



Parte Terza Gare, avvisi e concorsi

14_13_3_GAR_COM GRADISCA DI ISONZO ASTA TESORERIA_021

Comune di Gradisca d'Isonzo (GO)

Avviso d'asta pubblica per l'appalto del servizio di tesoreria comunale per il periodo 01/07/2014-30/06/2019.

ENTE APPALTANTE: Comune di Gradisca d'Isonzo- Servizi Finanziari - 34072 Gradisca d'Isonzo (GO) - Tel. 0481/967921 - Fax 0481/960622 - e-mail: ragioneria@com-gradisca-d-isonzo.regione.fvg.it.

OGGETTO DELL'APPALTO: Concessione del servizio di Tesoreria comunale.

DURATA :anni 5 dal 01/07/2014 al 30/06/2019;

DOCUMENTAZIONE: copia di tutti gli atti di gara potrà essere reperita presso il sito internet del Comune di Gradisca d'Isonzo: www.comune.gradisca-d-isonzo.go.it.

TERMINE RICEZIONE OFFERTE: entro le ore 12.00 del giorno 30/04/2014.

APERTURA OFFERTE: ore 10.00 del giorno 08/05/2014 presso la sede municipale.

REQUISITI: possono partecipare alla procedura di gara i soggetti abilitati a svolgere il servizio di tesoreria, così come previsto dall'articolo 208 del D. Lgs. n. 267 del 18 agosto.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE: procedura aperta secondo il criterio dell'offerta economica più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs.vo 163 del 12/4/2006e quanto previsto dal Bando.

Gradisca d'Isonzo, 12 marzo 2014

IL RESPONSABILE DEI SERVIZI FINANZIARI:
dott.ssa Barbara Osgnach

14_13_3_AVV_AG REG ERSA DISCIPLINARE CARNE SUINA_009

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale - Ersa - Gorizia

Disciplinare tecnico ai sensi della LR 13 agosto 2002, n. 21 e del regolamento d'uso del marchio collettivo approvato con decreto del Direttore generale dell'Ersa n. 138 di data 27 settembre 2012 - prodotto carne suina.

SOMMARIO

1. SCOPO E FONTI.
2. AGRICOLTURA, QUALITA' ED AMBIENTE.
3. PRODOTTO OGGETTO DI CERTIFICAZIONE.
 - 3.1. Prodotto oggetto di certificazione.
 - 3.2. Denominazione commerciale.
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.
 - 4.1. Il tipo genetico.
 - 4.2. Descrizione del prodotto.
 - 4.3. L'età alla macellazione.
 - 4.4. Caratteristiche chimico-fisiche e bromatologiche.
5. DESCRIZIONE DEL METODO DI OTTENIMENTO DELLA CARNE DI SUINO AQUA.
 - 5.1. Il sistema di allevamento dei suini.

- 5.2. Movimentazione.
- 5.3. Alimentazione.
- 5.4. Alimentazione - Reperimento del mangime.
- 5.5. Carico azotato allevamento
- 5.6. Macellazione.
- 5.7. Sezionamento e temperature di conservazione della carne.
- 5.8. Elaborazione dei tagli ed altre condizioni.
- 5.9. Porzionamento e confezionamento.
6. CODIFICA DEL LOTTO DI VENDITA ED ETICHETTATURA.
7. RINTRACCIABILITA': ORGANIZZAZIONE E RESPONSABILITÀ.
- 7.1. Procedure del distributore autorizzato.
8. RICONOSCIMENTO RECIPROCO E SOVRAPPOSIZIONE CON ALTRI REGIMI DI CERTIFICAZIONE.
9. PROCEDURE PER IL RILASCIO DEL MARCHIO AQUA.

1. SCOPO E FONTI

Con il presente disciplinare l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale - ERSA individua i criteri tecnici di produzione, tracciabilità, confezionamento e conservazione del prodotto carne suina AQUA nel pieno rispetto delle vigenti norme applicabili alle attività di suinicoltura per l'ottenimento della certificazione di conformità prevista dalla legge regionale del Friuli Venezia Giulia 13 agosto 2002, n. 21, e dal "Regolamento d'uso del marchio collettivo" approvato con decreto del Direttore generale dell'ERSA in data 27 settembre 2012, n. 138, al fine del rilascio del marchio regionale collettivo di qualità "Agricoltura ambiente qualità - AQUA- marchio di qualità concesso dalla regione Friuli Venezia Giulia" (di seguito denominato AQUA).

Il rispetto dei criteri tecnici previsti dal presente disciplinare permette di conseguire il livello di qualità richiesto dalla Regione Friuli Venezia Giulia per il rilascio del marchio collettivo di qualità AQUA al prodotto carne suina, qualunque ne sia la sua provenienza geografica.

2. AGRICOLTURA, QUALITÀ ED AMBIENTE

Con il marchio AQUA la Regione Friuli Venezia Giulia intende promuovere la produzione, la commercializzazione e la valorizzazione dei prodotti agricoli, zootecnici, ittici, silvo-pastorali, sia freschi che trasformati.

In particolare, la Regione Friuli Venezia Giulia promuove l'adozione, da parte dei soggetti aderenti al marchio AQUA, di requisiti di prodotto e di produzione ottimali in termini di:

- a) agricoltura (buone pratiche agricole, compreso il benessere animale);
- b) qualità (caratteristiche del prodotto finale);
- c) ambiente (diminuzione dell'impatto ambientale dei processi produttivi).

Il presente disciplinare individua, per ciascuna delle tre tematiche soprammenzionate, uno o più requisiti di prodotto o di produzione. La seguente tabella riporta la corrispondenza tra i requisiti di produzione e di prodotto indicati nel disciplinare e la tematica di riferimento.

TEMATICA	REQUISITO
Agricoltura	Capitolo 5 (paragrafi 5.3, 5.4 e 5.5).
Qualità	Capitolo 4
Ambiente	Capitolo 5 (paragrafi 5.2 e 5.5).

3. PRODOTTO OGGETTO DI CERTIFICAZIONE

3.1. Prodotto oggetto di certificazione

Il disciplinare può essere applicato ai seguenti prodotti, come definiti dal Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e successive modifiche:

- a) carcassa;
- b) carne fresche;
- c) carni macinate;
- d) preparazioni di carni;
- e) prodotti a base di carne.

