



Il sistema di qualità “Qualità Verificata” della Regione del Veneto

*Indicazioni geografiche e sistemi pubblici regionali di
qualità: riflessioni sulle condizioni di coesistenza*

Riunione tecnica AREPO

21 maggio 2026

Palacio Euskalduna – Bilbao (ES)

Norma di riferimento (1)

Legge regionale 31 maggio 2001, n. 12

Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli, dell'acquacoltura e alimentari di qualità

Principali modifiche della legge:

Legge regionale 19 marzo 2009, n. 9 (sistema di qualità QV)

Legge regionale 27 aprile 2016, n. 13

Legge regionale 27 giugno 2016, n. 18

Obiettivo della legge:

creare uno strumento di qualificazione e di valorizzazione, rivolto soprattutto alle *commodities* agricole, alternativo al regime di qualità delle DOP-IGP

Norma di riferimento (2)

Legge regionale 31 maggio 2001, n. 12

Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli, dell'acquacoltura e alimentari di qualità

Requisiti del sistema di qualità (articolo 2, comma 1 bis):

- a) la specificità del prodotto finale deriva da obblighi tassativi che garantiscono:
 - **caratteristiche specifiche** del prodotto, compresi i processi di produzione, oppure
 - una **qualità superiore** rispetto alle norme commerciali correnti in termini di sanità pubblica, salute delle piante e degli animali, benessere degli animali o tutela ambientale
- b) il metodo di produzione è descritto in un **disciplinare di produzione vincolante** il cui rispetto è verificato da un **organismo di controllo indipendente**
- c) il sistema di qualità è **aperto a tutti i produttori**
- d) il sistema di qualità è **trasparente** e assicura la **tracciabilità** completa dei prodotti
- e) il sistema di qualità risponde agli **sbocchi di mercato** attuali o prevedibili
- f) nel sistema di qualità si applicano i principi della **produzione integrata** (settore vegetale)

 **Requisiti dei sistemi qualità riconosciuti dagli Stati membri (reg. (CE) n. 1257/1999)**

Oggi: articolo 47 del regolamento delegato (UE) 2022/126 del 7 dicembre 2021

Sistema di qualità “Qualità Verificata” (1)

Le tappe principali:

2009

- approvazione dei primi disciplinari di produzione integrata (prodotti vegetali)
- revisione grafica del marchio = Qualità Verificata (QV)
- Manuale di Identità Visiva e Regolamento d'uso del marchio QV
- registrazione del **marchio collettivo** QV (Ufficio italiano brevetti e marchi)

2010

- avvio della **fase sperimentale** di applicazione del sistema di qualità (**3 anni**)
- prime domande di concessione d'uso del marchio QV

2013

- prime notifiche dei disciplinari alla Commissione europea (Direttiva 2015/1535/UE)
- avvio della **fase ordinaria** di applicazione del sistema di qualità

2019

- Il marchio QV diventa **marchio di certificazione**

Sistema di qualità “Qualità Verificata” (2)

I disciplinari di produzione QV:

● disciplinari dei prodotti vegetali: **71**

● disciplinari dei prodotti zootecnici: **10**

carni bovine

agnello

coniglio

latte vaccino e derivati

latte bufalino e derivati

miele

ecc.

● disciplinari dei prodotti trasformati: **3**

a base di ortofrutticoli

a base di cereali

a base di carni

➡ *Nessun riferimento geografico nei disciplinari (**NO** Asparago di Padova, ecc.)*

Sistema di qualità “Qualità Verificata” (3)

Il marchio di certificazione “Qualità Verificata”:



Verde = prodotti vegetali

Rosso = carni

Blu = prodotti ittici

Celeste = prodotti lattiero-caseari

➡ Nessun riferimento al **Veneto** nel logotipo del marchio

Sistema di qualità “Qualità Verificata” (4)

Le notifiche (Direttiva 2015/1535/UE):

La prima notifica (**N. 2013/0037/I**)

Progetti di regole tecniche:

- 44 disciplinari di prodotti vegetali
- 4 disciplinari di prodotti zootecnici
- Modulistica
- Disposizioni sul sistema di qualità QV

Regole de jure:

- Legge regionale 31/12/2001, n. 12
- Manuale di Identità Visiva e marchio QV
- Regolamento d'uso del marchio QV

Seguiranno altre **11** notifiche

Sistema di qualità “Qualità Verificata” (5)

Le regole:

- Disposizioni sul sistema di qualità QV
- Manuale di Identità Visiva
- Regolamento d'uso del marchio QV
- Disciplinari di produzione QV
- Piani di controllo QV (predisposti dagli organismi di controllo **autorizzati**)

Altre:

- Procedure per l'approvazione dei disciplinari di produzione QV
richiesta di nuovi disciplinari e modifica dei disciplinari vigenti
- Disposizioni per l'etichettatura QV
etichettatura dei prodotti composti e trasformati (ingredienti QV)

➡ *Nessun requisito di autorizzazione legato alla **sede legale** dell'ODC*

Sistema di qualità “Qualità Verificata” (6)

Chi può aderire al sistema di qualità QV:

- imprese agricole singole
- imprese di lavorazione o trasformazione singole
 - svolgono attività di preparazione di prodotto QV proveniente da fornitori inseriti nel sistema di controllo QV
- filiere coordinate da organismi associativi di produttori primari
 - che svolgono attività di preparazione del prodotto
 - che **non** svolgono attività di preparazione del prodotto (necessaria l'adesione di imprese di lavorazione o trasformazione)
- filiere coordinate da imprese di lavorazione o trasformazione

