

SUINMARCHE	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	Cod. DP01
		Rev. n° 00 del 18/11/2003
	SEZIONE A	Pagina 1 di 27

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLE CARNI SUINE
FILIERA SUINMARCHE**

N. REV.	DATA	VERIFICATO ED APPROVATO DA
00	18/11/03	PRESIDENTE SUINMARCHE Enrico Salvadego

SUINMARCHÉ	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	Cod. DP01
		Rev. n° 00 del 18/11/2003
SEZIONE A		Pagina 2 di 27

INDICE

SEZIONE A (PARTE PUBBLICA)

1) Generalità

- 1.1. Motivazioni ed obiettivi del progetto
- 1.2. Descrizione del richiedente la certificazione
- 1.3. Scopo
- 1.4. Campo di applicazione
- 1.5. Documenti di riferimento
- 1.6. definizioni

2) Caratterizzazione del prodotto sul mercato

- 2.1 Caratteristiche del prodotto certificabili e oggetto di comunicazione
- 2.2 Prodotti commercializzati a marchio
- 2.3 Etichettatura e logo

3) Schema di produzione e distribuzione

- 3.1 diagramma di flusso

SEZIONE B (PARTE RISERVATA)

4) Descrizione dei requisiti e delle modalità di produzione, trasformazione, distribuzione.

4.1 allevamento dei suini:

- 4.1.1 genetica
- 4.1.2 alimentazione dei suini
- 4.1.3 benessere animale:
- 4.1.4 profilassi e terapia:
- 4.1.5 identificazione e rintracciabilità dei suini
- 4.1.6 modalità trasporto suini vivi:
- 4.1.7 modalità di consegna suini vivi

4.2 Macellazione e sezionamento

- 4.2.1 igiene e sicurezza della macellazione e sezionamento
- 4.2.2 identificazione e rintracciabilità presso lo stabilimento di macellazione e annesso laboratorio di sezionamento
- 4.2.3 identificazione e rintracciabilità presso i laboratori di sezionamento esterni
- 4.2.4 modalità trasporto delle carni suine:

4.3 Stabilimenti Di Trasformazione

- 4.3.1 identificazione e rintracciabilità

4.4 distribuzione e vendita delle carni fresche:

- 4.4.1 identificazione e rintracciabilità

5. Piano dei controlli;

6. Verifiche ispettive interne;

7. Gestione delle non conformità;

8. Azioni correttive;

9. Formazione e addestramento;

10. Riesame della direzione;

11. Gestione della documentazione e delle registrazioni.

ALLEGATI:

Allegato 1 – Piano Di Controllo

Allegato 2 – Piano di alimentazione

Allegato 3 – Scheda di macellazione e sezionamento

Allegato 4 - Attestato di Prodotto

SUINMARCHE	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	Cod. DP01
		Rev. n° 00 del 18/11/2003
	SEZIONE A	Pagina 3 di 27

1. GENERALITÀ:

1.1 MOTIVAZIONI ED OBIETTIVI DEL PROGETTO:

Il presente disciplinare di produzione ha lo scopo di definire e valorizzare le caratteristiche qualitative della carne suina ottenuta dagli allevamenti, macelli, laboratori di sezionamento e trasformazione che rispettano le norme in esso contenute con particolare riguardo alle garanzie di identificazione e rintracciabilità delle carni suine in ogni fase della filiera produttiva.

SUINMARCHE, attraverso il presente Disciplinare, documenta la progettazione e l'attuazione di un sistema di gestione della filiera suinicola.

L'organizzazione, in tal modo, contribuisce alla garanzia delle caratteristiche qualitative e di rintracciabilità dei prodotti a marchio SUINMARCHE ed assicura maggiore trasparenza e sicurezza al mercato.

La certificazione volontaria del marchio collettivo di filiera "SUINMARCHE" ha lo scopo di garantire il rispetto del disciplinare di produzione da parte degli aderenti.

1.2 DESCRIZIONE DEL RICHIEDENTE LA CERTIFICAZIONE

Il soggetto depositario del disciplinare e coordinatore della filiera è l'Organizzazione dei produttori SUINMARCHE con sede legale ad Ancona in corso Garibaldi, 101.

Il richiedente nomina un organismo di certificazione operante in conformità alle norme UNI EN 45011 per l'espletamento delle attività di controllo finalizzate al rilascio della certificazione di prodotto della carne suina.

SCOPO:

Scopo del presente "Disciplinare di produzione" e' quello di definire le regole di produzione e le caratteristiche minime in materia di controllo che devono essere rispettate dagli aderenti al disciplinare al fine della certificazione volontaria di prodotto.

In particolare vengono definiti:

- i rapporti e le modalità di fornitura tra le organizzazioni aderenti, (trasformatori, macelli e Laboratori di Sezionamento, allevamenti di suini);
- le modalità operative per una chiara e completa identificazione e rintracciabilità delle materie prime carne, presso tutti i macelli, laboratori di sezionamento, e trasformazione coinvolti nei Progetto di Filiera
- le modalità per predisporre un idoneo sistema di gestione degli allevamenti e di identificazione e rintracciabilità dei suini, presso tutti gli allevatori coinvolti nei Progetto di filiera.

SUINMARCHE	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	Cod. DP01
		Rev. n° 00 del 18/11/2003
	SEZIONE A	Pagina 4 di 27

Il presente disciplinare tiene conto delle prescrizioni legislative e regolamentari che disciplinano la produzione e la commercializzazione della carne suina nonché quelle che, anche se non espressamente specificate, devono essere adottate obbligatoriamente dai soggetti interessati alla gestione del marchio collettivo.

CAMPO DI APPLICAZIONE:

Il presente disciplinare si applica alla produzione di carne suina fresca e trasformata (prodotti di salumeria) ottenuta a partire da animali nati, allevati, macellati e trasformati nella regione marche. SUINMARCHE è detentore del marchio e del disciplinare; a fronte di un mancato rispetto delle norme in esso contenute, prende opportune decisioni in merito, sulla base del regolamento del marchio e degli accordi contrattuali con le varie parti interessate nella filiera.

Estensione della filiera:

La filiera di produzione SUINMARCHE riguarda tutte le carni suine fresche e trasformate commercializzate a marchio FILIERA SUINMARCHE.

Profondità della filiera:

La filiera SUINMARCHE prevede un controllo completo di tutte le organizzazioni coinvolte nella produzione e distribuzione dei prodotti, dagli allevamenti ai clienti finali:

- Allevamenti di nascita
- Allevamenti di ingrasso
- Macelli
- Sezionamenti
- Stabilimenti di Trasformazione (salumifici)
- Confezionatori (disossatori, affettatori, , ecc.)
- Centri distributivi e punti vendita (macellerie ecc.)

Le organizzazioni aderenti al marchio collettivo sono riportate nell'”Elenco Organizzazioni Coinvolte”

Le diverse organizzazioni coinvolte sono legate da un accordo per l’attuazione del sistema di certificazione di prodotto.

SUINMARCHE	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	Cod. DP01
		Rev. n° 00 del 18/11/2003
SEZIONE A		Pagina 5 di 27

1.4 DOCUMENTI DI RIFERIMENTO:

L'applicazione del presente disciplinare si avvale dei seguenti riferimenti.

