



MARCHIO DI QUALITÀ ALTO ADIGE/SÜDTIROL – L.P. 12/2005

Disciplinare per il settore carne

DECRETO N. 21152 DD. 26.10.2018

CONTENUTI

- » Carne bovina – carne suina
- » I. Preambolo
- » II. Disposizioni relative alla qualità e all'origine
- » III. Modalità di impiego
- » IV. Controlli
- » V. Sanzioni
- » VI. Disposizioni generali
- » VII. Panoramica delle disposizioni
- Prodotto: Carne bovina
- Prodotto: Carne suina
- » Allegato A – alimenti permessi per carne suina



I. Preambolo

Il marchio di qualità “Südtirol” o “Alto Adige” si prefigge l'introduzione di misure di assicurazione della qualità nel settore alimentare allo scopo di:

- a) raggiungere e garantire un elevato livello di qualità per i prodotti agricoli e alimentari;
- b) far conoscere al consumatore l'elevato livello di qualità e i criteri e servizi di qualità ad esso associati attraverso campagne di informazione e promozione;
- c) sostenere e promuovere il marketing commerciale e lo smercio di questi prodotti.

Il marchio di qualità viene concesso ai prodotti che rispondono a determinati criteri di qualità in termini di produzione, caratteristiche del prodotto e precise norme sull'origine.

II. Disposizioni relative alla qualità e all'origine

1. Campi di applicazione

Oltre alla normativa comunitaria, nazionale e provinciale devono essere soddisfatte tutte le disposizioni contenute nel presente disciplinare. Inoltre per la carne biologica vanno rispettati i seguenti regolamenti: regolamento bio dell'UE, relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli (regolamento (CE) n. 834/2007 e suoi regolamenti successivi). Si applica altresì la legge provinciale n. 3/2001 e successive modifiche e integrazioni sulle norme per l'agricoltura biologica. Tutta l'azienda deve essere gestita in maniera biologica.

Le denominazioni geografiche contenute nel preambolo non devono essere tradotte.

Il “marchio di qualità con indicazione di origine” può essere utilizzato per carne di suino e carne bovina.

L'utilizzatore del marchio è tenuto a comunicare le prescrizioni del presente disciplinare a tutte le aziende coinvolte nel processo produttivo. Inoltre l'utilizzatore del marchio fornirà all'organo di controllo una lista di tutte le aziende coinvolte nel processo produttivo comunicando anche eventuali aggiornamenti.

2. Allevamento

2.1 Produttori di carne bovina

2.1.1 Allevamento

Per la carne bovina sono ammesse le seguenti categorie di prodotto: vitello, vitellone, toro, bue, vitelle e manza. Animali appartenenti alle categorie bue, vitelle, manze e primipari devono potersi muovere liberamente per 60 giorni (alpeggio o altra possibilità di movimento presso l'azienda).

2.1.2 Alimentazione

È vietata l'alimentazione a base di insilata 60 giorni prima della macellazione. Vitelli da latte devono essere nutriti esclusivamente con latte sotto forma di latte intero. Aziende agricole che ingrassano vitelli non potranno usare mangimi d'allattamento. Aziende che non ingrassano vitelli da latte possono usare mangimi per l'allevamento. Tutti gli acquisti di mangime devono essere documentati. Sono ammessi soltanto mangimi non geneticamente modificati.

2.1.3 Origine

Tutti gli animali commercializzati devono essere nati, ingrassati e macellati nella provincia o nella regione specificata nel “marchio di qualità con indicazione di origine”. Oltre a ciò si disciplina anche il tempo minimo di permanenza nell'azienda per tutte le categorie:

Vitelli da latte e vitelloni	60 giorni
Tori, vitelle, buoi (castrati) e manze	180 giorni

Sono ammesse tutte le razze di animali e tutti gli incroci.

2.2 Produttori di carne suina

2.1.1 Origine dei suini da ingrassamento

La materia prima deve essere prodotta a partire da animali nati, ingrassati e macellati nella provincia o nella regione specificata nel marchio di qualità per l'origine. Inoltre i suini da ingrassamento devono permanere almeno 70 giorni prima della macellazione in un'azienda di ingrassamento comunicata all'organo di controllo.

2.2.2 Limite massimo di capi di bestiame

Sono definiti i seguenti limiti massimi di capi di suini per ogni azienda:

Suini da allevamento: 50 scrofe e verri

Ingrassamento: 150 posti da ingrassamento

Sistema misto (allevamento e ingrassamento): 150 posti di ingrassamento meno (posti di allevamento per scrofe x 3,3)

2.2.3 Razze

Per la produzione dei suini da ingrassamento possono essere utilizzati solamente animali omozigoti resistenti allo stress.

Sono ammesse le seguenti razze per la produzione di suinetti da ingrassamento: razza locale, suino large-white, Pietrain, Duroc.

I suinetti da ingrassamento devono avere una componente di sangue Duroc minima del 50 %. Un genitore del suinetto da ingrassamento deve appartenere quindi alla razza Duroc.

Per garantire il pedigree dei suinetti da ingrassamento l'acquisto di nuovo bestiame da ingrassamento deve effettuarsi esclusivamente presso il produttore di suinetti registrato nell'apposita lista comunicata all'organo di controllo.

Inoltre i suinetti già nell'azienda di origine dovranno essere provvisti di codice aziendale con numero progressivo indicato nel marchio auricolare di ogni animale.

