

23_33_3_AVV_AG REG ERSA DECR 229 AQUA_022

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale ERSA - Direzione generale - Gorizia

Decreto del Direttore generale 31 maggio 2023, n. 229 - LR n. 21/2002, marchio a carattere collettivo "Agricoltura Ambiente Qualità (AQuA)". Marchio collettivo di qualità della Regione Friuli Venezia Giulia. Approvazione del Disciplinare tecnico per il prodotto "Pollo al mais".

IL DIRETTORE GENERALE SOSTITUITO

RICHIAMATA la legge regionale 13 agosto 2002, n. 21 (Norme per la valorizzazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità) di istituzione di un marchio collettivo di qualità denominato "Agricoltura Ambiente Qualità (AQuA) - Marchio di qualità concesso dalla Regione Friuli Venezia Giulia" finalizzato ad offrire particolari garanzie qualitative a tutela della salute del consumatore e dell'immagine del prodotto.

DATO ATTO che, con decreto del Direttore generale n. 65 di data 06/07/2022, in attuazione della direttiva della Giunta regionale n. 748/2022, è stata rinnovata l'iscrizione del Marchio AQuA T021675387, come marchio collettivo comunitario presso l'EU IPO, ai sensi dell'art. 66 del Regolamento (CE) del Parlamento europeo e Consiglio n. 207/2009 del 26 febbraio 2009, per un ulteriore decennio a decorrere dal 9/8/2022.

RICORDATO che ai sensi dell'art. 2 della Lr 21/2022, Ersa individua i tipi di prodotto da ammettere al Marchio AQuA ed approva i disciplinari di produzione, nonché le modifiche degli stessi.

RICORDATO altresì che ai sensi dell'art. 2, comma 2 e dell'art. 3, comma 4, della legge regionale 21/2022, i disciplinari di produzione del Marchio AQuA adottati da Ersa, sono approvati con deliberazione della Giunta regionale, pubblicati sul Bollettino Ufficiale della Regione e comunicati alla Commissione europea.

VISTA la Direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio del 9 settembre 2015 che prevede una procedura d'informazione nel settore delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione ed, in particolare, le modalità di notifica e di comunicazione alla Commissione europea della regola tecnica ovvero che:

- a) i paesi dell'UE devono informare la Commissione Europea di qualsiasi progetto di regola tecnica che intendano introdurre (art. 5);
- b) è previsto un periodo di differimento di tre mesi, durante il quale il paese dell'UE in questione non può adottare il progetto di regola tecnica proposto. Durante tale periodo la Commissione Europea e gli altri paesi dell'UE esaminano il progetto di regola proposto e possono reagire conformemente (art. 6).

DATO ATTO che i disciplinari di produzione per la concessione dei marchi collettivi costituiscono regola tecnica.

VISTO il Regolamento d'uso del Marchio collettivo AQuA, di seguito Regolamento, adottato con decreto del Direttore generale n. 138/2012 e modificato con decreto del Direttore generale n. 10/2019.

RICHIAMATE le deliberazioni della Giunta regionale n. 1744/2012 e n. 306/2019, di approvazione rispettivamente del decreto n. 138/2012 e del decreto n. 10/2019, soprarichiamati.

RICORDATO in particolare l'art. 5, comma 1, del Regolamento, in base al quale Ersa:

- a) elabora, anche su iniziativa o con la consulenza di istituzioni, enti e associazioni operanti nel settore agricolo ed alimentare, i disciplinari tecnici di produzione, per categoria di prodotto, con i seguenti contenuti minimi:

- 1) descrizione dei requisiti, obiettivi e controllabili, del prodotto, con l'indicazione delle principali specifiche di tipo fisico, chimico, microbiologico e organolettico;
 - 2) descrizione delle fasi e delle tecniche di produzione, trasformazione e conservazione necessarie per l'ottenimento delle caratteristiche qualitative del prodotto;
 - 3) criteri di identificazione e rintracciabilità, dalle materie prime al prodotto finale;
- b) approva i disciplinari tecnici e le eventuali modifiche con efficacia condizionata all'esito positivo delle procedure di informazione di cui agli articoli 8 e 9 della Direttiva n. 98/34/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio;
 - c) trasmette i disciplinari tecnici alla Giunta regionale per l'approvazione definitiva e la successiva pubblicazione sul BUR.

VISTO:

- a) il proprio decreto n. 141 di data 7/12/2022, con il quale è stato individuato il prodotto "Pollo al mais" quale prodotto da ammettere al Marchio AQuA ed è stato approvato il relativo Disciplinare tecnico dif-

ferendone l'efficacia all'esito della procedura di informazione di cui agli articoli 5 e 6 della Direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo e del Consiglio;

b) la nota ad prot. n. 12984 di data 7/12/2022, di richiesta al Ministero dello Sviluppo Economico, Unità di notifica 98/34, di dare avvio alla procedura di informazione e alla notifica alla Commissione Europea, in attuazione degli articoli 5 e 6 della Direttiva (UE) n. 2015/1535 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del Disciplinare tecnico relativo al prodotto "Pollo al mais", approvato da Ersà con decreto n. 141/DG di data 07/12/2022.