Riferimenti legislativi e normativi

Si citano di seguito alcuni tra i principali riferimenti legislativi e normativi del presente Disciplinare:

- Dlgs. 155/97: "Attuazione delle direttive 93/43 CEE e 96/13 CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.
 - Decreto Legislativo n. 336 del 4.8.1999: "Attuazione delle Direttive 96/22/CE e 96/23/CE".
 - Legge n° 283 del 30.04.62 "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande" e Regolamenti di esecuzione successivi (Circ. 79/80 e Circ. 46/82).
 - DPR n° 327 del 26.03.80 "Regolamento di esecuzione della Legge 283/62".
 - D.Lgs. 18 Aprile 1994, n. 286: "Attuazione delle Direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche" e successive modifiche (D.M. 13 Giugno 1994 e D.M. 23 Novembre 1995).
 - Decisione 2001/471 /CE: "Norme per i controlli regolari delle condizioni igieniche generali, svolti dagli operatori negli stabilimenti conformemente alla Direttiva 64/433/CEE sulle condizioni sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche".
 - D. Lgs. 30/12/1992, n. 534: "Attuazione della Direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini".
 - D. lgs. 30.12.1992, n. 532: "Attuazione della Direttiva 91/628/CEE relativa alla protezione degli animali durante il trasporto".
 - D. lgs. 20.10.1998, n 388: "Attuazione della Direttiva 95/129/CE in materia di protezione degli animali durante il trasporto".
 - D. Lgs n. 119/92 recante attuazione delle direttive 81/851/CEE, 81/852/CEE, 87/20/CEE e 90/676/CEE relative ai medicinali veterinari;
 - Regolamento (CE) 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare;
- REGOLAMENTO (CE) N.1829/2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati

1.4.2 Altri documenti di riferimento

Regolamento d'uso del marchio

SUINMARCHE	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	Cod. DP01
		Rev. n° 00 del 18/11/2003
SEZIONE A		Pagina 6 di 27

1.5 DEFINIZIONI

Materia prima carnea: materia prima come definito nella direttiva 2001/101/CE. Nella definizione di materia prima carnea non sono compresi gli involucri per insacco (budelli) in quanto considerati materia prima non carnea.

Alimenti zootecnici o Mangimi (reg.CE 178/2002): qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, destinato alla nutrizione per via orale degli animali;

OGM: Organismo il cui materiale genetico è stato modificato in modo diverso da quanto si verifica in natura mediante incrocio o con la ricombinazione genetica naturale.

Partita di suini: si intende un insieme di animali con caratteristiche omogenee per alimentazione, trattamenti ed allevamento consegnati agli stabilimenti di macellazione e sezionamento.

Lotto (D. Lgs. 27.1.92 n. 109): per lotto si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.

Trasportatori: operatori logistici che possono interfacciarsi tra allevamenti, i centri di macellazione e trasformazione.

Organizzazione produttori: organi di rappresentanza e di aggregazione dei produttori;

Stabilimenti di trasformazione: stabilimenti in cui si opera la trasformazione della carne suina in salumi.

Concessionario: chi ha avuto la concessione all'uso del marchio "SUINMARCHE";

Rintracciabilità di Filiera: Capacità di ricostruire la storia e di seguire l' utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate (relativamente ai flussi materiali ed agli operatori di filiera). (Norma UNI 10939).

Flussi Materiali: sono le materie prime, gli additivi, i semilavorati ed i materiali di imballaggio che, in qualunque punto della filiera, entrano nel processo produttivo (Norma UNI 10939).

Sistema di Rintracciabilità: insieme organizzato, che consente la rintracciabilità in una filiera agroalimentare (Norma UNI 10939).

SUINMARCHE	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	Cod. DP01
		Rev. n° 00 del 18/11/2003
	SEZIONE A	Pagina 7 di 27

2. CARATTERIZZAZIONE DEL PRODOTTO SUL MERCATO

Con il marchio FILIERA SUINMARCHE si garantisce la produzione e la commercializzazione di carne suina, in possesso delle caratteristiche essenziali disposte dalla legislazione vigente per essere immesse sul mercato nonché delle caratteristiche di qualità stabilite dal presente disciplinare, inclusa quella finalizzata al facile riconoscimento da parte del cliente/consumatore.

Tali prodotti, vengono immessi sul mercato tramite un circuito di commercializzazione codificato e soggetto ad un sistema di controllo a più livelli attuato dai soggetti della filiera, e da un ente terzo riconosciuto conforme alle norme EN 45011.

2.4 CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO CERTIFICABILI E OGGETTO DI COMUNICAZIONE

Con il marchio collettivo viene commercializzata esclusivamente la carne suina fresca o trasformata che, oltre al rispetto delle caratteristiche regolamentari (implicite), è caratterizzata da:

- **Alimentazione controllata dei suini:**

La razione alimentare è caratterizzata da:

- alimentazione dei suini conforme a quanto previsto dai disciplinari delle produzioni suinicole a Denominazione di Origine Protetta (Suino Pesante Italiano).

E nel caso di concessione del marchio **FILIERA SUINMARCHE -NON OGM** dai seguenti requisiti aggiuntivi:

- utilizzo di alimenti NON OGM;
- Origine aziendale/regionale degli ingredienti costituenti la razione alimentare (min. 40%);
- Assenza di sostanze proteiche derivanti da tessuti animali;
- assenza di grassi di origine animale.

- **Benessere animale:**

Le condizioni di allevamento rispettano la regolamentazione relativa al benessere animale ed altre caratteristiche aggiuntive legate alla gestione aziendale ed alle strutture.

- **Identificazione di origine:**

Deve essere garantita l'informazione riguardante l'identificazione di origine del prodotto ottenuto da allevamenti, macelli e laboratori di sezionamento e trasformazione ubicati nelle regione marche.

SUINMARCHE	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	Cod. DP01
		Rev. n° 00 del 18/11/2003
SEZIONE A		Pagina 8 di 27

Rintracciabilità della carne suina dall'allevamento di nascita alla sua consegna al consumatore:

- Gli elementi tracciati sono:
- Allevamento
- Animali
- Alimenti
- Farmaci
- Macelli
- Laboratori di sezionamento
- Trasformatori
- Aziende di confezionamento, distribuzione e punti vendita

- Qualità della carne suina:

I suini di tipo genetico previsto dal disciplinare, di età minima di 9 mesi e peso vivo medio di 160 kg \pm 10% sottoposto alle disposizioni previste dal disciplinare danno una elevata garanzia di fornire carni con caratteristiche di compattezza, colore, sapidità e idoneità alla trasformazione eccellenti.

Sono escluse le carni che presentano anomalie del tipo PSE (carni pallide, soffici ed essudative) e DFD (carni scure, compatte e secche).

I valori ottimali di pH che preservano da queste tipologie di carni anomale sono:

- 1) **pH muscolo** longissimus dorsi e biceps femorale a **1 ora** dalla macellazione maggiore di **5,8**.
- 2) **pH muscolo** longissimus dorsi e biceps femorale a **24 ore** dalla macellazione maggiore di **5,4** e minore di **6,0**.

