

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Servizio Percorsi di Qualità, Relazioni di Mercato e Integrazione di Filiera

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE INTEGRATA PER
LE CARNI DI AGNELLEONE E CASTRATO**

INDICE

1	OBIETTIVI E CAMPO DI APPLICAZIONE	3
2	SCHEDA DI PRODOTTO	4
	<i>Agnellone</i>	4
	Provenienza delle carni	4
	Età alla macellazione	4
	Peso vivo alla macellazione	4
	Carcasse	4
	Carni	4
	<i>Castrato</i>	5
	Provenienza delle carni	5
	Età alla macellazione	5
	Carcasse	5
	Carni	5
3	REGOLAMENTAZIONE PRODUTTIVA DELL'AGNELLO E DEL CASTRATO	
	DESTINATO A CARNE QC	6
	Ingresso nel circuito di produzione Qualità Controllata (L.R. n. 28/99)	6
	Strutture di allevamento	6
	Tipi e razze ammesse	6
	Immissione dei capi in allevamento e/o cessione di capi ad altre aziende	7
	Profilassi e terapia delle malattie	7
	Gestione delle deiezioni	7
	Alimentazione	8
	Invio dei capi al macello	9
4	MACELLAZIONE E LAVORAZIONE DELLE CARNI	10
	Macellazione	10
	Marchiatura al macello	11
	Laboratori di sezionatura	11
5	VENDITA E DISTRIBUZIONE DEL PRODOTTO	12
	DICHIARAZIONE DI IDONEITÀ DELL'ALLEVAMENTO	13
	AUTOCONTROLLO	14
	<i>Caratteristiche del prodotto alla macellazione</i>	14
	Agnellone	14
	Castrato	15
	<i>Alimentazione</i>	16
	<i>Lavorazione e confezionamento</i>	17
	CONTROLLI	18
	<i>Allevamento</i>	18
	<i>Trasporto, Macellazione e Lavorazione delle carni</i>	18
	<i>Vendita e distribuzione del prodotto</i>	19
	ALLEGATO N. 1 - SPAZIO MINIMO A DISPOSIZIONE PER CAPO ALLEVATO, CONSIGLIATO A SECONDA DELLE DIVERSE CATEGORIE	20
	ALLEGATO N. 2 NOTE PER LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI IN AZIENDA	21

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 le carni ovine ammesse 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

controlli delle unità produttive

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 degli ovini e delle carni, il presente disciplinare.

2 **SCHEDA DI PRODOTTO**

Sono ammesse al "MARCHIO QUALITA' CONTROLLATA - Produzione Integrata rispettosa dell'ambiente e della salute - Emilia Romagna Italia" (Legge Regionale n. 28/99) le carni ovine prodotte, macellate, trasformate e distribuite secondo le norme del presente disciplinare.

Agnellone

Provenienza delle carni

Ovini appartenenti al tipo genetico da carne o derivati da incroci finalizzati alla produzione di carne, maschi e femmine.

Età alla macellazione

Compresa tra i 70 e i 150 giorni, animali aventi la dentizione da latte.

Peso vivo alla macellazione

Compreso tra i 25 e i 35 kg.

Carcasse

Le carcasse, del peso minimo di 13 kg, in base alla attuale griglia comunitaria di valutazione, devono rientrare nei seguenti valori:

conformazione: non inferiore a 0;

stato di ingrassamento: escluso 1 e non superiore a 4.

Carni

Le parti carnose esposte delle carcasse devono essere rosa o rosa scuro, non sono ammesse colorazioni anomale.

Il colore del grasso visibile deve essere bianco o bianco crema, senza tendere al giallo cinerino e senza venature tendenti al giallo carico.

Tali parametri saranno oggetto di autocontrollo a carico del concessionario del Marchio.

Castrato

Provenienza delle carni

Ovini maschi appartenenti al tipo genetico da carne.

Età alla macellazione

Compresa tra i 5 e i 12 mesi; animali sottoposti alla castrazione per compressione entro i primi 50 giorni di vita, aventi al momento della macellazione, la dentizione di latte.

Possono, altresì, rientrare in questa categoria femmine di età compresa fra i 7 e i 12 mesi, aventi al momento della macellazione la dentizione da latte.

Ai fini del presente disciplinare il peso vivo alla macellazione dei soggetti deve essere compreso tra i 40 e gli 100 kg.

Carcasse

Le carcasse, del peso minimo di 20 kg, in base alla attuale griglia comunitaria di valutazione, devono rientrare nei seguenti valori:

conformazione: non inferiore a R;

stato di ingrassamento: non inferiore a 2.

