

Disciplinare di produzione integrata

Carni di pollo



Produzione integrata rispettosa
dell'ambiente e della salute

LEGGE REGIONALE DELL'EMILIA-ROMAGNA 28/99

A cura di:

CRPA S.p.A.

SOMMARIO

SCHEDA DI PRODOTTO.....	3
REGOLAMENTAZIONE PRODUTTIVA DEL POLLO DESTINATO A CARNI QC.....	6
INGRESSO NEL CIRCUITO DI PRODUZIONE QUALITÀ CONTROLLATA (L.R. N. 28/99).....	6
DESCRIZIONE DEL CICLO PRODUTTIVO.....	6
<i>Tecniche di allevamento ammesse</i>	6
STRUTTURE DI ALLEVAMENTO.....	6
<i>Ambiente circostante l'allevamento</i>	6
<i>Capannoni destinati al ricovero degli animali</i>	7
<i>Attrezzature</i>	8
ANIMALI ALLEVATI.....	9
PROFILASSI E TERAPIA DELLE MALATTIE	9
OPERATORI.....	10
GESTIONE DELLE DEIEZIONI.....	10
ALIMENTAZIONE.....	10
ACQUA DI BEVANDA	11
INVIO AL MACELLO.....	11
MACELLAZIONE, LAVORAZIONE E VENDITA DELLE CARNI	13
RICEVIMENTO AL MACELLO.....	13
OPERAZIONI DI MACELLAZIONE E LAVORAZIONE.....	13
<i>Macellazione</i>	13
<i>Lavorazione: porzionatura e confezionamento</i>	14
IDENTIFICAZIONE DELLE CARNI DI POLLO QC.....	14
<i>Vendita da parte del macello</i>	14
<i>Identificazione</i>	14
<i>Vendita delle carni fresche</i>	14
SCHEMA CIRCUITO MARCHIO QC - ANIMALI E CARNI	16
DICHIARAZIONE DI IDONEITÀ DELL'ALLEVAMENTO	17
AUTOCONTROLLO	19
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	19
CAPANNONI.....	19
ATTREZZATURE.....	20
PIANO DI AUTOCONTROLLO PER LA MORTALITÀ, CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLA LISTA DEL DPR 495/97.....	20
ALIMENTAZIONE.....	20
ACQUA DI BEVANDA	22
LAVORAZIONE, CONFEZIONAMENTO E VENDITA	22
CONTROLLI.....	23
ALLEVAMENTO.....	23
TRASPORTO, MACELLAZIONE E LAVORAZIONE DELLE CARNI.....	23
VENDITA E DISTRIBUZIONE DEL PRODOTTO	23
ALLEGATO 1 DATI TECNICI RELATIVI ALLE DEIEZIONI.....	25

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) le carni di pollo con le seguenti caratteristiche merceologiche e prodotte secondo il presente disciplinare.

Animali vivi

Età tra 35 e 65 giorni.

Peso tra 1,6 e 3,5 kg.

Carcasse

Il corpo intero di un volatile da cortile dopo dissanguamento, spiumatura ed eviscerazione; tuttavia, l'asportazione del cuore, del fegato, dei polmoni, del ventriglio, del gozzo e dei reni, la sezione delle zampe all'altezza del tarso e l'asportazione della testa sono facoltative; una carcassa eviscerata può essere presentata alla vendita con o senza frattaglie, cioè cuore, fegato, ventriglio e collo, inserite nella cavità addominale.

La pezzatura della carcassa di pollo QC deve essere $\geq 1\text{kg}$

La carcassa di pollo QC deve appartenere alla classe << A >> così come definita dal Reg, CEE 1538/91 e sue modificazioni e/o integrazioni. Rientrano in tale circuito, le carcasse che risultino conformi ai seguenti criteri, definiti dal medesimo Regolamento:

- conformazione buona, carne soda, petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso, cosce carnose:
- un numero limitato di piccole penne, spuntoni (calami) e filopiume può essere presente sul petto, sulle cosce, sul codriolo, in corrispondenza delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;
- alcuni danni, contusioni e scolorimenti sono tollerati, purchè di modesta entità, poco appariscenti e non presenti sul petto e sulle cosce. La punta delle ali può mancare. E' ammesso un leggero rossore della punta delle ali e dei follicoli delle penne.

Caratteristiche di qualificazione

La colorazione deve essere ben definita: bianca o giallastra.