I presenti requisiti e le modalità sono descritti in maniera dettagliata nella sezione B del disciplinare.

PRODOTTI COMMERCIALIZZATI:

tutti prodotti devono essere ottenuti in allevamenti, lavorati in macelli e laboratori di sezionamento che rispettano il presente disciplinare.

I prodotti possono essere:

1. tagli interi, carni e/o derivati dalla lavorazione delle carcasse
2. Salumi freschi, cotti e stagionati.

SUINMARCHE	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	Cod. DP01
		Rev. n° 00 del 18/11/2003
	SEZIONE A	Pagina 9 di 27

ETICHETTATURA E LOGHI UTILIZZABILI:

I suini vivi commercializzati a marchio sono identificati dal Documento di Trasferimento Suini riportante il logo SUINMARCHE e le caratteristiche di prodotto (nato e allevato).

Le mezzene o i tagli non confezionati sono identificati dal documento “attestazione di prodotto” riportante il logo SUINMARCHE e le caratteristiche di prodotto (nato, allevato, macellato, ecc).

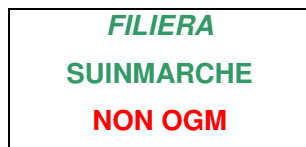
Le carni da consumo fresco potranno essere vendute al minuto in macellerie che acquistano dal macello o dal laboratorio di sezionamento tagli interi accompagnati dal documento di **attestazione di prodotto**.

I salumi e la carne fresca confezionata a marchio SUINMARCHE devono riportare in etichetta il logo ed il riferimento alle caratteristiche di prodotto (macellato, sezionato ecc).

1) LOGO SUINMARCHE:



2) LOGO SUINMARCHE NON OGM:



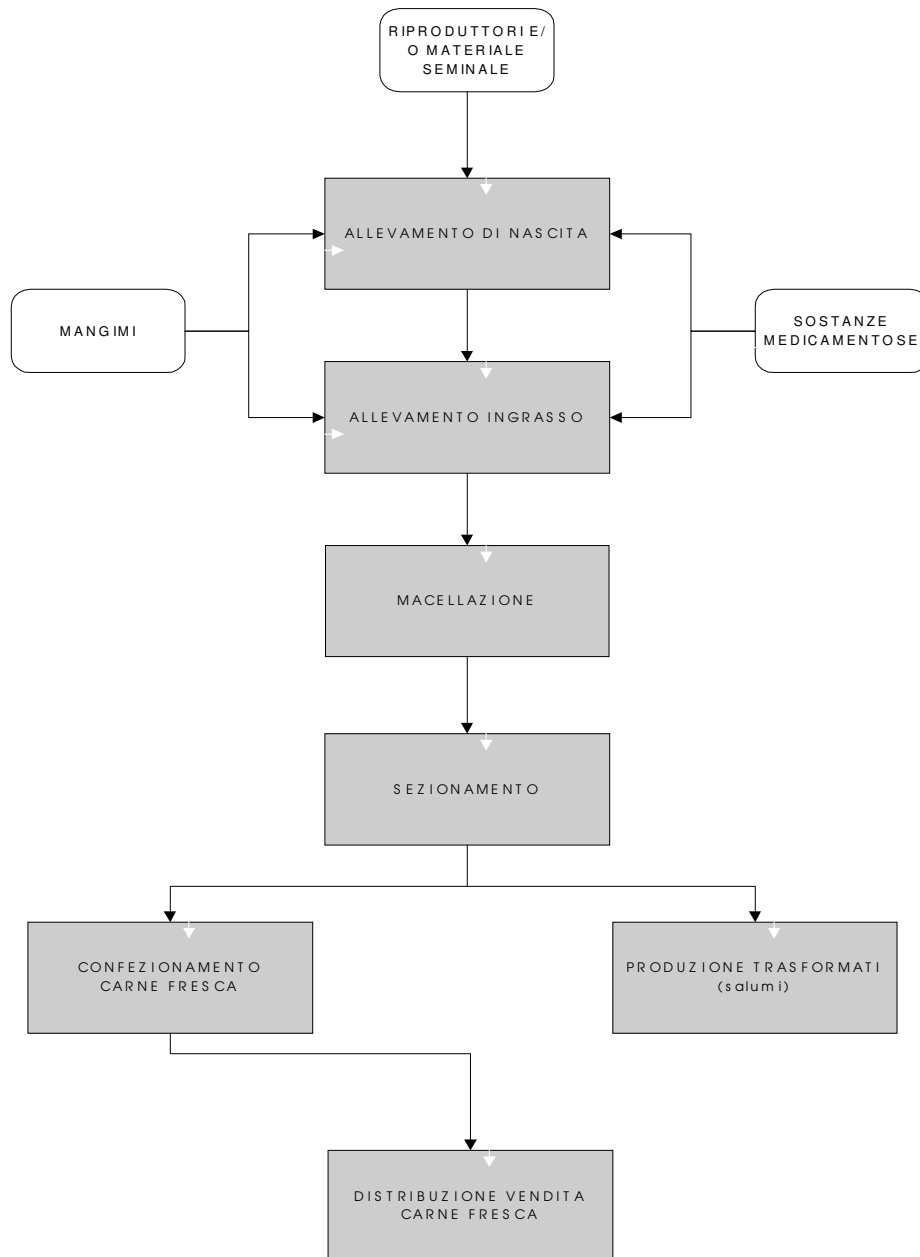
È possibile utilizzare il presente logo solo nel caso in cui la carne suina è stata ottenuta esclusivamente da allevamenti che rispettano i seguenti requisiti aggiuntivi:

- razione alimentare del suino costituita da alimenti zootecnici NON contenenti o derivanti da Organismi Geneticamente Modificati.
- la razione alimentare è costituita da ingredienti di origine regionale (min. 40 %).
- Alimentazione priva di sostanze proteiche derivanti da tessuti animali;
- Alimentazione priva di grassi di origine animale.

3) SCHEMA DI PRODUZIONE / DISTRIBUZIONE

Le principali fasi che si susseguono nella filiera produttiva sono descritte nel seguente diagramma di flusso:

DIAGRAMMA DI FLUSSO FILIERA SUINMARCHE



SUINMARCHE	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	Cod. DP01
		Rev. n° 00 dd 18/11/2003
	SEZIONE B	Pagina 11 di 27

4. DESCRIZIONE DEI REQUISITI E DELLE MODALITÀ DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E DISTRIBUZIONE

4.1 ALLEVAMENTO DEI SUINI:

Gli allevamenti facenti parte della filiera SUINMARCHE devono soddisfare tutti i requisiti di carattere tecnico e sanitario previsti dalla legislazione cogente e devono essere in possesso di tutte le necessarie autorizzazioni vigenti.

In particolare devono essere soddisfatti i criteri riportati nei Dlgs. 30.12.1992, n. 534 sulla protezione dei suini.

4.1.1 GENETICA

E' ammesso l' impiego dei seguenti genotipi:

- a) le razze e gli incroci di cui al regolamento del Consorzi di produzione del prosciutto di Parma e San Daniele.
- b) le razze autoctone italiane

Gli animali di cui sopra devono nascere ed essere allevati nella regione marche in allevamenti aderenti alla Filiera SUINMARCHE.

