

**REPUBBLICA ITALIANA**



**REGIONE SICILIANA**

**ASSESSORATO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA, DELLO SVILUPPO RURALE E DELLA  
PESCA MEDITERRANEA**

**DIPARTIMENTO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA**

**IL DIRIGENTE GENERALE**

VISTO lo Statuto della Regione Siciliana;

VISTO il D. P. Reg. 28 febbraio 1979, n. 70 che approva il Testo Unico delle leggi sull'ordinamento del Governo e dell'Amministrazione della Regione Siciliana;

VISTA la legge regionale 15 maggio 2000, n. 10;

VISTA la legge regionale 16 dicembre 2008 n. 19 recante "Norme per la riorganizzazione dei Dipartimenti regionali. Organizzazione del governo e dell'Amministrazione della regione";

VISTO il Decreto Presidenziale 3 agosto 2017 "Regolamento di attuazione del Titolo II della legge regionale 16 dicembre 2008 n. 19. Rimodulazione dell'assetto organizzativo del Dipartimento Regionale. dell'Agricoltura dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea. Modifica all'Allegato 1 del decreto del Presidente della Regione 14 giugno 2016, n. 12;

VISTO il Decreto Presidenziale n. 27 del 22 ottobre 2014 recante il regolamento attuativo della legge regionale n. 9/2013;

VISTO il Decreto Presidenziale Reg. n. 2518 del 08 giugno 2020 con il quale è stato conferito al Dott. Dario Cartabellotta, in esecuzione della delibera di Giunta n. 200 del 28 maggio 2020, l'incarico di Dirigente Generale del Dipartimento Regionale dell'Agricoltura dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea;

VISTO il Decreto del Dirigente Generale n. 1396 del 4 luglio 2019, con il quale è stato conferito l'incarico di Dirigente dell'Area 5 "Brand Sicilia e Marketing territoriale" del Dipartimento Agricoltura al Dott. Pietro Miosi;

VISTO l'articolo 20 della legge regionale 22 dicembre 2005 n. 19;

VISTO il Trattato sul funzionamento dell'Unione Europea, Titolo II "Libera circolazione delle merci", Capo 3 "Divieto delle restrizioni quantitative tra gli Stati membri", articoli 34-36;

VISTO il Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione;

VISTO il Regolamento (UE) n. 1305/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre

2013 sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) e che abroga il regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio, in particolare l'articolo 16, comma 1, lettera b);

VISTA la Direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 9 settembre 2015, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione;

VISTA la Deliberazione n. 58 del 15 febbraio 2017 della Giunta Regionale della Regione Siciliana, con cui è stato approvato il "Progetto di regolamento d'uso del marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione siciliana" dando mandato al Dipartimento Agricoltura di proseguire l'iter previsto dalle vigenti direttive europee con la notifica alla Commissione Europea;

VISTA la Deliberazione n. 460 del 23 ottobre 2017 relativa a "Regolamento d'uso del marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione siciliana e Procedura di utilizzo logo – Approvazione regole tecniche-Notifiche 2017/0106/I e 2017/0119/I;

VISTO il Decreto del Dirigente Generale n. 3326 del 7 novembre 2017 con cui sono state approvate le 'Regole Tecniche' relative ai documenti 'Regolamento d'uso del Marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana' e 'Procedura di utilizzo logo' - Notifiche 2017/0106/I e 2017/0119/I, in conformità a quanto deliberato dalla Giunta Regionale con deliberazione n. 460 sopra citata;

VISTA la Deliberazione n. 159 del 7 maggio 2020 con cui è stata approvata la modifica al progetto "Procedura di utilizzo del logo" del Marchio "Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana";

VISTA la Deliberazione n. 482 del 29 ottobre 2020 relativa a "Procedura di utilizzo del Logo Marchio collettivo 'Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana' – Approvazione 'Regola Tecnica' – Notifica alla Commissione Europea n. 2020/0477/I".

VISTO il Decreto del Dirigente Generale n. 3607 del 13 novembre 2020 che approva la 'Regola Tecnica' relativa al documento 'Procedura di utilizzo logo' del Marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana' - Notifica 2020/0477/I, in conformità a quanto deliberato dalla Giunta Regionale con deliberazione n. 482 del 29 ottobre 2020, e modifica il suddetto decreto n. 3326/2017 limitatamente alla parte inerente l'approvazione della 'Regola Tecnica' relativa al documento "Procedura di utilizzo logo" Notifica 2017/0119/I;

VISTA le note prot. n. 59515 del 29 novembre 2017 e prot. n. 62031 dell'1 dicembre 2020, a firma del Dirigente Generale, con cui le suddette "Regole tecniche" sono state notificate alla Commissione Europea tramite il Ministero dello Sviluppo Economico;

VISTA la Deliberazione n. 140 del 28 marzo 2018 con la quale la Giunta Regionale ha approvato il documento "Progetto di Linee Guida" contenente i criteri per l'individuazione delle filiere produttive interessate al sistema di qualità e i principi fondamentali cui devono uniformarsi i disciplinari di produzione e le procedure per la loro elaborazione;

VISTA la Deliberazione n. 84 del 13 marzo 2019 relativa a "Marchio collettivo 'Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana' – Approvazione 'Linee Guida Regola tecnica' – Notifica alla Commissione Europea n. 2018/0182/I";

VISTO il Decreto del Dirigente Generale n. 478 del 29 marzo 2019 con cui è stata approvata la 'Regola Tecnica' relativa al documento "Linee Guida" del Marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana – Notifica 2018/0182/I, in conformità a quanto deliberato dalla Giunta Regionale con deliberazione n. 84 sopra citata;

VISTA la nota prot. n. 18736 del 19 aprile 2019 a firma del Dirigente Generale, con cui la suddetta

“Regola tecnica” è stata notificata alla Commissione Europea tramite il Ministero dello Sviluppo Economico;

VISTA la Deliberazione n. 196 del 16 maggio 2019 con la quale la Giunta Regionale ha approvato, tra l’altro, il “Progetto di disciplinare di produzione Suino di filiera locale”;

VISTA la nota prot. n. 4783 del 3 febbraio 2020, a firma del Dirigente Generale, con cui è stato notificato alla Commissione Europea, ai sensi della Direttiva (UE) 2015/1535 e per il tramite del Ministero dello Sviluppo Economico, il “Progetto di Disciplinare di produzione Filiera Suina” Notifica 2020/0076/I;

VISTE le Osservazioni formulate ai sensi dell’articolo 5, paragrafo 2 della direttiva (UE) 2015/1535, dalla Commissione, pervenuti per il tramite del Ministero dello Sviluppo Economico in data 21 maggio 2020;

VISTA la risposta prot. n. 40659 del 2 settembre 2020 dell’Area 5-Brand Sicilia e Marketing territoriale del Dipartimento Regionale dell’Agricoltura alle osservazioni formulate dalla Commissione;

