

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. 2586 del 06 maggio 2019 con il quale è stato conferito al Dott. Dario Cartabellotta, in esecuzione della delibera di Giunta n. 140 del 17 aprile 2019, 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 nota prot. n. 59515 del 29 novembre 2017, 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. 44 del 29 gennaio 2019 con la quale la Giunta Regionale ha approvato, tra l'altro, il "Progetto di disciplinare di produzione Agnello/agnellone di filiera locale";

VISTA la nota prot. n. 7251 del 13 febbraio 2019, 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 Agnello/Agnellone di filiera locale" Notifica 2019/0105/I;

VISTI il Parere circostanziato emesso ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2 e 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 13 giugno 2019;

VISTA la risposta prot. n. 43289 del 6 settembre 2019 dell'Area 5-Brand Sicilia e Marketing territoriale del Dipartimento Regionale dell'Agricoltura al Parere circostanziato emesso ed alle Osservazioni formulate, tra cui si evidenzia anche la ridenominazione del progetto di disciplinare da "Agnello/Agnellone di filiera locale" a "Filiera Agnello/Agnellone";

VISTA la nota del 9 marzo 2020 con cui il Ministero dello Sviluppo Economico ha trasmesso i commenti con cui la Commissione ha ritenuto 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 Agnello/Agnellone" Notifica 2019/0105/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 Agnello/Agnellone" Notifica 2019/0105/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, 12 marzo 2020

F.to Il Dirigente Generale
Dario Cartabellotta

	<p>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</p>	<p>“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 470 del 12/03/2020</p>
	<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”</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 1 di 36</p>

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”



Il presente Disciplinare è stato comunicato alla Commissione Europea ai sensi della Direttiva (UE) 2015/1535 con notifica numero 2019/0105/I.

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 470 del 12/03/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”	
	<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 36

SOMMARIO

1.	NOME DEL PRODOTTO.....	3
2.	DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO.....	3
2.1	RIFERIMENTI NORMATIVI	4
2.2	DOCUMENTI DI RIFERIMENTO.....	5
2.3	TERMINI E DEFINIZIONI	5
3.	PRINCIPI SPECIFICI PER AMBITI D’INTERVENTO.....	6
4.	CAMPO DI APPLICAZIONE.....	7
5.	DESCRIZIONE DEL METODO DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO	7
5.1	RAZZA.....	7
5.2	SISTEMA DI ALLEVAMENTO E BENESSERE	7
5.3	ALIMENTAZIONE	8
5.4	MACELLAZIONE E FROLLATURA.....	9
5.5	CARATTERIZZAZIONE DEL PRODOTTO E SPECIFICHE QUALITATIVE.....	9
6.	TRACCIABILITÀ	12
7.	INFORMAZIONI RIPORTATE IN ETICHETTA	15
8.	MISURE ATTE A GARANTIRE LA VERIDICITÀ DELLE INFORMAZIONI.....	15
9.	FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO.....	17
10.	AUTOCONTROLLO	18
11.	SISTEMA DI CONTROLLO.....	18

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 470 del 12/03/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”	
	<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 36

1. NOME DEL PRODOTTO

Oggetto del presente disciplinare sono le carni di agnello e agnellone.

2. DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La specificità della carne di agnello e agnellone è data dall'utilizzo di soggetti, maschi e femmine, appartenenti esclusivamente a razze da carne, da latte, a duplice attitudine o risultanti da incroci fra tali razze, allevati in modo tradizionale, facendo ampio ricorso al pascolo, stabulati in strutture che garantiscano un maggiore stato di benessere degli animali, valutato attraverso indicatori specifici, e alimentati con foraggi freschi e conservati, materie prime e mangimi integrati con pastazzo di agrumi essiccato o sansa di oliva essiccata. Numerosi studi hanno infatti dimostrato che l'utilizzo di questi derivati dell'industria agroalimentare nell'alimentazione degli ovini può determinare degli effetti positivi sulla qualità della carne in termini di composizione del grasso e sulla conservabilità della stessa grazie al potere antiossidante di alcune sostanze in essi contenute. Inoltre, con il processo di frollatura delle carni previsto, si otterranno dei miglioramenti in termini di tenerezza.

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) e 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.