I prodotti di cui ai punti c), d) ed e) devono essere ottenuti con l'utilizzo delle parti edibili del suino pesante, a condizione che le stesse siano l'unico ed esclusivo ingrediente carneo, e che rappresentino almeno il 90% del prodotto.

3.2. Denominazione commerciale

Dal sezionamento successivo alla macellazione dei suini sono ottenuti molteplici tagli di carne fresca, refrigerata ovvero congelata, variabili in quanto a denominazione, pezzatura e base anatomica, come di seguito indicato nell'ambito di una ricognizione operata a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- a) **mezzena**: carcassa di suino dal peso unitario minimo di kg. 110, divisa a metà mediante sezionamento longitudinale con resezione dei corpi vertebrali, dal sacro all'atlante, senza lingua, setole, unghie, organi

genitali, rognoni, diaframma, piede anteriore, testa, coda e sugna;

b) **coppa con osso**: sezione della colonna vertebrale tra la terza e la quarta vertebra dorsale - ovvero tra la quarta e la quinta - ottenuta tagliando le relative costole agli angoli, mantenendo le corrispondenti epifisi, le sette emivertebre cervicali, le tre o quattro emivertebre dorsali, privata della cotenna e del grasso di copertura, con peso unitario minimo di Kg 2,5;

c) **lombo modena**: (con costina e fondello), ottenuto dopo il distacco dell'ultima emivertebra lombare, del Sacro e della terza articolazione intervertebrale dorsale, del muscolo Longissimus dorsi e della testa del filetto, composto dalle costole, dalle cartilagini di prolungamento, dalle rimanenti emivertebre dorsali, lombari e sacrali, con i muscoli del dorso privati del lardo e della cotenna, con peso unitario minimo di Kg 8,5;

d) **lombo milano**: (senza costina e con fondello) ottenuto come indicato alla lettera c) per quanto attiene alla base ossea, ma con il taglio delle costole in corrispondenza del loro angolo toracico, con peso unitario minimo di Kg 6,8;

e) **lombo bologna**: (senza costina e senza fondello) ottenuto come indicato alla lettera c), previa asportazione del fondello (ovvero fondo di lombo) ed isolamento al livello dell'ultima emivertebra lombare, con peso unitario minimo di Kg 5,5;

f) **lombo padova ovvero venezia**: (con costina e senza fondello) ottenuto come indicato alla lettera c) per quanto attiene alla base ossea, previa asportazione del fondello (ovvero fondo di lombo) ed isolamento al livello dell'ultima emivertebra lombare, con peso unitario minimo di Kg 7,2;

g) **coscia disossata rifilata**: ottenuta mediante rimozione dell'ala iliaca, del femore, della rotula, della tibia, del perone e parzialmente delle ossa del tarso, previo disossamento integrale e costituita dai muscoli Semimembranoso, Semitendinoso, Bicipite femorale, previa asportazione del filetto, della cartilagine dell'anca e del grasso sotto-fesa e con sezionamento trasversale dei muscoli per il taglio esterno, presentata con o senza fesa ovvero con o senza stinco, con peso unitario minimo di Kg 6,5;

h) **lardo (ovvero spallotto)**: ottenuto dalla copertura adiposa di coppa, spalla e lombo, con spessore minimo (comprensivo di cotenna e misurato al momento della rilevazione del tenore di carne magra) di mm 20,00;

i) **spalla con cotenna**: ottenuta dal sezionamento della massa dei muscoli della spalla e del braccio e costituita dai muscoli Deltoide, Soprspinato, Infraspinato, Piccolo rotondo, Grande rotondo, Sottoscapolare, Capsulare e dai muscoli flessori ed estensori dell'avambraccio, con peso unitario minimo di Kg 5,5;

j) **pancetta integrale con cotenna**: ottenuto dal sezionamento del mantello suino e costituito da cute, sottocute, grasso superficiale e muscoli interni della regione toracica ed addominale compresa tra l'intersezione dell'arto anteriore (loggia ascellare) e dell'arto posteriore (loggia inguinale), con peso unitario minimo di Kg 6,8; la pancetta integrale è delimitata da una sezione che corre lungo la linea mediana addominale e, dorsalmente, lungo una linea interna che tende a corrispondere con l'intersezione prossimale dei muscoli intercostali e successivamente rifilato asportando prossimalmente e con un taglio trasversale la porzione di grasso e cotenna situata all'altezza della spalla e la porzione di grasso molle situata alla congiunzione con la coscia (bronza); successive mondature possono comportare l'asportazione degli strati interni del grasso molle e delle porzioni più interne dei muscoli respiratori intercostali ed addominali (carnetta di pancetta);

k) **gola integrale con cotenna**: ottenuta dal sezionamento del mantello suino e costituita dalla regione compresa tra il padiglione auricolare, la commessura labiale e la sezione di taglio della mezzena, chiusa con un taglio trasversale condotto in corrispondenza della terza vertebra toracica e privata della porzione a diretto contatto con i vasi sanguigni recisi nel corso della iugulazione, con peso unitario minimo di Kg 2,5;

l) **trito di**: la denominazione è completata dal nome del taglio anatomico dal quale ha origine il trito, ovvero è costituita dalla dicitura "trito misto"; il trito misto è ottenuto mediante assemblaggio di porzioni dei diversi tagli anatomici, di dimensioni variabili, ottenuti dal sezionamento e dalla elaborazione di quelli elencati ovvero dalla loro macinatura, comprese quelle derivanti dalla attività di sezionamento e di rifilatura delle cosce. Il trito derivante da carni macinate presenta valori di Aw (water activity) superiori a 0,97.

m) **sono altresì ammesse**: tutte le variazioni dei tagli succitati compatibili rispetto a nomenclatura, base anatomica e tecniche di sezionamento, purché siano comunicate in maniera espressa in sede di presentazione della domanda di utilizzazione del Marchio.

4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1. Il tipo genetico

Ai fini previsti dal presente disciplinare, possono essere utilizzati suini dei seguenti tipi genetici:

a) delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, o figli di verri delle stesse razze;

b) figli di verri di razza Duroc Italiana, così come migliorata dal Libro Genealogico Italiano;

c) figli di verri di altre razze ovvero di verri ibridi, purché provengano da schemi di selezione o incrocio

attuati con finalità e obiettivi compatibili con quelli del Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante.