Carni

Il colore delle parti carnose delle carcasse deve essere rosa scuro, non sono ammesse colorazioni anomale.

Il colore del grasso visibile deve essere bianco o bianco crema, senza tendere al giallo cinerino e senza venature tendenti al giallo carico.

Tali parametri saranno oggetto di autocontrollo a carico del concessionario del Marchio.

Il prodotto riconosciuto idoneo sarà identificato attraverso l'apposizione del marchio QC, unitamente all'indicazione che permetta di risalire all'animale d'origine, sulle mezzene, su parti di esse e sulle confezioni di prodotto fresco.

Il prodotto sarà sempre accompagnato dalla documentazione in seguito riportata che permette di risalire all'animale di origine ed alle diverse fasi del processo produttivo.

Per tutte le disposizioni produttive e legislative non specificatamente comprese dalla presente scheda di prodotto e/o dal disciplinare, si rimanda alle legislazione regionale, nazionale e comunitaria vigente.

3 REGOLAMENTAZIONE PRODUTTIVA DELL'AGNELLEONE E DEL CASTRATO DESTINATO A CARNE QC

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

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.

Strutture di allevamento

Gli allevamenti devono essere ubicati in zone salubri e non esposte costantemente alla presenza di inquinanti e/o sostanze nocive.

Le strutture, gli impianti e l'organizzazione di allevamento devono essere orientati al benessere degli animali (Decreto Legislativo marzo 2001, n.146 Attuazione della direttiva 98/58/CE relativa alla protezione degli animali negli allevamenti), alla ottimizzazione della produzione di carne ovina di qualità, alla sicurezza degli operatori e al rispetto della compatibilità ambientale dell'attività zootecnica.

Gli animali dalla nascita allo svezzamento restano con le madri al pascolo o in ovile.

Successivamente allo svezzamento e sino alla macellazione, i soggetti devono essere allevati al pascolo o in stabulazione libera, ove possono essere previste aree specificamente destinate agli agnelli all'ingrasso.

La stabulazione libera delle pecore e degli agnelli deve avvenire su lettiera permanente di paglia o altri materiali, governata con periodicità per consentire le migliori condizioni agli animali allevati e la migliore prevenzione contro le parassitosi.

Non è ammesso effettuare la fase di ingrasso in gabbie o su superfici a grigliato.

Le strutture adibite all'allevamento devono rispondere alle esigenze di un sano ed equilibrato sviluppo degli animali e a quelle di prevenzione degli infortuni degli operatori.

In particolare:

1. gli ambienti di allevamento devono essere sufficientemente spaziosi e ben organizzati, tali da consentire il regolare e "tranquillo" svolgimento delle operazioni di alimentazione e abbeverata, movimentazione, interventi sanitari, controlli, sorveglianza ed eventuali ispezioni, pulizia e disinfezione delle attrezzature, dei pavimenti e delle pareti;
2. i recinti, le strutture di contenimento e ogni altra attrezzatura a contatto degli animali deve essere tale da non arrecare loro danno e costruiti in materiale non nocivo;
3. gli ambienti di allevamento devono essere tali da impedire attraverso il ricambio d'aria, naturale o forzata, il ristagno di gas nocivi e polveri;
4. deve essere assicurata una adeguata illuminazione naturale degli ambienti di allevamento.

Lo spazio minimo a disposizione per capo allevato, consigliato a seconda delle diverse categorie, è previsto in Allegato n. 1.

Tipi e razze ammesse

Per l'**agnellone**, gli animali devono appartenere al tipo genetico da carne o derivare da incroci finalizzati alla produzione di carne; in ogni caso, l'ariete, padre degli agnelloni, deve risultare

regolarmente iscritto al Libro Genealogico o al Registro Anagrafico di una delle razze ovine da carne (es. Bergamasca, Biellese, Appenninica, Suffolk, ecc).

Per il **castrato**, gli animali devono appartenere al tipo genetico da carne; in ogni caso, l'ariete, padre dei castrati, deve risultare regolarmente iscritto al libro genealogico di una delle razze ovine da carne italiane.

E' vietato allevare animali geneticamente modificati (OGM).

Le aziende e gli animali devono essere regolarmente identificati e registrati secondo la normativa in vigore (Reg. (CE) n. 21/2004 del Consiglio del 17 dicembre 2003 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione degli animali delle specie ovina e caprina e che modifica il regolamento (CE) n. 1782/2003 e le direttive 92/102/CEE e 64/432/CEE).

Gli animali destinati alla produzione di carne ovina QC devono essere nati sul territorio nazionale.

