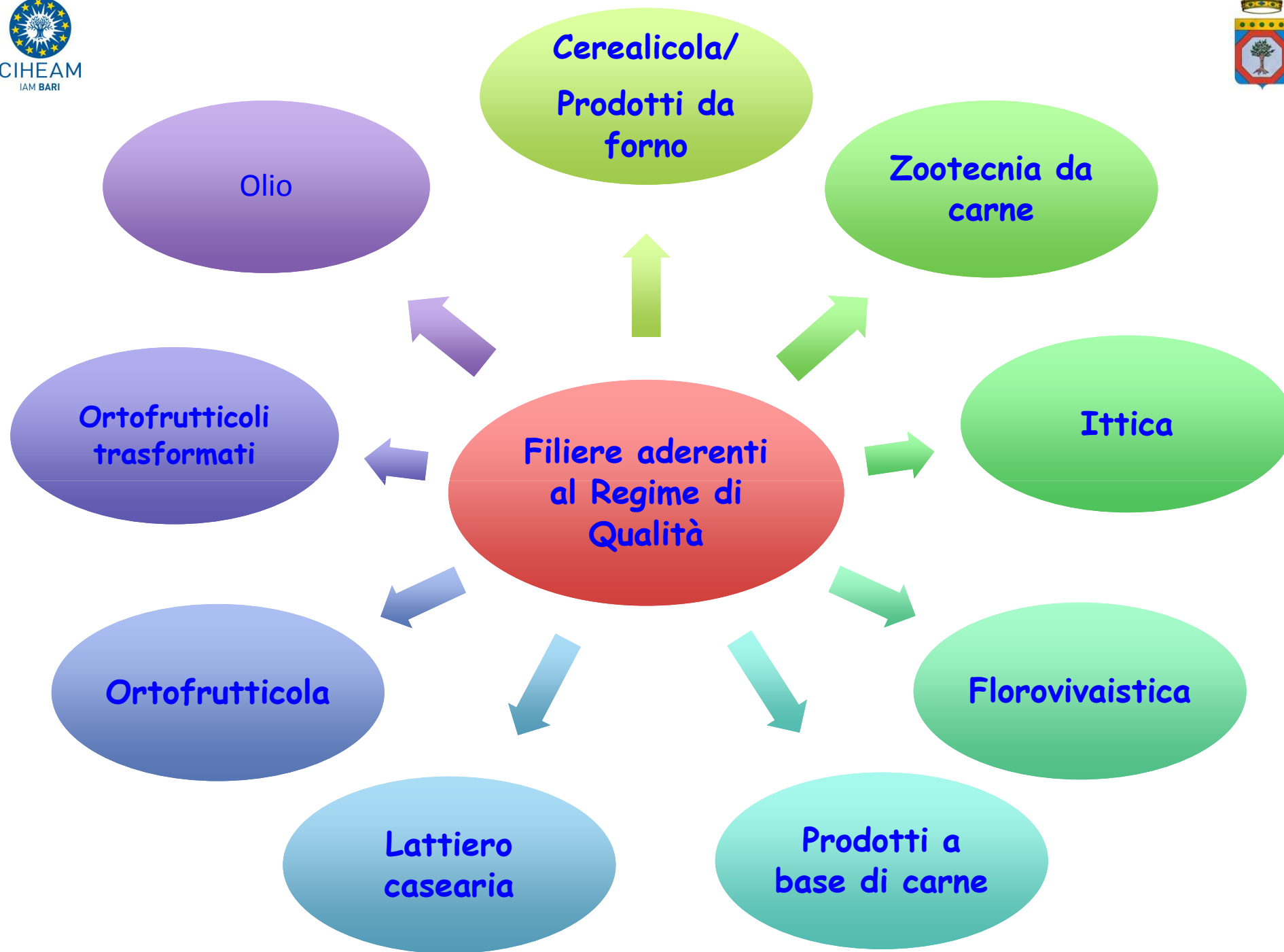
# Regime di Qualità Regionale (RQR)



Comprende

- ➔ Prodotti alimentari di origine vegetale e animale
- ➔ Prodotti ittici
- ➔ Prodotti florovivaistici





# Disciplinari di produzione del RQR

| Filiera                               | Numero disciplinari | Numero prodotti |
|---------------------------------------|---------------------|-----------------|
| Filiera Lattiero Casearia             | 6                   | 14              |
| Filiera Cerealicola/Prodotti Da Forno | 5                   | 22              |
| Filiera Zootecnia Da Carne            | 3                   | 6               |
| Filiera Prodotti A Base Di Carne      | 1                   | 2               |
| Filiera Prodotti Di Origine Animale   | 1                   | 1               |
| Filiera Ortofrutticola                | 10                  | 42              |
| Filiera Ortofrutticoli Trasformati    | 5                   | 4               |
| Filiera Florovivaistica               | 4                   | 75              |
| Filiera Ittica                        | 4                   | 17              |
| <b>Totale</b>                         | <b>39</b>           | <b>183</b>      |

# Disciplinari di produzione del RQR



## 1. CAMPO DI APPLICAZIONE

- Elenco dei prodotti ai quali si applica il disciplinare di produzione.