Non sono in ogni caso ammessi :

- a) animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland;
- b) suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress (PSS);
- c) tipi genetici ed animali con caratteri ritenuti non conformi a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione.

L'allevamento che dispone dei verri deve detenere ed esibire, a richiesta degli incaricati del controllo, i documenti previsti dalla legge per i riproduttori maschi di razza pura o ibridi, italiani od esteri. Detti documenti riportano l'indicazione della razza o del Registro cui appartengono i verri.

4.2. Descrizione del prodotto

Il presente disciplinare definisce le caratteristiche ed i requisiti dei suini dalla cui macellazione sono ottenute le carcasse ed i tagli di carne derivanti dal sezionamento delle stesse alle condizioni di seguito disciplinate.

Ai fini del presente disciplinare, la carcassa di suino è definita ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e successive modificazioni.

I suini vengono trasferiti al macello in partite omogenee. Il peso medio della partita di animali deve corrispondere a Kg 160, più o meno 10%, compreso quindi tra Kg 144 e Kg 176 (peso vivo). La carnosità media delle carcasse dei suini inviati al macello in partite omogenee per provenienza deve rientrare nelle classi centrali ("URO") della categoria H della griglia SEUROP ai sensi del combinato disposto di cui ai Regolamento (CE) n. 1234/2007 e n. 1249/2008 e del Decreto del Ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali del 12 ottobre 2012.

Il peso a freddo della carcassa, calcolato dal peso a caldo nei modi previsti dalla normativa dianzi citata, è tale da consentire la sua classificazione nella categoria pesante (compresa tra kg. 110 e kg. 155, secondo la normativa in vigore).

4.3. L'età alla macellazione

I suini sono inviati alla macellazione in ottimo stato sanitario, non prima che sia trascorso il nono mese e non dopo che sia trascorso il quindicesimo mese dalla nascita.

4.4. Caratteristiche chimico-fisiche e bromatologiche

Le **carni** presentano le seguenti caratteristiche chimico-fisiche e bromatologiche:

- a) sono mature, sode e compatte;
- b) possiedono una buona tenuta alla cottura ed adeguata tenerezza, da riscontrarsi obiettivamente sul muscolo Longissimus dorsi;
- c) presentano il grasso di copertura di colore bianco o rosato, senza altre colorazioni anomale, consistente, non ossidato od untuoso;
- d) sono esenti da miopatie e macro/microemorragie nella frazione muscolare, che si presenta con marzatura moderata;
- e) presentano un valore di pH, rilevato nel muscolo Longissimus dorsi all'altezza dell'ultima costola, compreso nell'intervallo tra 5,8 e 6,0, se misurato entro un'ora dalla macellazione e tra 5,4 e 6,0, se misurato tra le ventidue e le ventisei ore dalla macellazione;
- f) presentano lipidi intramuscolari rilevati nel muscolo Longissimus dorsi, all'altezza dell'ultima costola, non inferiori all' 1,4% e non superiori al 5,0%.

In particolare, le **cosce** dei suini devono:

- a) essere di peso superiore o uguale a 11 kg;
- b) lo spessore del grasso della parte esterna della coscia fresa rfilata misurato verticalmente in corrispondenza della testa del femore, con la coscia e la relativa faccia esterna poste sul piano orizzontale, superiore o uguale a 15 mm cotenna compresa;
- c) il numero di jodio misurato sul grasso interno ed esterno del pannicolo adiposo sottocutaneo della coscia deve essere inferiore o uguale a 70;
- d) il contenuto di acido linoleico sul grasso interno ed esterno del pannicolo adiposo sottocutaneo della coscia deve essere inferiore o uguale al 15%;
- e) la parte grassa è perfettamente bianca e si presenta in giusta proporzione rispetto alla parte magra. La porzione magra si presenta di colore rosato e rosso, con qualche nervatura.

5. DESCRIZIONE DEL METODO DI OTTENIMENTO DELLA CARNE DI SUINO AQUA

5.1. Il sistema di allevamento dei suini

Le tecniche di allevamento sono finalizzate ad ottenere un suino pesante tradizionale, obiettivo che, unitamente all'osservanza delle prescrizioni che seguono, è perseguito con la produzione di carcasse incluse nelle classi centrali dei vigenti sistemi di classificazione a peso morto.

Il ciclo di allevamento praticato ai sensi del presente disciplinare comprende l'allattamento e lo svezzamento (dalla nascita fino a 30 chilogrammi di peso vivo), il magronaggio (da 30 ad 80 chilogrammi di

peso vivo) e l'ingrasso (oltre 80 chilogrammi di peso vivo).

Le strutture e le attrezzature dell'allevamento garantiscono agli animali condizioni di benessere. I ricoveri devono garantire il ricambio dell'aria e l'eliminazione dei gas nocivi e gli allevamenti risultano indenni sia dal morbo di Aujeszky che dalla trichinellosi e dalla malattia vescicolare dei suini.

I pavimenti sono compatti o caratterizzati da una bassa incidenza di fessurazione e realizzati con materiali idrorepellenti, atermici ed antisdrucchiolevoli. Tutte le strutture e le attrezzature presentano adeguati requisiti tali da evitare il pericolo di traumatismi per gli animali.

Il trasporto degli animali vivi dovrà avvenire nel rispetto del "benessere animale", secondo quanto disciplinato dal Regolamento (CE) n. 1/2005 (e successive modifiche), che attiene alla protezione degli animali durante il trasporto.

In ogni fase di allevamento, incluso il carico dei suini da inviare alla macellazione, vengono adottate sugli animali tutte le migliori pratiche e tecniche per garantire l'intrinseca valorizzazione delle carni ed il rispetto del benessere animale, nonché tali da evitare fenomeni stressogeni.

5.2. Movimentazione

Tutte le fasi produttive attinenti all'allevamento degli animali, alla lavorazione, alla trasformazione e al confezionamento dei prodotti carnei devono avvenire entro un raggio di 90 km dallo stabilimento di macellazione. Ciò al fine di garantire i requisiti di freschezza del prodotto, l'attività di filiera e per promuovere la riduzione delle emissioni di CO₂ da trasporto.