2.2.4 Allevamento

La zona di riposo deve essere costituita da pavimento pieno continuo; non sono quindi ammessi pavimenti interamente fessurati. Secondo il sistema di stabulazione sono previste le seguenti superfici utili minime per ogni animale:

Peso vivo	Recinti con zona di defecazione separata (zona di riposo min. 60 %)
30 – 70 kg	0,7 m ²
70 – 100 kg	0,9 m ²
100 – 130 kg	1,2 m ²
oltre 130 kg	1,5 m ²

Peso vivo	Stalla con lettiera profonda/stalla composto (zona con lettiera max. 65 %)
30 – 70 kg	1,0 m ²
70 – 100 kg	1,2 m ²
100 – 130 kg	1,6 m ²
oltre 130 kg	2,0 m ²

Nel caso di cortili separati devono essere garantiti i seguenti spazi minimi per ogni animale da ingrassamento:

Peso vivo	Superficie del cortile
30 – 70 kg	0,45 m ²
70 – 100 kg	0,65 m ²
oltre 100 kg	0,85 m ²

Se gli animali possono accedere sempre al cortile è possibile ridurre la zona dei recinti nella stalla del 25 %. Almeno il 50 % del cortile deve essere provvisto di copertura.

2.2.5 Alimentazione

Deve essere sempre garantita un'alimentazione sufficiente e regolare dei suini da ingrassamento. Per garantire questa condizione, nel caso di alimentazione ad libitum tramite mangiatoia automatica è necessario rispettare il seguente rapporto animale-punto di nutrimento:

Mangiatoia automatica con mangime secco	max. 5 animali per punto di nutrimento
Mangiatoia automatica con mangime umido	max. 12 animali per punto di nutrimento*
Mangiatoia automatica a tubo	max. 12 animali per punto di nutrimento*

*Qualora le mangiatoie automatiche fossero sprovviste di condotta d'acqua diretta il numero massimo di animali per punto di nutrimento va dimezzato.

Nel caso di alimentazione al tragolo deve essere garantita la seguente lunghezza della mangiatoia per ogni animale:

30 – 70 kg peso vivo	min. 33 cm
70 – 110 kg peso vivo	min. 35 cm
oltre 110 kg peso vivo	min. 37 cm

Inoltre gli animali devono avere accesso a materiale manipolabile (paglia e foraggio secco) in quantità sufficiente. È vietato l'uso di insilati.

Deve essere garantita in ogni momento la disponibilità di acqua sufficiente. Deve essere presente almeno un abbeveratoio automatico per al massimo 12 animali. Qualora le mangiatoie automatiche fossero collegate al tubo dell'acqua è sufficiente un abbeveratoio automatico per 18 animali al massimo.

Possono essere utilizzati esclusivamente i mangimi e gli additivi ammessi in base all'elenco positivo (vedi Allegato A). I mangimi composti possono contenere unicamente gli ingredienti indicati nell'elenco positivo. Tutti gli altri tipi di mangime che non sono indicati non sono ammessi. Inoltre i mangimi composti devono soddisfare i requisiti indicati nell'elenco positivo con riferimento al valore energetico, al contenuto di amminoacidi, acidi monoenoici e polienoici, di sostanze minerali e vitamine.

Sono vietati la conservazione e l'utilizzo di sostanze stimolanti la crescita o le prestazioni, di farine di origine animale o di ossa e di sostanze calmanti.

3. Macello e macellai che macellano personalmente

3.1 Trasporto e macellazione

- Gli animali commercializzati con il “marchio di qualità con indicazione di origine” devono essere macellati in un macello conforme alle vigenti disposizioni di legge.
- Al fine di non compromettere l'elevata qualità della carne, il carico, il trasporto e la macellazione devono avvenire in condizioni non stressanti. Suini provenienti da stabulazioni diverse devono essere tenuti separati.
- La durata del trasporto degli animali da macello, calcolato dalla fine del carico al luogo di destinazione (mattatoio), non deve superare le quattro ore.
- Va garantita la pulizia del bestiame da macello quale misura igienica preventiva.
- I macelli e i macellai che macellano personalmente presso aziende in cui si macellano bovini provenienti da aziende biologiche devono inoltre sottoporsi ai controlli previsti dal regolamento bio dell'UE. (possibilità di elaborazione buste paga nota n. 91868 22.11.2005 Ministero dell'agricoltura)

3.2 Requisiti per le aziende

Le carcasse con il “marchio di qualità con indicazione di origine” devono essere marchiate nel macello. Il macello separa in maniera ricostruibile la carne contrassegnata con il “marchio di qualità con indicazione di origine” dalla carne di altra provenienza.

Il macello è tenuto a:

- ottenere la dichiarazione della fase preliminare e inoltrarla all'utilizzatore del marchio, il quale la conserva per almeno due anni;
- tenere un rapporto sulla macellazione con assegnazione del numero di macellazione al numero del marchio auricolare dell'animale macellato e indicare il peso della carcassa;
- indicare sul documento di trasporto per l'acquirente successivo che la carne è contrassegnata con il "marchio di qualità con indicazione di origine".

Viene garantito che:

- i dati riportati nelle dichiarazioni coincidano con le caratteristiche richieste dell'animale;
- i documenti per i controlli previsti nell'ambito del programma di controllo per il "marchio di qualità con indicazione di origine" devono essere conservati per un periodo di due anni.

