

REGIONE EMILIA-ROMAGNA
*- Servizio Percorsi di Qualità, Relazioni di Mercato
e Integrazione di Filiera-*

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE INTEGRATA PER
SUINO MORA ROMAGNOLA**

INDICE DEGLI ARGOMENTI

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE INTEGRATA PER SUINO MORA ROMAGNOLA.....	1
1 OBIETTIVI E CAMPO DI APPLICAZIONE.....	4
2 SCHEDE DI PRODOTTO	5
2.1 PROVENIENZA.....	5
2.2 CARCASSE.....	6
2.3 TAGLI.....	6
2.4 CARNI.....	8
3 REGOLAMENTAZIONE PRODUTTIVA DEL SUINO DI ROMAGNOLA DESTINATO A PRODURRE CARNE QC.....	9
3.1 INGRESSO NEL CIRCUITO DI PRODUZIONE QUALITÀ CONTROLLATA (L.R. n. 28/99).....	9
3.2 DESCRIZIONE DEL CICLO DI PRODUZIONE	10
3.2.1 Fasi di allevamento.....	10
3.2.2 Tipi e razze ammesse.....	10
3.2.3 Identificazione degli animali	11
3.2.4 Immissione in allevamento e/o cessioni	11
3.2.5 Operatori	11
3.3 STRUTTURE DI ALLEVAMENTO.....	12
3.3.1 Funzionalità delle aree di allevamento.....	12
3.4 CAPACITÀ DELLA STRUTTURA E DENSITÀ DEI CAPI ALLEVATI.....	16
3.5 REQUISITI DELL'ALLEVAMENTO	17
3.6 TUTELA DEL BENESSERE ANIMALE	17
3.6.1 Ricoveri e attrezzature.....	17
3.6.2 Spazio nei ricoveri.....	18
3.6.3 Abbeveratoi.....	19
3.6.4 Mangiatoie.....	19
4 PROFILASSI E TERAPIA DELLE MALATTIE.....	20
4.1 GESTIONE DEGLI ANIMALI MORTI	20
5 ALIMENTAZIONE E ACQUA DI BEVANDA	20
5.1 ALIMENTAZIONE	21
5.1.1 Alimenti ammessi nella fase di post svezzamento, lattone e magronaggio.....	22
5.1.2 Alimenti ammessi nella fase ingrasso	22
5.2 ACQUA DI BEVANDA	24
6 INVIO AL MACELLO, MACELLAZIONE, LAVORAZIONE E VENDITA DELLE CARNI	25
6.1 INVIO AL MACELLO.....	25
6.2 MACELLAZIONE, LAVORAZIONE E VENDITA DELLE CARNI.....	26
6.2.1 Ingresso nel circuito di produzione Qualità Controllata (L.R. n. 28/99).....	26
6.2.2 Ricevimento al macello	26
6.2.3 Operazioni di macellazione e lavorazione dei tagli e delle carni	27
6.2.4 Vendita delle carni fresche.....	30
7 SCHEMA CIRCUITO MARCHIO QC - ANIMALI, TAGLI E CARNI DI SUINO MORA ROMAGNOLA.....	31

8 DICHIARAZIONE DI IDONEITÀ DELL'ALLEVAMENTO.....	32
9 AUTOCONTROLLO	35
9.1 CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO ALLA MACELLAZIONE AI FINI DELL'IDONEITÀ AL QC	35
9.2 CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLE CARNI.....	35
9.3 CAPANNONI ED ATTREZZATURE.....	37
9.4 ALIMENTAZIONE	37
9.4.1 Mangime	37
9.5 LAVORAZIONE E CONFEZIONAMENTO.....	39
9.6 FASE DI MAGRONAGGIO	39
10 CONTROLLI	40
10.1 ALLEVAMENTO	40
10.2 TRASPORTO, MACELLAZIONE, LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE DELLE CARNI	40
10.3 VENDITA E DISTRIBUZIONE DEL PRODOTTO.....	41
11 ALLEGATO 1.	43
NORME PER L'IDENTIFICAZIONE DEI SUINI.....	43

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 Mora Romagnola 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
- 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 dei suini e delle carni, il presente disciplinare.

Una dichiarazione riguardante l'idoneità delle strutture di allevamento, macellazione 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) le carcasse e i prodotti derivati ottenuti da suini di Mora Romagnola iscritti al registro anagrafico dei tipi genetici autoctoni (L. 15 gennaio 1991 n. 30 e L. 3 agosto 1999 n. 280), rispondenti alle caratteristiche della presente scheda e prodotti secondo il presente disciplinare.

Il peso vivo minimo di macellazione non deve essere inferiore a 130 kg e l'età minima pari a 13 mesi. Al momento della commercializzazione, la coscia deve essere con zampetto.

La carcassa deve essere identificata, oltre che secondo i requisiti di legge (Regolamento CE n. 1234/2007 e successive modifiche), attraverso l'apposizione del marchio QC. Deve essere garantita l'apposizione del marchio QC a tutti i tagli freschi sezionati dalla carcassa assicurando il mantenimento dell'informazione dell'allevamento di provenienza che deve garantire il rispetto del presente disciplinare e le norme sanitarie vigenti.

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

2.1 PROVENIENZA

- Animali appartenenti al tipo genetico di razza Mora Romagnola iscritti al registro anagrafico dei tipi genetici autoctoni.
- Età minima di macellazione: almeno 13 mesi dalla nascita.
- Peso vivo minimo di macellazione: almeno 130 kg.