VISTA la nota del Ministero dello Sviluppo Economico, Unità di notifica 98/34, n. 6607 del 10/1/2023, registrata al protocollo di Ersà con il n. 310 di data 11/1/2023, di comunicazione del numero 2022/0870/I - CooA assegnato alla notifica, della scadenza del termine di tre mesi al 22/3/2023 quale periodo di astensione obbligatoria al 22/3/2023, dall'adozione di cui all'articolo 6, paragrafo 1 della direttiva (UE) 2015/1535, nonché di altri vincoli procedurali imposti dall'art. 6 della Direttiva (UE) 2015/1535.

VISTA la comunicazione del Ministero dello Sviluppo Economico, Unità di notifica 98/34, ad prot. mimit. AOO_PIT.REGISTRO UFFICIALE.U.0086541. 27032023, registrata al protocollo di Ersà con il n. 4297 in data 27.03.2023, di trasmissione del messaggio della Commissione n. 304 TRIS/(2023) 00674, nonché di richiesta di riscontro con riguardo all'accoglimento o meno delle osservazioni della Commissione e, in caso affermativo, dei termini dell'accoglimento.

VISTA il messaggio della Commissione n. 304 soprarichiamato ad oggetto: "Osservazioni della Commissione (articolo 5, paragrafo 2, della direttiva (UE) 2015/1535). Queste osservazioni non prorogano i termini dello status quo", di invito alle Autorità italiane a tener conto delle osservazioni formulate in relazione alla notifica 2022/0870/I, rammentando nel contempo che il testo definitivo, non appena adottato, deve essere comunicato alla Commissione in conformità all'art. 5, paragrafo 3, della Direttiva (UE) 2015/1535.

VISTA il riscontro inviato dall'Ersà all'Ufficio Centrale di Notifica 98/34 del Ministero dello Sviluppo Economico, con nota ad prot. 6091 di data 10/5/2023, di accoglimento delle osservazioni della Commissione con la specifica dei termini di accoglimento.

VISTO il "Disciplinare tecnico per il prodotto "Pollo al mais" che è stato predisposto integrando il progetto di Disciplinare di "Pollo al Mais" di cui al proprio decreto n. 141 di data 7/12/2022 con le osservazioni della Commissione n. 304 TRIS/(2023) 00674 soprarichiamate che sono state raccolte.

RITENUTO ai sensi della l.r. 21/2002 e del Regolamento di approvare il progetto di Disciplinare tecnico per il prodotto "Pollo al mais", che si allega quale parte integrante e sostanziale al presente decreto.

RITENUTO di trasmettere alla Giunta regionale il presente decreto, in uno con l'allegato Disciplinare tecnico per il prodotto "Pollo al mais", per l'approvazione definitiva a conclusione del periodo di differimento e all'esito della procedura di informazione;

RITENUTO di chiedere alla Giunta regionale apposito mandato per procedere alla pubblicazione immediata sul Bollettino Ufficiale della Regione del disciplinare approvato, ai sensi dell'art. 3, comma 4, della l.r. 21/2002, e per procedere senza indugio alla comunicazione alla Commissione europea, ai sensi dell'articolo 5, comma 3, della Direttiva (UE) n. 2015/1535, per il tramite del Ministero dello Sviluppo Economico;

VISTA:

a) la legge regionale 24 marzo 2004, n. 8, concernente la trasformazione dell'Agenzia regionale per lo Sviluppo Rurale - ERSA, istituita con legge regionale 1 ottobre 2002, n. 24, ed in particolare l'art. 3, comma 3, lett. e), ai sensi del quale l'Ersà svolge attività di promozione, coordinamento e gestione dei marchi di origine e qualità

b) il D.P.Reg. 27 agosto 2004, n. 0277/Pres., "Regolamento di organizzazione dell'Amministrazione regionale e degli enti regionali", e successive modifiche ed integrazioni;

c) la deliberazione della Giunta regionale 19 giugno 2020, n. 893, "Articolazione organizzativa generale dell'Amministrazione Regionale e articolazione e declaratoria delle funzioni delle strutture organizzative della Presidenza della Regione, delle direzioni centrali e degli enti regionali e assetto delle posizioni organizzative", e successive modifiche e integrazioni;

d) la deliberazione della Giunta regionale n. 416 del 19 marzo 2021, con la quale è stato conferito l'incarico di Direttore generale sostituto dell'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale - ERSA al dott. Francesco Miniussi a decorrere dal 01 aprile 2021 e fino al 01 agosto 2023.

VISTA la legge regionale 20 marzo 2000, n. 7, "Testo unico delle norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso";

CONSIDERATO che ai sensi dell'articolo 14 e seguenti della legge regionale 3 febbraio 2015, n. 1 il presente decreto non è soggetto a controllo preventivo di regolarità contabile.

DECRETA

per le motivazioni di cui in premessa:

1. di approvare, a conclusione della procedura di notifica di cui alla Direttiva (UE) 2015/1535, il Disci-

plinare tecnico per il prodotto "Pollo al mais", che si allega al presente decreto quale parte integrante e sostanziale;

2. di trasmettere alla Giunta regionale il presente decreto, in uno con l'allegato Disciplinare tecnico per il prodotto "Pollo al mais", per l'approvazione definitiva;

3. di chiedere alla Giunta regionale apposito mandato per procedere, ai sensi dell'art. 3, comma 4, della l.r. 21/2002, alla pubblicazione immediata sul Bollettino Ufficiale della Regione del Disciplinare per il prodotto "Pollo al mais" una volta approvato, nonché per procedere senza indugio alla comunicazione alla Commissione Europea ai sensi dell'articolo 5, comma 3, della Direttiva n. 2015/1535, per il tramite del Ministero dello Sviluppo Economico;

4. il presente decreto, ai sensi dell'articolo 14 e seguenti della L.R. 13 febbraio 2015, n. 1, non è soggetto a controllo preventivo di regolarità contabile da parte della Ragioneria.