3.3 Criteri di qualità per la carne bovina

Qualità delle carcasse – classificazione

La qualità delle carcasse viene stabilita e documentata dopo la macellazione da uno specialista incaricato che giudica le caratteristiche quali la classe di età, la carnosità, il tessuto adiposo ed il valore pH. Perché la carne possa essere commercializzata con il marchio di qualità, occorre raggiungere i seguenti standard minimi.

Classe di età carne bovina

Vitelli	< 8 mesi
Vitelloni	8-12 mesi
Tori	< 24 mesi
Vitelle	< 36 mesi
Manze	< 36 mesi
Buoi	< 36 mesi

Carnosità

La carnosità viene stabilita secondo il regolamento n. 1208/81 dell'Unione europea nella versione vigente n. 1183/2006 e giudicata in base al sistema (S)EUROP (E = eccellente, ... , P = scarsa). Bisogna ottenere almeno la classificazione "R".

Tessuto adiposo

La classe di tessuto adiposo descrive lo spessore del rivestimento adiposo esterno e dei depositi di grasso nella cavità toracica con i punti da 1 a 5 (1 = molto basso, ... , 5 = molto alto). Il rivestimento adiposo non deve essere né troppo basso e né troppo alto e deve collocarsi nella classe 2-4.

pH

Dopo 24 ore il pH della carne deve essere sceso ad almeno 5,8 (m. longissimus dorsi).

La carne non deve presentare proprietà DFD.

3.4 Criteri di qualità per la carne suina

Qualità delle carcasse – classificazione della carne suina

Le carcasse devono avere un peso minimo della carcassa pari a 85 kg caldo. La qualità delle carcasse viene stabilita e documentata dopo la macellazione da uno specialista in base alle norme comunitarie (Decisione di attuazione della Commissione europea 2014/38/UE).

pH

Il valore pH non deve essere inferiore ai seguenti livelli minimi:

60 minuti post mortem (pH \geq 5,8) misurati nel culatello.

4. Laboratorio di sezionamento

4.1 Requisiti per l'azienda

Il laboratorio di sezionamento garantisce che la carne da esso venduta e consegnata sia contrassegnata dal

“marchio di qualità con indicazione di origine”.

Il laboratorio di sezionamento separa il sezionamento della carne con il “marchio di qualità con indicazione di origine” dall’altra carne e conserva separatamente il primo tipo di carne. Esso garantisce la separazione della carne con il “marchio di qualità con indicazione di origine” in partite chiuse oppure attraverso una marchiatura univoca.

Il laboratorio di sezionamento è tenuto a:

- ottenere i documenti di macellazione e inoltrare i dati necessari al successivo acquirente;
- registrare il peso complessivo della carne in entrata e in uscita con numero di lotto, distinguendo tra la carne con il “marchio di qualità con indicazione di origine” e l’altra carne;
- Il laboratorio di sezionamento garantisce che la carne da esso venduta e consegnata sia contrassegnata dal “marchio di qualità con indicazione di origine”.
- indicare sul documento di trasporto per l’acquirente successivo che la carne è contrassegnata con il “marchio di qualità con indicazione di origine”.

5. Venditori finali

5.1 Qualità

Il venditore finale deve garantire la continuità della catena del freddo. La carne bovina fresca, confezionata sottovuoto, può essere conservata fino a un massimo di 6 settimane

5.2 Origine

I venditori finali sono tenuti a:

- ottenere dalla fase preliminare il documento di trasporto con l’indicazione che si tratta di carne con il “marchio di qualità con indicazione di origine” e conservarlo ai fini del controllo della carne con il “marchio di qualità con indicazione di origine”;
- contrassegnare i prodotti, confezionati o sfusi, con il marchio di qualità con indicazione d’origine in modo tale che siano chiaramente distinguibili da altri prodotti.

6. Etichettatura e tracciabilità

In aggiunta alle disposizioni di legge in materia di tracciabilità ed etichettatura della carne, un sistema volontario di etichettatura consente di inserire dati relativi all’origine, alla razza e alla macellazione degli animali.

7. Disposizioni relative all’origine

Il “marchio di qualità con indicazione di origine” per la carne bovina e suina può essere utilizzato soltanto dai produttori il cui prodotto soddisfa il presente regolamento e nasce, viene allevato, macellato, sezionato, lavorato e confezionato nella provincia o regione specificata nel “marchio di qualità con indicazione di origine”. Le aziende corrispondenti devono aver superato i primi controlli ed essere state valutate positivamente dalla Commissione tecnica.

8. Utilizzo del marchio di qualità

L’utilizzo del marchio di qualità è aperto ai prodotti provenienti da altri Stati membri della Comunità in conformità delle disposizioni delle vigenti norme nazionali. Il testo del marchio di qualità dev’essere adattato di conseguenza.

III. Modalità di impiego

1. L’utilizzatore del marchio non può applicare accanto al marchio di qualità con indicazione di origine nessun altro marchio di origine o di qualità. Le eccezioni (per esempio, il marchio “Biologico” oppure “Gallo rosso”) devono essere autorizzate dalla ripartizione provinciale competente, dopo aver interpellato il Brandmanagement. In casi particolari, può essere consultato il comitato per la qualità.
2. Il marchio di qualità può essere apposto sugli imballaggi, sulla carta intestata e su materiale pubblicitario di qualsiasi genere. Questi materiali devono tuttavia essere direttamente correlati al prodotto che reca il

marchio di qualità. Ogni utilizzo del marchio di qualità dev'essere autorizzato dalla Ripartizione provinciale competente.