2.2 CARCASSE

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

2.3 TAGLI

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:
 - a) coscia disossata rifilata; coscia rifilata per la stagionatura, con zampetto. Taglio intero;
 - b) lombo per il consumo fresco, senza costina e senza fondello. Taglio intero o porzionato;
 - c) coppa con osso e coppa disossata per la stagionatura. Taglio intero o porzionato;
 - d) pancetta per consumo fresco e stagionatura o per la preparazione di insaccati. Taglio intero o Materia prima da insaccati;
 - e) spalla per la preparazione di salumi e insaccati. Taglio intero o Materia prima da insaccati;
 - f) guanciaie per la preparazione di salumi e insaccati. Taglio intero o Materia prima da insaccati;
 - g) gola per la preparazione di salumi e insaccati. Taglio intero o Materia prima da insaccati;
 - h) lardo e lonzino per la stagionatura e per la preparazione di insaccati. Taglio intero o Materia prima da insaccati;

- i) trito. Materia prima da insaccati;
- j) elaborati cotti, quali: ciccioli, coppa di testa, cotechino, zampone.

I tagli minori e le carnette possono essere marchiati con il QC, e con l'indicazione dell'allevamento di provenienza, se 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 "relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari" 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.

2.4 CARNI

Gli animali di tipo genetico richiesto, di età minima di 13 mesi e peso vivo minimo di 130 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 DI ROMAGNOLA DESTINATO A PRODURRE CARNE QC

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

Possono aderire al circuito allevamenti a ciclo chiuso o aperto che allevano soggetti in condizioni di semibrado o secondo sistemi cosiddetti free range outdoor (ricoveri aperti con recinzione sterna).

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.

Inoltre, l'allevamento o detenzione di suini all'aperto è da considerarsi azienda ai sensi dell'art. 1, comma 5 lettera b) del D.P.R. 317/1996: "Azienda: qualsiasi stabilimento agricolo, costruzione o allevamento all'aria aperta o altro luogo in cui gli animali sono tenuti, allevati o commercializzati, ivi comprese stalle di sosta e mercati" e dell'art. 1, comma 3, lett. a del D.Lgs 158/2006: "Azienda: qualsiasi luogo, anche all'aria aperta, in cui gli animali sono allevati, o detenuti, anche transitoriamente".

I medesimi decreti, rispettivamente all'art. 2 comma 2 e all'art. 14 comma 1, prevedono l'obbligo da parte del responsabile o titolare di richiedere l'attribuzione del codice aziendale e di registrazione dell'azienda presso il Servizio Veterinario della A.U.S.L. competente.

Inoltre il Reg 852/2004 identifica gli allevamenti di animali come Operatori del Settore Alimentare in quanto produttori primari e gli allevatori devono registrarsi secondo le procedure Regionali emanate in applicazione al Reg. n 852/2004.

3.2 DESCRIZIONE DEL CICLO DI PRODUZIONE

3.2.1 Fasi di allevamento

Ogni allevamento deve possedere una codifica ufficiale di tipo alfanumerico attribuita su base provinciale dove la sezione alfabetica identifica lo stato membro e la provincia di appartenenza, mentre la sezione numerica identifica il comune ed il singolo insediamento produttivo.

Gli allevamenti sono inoltre identificati con un numero progressivo di iscrizione al registro anagrafico dei tipi genetici autoctoni.

Si individuano 3 fasi produttive:

svezzamento: tra il 26° e il 45° giorno di età

lattone: fino a 5 mesi di età

magronaggio: fino ad almeno 9 mesi di età

ingrasso: fino a minimo 13 mesi di età

Nascita, allattamento e fase di lattone devono avvenire in idonei locali chiusi.

La fase di magronaggio deve svolgersi in spazi aperti, salvo condizioni pedo-climatiche avverse debitamente giustificate e documentate.

La fase di ingrasso deve svolgersi preferibilmente in ricoveri aperti e comunicanti con un'area recintata esterna ed anche in ricoveri chiusi.

3.2.2 Tipi e razze ammesse

Gli allevamenti che operano nell'ambito delle procedure previste dal QC devono garantire un'efficace separazione fisica degli animali destinati al circuito "QC" rispetto agli altri eventualmente allevati. Per il circuito "QC" devono essere utilizzati esclusivamente suini di razza Mora Romagnola.

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. I capi sono identificati tramite tatuaggio sull'orecchio sinistro di 10 caratteri di altezza minima di 5 mm riportanti la sigla IT ed il codice aziendale della azienda ove sono nati.

I suini di Mora Romagnola allevati nell'ambito delle procedure previste dal QC devono essere identificati entro il 45° giorno di età e comunque prima di ogni movimentazione.

Per garantire la tracciabilità ai fini sanitari, oltre al tatuaggio previsto dalla normativa per la specie suina, per le razze con padiglione auricolare pigmentato, il detentore, potrà apporre un marchio auricolare in plastica o altro materiale idoneo. Tale marchio può corrispondere agli identificativi previsti dai capitolati LLGG o registro ibridi, e per i suini non appartenenti a questi, dovrà avere le stesse caratteristiche dei marchi auricolari previsti per la specie ovina e riporterà il codice aziendale dell'allevamento. Tali marchi sono apposti sul padiglione auricolare destro, in aggiunta al tatuaggio sul padiglione sinistro.

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 accrescimento o ingrasso 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.