## 2. REQUISITI

- Specifiche da rispettare durante le fasi di produzione,
- Requisiti aggiuntivi rispetto alle norme cogenti per garantire standard superiori.

## 3. RINTRACCIABILITA'

- Rintracciabilità di filiera obbligatoria, in grado di correlare le materie prime con il prodotto finito e dimostrare la conformità al disciplinare.

## 4. AUTOCONTROLLO

- Attività di verifica ispettiva periodica interna;
- Controlli analitici finalizzati a dimostrare la conformità ai requisiti definiti dal disciplinare.

## 5. CONTROLLI

- Attività degli ODC per la verifica delle conformità dei prodotti ai disciplinari.

## 6. ETICHETTATURA DEL PRODOTTO

- Indicazione del logo e delle diciture da riportare in etichetta.

## Requisiti fondamentali

Specie, razze e caratteristiche qualitative delle materie prime



Uso di latte prodotto da animali di specie bovina, senza limitazioni di razze da latte purché autoctone e/o ambientate nelle aree geografiche di allevamento da almeno 25 anni.



Il latte deve essere fornito da aziende che aderiscono al RQR e/o ai regimi di qualità istituiti a norma del:

- regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio;
- regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio.



Il latte deve essere prodotto nella stessa unità territoriale NUTS-2 (in Italia è la regione) in cui avviene la trasformazione, deve giungere al caseificio crudo ed essere ivi trasformato entro 48 ore dalla prima mungitura.

# Disciplinare di produzione Filiera Lattiero Casearia



## Allevamento ed alimentazione del bestiame

L'alimentazione è basata prevalentemente (minimo 51%) sull'utilizzo di essenze foraggere tipiche del territorio di allevamento.



Caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche del latte.

Divieto di usare latte con contenuto di *Pseudomonas* spp. superiore a 10.000 ufc/ml alla stalla e superiore a 50.000 ufc/ml al caseificio immediatamente prima della lavorazione e/o dell'eventuale trattamento termico (metodo ISO/TS 11059:2009).



E' fatto divieto assoluto di usare cagliata conservata di qualsiasi tipo e di qualsiasi provenienza.



Per la sola mozzarella e il latte alimentare, la verifica della freschezza e della corretta gestione della materia prima impiegata avviene anche mediante valutazione dell'intensità di proteolisi delle caseine Beta ed AlfaS1 per via elettroforetica.

# Disciplinare di produzione Filiera Cerealicola/Prodotti da Forno



## Requisiti fondamentali

Varietà e caratteristiche qualitative delle materie prime

### Varietà

Per la produzione degli sfarinati sono impiegate, singolarmente o in miscela, tutte le varietà di frumento duro, frumento tenero e orzo coltivate nella stessa unità territoriale NUTS-2 (in Italia è la regione) in cui avviene la produzione degli sfarinati e del pane.

Sono impiegati, singolarmente o in miscela, sfarinati di frumento tenero, di frumento duro e di orzo prodotti nella stessa unità territoriale NUTS-2 (in Italia è la regione) in cui avviene la coltivazione dei cereali e la produzione del prodotto finito.

Materie  
prime

I cereali e gli sfarinati devono essere forniti da aziende agricole che aderiscono al RQR e/o ai regimi di qualità istituiti a norma del:

- ◆ regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio;
- ◆ regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio.

Concentrazione di deossinivalenolo (DON) non deve superare 200 µg/kg.

## Requisiti fondamentali

### Allevamento e alimentazione del bestiame

- ➔ Animali nati nella stessa unità territoriale NUTS-2 (in Italia è la regione) in cui vengono allevati.

---

- ➔ Il requisito della nascita nel territorio in cui vengono allevati può essere derogato fino al 31 dicembre 2017.

---

- ➔ Per i Vitelli Cat V la dieta è costituita unicamente da latte artificiale e/o materno di vacche alimentate con foraggi freschi e/o conservati ricchi di essenze foraggere autoctone dell'areale di allevamento più concentrati contenenti anche materie prime tipiche quali ad es. carrubo, purea di olive.

---

- ➔ Per tutte le altre categorie la dieta alimentare, nella fase successiva all'allattamento naturale e/o artificiale è rappresentata da foraggi freschi e/o conservati, con prevalenza di essenze foraggere locali e tipiche dell'ambiente di allevamento (almeno 51%), mangimi concentrati semplici o composti, aziendali e/o commerciali contenenti anche componenti tipici quali ad es. carrubo, purea di olive, addizionati con integratori minerali e vitaminici senza grassi animali aggiunti.