Carcasse intere, tagli, preparati, prodotti a base di carne QC

Il prodotto esce dal macello in casse e/o confezioni che riportano la chiara identificazione del marchio Qualità Controllata: le carcasse commercializzate intere devono riportare un sigillo inamovibile di identificazione e devono essere vendute in casse che escono dal macello imballate da film protettivo o cartene ed etichettate; per il porzionato e i prodotti preparati è prevista la commercializzazione in confezioni, recanti etichetta.

Le carcasse, le loro porzioni e gli eventuali preparati devono essere consegnate per la vendita entro 48-72 ore dalla macellazione (96 ore nel caso di macellazione del venerdì con arrivo sul punto vendita il martedì).

Prodotti a base di carne: può avvalersi della dicitura "prodotto ottenuto da materia prima QC" quello con carne esclusivamente di pollo QC.

Prodotto alla vendita

Il prodotto deve essere identificato attraverso l'apposizione del marchio QC e i riferimenti del concessionario del marchio, obbligatoriamente su tutte le pezzature immesse in commercio.

Tipo di prodotto: sono ammesse alla vendita come carni di pollo QC carcasse intere (come descritte sopra) o tagli che escono dal macello già confezionati.

Confezionamento: il prodotto (carcasse intere e/o i tagli e/o i preparati e/o i prodotti a base di carne QC) giunge alla vendita confezionato e provvisto di etichetta.

Identificazione: le carcasse giungono al punto vendita in casse protette ed etichettate e sono singolarmente identificate da un bollino inamovibile; i tagli e/o i preparati e/o i prodotti a base di carne sono confezionati ed etichettati.

Le etichette devono riportare: estremi del lotto di macellazione; riferimento al concessionario del marchio e all'allevamento di provenienza; data di macellazione; dicitura "le carni di pollo QC devono essere vendute entro 8 giorni dalla macellazione".

I sigilli identificativi da apporre sulle singole carcasse devono indicare: riferimento al concessionario del marchio e all'allevamento di provenienza; data di macellazione; dicitura "le carni di pollo QC devono essere vendute entro 8 giorni dalla macellazione".

Le carcasse e i tagli venduti dopo 8 giorni dalla macellazione perdono la possibilità della vendita in circuito QC: i sigilli tolti da queste carcasse devono tornare al concessionario del marchio. Nel caso

di prodotto confezionato, dopo gli 8 giorni devono essere tolti dalle confezioni e insieme alle etichette resi al concessionario del marchio.

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

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

Possono aderire al circuito sia allevamenti a ciclo chiuso, sia di solo ingrasso: la fase che riguarda più specificatamente il disciplinare è l'ingrasso.

Tutto l'allevamento o parte di esso può essere destinato al circuito di produzione Qualità Controllata. A tal fine vi deve essere una netta separazione (barriere) tra i soggetti allevati in modo convenzionale e quelli QC per i quali deve essere previsto un sistema di identificazione e rintracciabilità.

La separazione dei polli destinati a QC deve essere garantita anche nella linea di alimentazione e dell'acqua e per unità produttiva di invio al macello.

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, dovrà essere allegata alla richiesta di concessione del marchio (fac simile in allegato 2).

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.

Descrizione del ciclo produttivo

Tecniche di allevamento ammesse

Sono ammesse le forme di allevamento realizzate in ambienti chiusi.

Strutture di allevamento

Ambiente circostante l'allevamento

- Le unità produttive non devono essere ubicate in zone insalubri o costantemente esposte alla presenza di inquinanti e/o sostanze nocive;
- è consigliabile che l'area di allevamento sia recintata per impedire l'avvicinamento di animali estranei e selvatici, in particolare la recinzione è obbligatoria in prossimità di strade e altre importanti vie di comunicazione;
- assenza di altre specie di animali domestici e/o da reddito;

- la raccolta dei rifiuti deve essere effettuata utilizzando appositi contenitori mantenuti fuori dalle strutture di allevamento;
- il capannone deve essere dotato di uno zoccolo perimetrale esterno; in ogni caso la vegetazione circostante deve essere ridotta al minimo e ben curata per almeno tre metri, per tenere sottocontrollo la presenza di infestanti;
- devono essere installate efficaci reti antipassero su tutte le aperture;
- devono essere mantenute sistematicamente pulite le aree di viabilità e calpestio;
- silos e cisterne dell'acqua 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 un punto di disinfezione.