- Le tipologie genetiche devono assicurare il raggiungimento di pesi elevati con buone efficienze e con un peso medio vivo per partita di 160 Kg \pm 10% (per un periodo minimo di 9 mesi); le tipologie genetiche devono assicurare una buona resa in tagli magri, ed un giusto equilibrio tra tagli carnosì ed adiposi.

4.1.2 ALIMENTAZIONE DEI SUINI

L' alimentazione dei suini deve essere conforme a quanto previsto dal disciplinare del Consorzio del Prosciutto di Parma e San Daniele. Gli allevatori che aderiscono al presente disciplinare s' impegnano a conservare e fornire tutta la documentazione che permette d' identificare l' origine dei mangimi che entrano a far parte dell' alimentazione suina.

L' elenco dei mangimi utilizzabili e' riportato dal disciplinare di produzione DOP del Prosciutto di Parma e San Daniele.

In ogni caso sino a 80 Kg di peso dell' animale la presenza di sostanza secca da cereali non dovrà essere inferiore al 45% di quello totale. Sopra gli 80 Kg la sostanza secca da cereali non deve essere inferiore al 55%. Tali parametri sono ammessi con tolleranza del 10%.

SUINMARCHE	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	Cod. DP01
		Rev. n° 00 dd 18/11/2003
	SEZIONE B	Pagina 12 di 27

Il piano di alimentazione dell'allevamento deve essere parte integrante della domanda di adesione e concessione di uso del marchio.

Il piano di alimentazione deve permettere l'apporto di una razione equilibrata e prevede la documentazione delle:

1. formule degli alimenti utilizzati;
2. la descrizione specifica della razione distribuita per le varie categorie di suini.
3. quantità di alimenti distribuita per formula e periodo di utilizzo.

L' acqua di bevanda deve essere potabile ai sensi del D.P.R. n° 236 del 24.05.1988 (determinazione caratteristiche chimico- fisiche).

Nel caso di concessione del marchio SUINMARCHE NON OGM devono essere garantiti anche i seguenti requisiti :

Alimentazione Non OGM dei suini:

Gli allevatori autoproduttori di mangimi e gli acquirenti di materie prime cerealicole sono tenuti all'autocontrollo periodico delle suddette, attraverso analisi sugli OGM presso laboratori accreditati.

Gli autoproduttori di materie prime sono esentati dalle analisi se in possesso della certificazione NON OGM delle sementi di mais, soia, bietole.

Se le materie prime sono di provenienza extraziendale, le analisi possono essere fornite da stoccatore o grossisti qualificati.

I Mangimi Composti Integrati di provenienza extraziendale dovranno essere prodotti da stabilimenti Qualificati da SUINMARCHE o certificati per il requisito NON OGM.

Provenienza regionale degli alimenti:

La base alimentare deve essere per almeno il 40% (S.S.) di produzione aziendale e/o regionale E' prevista una tolleranza sino al 25% (S.S.) a seguito di eventi eccezionali riconosciuti da SUINMARCHE.

Nel piano alimentare devono essere specificati anche i canali di fornitura di tutti gli alimenti somministrati agli animali.

I suini devono essere alimentati con mangimi per la produzione dei quali è stato **escluso**

l' impiego di:

- sostanze proteiche derivanti da tessuti animali
- grassi di origine animale

ad eccezione della fase di svezzamento dei suinetti.

SUINMARCHE	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	Cod. DP01
		Rev. n° 00 dd 18/11/2003
	SEZIONE B	Pagina 13 di 27

4.1.3 BENESSERE ANIMALE:

Sono ammesse forme di allevamento all'aperto e al chiuso, allo stato libero o in capannone purché nel rispetto delle condizioni di benessere degli animali.

Deve essere assicurato il pieno rispetto del DLgs n° 534/92 "Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini".

Si chiede agli allevatori di tenere conto delle seguenti indicazioni:

- devono essere create condizioni che permettano agli animali di manifestare i comportamenti tipici della specie, e deve essere loro consentito:

- di coricarsi, giacere ed alzarsi senza difficoltà,
- di disporre di una zona pulita adibita al riposo,
- di vedere altri suini;

- le attrezzature devono essere di tipo e in condizioni tali da non determinare il ferimento degli animali né arrecare loro alcun altro danno,

- devono essere evitate condizioni di rumorosità o di luce che arrechino fastidio agli animali,

- è proibito l' utilizzo di attacchi per le scrofe e le scrofette,

- è proibito lo svezzamento dei suinetti, cioè separazione dalla madre, ad una età minima di 3 settimane salvo casi particolari dovuti a ragioni contingenti sanitarie o di benessere.

La superficie libera disponibile per ciascun suinetto o suino all' ingrasso allevato in gruppo deve essere pari almeno a:

1) 0,20 m ² per suini di peso medio pari o inferiore a 10 kg.
2) 0,30 m ² per suini di peso medio compreso tra 10 e 20 kg.
3) 0,40 m ² per suini di peso medio compreso tra 20 e 30 kg.
4) 0,60 m ² per suini di peso medio compreso tra 30 e 50 kg.
5) 0,80 m ² per suini di peso medio compreso tra 50 e 85 kg.
6) 1,00 m ² per suini di peso medio compreso tra 85 e 110 kg.
7) 1,30 m ² per suini di peso medio superiore a 110 kg.

Tutte le aziende di nuova costruzione o ricostruite e/o messe in funzione dopo l'entrata in vigore del presente disciplinare devono soddisfare i requisiti di superficie sopraindicati.

Gli Allevamenti costruiti in precedenza, pur rispettando i requisiti di legge, devono concordare con SUINMARCHE un periodo di adeguamento che non può tuttavia essere superiore a 5 anni.

Nel caso di porcilaie dotate di pavimento grigliato sono tollerate le superfici minime previste per legge aumentate del 10%.

SUINMARCHE	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	Cod. DP01
		Rev. n° 00 dd 18/11/2003
	SEZIONE B	Pagina 14 di 27

Gli allevatori si impegnano ad allevare, ricevere e mantenere in sosta gli animali in strutture e con attrezzature idonee a garantire il rispetto del benessere dell' animale. Le strutture e le attrezzature degli allevamenti, oltre a dover essere pulite e disinfettate, devono garantire all' animale le adeguate condizioni di benessere, affinché non vengano provocati dolori, sofferenze o lesioni inutili.

Per garantire tale situazione, gli allevatori facenti parte della filiera SUINMARCHE devono considerare i seguenti aspetti:

- i ricoveri devono essere costruiti in modo da garantire il ricambio dell' aria e l' eliminazione di gas nocivi,
- i pavimenti devono essere costruiti con materiali idrorepellenti, termici e antiscivolo;
- i locali di stabulazione sono costruiti senza spigoli taglienti o sporgenze che possono creare lesioni ai suini;
- i silos e gli impianti di alimentazione dei suini sono mantenuti in buone condizioni igienico-sanitarie e sono periodicamente eliminati i residui di cibo che deteriorandosi favorirebbero lo sviluppo microbico;
- l' animale ha accesso ad un' appropriata quantità di acqua e mangime di qualità adeguata (secondo il piano di alimentazione giornaliero previsto);
- durante la movimentazione i suini non devono subire maltrattamenti o sofferenze inutili.
- per le profilassi o le terapie sono impiegati unicamente medicinali o integratori registrati, rispettandone i tempi e dosi di somministrazione e registrandoli sugli appositi moduli;
- non sono utilizzati medicinali o integratori che pur essendo registrati siano riconosciuti come lesivi per la qualità della carne;
- Lo smaltimento delle deiezioni e' effettuato in conformità alle disposizioni di legge e alla salvaguardia dell' ambiente.