CONSIDERATO che, non essendo pervenute ulteriori osservazioni ed essendo trascorsi i termini previsti dalla citata Direttiva(UE) 2015/1535, si ritiene che la Commissione abbia reputato soddisfacente la replica delle autorità Italiane;

VISTO l’articolo 5 – Disciplinari di produzione del Regolamento d’uso del Marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana ed il paragrafo “Procedure per la redazione dei disciplinari” del documento “Linee Guida” relativamente all’iter di approvazione definitiva dei disciplinari di produzione in seguito alla positiva conclusione della procedura di informazione;

RITENUTO di dovere approvare con Decreto Dirigenziale la ‘Regola Tecnica’ relativa al disciplinare di produzione “Filiera Suina” Notifica 2020/0076/I;

ASSOLTI gli obblighi di pubblicazione ai sensi dell’articolo 98, comma 6 della Legge Regionale 7 maggio 2015 n. 9;

A TERMINE delle vigenti disposizioni di legge

#### DECRETA

Art.1) E’ approvata la ‘Regola Tecnica’ relativa al disciplinare di produzione “Filiera Suina” Notifica 2020/0076/I di cui all’Allegato A che fa parte integrante del presente decreto.

Art.2) Il presente provvedimento, non soggetto al visto della Ragioneria Centrale, verrà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana.

Palermo, 14 gennaio 2021


F.to Il Dirigente Generale  
Dario Cartabellotta

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 13  del 14/01/2021
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  “FILIERA SUINA”</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 1 di 1

## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”




Il presente Disciplinare è stato comunicato alla Commissione Europea ai sensi della Direttiva (UE) 2015/1535 con notifica numero 2020/0076/I.

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 13  del 14/01/2021
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  “FILIERA SUINA”</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 2 di 2

## SOMMARIO

<b>1.</b>	<b>NOME DEL PRODOTTO .....</b>	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b>DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO .....</b>	<b>3</b>
2.1	RIFERIMENTI NORMATIVI.....	4
2.2	DOCUMENTI DI RIFERIMENTO .....	4
2.3	TERMINI E DEFINIZIONI.....	5
<b>3.</b>	<b>PRINCIPI SPECIFICI PER AMBITI DI INTERVENTO .....</b>	<b>6</b>
<b>4.</b>	<b>CAMPO DI APPLICAZIONE .....</b>	<b>6</b>
<b>5.</b>	<b>DESCRIZIONE DEL METODO DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO .....</b>	<b>7</b>
5.1	RAZZA O TIPO GENETICO .....	7
5.2	SISTEMA DI ALLEVAMENTO E BENESSERE.....	7
5.3	ALIMENTAZIONE.....	8
5.4	TRATTAMENTI FARMACOLOGICI.....	9
5.5	MODALITÀ DI MACELLAZIONE/SEZIONAMENTO .....	9
5.6	CARATTERIZZAZIONE DEL PRODOTTO E SPECIFICHE QUALITATIVE .....	10
5.7	GRIGLIA DI COMPARAZIONE.....	10
<b>6.</b>	<b>TRACCIABILITÀ.....</b>	<b>14</b>
<b>7.</b>	<b>INFORMAZIONI RIPORTATE IN ETICHETTA .....</b>	<b>16</b>
<b>8.</b>	<b>MISURE ATTE A GARANTIRE LA VERIDICITÀ DELLE INFORMAZIONI.....</b>	<b>17</b>
<b>9.</b>	<b>FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO .....</b>	<b>19</b>
<b>10.</b>	<b>AUTOCONTROLLO.....</b>	<b>20</b>
<b>11.</b>	<b>SISTEMA DI CONTROLLO .....</b>	<b>20</b>

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 13  del 14/01/2021
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  “FILIERA SUINA”</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 3 di 3

## 1. NOME DEL PRODOTTO

Oggetto del presente disciplinare sono le carni suine.

## 2. DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La specificità delle carni suine è data dall'utilizzo suini allevati in strutture che garantiscano migliori condizioni di benessere animale, valutato attraverso indicatori specifici, e riducendo il ricorso all'uso di antibiotici a maggiore tutela della salute pubblica.

I suini sono alimentati secondo le disposizioni del presente disciplinare che prevede l'impiego di materie prime o mangimi commerciali integrati con sansa di oliva denocciolata ed essiccata. Secondo quanto riportato nella letteratura scientifica di settore, infatti, l'utilizzo di questo derivato dell'industria agroalimentare nell'alimentazione dei suini può determinare degli effetti positivi sulla qualità della carne in termini di composizione del grasso.


Il presente disciplinare descrive e regola tutte le attività necessarie per implementare un efficace Sistema di Rintracciabilità per la filiera suina (carne fresca) in accordo alla norma UNI EN ISO 22005:2008. Ciò al fine di favorire l'integrazione dei sistemi di gestione dei diversi settori produttivi e la collaborazione di ogni soggetto ed organizzazione nel perseguimento degli obiettivi della rintracciabilità.

Gli allevamenti, gli stabilimenti di macellazione, i laboratori di sezionamento ed i punti vendita con l'adesione al seguente disciplinare, attraverso la sottoscrizione di una specifica istanza di adesione e di accettazione delle condizioni, si impegnano al rispetto dello stesso.

L'implementazione di un Sistema di Rintracciabilità di Filiera certificato da un ente terzo di controllo in accordo alla norma UNI EN ISO 22005:2008 rappresenta per il Capofiliera e per le Aziende una scelta fatta per assicurare criteri di trasparenza e sicurezza verso il mercato.

L'applicazione di quanto stabilito nel presente disciplinare ha come obiettivo il miglioramento e la standardizzazione del processo produttivo e delle caratteristiche qualitative del prodotto, la disponibilità di dati legati alla produzione (tracciabilità, lotti) ed un sistema più efficace di eventuale richiamo dal mercato. Il prodotto così ottenuto, identificato dal Marchio Collettivo QS garantito dalla Regione Siciliana, si distingue da quello convenzionale per le peculiarità del processo produttivo e delle caratteristiche qualitative.




	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 13  del 14/01/2021
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 4 di 4

## 2.1 Riferimenti normativi

Regole tecniche relative a “Regolamento d’uso del Marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” e “Procedura di utilizzo logo”	Decreto del Dirigente Generale n. 3326 del 7/11/2017 GURS n. 51 Parte I del 24/11/2017.
Regola tecnica relativa a Linee guida per la redazione dei disciplinari di produzione per i prodotti a marchio Collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana	Decreto del Dirigente Generale n. 478 del 29/03/2019 GURS n. 16 Parte I del 12/04/2019
UNI EN ISO 22005:2008	Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione.
UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012	Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi.