Gorizia, 31 maggio 2023

IL DIRETTORE GENERALE SOSTITUTO:
dott. Francesco Miniussi

Documento PRIVO DI VALORE LEGALE

L.R. n. 21/2002, Marchio a carattere collettivo “Agricoltura Ambiente Qualità (AQuA)”. Marchio collettivo di qualità della Regione Friuli Venezia Giulia”. Disciplinare tecnico per il prodotto “Pollo al mais”.

SOMMARIO

CAPO I DISPOSIZIONI GENERALI

- Art. 1 Definizioni e fonti
- Art. 2 Finalità
- Art. 3 Agricoltura, Qualità ed Ambiente

CAPO II PRODOTTO CERTIFICATO

- Art. 4 Prodotto oggetto di certificazione

CAPO III CRITERI DI PRODUZIONE

- Art. 5 Norme per le condizioni igienico-sanitarie
- Art. 6 Norme per il benessere animale
- Art. 7 Norme per l'allevamento
- Art. 8 Formazione degli operatori
- Art. 9 Movimentazione
- Art. 10 Norme per l'alimentazione e per il reperimento degli alimenti
- Art. 11 Carico azotato dell'allevamento
- Art. 12 Requisiti specifici degli allevamenti, macelli e degli stabilimenti di lavorazione

CAPO IV RINTRACCIABILITÀ

- Art. 13 Rintracciabilità
- Art. 14 Distributore

CAPO V USO DEL MARCHIO E DEL LOGO

- Art. 15 Concessione d'uso del marchio
- Art. 16 Obblighi del concessionario
- Art. 17 Controllo dell'Organismo certificatore
- Art. 18 Vigilanza di Ersu
- Art. 19 Riconoscimento reciproco

CAPO I DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 – Definizioni e fonti

1. Ai fini del presente disciplinare, si intende per:

- a) areale di riferimento: la porzione di territorio compresa all'interno di un raggio di 90km in linea d'aria dallo stabilimento di formulazione di alimenti per l'alimentazione del pollame;
- b) carne di pollo: carne di pollo atta all'uso alimentare;
- c) concessionario: il soggetto che ha ottenuto la concessione all'uso del Marchio; il concessionario può essere uno dei soggetti della filiera di produzione ovvero riassumere più fasi della filiera di produzione;

- d) densità di allevamento: il peso vivo complessivo dei polli presenti contemporaneamente in un pollaio per metro quadro di area utilizzabile (kg/m²);
- e) Disciplinare: Disciplinare tecnico per il prodotto "Pollo al mais";
- f) distributore autorizzato: impresa di trasformazione o commercializzazione, singola o associata, concessionaria del Marchio;
- g) filiera di produzione: comprende le fasi dell'allevamento, della macellazione, del sezionamento e trasformazione e della distribuzione e vendita al consumatore; le fasi della filiera di produzione possono essere disgiunte o congiunte in tutto o in parte;
- h) area utilizzabile: superficie di allevamento provvista di lettiera e sempre accessibile ai polli;
- i) logo: logo del Marchio AQUA, definito all'art. 4 del Regolamento e disciplinato e rappresentato graficamente all'allegato b), del Regolamento medesimo;
- j) lotto di acquisto: la partita di carne compresa all'intero di un unico DPT di cui all'art. 13, comma 1, lett. d);
- k) lotto di macellazione: insieme di lotti di produzione macellati nello stesso giorno e nello stesso macello;
- l) lotto di produzione: gruppo di animali omogenei per età, categoria, origine e provenienza, appartenenti alla stessa specie, avviati al ciclo di ingrasso con le medesime tecniche e nelle stesse condizioni;
- m) l.r. 21/2002: legge regionale 13 agosto 2002, n. 21 (Norme per la valorizzazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità);
- n) Marchio: marchio a carattere collettivo "Agricoltura Ambiente Qualità (AQUA)". Marchio collettivo di qualità della Regione Friuli Venezia Giulia, registrato quale Marchio collettivo dell'Unione Europea presso EUIPO con il numero di fascicolo di iscrizione T021675387;
- o) operatori: i soggetti che si occupano degli animali nelle fasi di allevamento e macellazione;
- p) Organismo certificatore: soggetto terzo ed indipendente, operante ai sensi della normativa europea UNI CEI EN ISO/IEC 17065 e accreditato presso l'Organismo nazionale di accreditamento come previsto dal Regolamento n. 765/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, preposto all'attività di certificazione del prodotto e al suo controllo;
- q) periodo di riferimento: il periodo che inizia il giorno successivo all'arrivo dei pulcini in allevamento e comprende le fasi di accrescimento e finissaggio dei polli; il periodo di riferimento è contato a ritroso, rispetto al momento della macellazione;
- r) parametro colorimetrico CIE: ai fini del presente disciplinare il parametro considerato è b* (blu/giallo);
- s) pollo da carne: pollo allevato per la sua attitudine alla produzione di carne;
- t) Pollo al mais: il pollo certificato AQUA;
- u) prodotto derivato: carni macinate, preparazioni di carni, prodotti a base di carne, prodotti da carne che derivano dai processi di lavorazione del Pollo al mais;
- v) Regolamento: Regolamento d'uso del Marchio collettivo AQUA, adottato con decreto del Direttore generale n. 138/2012 e approvato con deliberazione della Giunta regionale n.1744/2012 e modificato con decreto del Direttore generale di Ersu e n. 10/2019 e deliberazione della Giunta regionale n. 306/2019;
- w) tasso di mortalità giornaliera cumulativa: la somma dei tassi di mortalità giornaliera per unità di allevamento;
- x) tasso di mortalità giornaliera: numero dei polli deceduti in una unità di allevamento lo stesso giorno, compresi quelli eliminati per malattia o per altri motivi, diviso per il numero di polli presenti in tale giorno nella unità di allevamento, moltiplicato per 100;
- y) unità di allevamento: edificio atto all'allevamento del pollo da carne;
2. Le definizioni di cui alle lett. b) e v), rispettano il Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, che definisce le carni di pollame ed il relativo stato di commercializzazione.