Il presente disciplinare descrive e regola tutte le attività necessarie per implementare un efficace Sistema di Rintracciabilità della filiera carni, in conformità 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, i macelli, i laboratori di sezionamento ed i punti vendita che aderiscono al presente disciplinare, attraverso la sottoscrizione di una specifica istanza, si impegnano al rispetto dello stesso.

L'implementazione di un Sistema di Rintracciabilità di Filiera ha lo scopo di documentare la storia del prodotto e le specifiche responsabilità attraverso l'identificazione e la registrazione dei flussi materiali

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 470 del 12/03/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	

e delle organizzazioni che concorrono alla produzione e commercializzazione dei prodotti ottenuti per assicurare criteri di trasparenza e sicurezza verso il mercato.

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.
Reg. (UE) n. 1169/2011	Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012	Valutazione della conformità - Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi.
Reg. di esecuzione (UE) n. 1337/2013	Che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l’indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili.
Reg. delegato (UE) 2017/1182	Che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le tabelle unionali di classificazione delle carcasse di bovini, suini e ovini e la comunicazione dei prezzi di mercato di talune categorie di carcasse e di animali vivi

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 470 del 12/03/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	

2.2 Documenti di riferimento

MOD 01	Anagrafica azienda fornitrice
MOD 02	Anagrafica allevamento
MOD 03	Anagrafica macello/laboratorio di sezionamento
MOD 04	Anagrafica punto vendita
MOD 05	Registro alimenti
MOD 06	Razione alimentare
MOD 07	Accordo azienda fornitrice
MOD 08	Accordo allevamento
MOD 09	Accordo macello/laboratorio di sezionamento
MOD 10	Accordo punto vendita
MOD 11	Piano annuale per Verifiche Ispettive Interne
MOD 12	Check-list e report per Verifica Ispettiva Interna
MOD 13	Scheda reclamo e gestione delle non conformità
MOD 14	Registrazione attività di formazione e addestramento
MOD 15	Registro carico/scarico punto vendita
MOD 16	Organigramma
ALLEGATO 1	Elenco delle aziende coinvolte nel sistema di rintracciabilità

2.3 Termini e definizioni

TERMINE	DEFINIZIONE				
Macello	Stabilimento adibito alla macellazione e la tolettatura degli animali le cui carni sono destinate al consumo umano.				
Laboratorio di sezionamento	Stabilimento adibito al disosso e al sezionamento di carni.				
Categoria:	<table border="1"> <tr> <td>Agnello</td> <td>Peso della carcassa < 13 kg.</td> </tr> <tr> <td>Agnellone</td> <td>Peso della carcassa ≥ 13 kg.</td> </tr> </table>	Agnello	Peso della carcassa < 13 kg.	Agnellone	Peso della carcassa ≥ 13 kg.
	Agnello	Peso della carcassa < 13 kg.			
Agnellone	Peso della carcassa ≥ 13 kg.				
Mangime o alimento per animali	Qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali.				
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.				

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 470 del 12/03/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”	
	<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 36

TERMINE	DEFINIZIONE
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	Produttore (singolo o associato) 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 operatori organizzati, appartenenti alla filiera delle carni ovine, che aderiscono al QS per il Disciplinare di produzione “Filiera agnello/agnellone”, composto da operatori (singoli o associati) coinvolti in almeno due fasi della filiera delle carni ovine, una delle quali rappresentata dalla produzione primaria (allevamento).
Operatore	Soggetto, singolo o associato, appartenente a una delle fasi della filiera delle carni ovine; per operatore associato si intendono le organizzazioni di produttori, le associazioni, le cooperative, i consorzi.
Produttore	Operatore singolo o associato appartenente alla fase della produzione primaria (allevamento) della filiera delle carni ovine.

3. PRINCIPI SPECIFICI PER AMBITI D’INTERVENTO

Il Disciplinare di produzione filiera agnello/agnellone 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

- Esclusione sistema di allevamento a stabulazione fissa
- 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 aflatoxine 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

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 470 del 12/03/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”	
	<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 7 di 36

3. Aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche intrinseche del prodotto

- Alimentazione degli ovini priva di grassi animali aggiunti
- Maggiore tenerezza delle carni in seguito al processo di frollatura
- Miglioramento composizione acidica del grasso
- Incremento della conservabilità (shelf life) del prodotto
- Esclusione di alcune categorie in relazione al colore della carne, conformazione della carcassa e stato di ingrassamento.

