

REGIONE EMILIA-ROMAGNA
- Servizio Valorizzazione delle Produzioni -

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE INTEGRATA PER LA
CARNE DI SUINO PESANTE**

RESPONSABILE SCIENTIFICO

ANDREA ROSSI

A cura di:

C.R.P.A. 
s.p.a.
centro ricerche produzioni animali

Reggio Emilia 05/05/2010

INDICE DEGLI ARGOMENTI

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE INTEGRATA PER LA CARNE DI SUINO PESANTE	1
1 OBIETTIVI E CAMPO DI APPLICAZIONE	4
2 SCHEDA DI PRODOTTO	5
2.1 PRODOTTI DA COMMERCIALIZZARE COME QC	5
2.2 PROVENIENZA.....	7
2.3 CARCASSE.....	7
2.4 TAGLI.....	8
2.5 CARNI	8
3 REGOLAMENTAZIONE PRODUTTIVA DEL SUINO PESANTE DESTINATO A PRODURRE TAGLI E CARNI QC 10	
3.1 INGRESSO NEL CIRCUITO DI PRODUZIONE QUALITÀ CONTROLLATA (L.R. N. 28/99)	10
3.2 DESCRIZIONE DEL CICLO DI PRODUZIONE	11
3.2.1 Fasi di allevamento.....	11
3.2.2 Tipi e razze ammesse.....	11
3.2.3 Identificazione degli animali.....	11
3.2.4 Immissione in allevamento e/o cessioni	12
3.2.5 Operatori.....	12
3.3 STRUTTURE DI ALLEVAMENTO	12
3.3.1 Ambiente circostante l'allevamento	12
3.3.2 Capannoni destinati al ricovero degli animali	13
4 PROFILASSI E TERAPIA DELLE MALATTIE	14
4.1 GESTIONE DEGLI ANIMALI MORTI	14
5 GESTIONE DELLE DEIEZIONI	15
6 ALIMENTAZIONE E ACQUA DI BEVANDA	16
6.1 ALIMENTAZIONE	16
6.1.1 Alimenti ammessi	17
6.2 ACQUA DI BEVANDA	21
7 INVIO AL MACELLO, MACELLAZIONE, LAVORAZIONE E VENDITA DELLE CARNI	22
7.1 INVIO AL MACELLO	22
7.2 MACELLAZIONE, LAVORAZIONE E VENDITA DELLE CARNI	22
7.2.1 Ingresso nel circuito di produzione Qualità Controllata (L.R. n. 28/99).....	22
7.2.2 Ricevimento al macello	23
7.2.3 Operazioni di macellazione e lavorazione dei tagli e delle carni.....	23
7.2.4 Vendita delle carni fresche.....	27
8 SCHEMA CIRCUITO MARCHIO QC - ANIMALI, TAGLI E CARNI DI SUINO PESANTE	28
9 DICHIARAZIONE DI IDONEITÀ DELL'ALLEVAMENTO	29
10 AUTOCONTROLLO 32	
10.1 CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO ALLA MACELLAZIONE AI FINI DELL'IDONEITÀ AL QC.....	32

10.2 CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLE CARNI	33
10.3 CAPANNONI ED ATTREZZATURE	35
10.4 ALIMENTAZIONE	35
10.4.1 Mangime	35
10.4.2 Acqua di bevanda.....	36
10.5 LAVORAZIONE E CONFEZIONAMENTO.....	37
11 CONTROLLI 38	
11.1 ALLEVAMENTO	38
11.2 TRASPORTO, MACELLAZIONE, LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE DELLE CARNI.....	38
11.3 VENDITA E DISTRIBUZIONE DEL PRODOTTO	39
12 ALLEGATO 1.	
NORME PER L'IDENTIFICAZIONE DEI SUINI.....	41
13 ALLEGATO 2.	
ELEMENTI DI CARATTERIZZAZIONE DELLA COSCIA SUINA FRESCA	43
13.1 CARATTERISTICHE DEL GRASSO.....	43
13.1.1 Consistenza	43
13.1.2 Copertura	43
13.2 CARATTERISTICHE DELLA COSCIA	43
13.2.1 Qualità della carne	43
13.2.2 Peso delle cosce fresche.....	43
14 ALLEGATO 3.	
SUPERFICI STABULATIVE PER I SUINI PESANTI DEL CIRCUITO QUALITÀ CONTROLLATA	44

1 OBIETTIVI E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente disciplinare ha lo scopo di definire le modalità di produzione integrata rispettosa dell'ambiente e della salute per la carne di suino pesante ammesso a marchio "Qualità Controllata" (QC), secondo quanto previsto dalla legge regionale n. 28/ 99 "Qualità controllata – Produzione integrata rispettosa dell'ambiente e della salute – Emilia Romagna", in modo da garantirne:

- caratteristiche qualitative
- tecniche, strutture e gestione di allevamento rispettose dell'ambiente
- totale rintracciabilità del prodotto in ogni fase
- identificazione del tipo di alimentazione e garanzia che gli alimenti provengano da materia prima nota e controllata
- autocontrollo da parte dell'operatore

Il monitoraggio di tutte le fasi e la totale rintracciabilità del prodotto, delle fasi di allevamento ed alimentazione costituiscono uno strumento di garanzia della costanza del prodotto e di sviluppo e miglioramento della qualità.

Possono aderire al circuito Qualità Controllata allevamenti e aziende di trasformazione che siano in grado di rispettare, oltre gli adempimenti di legge per la produzione, la lavorazione e la commercializzazione dei suini e delle carni, il presente disciplinare.

Una dichiarazione riguardante l'idoneità delle strutture di allevamento e di trasformazione/ produzione a soddisfare i requisiti del presente disciplinare, a firma del tecnico incaricato dal concessionario, dovrà essere allegata alla richiesta di concessione del marchio.

Qualora vengano riscontrate situazioni di non conformità, i tecnici formuleranno, in forma scritta, proposte di modifica che le aziende dovranno mettere in atto, qualora intendano aderire al circuito, nei tempi e nei modi previsti dai tecnici stessi.

2 SCHEDA DI PRODOTTO

Sono ammesse al marchio “Qualità controllata - Produzione integrata rispettosa dell’ambiente e della salute - Emilia-Romagna Italia” (legge regionale n. 28/ 99) i prodotti (tagli, carni e derivati) ottenuti da carcasse di suino pesante, rispondenti alle caratteristiche della presente scheda e prodotti secondo il presente disciplinare.

2.1 PRODOTTI DA COMMERCIALIZZARE COME QC

Sono identificati come prodotti a marchio QC le porzioni di carcasse che rispondono ai requisiti di qualità sopra descritte per il circuito Qualità Controllata.

La commercializzazione come prodotto QC può avvenire per:

- alcuni tagli interi, di seguito elencati, e carni derivate da questi tagli; il prodotto (tagli e/ o carni) può essere marchiato QC solo se il macello è in grado di garantire la loro identificazione nel corso della lavorazione;
- l’attribuzione di prodotto a marchio QC può essere estesa a tutto quanto derivato dalla lavorazione di carcasse dichiarate idonee al circuito Qualità Controllata qualora la lavorazione di porzioni di carcassa e/ o tagli derivati delle stesse sia effettuata in laboratori di sezionatura in grado di garantire la loro identificazione a QC nel corso della lavorazione.

Possono essere marchiati con il QC e con l’indicazione dell’allevamento di provenienza:

- i tagli seguenti, per i quali si ritiene realizzabile la lavorazione e il confezionamento separati:
 1. cosce per la stagionatura e prodotto cotto (taglio intero);
 2. lombi per il consumo fresco o per la stagionatura - Taglio intero o porzionato;
 3. coppe per la stagionatura o il consumo fresco - Taglio intero o porzionato;
 4. pancette per la stagionatura o la preparazione di insaccati - Taglio intero o Materia prima da insaccati;
 5. spalle per la preparazione di salumi e insaccati - Taglio intero o Materia prima da insaccati;

6. guanciaie per la preparazione di salumi e insaccati - Taglio intero o Materia prima da insaccati;
7. lardo per la stagionatura e per la preparazione di insaccati - Taglio intero o Materia prima da insaccati;
8. costato per la preparazione delle costine;
9. triti e carnette per la preparazione di insaccati.