3. Il "marchio di qualità con indicazione di origine" deve avere dimensioni pari almeno all'80% della superficie del logo aziendale e/o deve essere apposto nel campo visivo del logo aziendale e può essere utilizzato soltanto nel colore prescritto. La larghezza minima del marchio di qualità che deve essere mantenuta è di 13 mm. Le eccezioni devono essere valutate caso per caso. Le linee guida per il corretto utilizzo del marchio di qualità sono consultabili sul portale del marchio di qualità accessibile dalle pagine web della Provincia di Bolzano (www.provinz.bz.it/qualitaetszeichen).

IV. Controlli

Il programma di controllo viene realizzato per ciascuna categoria di prodotti da un organo di controllo indipendente e accreditato, incaricato dalla Commissione tecnica di comune accordo con l'organizzazione o il consorzio di produttori delle rispettive categorie e in possesso delle competenze necessarie per eseguire i controlli ai sensi delle norme comunitarie vigenti. Il programma di controllo viene attuato nel rispetto del regolamento redatto per le diverse categorie di prodotti.

Per il controllo sul rispetto delle disposizioni relative alla qualità e all'origine per le aziende biologiche sono ammessi gli organi di controllo bio della provincia specificata nel "marchio di qualità con indicazione di origine" conformemente alla legge provinciale sulle norme per l'agricoltura biologica.

1. Controlli ai fini del rilascio dell'autorizzazione

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione all'uso del marchio di qualità si effettuano controlli per accertare se l'azienda disponga dei locali adatti nonché dei necessari requisiti e delle attrezzature tecniche e igieniche indispensabili per la produzione, il confezionamento e la commercializzazione della carne fresca nella qualità richiesta.

Inoltre viene accertato che anche il prodotto stesso corrisponda ai requisiti di qualità previsti come vincolanti dal disciplinare.

Assodato che sia l'azienda sia il prodotto rispondono ai requisiti richiesti, può essere firmato il contratto che autorizza l'utilizzo del marchio di qualità

La richiesta di autorizzazione all'uso del marchio di qualità deve essere inoltrata alla Ripartizione provinciale competente.

L'esame per il rilascio dell'autorizzazione può essere ripetuto più volte.

2. Controllo sull'origine e sulla qualità

Occorre rispettare le disposizioni di legge sulla tracciabilità ed etichettatura della carne. Il controllo della qualità e dell'origine viene effettuato a campione nell'azienda stessa o sul mercato. L'utilizzatore del marchio è tenuto a dimostrare in qualsiasi momento, su semplice richiesta dell'organo di controllo, la provenienza dei prodotti contrassegnati dal "marchio di qualità con indicazione di origine".

3. Estrazione e valutazione delle analisi di laboratorio

Per ogni analisi di laboratorio, l'organo di controllo preleva due equivalenti campioni di prodotto che vengono chiaramente identificati e sigillati. Un campione di prodotto viene affidato ad un laboratorio accreditato per l'analisi, il secondo campione di prodotto viene correttamente conservato dall'organo di controllo. Qualora il risultato del laboratorio non fosse conforme in tutti i punti al disciplinare, l'utilizzatore del marchio viene informato dall'organo di controllo entro 10 giorni lavorativi. L'utilizzatore del marchio ha successivamente il diritto - entro ulteriori 10 giorni lavorativi - di chiedere la seconda analisi del campione di prodotto all'organo di controllo. I costi di laboratorio sono a carico dell'utilizzatore del marchio. A condizione che l'analisi del secondo campione di prodotto venga richiesto entro il termine prescritto, l'organo di controllo affida il campione di prodotto per l'analisi ad un secondo laboratorio accreditato, altrimenti il risultato del primo campione di prodotto viene considerato accettato. Il risultato del secondo rapporto di laboratorio è definitivo.

4. Disposizioni generali

Le decisioni adottate dagli organi di controllo in osservanza del presente regolamento sono definitive e vincolanti per tutte le parti interessate. È possibile presentare ricorso presso il direttore o la direttrice della Ripartizione provinciale competente.

Il servizio di controllo non è tenuto a dare un preavviso per i controlli nelle aziende degli utilizzatori del marchio. Il responsabile dell'azienda o una persona da questi incaricata sono obbligati a presenziare al controllo. Gli ispettori hanno accesso a tutte le parti dell'azienda e possono visionare tutti i dati e documenti. Le persone incaricate del controllo sono tenute al segreto professionale nei confronti di terzi non autorizzati. Il servizio di controllo stende un rapporto su ogni controllo effettuato.

5. Riconoscimento dei controlli

Viene fatto salvo il riconoscimento di accertamenti analoghi negli Stati membri.