Inoltre, per ridurre al minimo lo stress da trasporto, il suino dovrà acquisire almeno il 70% del suo peso finale alla macellazione, in non più di due allevamenti situati a non più di 90 km dallo stabilimento di macellazione.

5.3. L' alimentazione

L'alimentazione, unitamente alle tecniche di allevamento, concorre ad assicurare l'ottenimento di un suino pesante, mediante moderati accrescimenti giornalieri. A tal fine, sono osservate le prescrizioni che seguono.

Gli alimenti utilizzati devono essere conformi agli standard merceologici.

Per l'alimentazione dei suini da 30 fino ad 80 chilogrammi di peso vivo sono utilizzati, oltre a quelli considerati in tabella n°2, ed impiegati in idonea concentrazione, gli alimenti di seguito elencati in tabella n°1, come sostanza secca, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da adottare in modo tale che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 45% di quella totale:

Tabella n. 1

Semola glutinata di mais e/o corn gluten feed	Fino al 5% della s.s. della razione
Carubbe denocciolate	Fino al 3% della s.s. della razione
Farina di carne (1)	Fino al 2% della s.s. della razione
Farina di pesce (2)	Fino all' 1% della s.s. della razione
Farina di estrazione di soia	Fino ad un massimo del 20% della razione
Distillers (3)	Fino al 3% della s.s. della razione
Latticello	Fino a max. 6 litri capo/giorno
Lipidi con punto di fusione superiore a 36°C	Fino al 2% della s.s. della razione
Lisati proteici	Fino all' 1% della s.s. della razione
Silomais	Fino al 10% della s.s. della razione
<p>(1) l'impiego della farina di carne non è attualmente consentito dalla normativa comunitaria e, in ogni caso, è ammesso solo se di buona qualità;</p> <p>(2) per farina di pesce si intende la farina di aringhe con un titolo di proteina di almeno il 70% s.t.q.;</p> <p>(3) per "distillers" si intende il sottoprodotto ottenuto dal mais e sottoposto a fermentazione alcolica, costituito principalmente da trebbie solubili; esso può contenere analoghi sottoprodotti della distillazione di cereali; l'impiego di distillers (ovvero di borlande), praticato come supporto di additivi ammessi, è sempre consentito nel limite massimo del 2% sulla s.s.</p> <p>s.s. = sostanza secca</p>	

Per l'alimentazione dei suini oltre 80 chilogrammi di peso vivo, sono utilizzati gli alimenti di seguito elencati come sostanza secca, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da operare in modo che la sostanza secca da cereali nella razione giornaliera non risulti inferiore al 55% di quella totale :

Tabella n. 2

Mais (1)	Fino al 55% della s.s. della razione
Pastone di granella e/o pannocchia	Fino al 55% della s.s. della razione
Sorgo	Fino al 40% della s.s. della razione
Orzo	Fino al 40% della s.s. della razione
Frumento	Fino al 25% della s.s. della razione
Triticale	Fino al 25% della s.s. della razione
Avena	Fino al 25% della s.s. della razione
Cereali minori (2)	Fino al 25% della s.s. della razione
Cruscami ed altri sottoprodotti della lavorazione del frumento	Fino al 20% della s.s. della razione
Patata disidratata	Fino al 15% della s.s. della razione
Manioca	Fino al 5% della s.s. della razione
Polpe di bietola soppressate ed insilate	Fino al 15% della s.s. della razione
Expeller di lino	Fino al 2% della s.s. della razione
Barbabietola, polpe secche esauste	Fino al 4% della s.s. della razione
Marco mele e pere; buccette d'uva o di pomodori, impiegati quali veicoli di integratori	Fino al 2% della s.s. della razione
Siero di latte	Fino a max. 15 litri capo/giorno
Latticello	Fino ad un apporto max. di 250 gr. capo/giorno di s.s.
Farina disidratata di medica	Fino al 2% della s.s. della razione
Melasso	Fino al 5% della s.s. della razione
Soia, Farina di estrazione	Fino al 15% della s.s. della razione
Girasole, Farina di estrazione	Fino al 8% della s.s. della razione
Sesamo, Farina di estrazione	Fino al 3% della s.s. della razione
Cocco, Farina di estrazione	Fino al 5% della s.s. della razione
Germe di mais, Farina di estrazione	Fino al 5% della s.s. della razione
Pisello e/o altri semi di leguminose	Fino al 5% della s.s. della razione
Lievito di birra e/o di torula	Fino al 2% della s.s. della razione
Lipidi con punto di fusione superiore a 40°C	Fino al 2% della s.s. della razione
(1) se indicati senza altra specificazione, i cereali sono somministrati come granella secca sfarinata; (2) ad esempio: riso sbramato; s.s. = sostanza secca	

Si osservano, inoltre, le seguenti prescrizioni:

- l'alimento dovrà essere preferibilmente presentato in forma liquida (broda o pastone) con siero di latte;
- l'uso congiunto di siero (sottoprodotto di cagliate) e di latticello (sottoprodotto della lavorazione del burro) non deve essere superiore a litri 15 capo/giorno;
- il contenuto di azoto totale associato a borlande deve essere inferiore al 2%;
- l'uso congiunto di patata disidratata e di manioca non deve superare il 15% della sostanza secca della razione.

Tutti i parametri sopra indicati sono ammessi con tolleranze del 10%.

Le caratteristiche di composizione della razione somministrata devono essere tali da soddisfare i fabbisogni degli animali nelle diverse fasi del ciclo di allevamento, mediante moderati accrescimenti giornalieri ed un risultato tale da definire la produzione di carcasse incluse nelle classi centrali della Classificazione UE.

Sono inoltre osservati i seguenti parametri chimici, costituenti limiti percentuali di ammissibilità nella composizione della sostanza secca della razione giornaliera alimentare somministrata:

composizione in	fino a 80 Kg di peso vivo		da 80 Kg di peso vivo	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Fibra greggia	Min. 3%	Max. 10%	Min. 3%	Max. 8%
Grassi	Min. 3%	Max. 7%	Min. 3%	Max. 6%
Proteina greggia	Min. 14%	Max. 20%	Min. 12%	Max. 18%
Ceneri	Min. 5%	Max. 9%	Min. 4%	Max. 8%
Amido	> 25%		> 30%	
Acido linoleico	≤ 2%		≤ 2%	

E' ammessa l'integrazione minerale e vitaminica della razione nei limiti definiti dalla vigente legislazione

di ordine generale.