Possono essere marchiati con il QC, e con l'indicazione dell'allevamento di provenienza, i tagli minori e le carnette provenienti da laboratori di sezionatura autorizzati per il circuito QC.

Tutti i prodotti devono essere ottenuti da carni lavorate in macelli e laboratori di sezionatura che rispettino il presente disciplinare.

Per quei tagli e quelle carni destinati ai prodotti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 510/ 2006 e successive modifiche, debbono essere rispettate anche le specifiche prescrizioni produttive della materia prima per lo specifico prodotto.

I tagli selezionati e preparati per l'avvio al consumo fresco o alla stagionatura, dovranno riportare in modo indelebile il riconoscimento di prodotti QC ed il riferimento all'allevamento di provenienza dei suini: ciò potrà avvenire attraverso un sistema di identificazione efficace collegato al certificato di garanzia/ attestato di provenienza che accompagna sempre il prodotto.

Le carni QC da salumi sono commercializzabili solo in confezioni chiuse da una nastratura inamovibile che le identifica: il prodotto sarà sempre accompagnato da certificato di garanzia/ attestato di provenienza.

I tagli minori e le carnette provenienti dai laboratori di sezionatura autorizzati a QC sono commercializzabili solo in confezioni chiuse da una nastratura inamovibile che le identifica come QC: saranno accompagnati da certificato di garanzia/ attestato di provenienza.

Le carni da consumo fresco potranno essere vendute al minuto: preparate in macellerie autorizzate a QC, che acquistano dal macello o dal laboratorio di sezionatura autorizzato a QC tagli interi e accompagnati da certificato di garanzia/ provenienza.

In qualsiasi punto vendita potranno essere presenti confezioni di carni QC preparate in macelli e/ o laboratori iscritti al circuito, indicanti in etichetta il certificato di garanzia/ provenienza delle carni.

I prodotti di salumeria ottenuti da materia prima e tagli interi identificati QC potranno segnalarlo in etichetta, a patto che:

- per quelli che provengano da salumi interi (quali cosce, coppe, pancette, lombi, spalle, lardo), sui tagli di origine deve essere mantenuta sino alla fine della stagionatura l'identificazione QC apposta sul taglio fresco. In etichetta potrà essere indicato “*prodotto ottenuto da materia prima QC*”. In ogni caso, i prodotti dovranno essere accompagnati da certificato di garanzia/ attestato di provenienza.
- per gli insaccati, può riportare in etichetta la dicitura “prodotto ottenuto da materia prima QC” quel prodotto ottenuto solo da carne QC. In ogni caso, i prodotti dovranno essere accompagnati da certificato di garanzia/ attestato di provenienza.

Presso gli stabilimenti, deve essere mantenuta documentazione dei quantitativi in ingresso e conservati agli atti i relativi certificati di garanzia/ provenienza e dei corrispondenti prodotti in uscita.

2.2 PROVENIENZA

- *Animali* appartenenti ai tipi genetici espressamente indicati dal presente disciplinare.
- *Età minima di macellazione*: almeno 9 mesi dalla nascita.
- *Peso vivo di macellazione per partita di animali consegnata*: tra i 160 e 170 kg; non sono ammessi soggetti di peso inferiore a 145 kg e non più del 5% dei soggetti consegnati può avere un peso superiore ai 180 kg.

2.3 CARCASSE

- Sono ammissibili a marchio QC tagli e carni provenienti dalle carcasse dei suini sopra descritti e allevati secondo le modalità del presente disciplinare

Il peso morto medio di partita deve rientrare nella categoria di peso “pesante” così come definita con Decisione CE 468/ 2001:

1. peso morto superiore a 110 kg

Le carcasse devono essere classificate secondo la griglia EUROP entro le classi U, R, O, inteso per media di partita.

2.4 TAGLI

• I tagli di riferimento, per i quali sono definiti i requisiti qualitativi specifici, sono tutti i tagli freschi, così definiti:

- cosce rifilate destinate ai circuiti DOP per la stagionatura.
- lombate per il consumo fresco.

Le *cosce fresche* per prosciutti DOP devono rientrare nei termini fissati nelle specifiche prescrizioni produttive dettate dai relativi Consorzi (Allegato 2), salvo i termini di peso delle stesse, specifici per il circuito QC. Le cosce possono essere inserite nel circuito QC solamente se con cute completamente bianca

Le *cosce rifilate* provenienti da suini in circuito QC devono avere un peso minimo di 12 kg per il Prosciutto di Parma e di 12,5 kg per il prosciutto di San Daniele.

La copertura adiposa della coscia fresca rifilata nella parte esterna deve rispettare un minimo (compresa la cotenna) di 20 millimetri nella posizione del “sottonoce” (misurata verticalmente in corrispondenza del femore); lo spessore in “corona” deve essere tale da impedire il distacco della cotenna dallo strato sottostante.

I parametri di riferimento per la valutazione della qualità del grasso della coscia fresca ai controlli sono:

- Numero di Jodio, inferiore o uguale a 70
- contenuto % di acido linoleico, inferiore o uguale al 15% del totale acidi grassi.

Tali parametri qualitativi sono sotto il controllo degli organismi abilitati (IPQ e INEQ).

Le *lombate* devono avere un peso minimo di 8,5 kg (riferito al taglio tipo Modena).

2.5 CARNI

Gli animali di tipo genetico richiesto, di età minima di 9 mesi e peso vivo minimo di 145 kg, sottoposti al tipo di allevamento, al regime alimentare e alle disposizioni di trasporto e macellazione previsti dal presente disciplinare, hanno una elevata garanzia di fornire carni con caratteristiche di compattezza, colore, sapidità, tenuta alla cottura e idoneità alla trasformazione eccellenti.

In ogni caso, poichè le modalità di trasporto e gestione degli animali prima della macellazione possono influire pesantemente quali fattori di stress e modificare la qualità delle carni, vengono forniti i parametri di riferimento per escludere carni che presentino

patologie muscolari conclamate (PSE e DFD). Per tutte le disposizioni produttive e legislative non specificatamente comprese dalla presente scheda di prodotto e/o dal disciplinare, si rimanda alla legislazione nazionale, regionale e comunitaria vigente. ,.

3 REGOLAMENTAZIONE PRODUTTIVA DEL SUINO PESANTE DESTINATO A PRODURRE TAGLI E CARNI QC

3.1 INGRESSO NEL CIRCUITO DI PRODUZIONE QUALITÀ CONTROLLATA (L.R. N. 28/99)

Possono aderire al circuito allevamenti a ciclo chiuso e a ciclo aperto.

Indipendentemente dal tipo di allevamento, il circuito QC parte dalla fase di magronaggio (da 30 kg p.v.). Gli allevamenti devono garantire la separazione dei capi destinati a QC, in termini di linee di alimentazione, rispetto gli altri capi che non entreranno nel circuito QC. Tali allevamenti saranno sottoposti a collaudo e a verifiche per l'ingresso in circuito per la parte del ciclo di loro competenza.

La domanda dovrà essere corredata dalle indicazioni e dai riferimenti all'appartenenza ad altri circuiti di qualità (circuito DOP, Suino Pesante Padano, ecc.). Questo aspetto è di fondamentale importanza per la ricostruzione anagrafica delle partite di suini.

Una **dichiarazione** riguardante l'**idoneità delle strutture, attrezzature e organizzazione dell'allevamento** a soddisfare i requisiti del presente disciplinare, a firma del tecnico incaricato dal concessionario del marchio o che svolge assistenza tecnica all'azienda, dovrà essere allegata alla richiesta di concessione del marchio (fac simile in allegato).

Qualora vengano riscontrate situazioni di non conformità, i tecnici formuleranno, in forma scritta, proposte di modifica che gli allevatori dovranno mettere in atto, qualora intendano aderire al circuito, nei tempi e nei modi previsti dai tecnici stessi.