I requisiti di allevamento per gli animali allevati all'aperto sono regolamentati dalle Linee guida per la gestione e il controllo sanitario dell'allevamento di suini all'aperto. Criteri di biosicurezza (Deliberazione di Giunta regionale n. 1248 del 28 luglio 2008).

Si possono riconoscere almeno tre tipologie di aree funzionali che possono garantire una gestione che soddisfi i requisiti richiesti dalla normativa vigente e tuteli il benessere animale:

- a) area di governo;
- b) area destinata alla fase di parto e allattamento sino allo svezzamento;
- c) area destinata al pascolo.

3.3.1 Funzionalità delle aree di allevamento

Area di governo

Corrisponde all'area di produzione in cui sono detenuti suini nelle fasi di ingrasso e riproduttori in periodo diverso dalla fase di parto e allattamento. L'area di governo deve comprendere i ricoveri per gli animali allevati, appropriati abbeveratoi con acqua costantemente a disposizione e gli animali devono essere adeguatamente alimentati.

- a) Zona di cattura

L'allevamento deve essere adeguatamente attrezzato per intervenire sui singoli suini per l'esecuzione delle normali operazioni di controllo sanitario, trattamenti farmacologici e vaccinali, selezione animali ed eventuale carico su mezzi di trasporto.

- b) Infermeria

In ogni allevamento deve essere presente una zona infermeria di adeguata capienza, compresa nell'area di governo, per suini feriti o ammalati, fisicamente separata dal resto degli altri animali.

c) Isolamento e quarantena

Devono essere previste aree di isolamento destinate al controllo e all'osservazione dei suini di nuova introduzione prima della loro immissione nei normali reparti di allevamento. Tali aree saranno opportunamente isolate dal resto dell'allevamento sia strutturalmente che funzionalmente; pertanto non possono essere adibite al normale allevamento.

Nel caso in cui il ciclo produttivo preveda un utilizzo dei recinti secondo il sistema "tutto vuoto – tutto pieno", è possibile derogare dalle specifiche aree di isolamento a condizione che l'introduzione degli animali avvenga in un'unica soluzione o in tempi ravvicinati.

d) Area di carico-scarico

, Deve essere prevista un'area adibita a carico-scarico separata da ricoveri e strutture di servizio (mangimi, forniture varie, deposito contenitore per carcasse animali morti, parcheggio). Il fondo di quest'area deve essere solido e ben mantenuto, in modo da evitare ristagni d'acqua. Deve anche essere previsto un cancello che chiuda l'accesso all'area di governo e alle restanti parti dell'allevamento. In ogni caso, il deposito e il carico degli animali morti devono avvenire il più separato possibile dalle aree di alloggiamento degli animali vivi.

È vietato l'accesso nell'allevamento a mezzi e persone non autorizzate; nei punti di accesso è obbligatoria l'apposizione di relativa e idonea segnaletica di avvertimento.

L'accesso delle persone e dei mezzi esterni autorizzati deve essere limitato il più possibile.

Area destinata alla fase parto e allattamento

In presenza di riproduttori deve essere prevista una area di superficie idonea, contenente appositi stalli parto, corrispondenti allo stallo parto citato nella normativa vigente in materia di tutela di benessere animale (D.Lgs. 53/2004), adeguatamente recintata per impedire la fuoriuscita dei lattonzoli. All'interno dell'area saranno presenti le capannine od altri ricoveri adeguati, opportunamente riparati dalla insolazione diretta (vegetazione o struttura di copertura del ricovero) ove poter albergare la singola scrofa insieme alla covata, nel periodo da 7 giorni prima del parto sino allo svezzamento.

Devono inoltre essere presenti abbeveratoi idonei per la scrofa ed i suinetti e, ove necessario, una adeguata fonte di calore per i suinetti sottoscrofa. Una recinzione dei singoli stalli può impedire le lotte fra scrofe in questa fase o aggressioni ai lattonzoli.

Questa area di allevamento consente una gestione più attenta del parto, per eventuali cure di supporto ai suinetti, e per tenere sotto controllo le parassitosi intestinali, che sono la più critica delle problematiche sanitarie riportate in letteratura per questa forma di allevamento.

Va salvaguardata la situazione di protezione e tranquillità per la scrofa, che sono fondamentali nei primi giorni dopo il parto e per l'allattamento, e impedito l'attacco alla nidiata da parte di predatori esterni o anche di altri suini (soprattutto il verro).

Al di fuori della fase riproduttiva, in conformità al D.Lgs. 53/04, le scrofe devono essere allevate in gruppo nel periodo compreso tra quattro settimane dopo la fecondazione ed una settimana prima della data prevista per il parto.

Recinzioni previste per area allevamento a) e b)

Questa area comprende le superfici di governo, parto, allevamento e ingrasso. La tipologia delle recinzioni per quest'area sono:

- a) una recinzione perimetrale fissa di rete metallica elettrosaldata o annodata delle tipologie specifiche per allevamento, con maglia quadrata o rettangolare meglio se con maglie degradanti in ampiezza ed a scalare verso il terreno. Le reti devono avere un'altezza non inferiore ai 120 cm;
- b) per la zona parto L'OSA deve assicurarsi che non avvenga la possibilità della fuoriuscita dei lattonzoli;
- c) la continuità di qualsiasi delle tipologie di recinzione di cui sopra deve essere assicurata a monte e a ridosso del terreno da un corso di filo zincato di diametro adeguato e non inferiore ai 2 mm, affrancato adeguatamente alla recinzione;
- d) per le zone con presenza di cinghiali può essere richiesto che la rete sia piegata per almeno 20 cm adiacenti al terreno o collegata ad una striscia di rete della larghezza di cm 20 sempre appoggiata al terreno con un angolo di 90° rispetto alla porzione verticale fuori terra ovvero interrata. La rete non deve presentare asperità o punte acuminate tali da ledere l'incolumità dei suini allevati. Questa recinzione ha lo scopo di evitare la fuoriuscita di animali allevati e l'ingresso di selvatici;

e) la rete deve essere protetta all'interno da una linea di filo zincato elettrificato, costituita da uno o più fili, il primo collocato a circa 20 cm dal suolo, il secondo ad altezza di circa 50 cm dal suolo, in funzione della mole degli animali da contenere, a una opportuna distanza orizzontale dalla recinzione esterna fissa. Tale recinzione impedisce che gli animali siano a contatto con la recinzione esterna. Si consiglia di installare la linea elettrificata su palificazione indipendente da quella della recinzione perimetrale.

I requisiti indispensabili alla efficacia delle recinzioni a fili elettrificati sono:

1. elevata resistenza meccanica;
2. buona conducibilità lungo tutto il perimetro;
3. voltaggio e intensità elettrica adeguati forniti da batterie o generatore, che saranno adeguatamente controllati.
4. Sistema di verifica della sussistenza dell'alimentazione.

E' necessaria una manutenzione costante per evitare la dispersione di corrente. Tali requisiti possono essere certificati dalle ditte produttrici. Si sconsigliano fili o fettucce di materiale composito plastica-acciaio ma di adottare filo zincato apposito.

I fili elettrificati sono fissati a sostegni tramite ganci isolanti che evitano dispersione di corrente.

Qualora l'allevamento sia collocato in una zona con un'alta presenza di cinghiali indicata nel documento regionale "carta delle vocazioni faunistiche", deve essere prevista una ulteriore elettrificazione esterna a quella perimetrale. I fili elettrici esterni alla recinzione devono essere resi evidenti tramite appositi cartelli, che segnalino la pericolosità per l'uomo.

In ottemperanza al decreto legislativo 26 marzo 2001, n. 146 che prevede che "Agli animali custoditi al di fuori dei fabbricati deve essere fornito, in funzione delle necessità e delle possibilità, un riparo adeguato, dai predatori", in presenza di tale rischio l'operatore è tenuto ad adottare idonee forme di recinzione.

Area destinata al pascolo diurno e relativa recinzione

E' una ulteriore superficie di allevamento che può essere resa accessibile agli animali. Tale superficie è sempre confinante con l'area di allevamento di cui in precedenza.

L'area di solo pascolo diurno può essere vietata in presenza di particolari situazioni di rischio. Per avere accesso ad un'ulteriore zona di solo pascolo diurno senza i requisiti

delle recinzioni per allevamento, il detentore degli animali dovrà ottenere un nulla osta da parte della autorità competente rilasciato in analogia a quanto previsto all'art. 43 del D.P.R 320/54. Nella richiesta di nulla osta il detentore dovrà specificare, l'area precisa del territorio ed il titolo di proprietà cui si chiede di avere accesso, il periodo in cui sarà occupato il territorio, nonché la data dei controlli diagnostici e trattamenti immunizzanti effettuati (MVS e Aujeszky).

La recinzione della area di pascolo diurno potrà essere costituita anche solamente da una recinzione elettrificata prevedendo il pascolamento diurno con rientro dei suini nelle ore notturne. Tale recinzione conterà di tre ordini di filo elettrificato di cui quello inferiore posto ad altezza di almeno 20 cm. Si considerano funzionali allo scopo anche recinzioni elettrificate a maglie con almeno tre ordini di maglie. E' obbligatorio il controllo giornaliero del funzionamento efficace delle recinzioni. elettrificate, con verifica dei collegamenti elettrici, dell'efficienza dei dispositivi di messa a terra e della potenza elettrica lungo le linee. I fili elettrificati sono fissati a sostegni tramite ganci isolanti che evitino dispersione di corrente e saranno resi evidenti con cartellonistica a norma, che segnalino la pericolosità per l'uomo.

L'area di pascolo deve sempre essere collegata alla area ove si trovano i ricoveri degli animali, l'acqua di abbeverata e la mangiatoia.

3.4 CAPACITA' DELLA STRUTTURA E DENSITA' DEI CAPI ALLEVATI

La superficie totale disponibile di allevamento condiziona il numero di capi che si possono allevare.

Per il dimensionamento dei recinti si fa riferimento alla normativa regionale inerente l'utilizzazione agronomica degli effluenti di allevamento (Delibera Assemblea regionale n. 96/2007 applicativa del D. Lgs. 152/2006 e del D.M. MiPAAF 7 aprile 2006). Alcune superfici indicative riferite a esperienze pratiche condotte a livello europeo sono state riparametrate in funzione dei coefficienti di densità animale previsti dalla normativa inerente l'utilizzazione agronomica degli effluenti di allevamento (D. Lgs. n. 112/2006, D.M. MiPAAF 7 aprile 2006) e risultano essere le seguenti:

- 500 m²/capo per scrofe allattanti con relativi suinetti;
- 600 m²/capo per verri e scrofe in fecondazione e in gestazione;

- 60 m²/capo per suinetti in svezzamento;
- 250 m²/capo per suini in accrescimento e ingrasso.