Immissione dei capi in allevamento e/o cessione di capi ad altre aziende

L'immissione di capi nell'allevamento (sia nati in azienda sia acquistati da altro allevamento) o la cessione di capi ad altre aziende deve seguire le norme e i tempi previsti dalla regolamentazione in vigore relativa all'identificazione e registrazione degli animali (Reg. (CE) n. 21/2004 del Consiglio del 17 dicembre 2003 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione degli animali delle specie ovina e caprina e che modifica il regolamento (CE) n. 1782/2003 e le direttive 92/102/CEE e 64/432/CEE).

I soggetti di età inferiore ai sei mesi devono presentare un identificativo individuale aziendale, oltre alla marcatura di legge.

Sul registro aziendale previsto dalla citata norma, nello spazio disponibile, verrà indicata l'appartenenza dell'animale in oggetto al circuito del marchio QC.

Tale indicazione di appartenenza potrà essere annullata dal Gestore del Marchio qualora si verificano le condizioni di esclusione dal circuito stesso.

Nel caso di vendita degli animali ad un allevatore non aderente al circuito del marchio QC, i soggetti perdono automaticamente il diritto al marchio.

Non possono essere destinati al marchio QC animali entrati nel circuito di detto marchio da meno di mesi 2, per l'agnellone, e da meno di mesi 4 per il castrato, dalla macellazione.

Non è ammesso che solo parte dei soggetti di un allevamento (azienda) sia orientata alla produzione di carne QC.

Per azienda si intende quanto definito dal Reg. (CE) n. 21/2004.

Profilassi e terapia delle malattie

Per la profilassi e la terapia delle malattie devono essere tassativamente impiegati specialità regolarmente registrate e ammesse per gli ovini, ai dosaggi indicati.

Negli ultimi 30 giorni prima della macellazione non sono ammessi trattamenti farmacologici di sorta.

Per incrementare la frequenza dei caratteri di resistenza genetica alle TSE, i riproduttori maschi devono appartenere almeno alla classe II di suscettibilità.

Gestione delle deiezioni

Per quanto riguarda la gestione delle deiezioni si rimanda al rispetto delle disposizioni previste dalla Deliberazione dell'Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna n. 96 del 16 gennaio 2007, che recepisce il DM 7 aprile 2006, e sue modificazioni e adempimenti

Alimentazione

Gli agnelli di norma sono allattati dalle madri fino al momento dello svezzamento naturale.

Successivamente la base alimentare è rappresentata da foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee preferibilmente di produzione aziendale, integrati da mangimi semplici e composti.

Per tali colture è fortemente consigliata l'applicazione dei disciplinari di produzione integrata approvati dalla Giunta Regionale e redatti in conformità al Piano Regionale di Sviluppo Rurale 2007-2013 (Reg. CE 1698/05) o della normativa sull'agricoltura biologica (Reg. (CE) n. 834/2007).

E' permesso l'uso di mangimi semplici e composti. Per le materie prime di produzione aziendale, vale il consiglio di applicare le norme di produzione a basso impatto ambientale sopra indicate.

La razione deve essere calcolata in modo da assicurare livelli nutritivi medio-alti (maggiori di 0,8 U.F.C./kg di s.s.) ed una quota proteica compresa tra il 12% e il 18% di proteine grezze/kg di s.s. in funzione dello stadio di sviluppo dell'animale.

I mangimi semplici e/o composti devono essere conservati in impianti o locali nelle migliori condizioni. Questo per evitare qualsiasi contaminazione del prodotto (controllo presenza dei topi, ecc.), fermentazioni anomale e la formazione di muffe e micotossine.

E' vietato l'uso di prodotti insilati negli ultimi 30 giorni prima della macellazione.

E' vietato l'uso di mangimi addizionati con promotori di crescita negli ultimi 60 giorni prima della macellazione.

I fieni, i foraggi, granelle di cereali e di leguminose devono essere di buona qualità, in buono stato di conservazione, privi di muffe (Note relative alle pratiche di preparazione degli alimenti in azienda in Allegato n. 2). Eventuali paglie devono presentarsi ben pressate, asciutte e non polverulente.

Il corretto utilizzo degli insilati deve prevedere lo scarto del cappello e di eventuali parti non idonee; in allegato 2 sono riportate le caratteristiche chimico-fisiche di riferimento e gli elementi per la verifica sensoriale della qualità dei foraggi insilati, da effettuare in autocontrollo.

Per quanto riguarda l'utilizzazione di foraggi extra-aziendali deve essere privilegiato l'acquisto da aziende produttrici limitrofe al fine di poter avere maggiori elementi di conoscenza sul foraggio stesso. La provenienza dei foraggi deve essere documentata anche nel caso di acquisti da commercianti.