3.2 DESCRIZIONE DEL CICLO DI PRODUZIONE

3.2.1 *Fasi di allevamento*

Si individuano 2 fasi produttive:

magronaggio: da 30 a 80 kg di peso vivo
ingrasso: da 80 kg alla macellazione

E' consigliabile mantenere i suini in gruppi stabili durante le fasi di allevamento, evitando per quanto possibile le commistioni e le cause di conflitto entro il gruppo.

3.2.2 Tipi e razze ammesse

Gli allevamenti che operano nell'ambito delle procedure previste dal QC devono utilizzare:

- a) suini delle razze tradizionali Large White e Landrace così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano o figli di verri di queste razze;
- b) suini figli di verri di razza Duroc, così come migliorata dal Libro Genealogico Italiano;
- c) suini figli di verri di altre razze o di verri ibridi purchè detti verri siano essi nati in Italia o all'estero, provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro genealogico Italiano per la produzione del suino pesante.

Tutti i soggetti da destinare alla macellazione devono fornire cosce con cute bianca.

E' vietato allevare animali geneticamente modificati (OGM).

3.2.3 Identificazione degli animali

L'identificazione dei suini è regolamentata dalla Direttiva 2008/ 71/ CE del consiglio del 15 luglio 2008 “relativa all'identificazione e alla registrazione dei suini”, dal DPR 30 aprile 1996, n. 317 e, per quelli all'interno del circuito tutelato Parma e San Daniele, secondo quanto previsto nel Manuale 1 “Adempimenti e prescrizioni dei soggetti interessati al sistema di controllo” dell'Istituto Parma Qualità (allegato 1).

Sui registri aziendali previsti dalla normativa dell'anagrafe animale **deve essere evidente l'appartenenza dei suini al circuito QC.**

Il concessionario e il Gestore del Marchio hanno la facoltà di annullare questa appartenenza in caso si verificano le condizioni di esclusione dal circuito o per la cessione degli animali ad allevamenti fuori circuito.

3.2.4 Immissione in allevamento e/o cessioni

L'immissione di capi in allevamento o la cessione ad altre aziende deve seguire le norme ed i tempi previsti dalla regolamentazione in vigore, relativa all'identificazione e registrazione degli animali (DPR 317/ 96); l'immissione nel circuito QC a partire dalla fase di ingrasso (da 80 kg) è consentita solamente se i suini sono di provenienza da allevamenti iscritti al circuito QC.

3.2.5 Operatori

- Il personale deve abitualmente utilizzare abiti da lavoro puliti e riposti, dopo l'uso, negli spogliatoi dell'allevamento;
- il personale deve attenersi alle indicazioni di igiene e profilassi fornite dai servizi veterinari competenti.

3.3 STRUTTURE DI ALLEVAMENTO

Le strutture, gli impianti e l'organizzazione di allevamento devono essere orientati al benessere degli animali, alla ottimizzazione della produzione di carne di qualità, alla sicurezza degli operatori e al rispetto della compatibilità ambientale dell'attività zootecnica.

3.3.1 Ambiente circostante l'allevamento

- è consigliabile che l'area di allevamento sia recintata per impedire l'avvicinamento di animali estranei e selvatici, in particolare in prossimità di strade e altre importanti vie di comunicazione;
- i silos e le cisterne dell'acqua devono essere mantenute in ottimo stato di efficienza;
- l'ingresso a mezzi e persone nell'area di allevamento deve essere regolamentato e deve avvenire, nel caso degli automezzi, con passaggio obbligato in piattaforma di disinfezione o attraverso sistemi alternativi.

3.3.2 Capannoni destinati al ricovero degli animali

- i ricoveri degli animali devono essere funzionali all'organizzazione del "tutto pieno tutto vuoto", e vuoto sanitario dopo le pulizie;
- assenza di accumuli di polveri, detriti e gas irritanti (ammoniaca, anidride carbonica, acido solforico) all'interno dei capannoni;

- all'entrata del capannone deve essere prevista, o la presenza di vasche di disinfezione delle calzature, oppure l'utilizzazione di calzari usa e getta; l'accesso deve comunque essere impedito a persone non autorizzate; i visitatori autorizzati devono rispettare le norme di igiene previste per gli operatori;
 - per garantire il benessere degli animali, le condizioni di spazio, ventilazione, umidità e temperatura devono essere mantenute ottimali per tipo e categoria di soggetti allevati;
 - in relazione alle condizioni di spazio da destinare ai suini nelle diverse fasi di allevamento, in allegato 3 sono riportati i dati minimi previsti dalla normativa per la protezione dei suini (Dir. 2008/ 120/ CE del 18 dicembre 2008) e i dati di riferimento a cui attenersi per gli spazi costruttivi nelle diverse fasi e con diversi tipi di stabulazione;
 - il numero di suini nei gruppi di suini deve essere commisurata alle dimensioni dei box, per garantire un comportamento normale tra i soggetti; i gruppi devono essere mantenuti stabili, riducendo al minimo i rimescolamenti;
 - è consigliabile la presenza di reti antipassero nei capannoni;
 - assenza di altre specie di animali domestici che circolano liberamente nei capannoni;
- deve essere mantenuta agli atti la documentazione degli interventi di disinfezione, derattizzazione, disinfestazione e vuoto sanitario per tutta la durata della campagna di valorizzazione.

Schema operativo per la tenuta della documentazione degli interventi di pulizia, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione

Tipo di intervento	Periodicità dell'intervento	Modalità di attuazione	Sostanze e principi attivi utilizzati	Personale che esegue l'intervento	Modalità di verifica interventi
.....

4 PROFILASSI E TERAPIA DELLE MALATTIE

La profilassi e la terapia delle malattie devono avvenire con la prescrizione del medico veterinario e sotto il controllo dell'autorità veterinaria competente; devono essere impiegati prodotti regolarmente registrati e ammessi per i suini nelle diverse fasi di allevamento.

Nel caso di trattamenti terapeutici di qualsiasi tipo prescritti dal veterinario la durata dei tempi di sospensione prima della macellazione deve essere raddoppiata rispetto a quella minima prevista per legge per i singoli principi attivi utilizzati.

Sul modello 4 (dichiarazione provenienza degli animali) che accompagna i suini al macello, il detentore responsabile degli animali indicherà gli eventuali trattamenti medicamentosi utilizzati e i tempi di sospensione applicati nei 90 giorni prima della macellazione.

4.1 GESTIONE DEGLI ANIMALI MORTI

La gestione dei soggetti morti deve avvenire in modo differenziato in allevamenti a ciclo chiuso e nel solo ingrasso secondo quanto previsto dalla normativa vigente (Regolamento CE 1774/ 2002 e successive modifiche ed integrazioni, Reg (CE) n. 1069/ 2009).

5 GESTIONE DELLE DEIEZIONI

L'insediamento produttivo deve essere pienamente rispondente alla normativa nazionale e legislazione regionale in materia ambientale.

La normativa di riferimento a cui gli allevamento devono attenersi è:

Direttiva Nitrati (CEE 91/ 676) relativa alla protezione delle acque dall'inquinamento provocato da nitrati provenienti da fonti agricole. Questa direttiva è stata recepita dal Decreto legislativo 152 dell'11 maggio 1999, poi sostituito dal Decreto legislativo 152 del 3 aprile 2006;

Direttiva IPPC (CE 96/ 61) sulla prevenzione e la riduzione integrate dell'inquinamento. Questa direttiva è stata recepita in Italia con Decreto legislativo 59 del 18 febbraio 2005;

Decreto Ministeriale 7 aprile 2006, che stabilisce, in applicazione dell'articolo 38 del decreto legislativo n. 152 dell'11 maggio 1999 e successive modifiche e integrazioni, i criteri e le norme tecniche generali per la disciplina, da parte delle regioni, delle attività di utilizzazione agronomica degli effluenti di allevamento e delle acque reflue provenienti dalle aziende;

L.R n. 4 del 6 marzo 2007 recante “ Adeguamenti normativi in materia ambientale. Modifiche a Leggi regionali”;

Deliberazione dell'Assemblea Legislativa del 16 gennaio 2007, n. 96 recante “Attuazione del decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali 7 aprile 2006. Programma d'azione per le zone vulnerabili ai nitrati da fonte agricola - Criteri e norme tecniche generali”.