4.1.4 PROFILASSI E TERAPIA:

Viene data la preferenza alla prevenzione rispetto alla terapia.

Devono essere limitati al minimo gli interventi in prevenzione di chemioprofilassi; i trattamenti preventivi possono essere eseguiti con prodotti omeopatici o con fitoterapici naturali.

Qualsiasi trattamento necessario viene effettuato sotto il controllo veterinario con una prescrizione rilasciata all'allevatore. Questa prescrizione comporta il rispetto del tempo di sospensione, così come l'identificazione degli animali ed il motivo del trattamento.

SUINMARCHE	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	Cod. DP01
		Rev. n° 00 dd 18/11/2003
	SEZIONE B	Pagina 15 di 27

L'allevamento, attraverso il veterinario d' azienda, deve:

- visitare con regolarità l' allevamento per verificare lo stato di salute degli animali e il rispetto delle condizioni di benessere;
- in caso di necessità adottare i rimedi per far fronte alla perdita dello stato di salute degli animali e prescrivere le eventuali opportune terapie;
- sovrintendere alla somministrazione di eventuali medicinali e alle relative registrazioni;
- redigere ed effettuare il piano di profilassi vaccinale.

Nella scelta dei medicinali veterinari da impiegare, a parità di altre condizioni, viene attribuita la preferenza a quelli a più breve tempo di sospensione.

E' richiesta la registrazione di qualsiasi somministrazione di farmaci su un registro di carico/scarico dei farmaci presenti in azienda come previsto dalle attuali leggi sanitarie. Inoltre per la terapia e la profilassi degli animali potranno essere utilizzati unicamente gli integratori e i farmaci registrati e ammessi per le specie suine avendo cura di rispettarne sempre i tempi di sospensione previsti prima della macellazione.

Il tempo di sospensione è aumentato del 50% rispetto a quanto indicato dalle confezioni.

4.1.5 IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA' DEI SUINI

I suini presenti all' interno degli allevamenti facenti parte della Filiera SUINMARCHE devono essere identificati da:

- un tatuaggio auricolare riportante la codifica dell' allevamento di nascita mediante un codice assegnato dall' autorità sanitaria locale;
- un tatuaggio ad inchiostro su entrambe le cosce, riportante il mese di nascita dell' animale (espresso attraverso una lettera) e, per gli allevamenti facenti parte del circuito Parma e San Daniele, il codice di identificazione dell' allevamento di origine assegnato dal Consorzio. Inoltre l'identificazione e la rintracciabilità dei suini deve essere garantito da un sistema di registrazione che permetta di collegare tra loro i seguenti dati:
 - numero di capi;
 - numero della porcilaia;
 - marchio di identificazione;
 - mese di nascita.

Al momento della cessione dei suini da parte dell' allevamento di nascita all' allevamento di ingrasso, gli allevatori sono tenuti a compilare i seguenti documenti che consentono di mantenere la rintracciabilità:

Registro di carico e scarico dei suini;

Dichiarazione di provenienza degli animali (mod. 4), riportante: - numero suini; - marchio auricolare;-categoria di appartenenza; attestazione sanitaria.

SUINMARCHE	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	Cod. DP01
		Rev. n° 00 dd 18/11/2003
	SEZIONE B	Pagina 16 di 27

Documento di Trasporto riportante:

- quantità di suini trasportati,
- codice allevamento,
- lettera del mese di nascita,
- tipo genetico predominante
- FILIERA SUINMARCHE o FILIERA SUINMARCHE NON OGM

; e, per gli allevamenti facenti parte del circuito Parma e San Daniele, alcune informazioni sono contenute nel documento Certificazione Intermedia di Conformità, predisposta su modulo del Consorzio di Parma e San Daniele, riportante:

- nome, codice ed indirizzo dell' allevamento;
- numero di suini spediti;
- nome ed indirizzo dell' allevamento destinatario;
- tatuaggi identificativi apposti sulle cosce dei suini;
- razza di appartenenza dei suini.

Al momento della cessione dei suini al macello, gli allevatori sono tenuti a compilare i seguenti documenti che consentono di mantenere la rintracciabilità dei suini con gli allevamenti di nascita e di ingrasso:

- Registro di carico e scarico dei suini;
- Dichiarazione di provenienza degli animali (MOD. 4), riportante:
 - numero suini;
 - marchio auricolare;
 - categoria di appartenenza;
 - attestazione sanitaria.
- Documento di Trasporto (riportante quantità di suini trasportati, codice e lettera del mese di nascita, tipo genetico predominante, FILIERA SUINMARCHE o FILIERA SUINMARCHE NON OGM);

e, per gli allevamenti facenti parte del circuito Parma e San Daniele, da:

- Certificazione Unificata di Conformità, predisposta su modulo del Consorzio di Parma e San Daniele, riportante:
 - nome, codice ed indirizzo dell' allevamento;
 - numero di suini spediti al macello;
 - nome ed indirizzo del macello destinatario;
 - tatuaggi identificativi apposti sulle cosce dei suini;
 - razza di appartenenza dei suini.

SUINMARCHE	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	Cod. DP01
		Rev. n° 00 dd 18/11/2003
	SEZIONE B	Pagina 17 di 27

4.1.6 MODALITA' TRASPORTO SUINI VIVI:

Il trasporto degli animali dagli allevamenti ai macelli deve essere eseguito in conformità alla legislazione vigente, con automezzi regolarmente autorizzati.

Il trasporto deve rispettare i requisiti della Direttiva 91/628/CEE, recepito nella normativa nazionale dal D.Lgs. 30.12.1992, n. 532, e della Direttiva 95/29/CE, recepito nella normativa nazionale dal D.lgs. 20.10.1998, n. 388.

I mezzi di trasporto devono essere:

- in buone condizioni igieniche e strutturali;
- lavati e disinfettati prima del carico;
- transennati e muniti di trucioli sulla pavimentazione.

Deve essere evitato il trasporto durante le ore calde della giornata (in estate) e deve essere garantita la possibilità di abbeveraggio.

Il carico deve essere fatto rispettando la densità e le gerarchie. Inoltre e' necessario evitare la promiscuità fra gruppi diversi.

4.1.7 MODALITA' DI CONSEGNA SUINI VIVI

All' arrivo presso i macelli, il carico di suini viene pesato e tutta la documentazione di accompagnamento viene consegnata all' addetto allo scarico, che verifica la corrispondenza fra DDT e numero effettivo di suini. Quindi il veicolo è condotto presso i box dell' area di macellazione. Terminati i controlli si procede allo scarico. l' addetto allo scarico e allo movimentazione delle stalle, dopo aver identificato gli animali (documentazione sanitaria ed amministrativa) esegue i controlli previsti per la valutazione della partita e sistema gli animali nei box.