Saranno effettuate analisi a campione a carico del concessionario del Marchio per verificare l'assenza di sostanze indesiderate sulle partite acquistate dal mercato.

E' vietato l'impiego di alimenti geneticamente modificati.

I mangimifici che forniscono alimenti destinati alle unità produttive di ovini 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.

E' vietato l'impiego di alimenti provenienti da terreni a rischio, in particolare quelli confinanti con grandi arterie stradali e aeroporti e sotto frutteti e vigneti trattati con prodotti chimici.

E' necessario documentare la formulazione della razione e il periodo di utilizzazione delle diverse fonti alimentari presenti in azienda o acquistate sul mercato.

Per le aziende che aderiscono ai servizi di assistenza tecnica tale attività rientra nelle competenze del tecnico alimentarista.

Invio dei capi al macello

I soggetti vengono inviati al macello scortati dai documenti di legge.

Il documento di identificazione dell'agnellone o castrato sarà corredato dalla dichiarazione del detentore responsabile degli animali dell'appartenenza al circuito QC e della data di ingresso in detto circuito del soggetto specifico.

Sul Mod. 4 il detentore responsabile degli animali dovrà dichiarare di non aver effettuato trattamenti farmacologici negli ultimi 30 giorni di allevamento.

Al fine di garantire il benessere degli animali, particolare cura va prestata al trasporto ed alla sosta prima della macellazione. Vanno evitati i traumi termici, l'uso di mezzi cruenti per il carico e lo scarico degli automezzi e la promiscuità, sia nel viaggio che nella sosta, di animali provenienti da allevamenti diversi.

Occorre assicurarsi che la durata del trasporto dal momento del carico alla destinazione sia ridotta al minimo.

Gli automezzi adibiti al trasporto devono essere appositamente attrezzati per lo scopo e mantenuti in condizioni igieniche adeguate, lavati e disinfettati secondo le vigenti norme; devono essere dotati di dispositivi atti a dividere gli animali di diversa provenienza per assicurare un adeguato distanziamento dei capi durante il trasporto e ridurre la possibilità di movimento nel caso il veicolo sia parzialmente utilizzato.

In ogni caso il trasporto deve avvenire secondo le modalità previste dal Regolamento (CE) n. 1/2005 del Consiglio, del 22 dicembre 2004, sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate, che modifica le direttive 64/432/CEE e 93/119/CE e il regolamento (CE) n. 1255/97.

Il detentore degli animali comunica al macello, e per conoscenza al concessionario del Marchio, la data di invio alla macellazione, il numero degli animali da macellare e la loro identificazione.

La comunicazione deve pervenire al concessionario con un anticipo di almeno 72 ore sulla data di macellazione.

Il concessionario avrà cura di registrare le comunicazioni ricevute e di conservarle fino al termine della campagna di valorizzazione.

Macellazione

La macellazione e la lavorazione delle carni è regolata dai regolamenti (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale e n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

Alla consegna del capo al macello, un incaricato prende visione della documentazione prevista dalla legge e in particolare, dell'appartenenza del soggetto al circuito QC, del rispetto del periodo minimo di allevamento in aziende QC e del vincolo di non trattamento farmacologico negli ultimi 30 giorni prima della macellazione. In caso di mancanze o irregolarità è vietato applicare il marchio QC.

I soggetti appartenenti al circuito QC dovranno essere mantenuti separati dagli altri fino al momento della macellazione. Per facilitare le operazioni di controllo e marchiatura, va assicurata la separazione temporale della macellazione dei soggetti QC.

Sulla carcassa deve essere apposto un contrassegno che permetta di mantenere l'identificazione del soggetto fino all'applicazione del marchio registrato.

La responsabilità dell'ammissione alla marchiatura delle carcasse è affidata al valutatore del macello che redigerà una scheda per ogni macellazione QC che resterà al macello. Copia della stessa deve essere resa disponibile per il concessionario, per il produttore e per l'acquirente.

Le schede di macellazione, numerate progressivamente e specificatamente per ogni macello, devono contenere, oltre al numero identificativo del soggetto:

1. Il giudizio dato dal valutatore alla carcassa;
2. la data, il luogo di macellazione e di marchiatura o sigillo della carcassa;
3. la Ditta richiedente la marchiatura della carcassa e il concessionario del marchio;
4. la motivazione della eventuale non idoneità alla marchiatura della carcassa stessa.

I capi macellati potranno essere sottoposti, oltre alla normale visita ispettiva, a prelievo di campioni di tessuti e di organi da sottoporre agli esami di laboratorio per eventuali accertamenti specifici (residui di sostanze ad effetto anabolizzante e sostanze non autorizzate, medicinali veterinari e agenti contaminanti).