Capannoni destinati al ricovero degli animali

I capannoni che ospitano gli animali devono soddisfare requisiti costruttivi e di gestione minimi riportati:

- la condizione ideale di gestione del capannone è il tutto pieno tutto vuoto. Il periodo di vuoto sanitario deve essere di almeno 10 giorni;
- l'articolazione strutturale dei capannoni deve essere tale da poter garantire le seguenti misure igieniche. E' richiesta una pulizia continua ed accurata delle aree di ingresso e di servizio ai vari capannoni. La disinfezione dovrà essere garantita attraverso idonei mezzi meccanici per la disinfezione a fine ciclo utilizzando i principi attivi autorizzati dalla legge. Le attività di pulizia devono essere documentate;
- le superfici interne dei capannoni (pavimenti e pareti) devono risultare facilmente pulibili e disinfettabili;
- assenza di accumuli di polveri, ragnatele, detriti e gas irritanti all'interno dei capannoni;
- per garantire il benessere degli animali, le condizioni ambientali devono essere mantenute ottimali.
- 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;

- sono obbligatori trattamenti periodici contro mosche e zanzare;
- deve essere mantenuta agli atti la documentazione degli interventi di pulizia disinfezione, derattizzazione, disinfestazione degli ambienti per un periodo di almeno un anno.

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

tipo di intervento	periodicità intervento	modalità di attuazione	sostanze e principi attivi utilizzati	Personale che esegue l'intervento	modalità di verifica degli interventi
--------------------	------------------------	------------------------	---------------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------------

Temperatura e Umidità Relativa

Il range di temperatura e umidità relativa deve essere tenuto sotto controllo per categoria di animale secondo i valori riportati in tabella:

Categoria	Temperatura (°C)	Umidità Relativa (%)
Pulcino alla nascita	≥ 30	70 - 80
Pulcino a 3 settimane	26 - 28	70 - 80
Pulcino a 5 settimane	20 - 22	60 - 70
Pollo adulto	18 - 20	50 - 70

Ventilazione

La ventilazione può essere forzata, naturale o mista. Quando forzata, il range può oscillare da 0,8 a 6 m³/kg peso vivo/ora a seconda di categoria animale, peso vivo e stagione. Con ventilazione naturale o mista devono essere garantite le condizioni minime di benessere degli animali.

Densità

- 35 kg p.v./ m² massimo

Attrezzature

- silos di stoccaggio degli alimenti: devono essere opportunamente puliti ad ogni nuovo ciclo di allevamento;
- gli impianti di distribuzione degli alimenti e dell'acqua devono essere mantenuti in buona efficienza.;
- deve essere mantenuta agli atti la documentazione degli interventi di pulizia disinfezione, derattizzazione, disinfestazione delle attrezzature per un periodo di almeno un anno.

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

Tipo di intervento	periodicità intervento	modalità di attuazione	Sostanze e principi attivi utilizzati	personale che esegue l'intervento	modalità di verifica degli interventi
--------------------	------------------------	------------------------	---------------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------------

Animali allevati

- E' vietato allevare animali geneticamente modificati (OGM);
- giorni di permanenza in allevamento da ingrasso: dall'accasamento sino a un massimo di 65 giorni di vita;
- identificazione: è previsto che tutta o in parte la produzione dell'allevamento sia destinata al circuito QC. E' quindi da predisporre una forma di identificazione in lotti di animali avviati al ciclo di ingrasso, che vengono seguiti nelle consistenze durante l'allevamento e vanno poi a formare dei lotti di conferimento al macello. L'unità di riferimento può arrivare sino al box: nel qual caso, i box, all'interno dell'allevamento, devono avere una numerazione.

Quaderno di allevamento, organizzato per schede corrispondenti all'unità di riferimento

Scheda di unità NN

Allevamento	provenienza	data ingresso in ciclo	età in giorni all'ingresso	numerosità in ingresso	data fine ciclo	età in giorni a fine ciclo	numerosità a fine ciclo
		gg/mm/aa	Giorni	n. capi	gg/mm/aa	giorni	n. capi

Profilassi e terapia delle malattie

La profilassi e la terapia delle malattie devono avvenire sotto il controllo dell'autorità veterinaria competente e sotto la prescrizione e la responsabilità del medico veterinario, secondo la normativa vigente.

Particolare attenzione dovrà essere posta alla mortalità dei soggetti allevati; a tal fine dovrà essere impostata una attività di autocontrollo che preveda un regolare esame necroscopico di alcuni animali deceduti (almeno 1 morto per 10.000 animali presenti in allevamento), da effettuarsi a cura del medico veterinario aziendale. Le cause di mortalità dovranno essere accertate e registrate comunque sempre quando eccedente la percentuale media standard del 5%.