## 2.2 Documenti di riferimento


<b>MOD 01</b>	Anagrafica azienda fornitrice
<b>MOD 02</b>	Anagrafica allevamento/azienda zootecnica
<b>MOD 03</b>	Anagrafica macello/lab. di sezionamento
<b>MOD 04</b>	Anagrafica punto vendita
<b>MOD 05</b>	Registro alimenti zootecnici
<b>MOD 06</b>	Razione alimentare
<b>MOD 07</b>	Accordo az. fornitrice
<b>MOD 08</b>	Accordo allevamento/azienda zootecnica
<b>MOD 09</b>	Accordo macello/lab di sezionamento
<b>MOD 10</b>	Accordo punto vendita
<b>MOD 11</b>	Piano annuale delle Verifiche Ispettive Interne
<b>MOD 12</b>	Check-list e report per la Verifica Ispettiva Interna
<b>MOD 13</b>	Scheda reclamo e gestione della non conformità
<b>MOD 14</b>	Registrazione attività di formazione e addestramento
<b>MOD 15</b>	Registro carico/scarico punto vendita
<b>MOD 16</b>	Organigramma
<b>ALLEGATO 1</b>	Elenco delle aziende aderenti

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 13  del 14/01/2021
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  “FILIERA SUINA”</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 5 di 5

### 2.3 Termini e definizioni

<b>TERMINE</b>	<b>DEFINIZIONE</b>
Macello	Stabilimento adibito alla macellazione e alla tolettatura degli animali le cui carni sono destinate al consumo umano.
Laboratorio di sezionamento	Stabilimento adibito al disosso e al sezionamento di carni.
Autocontrollo	Procedimento interno messo in atto da ciascun componente della filiera atto a verificare e garantire che il prodotto marchiato sia conforme ai requisiti previsti.
Controllo	Verifica del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal presente disciplinare effettuata dall’Organismo di controllo
Organismo di controllo	Autorità Pubblica di controllo o organismo di certificazione privato conforme alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065 accreditato da Organismo nazionale di accreditamento dello Stato membro.
Capofiliera	Azienda (singola o associata) a cui è conferito il coordinamento del gruppo di filiera, responsabile della conformità, del metodo di produzione e/o del prodotto ottenuto per tutti gli operatori del gruppo di filiera e titolare del certificato di conformità.
Gruppo di filiera	Insieme di aziende organizzate, appartenenti alla filiera delle carni suine che aderiscono al QS per il Disciplinare di produzione “Filiera suina”, composto da aziende (singole o associate) coinvolte in almeno due fasi della filiera delle carni suine, una delle quali rappresentata dalla produzione primaria (allevamento).



	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 13
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  “FILIERA SUINA”</b>	del 14/01/2021
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 6 di 6

### 3. PRINCIPI SPECIFICI PER AMBITI DI INTERVENTO

Il Disciplinare di produzione filiera suina a marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana è articolato in conformità allo schema previsto dalla Regola Tecnica relativa alle linee guida dei disciplinari di produzione e risponde ai principi specifici indicati nello stesso.

Elementi differenziali rispetto al metodo di produzione convenzionale:

#### 1. *Salute e benessere degli animali*

- Condizioni di allevamento che garantiscano un maggiore benessere degli animali rispetto a quanto previsto dalla normativa di settore.

#### 2. *Tutela dell’ambiente e salubrità delle produzioni agricole e alimentari*

- Controllo igienico-sanitario dei mangimi (limiti consentiti di aflatossine inferiori a quanto stabilito dal Reg. UE 574/2011);
- Conformità alla norma ISO 22005 sulla rintracciabilità di filiera;
- Presenza dell’allevatore, anche in aree rurali marginali, a custodia e presidio dell’ambiente;
- Impiego di derivati dell’industria agroalimentare per l’alimentazione animale;
- Riduzione farmaci in allevamento.


#### 3. *Aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche intrinseche del prodotto*

- Miglioramento composizione acidica del grasso.

### 4. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il campo di applicazione riguarda le seguenti attività: allevamento, macello e laboratorio di sezionamento, punti vendita aderenti alla filiera.

Tale documento è condiviso, mediante appositi accordi (*MOD. 07 - Accordo az. fornitrice, MOD. 08 - Accordo allevamento/azienda zootecnica, MOD. 09 - Accordo macello/laboratorio di sezionamento, MOD. 10 - Accordo punto vendita*), da tutti gli operatori di filiera inseriti nell’Allegato 1 - Elenco delle aziende coinvolte nel sistema di rintracciabilità.

	<p><b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b></p>	<p>“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 13 del 14/01/2021</p>
	<p><b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”</b></p>	
	<p><i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i></p>	<p>Pagina 7 di 7</p>

A seguito di nuove adesioni, il Capofiliera si impegna ad aggiornare il suddetto elenco ed a compilare le apposite schede anagrafiche (*MOD. 01 - Anagrafica azienda fornitrice, MOD. 02 - Anagrafica allevamento/azienda zootecnica, MOD. 03 - Anagrafica macello/laboratorio di sezionamento e MOD. 04 - Anagrafica punto vendita*).

La struttura organizzativa e le rispettive responsabilità sono descritte nel *MOD. 16 - Organigramma*.

## **5. DESCRIZIONE DEL METODO DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO**

### **5.1 Razza o tipo genetico**

Sono ammessi i soggetti appartenenti alla specie *Sus scrofa domesticus* iscritti ai Libri Genealogici ed ibridi. I suini ibridi riproduttori devono essere iscritti in un registro suini ibridi tenuto da un ente ibridatore riconosciuto.

### **5.2 Sistema di allevamento e benessere**


I suini allevati in ambiente intensivo devono essere divisi in gruppi omogenei per sesso e/o età e/o categoria (verri, scrofe e scrofette, lattonzoli, suinetti e suini all'ingrasso) oppure allevati estensivamente.

Le superfici minime di stabulazione sono definite in funzione del peso dei suini secondo lo schema seguente:

- ✓ Peso suini da 0 a 50 Kg spazio disponibile > 0,50 m<sup>2</sup>/capo
- ✓ Peso suini da 50 a 110 Kg spazio disponibile > 0,84 m<sup>2</sup>/capo
- ✓ Peso suini > 110 Kg spazio disponibile > 1,10 m<sup>2</sup>/capo

La struttura di stabulazione deve assicurare una ventilazione naturale o devono essere previsti impianti di aerazione idonei. Inoltre deve essere presente un sistema di umidificazione controllata.

Agli animali custoditi al di fuori dei fabbricati, in funzione delle necessità e delle possibilità, deve essere fornito un riparo dalle intemperie, dai predatori e da rischi per la salute che sia adeguato, sufficiente e facilmente accessibile.

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 13  del 14/01/2021
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  “FILIERA SUINA”</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 8 di 8

I suini devono essere allevati presso l’azienda zootecnica/allevamento richiedente per almeno 120 giorni precedenti alla macellazione.

### 5.3 Alimentazione

L’alimentazione è finalizzata ad una produzione di qualità con attenta valutazione e considerazione del fabbisogno nutrizionale degli animali nelle varie fasi fisiologiche.