Le suddette superfici dovranno essere riparametrate, a cura degli uffici provinciali provinciali competenti, nel caso in cui l'attività di allevamento ricada all'interno delle Zone Vulnerabili ai Nitrati individuate ai sensi della citata normativa, e valutando anche il periodo di tempo effettivo nel quale i suini occupano l'area in funzione della rotazione dei terreni.

La presenza di cotico erboso o di copertura vegetale, anche per periodi ridotti dell'anno, può essere facilitata da adeguate rotazioni degli animali in diversi recinti e riduce fenomeni di degradazione del suolo. Nella zona limitrofa alle mangiatoie, abbeveratoio e ricoveri è normale non vedere vegetazione. In caso di assenza generalizzata, per tutto il periodo dell'anno, di copertura vegetale nell'area di allevamento sarà cura dell'allevatore dimostrare il rispetto delle prescritte superfici minime per capo ovvero la attuazione di adeguate rotazioni.

La condizione del terreno è importante anche per gli aspetti igienico sanitari correlati alla deposizione diretta delle deiezioni degli animali sul terreno.

Al momento della richiesta di registrazione dell'allevamento, il titolare dell'azienda dovrà individuare, sul mappale corrispondente, la superficie da destinare ad area di allevamento. Nella relazione tecnica allegata saranno specificate le superfici delle aree di governo e delle aree destinate alla fase di parto e allattamento sino allo svezzamento.

3.5 REQUISITI DELL'ALLEVAMENTO

Per i requisiti dell'allevamento si rimanda al capitolo 3.3

3.6 TUTELA DEL BENESSERE ANIMALE

3.6.1 Ricoveri e attrezzature

Agli animali allevati all'aperto deve essere fornito, in funzione delle necessità e delle possibilità, un riparo adeguato a proteggerli dalle intemperie, dai predatori e dai rischi per la salute.

L'area di governo e quella destinata alla riproduzione devono essere dotate di strutture e attrezzature per l'abbeverata e la distribuzione di alimenti adeguati alle esigenze dei suini.

Esse devono essere tali da limitare al minimo le possibilità di contaminazione dell'acqua e degli alimenti e le conseguenze negative derivanti da rivalità tra gli animali. I depositi di mangimi e di materie prime devono essere opportunamente protetti da roditori e insetti.

I materiali utilizzati per la costruzione dei recinti, dei ricoveri e delle attrezzature con i quali gli animali

possono venire in contatto, non devono essere nocivi per gli animali. Le capannine parto e ricoveri saranno chiusi su tre lati, trasferibili, e tali da garantire il comfort degli animali e consentire facile pulizia.

3.6.2 Spazio nei ricoveri

I ricoveri mobili devono essere dimensionati tenendo conto di superfici minime coperte adeguate alla categoria ed al numero degli animali.

Superfici coperte eccessive all'interno dei ricoveri mobili sono sconsigliate in quanto limitano la capacità dei suini di difendersi dalle basse temperature e possono indurli a rilasciare deiezioni internamente il cui ristagno genera l'emissione di ammoniaca e comporta il peggioramento delle loro condizioni d'igiene e di salute.

Il pavimento dei ricoveri mobili sarà mantenuto asciutto anche mediante l'impiego di materiali da lettiera rinnovati regolarmente in quantità adeguate secondo le esigenze di comfort igrotermico dei suini.

Le deiezioni rilasciate internamente ai ricoveri, il cui ristagno genera l'emissione di ammoniaca, devono essere rimosse al più presto.

Nelle capannine parto devono essere previste protezioni per impedire lo schiacciamento dei lattonzoli (per esempio pareti inclinate o barre antischiacciamento). Molto funzionale è la presenza di un parchetto esterno accessibile solo ai suinetti, per consentire il loro trattamento in piena sicurezza per l'allevatore. Una coibentazione adeguata della capannina consente di evitare la dispersione termica nei mesi invernali.

Durante la stagione estiva è obbligatoria la presenza di aree ombreggiate naturalmente o artificialmente, di superficie adeguata al numero di suini presenti. I ricoveri possono

essere convenientemente collocati in zona ombreggiata o comunque al riparo dalla insolazione diretta, o dotati di doppio tetto di tipo ventilato.

La formazione di condensa e la eccessiva umidità sarà controllata ed evitata consentendo una idonea ventilazione all'interno ricoveri. Se la temperatura esterna supera i 24°C, i suini devono avere libero

accesso a pozze d'acqua o a dispositivi che permettano loro di bagnarsi la cute per disperdere il calore in eccesso.

E' ammessa l'applicazione dell'anello al naso dei suini, come previsto dal D.Lgs. 53/2004, allo scopo di limitare l'effetto di distruzione del cotico erboso e di erosione del suolo.

3.6.3 Abbeveratoi

L'acqua, per gli animali allevati, può essere considerato il principale alimento. La carenza di acqua provoca la riduzione della assunzione di tutti gli altri alimenti, rende gli animali nervosi, e la sua sospensione, anche per breve tempo può portare a gravi patologie. Inoltre il D.Lgs. 53/2005 sancisce l'obbligo che a partire dalla seconda settimana di età ogni suino deve poter disporre in permanenza di acqua fresca sufficiente e di qualità adeguata. I punti di abbeverata devono tener conto, oltre che del numero degli animali anche della taglia di tutti i suini che ne devono usufruire.

L'abbeveratoio sarà diverso in considerazione delle esigenze differenti delle categorie dei suini nei confronti della assunzione di acqua. Abbeveratoi a vasca devono essere puliti con frequente regolarità e mai devono essere ghiacciati o viceversa al sole diretto.