5.4. Alimentazione - Reperimento del mangime

Il 70% delle materie prime tal quali che compongono la razione alimentare somministrata al suino oltre gli 80 kg di peso vivo, così come descritta nella tabella n. 2, devono provenire da coltivazioni condotte o da processi di trasformazione avvenuti nel raggio di non oltre km 90 dall'allevamento.

Per quanto riguarda la quota parte della razione che proviene da processi di trasformazione avvenuti nel raggio di non oltre km 90 dall'allevamento, almeno il 55% deve essere rappresentato da prodotti ottenuti da terreni coltivati nell'areale di riferimento.

Inoltre, il 10% delle materie prime tal quali totali devono provenire da terreni agricoli condotti dal soggetto economico che gestisce l'allevamento.

5.5. Carico azotato dell' allevamento

Gli allevamenti interessati dalla produzione di suini oggetto di certificazione devono non solo rispettare tutte le prescrizioni previste dalla Direttiva 91/676/CEE del Consiglio e dalle successive norme Nazionali di recepimento, ma adottare un approccio più virtuoso volto alla riduzione della pressione azotata sul territorio, in particolare:

- gli allevamenti situati in "Zona vulnerabile da nitrati" dovranno rispettare un limite di azoto al campo inferiore o uguale a 160Kg di azoto per ettaro
- allevamenti situati in zone non vulnerabili dovranno rispettare un limite di azoto al campo inferiore o uguale a 300Kg di azoto per ettaro

5.6. Macellazione

L'attività di macellazione si svolge ai sensi del Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e successive modifiche e integrazioni, e si sviluppa attraverso le seguenti fasi :

- a) scarico dei suini
- b) ricovero nelle aree di sosta, divisi per partita di provenienza
- c) stordimento
- d) iugulazione e dissanguamento
- e) depilazione
- f) eviscerazione

cui seguono la separazione in mezzene e l'elaborazione dei tagli, previo sezionamento.

Durante la fase di pre-macellazione, lo scarico, il ricovero, la movimentazione dei suini, le strutture, le attrezzature e l'interazione uomo/animale devono essere tali da assicurare il rispetto del benessere animale, evitare fenomeni stressogeni e garantire la valorizzazione intrinseca delle carni.

E' escluso l'impiego di verri e scrofe, di carcasse non perfettamente dissanguate ovvero caratterizzate dalla presenza di miopatie conclamate (PSE e DFD), o postumi evidenti di processi flogistici e traumatici.

5.7. Sezionamento e le temperature di conservazione della carne

Le attività di separazione in mezzene e di sezionamento dei tagli avvengono "a caldo", immediatamente dopo la macellazione. I tagli sono quindi immessi in un percorso di refrigerazione, durante il quale le carni devono raggiungere temperature di non oltre 4° C al cuore entro il termine massimo di ventiquattro ore. La conservazione tramite refrigerazione delle carni è ammessa per non oltre dieci giorni dalla data di macellazione.

La conservazione mediante congelamento (temperatura inferiore o uguale a - 18° C) è ammessa solo per le carni destinate al consumo tal quali, anche porzionate e confezionate, ed è limitata a 6 mesi dalla data di macellazione. I medesimi adempimenti relativi alle condizioni di trattamento termico delle carni sono osservati anche da eventuali laboratori di sezionamento autonomamente interagenti dopo la macellazione. Ogni macellatore adotta uno schema di raffreddamento documentato che garantirà l'abbassamento della temperatura della carcassa dopo la macellazione. Tale documentazione è resa disponibile per le esigenze di controllo ai fini del presente disciplinare.

5.8. Elaborazione dei tagli ed altre condizioni

Le attività di separazione in mezzene e di sezionamento danno luogo alla elaborazione dei tagli considerati al §. 3.2 del presente disciplinare.

Di ogni singola partita dalla quale viene ottenuta la carne avente i requisiti previsti dal presente disciplinare sono quindi acquisiti:

- a) **il documento denominato Dichiarazione Cumulativa del Macello (in seguito denominato DCM)** emesso dal macello che ha eseguito la macellazione
- b) **la relazione tecnica di conformità delle cosce** redatta dal personale addetto al controllo ufficiale ed attestante l'esecuzione dell'attività - svolta presso lo stabilimento di macellazione - di controllo della conformità delle cosce ottenute dopo la macellazione di ogni singola partita e della prova della relativa origine; il derivante requisito è soddisfatto a prescindere dagli esiti selettivi della predetta attività di controllo, salvo l'accertamento di circostanze o non conformità tali da pregiudicare la prova dell'origine. Nella DCM devono essere presenti i seguenti elementi informativi:
 - numero della partita di macellazione e relativo numero di suini;

- codice dell'allevamento di provenienza;
- codici alfanumerici dei tatuaggi di origine dei suini della partita (vedi cap. 7);
- riferimenti identificativi del documento indicato nel presente disciplinare con la sigla C2 (vedi cap. 7);
- numero di suini effettivamente macellati ai fini della certificazione AQUA;
- data di macellazione

La relazione tecnica di conformità delle cosce attesta i requisiti delle stesse sulla base di quanto già indicato nel cap. 4.4 e che qui di seguito si riporta per completezza.

Le cosce dei suini devono quindi:

- a) essere di peso superiore o uguale a 11 kg;
- b) lo spessore del grasso della parte esterna della coscia fresca rifulata misurato verticalmente in corrispondenza della testa del femore, con la coscia e la relativa faccia esterna poste sul piano orizzontale, superiore o uguale a 15 mm cotenna compresa;
- c) il numero di jodio misurato sul grasso interno ed esterno del pannicolo adiposo sottocutaneo della coscia deve essere inferiore o uguale a 70;
- d) il contenuto di acido linoleico sul grasso interno ed esterno del pannicolo adiposo sottocutaneo della coscia deve essere inferiore o uguale al 15%;
- e) la parte grassa è perfettamente bianca e si presenta in giusta proporzione rispetto alla parte magra. La porzione magra si presenta di colore rosato e rosso, con qualche nervatura.