6 ALIMENTAZIONE E ACQUA DI BEVANDA

Gli impianti di somministrazione dei mangimi e dell'acqua devono essere concepiti, costruiti e ubicati in modo da ridurre al minimo la contaminazione dei mangimi e dell'acqua.

6.1 ALIMENTAZIONE

Nell'alimentazione del suino pesante QC si individuano due fasi riconducibili a:

1. magronaggio: da 30 a 80 kg di peso vivo;
2. ingrasso: da 80 kg di peso vivo, fino alla macellazione.

Per ognuna di queste fasi sono previsti degli **alimenti ammessi, nelle quantità indicate** di seguito; gli alimenti non contemplati potranno essere esaminati ed eventualmente introdotti in occasione della riedizione e revisione tecnica dei disciplinari.

Oltre all'uso di alimenti consentiti sono previste alcune limitazioni e raccomandazioni circa l'impiego delle materie prime e la preparazione dei mangimi:

- debbono in ogni caso essere rispettate tutte le disposizioni legislative concernenti la preparazione e la commercializzazione dei mangimi zootecnici;
- è vietato l'uso di fonti proteiche derivate da tessuti animali al di fuori dei prodotti esplicitamente indicati;
- i limiti massimi del contenuto di sostanze indesiderate nei mangimi semplici di qualsiasi origine e natura sono quelli previsti dalla normativa vigente per gli alimenti destinati all'uomo;
- non possono essere incorporati nei mangimi prodotti ammuffiti o comunque deteriorati e/ o contaminati da micotossine, residui di farmaci, disinfettanti, ratticidi, diserbanti e pesticidi;
- nella fase di ingrasso, l'alimento dovrà essere presentato in forma liquida (broda o pastone), preferibilmente **con l'impiego di derivati della lavorazione del latte vaccino (siero e latticello)** quale fase liquida.

I mangimifici che forniscono alimenti destinati alle unità produttive di suini per carni QC devono impegnarsi a fornire **dichiarazione** riguardo alla non utilizzazione di fonti proteiche derivate da tessuti animali e altri alimenti vietati.

Fermo restando quanto stabilito all'art. 5 della L.R n. 25 del 22 novembre 2004, gli OGM e i prodotti derivati o ottenuti da OGM non vanno usati come alimenti né come mangimi.

A tal fine, gli operatori possono fare affidamento sull'etichetta o qualsiasi altro documento che accompagna un prodotto e che sia apposto o fornito ai sensi della Direttiva 2001/ 18/ CE, del Regolamento (CE) n. 1829/ 2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati o del Regolamento (CE) n. 1830/ 2003.

Se gli alimenti o i mangimi acquistati non sono etichettati né accompagnati da un documento, ai sensi dei suddetti Regolamenti, gli operatori possono presupporre che nella produzione degli stessi non si è fatto uso di OGM o di prodotti derivati da OGM, a meno che non dispongano di altre informazioni secondo le quali l'etichettatura dei prodotti in questione non è in conformità con i suddetti Regolamenti.

L'alimento, sia questo prodotto in azienda o provenga dal commercio, sarà oggetto di controlli.

6.1.1 Alimenti ammessi

6.1.1.1 Da 30 a 80 kg di peso vivo

Sono ammessi tutti i mangimi semplici utilizzabili nel periodo di ingrasso (dagli 80 kg di peso vivo sino alla macellazione) in idonea percentuale.

La presenza dei cereali e derivati, nel loro complesso, **non** deve essere **inferiore al 45% della s.s. della razione**. In questa fase la razione complessiva somministrata deve avere un **contenuto massimo di acido linoleico pari al 2% della sostanza secca**.

Oltre alle materie prime autorizzate per l'ingrasso (casi particolari di limitazioni di quantità sono esplicitamente qui considerate), possono essere impiegati:

Alimento	Quantità massima consentita
<i>Alimenti con sostanza secca (s.s.)³ al 20%</i>	<i>% s.s. della razione</i>
Corn gluten feed e/ o semola glutinata di mais	5
Bucette d'uva e di pomodoro	4
Farine di pesce	1
Carrube denocciolate	3
Distiller	3
Lipidi aggiunti punto di fusione ³ 36°	2
Lisati proteici vegetali	1
Sali minerali (¹)	3

6.1.1.2 Nella fase di ingrasso

La presenza dei cereali e derivati, nel loro complesso, non deve essere inferiore al 55% della s.s. della razione. In questa fase la razione complessiva somministrata deve avere un contenuto massimo di acido linoleico pari al 2% della sostanza secca.

Le materie prime autorizzate per l'ingrasso sono:

Alimento	Quantità massima consentita
<i>Alimenti con sostanza secca (s.s.) al 20%</i>	<i>% s.s. della razione</i>
Mais	44
Pastone di granella e/ o pannocchia	41
Sorgo	35
Orzo	40
Frumento ⁽²⁾	25
Triticale ⁽²⁾	25
Avena	25
Cereali minori	25
Cruscami ed altri sottoprodotti della lavorazione dei cereali ^{(2) (3)}	20
Manioca	5
Patata disidratata	10
Polpe secche esauste di bietola	4
Polpe di bietola surpressate e insilate	15
Marco mele e pere; buccette d'uva o di pomodori	2
Farina disidratata di medica	2
Melasso ⁽⁵⁾	4

Farina di estrazione di soia	15
Pisello e/ o altri semi di leguminosa con grasso al 3%	4
Farina di estrazione di girasole	8
Farina di estrazione di sesamo	3
Farina di estrazione di cocco	5
Farina di estrazione di germe di mais	5
Expeller di lino	2
Sali minerali ⁽¹⁾	2.5
Alimenti con sostanza secca (s.s.) < al 20%	litri capo giorno
Siero di latte sottoprodotto della cagliata ⁽⁴⁾	15 litri
Latticello sottoprodotto della lavorazione del burro ⁽⁴⁾	3 litri

- (1) Sali di calcio, fosforo, sodio e magnesio autorizzati dalla normativa vigente.
- (2) Nel loro complesso frumento, triticale e cruscami non debbono superare il 40% della razione
- (3) Sono esclusi i sottoprodotti del riso
- (4) Siero e latticello insieme non devono superare i 15 litri capo/ giorno
- (5) Il contenuto di azoto deve essere inferiore al 2%

Nota: l'uso di additivi deve essere: limitato agli additivi esplicitamente autorizzati; finalizzato alla copertura dei fabbisogni specifici degli animali (vitamine, elementi traccia, aminoacidi) o ad assicurare una buona conservazione dei mangimi. Possono inoltre essere impiegati i così detti "additivi senza residui" (probiotici e prebiotici) con l'obiettivo di migliorare l'igiene del digerente e, di conseguenza, la qualità delle carni. Per tutti gli additivi è in ogni caso auspicabile il ricorso a preparazioni stabili e durature nel tempo, che garantiscano buona miscelabilità e che siano dotate di modeste volatilità ed elettrostaticità.

6.2 ACQUA DI BEVANDA

L'acqua di bevanda deve essere controllata annualmente per la potabilità (Reg. CE 183/ 2005, DI 31/ 2001, DI 146/ 2001, Dir. 83/ 1998). Il prelievo della stessa deve essere effettuato in prossimità dei truogoli e/ o degli abbeveratoi.

La direttiva 120/ 2008/ CE, così come il DI 20 febbraio 2004 n. 53, prevede che a partire dalla seconda settimana di età, ogni suino deve poter disporre in permanenza di acqua fresca sufficiente. E' pertanto fatto obbligo la possibilità dei suini di abbeverarsi a volontà.