Le esigenze più particolari si hanno per:

- giovani suini in fase allattamento. Per incentivare la assunzione precoce di acqua l'abbeveratoio deve richiedere una bassa forza di attivazione;
- scrofe allattanti, che necessitano di grandi quantità di acqua. L'abbeveratoio dovrà avere una grande portata per consentire alla scrofa di assumere una grande quantità di acqua anche in brevi intervalli.

3.6.4 Mangiatoie

Un idoneo sistema di somministrazione degli alimenti è importante per garantire a tutti i suini allevati l'accesso agli alimenti evitando lotte. Per migliorare le condizioni igieniche,

ridurre gli sprechi e mantenere un controllo sulla assunzione di cibo, le mangiatoie devono essere al riparo da precipitazioni atmosferiche.

Se la somministrazione è in gruppo e non "ad libitum", ciascun suino deve avere accesso agli alimenti contemporaneamente agli altri suini del gruppo; pertanto i truogoli devono essere dimensionati per garantire un sufficiente fronte truogolo. Un sistema di tramogge collegate a serbatoi può garantire il rifornimento di mangime con una certa autonomia. In tal caso deve essere effettuato un controllo quotidiano per evitare interruzioni nel sistema, infatti non infrequenti sono gli intoppi dovuti a compattamento del mangime per eccessiva umidità.

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.

Sulla "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 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.

5.1 ALIMENTAZIONE

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

1. post svezzamento, lattone, accrescimento-magronaggio (età minima di 9 mesi);
2. ingrasso (età minima di 13 mesi).

Sono ammessi cereali e legumi essiccati e quindi in granella secca, frutta, verdura, ghiande, castagne e mangimi concentrati semplici e/o composti. E' ammessa l'integrazione minerale e vitaminica. Non sono in alcun modo ammessi mangimi semplici e/o composti OGM.

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 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;

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.

L'utilizzazione dei mangimi semplici e/o composti è subordinata all'acquisizione di documentazioni che attestino o l'assenza di OGM o, comunque, la presenza nei limiti della soglia prevista dalle vigenti normative comunitarie ed eventualmente nazionali e/o regionali.

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.

5.1.1 Alimenti ammessi nella fase di post svezzamento, lattone e magronaggio

In queste fasi di accrescimento sono ammessi solo gli alimenti previsti e sottoelencati per la fase di ingrasso, più i seguenti alimenti nella quantità del 20 % della s.s.:
patate, frutta, verdura.

5.1.2 Alimenti ammessi nella fase 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.

Sono utilizzati mangimi contenenti gli alimenti di seguito indicati:

Alimento	Quantità massima consentita
Favino	Fino al 25% della s.s della razione

Mais	Fino al 30% della s.s della razione
Pastone di granella ⁽¹⁾	Fino al 40% della s.s della razione
Sorgo	Fino al 30% della s.s della razione
Orzo	Fino al 50% della s.s della razione
Frumento	Fino al 25% della s.s della razione
Triticale	Fino al 25% della s.s della razione
Avena	Fino al 25% della s.s della razione
Cereali minori ⁽²⁾	Fino al 25% della s.s della razione
Cruscami ed altro ⁽³⁾	Fino al 20% della s.s della razione
Expeller di lino	Fino al 2% della s.s della razione
Siero di latte	Fino max 3 litri/capo/giorno
Latticello	Fino max gr 250 di s.s/capo/giorno
Melasso	Fino al 5% della s.s della razione
Farina di estrazione di soia	Fino al 20% della s.s della razione
Farina di estrazione di girasole	Fino al 8% della s.s della razione
Farina di estrazione di germe di mais	Fino al 5% della s.s della razione
Pisello ⁽⁴⁾	Fino al 20% della s.s della razione
Lievito di birra e/o di torula	Fino al 2% della s.s della razione
Ghiande	Fino al 20% della s.s della razione
Castagne	Fino al 20% della s.s della razione
Fieno	Fino al 20% della s.s della razione

(1) e/o pannocchia

- (2) ad esempio riso sbramato
- (3) sottoprodotti della lavorazione del frumento
- (4) e/o altri semi di leguminose

s.s = sostanza secca

Nota: l'uso di additivi deve essere: limitato agli additivi esplicitamente autorizzati; finalizzato alla copertura dei fabbisogni specifici degli animali (vitamine, elementi traccia, aminoacidi). 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.

5.2 ACQUA DI BEVANDA

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.

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

6.1 INVIO AL MACELLO

La macellazione deve avvenire nel rispetto dei seguenti indicatori:

- l'età minima di invio al macello è di 13 mesi
- il peso vivo minimo di invio al macello è di 130 kg
- i soggetti devono essere inviati al macello digiuni da almeno 12 ore e meno di 24; 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 QC e ad eventuali altri disciplinari di produzione di appartenenza; 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.....

6.2 MACELLAZIONE, LAVORAZIONE E VENDITA DELLE CARNI

6.2.1 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 (Reg. CE 853/2004 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 QC;
- 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.

6.2.2 Ricevimento al macello

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

Conformemente a quanto indicato nel Regolamento n. 1099/2009/CE del 24 settembre 2009 "relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento" gli animali devono essere scaricati il più rapidamente possibile dopo il loro arrivo e in seguito macellati senza indebito ritardo. Nel caso ciò non fosse possibile, deve essere garantita ai suini la disponibilità di acqua.