Il Macello aderente alla filiera SUINMARCHE si impegna a controllare lo stato sanitario e applicare il proprio sistema di autocontrollo al momento dello scarico dei suini vivi.

Al termine delle operazioni di scarico si provvede alla pesata della tara dell' automezzo ed all' invio all' area di lavaggio e disinfezione.

4.2 MACELLAZIONE E SEZIONAMENTO

4.2.1 IGIENE E SICUREZZA DELLA MACELLAZIONE E SEZIONAMENTO

Devono essere rispettati i requisiti contenuti nella Decisione 2001/471/CE, con particolare riguardo all' implementazione di un piano di autocontrollo conforme ai principi del sistema HACCP, al

SUINMARCHE	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	Cod. DP01
		Rev. n° 00 dd 18/11/2003
	SEZIONE B	Pagina 18 di 27

monitoraggio dell' igiene delle carcasse e delle superfici, secondo i previsti criteri microbiologici, ed all' adozione di manuali di corretta prassi igienica approvati dalle autorità competenti.

4.2.2 IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ PRESSO LO STABILIMENTO DI MACELLAZIONE E ANNESSO LABORATORIO DI SEZIONAMENTO

Gli stabilimenti di macellazione devono mantenere le registrazioni necessarie a risalire all' allevamento da dove sono stati prelevati gli animali utilizzati per la produzione della carne suina.

Gli stabilimenti non esclusivisti devono garantire una separazione fisica o temporale tra le lavorazioni di filiera SUINMARCHE ed altre lavorazioni

Ciascun fornitore deve garantire che, nel corso della movimentazione dei suini, dalle stalle di sosta all' area di macellazione, non siano mescolate partite diverse.

Durante la fase di macellazione, il personale addetto alle lavorazioni deve provvedere a segnalare il cambio partita, identificando in maniera idonea (ad es. mediante l' uso di matita alimentare, etichetta o in alternativa tramite sistemi informatici) l' ultimo suino della partita ed il primo della partita successiva, al fine di mantenere l' identificazione dei diversi tagli anatomici nelle operazioni successive.

Le partite identificate in fase di macellazione sono successivamente trasferite al reparto di sezionamento del macello.

I tagli anatomici raccolti al termine di ciascun tavolo di lavorazione sono posizionati in appositi contenitori (giostra, carrello ecc.) muniti di cartellini o etichette riportanti, direttamente o tramite riferimenti, informazioni relative a:

- nome del macello;
- tipologia dei prodotti;
- data di macellazione e di sezionamento,
- Lotto di macellazione/(riferibile al singolo allevamento di provenienza.)
-

Il responsabile del macello dovrà redigere per ogni lavorazione una scheda di gestione della macellazione e sezionamento che riporta i riferimenti alle partite di suini in ingresso, i risultati della macellazione e del sezionamento (allegato 3).

Al Momento della lavorazione verrà verificata la rispondenza ai requisiti di qualità dei tagli di riferimento (es. ispezione visiva, pH). Solo i tagli o le carni provenienti da carcasse idonee possono essere commercializzate con il marchio SUINMARCHE.

SUINMARCHE	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	Cod. DP01
		Rev. n° 00 dd 18/11/2003
	SEZIONE B	Pagina 19 di 27

Al momento della spedizione, gli operatori del macello devono verificare la presenza dei cartellini identificativi sulla merce e l' idoneità dei documenti di accompagnamento. Questi ultimi sono costituiti da:

- Documento di trasporto (DDT);
- Attestato di prodotto (allegato 4) da utilizzare per i suini nati, allevati e macellati nel territorio regionale;

L'**Attestato di Prodotto**, su supporto cartaceo o elettronico, deve essere consegnato ad ogni spedizione di carne, esso contiene le seguenti informazioni:

identificazione dell' azienda (nome, ragione sociale, indirizzo, n°. CEE);

specie animale,

tipologia e quantità delle materie prime carnee consegnate;

data di macellazione e sezionatura;

Lotto di macellazione e sezionatura (MS + codice macello + data di macellazione + n° progressivo di partita)

riferimento al D.D.T. (n° e data);

dichiarazione di provenienza (nascita, allevamento e macellazione);

elenco dei codici interni degli allevamenti di provenienza;

firma del Responsabile del Macello.

4.2.3 IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ PRESSO I LABORATORI DI SEZIONAMENTO ESTERNI

Nel caso in cui siano eseguite ulteriori operazioni di trasformazione e sezionamento presso laboratori esterni, è necessario che questi ultimi effettuino una lavorazione separata di ogni singolo lotto proveniente dal Macello, in modo da mantenere l' identificazione corretta del materiale.

Al termine del processo di trasformazione, il laboratorio di sezionamento deve identificare ogni contenitore (giostra, carrello, ecc...) di prodotti carnei con un' identificazione indelebile (cartellini, etichette, ecc.- idonei per uso alimentare) riportante, direttamente o tramite riferimenti, informazioni relative a:

- nome del laboratorio di sezionamento;
- tipologia dei prodotti;
- data/lotto di lavorazione; (S + codice laboratorio + data lavorazione)
- macello di provenienza.

SUINMARCHE	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	Cod. DP01
		Rev. n° 00 dd 18/11/2003
	SEZIONE B	Pagina 20 di 27

Al momento della spedizione, gli operatori del sezionamento devono verificare la presenza dei cartellini identificativi sulla merce e l' idoneità dei documenti di accompagnamento.

Questi ultimi sono costituiti da:

- Documento di trasporto,
- attestato di prodotto;

L' Attestato di prodotto deve essere consegnato ad ogni consegna di carne; esso contiene le seguenti informazioni:

- identificazione dell'azienda (nome, ragione sociale, indirizzo, n. CEE);
- specie animale, tipi e quantità delle materie prime carnee consegnate;
- data di macellazione;
- riferimento al D.D.T. (n° . e data);
- dichiarazione di provenienza (allevamento e macellazioni);
- elenco dei macelli di provenienza;
- elenco dei codici degli allevamenti di provenienza;
- firma del Responsabile del Sezionamento.

I laboratori di sezionamento che eseguono il porzionamento e confezionamento della carne fresca pronta per la vendita al dettaglio possono stampigliare le informazioni dell'attestato di prodotto direttamente in etichetta.

4.2.4 MODALITÀ TRASPORTO DELLE CARNI SUINE:

Il trasporto delle materie prime carnee deve essere eseguito in conformità alla legislazione vigente, con automezzi regolarmente autorizzati. Il carico dovrà essere fisicamente ben distinto e idoneamente contrassegnato. Al fine di garantire la sicurezza e tutte le caratteristiche qualitative e organolettiche dei prodotti, il laboratorio di sezionamento si impegna a farsi carico della prevenzione dei rischi. Tutta la documentazione attestante la gestione dei pericoli (es.: Piano HACCP e registrazioni connesse) deve essere tenuta a disposizione di SUINMARCHE.