7 INVIO AL MACELLO, MACELLAZIONE, LAVORAZIONE E VENDITA DELLE CARNI

7.1 INVIO AL MACELLO

- l'età minima di invio al macello è di minimo 9 mesi
- i soggetti devono essere inviati al macello digiuni da almeno 12 ore; tale fattore è molto importante per l'igiene della macellazione, per la diminuzione dello stress di trasporto, per la qualità delle carni, per l'abbattimento del potere inquinante dei reflui del macello;
- il trasporto deve avvenire in ottemperanza al Reg. CE n. 1/ 2005 del 22 dicembre 2004 "Sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate";
- i suini escono dall'allevamento accompagnati dalla documentazione **di partita**, con la quale l'allevatore **dichiara** la rispondenza dei suini al disciplinare di produzione; tale documentazione deve riportare i **riferimenti anagrafici dell'allevamento** , e accompagna la documentazione di legge prevista dalle norme per l'identificazione e la registrazione degli animali (Dir. 2008/ 71/ CE).

Scheda di uscita della partita di suini dell'unità produttiva QC numero.....

Numero identificativo / ragione sociale del macello QC di destinazione	Lotto di suini (DPR n 317/ 96) e mese di marchiatura IT/ codice aziendale/ mese / anno di nascita	Data ritiro/ consegna	Peso vivo in uscita dall'allevamento
QC n.	IT///	Kg.....

7.2 MACELLAZIONE, LAVORAZIONE E VENDITA DELLE CARNI

7.2.1 *Ingresso nel circuito di produzione Qualità Controllata (L.R. n. 28/99)*

La macellazione e la lavorazione delle carni è regolamentata dalle normative del pacchetto igiene e successive modifiche e integrazioni : in questo disciplinare si fa riferimento a strutture rispondenti a tali normative.

Per essere inserite in circuito le strutture devono garantire:

- macelli con annesso attività di sezionatura: possono essere esclusivisti oppure devono garantire separazione temporale tra le partite di suini lavorate e relativa lavorazione al circuito;
- laboratori di sezionatura - sono esclusivisti per la lavorazione di carcasse e porzioni di carcasse del circuito QC oppure devono garantire la separazione spazio temporale delle partite lavorate.

7.2.2 Ricevimento al macello

I suini del circuito QC giungono al macello accompagnati dalla documentazione prevista per l'identificazione e la registrazione degli animali in ottemperanza alla normativa vigente e dalla scheda di partita, con la quale il responsabile dell'allevamento dichiara l'appartenenza al circuito dei suini.

Alla consegna dei capi al macello, un incaricato prende visione della documentazione prevista dalla legge e di quella attestante l'appartenenza al circuito QC.

I suini del circuito QC devono essere mantenuti **separati da altri suini** eventualmente presenti nelle stalle di sosta, e **distinti per allevamento e per partita in circuito QC**.

I suini devono essere sottoposti ad idoneo periodo di riposo nelle stalle di sosta del macello, al fine di non compromettere la qualità delle carni.

7.2.3 Operazioni di macellazione e lavorazione dei tagli e delle carni

7.2.3.1 Macellazione

I suini del circuito devono essere **macellati** con la garanzia che vi sia **separazione spazio-temporale tra le diverse partite**.

Le carcasse che rispondono ai requisiti previsti per le carcasse nella scheda di prodotto potranno essere sezionate e lavorate come carcasse QC. La responsabilità dell'ammissione al marchio delle carcasse è affidata a valutatori ufficialmente abilitati alla classificazione delle carcasse, o, in loro assenza, a valutatori incaricati dal concessionario del Marchio presso il macello: questo dovrà redigere un **documento/scheda di macellazione per partita di suini macellati**, che riporterà gli estremi di ingresso della partita di suini e i risultati della macellazione.

Le carcasse non idonee dovranno essere deviate dalla catena di lavorazione e trattate separatamente dalle idonee. Le carcasse idonee potranno essere immediatamente smontate per produrre tagli e carni QC.

Dovrà essere sempre garantita la **separazione tra le partite in lavorazione**, attraverso la composizione di carrelli di porzioni di carcassa e di tagli destinati alla lavorazione QC rigorosamente distinti per partita di suini di provenienza.

Documento/scheda riepilogativa di macellazione

Nome allevamento	Data macellazione e n. di lotto	N. suini macellati	N. carcasse di scarto	N. carcasse idonee avviate alla lavorazione QC
....., n. lotto.....	Firma.....

7.2.3.2 Lavorazione

La lavorazione delle porzioni di carcassa e dei tagli del circuito QC può essere effettuata nei laboratori annessi al macello o in laboratori di sezionatura esterni. In questo secondo caso le carni escono dal macello accompagnate dal documento/ scheda di macellazione che ne attesta la derivazione da carcasse rispondenti ai requisiti del QC, unitamente a copia di ogni documentazione di ingresso in macello dei suini.

La lavorazione delle porzioni di carcassa e dei tagli deve avvenire in modo **separato per partita di provenienza**: ciò è indispensabile per la commercializzazione dei prodotti QC descritti in scheda di prodotto. Al momento della lavorazione verrà verificata la rispondenza ai requisiti di qualità dei tagli di riferimento (cosce e lombate): solo su quelli rispondenti potrà essere apposto il QC.

Ogni altro taglio e/ o le carni provenienti da carcasse risultate idonee per il circuito qualità controllata alla macellazione possono essere marchiati senza altra verifica qualitativa.

La responsabilità dell'ammissione al marchio dei tagli e delle carni è affidata al valutatore incaricato dal concessionario del marchio addetto alla lavorazione del macello o del laboratorio: questo dovrà redigere un **documento/scheda di lavorazione per partita di carcasse, porzioni di carcasse o tagli lavorati**, che riporterà gli estremi di ingresso della partita di carcasse, porzioni di carcasse o tagli lavorati e i risultati della lavorazione.

Scheda sfascio carcasse e marchiatura tagli per partita di carcasse

Nome allevamento	Numero carcasse avviate allo sfascio	Numero di lotto
---------------------------	---	--------------------------

Risultato della valutazione di idoneità dei tagli e marchiatura dei prodotti degli "n" carrelli/giostre in lavorazione:

<p>Cosce: numero.....e kg.....per.....carrelli/ giostre idonei Lombi: numero.....e kg.....per..... carrelli/ giostre idonei Altri tagli interi marchiati: Coppe: numero.....e kg.....per.....carrelli/ giostre idonei Spalle: numero.....e kg.....per.....carrelli/ giostre idonei ecc... per tutto Tagli in confezioni nastrate QC: Numero.....e kg..... Carni da salumi: tipo.....e kg..... Carni fresche confezionate: tipo.....e kg..... Data..... Firma..... <i>(Firma del valutatore incaricato dal concessionario del Marchio a redigere il documento/scheda di idoneità e marchiatura)</i></p>
--

A fronte delle informazioni contenute nelle schede sopra descritte, alla fine della lavorazione sarà redatto il "**Certificato di Garanzia**" che accompagnerà, su supporto cartaceo o magnetico, i prodotti a marchio, così come definiti nella scheda di prodotto.

Il certificato conterrà le seguenti indicazioni: **il marchio QC, l'allevamento di provenienza (gli allevamenti di provenienza delle carcasse lavorate nella specifica giornata per le carnette e i tagli minori QC provenienti da laboratori di sezionatura esterni), i macelli e laboratori di sezionatura dove è avvenuta la lavorazione.**

I laboratori del circuito (annessi al macello o esterni) che fanno il confezionamento della carne fresca pronta per la vendita al dettaglio, o mettono in commercio tagli confezionati singolarmente, potranno stampigliare le informazioni del Certificato di Garanzia in etichetta.

7.2.3.3 *Identificazione per la vendita dei tagli e delle carni suine QC*

L'identificazione dei prodotti (tagli e carni) deve avvenire per le porzioni di carcasse che rispondono ai requisiti di qualità descritte per il QC nella scheda di prodotto.