6.2.3 Operazioni di macellazione e lavorazione dei tagli e delle carni

6.2.3.1 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.....

6.2.3.2 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:

Cosce: numero.....e kg.....per.....carrelli/giostre idonei
Lombi: numero.....e kg.....per..... carrelli/giostre idonei
Altri tagli interi marchiati QC:
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.....

(Firma del valutatore incaricato dal concessionario del Marchio a redigere il documento/scheda di idoneità e marchiatura)

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);
- il macello
- il laboratorio 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.

6.2.3.3 Identificazione per la vendita dei tagli e delle carni fresche Mora Romagnola QC

L'identificazione dei prodotti (tagli e carni fresche) 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. Inoltre ciascun taglio intero dovrà riportare il numero identificativo dell'allevamento di provenienza e del singolo capo.

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 Mora Romagnola QC e accompagnate da Certificato di Garanzia. In ogni caso, tutti i prodotti composti dovranno riportare il lotto di appartenenza inteso come giornata di macellazione.

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.

6.2.4 Vendita delle carni fresche

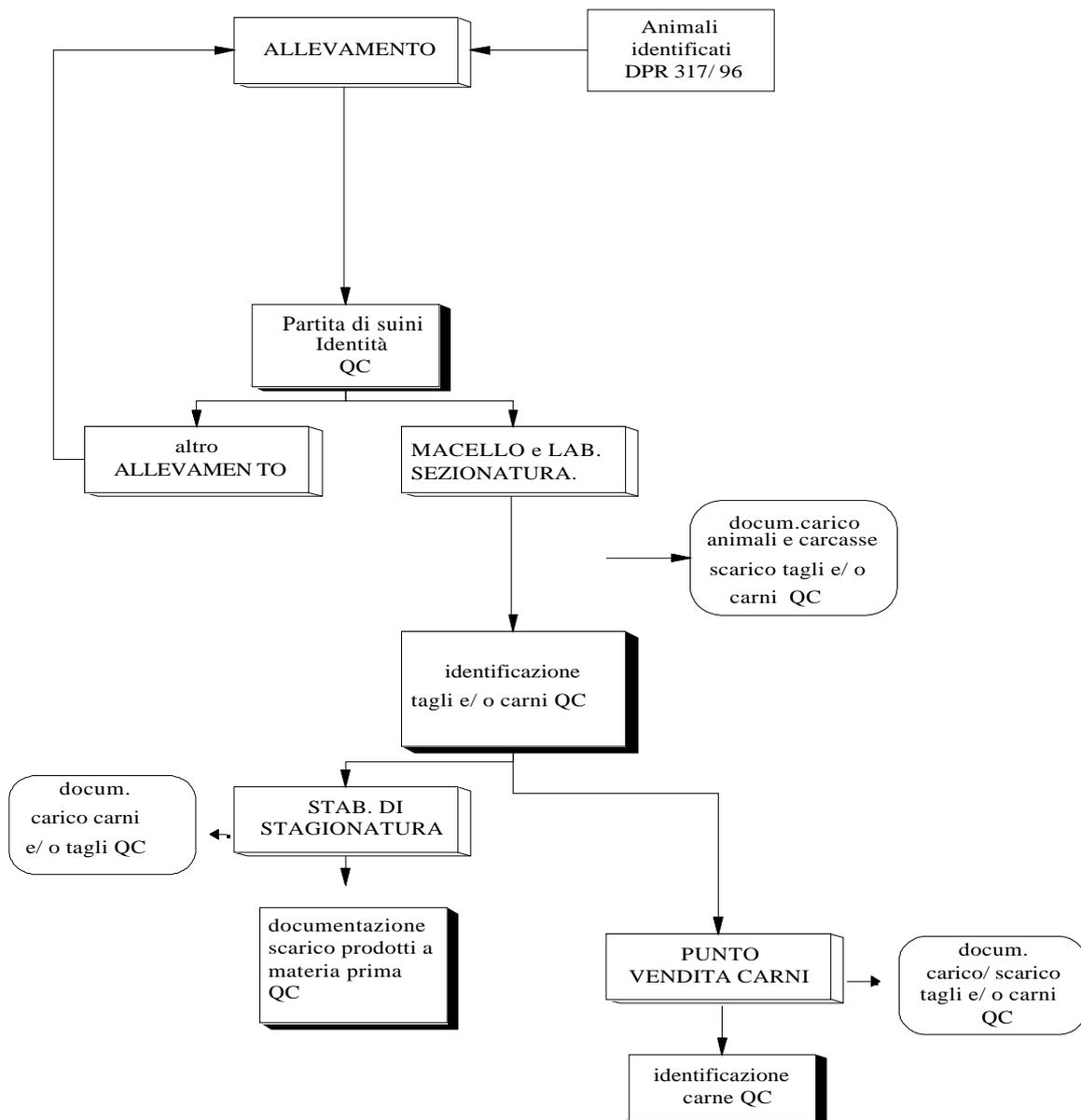
La vendita al minuto della carne fresca avviene in macellerie autorizzate QC e punti vendita di confezioni già etichettate. In ogni caso la carne fresca QC dovrà essere identificabile rispetto gli altri tagli fuori da circuito QC.

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.

7 SCHEMA CIRCUITO MARCHIO QC - ANIMALI, TAGLI E CARNI DI SUINO MORA ROMAGNOLA



8 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.....