Lo stabilimento si impegna a:

- controllare il mantenimento della catena del freddo mediante l' impiego di cronotermografi o altri sistemi controllabili, correttamente tarati e gestiti;
- devono essere mantenute adeguate registrazioni atte a documentare tali controlli;
- verificare i piani di autocontrollo e relative registrazioni delle aziende di trasporto utilizzate e, ove necessario, delle loro strutture, mediante audit pianificati;
- la documentazione attestante le verifiche effettuate deve essere tenuta a disposizione;
- la carne refrigerata, durante tutto il trasporto e sino al momento dello scarico dal mezzo di trasporto, deve avere una temperatura compresa fra 0 °C e 7 °C;

SUINMARCHE	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	Cod. DP01
		Rev. n° 00 dd 18/11/2003
	SEZIONE B	Pagina 21 di 27

4.3 STABILIMENTI DI TRASFORMAZIONE

4.3.1 IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

All'arrivo presso lo stabilimento la carne suina viene controllata per verificare la rispondenza del carico con l'Attestato di prodotto.

Ciascun carrello o cassette contenenti le materie prime carnee provenienti dal laboratorio di sezionamento interno o da macelli esterni è identificato da cartellino o etichetta adesiva riportante:

- Nome del fornitore
- la data di macellazione/sezionamento;
- quantità in peso.
- Lotto di macellazione/sezionamento.

E' responsabilità del responsabile del salumificio verificare che la merce sia provvista di suddetta identificazione.

Il Responsabile del salumificio o l' Addetto devono verificare al momento della consegna dei tagli o della carne nel reparto che essa sia provvista di identificazione chiara e leggibile, recante quanto indicato sopra; in caso contrario si deve provvedere immediatamente, se possibile, a reperire i dati mancanti o a declassare il prodotto.

Al momento della pesatura ed immissione delle materie prime carnee nelle linee di lavorazione il responsabile compila la scheda di lavorazione su cui deve essere riportato:

- nome e codice prodotto;
- - quintali prodotti;
- - numero lotto prodotto;
- - quantità e numero di lotto delle materie prime carnee;
- - peso definitivo della lavorazione;
- - data di produzione ed eventuale insacco.

Gli addetti devono apporre su ciascun salume un cartellino o altro identificativo in cui viene riportato, il lotto corrispondente alla data di produzione da cui è possibile ricavare, tramite la scheda di lavorazione, i lotti di materie prime carnee corrispondenti.

SUINMARCHE	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	Cod. DP01
		Rev. n° 00 dd 18/11/2003
	SEZIONE B	Pagina 22 di 27

Tutti i salumi di uno stesso lotto possono essere posti su una gabbia identificata da un cartellino che riporta:

- - il nome e il codice del prodotto;
- - Numero di lotto di lavorazione;
- - data di produzione;
- - numero dei pezzi per gabbia;
- - Peso totale della partita.

Il responsabile del salumificio deve conservare i cartellini e mantenere la separazione tra prodotti di differenti lotti durante la stagionatura.

Il confezionamento e l' etichettatura di ciascun prodotto finito deve avvenire in apposite aree mantenendo la separazione tra prodotti di lotti diversi. Sulla etichetta devono essere stampati i dati specifici della tipologia di prodotto (nome, il marchio, Logo SUINMARCHE ed almeno il lotto di prodotto da cui è possibile risalire agli operatori di filiera).

I documenti di trasporto devono riportare un riferimento al lotto di produzione al fine di completare la rintracciabilità verso il cliente e per l' eventuale richiamo dei prodotti dal mercato in caso di non conformità.

Gli stabilimenti devono mantenere attivo un sistema di documentazione quantitativi di ingresso, archiviare i documenti di attestazione di prodotto e registrare i corrispondenti quantitativi in uscita.

4.4 DISTRIBUZIONE E VENDITA DELLE CARNI FRESCHE:

4.4.1 IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

La vendita delle carni fresche può avvenire in macellerie convenzionate che acquistano dal macello o laboratorio di sezionamento carne suina accompagnata da attestato di prodotto.

L'attestato di prodotto deve essere esposto in posizione ben visibile al consumatore.

All'atto della vendita, sullo scontrino deve essere indicato che la carne venduta appartiene alla filiera SUINMARCHE e un riferimento al numero di lotto di macellazione e sezionamento, ove possibile, vi sarà anche l'emissione di copia dell'attestato di prodotto da tessera magnetica.

Il punto vendita, se non dispone di sistema informatico di registrazione del carico e scarico delle carni, tiene un registro cartaceo.

Nei punti vendita non convenzionati potranno essere vendute solamente confezioni di carni SUINMARCHE preparate in laboratori aderenti alla filiera, indicanti in etichetta le informazioni relative all'attestato di prodotto.

SUINMARCHE	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	Cod. DP01
		Rev. n° 00 dd 18/11/2003
	SEZIONE B	Pagina 23 di 27

5. PIANO DEI CONTROLLI:

Al fine di monitorare le modalità definite per il rispetto dei requisiti da parte del prodotto a marchio SUINMARCHE è stato predisposto un piano di controllo riportato in allegato 1.

Per la verifica della conformità del sistema alle disposizioni del disciplinare sono previsti tre livelli di controllo.

Autocontrollo:

Svolto dai singoli operatori della filiera aderenti al marchio;

I singoli operatori della filiera per soddisfare i requisiti previsti dal sistema, devono attivare procedure di autocontrollo per il rispetto dei punti previsti nei paragrafi riguardanti gli obblighi dei singoli soggetti.

Tali punti sono riportati nella tabella del piano di controllo (allegato 1) e prevedono le modalità di controllo, i limiti critici ed i documenti di registrazione, atti a dimostrare l'evidenza dell'attuazione del piano di controllo da parte dei soggetti aderenti al marchio.

Controllo:

Effettuato dall'Organizzazione produttori sui soggetti della filiera;

SUINMARCHE esegue un controllo documentale iniziale e routinario sui dati aziendali e sui dati relativi ai prodotti (trasferimenti dei suini, attestazioni di prodotto). L'associazione effettua delle verifiche ispettive su tutti i soggetti aderenti alla filiera.

Verifica di parte terza:

Effettuata da un ente di certificazione di prodotto, indipendente e conforme alle norme UNI CEI EN 45011.

Le azioni esterne di controllo o di verifica mirano ad assicurare:

1. l'esistenza, l'applicazione e l'efficacia dell'azioni interne di gestione o di verifica.
2. La conformità dei prodotti ai disciplinari

Il piano di controllo è quindi costituito: dalle azioni interne di gestione effettuate dall'operatore preposto, dalle verifiche da parte dell'associazione SUINMARCHE e dalle azioni esterne di controllo per la certificazione e la sorveglianza realizzate dall'organismo di controllo.

Le modalità di autocontrollo e di controllo sono riportate nel piano di controllo (allegato 1).

Tale piano deve essere integrato dal terzo livello di controlli effettuati dall'organismo di certificazione.

SUINMARCHE	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	Cod. DP01
		Rev. n° 00 dd 18/11/2003
	SEZIONE B	Pagina 24 di 27

6. VERIFICHE ISPETTIVE INTERNE:

SUINMARCHE utilizza lo strumento di verifica ispettiva interna sui soggetti della filiera aderenti al marchio collettivo al fine di accertarsi che le prescrizioni contenute nel presente disciplinare siano correttamente applicate ed il sistema di gestione dei controlli e delle registrazioni risulti efficace ed adeguato.