Scheda rilevazione giornaliera mortalità

Settimana	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	Totale settimana	Totale progressivo
1	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.
2	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.
3	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.
4	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.
5	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.
6	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.
7	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.
8	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.
9	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.
10	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.
11	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.	- n.
Totale generale:									- n.
Cause di mortalità eccedente il 5%:									
Data:		Causa:							

Operatori

- Il personale deve abitualmente utilizzare abiti da lavoro puliti e che vengano mantenuti in allevamento;
- tra il personale deve essere chiara l'attribuzione delle responsabilità nella tenuta delle documentazioni richieste.

Gestione delle deiezioni

- La gestione delle deiezioni viene specificatamente regolamentata dalla legislazione regionale in materia (Legge regionale n.50/95 e relativi adempimenti e modificazioni), nel rispetto della normativa nazionale. In allegato 1 sono forniti dati tecnici specifici.

Alimentazione

- I mangimifici, esterni e/o interni, che forniscono alimenti destinati ad allevamenti di polli del circuito QC si impegnano a fornire dichiarazione relativamente all'applicazione

dell'autocontrollo ai sensi del D.L. 123 e sue modificazioni e/o integrazioni, con particolare riferimento all'approvvigionamento della materia prima;

- sono da prevedere almeno due formulazioni per il periodo di ingrasso; quella di finissaggio deve essere priva di medicinali al fine di garantire l'assenza di residui di farmaci nelle carni;
- durante i periodi di accrescimento, ingrasso e finissaggio devono essere mediamente garantiti i seguenti fabbisogni:

Parametro	1° periodo (accrescimento)	2° periodo (ingrasso)	Finissaggio
Energia Metabolizzabile (Kcal/kg) ± 20 Kcal/kg	3.100	3.150 - 3.200	3.200 - 3.250
Proteine (%)	22 - 23.5	20 - 21	19 - 20.5

Acqua di bevanda

- L'acqua di bevanda deve essere controllata annualmente per le caratteristiche di potabilità nella fase di utilizzo per l'animale;
- a tale scopo sono consigliati impianti di abbattimento per migliorare la qualità dell'acqua.

Invio al macello

- L'età di avvio al macello è compresa tra 35 e 65 giorni di vita; il peso minimo di avvio al macello è di 1,6 kg; il peso massimo di invio al macello è 3.5 kg;
- i soggetti devono essere inviati al macello digiuni da almeno 6 ore;
- il trasporto avviene mediante gabbie di carico; queste gabbie devono rientrare in allevamento per un successivo carico a seguito di idonea pulizia e disinfezione e sono da conservare in condizioni igieniche adeguate;
- identificazione: una scheda di lotto, con la quale si dichiara la rispondenza dei polli al disciplinare di produzione.

Scheda di uscita del lotto di polli dell'unità produttiva XX per il macello ZZ

Riferimento al quaderno di allevamento	lotto di polli	data ritiro	numero di polli consegnato	gabbie di carico	peso vivo alla consegna
---	----------------	-------------	-------------------------------	---------------------	----------------------------

Scheda/e NN	lotto XX /anno	gg/mm/aa	n.	n.	kg
-------------	----------------	----------	----	----	----

Ricevimento al macello

I polli del circuito QC giungono al macello accompagnati dalla scheda di lotto, nella quale è dichiarata l'appartenenza al circuito e la rispondenza al disciplinare.

I polli giungono al macello in gabbie che vengono rese all'allevatore lavate e disinfettate a cura del macello.

Le condizioni di trasporto devono avvenire in modo da limitare al minimo lo stress degli animali e deve comunque avvenire nel rispetto di quanto previsto dal DL 338/98 e direttiva CEE 29/95 e successive modificazioni e/o integrazioni

Operazioni di macellazione e lavorazione

La macellazione e la lavorazione delle carni è regolamentata dal DPR 495/97 e successive modificazioni e/o integrazioni: in questo disciplinare si fa riferimento esclusivamente a macelli provvisti di Bollo UE.

Nel rispetto delle leggi vigenti (D.P.R. 495/97 e successive modificazioni) secondo cui la catena del freddo nelle fasi di stoccaggio e trasporto primario deve essere mantenuta tra 0 e +4°C, detta temperatura è ottimizzata tra 0 e +2°C.

Macellazione

I polli del circuito devono essere macellati con la garanzia che vi sia separazione spazio-temporale tra i diversi lotti. Nella prassi operativa è preferibile che la macellazione QC avvenga ad inizio lavorazione. Tuttavia in caso di macellazione all'interno della normale attività lavorativa deve essere prevista una adeguata attività di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature al fine di assicurare idonei livelli igienico sanitari.