<p>Silos e cisterne dell'acqua</p> <p>1. n°.....</p> <p>2. tipo.....</p> <p>.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • posizione e condizioni di tenuta 	
<p>Locali per nascita, allattamento e svezzamento</p> <p>3. n°</p> <p>4. tipo</p>	<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 	<p>1. naturale, controllato o misto</p> <p>1. accumulo interno (descrivere)</p> <p>2. accumulo esterno(descrivere)</p>
<p>Attrezzature e impianti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • stato di manutenzione e pulizia • distribuzione mangimi e acqua 	<p>1. nel caso di allevamenti a ciclo aperto, descrizione possibilità di gestione separata della alimentazione degli animali QC</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Acqua</p>	<ul style="list-style-type: none"> • da acquedotto • da pozzo 	<p>1. controlli effettuati</p> <p>2. sistemi di depurazione aziendale</p>

	<ul style="list-style-type: none">• da cisterna	
Modalità di invio al macello	<ul style="list-style-type: none">• dichiarare le periodicità	

Data.....

Il tecnico incaricato

.....

(firma)

9 AUTOCONTROLLO

9.1 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 vivo	Strumentale	≥ 130 kg		esclusione dal QC del suino

Per le carcasse di suini Mora Romagnola QC destinate al circuito tutelato DOP:

Parametro/dato registrato	Metodo di controllo/misura	Valore di riferimento	Valore rilevato	Azione correttiva in caso di non rispondenza
Peso prosciutto non rifilato	Strumentale	Minimo 10 kg		esclusione dal QC della carcassa

9.2 CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLE CARNI

Tipo di monitoraggio: Valutazione qualitativa delle cosce rifilate

Frequenza di monitoraggio: su tutte le cosce 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
Capillari		
Ematomi		
Strappi		
Magrone		
Ascesso		
Rottura anchetta		
Rottura noce		
Rottura femore		
Deforme		
Buchi		
Linfonodi		

9.3 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

Deve essere mantenuta agli atti la documentazione degli interventi di disinfezione, derattizzazione, disinfestazione e vuoto sanitario per un periodo di almeno 2 anni.

9.4 ALIMENTAZIONE

9.4.1 Mangime

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

Frequenza di monitoraggio Ad ogni cambio mangime

Frequenza di registrazione Ad ogni monitoraggio

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
Composizione analitica del mangime o della materia prima	analisi centesimale	Cartellino (legge 15 febbraio 1963 n. 281 e sue modificazioni)	Ad ogni cambio mangime	ripristino al più presto possibile della razione voluta
Ricerca inibenti nei mangimi di finissaggio	Microbiologico	Assenza inibenti	Annuale a campione su 2 mangime diversi	Sospensione somministrazione del mangime

			per allevamento	
--	--	--	-----------------	--

Dovranno comunque essere disponibili i rapporti analitici in oggetto.

9.5 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.

9.6 FASE DI MAGRONAGGIO

L'attività di autocontrollo si basa sulla verifica della documentazione attestante l'impossibilità ad eseguire questa fase in spazi aperti, causa condizioni pedo-climatiche avverse.

La documentazione consiste in una autocertificazione aziendale, debitamente firmata dal responsabile dell'azienda, in cui è riportato il periodo temporale in cui gli animali sono stati allevati al chiuso e la causa

Elenco capi (marca auricolare)	Periodo di riferimento	Causa avversità
	DA gg/mm/aa A gg/mm/aa	

Data.....

Il tecnico incaricato

.....

(firma)

10 CONTROLLI

10.1 ALLEVAMENTO

1. Dichiarazione di idoneità dell'unità produttiva (comunque allegata alla domanda di concessione del marchio) e relative verifiche strutturali e gestionali.
2. Svolgimento dell'attività di autocontrollo previste.
3. 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)
4. Verifica degli adempimenti in materia di norme minime di protezione dei suini (Dir. 120/2008/CE e Decreto legislativo 20 febbraio 2004, n. 53).
5. Verifica della eventuale presenza delle check list di controllo effettuato da parte dei servizi veterinari dell'ASL competente per il rispetto delle disposizioni stabilite dalla deliberazione della Giunta regionale n. 1248 del 28 luglio 2008 "Linee guida per la gestione e il controllo sanitario dell'allevamento di suini all'aperto. Criteri di biosicurezza".
6. Identificazione e registrazione degli animali
7. Verifica delle condizioni di manutenzione delle strutture e attrezzature di allevamento e di stoccaggio degli alimenti.
8. Registri carico e scarico dei suini.
9. Razionamento e Cartellino alimenti.
10. 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.
11. Registrazione razione somministrata e tempistica di uso delle scorte di alimenti disponibili in azienda.

10.2 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.

10.3 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.

11 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:

- a) codice di identificazione dell'allevamento sull'orecchio sinistro, di 10 caratteri di altezza minima di 5 mm riportanti la sigla IT ed il codice aziendale della azienda ove sono nati;
- b) 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.

Per le razze con padiglione auricolare pigmentato, il detentore, potrà apporre un marchio auricolare in plastica o altro materiale idoneo. Tale marchio può corrispondere agli identificativi previsti dai capitolati LLGG o registro ibridi, e per i suini non appartenenti a questi, dovrà avere le stesse caratteristiche dei marchi auricolari previsti per la specie ovina e riporterà il codice aziendale dell'allevamento. Tali marchi sono apposti sul padiglione auricolare destro, in aggiunta al tatuaggio sul padiglione sinistro.

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 45 giorni dalla nascita.

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:

- a) n.2 per la sigla IT
- b) 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).