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, da tutti gli operatori di filiera coinvolti (*MOD. 07 - Accordo azienda fornitrice, MOD. 08 - Accordo allevamento, MOD. 09 - Accordo macello/laboratorio di sezionamento, MOD. 10 - Accordo punto vendita*), inseriti nell’Allegato 1 - Elenco delle aziende coinvolte nel sistema di rintracciabilità.

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, 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

L’Agnello/Agnellone ammesso al presente disciplinare deve appartenere esclusivamente a razze ovine e loro incroci.

5.2 Sistema di allevamento e benessere

L’Agnello/Agnellone è allevato secondo i diversi sistemi di allevamento, ad eccezione della stabulazione fissa, in base allo stato produttivo e riproduttivo degli animali ed alle condizioni pedoclimatiche.

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 470 del 12/03/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”	
	<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 36

Le strutture adibite ad allevamento devono rispondere alle esigenze di un sano ed equilibrato sviluppo degli animali negli allevamenti (in accordo con la normativa vigente). Gli ambienti devono quindi essere sufficientemente spaziosi e ben organizzati per consentire il regolare e tranquillo svolgimento delle principali operazioni previste in allevamento (alimentazione, interventi sanitari, pulizie, ecc.).

Devono, inoltre, essere garantite almeno 5 delle seguenti condizioni:

1. Superficie minima di stabulazione pari ad almeno 1,6 m²/capo
2. Agnelli tenuti con la madre sino allo svezzamento
3. Fronte della mangiatoia con spazi superiori al numero di animali (almeno 35 cm/capo)
4. Abbeveratoi in numero superiore a 25/capo o vasche di dimensioni superiori a 1 m per 50 capi
5. Ventilazione naturale (stalla aperta) o impianti di aerazione idonei
6. Illuminazione naturale o artificiale per almeno otto ore al giorno
7. Presenza di adeguati ripari, facilmente accessibili

5.3 Alimentazione

La razione alimentare è rappresentata da foraggi freschi e/o conservati e da mangimi concentrati semplici o composti, aziendali e/o commerciali, addizionati con integratori minerali e vitaminici.

La razione, registrata nel *MOD. 06*, deve essere priva di grassi animali aggiunti.

Il foraggio, nelle sue diverse forme, dovrà costituire minimo il 30% della razione alimentare.

L'integrazione del mangime con derivati dell'industria agrumaria (pastazzo di agrumi essiccato) o con derivati dell'industria olearia (sansa di oliva essiccata) dovrà risultare non inferiore al 10 %.

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).

Per gli alimenti zootecnici, acquistati all'esterno o autoprodotti, l'allevatore deve predisporre e tenere aggiornato un Registro (*MOD. 05*) dal quale si evinca il carico e scarico delle materie prime acquistate e prodotte in azienda e dei mangimi finiti acquistati.

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 470 del 12/03/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”	
	<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 36

5.4 Macellazione e frollatura

Per la produzione di carne di agnello la macellazione deve avvenire ad un'età compresa tra 40 e 60 giorni, con peso della carcassa < 13 kg.

Per la produzione di carne di agnellone la macellazione deve avvenire ad un'età compresa tra 60 e 100 giorni, con peso della carcassa \geq 13 kg.

La carcassa e/o mezzena degli ovini deve essere sottoposta ad un periodo di frollatura della durata di almeno 4 (quattro) giorni.

5.5 Caratterizzazione del prodotto e specifiche qualitative

Per categoria “agnello” i requisiti di qualità delle carni:

- Colore rosa chiaro o rosa (rilevato sul fianco, a livello del muscolo retto dell'addome)
- Stato di ingrassamento: scarso o medio

Per categoria “agnellone” i requisiti di qualità delle carni sono:

- Conformazione della carcassa: almeno Classe R definita come “buona”
- Stato di ingrassamento: scarso o medio

<i>Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)</i>	
Energia kj/kcal	...
Grassi g	...
- di cui acidi grassi saturi g	...
Carboidrati g	...
- di cui zuccheri g	...
Proteine g	...
Sale g	...