Nel rispetto delle normative vigenti, la refrigerazione delle carcasse deve essere effettuata in modo da evitare il fenomeno della contrattura da freddo.

Non è consentito l'uso dell'elettrostimolazione delle carcasse.

Alle carcasse QC deve essere assegnata una zona specifica, e individuabile, dei locali di conservazione.

Le carcasse non idonee alla marchiatura devono essere gestite separatamente rispetto a quelle marchiate.

Il trasporto delle carcasse ai laboratori di sezionatura o direttamente ai punti vendita deve avvenire nel rispetto della normativa vigente, consentendo, anche in questo caso, la separazione fisica della carne QC, rispetto ad altra eventualmente contemporaneamente trasportata e la possibilità di individuazione immediata della stessa, eventualmente attraverso l'uso di sacchi di materiale adeguato e a perdere.

In nessun caso deve essere interrotta la catena del freddo.

Marchiatura al macello

Le carcasse rispondenti ai requisiti vengono identificate con il logo del marchio QC riportante il numero progressivo corrispondente alla scheda di macellazione.

La numerazione corrispondente alla scheda di macellazione permette di mantenere la rintracciabilità del soggetto macellato.

L'identificazione visiva delle carcasse deve essere effettuata attraverso l'uso di strisce di carta speciale non riutilizzabile, sigilli inamovibili, timbri o altri mezzi che, oltre al logotipo del marchio QC, riportino la numerazione della scheda di macellazione.

Il marchio QC può essere associato a quello di un altro circuito tutelato.

Le stesse carcasse e i singoli tagli devono essere corredati di un Certificato di Garanzia.

Il Certificato di Garanzia, oltre a riportare le indicazioni del Marchio QC, riporterà il numero identificativo dell'animale, la categoria, l'età alla macellazione, l'allevamento di provenienza, il luogo sede della macellazione e la data della stessa. Detto Certificato di garanzia può essere fornito sia in forma cartacea sia in formato magnetico.

Solo le carcasse con il marchio QC danno luogo a tagli e carne QC.

Laboratori di sezionatura

La lavorazione e il confezionamento può avvenire solo in laboratori in regola con i regolamenti (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale e n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, abilitati alla stampigliatura del marchio QC e delle informazioni contenute nel Certificato di Garanzia sulle singole confezioni pronte per la vendita al dettaglio.

Nel caso di tagli confezionati, la confezione recherà il marchio QC e all'interno della stessa verrà posizionato il Certificato di Garanzia.

E' comunque vietata l'aggiunta di qualsiasi dicitura non espressamente prevista e concordata.

La carne ovina QC dovrà essere conservata in una zona apposita dei locali di conservazione e lavorata separatamente, nello spazio o nel tempo, rispetto alle altre partite di carne.

Il trasporto delle confezioni deve avvenire nel rispetto della normativa vigente, consentendo, anche in questo caso, la separazione fisica della carne QC, rispetto ad altra eventualmente contemporaneamente trasportata e la possibilità di individuazione immediata della stessa eventualmente attraverso l'uso di imballaggi dedicati.

In nessun caso deve essere interrotta la catena del freddo.

5 VENDITA E DISTRIBUZIONE DEL PRODOTTO

Sono carni ovine di agnellone e castrato a "MARCHIO QC", le carcasse, le mezzene, i tagli anatomici e le loro porzioni confezionate o in atmosfera modificata allo stato fresco.

Ogni partita di carni marchiate deve essere accompagnata dal "Certificato di Garanzia" compilato in ogni sua parte a cura di chi ha immesso la carne sul mercato.

La distribuzione della carne può avvenire attraverso macellerie esclusiviste e/o convenzionate che acquistano carcasse, mezzene o confezioni provenienti da macelli o laboratori convenzionati.

Le macellerie non esclusiviste dovranno esporre la carne ovina QC in una apposita sezione, ben identificata, del banco di vendita, dove saranno visibili i certificati di garanzia.

La carne, se non preventivamente confezionata, dovrà essere tagliata e preparata solo all'atto della richiesta da parte del consumatore.

I distributori del prodotto devono disporre di adeguati sistemi di controllo puntuale dei quantitativi di carne di agnellone e/o castrato acquistata e dei relativi quantitativi venduti al pubblico.