Le Verifiche del Sistema sono eseguite da SUINMARCHE, con personale qualificato ed indipendente dall'area da valutare, sugli allevamenti, macelli, laboratori, stabilimenti di trasformazione e punti vendita con frequenza almeno annuale. Le attività di verifica sono pianificate e formalizzate in un piano annuale delle verifiche ispettive.

Al termine delle verifiche il gruppo di verifica redige un "Rapporto di Verifica ispettiva" che sarà rilasciato all'azienda interessata ed alla direzione SUINMARCHE.

L'efficacia del sistema di controllo e la relativa documentazione deve essere verificata quando richiesto, con il coinvolgimento delle organizzazioni interessate, ogni qualvolta si verificano cambiamenti nelle attività o nei requisiti del prodotto.

SUINMARCHE, se ritenuto opportuno, in sede di verifica si riserva la facoltà di prelevare dei campioni di carni suine o materie prime per l'effettuazione di analisi supplementari dei requisiti stabiliti dal presente disciplinare e del rispetto dei limiti di legge (pH, OGM, DL 336/99 ed altri requisiti cogenti).

SUINMARCHE	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	Cod. DP01
		Rev. n° 00 dd 18/11/2003
	SEZIONE B	Pagina 25 di 27

7. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

Qualsiasi scostamento delle caratteristiche di prodotto o di sistema ai requisiti del presente disciplinare od ai requisiti cogenti deve essere segnalato come Non Conformità.

Sono definiti 2 tipi di Non Conformità (NC):

NC Lievi: sono quelle che, pur occorrendo, non pregiudicano le caratteristiche del prodotto o la sua rintracciabilità. Per esempio la mancanza di una registrazione di utilizzo di un mangime consentito, in contemporanea presenza di un ddt dello stesso, non preclude la rintracciabilità del prodotto o la conformità al requisito di alimentazione.

NC Gravi: sono quelle che influiscono in maniera grave sulla perdita della identificazione delle caratteristiche del prodotto e della rintracciabilità. Sono da considerarsi NC gravi i reclami fondati dei clienti e le prescrizioni effettuate dagli organi di controllo sui requisiti cogenti.

la gestione delle NC è caratterizzata dalle seguenti fasi:

1. **rilevazione della NC:** le organizzazioni in autocontrollo o i valutatori durante le verifiche Ispettive possono rilevare delle NC che devono essere registrate su apposito modulo "Rapporto di Non Conformità" e comunicate per la loro classificazione a SUINMARCHE.
2. **Trattamento della NC:** a seguito di una non conformità l'organizzazione interessata deve intraprendere delle azioni al fine di risolvere la non conformità stessa. Il trattamento del prodotto può variare in funzione della tipologia di non conformità:

NC gravi: La carne suina non conforme ai requisiti cogenti o volontari previsti dal disciplinare deve essere sottoposto a specifica procedura di identificazione e segregazione al fine di evitare che venga fornito al cliente come prodotto a marchio "SUINMARCHE".

Non conformità lievi: il prodotto può essere considerato idoneo ed accettato per la commercializzazione a marchio. Deve essere comunque attuato il provvedimento di risoluzione della NC rilevata.

SUINMARCHE	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	Cod. DP01
		Rev. n° 00 dd 18/11/2003
	SEZIONE B	Pagina 26 di 27

8. AZIONI CORRETTIVE:

Le Non conformità GRAVI devono essere comunicate immediatamente all'organizzazione produttori che, in collaborazione con l'organizzazione interessata, deve:

- analizzare le cause;
- definire la necessità di una eventuale azione correttiva al fine di impedirne o limitarne il ripetersi;
- individuare un responsabile di attuazione ed un tempo di chiusura dell'azione.
- Verificarne l'efficacia.

Le NC lievi devono essere inviate annualmente all'organizzazione capofila per essere esaminate. L'associazione ne esegue una valutazione in sede del riesame della direzione ed adotta, se opportuno, delle azioni correttive o di miglioramento.

9. FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO:

Obiettivi primari della formazione ed addestramento sono quelli di sensibilizzare il personale sull'importanza della corretta esecuzione delle attività critiche per il sistema di controllo dei requisiti, sulla identificazione e rintracciabilità del prodotto e di analizzare criticamente il proprio operato al fine di perseguire il miglioramento continuo del sistema di gestione.

Il sistema di filiera è presentato ai responsabili aziendali coinvolti dal progetto (es. qualità e produzione), i quali, a loro volta, formano il personale interno della propria azienda.

La Direzione SUINMARCHE valuta le esigenze formative sulla base delle non conformità rilevate, le verifiche ispettive, le azioni correttive, cambiamenti legislativi o normativi del settore e pianifica le attività formative attraverso un piano di formazione annuale.

La formazione può avvenire attraverso corsi interni o esterni.

Le attività di formazione e addestramento sono opportunamente registrate.

SUINMARCHE	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	Cod. DP01
		Rev. n° 00 dd 18/11/2003
	SEZIONE B	Pagina 27 di 27

10. RIESAME DELLA DIREZIONE:

La Direzione dell'organizzazione SUINMARCHE è responsabile del periodico riesame del sistema di gestione della filiera al fine di verificarne l'adeguatezza e l'efficacia nel tempo.

A tale scopo vengono pianificati incontri annuali, con la partecipazione della Direzione e di altri attori di filiera di volta in volta ritenuti necessari, al fine di esaminare congiuntamente le risultanze delle verifiche ispettive svolte, delle non conformità rilevate e delle successive azioni correttive, dell'evoluzione organizzativa e normativa.

Al termine del riesame la direzione SUINMARCHE redige un verbale ove vengono riportate le considerazioni emerse, le decisioni prese e stabilite le eventuali azioni di miglioramento da apportare.

11. GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE E DELLE REGISTRAZIONI:

La documentazione relativa alla progettazione ed implementazione del sistema di gestione della filiera include il presente disciplinare e la modulistica richiamata.

Tutte le informazioni riportate dalla documentazione devono essere aggiornate, conservate e rese facilmente disponibili a tutto il personale coinvolto nella realizzazione del sistema di gestione di filiera per le parti di propria competenza.

Le registrazioni effettuate da ciascuna organizzazione aderente deve comportare:

- La corretta compilazione della modulistica prevista o la registrazione su apposita modulistica aziendale (cartacea o elettronica) riportante le stesse informazioni.
- Rapporti di non conformità relativi al presente disciplinare.
- Documenti obbligatori per i requisiti cogenti (registro di stalla , farmaci, ec).
- Rapporti di prova e/o certificati di analisi relativi a controlli analitici,

Gli attori di filiera dichiarano di accettare e rispettare i requisiti previsti dal disciplinare firmando una dichiarazione di adesione e hanno l'obbligo di gestire, compilare ed archiviare la documentazione prevista.

L'aderente alla filiera si impegna a conservare i dati e copia di tutti i documenti previsti e citati dal presente disciplinare per almeno 2 anni.

Tali documenti devono essere resi disponibile all'organizzazione capofiliera nel corso delle verifiche ispettive ed in ogni caso ne venga fatta specifica richiesta (non conformità, reclami ecc.).