V. Sanzioni

1. In caso di utilizzo improprio o indebito del "marchio di qualità con indicazione di origine" ovvero di inosservanza delle disposizioni del presente regolamento o del contratto sull'utilizzazione del marchio si applica l'articolo 13 della legge provinciale 22 dicembre 2005, n. 12.
2. Gli impedimenti del servizio di controllo nell'esecuzione delle proprie funzioni e le offese alle persone e/o alle cose del controllore comportano la sospensione temporanea o la revoca definitiva del diritto di utilizzo.
3. Un ritardo nel pagamento del contributo per la pubblicità dovuto annualmente da ciascun utilizzatore del "marchio di qualità con indicazione di origine" per la promozione dei prodotti dei relativi settori in conformità alla decisione della Commissione tecnica competente autorizza alla revoca del diritto di utilizzo. L'utilizzatore del "marchio di qualità con indicazione di origine" che durante una fase della campagna di vendita non sia autorizzato all'uso del marchio è comunque tenuto a corrispondere l'intero importo per la pubblicità riferito a quell'anno.
4. Con la sospensione temporanea o con la revoca definitiva del diritto di utilizzo cessa l'eventuale appartenenza dell'utilizzatore del marchio alla Commissione tecnica in qualità di membro.

VI. Disposizioni generali

Commissione tecnica

In merito alla composizione, alle funzioni e ai compiti della Commissione tecnica si applicano le disposizioni della legge provinciale con successive modifiche e integrazioni.

VII. Panoramica delle disposizioni per la carne bovina

1. Attuale standard di legge	Standard minimo di qualità con indicazione di origine	Controlli	Numero di controlli ogni anno
<p>Origine non definito</p>	<p>Tutti gli animali devono essere nati, ingrassati e macellati nella provincia o nella regione specificata nel marchio di qualità per l'origine.</p> <p>Tempo minimo di permanenza nell'azienda: vitelli da latte e vitelloni 60 giorni; tori, vitelle, buoi e manze 180 giorni</p>	<p>Controllo aziendale filiera</p> <p>Controllo documenti produttore utilizzatore del marchio (a campione)</p>	<p>Produttore √(di ogni azienda) Macello 100% di tutte le aziende Laboratorio di sezionamento 100% di tutte le aziende Punti vendita 100% di tutte le aziende</p> <p>Utilizzatore del marchio 100 %</p>
<p>Contrassegnazione Regolamento UE 1760/2000 Regolamento UE 653/2014</p>	<p>Deve essere garantita la tracciabilità dell'intera filiera produttiva.</p> <p>L'utilizzatore del marchio fornirà all'organo di controllo una lista di tutte le aziende coinvolte nel processo produttivo comunicando anche eventuali aggiornamenti.</p> <p>Contrassegnazione delle carcasse con il "marchio di qualità con indicazione di origine" per una distinzione trasparente dalla carne di altra provenienza.</p> <p>Registrazione del peso complessivo della carne in entrata e in uscita con numero di lotto, distinguendo tra la carne con il "marchio di qualità con</p>	<p>Controllo documenti utilizzatore del marchio (a campione)</p> <p>Comunicazione utilizzatore del marchio all'organo di controllo</p> <p>Controllo aziendale macello</p> <p>Controllo aziendale e controllo documento laboratorio di sezionamento (a campione)</p>	<p>Utilizzatori del marchio 100 %</p> <p>regolarmente</p> <p>100% di tutti i macelli (100% dei macelli disponibili il giorno del controllo)</p> <p>100 % dei laboratori di sezionamento</p>

	indicazione di origine” e l'altra carne. Contrassegnazione della merce	Punti vendita	100 % dei punti vendita
Allevamento non definito Legge provinciale n. 9 del 15.05.2000 (protezione degli animali) 91/629/CEE e decreto legge 92/ 533	Categorie ammesse: vitelli, primipari, manze, buoi, vitelloni, tori Libertà di movimento (alpeggio, possibilità di movimento in fattoria) obbligatoria per 60 giorni l'anno per buoi, vitelle, manze e primipari	Controllo aziendale macello Controllo aziendale produttore	100% di tutti i macelli (100% dei macelli disponibili il giorno del controllo) √(di tutti i produttori)
Alimentazione Mangimi + assenza di ingredienti geneticamente modificati Legge provinciale n. 1/2001 nella versione vigente sull'assenza di ingredienti geneticamente modificati nei mangimi	Si utilizzano soltanto mangimi certificati senza OMG. Niente insilata 60 giorni prima della macellazione Per vitelli esclusivamente latte sotto forma di latte intero Divieto di mangimi d'allattamento per aziende che macellano vitelli	Controllo aziendale, controllo documenti produttore Controllo aziendale produttore Controllo aziendale produttore	√(di tutti i produttori) √(di tutti i produttori) √(di tutti i produttori)
Trasporto Regolamento UE 1/2005	Il periodo di trasporto degli animali da macello, calcolato dalla fine del carico al luogo di destinazione (mattatoio), dura al massimo 4 ore.	Controllo documenti macello (modello 4) (a campione)	100 % macelli
Classi di età degli animali: Nessuna	Vitelli < 8 mesi Vitelloni 8-12 mesi Tori < 24 mesi Vitelle < 36 mesi Bui < 36 mesi Manze < 36 mesi	Controllo documenti macello (a campione)	100 % macelli
Carnosità delle carcasse Nessuna	Classe di carnosità: E-R	Controllo documenti macello	100 % macelli