5.9. Porzionamento e confezionamento

I tagli interi elaborati in modo conforme al presente disciplinare possono essere porzionati e confezionati per la successiva immissione al consumo ai fini previsti dal presente disciplinare.

Le operazioni di eventuale porzionamento e di confezionamento possono avvenire sia presso lo stabilimento di macellazione, sia presso separati laboratori di sezionamento e/o di confezionamento, a tal fine autonomamente autorizzati in osservanza della vigente disciplina igienico-sanitaria ed amministrativa. Gli eventuali laboratori interagenti devono richiedere l'autorizzazione all'uso del Marchio AQUA nelle circostanze in cui provvedano al porzionamento ed al confezionamento di carni certificate e siano essi stessi responsabili dalla presentazione finale del prodotto.

Al fine di ridurre le emissioni di CO₂ nella movimentazione della carne fresca, la carne di suino destinata alla trasformazione deve essere elaborata in laboratori situati entro un raggio di 90 km in linea d'aria dallo stabilimento di macellazione. Le operazioni di confezionamento, ove "confezionamento" è definito ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio in vaschetta o analogo contenitore sono considerate, ai fini del presente requisito, equivalenti alla trasformazione.

6. CODIFICA LOTTO DI VENDITA ED ETICHETTATURA

a) La carne destinata al consumo tal quale, ottenuta nelle forme previste dal presente disciplinare, può essere certificata con l'apposizione del marchio AQUA alle condizioni di seguito indicate.

La carne certificata è identificata, prima della sua commercializzazione - intesa come immissione al consumo previo allontanamento definitivo dai locali presso i quali è avvenuta l'ultima delle operazioni considerate dal presente disciplinare - mediante l'apposizione sugli involucri di apposita etichettatura riportante, oltre alle indicazioni di legge, le seguenti informazioni:

- l'indicazione merceologica o la denominazione commerciale del taglio;
- l'identificazione del lotto secondo le prescrizioni del disciplinare
- l'indirizzo dell'allevamento di origine e/o di provenienza (facoltativo)
- la data ed il luogo di macellazione;
- la data ed il luogo di sezionamento e confezionamento;
- il marchio AQUA secondo le istruzioni impartite in sede di autorizzazione

b) La carne destinata alla trasformazione, ottenuta nelle forme previste dal presente disciplinare, può essere certificata con l'apposizione del marchio AQUA alle condizioni di seguito indicate.

b.1) La carne certificata e destinata al sezionamento è identificata, prima della sua commercializzazione - intesa come cessione al trasformatore previo allontanamento definitivo dai locali presso i quali è avvenuta l'ultima delle operazioni considerate dal presente disciplinare - mediante l'apposizione di etichettatura riportante, oltre alle indicazioni di legge, le seguenti informazioni:

- l'indicazione merceologica o la denominazione commerciale del taglio;
- l'identificazione del lotto secondo le prescrizioni del disciplinare
- l'indirizzo dell'allevamento di origine e/o di provenienza (facoltativo)
- la data ed il luogo di macellazione;
- la data ed il luogo di sezionamento e confezionamento;
- il marchio AQUA secondo le istruzioni impartite in sede di autorizzazione

b.2) La carne certificata e destinata ad una ulteriore elaborazione è identificata, dopo la fase di approvvigionamento e prima dello stoccaggio, immediatamente dopo la costituzione del "lotto di acquisto" previsto dal presente disciplinare e corrispondente annotazione di carico, mediante l'apposizione di etichettatura riportante, oltre alle indicazioni di legge, le seguenti informazioni:

- l'indicazione merceologica o la denominazione commerciale del taglio;
- l'identificazione del lotto (lotto di acquisto)
- l'indirizzo dell'allevamento di origine e/o di provenienza (facoltativo)
- la data ed il luogo di macellazione;
- la data di approvvigionamento
- il marchio AQUA secondo le istruzioni impartite in sede di autorizzazione

L'etichetta corrispondente può essere apposta su contenitori, baldresche, bilancelle ed altri supporti utilizzati per lo stoccaggio, a condizione che tutta la carne compresa in un singolo lotto di acquisto risulti identificata in modo uniforme (anche con più etichette riferite al medesimo lotto di acquisto). Nel caso in cui un lotto di acquisto sia composto da più di una tipologia di taglio, il trasformatore procede alle operazioni di etichettatura per ogni singola tipologia. L'etichetta può essere prodotta ed elaborata su qualsiasi supporto, a condizione che le diciture corrispondenti rimangano accessibili e verificabili fino al momento della sua utilizzazione, previa annotazione di scarico.

Si pone in particolare evidenza che dal 13 dicembre 2014 entrerà in vigore il Reg. UE 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori che andrà ad armonizzare le modalità di indicazione di origine dei prodotti alimentari. Pertanto il Regolamento citato e le sue successive modifiche ed integrazioni rappresenteranno il riferimento normativo al quale adeguarsi.

7. RINTRACCIABILITÀ: ORGANIZZAZIONE E RESPONSABILITÀ

La tracciabilità è garantita da un "codice d'origine", costituito da un timbro indelebile apposto su entrambe le cosce posteriori di ogni suino, recante il codice di identificazione dell'allevamento di origine e quello del mese di nascita di ogni animale.

Gli allevamenti da riproduzione sono tenuti ad apporre, su entrambe le cosce posteriori di ogni singolo suino, entro trenta giorni dalla nascita, un timbro (tatuaggio) recante il proprio codice di identificazione ed un ulteriore codice alfanumerico che attesta il mese di nascita dell'animale; il codice d'origine così ottenuto è apposto sulle cosce in modo da risultare inamovibile ed indelebile fino a macellazione avvenuta. Il codice d'origine deve essere altresì indicato sui documenti che accompagnano le partite di suini ad ogni transazione o trasferimento e nell'ambito delle registrazioni e del controllo incrociato operati dalla struttura di controllo.