# Disciplinare di produzione Filiera Zootecnica da carne



## Benessere animale

- Tutti gli animali devono essere allevati in allevamenti certificati per il Benessere animale secondo il "Manuale per la valutazione del benessere e della biosicurezza nell'allevamento dei bovini da carne" (CReNBA Centro di riferimento Nazionale per il benessere animale).

## Frollatura

- Frollatura di almeno 4 giorni, per carcassa divise in mezzene o in quarti e conservate alla temperatura di 4°C.



## Requisiti fondamentali

Scelta dei terreni

Tecniche colturali: semina

Concimazione

Controllo delle infestanti

Difesa fitosanitaria

### Obblighi

Rispetto di quanto riportato nelle Norme Eco-Sostenibili per la Difesa Fitosanitaria e controllo delle Infestanti delle colture agrarie approvate dalle Regioni.

# Disciplinare di produzione Filiera Ortofrutticola



Irrigazione

Caratteristiche organolettiche

## Obblighi

I prodotti devono presentare caratteristiche organolettiche proprie della varietà. E' obbligatorio certificare la qualità del prodotto rispetto ai residui di antiparassitari in base ad un Indice di qualità per i Residui (IqR), definito dal rapporto tra il valore dei residui rilevati nel campione ed il valore dei limiti massimi di residuo (LMR) - Reg. CE n. 396/2005 - Reg. CE n.725/2014, di valore compreso tra 0.6-0.8 e pari ad un riduzione del 20-40% del quantitativo dell'LMR per ogni principio attivo autorizzato previsto dalle leggi che regolamentano i residui di fitofarmaci (Reg. CE n. 396/2005).

Commercializzazione e  
confezionamento

Raccolta e post-raccolta  
(condizionamento e stoccaggio)

# Disciplinare di produzione Filiera Ortofrutticoli trasformati

## Requisiti fondamentali



Caratteristiche qualitative delle materie prime

---



I vegetali devono essere coltivati nella stessa unità territoriale NUTS-2 (in Italia è la regione) in cui avviene la produzione/trasformazione forniti da aziende che partecipano, per i prodotti oggetto di fornitura, al RQR e/o ai regimi di qualità istituiti a norma del:

- regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio;
  - regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio.
- 



Modalità di raccolta, trasporto e magazzinaggio dei frutti

---



Materie prime ed ingredienti: Tutte le materie prime vegetali devono essere conformi ai disciplinari di produzione approvati nell'ambito del RQR.

---



Tecnologia di trasformazione

---



Caratteristiche organolettiche

- ✦ **I Documenti notificati dalla Regione Puglia sono stati:**
- Regolamento tecnico del RQ;
  - Procedura di utilizzo del Logo;
  - Disciplinari di Produzione;
  - Linea guida piano dei controlli;
  - Linea guida sistema di rintracciabilità;
  - Linea guida sistema di vigilanza;
  - Linea guida del riconoscimento del Requisito Facoltativo "Sostenibilità";
  - Linea guida del riconoscimento del Requisito Facoltativo "Eticità".



I Servizi della Commissione il **10 settembre 2015** hanno dichiarato **conforme il RQR** all'art. 34 del Trattato sul funzionamento dell'UE (TFUE).

In fase di approvazione sono state accettate le modifiche richieste dall' UE inerenti l' eliminazione dell'indicazione geografica che viene sostituita con l' indicazione **“Qualità garantita dalla Regione Puglia”**

Per assicurare che le materie prime utilizzate provengano da aziende agricole localizzate in Puglia sono stati modificati i disciplinari di produzione sostituendo l' indicazione di origine con l' indicazione “materia prima (ad esempio latte, cereali, ecc) prodotta nella stessa unità territoriale NUTS-2 (in Italia regione) in cui avviene la trasformazione e lavorazione del prodotto finale”.



La revisione richiesta dall' UE ha riguardato anche il marchio identificativo del RQR che da “Prodotti di Qualità Puglia” è diventato “Prodotti di Qualità garantita dalla Regione Puglia”.



“Qualità garantita dalla Regione Puglia”

# Esempio di etichetta di un prodotto aderente al RQ



“Qualità garantita dalla Regione Puglia”



Prodotto  
Regionale  
Tradizionale



# I Prodotti regionali di Qualità che possono fregiarsi del Marchio



Prodotti aderenti ai  
Regimi di Qualità:  
DOP, IGP, STG,  
Biologico e SQNPI



"Qualità garantita dalla Regione Puglia"



Prodotti aderenti al  
Regime di Qualità  
riconosciuto dalla  
Regione Puglia



**RQR**