Le carcasse che rispondono ai requisiti previsti nella scheda di prodotto potranno essere lavorate come carcasse QC. Alla macellazione si dovrà redigere un documento/scheda di macellazione per lotto di polli macellati, che riporterà gli estremi di ingresso del lotto di polli e i risultati della macellazione.

Le carcasse non idonee dovranno essere trattate separatamente dalle idonee.

Documento/ Scheda di macellazione

Estremi scheda di ingresso - allegata	n. polli lotto	n. polli macellati	n. carcasse di scarto	n. carcasse idonee per categoria di peso

Lavorazione: porzionatura e confezionamento

Le carcasse e/o i tagli e/o i preparati e/o i prodotti a base di carne QC idonei per fornire carni QC devono essere consegnate agli acquirenti entro 48-72 ore dopo la macellazione (96 ore nel caso di macellazione del venerdì con arrivo sul punto vendita il martedì).

A fronte delle informazioni contenute nella scheda di avvio alla macellazione dei polli e del documento/scheda di macellazione sarà applicata l'etichetta di garanzia sulle carcasse e/o i tagli e/o i preparati e/o i prodotti a base di carne QC destinati alla vendita. L'etichetta conterrà le indicazioni del marchio QC e del concessionario.

Identificazione delle carni di pollo QC

L'esposizione per la vendita dei prodotti da pollo QC deve avvenire in apposite sezioni del locale o del banco vendita e la visibilità deve essere sempre garantita.

Vendita da parte del macello

Possono essere venduti dal macello:

- tagli confezionati ed etichettati, direttamente acquisibili al dettaglio;
- cassette di carcasse identificate individualmente tramite bollino inamovibile, che escono dal macello in cassette imballate da film protettivo e/o cartene ed etichettate.

Il macello deve garantire la consegna al punto vendita entro massimo 72 ore dalla macellazione (96 ore nel caso di macellazione del venerdì con arrivo sul punto vendita il martedì).

Identificazione

Le carcasse giungono al punto vendita in cassette imballate da film protettivo e/o cartene ed etichettate e sono singolarmente identificate da un bollino inamovibile; i tagli sono confezionati ed etichettati.

Vendita delle carni fresche

Al punto vendita le carni possono essere vendute;

- in confezione già preparata in macello;
- in carcasse intere e regolarmente identificate.

Le **etichette** devono riportare: estremi del lotto di macellazione; riferimento al concessionario del marchio e all'allevamento di provenienza; data di macellazione; dicitura " le carni di pollo QC devono essere vendute entro 8 giorni dalla macellazione ".

I **sigilli** identificativi da apporre sulle singole carcasse devono indicare: riferimento al concessionario del marchio e all'allevamento di provenienza; data di macellazione; dicitura "le carni di pollo QC devono essere vendute entro 8 giorni dalla macellazione".

La vendita come prodotto QC deve essere effettuata entro 8 giorni dalla macellazione; dopo tale termine il prodotto (carcasse, tagli, preparati e prodotti a base di carne QC) è fuori circuito Qualità Controllata.