I tagli, sezionati a caldo, devono essere tenuti in carrelli e/ o in contenitori che vanno individuati attraverso un sistema di identificazione visibile che riporta il riferimento all'allevamento e alla partita e/ o al documento/ scheda di macellazione.

I tagli interi, una volta selezionati per i parametri di qualità del QC, rifilati e preparati per l'avvio al consumo fresco o alla stagionatura, **dovranno riportare in modo indelebile il riconoscimento di materia prima QC ed un numero progressivo di riferimento alla partita/lotto di provenienza dei suini:** ciò potrà avvenire attraverso una **marchiatura a fuoco collegata numericamente al Certificato di Garanzia o con l'apposizione di apposita etichetta.**

Le carni da salumi (triti e carnette) possono essere messe in commercio solo **in confezioni chiuse da una nastratura inamovibile** che le identifica come carni di suino pesante QC e **accompagnate da Certificato di Garanzia.**

Le carni porzionate da consumo fresco sono avviate al commercio **in confezioni, indicanti nell'etichetta il Certificato di Garanzia.**

La vendita di prodotto marchiato QC viene effettuata dai macelli e dai laboratori di sezionatura autorizzati QC, comunque iscritti al circuito, sotto forma di tagli interi, materia prima per salumi, tagli minori e carnette, porzionato.

7.2.4 Vendita delle carni fresche

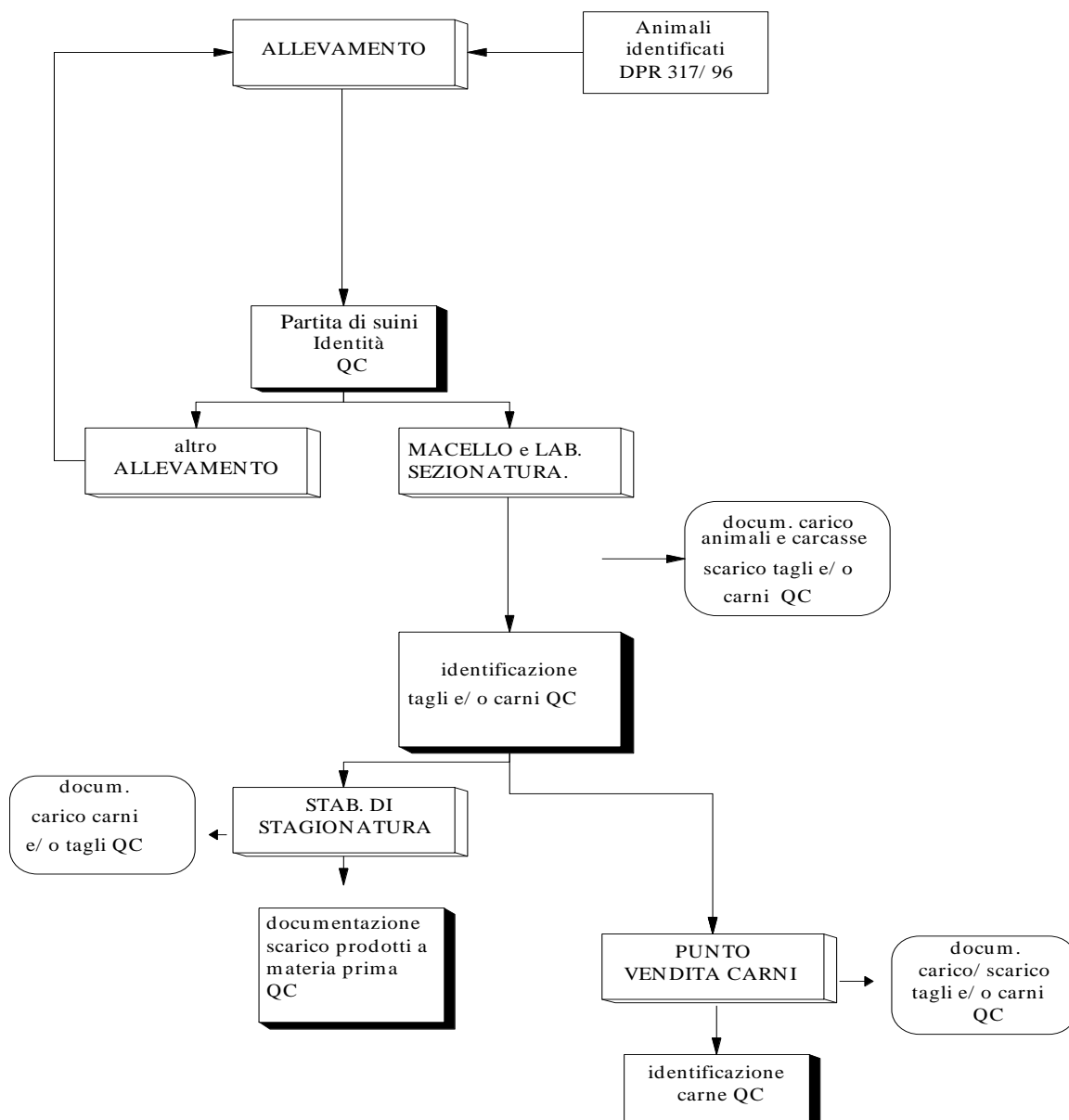
La vendita al minuto della carne fresca avviene con l'intervento di punti vendita: macellerie autorizzate QC e punti vendita di confezioni già etichettate. In ogni caso la carne fresca QC dovrà essere identificabile rispetto gli altri tagli fuori da circuito QC.

Le macellerie che per la sezione carni suine QC **devono essere autorizzate** acquistano dal macello o dal laboratorio di sezionatura autorizzati **tagli interi accompagnati da Certificato di Garanzia.**

All'atto della vendita, sullo scontrino fiscale deve essere indicato che la carne venduta è QC; ove possibile, vi sarà anche l'emissione di copia del Certificato di Garanzia da tessera magnetica.

Questo sistema permetterà di verificare la corrispondenza tra i quantitativi di carne QC in ingresso e quella venduta.

8 SCHEMA CIRCUITO MARCHIO QC - ANIMALI, TAGLI E CARNI DI SUINO PESANTE



9 DICHIARAZIONE DI IDONEITÀ DELL'ALLEVAMENTO

La presente dichiarazione, da tenere agli atti in allevamento, è da allegare, da parte del richiedente, alla domanda di concessione del marchio QC.

Azienda: Nome e Ragione Sociale:
Codice di allevamento AUSL:
Comune di:
Provincia
Telefono:
AUSL di competenza:
Responsabile allevamento:
Addetti n.:	
Nominativi e qualifica

Scheda di verifica strutturale e gestionale

Elemento del ciclo	Requisito	In particolare
Barriere igieniche	<ul style="list-style-type: none"> • descrizione 	1. Es. recinzioni, delimitazioni di ingresso, piattaforma di disinfezione ecc.
Area di allevamento	<ul style="list-style-type: none"> • pulizia delle aree di viabilità e calpestio • stato inerbimento e sterpaglie • gestione rifiuti 	
Presenza dei servizi igienici	<ul style="list-style-type: none"> • sì/ no 	Se sì dove sono collocati

		1. lavamani..... 2. spogliatoi.....
Silos e cisterne dell'acqua <ul style="list-style-type: none"> • n°..... • tipo..... 	<ul style="list-style-type: none"> • posizione e condizioni di tenuta 	
Capannoni per l'accrescimento-ingrasso <ul style="list-style-type: none"> • n° • tipo 	<ul style="list-style-type: none"> • materiali costruttivi • pavimentazione • stato di conservazione e manutenzione • pulizia • sistema di ventilazione • possibilità di riscaldamento • possibilità di raffrescamento • gestione deiezioni • verifica dei trattamenti di disinfezione, derattizzazione, ecc. generalmente fatti 	1. naturale, controllato o misto 1. accumulo interno (descrivere) 2. accumulo esterno(descrivere)
Attrezzature e impianti	<ul style="list-style-type: none"> • stato di manutenzione e pulizia • distribuzione mangimi e acqua 	1. nel caso di allevamenti a ciclo aperto, descrizione possibilità di gestione separata della alimentazione degli animali QC
	<ul style="list-style-type: none"> • magronaggio-ingrasso n° gabbie e box..... 	1. caratteristiche e materiali costruttivi 2. Lettieria si/ no

	tipo.....	3. Condizioni di pulizia Densità animali e compatibilità con gli spazi previsti dal QC
Acqua	<ul style="list-style-type: none"> • da acquedotto • da pozzo • da cisterna 	<ol style="list-style-type: none"> 1. controlli effettuati 2. sistemi di depurazione aziendale
Modalità di invio al macello	<ul style="list-style-type: none"> • dichiarare le periodicità 	

Data.....