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 470 del 12/03/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLE”	
	<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 36

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

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 degli ovini	Gestione libera nella formulazione e alimentare degli ovini, nel rispetto dei requisiti igienico sanitari imposti dai Regolamenti europei di settore (Reg. CE 183/2005)	Il foraggio, nelle sue diverse forme, deve rappresentare almeno il 30% della razione alimentare. Come si evince dalla letteratura scientifica, il ruolo svolto dalle differenti frazioni di fibra contenuta nei foraggi favorisce la funzionalità digestiva ed il benessere generale
Salute e benessere degli animali	Condizioni di stabulazione, maggiore spazio disponibile, pavimentazioni, materiali di arricchimento, luce naturale	Sistema di allevamento	Tutti i sistemi di allevamento previsti dalla normativa di settore, inclusa la stabulazione fissa	Esclusione del sistema di stabulazione fissa
Salute e benessere degli animali	Condizioni di stabulazione, maggiore spazio disponibile, pavimentazioni, materiali di arricchimento, luce naturale	Sistemi e superfici di stabulazione, gestione nutrizionale	Direttiva 98/58/CE, check-list e documentazione Classyfarm sul benessere animale, standard tecnici di riferimento su strutture di allevamento e pratiche gestionali	Superficie minima di stabulazione pari ad almeno 1,6 m ² /capo Agnelli tenuti con la madre fino allo svezzamento Fronte della mangiatoia con spazi superiori al numero di animali (almeno 35 cm/capo) Abbeveratoi in numero superiore a 25/capo o vasche di dimensioni superiori a 1 m per 50 capi Ventilazione naturale (stalla aperta) o impianti di aerazione idonei Illuminazione naturale o artificiale per almeno otto ore al giorno Presenza di adeguati ripari,

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”		“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 470 del 12/03/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”		
	<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 11 di 36

				facilmente accessibili
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
Aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche intrinseche del prodotto	Requisiti qualitativi chimici	Razione alimentare degli ovini	In Europa è fatto divieto l’utilizzo di farine ottenute dalle carcasse dei ruminanti per l’alimentazione degli ovini, è invece consentito l’impiego di grassi animali nel mangime	Utilizzo esclusivo di grassi vegetali nella preparazione di mangimi commerciali, senza l’impiego di grassi animali.
Aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche intrinseche del prodotto	Requisiti qualitativi fisici	Maturazione della carne in seguito alla macellazione	Le carni ovine possono essere commercializzate in seguito alla macellazione	La carcassa e/o la mezzena degli ovini deve essere sottoposta ad un periodo di frollatura della durata di almeno 4 giorni, questo determina una maggiore tenerezza delle carni
Aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche intrinseche del prodotto	Requisiti qualitativi chimici	Razione alimentare degli ovini	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 agrumaria (pastazzo di agrumi essiccato) o derivati dell’industria olearia (sansa di oliva essiccata). Numerosi studi scientifici internazionali hanno infatti dimostrato che l’utilizzo di questi derivati dell’industria agroalimentare nell’alimentazione degli ovini può determinare degli effetti positivi sulla qualità della carne in termini di composizione del grasso e sulla conservabilità (shelf-life) della stessa grazie al potere antiossidante di alcune sostanze in essi contenute.
Aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche	Requisiti qualitativi microbiologici e sanitari	Alimentazione degli ovini	Limiti di aflatossine consentiti dal Reg. UE 574/2011	È previsto il controllo per la verifica della presenza delle aflatossine (Aflatoxina B1) sui mangimi complementari e

	<p align="center">“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</p>	<p>“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 470 del 12/03/2020</p>
	<p align="center">DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLONE”</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 12 di 36</p>

intrinseche del prodotto				completi, il cui contenuto massimo in mg/Kg (ppm) di mangime deve essere inferiore a 0,004, rispetto a quanto previsto dal Reg. UE 574/2011 (0,005 ppm in mg/Kg).
Aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche intrinseche del prodotto	Requisiti qualitativi chimici e fisici	Categoria commerciale, età e peso alla macellazione	Tutte le categorie commerciali previste dalla normativa comunitaria di settore, età e peso alla macellazione non vincolati	Standardizzazione del processo per una maggiore uniformità del prodotto: limitazioni nel disciplinare relative alla categoria commerciale e all'età/peso alla macellazione.
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 alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime	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 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 tra i quali il pastazzo di agrumi e/o 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 i differenti lotti di foraggi, materie prime, mangimi finiti, prodotti o acquistati, tramite apposita etichetta identificativa, cartellino o altro documento di identificazione;