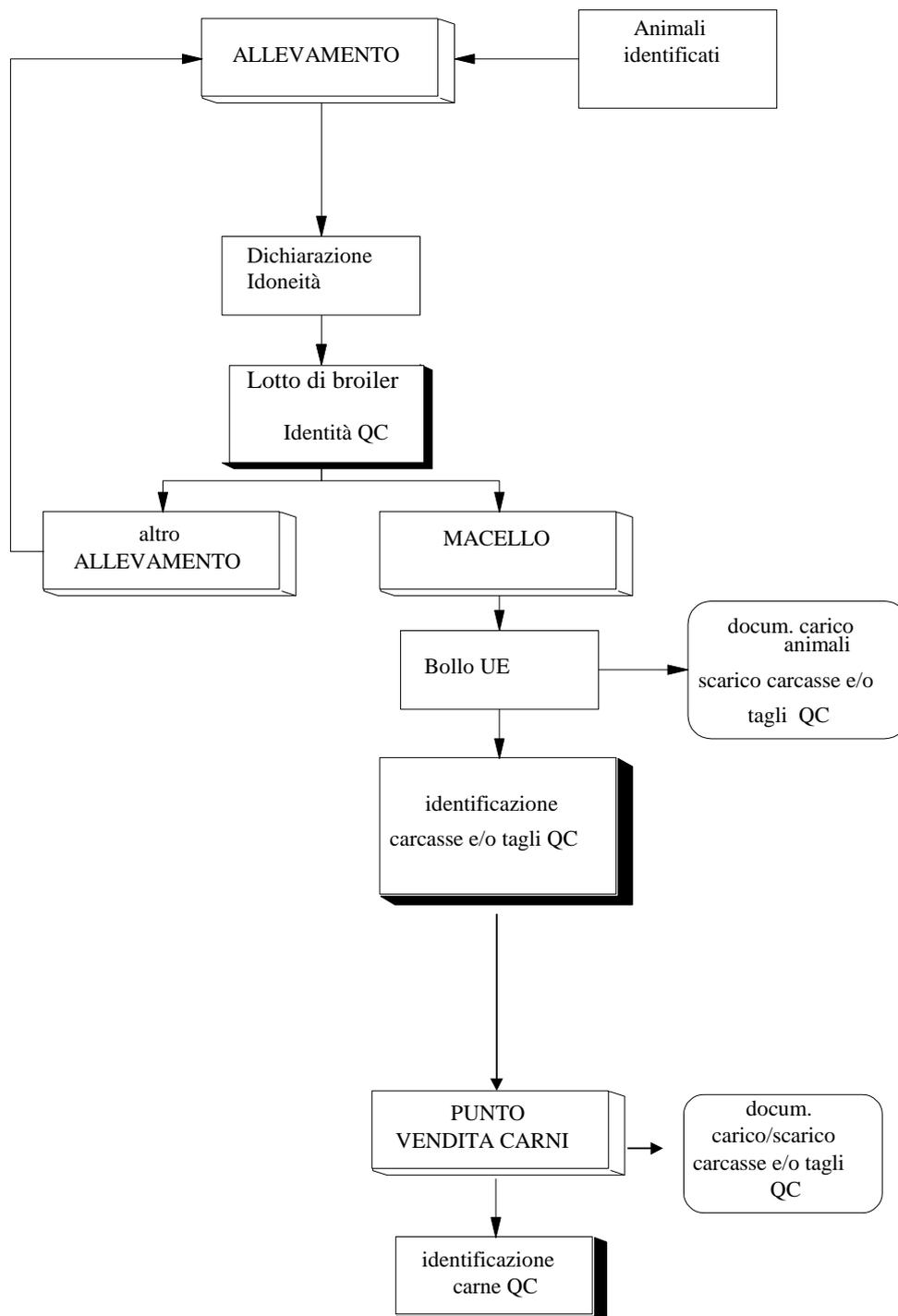
Nel rispetto delle leggi vigenti (DPR 495/97 e modificazioni) la catena del freddo deve essere mantenuta nelle fasi di stoccaggio e trasporto primario tra 0 e 4°C; è ottimizzata tra 0 e 2°C.

Il punto vendita può commercializzare tali carni fuori circuito togliendo ogni identificazione alle carni: i sigilli e le etichette tolti dai prodotti QC devono tornare al macello. Il macello avrà cura di trasmettere i sigilli e le etichette del prodotto uscito dal circuito al concessionario del marchio.

Il punto vendita deve avere una documentazione di carico/scarico di carni di pollo QC: questo avviene attraverso la gestione dei sigilli e delle etichette. La documentazione andrà conservata per la durata di almeno 6 mesi.

Al termine di ogni anno il concessionario del marchio eseguirà verifiche presso i macelli relative alla gestione di sigilli ed etichette.

Schema Circuito Marchio QC - animali e carni



Elemento del ciclo	requisito	in particolare
Attrezzature e impianti	<ul style="list-style-type: none"> • stato di manutenzione e pulizia • distribuzione mangimi e acqua 	in una o più linee separate <ol style="list-style-type: none"> 1. caratteristiche e materiali costruttivi 2. densità animali e compatibilità con gli spazi previsti dal QC 3. condizioni di pulizia
Acqua	<ul style="list-style-type: none"> • da acquedotto • da pozzo • altro 	<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"> • fine ciclo su programma • gestione delle gabbie di trasporto 	<ol style="list-style-type: none"> 1. dichiarare le periodicità

Data

Il tecnico incaricato

Autocontrollo

Caratteristiche del prodotto

Tipo di monitoraggio Valutazione qualitativa visiva delle carcasse
Frequenza di monitoraggio 1% delle carcasse per lotto macellato
Frequenza di registrazione Tutti i capi valutati
Responsabile del controllo

Parametro/Dato registrato	metodo di controllo/misura	valore di riferimento	valore rilevato	Azione correttiva applicata in caso di non rispondenza
colore della pelle	valutazione soggettiva	colorazione bianca o giallastra		esclusione dal QC
conformità al Reg. 1906/90 e successive modifiche				