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** **Tel.**

AUSL

Responsabile allevamento

Addetti n. (nominativi e qualifica)

VERIFICA STRUTTURALE E GESTIONALE

Elemento del ciclo	Requisito	in particolare
Ambiente di allevamento	stabulazione libera /pascolo	
Barriere igieniche	descrizione	Es. recinzioni, delimitazioni di ingresso ecc..
Silos e cisterne dell'acqua n° e tipo	posizione e condizioni di tenuta	
Stalle e/o capannoni n° e tipo	materiali costruttivi pavimentazione stato di conservazione e manutenzione pulizia gestione deiezioni verifica di interventi e sistemi di controllo di animali estranei	1. accumulo interno (descrivere) 2. accumulo esterno (descrivere)
Attrezzature e impianti	stato di manutenzione e pulizia distribuzione dell'alimento e dell'acqua lettiera	1. caratteristiche e materiali costruttivi 2. densità animali, compatibilità con gli spazi previsti dal QC 3. condizioni di pulizia
Presenza dei servizi igienici	si / no	
Acqua	da acquedotto da pozzo da cisterna	1. Controlli effettuati 2. sistemi di depurazione aziendale

Data

Il tecnico incaricato (firma)

AUTOCONTROLLO

Caratteristiche del prodotto alla macellazione

Agnellone

Tipo di monitoraggio Valutazione qualitativa delle carcasse

Frequenza di monitoraggio Tutte le carcasse

Frequenza di registrazione Tutti i capi valutati

Responsabile del controllo Valutatore del macello

Parametro/dato registrato	Metodo di controllo/misura	Valore di riferimento	Valore rilevato	Azione correttiva in caso di non rispondenza
Verifica peso carcassa	strumentale	Peso minimo 13 kg		Esclusione dal QC della carcassa
Verifica valutazione carcassa	Soggettiva e/o strumentale a cura del valutatore del macello	Conformazione non inferiore a 0 Ingrassamento escluso 1 e non superiore a 4		esclusione dal QC della carcassa
Colore del muscolo	soggettiva	assenza di colorazioni anomale		esclusione dal QC della carcassa
Colore del grasso	soggettiva	assenza di colorazioni anomale		esclusione dal QC della carcassa

Castrato

Tipo di monitoraggio Valutazione qualitativa delle carcasse

Frequenza di monitoraggio Tutte le carcasse

Frequenza di registrazione Tutti i capi valutati

Responsabile del controllo Valutatore del macello

Parametro/dato registrato	Metodo di controllo/misura	Valore di riferimento	Valore rilevato	Azione correttiva in caso di non rispondenza
Verifica peso carcassa	strumentale	Peso minimo 20 kg		Esclusione dal Qc della carcassa
Valutazione carcassa	Soggettiva e/o strumentale a cura del valutatore del macello	Conformazione non inferiore a R Ingrassamento non inferiore a 2		esclusione dal QC della carcassa
Colore del muscolo	soggettiva	assenza di colorazioni anomale		esclusione dal QC della carcassa
Colore del grasso	soggettiva	assenza di colorazioni anomale		esclusione dal QC della carcassa

Alimentazione

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

Frequenza di monitoraggio Ad ogni fornitura

Frequenza di registrazione Ad ogni monitoraggio

Responsabile del controllo Tecnico alimentarista dei Programmi Provinciali di assistenza tecnica; altro tecnico individuato dal concessionario del marchio di pari professionalità

Parametro/dato registrato	Metodo di controllo/misura	Valore di riferimento	Frequenza	Valore rilevato	Azione correttiva in caso di non rispondenza
composizione analitica del mangime e/o della materia prima e dei foraggi	Analisi centesimale	Cartellino (L 15/2/1963 n. 281 e sue mod.)	Ogni fornitura di mangime		Ripristino al più presto della razione corretta
Ricerca inibenti nei mangimi di finissaggio	microbiologico assenza	Ogni inibenti	fornitura di mangime		Sospensione della somministrazione del mangime

Controlli a campione per le sostanze indesiderabili in caso di sospetto.

Alla scheda di autocontrollo andranno allegati i certificati di analisi.

Tipo di monitoraggio Piano alimentare e distribuzione degli alimenti

Frequenza di monitoraggio Ad ogni cambiamento della quantità/qualità degli alimenti

Frequenza di registrazione Ad ogni monitoraggio

Responsabile del controllo Tecnico alimentarista dei Programmi Provinciali di assistenza tecnica; altro tecnico individuato dal concessionario del marchio di pari professionalità

Parametro/dato registrato	Metodo di controllo/misura	Valore di riferimento	Valore riscontrato	Azione correttiva in caso di non rispondenza
Tipo di razione	Identificazione tramite cartellino e composizione razione	piano alimentare del periodo		Ripristino al più presto della razione corretta
Quantità somministrata	verifica del consumo	piano alimentare del periodo		Ripristino al più presto della razione corretta

Le razioni vengono documentate, a firma del tecnico, e allegate alla scheda di autocontrollo

Lavorazione e confezionamento

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

1. All'atto dell'ingresso degli animali al macello:
documenti di uscita degli ovini dall'allevamento in base ai documenti di legge con le specifiche modificazioni previste per il circuito QC.
2. All'atto della marchiatura delle carcasse:
scheda di macellazione.
3. All'atto dell'immissione nel circuito di lavorazione/confezionamento:
documenti/schede di macellazione e marchiatura di macelli e laboratori di sezionatura.