La razione alimentare è costituita da mangimi/materie prime a base di mais, orzo, soia, favino, pisello proteico, cece, carruba, crusca, e sottoprodotti di origine locale (siero di latte, ecc.), vitamine, lieviti, sostanze minerali, oli vegetali e animali (sugna), prevedendo integrazione con sansa di oliva denocciolata ed essiccata in quantità compresa tra il 5 ed il 10% della razione giornaliera.


Per quanto riguarda la gestione alimentare, la somministrazione della razione deve avvenire almeno 2 volte al giorno o deve essere prevista l’alimentazione ad libitum.

Nel ciclo di allevamento si distinguono tre fasi principali, a ognuna delle quali corrispondono le seguenti tipologie di alimentazione:

- Svezamento, in cui è possibile utilizzare in aggiunta ai mangimi/materie prime anche grassi, siero di latte, latticello e latte in polvere, olio di soia.
- Magronaggio, in cui la presenza dei cereali e derivati, nel loro complesso, non deve essere inferiore al 40% della sostanza secca della razione. Fonti proteiche di origine animale fino al 2% della sostanza secca della razione.
- Ingrassio, in cui la presenza dei cereali e derivati, nel loro complesso non deve essere inferiore al 50% della sostanza secca della razione.

Gli alimenti devono essere di buona qualità, in buono stato di conservazione e privi di muffe. A tal fine deve essere effettuato almeno un controllo annuale per la verifica delle aflatossine (Aflatossina B1) sui mangimi complementari e completi il cui contenuto massimo in mg/Kg (ppm) di mangime deve essere inferiore o uguale a 0,004, valore inferiore rispetto a quanto previsto dal Reg. UE 574/2011 (0,005 mg/Kg).

La formulazione della razione alimentare è validata dal tecnico di filiera per ciascun allevamento e registrata nell’apposito modulo allegato (*MOD. 06 - Razione alimentare*).

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 13  del 14/01/2021
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  “FILIERA SUINA”</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 9 di 9

Per gli alimenti zootecnici, acquistati all'esterno o autoprodotti, l'azienda deve tenere un registro di carico/scarico (*Mod. 05*) per garantire la tracciabilità degli stessi.

#### 5.4 Trattamenti farmacologici

L'ottenimento di un miglior benessere animale, agendo direttamente sulle tecniche di allevamento, viene perseguito anche al fine di ridurre il bisogno di terapie farmacologiche.


In particolare:

- I suini dal 90° giorno di vita vengono allevati fino alla macellazione senza mai utilizzare antibiotici;
- Eventuali animali che dovessero subire un trattamento antibiotico vengono identificati, tramite procedure interne, validate dal Capofiliera, declassati e trasferiti in altro allevamento. Nel caso in cui il trasferimento non fosse possibile, vengono isolati in una sala identificata e a loro esclusivamente destinata.

Tali soggetti sono esclusi dall'uso del marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”.

#### 5.5 Modalità di macellazione/sezionamento

Per la produzione di carne fresca, la macellazione deve essere  $\geq 180$  giorni con peso vivo finale  $\geq 120$  kg.

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 13  del 14/01/2021
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 10 di 10

## 5.6 Caratterizzazione del prodotto e specifiche qualitative

**Materia prima:** carne fresca di suino (esclusi scrofe e verri)

<b>Dichiarazione nutrizionale valori medi per 100 g di prodotto*</b>	
Energia	...
Grassi	...
- di cui acidi grassi saturi	...
Carboidrati	...
- di cui zuccheri	...
Proteine	...
Sale	...

Di seguito si riportano gli ambiti di intervento, i principi specifici ed i requisiti qualitativi superiori previsti dal disciplinare di produzione “Filiera suina”, confrontati con quanto stabilito dalle norme UE applicabili e con quanto previsto dalle prassi di produzione del prodotto “convenzionale”.

## 5.7 Griglia di comparazione

Ambito di intervento	Principio specifico	Parametro o processo	Regole stabilite dalle norme UE applicabili e prassi convenzionali	Requisiti superiori previsti nel disciplinare di produzione “QS”
Salute e benessere degli animali	Acqua, mangimi e cura degli animali conformemente alle naturali necessità della zootecnia	Razione alimentare dei suini	Gestione libera nella formulazione e alimentare dei suini, nel rispetto dei requisiti igienico sanitari imposti dai Regolamenti europei di settore (Reg. CE 183/2005)	La presenza dei cereali e derivati, nel loro complesso, non deve essere inferiore al 40% e al 50% della sostanza secca della razione, rispettivamente nelle fasi di magronaggio e di ingrasso. Come si evince dalla letteratura scientifica, il ruolo svolto dai cereali favorisce la funzionalità del sistema



**“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  
“FILIERA SUINA”**

“Regola tecnica”  
Allegato A al  
DDG n. 13  
del 14/01/2021

Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana  
approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019

Pagina 11 di 11

				digestivo ed il benessere generale.
Salute e benessere degli animali	Condizioni di stabulazione, maggiore spazio disponibile, pavimentazioni, materiali di arricchimento, luce naturale	Sistemi e di superfici stabulazione, gestione e nutrizionale	Direttiva 2008/120/CE, raccomandazioni EFSA, check-list e documentazione Classyfarm sul benessere animale, standard tecnici di riferimento di strutture di allevamento e pratiche gestionali	<p>I suini allevati in ambiente intensivo devono essere divisi in gruppi omogenei per sesso e/o età e/o categoria (verri, scrofe e scrofette, lattonzoli, suinetti e suini all'ingrasso) oppure allevati estensivamente.</p> <p>Le superfici minime di stabulazione sono definite in funzione del peso dei suini secondo lo schema seguente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Peso suini da 0 a 50 Kg spazio disponibile &gt; 0,50 m<sup>2</sup>/capo</li> <li>✓ Peso suini da 50 a 110 Kg spazio disponibile &gt; 0,84 m<sup>2</sup>/capo</li> <li>✓ Peso suini &gt; di 110 Kg spazio disponibile &gt; 1,10 m<sup>2</sup>/capo</li> </ul> <p>La struttura di stabulazione deve assicurare una ventilazione naturale o devono essere previsti impianti di aerazione idonei. Inoltre deve essere presente un sistema di umidificazione controllata.</p> <p>Agli animali custoditi al di fuori dei fabbricati, in funzione delle necessità e delle possibilità, deve essere fornito un riparo dalle intemperie, dai predatori e da rischi per la salute che sia adeguato, sufficiente e facilmente accessibile.</p>