Il tecnico incaricato

.....

(firma)

10 AUTOCONTROLLO

10.1 CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO ALLA MACELLAZIONE AI FINI DELL'IDONEITÀ AL QC

Tipo di monitoraggio Valutazione qualitativa delle carcasse e dei tagli

Frequenza di monitoraggio Tutte le carcasse

Frequenza di registrazione Tutti i capi valutati

Responsabile del controllo Valutatore incaricato dal concessionario del marchio

Parametro/dato registrato	Metodo di controllo/misura	Valore di riferimento	Valore rilevato	Azione correttiva in caso di non rispondenza
Peso morto	Strumentale	> 110 kg		esclusione dal QC della carcassa
Valutazione carcassa	Strumentale (Dec. CE 468/ 2001)	Media di partita classi U, R, O		esclusione dal QC della carcassa
Peso lombata (taglio Modena) (*)	Strumentale	Minimo 8,5 kg		esclusione dal QC della carcassa (**)
Peso prosciutto rifilato	Strumentale	> 12 kg per prosciutti di Parma; > 12,5 kg per prosciutti San Daniele		esclusione dal QC della carcassa (**)

(*) da effettuarsi su almeno il 10% di pezzi di carcasse idonee al QC per partita di suini macellati;

(**) la totale esclusione di tutti i tagli dal QC, per carcasse comunque entro i limiti per altri parametri, si ha se non c'è rispondenza per entrambi i tagli.

Sono da utilizzare anche i documenti/ schede di macellazione, lavorazione e marchiatura

10.2 CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLE CARNI

Tipo di monitoraggio: Valutazione qualitativa delle lombate e delle cosce rifilate

Frequenza di monitoraggio:

su tutte le cosce QC

su tutte le lombate QC

Frequenza di registrazione: Ad ogni macellazione di partite QC

Responsabile del controllo (controllo qualità o personale addestrato)

Scheda registrazione difetti coscia

Parametro/dato registrato	Valore rilevato	Azione correttiva in caso di presenza
Bianco		
Infiltrato		
Capillari		
Ematomi		
Piccolo		
Strappi		
Magrone		
Ascesso		
Rottura anchetta		
Rottura noce		
Rottura femore		
Deforme		
Buchi		
Pelo		
Linfonodi		
Venatura		

Scheda registrazione difetti lombo

Parametro/dato registrato	Valore rilevato	Azione correttiva in caso di presenza
Ascessi		
Sottopeso		
Malcastrato (odore di verro)		
Tagliato male		
Altro (es. scrofe, verri ecc...)		

10.3 CAPANNONI ED ATTREZZATURE

Tipo di monitoraggio Controlli documentali sugli interventi di pulizia, disinfezione, disinfestazione

Frequenza di registrazione Ogni intervento

Responsabile del controllo (personale tecnico concessionario del marchio QC)

.....

Tipo di intervento	Periodicità dell'intervento	Modalità di attuazione	Sostanze e principi attivi utilizzati	Personale che esegue l'intervento	Modalità di verifica degli interventi

10.4 ALIMENTAZIONE

10.4.1 *Mangime*

Tipo di monitoraggio Composizione chimica e qualitativa; residui e sostanze indesiderate

Frequenza di monitoraggio Ad ogni cambio mangime

Responsabile del controllo (personale tecnico concessionario del marchio QC)

.....

Parametro/dato registrato	Metodo di controllo/misura	Valore di riferimento	Frequenza	Azione correttiva in caso di non rispondenza
Presenza di fonti proteiche animali nella fase di ingrasso	Metodica microscopica (Supp. n. 11 decreto 13/ 4/ 1994)	Assenza di residui di ossa, penne, lisce ecc... come previsto dalla legge	Annuale a campione su 1 mangime per allevamento	Sospensione della somministrazione del mangime
Ricerca inibenti nei mangimi di finissaggio	Microbiologico	Assenza inibenti	Annuale a campione su 2 mangime diversi per allevamento	Sospensione della somministrazione del mangime
Aflatossine	HPLC	Limiti di legge (Reg. CE 396/ 2005)*	Annuale a campione su 1 mangime per allevamento	Sospensione della somministrazione del mangime

(*) *concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio*

Dovranno comunque essere disponibili i rapporti analitici in oggetto.

10.4.2 Acqua di bevanda

Tipo di monitoraggio Verifica della potabilità al truogolo e agli abbeveratoti

Frequenza di monitoraggio Annuale

Responsabile del controllo (allevatore)

Valore di riferimento DI 31/ 2001, DI 146/ 2001, Dir. 83/ 1998 e Reg. 183/ 2005 e successive modifiche

Dovranno comunque essere disponibili i rapporti analitici in oggetto

10.5 LAVORAZIONE E CONFEZIONAMENTO

L'attività di autocontrollo si basa sulla verifica della seguente documentazione:

1. All'atto dell'ingresso degli animali in macello:
 - scheda di uscita dei suini dall'allevamento, con le specifiche previste per il circuito QC.

2. All'atto dell'immissione nel circuito di lavorazione/ confezionamento:
 - documenti/ schede riepilogative di macellazione e marchiatura, di macelli e laboratori di sezionatura.

11 CONTROLLI

11.1 ALLEVAMENTO

1. Dichiarazione di idoneità dell'allevamento
2. Verifica documentale degli adempimenti relativi alla normativa vigente in materia ambientale (Direttiva Nitrati (CEE 91/ 676) Direttiva IPPC (CE 96/ 61) Decreto Ministeriale 7 aprile 2006)
3. Verifica degli adempimenti in materia di norme minime di protezione dei suini (Dir. 120/ 2008/ CE e Decreto legislativo 20 febbraio 2004, n. 53).
4. Identificazione e registrazione degli animali
5. Verifica delle condizioni di manutenzione delle strutture e attrezzature di allevamento e di stoccaggio degli alimenti.
6. Registri carico e scarico dei suini.
7. Razionamento e Cartellino alimenti.
8. Dichiarazione dei mangimisti relativa alla assenza di ingredienti non ammessi nella formulazione, alla provenienza delle partite di materie prime, alla assenza di sostanze tossiche e indesiderate.
9. Dichiarazione di qualità adeguata dell'acqua somministrata ai suini;
10. Registrazione razione somministrata e tempistica di uso delle scorte di alimenti disponibili in azienda.

11.2 TRASPORTO, MACELLAZIONE, LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE DELLE CARNI

1. Rispetto delle modalità di trasporto previste dal Reg. CE n. 1/ 2005.
2. Stabilimenti di macellazione e laboratori di sezionatura riconosciuti ai sensi dei Regolamenti Comunitari del Pacchetto Igiene (Reg. CE 853/ 2004 e successive modifiche e integrazioni).
3. All'arrivo dei capi al macello, oltre alla documentazione prevista dalla legge, si dovrà verificare che sul documento di identificazione dei soggetti sia indicata l'appartenenza al circuito QC

4. Si incroceranno le informazioni fornite dall'allevatore nel Mod. 4, con quanto diversamente riscontrabile sull'uso dei farmaci in azienda.
5. Separazione spaziale degli animali QC durante la sosta pre-macellazione e temporale durante la macellazione.
6. Condizioni previste nella Scheda di prodotto a carico delle carcasse.
7. Controllo dei parametri di riferimento della carne e dei tagli.
8. Corrette procedure di mantenimento della rintracciabilità dell'identità del soggetto QC, di compilazione del documento/ scheda riepilogativa di macellazione e del Certificato di Garanzia.
9. Indipendentemente dai controlli di legge, controlli a carico dei soggetti macellati provenienti da uno stesso allevamento, relativamente all'assenza di residui.
10. Lavorazione separata delle diverse partite QC nei laboratori di sezionatura.
11. Congruità fra animali QC entrati in macello e uscita di mezzene e tagli certificati QC, considerati scarti e perdite.
12. Quantità di carne QC entrata nei laboratori di sezionatura e quantità in uscita confezionate, considerati scarti e perdite.
13. Utilizzazione della materia prima QC da parte dell'industria di trasformazione.