Capannoni

Tipo di monitoraggio Parametri ambientali
Frequenza di monitoraggio Almeno quotidiana
Frequenza di registrazione In caso di non conformità
Responsabile del controllo

Parametro/Dato registrato	metodo di controllo/misura	valore di riferimento	valore rilevato	Azione correttiva applicata in caso di non rispondenza
temperatura a livello degli animali	sonda termica	tra 17 e 31°C		
umidità relativa a livello degli animali	sonda igrometrica	da 50 a 75%		
Ventilazione forzata	rilevazione dei dati impiantistici	Da 0,8 a 6 m ³ /kg p.v.		

Tipo di monitoraggio Controlli documentali sugli interventi di pulizia, disinfezione, disinfestazione
Frequenza di registrazione Ogni intervento

Responsabile del controllo

tipo di intervento	periodicità intervento	modalità di attuazione	sostanze e principi attivi utilizzati	personale che esegue l'intervento	modalità di verifica degli interventi
--------------------	------------------------	------------------------	---------------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------------

Attrezzature

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

Frequenza di registrazione ogni intervento

Responsabile del controllo

tipo di intervento	periodicità intervento	modalità di attuazione	sostanze e principi attivi utilizzati	personale che esegue l'intervento	modalità di verifica degli interventi
--------------------	------------------------	------------------------	---------------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------------

Piano di autocontrollo per la mortalità, con particolare riferimento alla lista del DPR 495/97

Tipo di monitoraggio Causa di mortalità in allevamento eccedente la percentuale media standard del 5%

Frequenza di monitoraggio Giornaliera

Campionamento Almeno 1 morto per 10.000 animali presenti in allevamento

Frequenza di registrazione Ad ogni monitoraggio

Responsabile del controllo Veterinario aziendale.

Parametro/Dato registrato	metodo di controllo/misura	Diagnosi	Interventi applicati
Causa di mortalità	esame necroscopico		Terapia: da ricetta veterinaria e registro aziendale del farmaco prevenzione: descrivere
Lista DPR 495/97 (*)	controlli come da singole specifiche		come da regolamento di legge sanitaria interventi di profilassi diretta relativi agli esiti dell'autopsia, del controllo batteriologico o altro

(*) alla scheda di autocontrollo andranno allegati i referti.

Alimentazione

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

Frequenza di monitoraggio Ad ogni cambio di fornitore e comunque almeno 2 volte all'anno

Frequenza di registrazione Ad ogni monitoraggio

Responsabile del controllo

Parametro/Dato registrato	metodo di controllo/misura	valore di riferimento	valore rilevato	Azione correttiva applicata in caso di non rispondenza
Composizione analitica del mangime o della materia prima	analisi centesimale	cartellino legge 15 febbraio 1963 n. 281 e sue modificazioni		ripristino al più presto possibile della razione voluta
Presenza di fonti proteiche derivate da tessuti animali	metodica microscopica (Supp. n. 11 del decreto 13 aprile 1994)	assenza di residui come previsto dalla legge		immediata sospensione della somministrazione del mangime, pulizia degli impianti di alimentazione, sostituzione del prodotto
Ricerca inibenti(*)	microbiologico	assenza inibenti		sospensione della somministrazione del mangime
Aflatossine	HPLC	limiti di legge (decreto 24 settembre 1990 n. 322 e sue modificazioni)		sospensione della somministrazione del mangime

(*) solo per i mangimi di finissaggio.

Alla scheda di autocontrollo andranno allegati i certificati di analisi.

Tipo di monitoraggio Piano alimentare e di distribuzione alimenti

Frequenza di monitoraggio Ad ogni cambiamento della quantità/qualità del mangime

Frequenza di registrazione Ad ogni monitoraggio

Responsabile del controllo

Parametro/Dato registrato	metodo di controllo/misura	valore di riferimento	valore rilevato	Azione correttiva applicata in caso di non rispondenza
Tipo di mangime (o altro alimento) (identificazione)	identificazione tramite cartellino	piano alimentare del periodo		ripristino al più presto possibile del mangime corretto
Quantità somministrata	controllo della funzionalità dell'impianto di distribuzione	piano alimentare del periodo		ripristino al più presto possibile delle quantità volute

Acqua di bevanda

Tipo di monitoraggio Verifica della potabilità nella fase di utilizzo per l'animale

Frequenza di monitoraggio Almeno annuale

Frequenza di registrazione Ad ogni monitoraggio

Responsabile del controllo

Parametro/Dato registrato	metodo di controllo/misura	valore di riferimento	valore rilevato	Azione correttiva applicata in caso di non rispondenza
potabilità	analisi chimica, batteriologica e organolettica	limiti di legge per la potabilità ad uso umano (DPR del 24 maggio 1988 n. 236)		a seconda della gravità e delle indicazioni fornite da AUSL

Alla scheda di autocontrollo andranno allegati i certificati di analisi.