	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>			“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 13  del 14/01/2021
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  “FILIERA SUINA”</b>			
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>			Pagina 12 di 12
				La somministrazione della razione deve avvenire almeno 2 volte al giorno o deve essere prevista l'alimentazione ad libitum.
Salute e benessere degli animali	Prevenzione delle malattie	Sistemi di allevamento	Tutti i sistemi di allevamento consentiti dalla normativa di settore riguardante la protezione degli animali in allevamento	Il sistema di allevamento previsto, garantendo maggiore libertà di movimento, aerazione ed equilibrio nutrizionale, favorisce un approccio preventivo alla sanità animale.
Tutela dell'ambiente e salubrità delle produzioni agricole e alimentari	Tutela del suolo, gestione conservativa	Localizzazione aziende zootecniche	Tendenza a preferire aree più favorevoli per l'impresa agricola in termini di orografia, logistica, ecc.	Presenza/permanenza dell'allevatore, anche in aree rurali marginali, a rischio di abbandono, a custodia e presidio del territorio e dell'ambiente
Tutela dell'ambiente e salubrità delle produzioni agricole e alimentari	Riduzione farmaci nell'allevamento	Gestione sanitaria dei suini	Secondo il Reg. (UE) 2018/848 relativo alla produzione biologica la gestione della salute degli animali dovrebbe mirare soprattutto alla prevenzione delle malattie. L'utilizzo preventivo di medicinali allopatrici ottenuti per sintesi chimica, compresi gli antibiotici, non dovrebbe essere consentito nella produzione biologica. In caso di malattia o di ferita di un animale che necessiti di un trattamento immediato, l'utilizzo di tali prodotti dovrebbe limitarsi al minimo necessario al fine di ristabilire il benessere	I suini dal 60° giorno di vita non devono essere sottoposti ad alcun trattamento antibiotico.  Eventuali animali che dovessero subire un trattamento antibiotico vengono identificati, declassati e trasferiti in un altro allevamento. Nel caso in cui il trasferimento non fosse possibile, vengono isolati in una sala identificata e a loro esclusivamente destinata.



**“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**

“Regola tecnica”  
Allegato A al  
DDG n. 13  
del 14/01/2021

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  
“FILIERA SUINA”**

Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019

Pagina 13 di 13

			dell’animale. In tali casi, per garantire l’integrità della produzione biologica per i consumatori, il periodo ufficiale di sospensione successivo all’utilizzo di tali medicinali, quale specificato nella normativa pertinente dell’UE, dovrebbe essere pari al doppio rispetto al tempo di attesa di cui all’articolo 11 della direttiva 2001/82/CE e di almeno 48 ore.	
Aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche intrinseche del prodotto	Requisiti qualitativi chimici	Razione alimentare suini ingrasso	Utilizzo di materie prime quali cereali, leguminose, ecc. per la predisposizione di mangimi	Miglioramento composizione acidica del grasso della carne in relazione all’integrazione della razione alimentare con derivati dell’industria olearia (sansa di oliva denocciolata ed essiccata). Numerosi studi scientifici internazionali hanno infatti dimostrato che l’utilizzo di questi derivati dell’industria agroalimentare nell’alimentazione dei suini può determinare degli effetti positivi sulla qualità della carne in termini di composizione del grasso.
Altri aspetti di qualità etico-sociale, economica e ambientale	Garanzie di trasparenza negli accordi di filiera	Dall’allevamento fino al punto vendita	Reg. (CE) N. 178/2002 È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione	Oltre al rispetto dei requisiti minimi di tracciabilità imposti dal Reg. UE 178/2002, il disciplinare prevede la conformità alla norma ISO 22005 sulla rintracciabilità di filiera a garanzia di trasparenza negli accordi di filiera e per la sicurezza del

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>			“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 13  del 14/01/2021
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  “FILIERA SUINA”</b>			
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>			Pagina 14 di 14
			alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime	consumatore
Altri aspetti di qualità etico-sociale, economica e ambientale	Tutela dei prodotti tradizionali e delle metodiche di produzione, trasformazione e conservazione consolidate nel tempo in base agli usi locali	Impiego di derivati dell’industria agroalimentare per l’alimentazione animale	Utilizzo di materie prime quali cereali, leguminose, ecc. per la predisposizione di mangimi	La metodica di produzione tradizionale che prevede l’impiego di derivati dell’industria agroalimentare come la sansa di oliva, favorisce riduzione impatto ambientale, con aumento della sostenibilità ambientale ed economica del processo produttivo generando processi di economia circolare.


## 6. TRACCIABILITÀ

Le Procedure di segregazione e separazione derivano dalle operazioni di identificazione e rintracciabilità interna alle diverse aziende coinvolte.

In particolare, nel presente sistema si applica una separazione:

- tra le differenti partite di alimenti zootecnici (materie prime, mangimi commerciali) prodotti in azienda o acquistati, tramite apposita etichetta identificativa, cartellino o altro documento di identificazione;
- tra gli alimenti zootecnici conformi e quelli non conformi, mediante identificazione e segregazione da quelli non conformi;
- tra i differenti lotti di carne mediante apposita etichetta.

L’azienda zootecnica/allevamento deve assicurare la tracciabilità degli alimenti quali materie prime e mangimi commerciali acquistati ed utilizzati per l’alimentazione dei suini a marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” mediante la raccolta e la conservazione ordinata dei

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 13  del 14/01/2021
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  “FILIERA SUINA”</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 15 di 15

documenti di acquisto (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc.) o la tenuta di un registro (*MOD. 05 – Registro alimenti zootecnici*) che riporti almeno le seguenti informazioni:

- nome e/o codice del prodotto;
- azienda produttrice;
- lotto di produzione o riferimenti ai documenti di acquisto;
- quantità acquistata;
- data di inizio somministrazione;
- data di fine somministrazione;
- partita o gruppo/lotto di animali a cui gli alimenti sono stati somministrati

L'azienda zootecnica/allevamento deve registrare le seguenti informazioni riguardanti gli alimenti zootecnici autoprodotti (*MOD. 05 e quaderno di campagna*):


- trattamenti fitosanitari;
- superficie coltivata;
- quantità e periodo di raccolta;
- eventuali trattamenti post-raccolta e luogo di svolgimento;
- data di inizio somministrazione;
- data di fine somministrazione;
- partita o gruppo di animali cui il prodotto è stato somministrato.

L'azienda zootecnica/allevamento deve registrare tutte le informazioni riguardanti la fase di avvio allo stabilimento di macellazione degli animali allevati in conformità al presente disciplinare (data di consegna, trasportatore, macello di destinazione, composizione e consistenza dei lotti di produzione, ecc.).

Le registrazioni previste dal presente disciplinare vengono gestite in formato elettronico.

Tutta la documentazione (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc.) e le registrazioni previste dal presente disciplinare devono essere conservate per il periodo minimo di 2 anni, fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti da altre norme di legge.

È previsto apposito sistema informatizzato di identificazione ed etichettatura per assicurare la tracciabilità e rintracciabilità della carne fresca e prodotti derivati a marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”.

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 13  del 14/01/2021
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  “FILIERA SUINA”</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 16 di 16

Al fine di dare garanzia dell’identificazione del prodotto certificato e della sua rintracciabilità ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ciascuna gli input e gli output.

La tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto a marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” è inoltre assicurata attraverso l’iscrizione, in appositi elenchi, degli operatori di filiera gestiti dall’Organismo di Controllo, attraverso anche le verifiche ispettive in campo. Tutti gli operatori della filiera iscritti nei relativi elenchi sono assoggettati alle verifiche da parte dell’Organismo di Controllo.

Tutti gli operatori della filiera controllata e certificata devono assicurare la separazione spaziotemporale e la tracciabilità di animali e prodotti derivati (carcasse, mezzene, quarti, tagli anatomici) ottenuti in conformità al presente disciplinare, rispetto a quelli di altra origine, in tutte le fasi di trasporto, macellazione, lavorazione, confezionamento e vendita, mediante l’implementazione di un sistema di tracciabilità.

Il sistema di tracciabilità deve comprendere almeno i seguenti elementi:


- identificazione univoca di lotti di produzione e legami con unità logistiche;
- conservazione dei documenti accompagnatori degli animali/prodotti conformi;
- registrazione documentale del carico e scarico;
- assoggettamento obbligatorio alle verifiche da parte dell’Organismo di Controllo autorizzato.

Le informazioni riguardanti il percorso di filiera che caratterizzano il prodotto a marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” sono accessibili al consumatore finale attraverso apposito QR code.

Gli animali ed i prodotti non tracciati in maniera corretta e/o completa sono esclusi dall’uso del marchio “Qualità sicura garantita dalla Regione Siciliana”.

## **7. INFORMAZIONI RIPORTATE IN ETICHETTA**

In etichetta devono essere riportati, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente (Reg. UE n. 1169/2011 e Reg. UE n.1337/2013) i seguenti elementi:

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 13  del 14/01/2021
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  “FILIERA SUINA”</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 17 di 17

- ✓ Dicitura *Filiera Suina* a marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”;
- ✓ logo Organismo di Certificazione;
- ✓ logo QS garantita dalla Regione Siciliana, per il quale è stata concessa l’autorizzazione secondo il Regolamento d’uso del marchio;
- ✓ dichiarazione nutrizionale;
- ✓ QR code.

Inoltre, possono essere indicate le seguenti informazioni:

- ✓ Età alla macellazione;
- ✓ Suini allevati senza uso di antibiotici dal 60° giorno di vita.

## **8. MISURE ATTE A GARANTIRE LA VERIDICITÀ DELLE INFORMAZIONI**

La registrazione dei flussi materiali finalizzata alla realizzazione del presente disciplinare di prodotto/filiera avviene mediante un software gestito dal personale responsabile (oppure mediante la creazione di elenchi ed archivi su apposita modulistica cartacea o su formato elettronico, es. Excel).

Alcune informazioni possono essere comunque gestite opzionalmente tramite cartaceo (es. comunicazione carico/scarico, documenti di vendita, ecc.).

In ogni caso, ciascuno dei singoli processi di una procedura può, in alternativa, essere compiuto tramite modulistica cartacea e successivamente trasferito sull’archivio informatico.

Le registrazioni previste in formato elettronico hanno backup su supporto esterno con frequenza minima di 1 mese. I documenti cartacei vanno firmati dal responsabile della compilazione.

Tutte le registrazioni e i documenti sono archiviati e mantenuti per almeno 2 anni.


Il Capofiliera, al fine di garantire la veridicità delle informazioni riportate in etichetta adotta la seguente procedura:

### Allevamento

L’azienda zootecnica/allevamento deve:

1. Detenere e aggiornare i registri di stalla;



	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 13  del 14/01/2021
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  “FILIERA SUINA”</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 18 di 18

2. Dichiarare al Capofiliera, al momento dell’adesione, il sistema di allevamento adottato (intensivo o estensivo).

### Macello

Il macello deve:

1. In fase di accettazione controllare tutti i documenti di accompagnamento dei suini al fine di verificarne la completezza;
2. Registrare i dati relativi al carico/scarico dei suini;
3. Mantenere la tracciabilità lungo la catena di macellazione attraverso apposizione di etichette identificative nelle carcasse/mezzene;
4. Controllare che l’etichetta riporti le informazioni obbligatorie e tutte le informazioni volontarie che si intendono fornire in etichetta.


### Laboratorio di sezionamento

Il laboratorio di sezionamento deve:

1. In fase di accettazione, controllare all’arrivo la regolarità e la conformità oltreché la completezza delle etichette previste dal disciplinare riguardanti la/le carcasse/mezzene di suini provenienti dal macello;
2. Caricare i dati presenti nelle etichette apposte dal macello nei registri di lavorazione;
3. Disossare e creare lotti di sezionamento omogenei (singole mezzene o capi omogenei secondo il principio del tutto pieno tutto vuoto);
4. Mantenere la tracciabilità durante le fasi di lavorazione;
5. Emettere un documento/etichetta che riporti tutte le informazioni previste dal presente disciplinare per ciascun lotto lavorato.

### Punto vendita

La vendita della carne suina etichettata con il marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”, può essere effettuata in punti vendita convenzionati, che fanno richiesta attraverso apposita modulistica.

	<p><b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b></p>	<p>“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 13</p>
	<p><b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”</b></p>	<p>del 14/01/2021</p>
	<p><i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i></p>	<p>Pagina 19 di 19</p>

La carne identificata con il marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”, può essere venduta sfusa tramite vendita assistita, in vaschetta o confezionata sottovuoto, nei tagli tipici di macelleria in punti vendita esclusivisti e non esclusivisti

Il titolare del punto vendita o un suo incaricato, alla ricezione delle carcasse/mezzene e/o di tagli commerciali verifica la corrispondenza tra la bolla di accompagnamento ed il documento/etichetta predisposto.

Le carcasse/mezzene ed i tagli commerciali di suini a marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”, presi in carico dal punto vendita e posti nella cella frigorifera o in apposito locale/area espositiva per la vendita e/o in attesa di essere lavorati, devono riportare l’etichetta originaria apposta dal fornitore (macello, laboratorio di sezionamento) riportante il numero progressivo di macellazione e/o il numero di sezionamento.

La carne identificata con il marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”, deve essere conservata, lavorata e posta in vendita evitando il contatto e la commistione con altra carne suina di provenienza diversa.

I punti vendita sono tenuti a compilare un registro di carico e scarico (MOD. 15) dei suini certificati.

Nei punti vendita che non dispongono del reparto di macelleria, la carne identificata con il marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”, può essere commercializzata esclusivamente se disposta in vaschette preconfezionate proveniente da laboratori di sezionamento.


### Capofiliera

Il Capofiliera deve gestire la Banca Dati di tutti i capi macellati e delle carni lavorate per mantenere la rintracciabilità dei dati previsti dal presente disciplinare e al fine di controllare che i pesi di quanto caricato in entrata corrispondano (considerati i cali peso e la lavorazione) ai pesi dei prodotti in uscita.