Soggetti che possono aderire alle filiere:

- imprese agricole
- imprese di lavorazione o trasformazione
- esercizi commerciali (punti vendita del prodotto QV)

➡ Nessun requisito di adesione legato alla **sede legale o operativa** dell'impresa

Sistema di qualità “Qualità Verificata” (7)

Come aderire al sistema di qualità QV:

- scegliere le unità tecniche con le quali aderire
- scegliere le colture/allevamenti da assoggettare ai controlli
- scegliere l'organismo di controllo (ODC unico)
- firmare il contratto con l'ODC (servizi di controllo e certificazione)
- presentare all'ODC il piano annuale di produzione (PAP) e la documentazione prevista dalle Disposizioni sul sistema di qualità QV

Modalità di adesione:

Il disciplinare si applica su **tutta** la superficie interessata dalla coltura, presente in ciascuna unità tecnica di adesione (prodotti vegetali)

Il disciplinare si applica su **tutte** le strutture di stabulazione/produzione interessate, presenti in ciascuna unità tecnica di adesione (prodotti zootecnici)

Sistema di qualità “Qualità Verificata” (8)

La concessione d'uso del marchio QV:

- l'uso del marchio QV è **facoltativo**
- l'uso del marchio QV è ammesso solo su **prodotti destinati al consumatore finale**

Requisiti per ottenere la concessione d'uso del marchio QV:

- appartenere a una delle **categorie di operatore** previste per il disciplinare prescelto
- essere titolare di un contratto di certificazione con l'ODC
- iscrizione al **Registro delle imprese**, se previsto dalla normativa vigente, o presso analoghi registri pubblici di altri Stati membri UE
- iscrizione all'**Anagrafe del Settore Primario** della Regione del Veneto (costituzione del fascicolo aziendale)

La concessione d'uso del marchio QV è a **tempo indeterminato**, salvo decadenza per infrazione o rinuncia

Sistema di qualità “Qualità Verificata” (9)

Sistema di controllo – frequenza dei controlli degli ODC:

Tipo di impresa	Numero minimo di visite ispettive
Impresa di produzione primaria singola	1 visita ispettiva presso una unità di produzione indicata nel PAP (primo anno)
	1 visita ispettiva/anno presso il 33% delle unità di produzione indicate nel PAP (anni successivi al primo)
Impresa di lavorazione o trasformazione singola	1 visita ispettiva/anno presso la sede aziendale
	1 visita ispettiva/anno presso ogni centro/stabilimento dell'impresa indicato nel PAP
Imprese associate (filiera)	1 visita ispettiva/anno presso la sede dell'organizzazione capo-filiera
	1 visita ispettiva/anno presso ogni centro/stabilimento dell'organizzazione capo-filiera indicato nel PAP [nei casi previsti]
	√ n visite ispettive/anno presso gli operatori aderenti (n = numero produttori primari aderenti) [nei casi previsti]
	√ n visite ispettive/anno presso ogni categoria di operatori aderenti (n = numero imprese di lavorazione o trasformazione aderenti) [nei casi previsti]
	√ n visite ispettive/anno presso gli operatori aderenti (n = numero esercizi commerciali aderenti) [nei casi previsti]

Sistema di qualità “Qualità Verificata” (10)

Sistema di controllo – non conformità e misure applicabili:

- **Difformità** (violazioni lievi)



richiamo formale + azione correttiva

- **Irregolarità** (violazioni gravi)



sospensione per max 24 mesi + azione correttiva
secondo i casi:

- del certificato di conformità
- dell'operatore aderente in filiera
- dell'uso del marchio QV (concessionario)

- **Infrazioni** (violazioni gravissime)



sospensione + esclusione dal sistema di controllo
in caso di concessionario:
+ proposta di decadenza della concessione

Sistema di qualità “Qualità Verificata” (11)

Alcuni dati:

[Anno 2024]

- Operatori inseriti nel sistema di controllo:
 - operatori singoli **33**
 - filiere **16**
 - operatori aderenti alle filiere **392**
- Concessionari del marchio QV: **17**
 - operatori singoli **5**
 - filiere **12**
- Organismi di controllo e certificazione: **3**
- Disciplinari di produzione applicati: **32**
- Prodotti commercializzati con il marchio QV: **12**

Per informazioni:

<https://www.regione.veneto.it/web/agricoltura-e-foreste/qualita-verificata>

Sistema di qualità “Qualità Verificata” (12)

Conclusioni:

- i sistemi di qualità riconosciuti dagli Stati membri UE (SQR) sono validi strumenti per qualificare e valorizzare i prodotti agricoli e alimentari (soprattutto del territorio regionale...), se accompagnati da consistenti investimenti per diffondere la conoscenza del relativo marchio identificativo
- i SQR possono **coesistere** con il regime di qualità delle DOP-IGP
- tra i SQR e il regime di qualità delle DOP-IGP si possono stabilire **sinergie** con il trasferimento di benefici ai prodotti DOP-IGP (qualità superiore della materia prima, requisiti più elevati di benessere animale, metodi di produzione rispettosi dell'ambiente, ecc.) **

** **3** concessionari QV utilizzano il **latte QV** nella produzione di:

- Asiago DOP
- Casatella Trevigiana DOP
- Mozzarella Tradizionale STG

Grazie per l'attenzione!

Giovanni Mancinelli

Regione del Veneto

Direzione Agroalimentare

Elevata Qualificazione

Regimi di qualità dei prodotti agroalimentari



+39 041 2795521

email

giovanni.mancinelli@regione.veneto.it