	Ogni carcassa viene classificata da una persona qualificata	(a campione)	
Tessuto adiposo delle carcasse Nessuna	Classe di tessuto adiposo: 2-4 Ogni carcassa viene classificata da una persona qualificata	Controllo documenti macello (a campione)	100 % macelli
Carcassa - valore pH Nessuna	pH m. longissimus dorsi: < 5,8 dopo 24h; nessun segno di DFD Il valore pH viene rilevato da una persona qualificata	Controllo documenti macello (a campione)	100 % macelli
Durata di conservazione della merce confezionata sottovuoto Nessuna	Max. 6 settimane	Controllo aziendale punto vendita	100 % dei punti vendita (100 % dei prodotti disponibili il giorno del controllo)
Etichettatura e contrassegnazione Regolamenti (CE) n. e 1825/2000 nella versione vigente sulla marchiatura e registrazione dei bovini e sull'etichettatura della carne bovina	Prodotti confezionati o sfusi con il marchio di qualità devono riportare il marchio di qualità con indicazione d'origine Sul bancone i prodotti con il marchio di qualità con indicazione d'origine devono essere chiaramente distinguibili da altri prodotti.	Controllo aziendale punto vendita Controllo aziendale punto vendita	100 % dei punti vendita (100 % dei prodotti disponibili il giorno del controllo) 100 % dei punti vendita (100 % dei prodotti disponibili il giorno del controllo)

VII. Panoramica delle disposizioni per la carne suina

2. Attuale standard di legge	Standard minimo di qualità con indicazione di origine	Controlli	Numero di controlli ogni anno
<p>Origine non definito</p>	<p>Tutti gli animali devono essere nati, ingrassati e macellati nella provincia o nella regione specificata nel marchio di qualità per l'origine. Per garantire il pedigree dei suinetti da ingrassamento l'acquisto di nuovo bestiame da ingrassamento deve effettuarsi esclusivamente presso il produttore di suinetti registrato nell'apposita lista comunicata all'organo di controllo. Inoltre i suinetti già nell'azienda di origine dovranno essere provvisti di codice aziendale con numero progressivo indicato nel marchio auricolare di ogni animale.</p> <p>Tempo minimo di permanenza nell'azienda di ingrassamento: 70 giorni prima della macellazione</p>	<p>Controllo aziendale filiera</p> <p>Controllo documenti produttore</p>	<p>Produttore √(di ogni azienda) Macello 100% di tutte le aziende Laboratorio di sezionamento 100% di tutte le aziende Punti vendita 100% di tutte le aziende</p> <p>Produttore √(di ogni azienda)</p>
<p>Contrassegnazione Direttiva 2008/71/CE DPR 30.04.1996 n. 317</p> <p>Direttiva 2075/2008/CE D.Lvo 26.10.2010 n. 200</p> <p>Decreto del direttore del servizio del 29.5.2008 n. 31.12/295281</p>	<p>Deve essere garantita la tracciabilità dell'intera filiera produttiva.</p> <p>Gli utilizzatori del marchio si impegnano a comunicare all'organo di controllo le aziende facenti parte della filiera produttiva ed eventuali cambiamenti della filiera produttiva.</p> <p>Contrassegnazione delle carcasse con il "marchio di qualità con indicazione di origine" per una distinzione</p>	<p>Controllo dei documenti filiera produttiva (a campione)</p> <p>Comunicazione utilizzatore del marchio all'organo di controllo</p> <p>Controllo aziendale macello</p>	<p>100 % utilizzatori del marchio</p> <p>regolarmente</p> <p>100% di tutti i macelli (100% dei macelli disponibili il giorno del controllo)</p>

<p>Regolamento UE 1169/2011 Regolamento di applicazione (CE) n. 1337/2013 (8)</p>	<p>trasparente dalla carne di altra provenienza.</p> <p>Registrazione del peso complessivo della carne in entrata e in uscita con numero di lotto, distinguendo tra la carne con il “marchio di qualità con indicazione di origine” e l'altra carne.</p> <p>Contrassegnazione della merce nella vendita al consumo</p>	<p>Controllo aziendale e controllo documento laboratorio di sezionamento, punto vendita (a campione)</p> <p>Punti vendita</p>	<p>100 % di tutte le aziende</p> <p>100 % punti vendita</p>
<p>Allevamento Direttiva 2008/120/CE D.Lvo del 7.07.2011 n. 122</p> <p>nessuna prescrizione</p> <p>nessuna prescrizione</p> <p>nessuna prescrizione</p>	<p>Numero max. di suini per azienda: Suini da allevamento: 50 scrofe e verri Ingrassamento suini: 150 posti da ingrassamento Sistema misto: 150 posti di ingrassamento meno (posti di allevamento per scrofe x 3,3)</p> <p>Per la produzione dei suini da ingrassamento possono essere utilizzati solamente animali omozigoti resistenti allo stress. Sono ammesse le seguenti razze per la produzione di suinetti da ingrassamento: razza locale, suino large-white, Pietrain, Duroc I suinetti da ingrassamento devono avere una componente di sangue Duroc minima del 50 %. Un genitore del suinetto da ingrassamento deve appartenere quindi alla razza Duroc.</p> <p>La zona di riposo deve essere costituita da pavimento pieno continuo, Non sono ammessi pavimenti interamente fessurati. Superficie utile minima per ogni animale:</p>	<p>Controllo aziendale produttore</p> <p>Controllo aziendale produttore (controllo dei documenti)</p> <p>Controllo aziendale produttore</p>	<p>√(di tutti i produttori)</p> <p>√(di tutti i produttori)</p> <p>√(di tutti i produttori)</p>