Lavorazione, Confezionamento e Vendita

I documenti da utilizzare per l'attività di autocontrollo sulla lavorazione, confezionamento e vendita delle carni avicole sono:

1. scheda di uscita per lotto di conferimento al macello di ogni unità produttiva;
2. documento/scheda di macellazione;
3. sigilli di carcasse ed etichette del fuori circuito reso al macello;
4. registro di carico e scarico del venduto in circuito e conservato nel punto vendita per un periodo minimo di sei mesi.

Allevamento

1. Dichiarazione di idoneità dell'allevamento (comunque allegata alla domanda di concessione del marchio) e relative verifiche strutturali e gestionali.
2. Svolgimento dell'attività di autocontrollo relative alle strutture, attrezzature e interventi di pulizia.
3. Età, categorie di peso ed identificazione degli animali.
4. Corretto uso del quaderno di allevamento e delle schede di invio al macello.
5. Svolgimento dell'attività di autocontrollo relativa all'alimentazione e all'acqua di bevanda: esame dei certificati ed eventuali altri accertamenti analitici.
6. Adempimenti previsti in materia ambientale.
7. Interventi di profilassi e terapia.
8. Svolgimento dell'attività di autocontrollo relative alle zoonosi.
9. Gestione delle gabbie di trasporto dei polli.

Trasporto, Macellazione e Lavorazione delle carni

1. Condizioni di trasporto.
2. Rilascio del bollo CEE alle strutture di macellazione.
3. Rispetto della separazione spazio-temporale tra i diversi lotti nella macellazione dei polli del circuito QC.
4. Svolgimento dell'attività di autocontrollo relativa alla selezione qualitativa delle carcasse.
5. Corretta identificazione delle carcasse e dei tagli.
6. Corretta compilazione dei verbali di macellazione e dei certificati di garanzia (etichette).

Vendita e Distribuzione del prodotto

1. Documenti di carico e scarico dei quantitativi di carcasse e tagli confezionati: gestione dei sigilli e delle etichette.
2. Modalità di vendita e presentazione delle carni.

Presso gli allevamenti, i macelli e i punti vendita facenti capo ad un concessionario del marchio QC dovranno essere disponibili tutte le documentazioni, comunque previste dalla legge inerente la produzione, la macellazione e commercializzazione delle carni avicole. Questa documentazione, insieme a quanto altro già tenuto per legge, ritenuto utile alla ricostruzione delle attività del circuito, sarà a disposizione del personale di controllo; questo comunque potrà decidere di effettuare verifiche analitiche ulteriori, con onere a carico del concessionario del marchio QC.

Allegato 1 Dati tecnici relativi alle deiezioni

Quantitativi di liquame espressi in m³/t p.v.*anno per il pollo da carne a terra con uso di lettiera

	Peso vivo medio <i>(Kg/capo)</i>	Liquame (deiezioni e/o acque di lavaggio a fine ciclo) <i>(m³/t</i> <i>p.v.*anno)</i>	Letame o materiale palabile	
			<i>(t/t</i> <i>p.v.*anno)</i>	<i>(m³/t</i> <i>p.v.*anno)</i>
Pollo da carne a terra con uso di lettiera (durata ciclo: 2 mesi)	1,0	2,0	11,0	18,5

Analisi chimica media del liquame di differenti specie animali (tal quale).

	Coniglio	Pollo	Suino	Bovino
Sostanza Secca (%)	26,0	21,7	7,4	8,3
Sostanza Organica (%)	18,2	16,0	5,5	6,5
Azoto totale (kg * t ⁻¹)	8,5	13,5	5,5	3,7
Azoto ammoniacale (kg * t ⁻¹)	1,9	4,5	3,3	1,8
P ₂ O ₅ (kg * t ⁻¹)	13,5	8,2	4,0	2,3
K ₂ O (kg * t ⁻¹)	7,5	6,6	3,9	5,6
CaO (kg * t ⁻¹)	9,9	21,8	3,3	3,9
MgO (kg * t ⁻¹)	2,0	2,4	1,1	1,6