

	<b>DT 2018 02</b> <b>Disciplinare Tecnico relativo al prodotto</b> <b>Carni fresche di suino “antibiotic free”</b> <b>identificate tramite apposito marchio</b>	<b>DT 2018 02</b> <b>pubblico</b>	<b>Rev. 0</b>
		<b>Febbraio 2018</b>	

## 1. PREMESSA

Il prodotto oggetto del presente disciplinare si identifica come “Carni fresche di suino “antibiotic free” vendute al consumatore finale e/o al rivenditore identificate tramite apposito marchio”.

Il presente documento ha come obiettivo la sua valorizzazione e, a tal scopo, la certificazione volontaria si identifica come strumento finalizzato a garantire il processo di produzione ed il prodotto in questione.

## 2. RIFERIMENTI NORMATIVI

Le principali norme applicabili alla filiera produttiva del prodotto oggetto del presente disciplinare vengono riportate di seguito.

- RD 20 dicembre 1928 n. 3298;
- RD 27 luglio 1934 n.1265”;
- L 30 aprile 1962 n.283;
- L 4 aprile 1964 n. 171;
- DM 13 luglio 1989 n. 270;
- DM 18 ottobre 1991 n. 427;
- Direttiva (CEE) n. 630/91 attuata con D. Lgs. 30 dicembre 1992, n. 534 e modificata dalle Dir. (CE) n. 88/01 del 23.10.2001 e n. 93/01 del 09.11.2001;
- D Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109;
- D Lgs. 27 gennaio 1992, n. 119;
- Direttiva (CEE) n. 102/92 del Consiglio del 27.11.1992;
- D Lgs 30 dicembre 1992, n. 537;
- D Lgs 30 dicembre 1992, n. 532;
- D Lgs 18 aprile 1994 n. 286;
- DM 13 giugno 1994;
- DPR 30 aprile 1996 n. 317;
- D. Lgs 26 maggio 1997, n. 155;
- D Lgs 1 settembre 1998, n. 330;
- D. Lgs. 1 settembre 1998, n.333;
- Direttiva 98/58/CE
- Reg. (CE) 29 aprile 2004, n, 882;
- Reg. (CE) 178/2002;
- D.M 19 Luglio 2002
- D.Lgs. 23 Giugno 2003, n. 181
- D.Lgs. 20 Febbraio 2004, n. 53
- Reg. (CE) 29 Aprile 2004, n. 852
- Reg. (CE) 29 Aprile 2004, n. 853
- Reg. (CE) 29 Aprile 2004, n. 854
- Reg. (CE) 1/2005
- Direttiva 2008/120/CE
- Reg. (CE) n. 1099/2009
- Reg. (UE) 1169/2011
- D.L gs. N. 122 del 07/07/2011
- Reg. di esecuzione (UE) 1337/2013

Si intende che valgono anche le eventuali successive modifiche e integrazioni delle normative sopra indicate.

## 3. TERMINI, DEFINIZIONI, SPECIFICAZIONI

	<b>DT 2018 02</b> <b>Disciplinare Tecnico relativo al prodotto</b> <b>Carni fresche di suino “antibiotic free”</b> <b>identificate tramite apposito marchio</b>	<b>DT 2018 02</b> <b>pubblico</b>	<b>Rev. 0</b>
		<b>Febbraio 2018</b>	

### 3.1 Richiedente

L'organizzazione che richiede a 3A PTA la certificazione di conformità del prodotto in oggetto e che si trova in possesso dei requisiti di conformità esplicitati nel Disciplinare Tecnico relativo al prodotto “Carni fresche di suino “antibiotic free” vendute al consumatore finale e/o al rivenditore identificate tramite apposito marchio”. Il richiedente nel seguito viene indicato come “concessionario” ad avvenuta certificazione.

### 3.2 Aziende coinvolte

I soggetti, quali i “produttori” e le Associazioni, che partecipano alla realizzazione del prodotto oggetto di certificazione collegate al Richiedente che, tramite accordo formale, si impegnano a dar seguito a quanto previsto dal Disciplinare Tecnico relativo al prodotto “Carni fresche di suino “antibiotic free” vendute al consumatore finale e/o al rivenditore identificate tramite apposito marchio”.

### 3.3 Rintracciabilità

Capacità di ricostruire la storia del prodotto mediante identificazioni documentate riferite ai flussi materiali ed agli operatori intervenuti nel processo produttivo.

### 3.4 Fattore Alimentazione

Insieme di conoscenze, esperienze e prassi che la direzione adotta per definire, produrre e distribuire l'idonea razione alimentare per la popolazione di suini.

### 3.5 Fattore Ambiente

Insieme di conoscenze, esperienze e prassi che la direzione adotta per gestire le strutture, i macchinari, gli spazi a disposizione per i suini, ed il loro governo.

## 4. REQUISITI DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO

### 4.1. Descrizione del prodotto oggetto di certificazione

Carni fresche di suino “antibiotic free” vendute al consumatore finale e/o al rivenditore identificate tramite apposito marchio.