nessuna prescrizione	Peso vivo	Recinti con zona di defecazione separata (zona di riposo min. 60 %)	Controllo produttore	aziendale	√(di tutti i produttori)
	30 – 70 kg	0,7 m2			
	70 – 100 kg	0,9 m2			
	100 – 130 kg oltre 130 kg	1,2 m2 1,5 m2			
nessuna prescrizione	Peso vivo	Stalla con lettiera profonda/stalla composto (zona con lettiera max. 65 %)	Controllo produttore	aziendale	√(di tutti i produttori)
	30 – 70 kg	1,0 m2			
	70 – 100 kg	1,2 m2			
	100 – 130 kg oltre 130 kg	1,6 m2 2,0 m2			
	Nel caso di cortili separati devono essere garantiti i seguenti spazi minimi per ogni animale da ingrassamento:		Controllo produttore	aziendale	√(di tutti i produttori)
Peso vivo	Superficie del cortile				
30 – 70 kg	0,45 m2				
70 – 100 kg oltre 100 kg	0,65 m2 0,85 m2				
Alimentazione					
Mangimi + assenza di ingredienti geneticamente modificati Legge provinciale n. 1/2001 nella versione vigente sull'assenza di ingredienti	Alimentazione sufficiente e regolare Alimentazione ad libitum tramite mangiatoia automatica con il seguente rapporto animale-punto di nutrimento:		Controllo produttore	aziendale, documenti	√(di tutti i produttori)
	Mangiatoia automatica con mangime secco: max. 5 animali per punto di nutrimento Mangiatoia automatica con mangime umido: max. 12 animali per punto di nutrimento*				
			Controllo produttore	aziendale	

geneticamente modificati nei mangimi	Mangiatoia automatica a tubo: max. 12 animali per punto di nutrimento*		√(di tutti i produttori)	
	*Qualora le mangiatoie automatiche fossero sprovviste di condotta d'acqua diretta il numero massimo di animali per punto di nutrimento va dimezzato.	Controllo produttore	aziendale	√(di tutti i produttori)
	Nel caso di alimentazione al tragolo deve essere garantita la seguente lunghezza della mangiatoia per ogni animale:	Controllo produttore	aziendale	√(di tutti i produttori)
	30 – 70 kg peso vivo min. 33 cm 70 – 110 kg peso vivo min. 35 cm oltre 110 kg peso vivo min. 37 cm			
	Inoltre gli animali devono avere accesso a materiale manipolabile (paglia e foraggio secco) in quantità sufficiente. È vietato l'uso di insilati.	Controllo produttore	aziendale	√(di tutti i produttori)
Quantità sufficiente di acqua. Deve essere presente almeno un abbeveratoio automatico per al massimo 12 animali. Qualora le mangiatoie automatiche fossero collegate al tubo dell'acqua è sufficiente un abbeveratoio automatico per 18 animali al massimo.			√(di tutti i produttori)	
Possono essere utilizzati esclusivamente i mangimi e gli additivi ammessi in base all'elenco positivo (vedi allegato). I mangimi composti possono contenere unicamente gli ingredienti indicati nell'elenco positivo. Tutti gli altri tipi di mangime che non sono indicati non sono ammessi. Inoltre i mangimi composti devono soddisfare i requisiti indicati nell'elenco positivo con riferimento al valore energetico, al contenuto di	Controllo produttore	aziendale	√(di tutti i produttori)	

	amminoacidi, acidi monoenoici e polienoici, sostanze minerali e vitamine. La conservazione e l'utilizzo di sostanze simolanti la crescita o le prestazioni, di farine di origine animale o di ossa e di sostanze calmanti sono vietati.	Controllo produttore	aziendale	
Trasporto Regolamento UE 1/2005	Il periodo di trasporto degli animali da macello, calcolato dalla fine del carico al luogo di destinazione (mattatoio), dura al massimo 4 ore.	Controllo macello (a campione)	documenti	100 % di tutti i macelli
Carnosità delle carcasse nessuna prescrizione	Peso minimo della carcassa 85 kg caldo	Controllo macello (a campione)	documenti	100 % di tutti i macelli
Carcassa - valore pH nessuna prescrizione	60 min. post mortem pH $\geq 5,8$	Controllo macello (a campione)	documenti	100 % di tutti i macelli
Classificazione (Decisione di attuazione della Commissione europea 2014/38/UE)	La qualità delle carcasse viene stabilita e documentata dopo la macellazione da uno specialista incaricato secondo le indicazioni della normativa comunitaria.	Controllo macello (a campione)	documenti	100 % di tutti i macelli