Il trasferimento dei suini tra allevamenti diversi è regolato dai seguenti punti:

1) gli allevamenti che trasferiscono ad altri allevamenti i suini muniti del codice di origine che li identifica devono documentare ogni singolo trasferimento con un'apposita certificazione, **denominata convenzionalmente C1;**

2) la C1 è redatta ogni volta che un dato numero di suini viene trasferito ad un altro allevamento; per trasferimento ad altro allevamento si intende il conferimento di suini presso altro insediamento produttivo diverso da quello dal quale i suini sono movimentati, a qualsiasi titolo, anche nel caso in cui l'impresa conduttrice dell'allevamento di destinazione sia la stessa che conduce l'allevamento di spedizione;

3) la C1 è rilasciata in stretta correlazione con la cronologia dei singoli trasferimenti ed in funzione di ogni singola partita trasferita e reca almeno le seguenti informazioni:

- a) il codice di riconoscimento e gli estremi anagrafico-identificativi dell'allevamento che spedisce i suini;
- b) il numero dei suini trasferiti;
- c) i codici di origine completi apposti sui suini trasferiti;
- d) il codice di riconoscimento e gli estremi anagrafico-identificativi dell'allevamento che riceve i suini
- e) la data del trasferimento (data di emissione del documento);
- f) l'indicazione sintetica del tipo genetico dei suini trasferiti, conforme alle tipologie previste dal presente disciplinare;

g) (nel caso in cui i suini trasferiti abbiano avuto origine in un altro e diverso allevamento, ovvero nell'ipotesi di almeno due successivi trasferimenti in totale): gli estremi della certificazione C1 che ha originariamente accompagnato i suini in entrata presso lo speditore con l'indicazione, per ognuna delle corrispondenti C1, del numero dei suini ritrasferiti e corrispondenti per origine

1) ogni singola C1 è redatta in modo che una copia accompagni la partita di suini trasferita fino all'allevamento di destinazione, una copia rimanga presso lo speditore ed un'altra sia messa a disposizione del sistema di controllo interagente.

2) l'allevamento che riceve la C1 ne deve controllare la conformità, completezza e congruità e conserva il documento a disposizione dell'organismo di controllo.

Il trasferimento dei suini dall'allevamento al macello è regolato dai seguenti punti:

1) gli allevamenti che inviano alla macellazione suini adulti, muniti del codice di origine che li identifica, devono documentare ogni singolo trasferimento con un'apposita diversa certificazione, **denominata convenzionalmente C2;**

2) il rilascio della C2 implica l'autocertificazione della piena conformità dei suini consegnati al macello rispetto a tutti i requisiti per essi stabiliti dal presente disciplinare;

3) la C2 è redatta ogni volta che un dato numero di suini viene inviato alla macellazione presso uno

stabilimento a tal fine abilitato; il numero dei suini cui la C2 si riferisce deve coincidere con quello indicato su tutti gli altri documenti di carattere amministrativo e sanitario che accompagnano la medesima partita omogenea di suini. Il rilascio della C2 è contestuale alla spedizione dei suini allo stabilimento di macellazione;

4) la C2 è rilasciata per l'invio di suini conformi alle prescrizioni del presente disciplinare presso un singolo stabilimento di macellazione e corrispondentemente identificato in modo ufficiale ed è redatta esclusivamente a cura dell'allevamento dal quale provengono, da ultimo, i suini inviati alla macellazione; nel caso in cui si renda necessario per assicurare il prescritto coordinamento con gli altri documenti di accompagnamento, la C2 può essere implementata con l'indicazione del codice di riconoscimento dell'eventuale allevamento - diverso dallo speditore - che esegue la vendita dei suini;

5) la C2, che deve essere rilasciata in stretta correlazione con la cronologia dei trasferimenti operati da ogni singolo allevamento, contiene almeno le seguenti informazioni:

a) il codice di riconoscimento e gli estremi anagrafico-identificativi dell'allevamento che spedisce i suini al macello;

b) il numero dei suini trasferiti;

c) i codici di origine completi apposti sui suini trasferiti;

d) il codice di riconoscimento e/o gli estremi anagrafico-identificativi completi dello stabilimento di macellazione che riceve i suini;

e) la data della spedizione (data di redazione della C2);

f) l'indicazione sintetica del tipo genetico dei suini trasferiti, conforme alle tipologie previste dal presente disciplinare;

g) il peso complessivo (peso vivo alla partenza) dei suini trasferiti;

h) l'età dei suini certificati è indicata attraverso la corrispondente sezione alfabetica del codice di origine;

1) ogni singola C2 è redatta in guisa che due esemplari accompagnino a destinazione i suini ed un esemplare sia trattenuto dallo speditore, a disposizione del sistema di controllo

2) la C2 non può essere corretta ovvero completata o modificata dopo essere stata emessa, mentre può essere eventualmente annullata e rimessa in caso di errori o subentrate modifiche;

3) a tutti i fini previsti dal presente disciplinare, per "partita di suini" si intende il quadro descrittivo quantitativo ed informativo contenuto in ogni singola C2;

4) lo stabilimento di macellazione destinatario accerta che ogni singola partita di suini sia accompagnata da una corrispondente C2 redatta in modo completo e conforme e deve conservare a sua volta una copia del documento presso di sé ed un'altra a disposizione del sistema di controllo

Gli stabilimenti che eseguono la macellazione dei suini ed il sezionamento delle carcasse per l'elaborazione dei tagli, ai sensi del presente disciplinare, sono identificati in base al singolo insediamento produttivo, effettuano la classificazione delle carcasse e per ogni singola giornata di macellazione, elaborano e rilasciano un documento descrittivo della propria attività, **denominato convenzionalmente D1** nel quale, tra l'altro:

1) sono elencate distintamente tutte le singole partite di suini macellate;

2) di ogni singola partita è richiamato il numero dei suini ricevuti, il codice dell'allevamento di provenienza, i tatuaggi alfanumerici di origine appostivi, i riferimenti identificativi della C2 emessa per il loro trasferimento, il numero dei suini effettivamente macellati e la data di macellazione;

Ciascun documento D1 dovrà essere identificato in modo univoco.

Gli stabilimenti che eseguono la macellazione di suini (con eventuale annesso laboratorio di sezionamento/porzionamento/confezionamento) devono dotarsi di un programma di controllo della conformità delle cosce al fine di verificarne la conformità al presente disciplinare (vedi cap 5.7).