### 4.2. Elementi distintivi del prodotto

Le “Carni fresche di suino “antibiotic free” vendute al consumatore finale e/o al rivenditore identificate tramite apposito marchio” sono rappresentate da carni ottenute dalla macellazione e sezionamento in Umbria di suini allevati in Italia entro i confini amministrativi della Regione Umbria, senza utilizzo di antibiotici dalla tredicesima settimana di vita sino alla macellazione, con razione alimentare controllata e condizioni di benessere animali migliorative rispetto alla normativa cogente. Sono esclusi dalla certificazione verri e scrofe.

#### 4.2.1 Tipologia prodotto

I suini utilizzati appartengono a razze bianche incrociate e selezionate, esclusi verri e scrofe, allevati esclusivamente in allevamenti all'interno della Regione Umbria.

#### 4.2.2 Modalità di allevamento

Le modalità di allevamento prevedono la tipologia di allevamento in stabulazione libera. Superficie minima migliorativa rispetto alla normativa vigente.

#### 4.2.3 Alimentazione

I prodotti che possono essere utilizzati per l'alimentazione dei suini, sono:

- Cereali accompagnati da certificazione NO OGM (mais e orzo zootecnico);
- Proteaginosi di origine vegetale (soia e/o favino e/o pisello proteico);

	<b>DT 2018 02</b> <b>Disciplinare Tecnico relativo al prodotto</b> <b>Carni fresche di suino “antibiotic free”</b> <b>identificate tramite apposito marchio</b>	<b>DT 2018 02</b> <b>pubblico</b>	<b>Rev. 0</b>
		<b>Febbraio 2018</b>	

- Grassi saturi (strutto) ad utilizzo alimentare;
- Nucleo composto da integratori minerali e vitaminici e amminoacidi;
- Fonti di fibra grezza (crusca e farinaccio);

I mangimi prodotti devono essere privi di proteine animali.

#### 4.2.4 Allevamento

- **Non utilizzo di antibiotici dalla tredicesima settimana di vita sino alla macellazione**

#### 4.2.5 Macellazione/sezionamento

Peso medio della singola partita di suini destinata alla macellazione compresa fra 100 e 165 Kg. Macellazione e sezionamento presso strutture che risiedono entro i confini della Regione Umbria.

#### 4.2.6 Prodotto immesso al consumo

Il prodotto oggetto di certificazione deve essere contraddistinto da **marchiatura a fuoco riportante il logo aziendale**. Tale marchio deve essere apposto sulle mezzene in numero di 4 marchi.

La carne oggetto di certificazione deve essere accompagnata da un documento che consente di risalire al lotto di macellazione e identifichi la partita di suini certificati.

### 5. PREREQUISITI DI CERTIFICABILITÀ

#### 5.1 Generalità

Lo scopo del presente capitolo è quello di definire i requisiti di base necessari per la certificazione del prodotto in oggetto in ordine alle caratteristiche di processo, servizio e prodotto.

#### 5.2 Requisiti di base

I requisiti di base sono riassumibili nei seguenti:

- Rispetto delle leggi e dei regolamenti, norme cogenti applicabili, compresa la normativa di cui al capitolo 2 sopra riportato.
- Applicazione di un piano della qualità che assicuri che i requisiti di conformità di cui al precedente capitolo 4 del presente disciplinare siano adeguatamente pianificati, presi in considerazione e soddisfatti.

I requisiti di base sopra esposti devono essere in accordo al piano di controllo che segue.

##### 5.2.1 Piano di controllo

Il piano di controllo per l'ottenimento/mantenimento della certificazione del prodotto in oggetto si può schematizzare come segue.

- Verifica in autocontrollo, costante e sistematica, da parte dei produttori;
- Verifica in autocontrollo, almeno annuale, ovvero “Monitoraggio dei punti critici di processo” da parte del Richiedente/Concessionario su ogni Produttore.

La seconda tipologia di verifica presuppone la registrazione dell'attività su idoneo supporto al fine di dare evidenza dell'esecuzione della stessa.

### 6. SCHEMA DI CERTIFICAZIONE

#### 6.1 Generalità

Lo scopo del presente capitolo è quello di definire la numerosità degli audit per tipologia di soggetto, la numerosità di campioni e la numerosità dei campioni per le necessarie prove di tipo al fine del rilascio della certificazione di prodotto “Carni fresche di suino “antibiotic free” vendute al consumatore finale e/o al rivenditore identificate tramite apposito marchio”, oggetto del presente disciplinare tecnico.

	<b>DT 2018 02</b> <b>Disciplinare Tecnico relativo al prodotto</b> <b>Carni fresche di suino “antibiotic free”</b> <b>identificate tramite apposito marchio</b>	<b>DT 2018 02</b> <b>pubblico</b>	<b>Rev. 0</b>
		<b>Febbraio 2018</b>	

La certificazione viene rilasciata da 3A PTA, organismo di certificazione di prodotto operante in accordo alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 “*Valutazione della conformità - Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi*”.

3A PTA adotterà il seguente criterio per le valutazioni di conformità ai fini certificativi:

- audit annuale sulla radice quadrata, approssimata all'intero successivo, del totale dei allevatori afferenti al richiedente/concessionario e prelievo del prodotto mangime presso i medesimi allevatori al fine delle prove di tipo sui requisiti di conformità disciplinati;
- audit annuale sulla radice quadrata, approssimata all'intero successivo, del totale dei mattatoi afferenti al richiedente/concessionario;
- audit annuale presso richiedente/concessionario.