Allegato A

<p>SCHWEINEFLEISCH</p> <p>Zugelassene Einzelfuttermittel</p> <p>Mastbetriebe</p>	<p>CARNE SUINA</p> <p>Alimenti permessi</p> <p>Allevamenti ingrasso</p>
<p>Grundfutter und andere betriebseigene Futtermittel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dürrfutter und Heublumen • Wiesenfutter und Luzerne heißluftgetrocknet • Stroh (Gerste, Hafer, Roggen, Triticale, Weizen) • Milch und Nebenprodukte der Milchverarbeitung (Nebenprodukte auch von Molkereien) • Kartoffeln (entsprechend gereinigt) • Futterrüben (entsprechend gereinigt) 	<p>Foraggi ed altri alimenti prodotti in azienda</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fieno e fiorume • Erba fresca ed erba medica disidratata • Paglia (orzo, avena, segale, triticale, frumento) • Latte e sottoprodotti della lavorazione di latte (sottoprodotti anche di latterie) • Patate (opportunamente pulite) • Barbabietole da foraggio (opportunamente pulite)
<p>Einzelkraftfuttermittel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Getreide: Gerste, Hafer, Mais, Roggen, Triticale, Weizen • Mühlennachprodukte sowie Nebenprodukte aus der Stärkegewinnung der zugelassenen Getreidearten • Ackerbohnen • Erbsen • Lupinen • Extraktionsschrote und Kuchen folgender Ölsaaten: Sojabohnen, Rapssamen, Sonnenblumen und Leinsamen • Kartoffeleiweiß • Hefen und Bakterieneiweiß • Wiesenfutter und Luzerne heißluftgetrocknete • Trockenschnitzel • Sojabohnenschalen • Biertreber • Malzkeime • Johannisbrot • Melasse 	<p>Mangimi semplici</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cereali: orzo, avena, mais, segale, triticale, frumento • Sottoprodotti della lavorazione dei cereali ammessi • Fave • Piselli • Lupini • Farina d'estrazione e pannelli dei seguenti semi oleosi: soia, colza, lino e girasole • Proteine di patate • Proteine di lievito e di batteri • Erba ed erba medica disidratata • Polpe secche di barbabietola • Bucce di soia • Trebbie di birra • Radichette di malto • Carrube • Melasso
<p>Zusatzstoffe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pflanzenöle und -fette (nur in der Anfangsmast) • Organische Säuren, Aminosäuren, Enzyme, Pre- und Probiotika • Natürliche Stoffe, die die Verdaulichkeit des Futters erhöhen und/oder die Umweltbelastung reduzieren 	<p>Additivi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oli e grassi vegetali (solo nella prima fase d'ingrasso) • Acidi organici, aminoacidi, enzimi, pre- e probiotici • Sostanze naturali che aumentano la digeribilità del mangime e/o riducono l'impatto ambientale

• Mineralstoffe und Vitamine	• Sali minerali e vitamine
<p>Mischkraftfutter dürfen nur die in dieser Liste aufgeführten Komponenten enthalten. Alle anderen Futtermittel, die nicht angeführt sind, sind nicht zulässig. Neben den vom Gesetz vorgeschriebenen Angaben muss auch der Energiegehalt in MJ ME/kg Futtermittel, das Aminosäurenprofil, der Gehalt an Polyensäuren (PUFA) und Monoensäuren (MUFA) sowie jener der Mineralstoffe angegeben sein bzw. der Beratungsstelle mitgeteilt werden.</p> <p>Aminosäurenprofil Lysin : Methionin + Cystin : Threonin : Tryptophan = 1 : 0,6* : 0,65 : 0,2 *Methionin mind. 55 %</p> <p>Max. Gehalt an Polyensäuren (PUFA) und Monoensäuren (MUFA) max. 1,7 g/MJ ME ; Berechnung: (g PUFA + 1,3 x g MUFA)/MJ ME</p> <p>Vitamin E + Selen Mindestergänzung pro kg Mischfutter: 0,3 mg Selen + 45 mg Vitamin E Endmast: 0,3 mg Selen + 180 mg Vit. E</p>	<p>Mangimi composti Devono essere composti solo da alimenti contenuti nell'elenco precedente. Altri alimenti, non contenuti nell'elenco, non sono ammessi. Oltre alle indicazioni previste dalla legge devono essere indicate anche l'energia espressa in MJ ME/kg di mangime, il profilo degli aminoacidi, il contenuto degli acidi grassi poliinsaturi (PUFA) e monoinsaturi (MUFA) e i minerali. In sostituzione delle indicazioni sul cartellino i valori possono essere trasmessi al servizio di assistenza tecnica.</p> <p>Profilo degli aminoacidi Lisina : metionina + cistina : treonina : triptofano = 1 : 0,6* : 0,65 : 0,2 *metionina min. 55 %</p> <p>Contenuto massimo di acidi grassi poliinsaturi (PUFA) e monoinsaturi (MUFA) max. 1,7 g/MJ ME; calcolo: (g PUFA + 1,3 x g MUFA)/MJ ME</p> <p>Vitamina E + selenio Integrazione minima per kg di mangime: 0,3 mg selenio + 45 mg vitamina E Finissaggio: 0,3 mg selenio + 180 mg vit. E</p>

Richtwerte für Alleinfutter (Inhaltsstoffe pro kg Kraftfutter)

Valori indicativi per i mangimi composti (contenuto per kg di mangime)

Phase <i>fase</i>	Lebendgewicht <i>Peso vivo</i>	g Rohprotein <i>Proteina grezza in g</i>	g Lysin <i>Lisina in g</i>	ME MJ	g Lysin/ MJ ME <i>lisina g/MJ ME</i>
1	30 – 70 kg	165 – 175	mind. / <i>min.</i> 10,5	13,0	mind. / <i>min.</i> 0,80
2	70 – 110 kg	145 – 155	mind. / <i>min.</i> 9,0	12,5	mind. / <i>min.</i> 0,72
3	über / <i>oltre</i> 110 kg	125 – 135	mind. / <i>min.</i> 7,2	11,8	mind. / <i>min.</i> 0,60

Es muss gentechnikfreie Fütterung im Sinne des Landesgesetzes Nr. 1/2001 garantiert werden!	Deve essere garantito un'alimentazione geneticamente non modificata ai sensi della legge provinciale nr. 1/2001!
---	--