Ogni singola D1, redatta in originale e messa a disposizione del sistema di controllo, è utilizzata in copia per accompagnare e documentare la consegna di tutte le carni conformi al presente disciplinare ed implementa il relativo sistema certificativo.

I singoli tagli interi ottenuti dalla attività di sezionamento/porzionamento/confezionamento sono acquisiti, attraverso l'indicazione della quantità numerica laddove possibile e/o del peso corrispondente e del lotto di vendita attribuito - con specifico ed univoco riferimento al lotto di macellazione originante - su apposito registro. Con la denominazione di "registro" è indicato qualsiasi documento (gestito su supporto cartaceo od informatico non modificabili) che consenta l'archiviazione delle informazioni utili in applicazione del presente disciplinare; il registro deve essere sempre accessibile per l'attività di controllo relativa all'utilizzo del marchio AQUA ed è tenuto in conformità alle linee guida impartite in esecuzione del presente disciplinare.

Il soggetto che opera attività di porzionamento e di confezionamento ai sensi del presente disciplinare procede in modo che tutte le porzioni originate da tagli interi identificati come appartenenti al medesimo lotto di macellazione siano ottenute in una sequenza contemporanea e continuativa unitaria ed omogenea, anche se eventualmente ripartita nel corso di diverse giornate di lavorazione, così come risultante da idonea documentazione. Di ogni singola omogenea sequenza di attività di porzionamento, il

porzionatore trascrive, sul proprio apposito registro la data delle operazioni di porzionamento, il numero ed il peso complessivo delle porzioni ottenute per ogni tipologia di tagli corrispondentemente lavorata. Ove le operazioni di confezionamento siano operate presso un laboratorio diverso dallo stabilimento di macellazione, gli adempimenti relativi al "lotto di macellazione" o "partita di provenienza" sono integrati dalla implementazione del "lotto di vendita" che assicura gli obiettivi della rintracciabilità della prova dell'origine oltre il livello della lavorazione e del confezionamento. Alle medesime condizioni sono subordinate sia l'elaborazione delle cosce disossate e rifilate sia l'elaborazione previa macinatura ed il confezionamento del trito presso laboratori diversi dallo stabilimento di macellazione.

7.1. Procedure del distributore autorizzato

Il distributore autorizzato (ad esempio: macelleria, banco del fresco, ecc. .) è concessionario del marchio e deve essere situato entro 90 km dal macello.

La carne ottenuta con tutti i requisiti prescritti dal presente disciplinare per l'attribuzione del marchio viene trasmessa al laboratorio del distributore autorizzato (di seguito "distributore") identificata in un apposito ed autonomo lotto di vendita e scortata da copia della corrispondente D1 con l'indicazione del peso complessivo (ed eventualmente del numero dei tagli anatomici interi o loro porzioni costanti) di ognuna delle diverse tipologie dei tagli conformi inviate alla sede operativa del distributore presso il quale è stata autorizzata l'attività che origina l'utilizzazione del marchio.

Presso il distributore hanno luogo attività di ulteriore porzionamento e di confezionamento, con le modalità e gli adempimenti di documentazione già descritti dal presente disciplinare. Sono altresì applicabili tutte le prescrizioni di carattere tecnico, di conservazione e di trasferimento della prova dell'origine già illustrate.

Il distributore documenta la propria attività di attribuzione del marchio a tutta la carne conforme per la quale procede ai sensi del seguente disciplinare, per ognuno dei propri laboratori e/o punti di vendita e per ogni singola giornata :

a) al porzionamento e confezionamento di tagli di carne conformi per il successivo invio ai punti di vendita
b) al porzionamento di tagli conformi per l'immissione diretta al consumo presso un singolo punto di vendita

- nel primo caso, procede così come già previsto dal presente disciplinare negli adempimenti di documentazione delle attività e di identificazione delle singole confezioni.

- nel secondo caso, procede secondo le modalità descritte dal presente disciplinare per la documentazione e la descrizione analitica dei tagli disponibili dopo la propria attività terminale di sezionamento, mediante registrazioni di carico e scarico per ogni singola giornata, equivalente alla implementazione del lotto di vendita previsto dal presente disciplinare

L'etichettatura della carne conforme che utilizza il marchio AQUA avviene mediante esposizione di apposito cartello presso il banco di vendita, recante le indicazioni di seguito previste per l'etichettatura standard. Lo scontrino emesso al momento della vendita della medesima carne per il consumo reca la dicitura "marchio AQUA", la data (equivalente al lotto di vendita) ed il peso della carne corrispondente. Gli scontrini emessi sono registrati in corrispondenza alle annotazioni di scarico del lotto di vendita dal quale origina la carne con frequenza quotidiana.

8. RICONOSCIMENTO RECIPROCO E SOVRAPPOSIZIONE CON ALTRI REGIMI DI CERTIFICAZIONE

Al fine di non procedere ad audit degli stessi requisiti, ed ai sensi di quanto previsto dalla Comunicazione della Commissione - "Orientamenti UE sulle migliori pratiche riguardo ai regimi facoltativi di certificazione per i prodotti agricoli e agroalimentari" (2010/C 341/04), qualora i requisiti previsti dal presente disciplinare siano oggetto di ispezioni o di audit nell'ambito di altri regimi di certificazione, si potrà procedere al riconoscimento totale o parziale delle ispezioni ed audit già effettuate per i medesimi requisiti.

9. PROCEDURE PER IL RILASCIO DEL MARCHIO AQUA

Le procedure amministrative per il rilascio del marchio AQUA sono regolate dalla L.R. n.21/2002 e dal "Regolamento d'uso del marchio collettivo", approvato con decreto del Direttore generale dell'ERSA in data 27 settembre 2012, n. 138.

In particolare, ai sensi dell'articolo 8, comma 2 del Regolamento d'uso, il soggetto richiedente l'uso del marchio AQUA, all'atto della domanda di concessione, dovrà indicare se richiede la concessione d'uso per la carne tal quale, per il prodotto trasformato o per ambedue. Nel caso in cui richieda la concessione d'uso per il prodotto trasformato, dovrà specificare per quali prodotti trasformati richiede l'uso del marchio.