11.3 VENDITA E DISTRIBUZIONE DEL PRODOTTO

- a) **Macellerie:** obbligo di commercializzare carne suina QC nelle modalità facilmente identificabili rispetto altre tipologie di carni. Controllo delle quantità di carne QC acquistate e vendute. Verifiche sulla congruità del materiale promozionale e dei certificati di garanzia.
- b) **Punti vendita:** controllo delle quantità di carne QC poste in confezioni già etichettate acquistate e vendute. Verifiche sulla congruità del materiale promozionale e dei certificati di garanzia.

Verifiche sull'utilizzazione, sul prodotto trasformato, della dizione “**prodotto da materia prima QC**”

Dovrà essere in ogni momento accessibile la documentazione riferita alla provenienza dei suini, delle carcasse, dei tagli e delle carni

Presso l'allevamento, il macello e il laboratorio di sezionatura dovranno essere disponibili tutte le documentazioni previste dal presente disciplinare, per tutta la durata della campagna di valorizzazione. Questa documentazione, insieme a quanto altro già tenuto per legge utile alla ricostruzione delle attività del centro, sarà a disposizione del personale di controllo; questo comunque potrà decidere di effettuare verifiche ulteriori.

12 ALLEGATO 1. NORME PER L'IDENTIFICAZIONE DEI SUINI

I detentori di animali devono tenere un registro aggiornato degli animali presenti nell'azienda. Tale registro deve recare almeno le seguenti informazioni:

a) il numero degli animali presenti nell'azienda con l'indicazione del relativo marchio di identificazione e della categoria;

b) tutte le nascite, tutti i decessi e tutti i movimenti con menzione della loro origine o destinazione e della data dell'evento, indicando in ogni caso il marchio di identificazione; tale registrazione è effettuata entro tre giorni dall'evento, salvo che per le nascite, che possono essere registrate entro quindici giorni dal parto.

Gli animali devono essere contrassegnati nell'azienda di origine, a cura e spese del detentore, con un marchio/ tatuaggio recante:

- codice di identificazione dell'allevamento che deve contenere la sigla IT, che individua lo Stato italiano
- codice aziendale attribuito dal servizio veterinario e recante, nell'ordine, le ultime 3 cifre del codice ISTAT del comune ove ha sede l'azienda, la sigla della provincia ove ha sede l'azienda, il numero progressivo su base comunale assegnato all'azienda, e il numero progressivo assegnato all'animale, ove previsto.

I marchi auricolari/ tatuaggi utilizzati devono essere di materiale inalterabile, leggibili per l'intera vita dell'animale e utilizzabili una sola volta; marchio e tatuaggio, in ogni caso, devono essere di natura tale da rimanere sull'animale senza comprometterne il benessere.

Il marchio/ tatuaggio di identificazione può essere rimosso o sostituito previa autorizzazione del servizio veterinario dell'unità sanitaria locale competente; qualora diventi illeggibile o venga perso, il detentore procede alla sostituzione con un altro marchio recante un nuovo codice di identificazione trascrivendolo sul registro di cui all'art. 3, in modo da stabilire un nesso con il marchio precedente.

L'apposizione del marchio/ tatuaggio di identificazione deve avvenire nell'azienda di origine prima della movimentazione e comunque entro settanta giorni dalla nascita, per suini (salvo quanto previsto da particolari norme specifiche di marchio).

Le persone che si occupano del commercio di animali dovrebbero tenere un registro delle loro transazioni. L'autorità competente deve avere accesso, a sua richiesta, ai registri suddetti.

Il marchio di identificazione della specie suina previsto dalla Direttiva 2008/ 71/ CE prevede, in alternativa al tatuaggio sull'orecchio sinistro, il tatuaggio sulla parte esterna delle cosce, secondo le modalità stabilite dalle prescrizioni produttive dei Consorzi di tutela dei prosciutti DOP per i suini aderenti al loro circuito.

L'altezza minima dei caratteri del codice di identificazione deve essere mm 5.

La larghezza e il colore di tali caratteri deve consentire una chiara leggibilità.

Il numero di tali caratteri da utilizzare è 10, di cui:

- n.2 per la sigla IT
- n. 8 per il codice aziendale.

E' consentito l'uso di ulteriore carattere per i suini destinati al circuito dei prosciutti DOP, che indica il mese di nascita, a cui se ne aggiunge un altro con il simbolo specifico per gli aderenti al Consorzio del Suino Pesante Padano (simbolo riconosciuto già dalla timbratura del circuito DOP).

<p style="text-align: center;">13 ALLEGATO 2.</p> <p style="text-align: center;">ELEMENTI DI CARATTERIZZAZIONE DELLA COSCIA</p> <p style="text-align: center;">SUINA FRESCA</p>
--

Da “*Prescrizioni produttive di cui all’articolo 4 della Legge 13 febbraio 1993 n. 30 concernente le razze, l’alimentazione e l’allevamento dei suini destinati al circuito della produzione tutelata per la preparazione del prosciutto di Parma*”.

13.1 CARATTERISTICHE DEL GRASSO

13.1.1 Consistenza

Stimata attraverso la determinazione del numero di Iodio e/ o del contenuto di acido linoleico, da effettuarsi sul grasso interno ed esterno del pannicolo adiposo sottocutaneo della coscia. Per ogni singolo campione il numero di Iodio non deve superare 70 e il contenuto di acido linoleico non deve essere superiore al 15%.

13.1.2 Copertura

Lo spessore del grasso della parte esterna della coscia fresca rifilata, misurato verticalmente in corrispondenza della testa del femore (“sottonoce”), dovrebbe aggirarsi intorno ai 20 millimetri per le cosce fresche utilizzate nella produzione di prosciutto di Parma di peso compreso fra i 7 e 9 chilogrammi, ed ai 30 millimetri nelle cosce fresche utilizzate nella produzione di prosciutto di Parma di peso superiore ai 9 chilogrammi. Tale spessore non deve, in ogni caso, essere inferiore rispettivamente a 15 millimetri e a 20 millimetri per le due categorie di cosce fresche, cotenna compresa. In corona deve essere presente una copertura tale, in ogni caso, da impedire il distacco della cotenna dalla fascia muscolare sottostante.

13.2 CARATTERISTICHE DELLA COSCIA

13.2.1 Qualità della carne

Sono escluse dalla produzione tutelata le cosce fresche provenienti da suini con miopatie conclamate (PSE, DFD, postumi evidenti di processi flogistici o traumi, ecc.) certificate dal medico veterinario.

13.2.2 Peso delle cosce fresche

Le cosce fresche rifilate, di peso preferibilmente compreso fra 12 e 14 chilogrammi, non devono in ogni caso pesare meno di 12 chilogrammi.

14 ALLEGATO 3.
SUPERFICI STABULATIVE PER I SUINI PESANTI DEL
CIRCUITO QUALITÀ CONTROLLATA

Superficie libera disponibile minima per suini in accrescimento-ingrasso secondo la Direttiva 2008/120/CE del 18 dicembre 2008, che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini.

Categoria di peso (kg)	Superficie libera (m²)
Fino a 10	0,15
10-20	0,20
20-30	0,30
30-50	0,40
50-85	0,55
85-110	0,65
> 110	1,00