CONTROLLI

Allevamento

1. Dichiarazione di idoneità dell'allevamento.
2. Verifica documentale degli adempimenti relativi alla Deliberazione dell'Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna n. 96 del 16 gennaio 2007, che recepisce il DM 7 aprile 2006, e sue modificazioni e adempimenti
3. Iscrizione al Libro Genealogico o Registro Anagrafico dell'ariete e documentazione comprovante l'appartenenza almeno alla classe II per la suscettibilità alle TSE.
4. Identificazione e registrazione degli animali (Reg. (CE) n. 21/2004).
5. Condizioni di manutenzione delle strutture e attrezzature di allevamento e di stoccaggio degli alimenti.
6. Razionamento e cartellino.
7. Dichiarazione dei mangimisti relativa all'assenza di ingredienti non ammessi nella formulazione, alla provenienza delle partite di materie prime, alla assenza di sostanze tossiche e indesiderate.
8. Documentazione di acquisto e provenienza dei foraggi non prodotti in azienda.
9. Registrazione della razione somministrata e tempistica di uso delle scorte di alimenti disponibili in azienda.

Trasporto, Macellazione e Lavorazione delle carni

1. Stabilimenti di macellazione e laboratori di sezionatura a norma dei regolamenti (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale e n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.
2. Rispetto delle modalità di trasporto previste dal Reg. (CE) n. 1/2005.
3. All'arrivo del capo al macello, oltre alla documentazione prevista dalla legge, si dovrà verificare che sul documento di identificazione del soggetto sia indicata l'appartenenza al circuito QC, la data di ingresso di detto soggetto nel circuito al fine di controllare il periodo minimo di allevamento QC, età dei soggetti, il rispetto del vincolo di non effettuazione di trattamenti farmacologici negli ultimi 30 giorni di allevamento. Si incroceranno le informazioni fornite dall'allevatore, con quanto diversamente riscontrabile sull'uso dei farmaci in azienda.
4. Separazione spaziale degli animali QC durante la sosta pre-macellazione e temporale durante la macellazione.
5. Condizioni previste nella Scheda di Prodotto a carico delle carcasse.
6. Corrette procedure di mantenimento della rintracciabilità dell'identità del soggetto QC, di compilazione del verbale di macellazione e del certificato di garanzia.
7. Indipendentemente dai controlli di legge, controlli a carico dei soggetti macellati provenienti da uno stesso allevamento, relativamente all'assenza di residui.
8. Non uso dell'elettrostimolazione delle carcasse.
9. Presenza nei locali di conservazione delle carni di una zona dedicata alle carcasse QC e delle modalità di trasporto delle stesse, sia per i macelli che per i laboratori di sezionatura.
10. Lavorazione separata delle carcasse QC nei laboratori di sezionatura.
11. Congruità fra animali QC entrati in macello e uscita di carcasse e tagli certificati QC, considerati scarti e perdite.

12. Quantità di carne QC entrata nei laboratori di sezionatura e quantità in uscita confezionata, considerati scarti e perdite.

Vendita e distribuzione del prodotto

Controllo dei parametri di riferimento della carne.

- a) **Macellerie esclusive**: obbligo di commercializzare esclusivamente carne ovina QC. Controllo delle quantità di carne ovina QC acquistate e vendute. Verifiche sulla congruità del materiale promozionale e dei certificati di garanzia.
- b) **Macellerie convenzionate**: verifica della identificazione e separazione, nel banco vendita, della carne ovina QC e della corretta presentazione al consumatore. Controllo delle quantità di carne ovina QC acquistate e vendute. Verifiche sulla congruità del materiale promozionale e dei certificati di garanzia.