Art. 2. – Finalità

1. Il presente Disciplinare, adottato ai sensi della legge regionale 21/2002 e del Regolamento, stabilisce i criteri tecnici della filiera di produzione del prodotto Pollo al mais al fine del rilascio del Marchio.
2. Il rispetto dei criteri tecnici previsti dal presente Disciplinare costituisce condizione per il conseguimento del livello di qualità richiesto dalla Regione Friuli Venezia Giulia per il rilascio del Marchio, qualunque ne sia la sua provenienza geografica.
3. Il presente Disciplinare è pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione e sul sito www.ersa.fvg.it.

Art. 3 – Agricoltura, Qualità ed Ambiente

1. Il prodotto Pollo al mais, rispetta i requisiti di prodotto e di produzione prescritti dal presente disciplinare in termini di:
 - a) Agricoltura, ovvero di buone pratiche agricole, compreso il benessere animale;
 - b) Qualità, ovvero di caratteristiche del prodotto finale;
 - c) Ambiente, ovvero di diminuzione dell'impatto ambientale dei processi produttivi.

CAPO II PRODOTTO CERTIFICATO

Art. 4 - Prodotto oggetto di certificazione

1. I prodotti che possono essere certificati con il Marchio sono il pollo da carne, le carni di pollo ed i prodotti derivati dalla lavorazione delle carni di pollo medesime; sulla carne di pollo e sui prodotti derivati, destinati al consumo umano, è apposto il logo.
2. I prodotti certificati possono essere freschi oppure possono aver subito trattamenti termici che ne abbiano modificato la struttura della carne.
3. I prodotti certificati rispettano i criteri di cui ai CAPI III e IV e soddisfano le seguenti condizioni:
 - a) pollo da carne è quello della specie *Gallus gallus*, allevato per la produzione di carne;
 - b) le carni di pollo, sono quelle che si ricavano dalla macellazione del pollo da carne di cui alla lett. a);
 - c) i prodotti derivati sono quelli che si ottengono dalla lavorazione delle carni di pollo di cui alla lett. b), e che soddisfano le seguenti condizioni:
 - 1) il 100% della carne utilizzata è conforme ai requisiti del presente disciplinare;
 - 2) il 100% della carne utilizzata non è carne separata meccanicamente;
 - 3) nella composizione del prodotto derivato, la carne di pollo è elemento caratterizzante il prodotto e rappresenta almeno il 60% del peso tal quale del prodotto finito;
 - d) la tonalità del colore della carne corrisponde al parametro b^* (blu/giallo) del sistema CIE, misurato secondo i seguenti criteri:
 - 1) la misurazione avviene su un campione di petto di pollo rappresentativo per lotto di macellazione mediante un colorimetro ed il sistema CIE;
 - 2) il numero minimo del campione di cui al punto 1), non è inferiore a 10 petti;
 - 3) la misurazione è effettuata sulla superficie frontale del petto di pollo per un numero di almeno quattro misurazioni per petto, ed in particolare n. 2 effettuate sulla parte destra e n. 2 effettuate sulla parte sinistra;
 - 4) il valore medio del parametro b^* (blu/ giallo) misurato sul campione è maggiore o uguale a 3,0;
 - e) i polli sono sia maschi che femmine e sono allevati, nel periodo di riferimento, all'interno dell'areale di riferimento;
 - f) i valori del peso alla macellazione e del periodo di riferimento sono:
 - 1) per i maschi, peso minimo di 3,5 kg e periodo di riferimento non inferiore a 50 giorni;
 - 2) per le femmine, peso minimo di 2,5 kg e periodo di riferimento non inferiore a 42 giorni, ovvero peso minimo di 1,7 kg e periodo di riferimento non inferiore a 31 giorni.
4. I prodotti oggetto di certificazione sono definiti dal Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio.

CAPO III CRITERI DI PRODUZIONE

Art. 5 – Norme per le condizioni igienico-sanitarie

1. I concessionari, sono tenuti al rispetto quanto previsto dai Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004 e s.m.i.
2. In caso di trattamenti farmacologici, per garantire che il farmaco utilizzato non permanga come residuo nelle carni, è previsto un tempo di sospensione pari al doppio di quello previsto dal farmaco.