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 470 del 12/03/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”	
	<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 13 di 36

- tra gli alimenti zootecnici conformi e non conformi, mediante identificazione e segregazione di quelli non conformi;
- tra i differenti lotti del prodotto finito, mediante apposita etichetta.

L’azienda di allevamento deve assicurare la tracciabilità delle materie prime acquistate ed utilizzate per l’alimentazione degli animali mediante la raccolta e conservazione ordinata dei documenti di acquisto (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc.) o la tenuta di un registro (*MOD. 05*) 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 di animali cui il prodotto è stato somministrato.

L’azienda di 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 di allevamento deve registrare tutte le informazioni riguardanti la fase di avvio al macello 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 possono essere gestite in formato elettronico.

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 470 del 12/03/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”	
	<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 36

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 a marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”.

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 è inoltre garantita attraverso l’iscrizione, in appositi elenchi, degli operatori di filiera gestiti dall’Organismo di Controllo, nonché attraverso le verifiche ispettive in campo.

Tutti gli operatori, iscritti nei relativi elenchi, sono assoggettati alle verifiche da parte dell’Organismo di Controllo.

Tutti gli operatori della filiera devono assicurare la separazione di animali e prodotti (carcasse, mezzene, carni confezionate, ecc.) 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.

Tutte le informazioni sulla tracciabilità e rintracciabilità del prodotto a marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” vengono inserite nella piattaforma informatica e resi disponibili all’Organismo di Controllo.

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

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 470 del 12/03/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”	
	<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 36

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:

- Dicitura *Filiera Agnello/Agnellone* 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:

- Alimentazione priva di grassi animali aggiunti;
- Periodo di frollatura delle carni.

Qualora venga effettuata la vendita assistita tutte le informazioni previste devono essere riportate su un documento posto in prossimità della stessa.

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:

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 470 del 12/03/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLONE”	
	<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 36

Allevamento

L'allevamento deve:

1. Aggiornare i registri di stalla
2. Dichiarare al Capofiliera, al momento dell'adesione, il sistema di allevamento e di alimentazione adottato.

Macello

Il macello deve:

1. Controllare tutti i documenti di accompagnamento dei capi al fine di verificarne la completezza e relazione con i dati identificativi degli animali.
2. Inserire su Software di gestione i dati relativi alla tracciabilità dei capi.
3. Apporre, al momento della pesatura, una etichetta su ogni carcassa/mezzena richiamando a sistema informatico i dati inseriti ad inizio macellazione.
4. Controllare che l'etichetta riporti le informazioni obbligatorie e tutte le informazioni di cui al paragrafo 7.


Laboratorio di sezionamento

Il laboratorio di sezionamento deve:

1. Controllare all'arrivo della merce proveniente dal macello che questa riporti le informazioni previste dal presente disciplinare.
2. Mantenere la tracciabilità durante tutte le fasi di lavorazione.
3. Emettere un documento/etichetta che riporti tutte le informazioni previste dal presente disciplinare per ciascuna partita lavorata.

Punto vendita

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

	<p>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</p>	<p>“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 470 del 12/03/2020</p>
	<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLONE”</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 17 di 36</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 verifica la corrispondenza tra la bolla di accompagnamento con il documento/etichetta predisposto dal macello o laboratorio di sezionamento.

Le carcasse/mezzene prese in carico dal punto vendita, e poste nella cella frigorifera in attesa di essere lavorate, devono riportare l’etichetta originaria apposta dal fornitore (macello, laboratorio di sezionamento).

La carne identificata con il marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” deve essere conservata e lavorata in modo che non vi sia alcuna commistione con altra carne di provenienza diversa, inoltre si devono conservare e lavorare separatamente le carni a Marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” ascrivibili a partite diverse.