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

**ALLEGATO N. 1 - SPAZIO MINIMO A DISPOSIZIONE PER CAPO ALLEVATO, CONSIGLIATO
A SECONDA DELLE DIVERSE CATEGORIE**

Categoria di animale	Superficie unitaria mq/capo
Pecora	1,0-1,5 mq/capo
Pecora + agnello	1,35-1,5 mq/capo
Agnello	0,3-0,4 mq/capo
Ariete	> 2,5 mq/capo
Agnello (dallo svezzamento a 180 giorni)	0,6-0,8 mq/capo
Castrato	0,8-1,0 mq/capo
Fronte necessario alla mangiatoia	
Pecora	0,35-0,45 m/capo
Agnello pre-svezzamento	0,15-0,20 m/capo
Agnello post-svezzamento	0,25-0,35 m/capo

ALLEGATO N. 2 NOTE PER LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI IN AZIENDA

Preparazione dei foraggi aziendali:

Lo sfalcio dei foraggi deve avvenire alle condizioni ottimali di maturazione (per le leguminose inizio fioritura, per le graminacee inizio spigatura).

Nel caso di somministrazione allo stato verde i foraggi devono essere somministrati subito dopo lo sfalcio onde evitare fenomeni di surriscaldamento.

La fienagione deve avvenire in tempi rapidi con mezzi naturali o artificiali in modo da evitare fenomeni di alterazione o ammuffimento; un buon fieno di graminacce si presenta di colore verde chiaro, mentre per quello di leguminose il verde è più intenso.

Per la produzione di erba-silo essiccare fino al 30% di sostanza secca.

Per la produzione di fieno-silo essiccare fino al 40-45% di sostanza secca; nel caso di rotoballe fasciate la sostanza secca deve raggiungere il 60-70%.

Per la produzione di silo-mais trinciare la pianta intera a maturazione cerosa avanzata, insilare rapidamente, comprimere accuratamente e chiudere immediatamente il silo.

Al momento dell'utilizzazione scartare accuratamente il cappello o eventuali parti non idonee (colore alterato e ammuffimenti). Al desilamento la temperatura della massa insilata deve essere analoga a quella ambientale.

Preparazione aziendale dei mangimi:

Gli alimenti da utilizzare devono essere di buona qualità, senza muffe, non attaccati da parassiti, non polverulenti.

Le granaglie di produzione aziendale devono essere essiccate accuratamente e immediatamente dopo il raccolto. La conservazione deve avvenire in ambienti asciutti e areati. Durante il periodo di conservazione deve essere controllata la temperatura all'interno della massa. In caso di riscaldamento il cumulo deve essere arieggiato. La macinatura delle granaglie deve avvenire poco tempo prima della loro utilizzazione in modo da evitare fenomeni di alterazione, soprattutto nei periodi estivi.

La miscelazione di mangimi semplici deve essere accurata; la miscelazione manuale non è un sistema affidabile.

Caratteristiche compositive di insilati di buona qualità:

	erba-silo	fieno-silo	mais-silo	pastone di mais
sostanza secca %	25-30	45 (sili conv.) 70 (balle fasciate)	30-38	63-75
pH	3.7-4.5	4.5-5.2	<4	4.0-4.8
acido lattico % s.s.	4-8	4-8	6-10	0.5-4.5
acido acetico % s.s.	<2.5	1-3	1-2	0.2-0.8
acido butirrico % s.s.	tracce	tracce	tracce	tracce
azoto ammoniacale % su azoto totale	<10	<0	<8	<2.5
azoto solubile % su azoto totale	<50	<50		
punteggio Flieg			>90	>95
Micotossine	assenti	assenti	assenti	assenti

Verifica sensoriale della qualità dei foraggi insilati

Se il foraggio presenta	Possibili cause	eventuale conferma tramite analisi mirate di laboratorio	rischi
<p>Temperatura elevata nei 60 giorni successivi all'insilamento</p> <p>Colore bruno</p> <p>Odore pungente</p>	<p>Fermentazione acetica favorita da:</p> <p>scarso compattamento</p> <p>ritardata chiusura del silo</p>	<p>Acido acetico</p>	<p>Perdita di valore nutritivo per respirazione</p> <p>Denaturazione delle proteine</p>
<p>Odore dolciastro persistente, in casi gravi nauseabondo</p> <p>Rilascio di percolati</p>	<p>Fermentazione butirrica favorita da:</p> <p>insufficiente % di s.s. in assenza di antifermentativi</p> <p>squilibrio proteine/zuccheri (>0,5)</p>	<p>pH</p> <p>% s.s.</p> <p>% N-NH4 %</p> <p>Acido butirrico</p>	<p>Denaturazione delle proteine con produzione di amine tossiche.</p> <p>Riduzione del valore alimentare</p>
<p>Presenza di muffe</p>	<p>Sviluppo di muffe per:</p> <p>interruzioni della copertura (normale nel cappello)</p>	<p>Non necessaria, eventualmente aflatosiine</p>	<p>Riduzione dell'appetibilità</p> <p>Tossicità da micotossine</p> <p>Inquinamento dei prodotti</p>