Art. 6 – Norme per il benessere Animale

1. Al fine di garantire un livello di benessere superiore agli standard produttivi convenzionali, gli allevamenti certificati:
 - a) devono avere densità di allevamento massima pari a 30 kg/m²;
 - b) possono effettuare lo sfoltimento un'unica volta durante il ciclo di accrescimento e non prima di 31 giorni;
 - c) il tasso di mortalità giornaliera cumulativa (TMGC), deve essere inferiore al valore determinato dalla seguente formula: 1% + 0.06 per età alla macellazione espressa in giorni, esclusi i casi, comprovati dal veterinario, in cui la mortalità non è imputabile all'allevatore e alla sua gestione e comunque la mortalità è avvenuta entro i primi 10 gg dall'arrivo dei pulcini;
 - d) al termine del ciclo di produzione l'incidenza di lesioni plantari deve essere inferiore o uguale a 10 polli su 100 del lotto di produzione. Tale parametro si considera soddisfatto anche in assenza di non conformità rilevate dai controlli ufficiali del Servizio Veterinario.
2. Al fine di garantire un livello di benessere superiore agli standard produttivi convenzionali, il tempo di percorrenza tra l'allevamento dove avviene il carico degli animali e lo stabilimento di macellazione, deve essere minore o uguale a 3 ore;
3. Al fine di garantire un livello di benessere superiore agli standard produttivi convenzionali, i macelli certificati devono utilizzare il sistema di stordimento mediante atmosfera modificata.

Art. 7 – Norme per l'allevamento

1. Il sistema di allevamento dei polli è esclusivamente a terra; è fatto divieto di allevare gli animali in gabbia o in sistemi multipiano.
2. Gli operatori devono effettuare, almeno due volte per ciclo, una entro i 20 giorni e l'altra entro e non oltre i 40 giorni, il monitoraggio del microclima, della temperatura, della umidità relativa, della luce e della qualità dell'aria, nella unità di allevamento, per verificare il rispetto delle seguenti prescrizioni minime alle quali attenersi:
 - a) la concentrazione di ammoniaca non superi 20 ppm e la concentrazione di anidride carbonica non superi le 3000 ppm all'altezza della testa dei polli;
 - b) la temperatura interna non superi quella esterna di 3°C, quando la temperatura esterna all'ombra è superiore a 30°C;
 - c) l'umidità relativa media misurata all'interno dell'unità di allevamento durante le 48 ore non superi il 70%, quando la temperatura esterna è inferiore a 10°C;
 - d) il mangime è disponibile in qualsiasi momento e non dev'essere ritirato prima di 12 ore dal momento previsto dalla macellazione;
 - e) tutti i polli hanno accesso in modo permanente ad una lettiera asciutta e friabile in superficie;
 - f) le unità di allevamento sono illuminate con un'intensità di almeno 20 lux durante le ore di luce, misurata a livello dell'occhio dell'animale e in grado di illuminare almeno l'80% dell'area utilizzabile;
 - g) entro sette giorni successivi al momento in cui i polli sono collocati nell'unità di allevamento e fino a tre giorni prima del momento previsto per la macellazione, la luce deve seguire un ritmo di 24 ore e comprendere periodi di oscurità di almeno 6 ore con almeno 4 ore consecutive e ininterrotte, esclusi i periodi di attenuazione della luce;

h) al termine di ogni ciclo di allevamento dovrà essere prevista la rimozione, dalla unità di allevamento, di tutta la lettiera e la disinfezione di tutte le attrezzature, utensili e delle superfici a contatto con i polli.

Art. 8 – Formazione degli operatori

1. Gli operatori impiegati nelle imprese agricole, singole o associate concessionarie del Marchio entro il primo anno di certificazione sono tenuti a partecipare ad attività formative specifiche per il benessere animale, la sostenibilità ambientale, i sistemi di qualità e le certificazioni previste dal Reg Ue 1151/2012 e ss.mm.ii., di almeno 8 ore; l'aggiornamento formativo deve essere effettuato con le modalità e forme previste dal piano formativo aziendale
2. Gli operatori impiegati nelle imprese di trasformazione (macellazione e sezionamento) concessionarie del Marchio, oltre al rispetto di quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale in fatto di formazione, entro il primo anno di certificazione sono tenuti a partecipare ad attività formative specifiche per il benessere animale, la sostenibilità ambientale, i sistemi di qualità e le certificazioni previste dal Reg Ue 1151/2012 e ss.mm.ii., di almeno 4 ore; l'aggiornamento formativo deve essere effettuato con le modalità e forme previste dal piano formativo aziendale
3. I concessionari del Marchio sono tenuti ad utilizzare, per le operazioni di carico in allevamento e di scarico al macello degli animali vivi, esclusivamente personale in possesso del certificato di idoneità in conformità al Regolamento CE n. 1/2005.