I punti vendita sono tenuti a compilare un registro di carico e scarico (*MOD. 15*) del prodotto.

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 nelle vaschette preimballate dai 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:

- ✓ 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.

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 470 del 12/03/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLONE”	
	<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 36

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 privato conforme alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065, accreditato da Organismo nazionale di accreditamento dello Stato membro.

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 470 del 12/03/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLONE”	
	<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 19 di 36

L’Organismo di Controllo effettua le verifiche ispettive sulla base di un piano di controllo, al fine di garantire l’immissione al consumo del prodotto carne ovina conforme al presente disciplinare. Le verifiche analitiche vengono effettuate presso un laboratorio accreditato in conformità alla UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	MOD. 01
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”	
	ANAGRAFICA AZIENDA FORNITRICE ALIMENTI ZOOTECNICI	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

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	MOD. 02
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”	Data:
	ANAGRAFICA ALLEVAMENTO	
	<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

CONSITENZA CAPI (MEDIA ANNUA) _____

INDIRIZZO PRODUTTIVO _____

RAZZA _____

TIPO DI ALLEVAMENTO

CICLO CHIUSO (fattrici → agnelli → macellazione)

CICLO APERTO (agnelli acquistati → macellazione)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO _____

COMMERCIALIZZAZIONE:

MEDIA ANNUA AGNELLI _____

MEDIA ANNUA AGNELLEONI _____

STABILIMENTO DI MACELLAZIONE _____

DATA

FIRMA

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	MOD. 03
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”	Data:
	ANAGRAFICA MACELLO/LAB. DI SEZ.	
	<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

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	MOD. 04
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLONE”	Data:
	ANAGRAFICA PUNTO VENDITA	
	<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 _____

INDIRIZZO _____

TEL _____ E-MAIL _____

RESPONSABILE PUNTO VENDITA _____

REPARTO MACELLERIA DEDICATO SÌ NO

DATA

FIRMA

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	MOD. 06
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”	
	RAZIONE ALIMENTARE	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 25 di 36

FORMULA DELLA RAZIONE

Materie prime	%	Peso	Produzione aziendale	
			sì	no
			sì	no
			sì	no
			sì	no
			sì	no

QUANTITÀ DI MANGIME kg/capo/giorno _____

Se di produzione commerciale indicare il nome ed allegare cartellino:

Nome

Integratori / additivi/ altro

Tipo	Quantità utilizzata

FORAGGI (specificare la varietà botanica):

TIPOLOGIA

PRODUZ. AZIEND.

_____ Sì No QUANTITÀ KG/CAPO/GIORNO: _____

_____ Sì No QUANTITÀ KG/CAPO/GIORNO: _____

_____ Sì No QUANTITÀ KG/CAPO/GIORNO: _____

DATA

IL TECNICO

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	MOD. 07
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLEONE”	Data:
	ACCORDO AZIENDA FORNITRICE ALIMENTI ZOOTECNICI	
	<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 mangimificio.....

DICHIARA

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

Data _____

Firma resp. mangimificio

Il Capofiliera

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	MOD. 08
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLONE”	Data:
	ACCORDO ALLEVAMENTO	
	<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 dell'allevamento.....

DICHIARA

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

Data _____

Firma resp. allevamento

Il Capofiliera

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	MOD. 09
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLONE”	Data:
	ACCORDO MACELLO/LAB. DI SEZ.	
	<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 didel 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 AGNELLO/AGNELLONE”**

Data _____

Firma resp. macello/lab. di sez.

Il Capofiliera

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	MOD. 10
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGNELLO/AGNELLONE”	Data:
	ACCORDO PUNTO VENDITA	
	<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 didel punto vendita.....

DICHIARA

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


Data _____

Firma resp. punto vendita

Il Capofiliera

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

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

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

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:		
DATA	FIRMA DEL RESPONSABILE DELLA VERIFICA	
_____	_____	



“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”

MOD. 16

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
“FILIERA AGNELLO/AGNELLONE”**

Data:

ORGANIGRAMMA

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

Pagina 35 di 36

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	ALLEGATO 1
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA AGENELLO/AGNELLONE”	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 36 di 36

ELENCO DELLE AZIENDE COINVOLTE NEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ

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

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