## **9. FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO**

Il Capofiliera si impegna ad addestrare, preliminarmente ed in corso d’opera, tutto il personale delle organizzazioni in questione coinvolto nel processo di rintracciabilità della filiera.

Il personale viene addestrato e sensibilizzato al fine di:

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 13
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  “FILIERA SUINA”</b>	del 14/01/2021
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 20 di 20

- ✓ essere reso consapevole dell’importanza della propria funzione e delle conseguenze del proprio comportamento;
- ✓ assicurare la corretta attuazione del sistema di rintracciabilità. Relativamente alle tematiche di rintracciabilità di filiera.

L’addestramento, svolto attraverso specifici corsi di formazione, è coordinato dal Capofiliera. Le attività sono registrate su appositi documenti (*MOD. 14 – Registrazione attività di formazione e addestramento*) archiviati presso l’organizzazione capofila.

## 10. AUTOCONTROLLO

Il Capofiliera, al fine di verificare la veridicità delle informazioni riportate in etichetta, ha definito i controlli da eseguire in autocontrollo con le modalità e le frequenze descritte nel piano dei controlli. Le verifiche sono pianificate e registrate su appositi documenti di registrazione (*MOD. 11 – Piano annuale per le Verifiche Ispettive Interne*), in cui sono definite: frequenze, modalità di esecuzione e responsabilità. La check-list è registrata nel *MOD. 12 – Check list e report per la Verifica Ispettiva Interna*.

Dette attività possono essere svolte da ispettori propri del Capofiliera o da strutture delegate, al fine di controllare, attraverso verifiche ispettive (con frequenza almeno annuale), la conformità al presente disciplinare degli operatori appartenenti ai diversi segmenti della filiera.

Gli allevamenti, i macelli, i laboratori di sezionamento ed i punti vendita acconsentono l’accesso nei propri locali agli ispettori e danno la loro disponibilità per verificare la documentazione necessaria. Alla fine della visita ispettiva il tecnico dovrà redigere un apposito verbale e, nel caso di accertata violazione delle disposizioni del presente disciplinare, si darà comunicazione al Capofiliera.

Ogni attività svolta in modo differente da quanto descritto nel presente documento è da considerare “non conforme” e come tale deve essere registrata nell’apposito modulo (*MOD. 13 – Scheda reclamo e gestione delle non conformità*).

## 11. SISTEMA DI CONTROLLO

L’Organismo di Controllo designato dall’ente istitutore del marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”, deve essere un’Autorità Pubblica di controllo o un Organismo di Controllo

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 13  del 14/01/2021
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  “FILIERA SUINA”</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 21 di 21

privato conforme alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065, accreditato da Organismo nazionale di accreditamento dello Stato membro. L’Organismo di Controllo effettua le verifiche sulla base di un piano di controllo, al fine di garantire l’immissione al consumo del prodotto carne suina conforme al presente disciplinare.

Le verifiche analitiche vengono effettuate presso un laboratorio accreditato in conformità alla UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>MOD 01</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”</b>	
	<b>ANAGRAFICA AZIENDA FORNITRICE</b>	Data:
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	

DENOMINAZIONE AZIENDA \_\_\_\_\_

INDIRIZZO \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_ E-MAIL \_\_\_\_\_

RESP. AZIENDALE \_\_\_\_\_


TIPOLOGIA DI PRODOTTO FORNITO \_\_\_\_\_

DATA

FIRMA

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>MOD 02</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”</b>	Data:
	<b>ANAGRAFICA ALLEVAMENTO/ AZIENDA ZOOTECNICA</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	

DENOMINAZIONE \_\_\_\_\_ COD.AZIENDALE \_\_\_\_\_

INDIRIZZO \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_ E-MAIL \_\_\_\_\_

RESPONSABILE ALLEVAMENTO \_\_\_\_\_

**CAPI PRESENTI IN AZIENDA**

CONSISTENZA (MEDIA ANNUA) SUINI TOT. \_\_\_\_\_ N. MASCHI \_\_\_\_\_ N. FEMMINE \_\_\_\_\_

INSERITI IN FILIERA (MEDIA ANNUA) TOT. \_\_\_\_\_ N. MASCHI \_\_\_\_\_ N. FEMMINE \_\_\_\_\_

**TIPO DI ALLEVAMENTO**

CICLO CHIUSO (scrofe → lattonzoli → suinetti → magroni e grassi (macellazione)

CICLO APERTO – STALLA DI INGRASSO (suini acquistati → macellazione)

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

INDOOR

OUTDOOR

**SISTEMA DI ALIMENTAZIONE:**

Pascolo + integrazione con materie prime

Mangime commerciale

**COMMERCIALIZZAZIONE:**

ETÀ (MEDIA) MACELLAZIONE \_\_\_\_\_

**DESTINAZIONE:**

MACELLO (indicare struttura macellazione): \_\_\_\_\_

DATA

FIRMA

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>MOD. 03</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”</b>	Data:
	<b>ANAGRAFICA MACELLO/LAB. DI SEZ.</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	

### **MACELLO**

DENOMINAZIONE \_\_\_\_\_

INDIRIZZO \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_ E-MAIL \_\_\_\_\_

RESPONSABILE MACELLO \_\_\_\_\_

### **LABORATORIO DI SEZIONAMENTO**

DENOMINAZIONE \_\_\_\_\_

INDIRIZZO \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_ E-MAIL \_\_\_\_\_

RESPONSABILE LAB. DI SEZIONAMENTO \_\_\_\_\_

DATA

\_\_\_\_\_

FIRMA

\_\_\_\_\_

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>MOD 04</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”</b>	Data:
	<b>ANAGRAFICA PUNTO VENDITA</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 25 di 25

DENOMINAZIONE \_\_\_\_\_

INDIRIZZO \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_ E-MAIL \_\_\_\_\_

RESPONSABILE PUNTO VENDITA \_\_\_\_\_

REPARTO MACELLERIA DEDICATO SÌ  NO

DATA

FIRMA

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>MOD 06</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”</b>	
	<b>RAZIONE ALIMENTARE</b>	Data:
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 27 di 27

FORMULA DELLA RAZIONE

- PRODUZIONE COMMERCIALE
- PRODUZIONE AZIENDALE (indicare formula – vedi tabella sotto)

- Se di produzione aziendale elencare le materie prime, le % o pesi attualmente in uso:

Materie prime	%	Peso	Prodotto proprio	
			sì	no

QUANTITÀ MANGIME \_\_\_\_\_ Kg/quintale p.v./giorno

MODALITÀ DI RAZIONAMENTO \_\_\_\_\_

Se di produzione commerciale indicare il nome ed allegare cartellino:

<b>Nome</b>

Integratori / additivi/ altro

Tipo	Quantità utilizzata

DATA \_\_\_\_\_

IL TECNICO

\_\_\_\_\_

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>MOD 07</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”</b>	Data:
	<b>ACCORDO AZIENDA FORNITRICE</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 28 di 28

Il/La sottoscritto/a ..... nato/a .....

il ..... residente a .....

in qualità di ..... del mangimificio.....