Art. 9 - Movimentazione

1. Al fine di ridurre le emissioni di CO₂ da trasporto, l'allevamento avviene entro l'areale di riferimento.

Art. 10 – Norme per l'alimentazione e per il reperimento degli alimenti

1. La razione alimentare contiene almeno il 40% di mais.
2. La composizione tal quale della razione alimentare giornaliera dei polli, rispetta le seguenti prescrizioni:
 - a) almeno il 50% dei cereali che compongono la razione giornaliera provengono da terreni agricoli situati all'interno dell'areale di riferimento;
 - b) almeno l'80% della razione totale è composta da prodotti che hanno subito una qualunque trasformazione all'interno dell'areale di riferimento;
 - c) l'eventuale integrazione di pigmentanti è di xantofille di origine vegetale.
3. L'allevatore predispone un piano di razionamento con la definizione delle razioni differenziate per le diverse fasi di accrescimento.
4. Gli alimenti utilizzati sono conformi agli standard merceologici e le caratteristiche di composizione della razione somministrata sono tali da soddisfare i fabbisogni degli animali, preservandone la salute ed il benessere.
5. I fornitori di alimenti zootecnici, registrati ai fini del Reg CE n. 183/2005 dichiarano, mediante idonea documentazione, la conformità delle materie prime consegnate od impiegate per la preparazione del mangime complesso, alle prescrizioni del presente disciplinare.

Art. 11 - Carico azotato dell'allevamento

1. Gli allevamenti devono sottostare alle seguenti prescrizioni:
 - a) rispettare la Direttiva n. 91/676/CEE del Consiglio e le norme nazionali di recepimento;
 - b) adottare un approccio virtuoso per la riduzione della pressione azotata sul territorio, ricorrendo ad una o più delle modalità operative di seguito indicate:
 - 1) utilizzo agronomico della pollina sui propri terreni agricoli rispettando il limite di azoto al campo del 9% inferiori al limite massimo previsto per le Zone Ordinarie e quelle Vulnerabili identificate dalla Direttiva di cui alla lett. a);
 - 2) accordi con altre aziende agricole per l'utilizzo agronomico della pollina quale ammendante rispettando il limite di azoto al campo del 9% inferiore al limite massimo previsto per le Zone Ordinarie e quelle Vulnerabili identificate dalla Direttiva di cui alla lett. a);

- 3) accordi con altre aziende in grado di valorizzare il refluo ai fini energetici;
- 4) accordi con altre aziende ai fini della produzione di concimi.

Art. 12 - Requisiti specifici degli allevamenti, macelli, stabilimenti di lavorazione

1. Gli allevamenti concessionari sono registrati presso le Aziende Sanitarie ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio.
2. I macelli concessionari sono riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio.
3. Gli stabilimenti di sezionamento concessionari sono riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio.
4. I laboratori annessi ai punti vendita concessionari devono essere registrati ai sensi del Reg CE n. 852/2004.

**CAPO IV
RINTRACCIABILITA'**

Art. 13 – Documentazione per la rintracciabilità del prodotto

1. Il Pollo al mais e i suoi derivati sono rintracciati, lungo la filiera produttiva, a mezzo di apposita documentazione di rintracciabilità, come di seguito descritta:
 - a) DDA – documento di allevamento, il quale accompagna i polli da carne dall'allevamento al macello e contiene almeno le informazioni di seguito riportate:
 - 1) i dati relativi all'allevamento;
 - 2) il lotto di produzione;
 - 3) l'età alla macellazione;
 - 4) il peso medio della partita;
 - 5) dati relativi al tasso di mortalità giornaliera cumulativa di cui all'art. 6, comma 1, lett.a);
 - 6) data e ora di partenza;
 - b) DDM – documento di macellazione, il quale identifica la composizione del lotto di macellazione e contiene almeno le informazioni di seguito riportate:
 - 1) le informazioni della DDA;
 - 2) la data e ora di arrivo dei polli da carne al macello;
 - 3) i dati relativi al macello;
 - 4) eventuali non conformità con riferimento alle lesioni plantari;
 - 5) il peso della partita;
 - c) DPS – documento per il sezionamento, il quale accompagna la carne di pollo dal macello e contiene almeno le informazioni di seguito riportate:
 - 1) le informazioni del DDM;
 - 2) la colorazione secondo la scala CIE con riferimento al parametro b* (blu/giallo);
 - 3) il peso della partita;
 - d) DPT – documento per la trasformazione, il quale accompagna il prodotto al punto vendita, e contiene almeno le seguenti informazioni:
 - 1) i riferimenti dei DPS utilizzati;
 - 2) il peso della partita;
 - 3) i lotti di produzione;
 - e) Etichetta – documento apposto sulla confezione della carne di pollo e dei suoi derivati, che contiene almeno le informazioni di seguito riportate:
 - 1) le informazioni previste dal Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio (e s.m.i.) e del Reg. di esecuzione (UE) n. 1337/2013 della Commissione del 13 dicembre 2013;
 - 2) il lotto di macellazione;
 - 3) il logo.
2. I documenti di cui alle lett. da a) a d) del comma 1, sono datati, identificati da una numerazione progressiva e firmati dal concessionario o da suo delegato.