**DICHIARA**

Di aderire allo schema di certificazione della **“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**, rispettando quanto previsto nel DISCIPLINARE DI PRODUZIONE **“FILIERA SUINA”**

Data \_\_\_\_\_

Firma Resp. mangimificio

\_\_\_\_\_

Il Capofiliera

\_\_\_\_\_

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>MOD 08</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”</b>	Data:
	<b>ACCORDO ALLEVAMENTO/AZIENDA ZOOTECNICA</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 29 di 29

Il/La sottoscritto/a ..... nato/a .....

il ..... residente a .....

in qualità di ..... dell'allevamento.....

**DICHIARA**

Di aderire allo schema di certificazione della **“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**, rispettando quanto previsto nel DISCIPLINARE DI PRODUZIONE **“FILIERA SUINA”**

Data \_\_\_\_\_

Firma Resp. allevamento

Il Capofiliera

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>MOD 09</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”</b>	Data:
	<b>ACCORDO MACELLO/LAB. DI SEZ.</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	

Il/La sottoscritto/a..... nato/a .....

il ..... residente a .....

in qualità di .....del macello/laboratorio di sezionamento .....

**DICHIARA**

Di aderire allo schema di certificazione della **“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**, rispettando quanto previsto nel DISCIPLINARE DI PRODUZIONE *“FILIERA SUINA”*

Data \_\_\_\_\_

Firma Resp. macello/lab. di sez.

Il Capofiliera

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>MOD 10</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”</b>	Data:
	<b>ACCORDO PUNTO VENDITA</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 31 di 31

Il/La sottoscritto/a..... nato/a .....

il ..... residente a .....

in qualità di .....del punto vendita.....

**DICHIARA**

Di aderire allo schema di certificazione della **“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**, rispettando quanto previsto nel DISCIPLINARE DI PRODUZIONE **“FILIERA SUINA”**

Data \_\_\_\_\_

Firma resp. punto vendita

Il Capofiliera

\_\_\_\_\_


\_\_\_\_\_





	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>MOD 13</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”</b>	
	<b>SCHEDE RECLAMO E GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ</b>	Data:
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 34 di 34

<b>DA COMPILARSI A CURA DEL RILEVATORE DEL:</b> <input type="checkbox"/> RECLAMO <input type="checkbox"/> NON CONFORMITÀ	
<b>DATA:</b> _____ <b>CLIENTE:</b> _____ <b>PRODOTTO:</b> _____ <b>DATA CONSEGNA:</b> _____ <b>PROCESSI INTERESSATI AL RECLAMO/NON CONFORMITÀ</b> _____	
<b>DESCRIZIONE DEL FATTO:</b>   	
<b>RILEVATO DA:</b> CLIENTE [ ] _____; ALTRI [ ] _____;	<b>FIRMA:</b>
<b>DA COMPILARSI A CURA DEL RESPONSABILE DELLA FILIERA – N° PROGRESSIVO:</b>	
<b>ANALISI DELLE CAUSE</b> CARENZA DOCUMENTALE [ ]; CARENZA DI ADDESTRAMENTO [ ]; INADEGUATEZZA OPERATORE [ ]; ERRORE DEL PERSONALE [ ]; ALTRO [ ] (SPECIFICARE)	
<input type="checkbox"/> <b>GESTIONE DEL RECLAMO</b> <input type="checkbox"/> <b>NON CONFORMITÀ</b> CONTATTARE IL CLIENTE [ ] IL PRODOTTO DEVE ESSERE RITIRATO?: SI [ ]; NO [ ]. NOTE:	
<b>EVENTUALI AZIONI CORRETTIVE PROPOSTE:</b>   	
<b>FIRMA DEL RESPONSABILE DELLA GESTIONE DEL RECLAMO/NON CONFORMITÀ</b>	
<input type="checkbox"/> <b>CHIUSURA DEL RECLAMO</b> <input type="checkbox"/> <b>NON CONFORMITÀ</b>	
<b>VERIFICA E GESTIONE</b> DATA _____ ESITO <input type="checkbox"/> POS <input type="checkbox"/> NEG -    NUOVA VERIFICA PREVISTA DATA _____	
<b>FIRMA DEL RESPONSABILE GESTIONE RECLAMO/NON CONFORMITÀ</b> _____	

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>MOD 14</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”</b>	
	<b>REGISTRAZIONE ATTIVITÀ DI FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO</b>	Data:
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 35 di 35

TITOLO DEL CORSO:		
ENTE EROGATORE:		
DOCENTI:		
LUOGO:		
DATA DI INIZIO:	DATA DI FINE:	DURATA (IN ORE):
CORSO INTERNO <input type="checkbox"/>		ADDESTRAMENTO SU MATERIALE DIDATTICO <input type="checkbox"/>
CORSO ESTERNO <input type="checkbox"/>		ESERCITAZIONE PRATICA <input type="checkbox"/>
		ADDESTRAMENTO IN AFFIANCAMENTO <input type="checkbox"/>
PARTECIPANTI:	FIRMA:	
ATTIVITÀ FORMATIVA EFFETTUATA:		
MATERIALE DIDATTICO CONSEGNATO:		
CRITERI E TEMPI CON CUI SI INTENDE VALUTARE L'EFFICACIA DELL'ADDESTRAMENTO EFFETTUATO:		
DATA E FIRMA DEL FORMATORE	VISTO DEL RESPONSABILE DELLA FILIERA	
VERIFICA DELL'EFFICACIA DELL'ADDESTRAMENTO EFFETTUATO POSITIVA <input type="checkbox"/> NEGATIVA <input type="checkbox"/>		
NOTE:		
FIRMA DEL RESPONSABILE DELLA VERIFICA	DATA	



	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>MOD 16</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”</b>	Data:
	<b>ORGANIGRAMMA</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 37 di 37



	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>ALLEGATO 1</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”</b>	Data:
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 38 di 38

## ELENCO DELLE AZIENDE COINVOLTE NEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ

- *N. ... aziende fornitrici alimenti zootecnici*
- *N. ... allevamenti*
- *N. ... macelli*
- *N. ... laboratorio di sezionamento*
- *N. ... punti vendita*

	<b>AZIENDA</b>	<b>RESPONSABILE</b>	<b>INDIRIZZO</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>E-MAIL</b>
<b><u>Aziende fornitrici</u></b>					
1					
2					
<b><u>Allevamenti</u></b>					
1					
2					
<b><u>Macelli</u></b>					
1					
<b><u>Lab.di sezionamento</u></b>					
1					
<b><u>Punti vendita</u></b>					
1					
2					
3					
4					
5					

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>ALLEGATO 1</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA SUINA”</b>	Data:
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 39 di 39