3. L'etichetta può essere apposta su contenitori, baltresche, carrelli, bilancelle ed altri supporti utilizzati per lo stoccaggio, a condizione che tutta la carne compresa in un singolo lotto di acquisto risulti identificata in modo uniforme, anche con più etichette riferite al medesimo lotto di acquisto. Nel caso in cui un lotto di acquisto sia composto da più di una tipologia di taglio, il trasformatore procede alle operazioni di etichettatura per ogni singola tipologia. L'etichetta può essere prodotta ed elaborata su qualsiasi supporto, a condizione che le diciture corrispondenti rimangano accessibili e verificabili fino al momento della sua utilizzazione, previa annotazione di scarico.
4. Il logo, oltre che nella etichetta, può essere apposto in altra parte della confezione a maggiore valorizzazione del prodotto, purché distinto da altri loghi, compresi i loghi commerciali.
5. Nel caso in cui il logo di cui al punto 3), della lett. e), del comma 1, sia riprodotto in bianco e nero, il concessionario è tenuto ad apporre sulla confezione, altresì, il logo nelle colorazioni come disposte dall'allegato b), al Regolamento.
6. Il concessionario può utilizzare il logo per finalità promozionali, comprese manifestazioni, eventi, pubblicità varia, piattaforme e siti web, purché distinto da altri loghi compresi i loghi commerciali.

Art. 14 - Distributore

1. Il distributore del prodotto Pollo al mais è un punto vendita che deve essere concessionario qualora effettui attività di porzionamento, sezionamento e trasformazione.
2. Il distributore concessionario documenta la propria attività a mezzo della redazione del DPS ed appone l'etichetta sul prodotto posto in vendita secondo quanto previsto dall'art. 13.
3. Lo scontrino emesso al momento della vendita può recare la dicitura riferita al Marchio, anche in bianco e nero.

CAPO V USO DEL MARCHIO E DEL LOGO

Art. 15 - Concessione d'uso del Marchio

1. Possono presentare domanda per la concessione d'uso del Marchio Pollo al mais, le imprese agricole, singole o associate, le imprese di trasformazione e/o commercializzazione, singole o associate, operanti nell'Unione Europea nel settore agroalimentare e le associazioni di produttori agricoli e gli istanti devono essere iscritti, come impresa attiva, al registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura o presso analoghi organismi di altri Stati dell'UE.
2. La domanda, redatta a termini dell'art. 8 del Regolamento utilizzando il modello sub "A" al medesimo allegato, è trasmessa ad Ersà a mezzo pec indirizzata a ersa@certregione.fvg.it.
3. Nella domanda sono riportati i dati relativi al richiedente, ai prodotti e alla stima dei quantitativi massimi annui per i quali si intende ottenere l'uso del Marchio per il Pollo al mais.
4. La domanda è corredata da:
 - a) certificato camerale o atto costitutivo dell'impresa/associazione
 - b) la certificazione di conformità del prodotto rilasciata dall'Organismo certificatore;
 - c) il contratto di certificazione stipulato con l'Organismo certificatore;
 - d) attestazione dell'avvenuto pagamento della tariffa di cui all'articolo 9 del Regolamento a mezzo di PagoPA;
 - e) dichiarazione di assoggettamento al sistema di controlli finalizzati al rilascio e al mantenimento della concessione d'uso del Marchio.
5. Il richiedente il Marchio, sceglie liberamente l'Organismo certificatore tra tutti i soggetti pubblici o privati, che operano sul libero mercato.
6. La fase istruttoria per la concessione d'uso del Marchio prevede la verifica di: a) legittimazione del soggetto richiedente; b) completezza della documentazione; c) rispetto delle condizioni di accesso previste dalla presente procedura di utilizzo del Marchio. Laddove la documentazione non soddisfi pienamente i requisiti previsti dalla presente procedura di utilizzo del Marchio, esperimenta la procedura di cui agli art. 10 e 11 del Regolamento, l'istanza viene rigettata ed Ersà ne dà comunicazione all'interessato.

7. Ersà rilascia la concessione dell'uso del Marchio a mezzo di apposito decreto per la durata predeterminata di cinque anni a decorrere dalla data del decreto di concessione ed il soggetto che ha ottenuto la concessione d'uso del Marchio viene iscritto nel Registro del Marchio AQUA.

8. Il decreto di concessione dell'uso del Marchio, rilasciato dall'Ersà, contiene i dati del concessionario, il codice individuale di identificazione assegnato alla singola impresa e la data di rilascio dell'attestato stesso nonché, ai sensi del comma 1, dell'art. 12, del Regolamento: a) le modalità per l'uso del logo anche per finalità promozionali; b) l'indicazione dei prodotti oggetto di certificazione; c) i quantitativi annui di prodotto certificato espresso in chili ammessi nel limite massimo della stima richiesta in sede di domanda.

9. La durata di validità della concessione d'uso del Marchio è rinnovabile, su domanda del concessionario, per un ulteriore quinquennio alle medesime condizioni stabilite per la concessione, almeno sei mesi prima della scadenza, tenuto conto del Regolamento e del disciplinare d'uso in vigore al momento della domanda di rinnovo. Qualora il contratto con l'Organismo di certificazione scada prima del quinquennio, il concessionario del Marchio è tenuto a rinnovarlo prima della scadenza per una durata almeno pari al periodo residuo della concessione.

Art. 16 – Obblighi del concessionario

1. Il concessionario, acquisito il diritto all'utilizzo del Marchio alle condizioni e nei limiti indicati nel Regolamento e nel presente disciplinare, è obbligato, per la durata della concessione, oltre che al rispetto degli obblighi di cui all'art. 13 del Regolamento, anche a trasmettere ad Ersà, entro il 31 gennaio di ogni anno, i dati relativi alle produzioni, espressi in capi e/o in chili con riguardo ai capi allevati, ai capi macellati, alla specifica delle singole tipologie di prodotto, suddivisa per denominazione commerciale e al prodotto commercializzato; i dati sono distinti per singolo mese e per totale annuale.

Art. 17 – Controllo dell'Organismo certificatore

1. L'Ersà, esclusivamente a mezzo dell'Organismo certificatore, provvede a verificare il corretto uso del marchio da parte del concessionario attraverso la rispondenza e la conformità del processo produttivo e del prodotto alle condizioni stabilite dal Regolamento e dal presente Disciplinare.

2. L'Organismo certificatore effettua il controllo di cui al comma 1, sulla base della metodologia di verifica dei requisiti di conformità di prodotto e di processo al Regolamento e al presente Disciplinare, contenuta in un apposito piano di un controllo,.

3. L'Organismo certificatore è tenuto ad effettuare il controllo sulla base del Piano di controllo sul concessionario, sul prodotto e lungo tutti i segmenti della filiera produttiva, dall'allevamento al punto di vendita.

4. L'Organismo certificatore effettua controlli sistematici d'ingresso sul concessionario e controlli circa il mantenimento dei requisiti di concessione del Marchio almeno una volta per anno per concessionario; in caso di vigenza del contratto di certificazione per periodi di durata inferiore all'anno, la verifica ispettiva è comunque effettuato una volta.

5. L'accertamento delle inadempienze, irregolarità, abusi ed infrazioni del prodotto e del processo rispetto al Regolamento e al presente Disciplinare è a carico esclusivo dell'Organismo certificatore nell'ambito del contratto di certificazione stipulato con il concessionario, il quale stabilisce i criteri di ispezione, la gravità delle infrazioni, gli interventi correttivi e le ipotesi di decadenza dalla certificazione.

6. L'Organismo certificatore trasmette ad Ersà, ai sensi del combinato disposto del comma 4, dell'art. 6 e del comma 2, dell'art. 19, del Regolamento, a mezzo pec:

- a) ogni modifica del contratto di certificazione stipulato con il concessionario che possa incidere a qualsiasi titolo sulla vigenza del rapporto di certificazione, entro 10 giorni continuativi dal verificarsi dell'evento;
- b) ogni modifica del contratto di certificazione stipulato con il concessionario che possa incidere sulla durata del rapporto di certificazione, con la massima tempestività;
- c) la scadenza della certificazione di conformità del prodotto ammesso a marchio senza che si sia provveduto per tempo al suo rinnovo, entro 10 giorni continuativi dal verificarsi dell'evento;

d) la decadenza della certificazione di conformità del prodotto ammesso a marchio, immediatamente.

7. Le comunicazioni di cui alle lett. a), c) e d), del comma 6, ai sensi del comma 1, dell'art. 23, del Regolamento costituiscono il presupposto motivazionale per l'assunzione da parte di Ersà del decreto di decadenza immediata del concessionario all'uso del Marchio.

Art. 18 – Vigilanza di Ersà

1. Ersà, a mezzo di propri ispettori, provvede a vigilare in via esclusiva sul corretto uso del logo da parte del concessionario autorizzato ai sensi dell'art. 5, secondo quanto stabilito dall'art. 19 del Regolamento.

2. Con riferimento all'uso del logo, costituiscono inadempienza o irregolarità:

a) non grave, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 21 del Regolamento, la riproduzione del logo in difformità a quanto previsto dall'allegato b), del Regolamento, con riguardo all'uso del colore, alla proporzione e al rapporto tra gli elementi grafici.

b) grave, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 22, comma 1, lett. b), del Regolamento:

- 1) l'inserimento di elementi grafici non ricompresi nella rappresentazione grafica del logo di cui all'allegato b), del Regolamento;
- 2) ogni alterazione grafica non ricompresa alla lett. a);
- 3) utilizzo del logo su prodotti che appaiono diversi da quelli ammessi al Marchio;
- 4) in difformità dalle modalità d'uso del decreto di concessione.

3. La vigilanza di Ersà sul corretto utilizzo del logo, è programmata annualmente con decreto del Direttore generale di Ersà, il quale nomina gli ispettori e dispone le modalità ed i criteri di campionamento e di svolgimento dell'ispezione, privilegiando le situazioni di possibile criticità.

4. Con riferimento alla vigilanza sul corretto uso del Marchio, Ersà fa proprie esclusivamente le risultanze della attività di controllo esercitata dall'organismo certificatore ovvero da altro organismo pubblico di vigilanza dei prodotti agroalimentari di qualità dello stato membro.

5. Ersà può avvalersi, per la vigilanza di cui al presente articolo, del Corpo forestale regionale, di un Organismo certificatore terzo rispetto al sistema di certificazione del Marchio, dell'Ispettorato Centrale per la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari del MIPAAF o di Enti pubblici o privati che effettuano le medesime attività negli stati membri.

Art. 19 - Riconoscimento reciproco

1. Sono fatti salvi, in sede di controllo, gli esiti degli eventuali controlli già effettuati da Organismi certificatori in quanto previsti da altri sistemi di certificazione o di qualità, ai sensi della Comunicazione della Commissione – "Orientamenti UE sulle migliori pratiche riguardo ai regimi facoltativi di certificazione per i prodotti agricoli e agroalimentari" (2010/C 341/04).