

TRACCIABILITA' DELLE CARNI SUINE ITALIANE

**IL CONTRIBUTO DEL SISTEMA DI CONTROLLO DELLE DOP
attuato dagli Istituti Nord Est Qualità (INEQ) e Parma Qualità (IPQ)**

**AMBITI DEL SISTEMA DI CONTROLLO DELLE DOP PROSCIUTTO DI :
Parma – San Daniele – Modena – Veneto-BE – Toscano
(31.12.2004)**

**Allevamenti di produzione
n. 532**

**Allevamenti a ciclo chiuso
n. 1.560**

**Allevamenti di ingrasso
n. 3.240**

**Allevamenti in totale
n. 5.332**

**Stabilimenti di macellazione
n. 140**

distretto Parma n. 211 prosciuttifici	distretto S.Daniele n. 28 prosciuttifici	distretto Veneto n. 10 prosciuttifici	distretto Modena n. 16 prosciuttifici	distretto Toscano n. 23 prosciuttifici
--	---	--	--	---

BACINO DI ORIGINE E PROVENIENZA DEI SUINI
(anno 2004)

Allevamenti con scrofe n. 2.092		Allevamenti con ingrasso n. 3.855	
Distribuzione territoriale		Distribuzione territoriale	
Lombardia	46%	Lombardia	37%
Emilia Romagna	18%	Emilia Romagna	23%
Piemonte	16%	Piemonte	22%
Veneto	10%	Veneto	8%
altre 7 regioni	10%	altre 7 regioni	10%

ORIGINE DEI SUINI CERTIFICATI
(anno 2004)

in allevamenti di produzione 32.5%	in allevamenti a ciclo chiuso 67.5%
in Lombardia	53.7%
in Emilia Romagna	16.2%
in Piemonte	11.8%
in Veneto	10,2%
in altre 7 regioni	8.1%

PROVENIENZA DEI SUINI CERTIFICATI
(anno 2004)

da n. 1.198 allevamenti a ciclo chiuso	e da n. 2.657 allevamenti di ingrasso
sono stati certificati per la macellazione n. 8.676.589 suini adulti	
provenienti da :	
Lombardia 53,4%	
Emilia Romagna 16,6%	
Piemonte 15,0%	
Veneto 7,4%	
altre 7 regioni 7,6%	

MACELLAZIONE DEI SUINI CERTIFICATI
(anno 2004)

3.855 allevamenti hanno consegnato ai macelli n. 8.676.589 suini certificati	135 stabilimenti hanno macellato per le DOP n. 8.623.044 suini certificati
	in Lombardia 43,2%, in Emilia Romagna 37,8% in Piemonte 6,7% in Veneto 2,5% in altre 7 regioni 9,8%

DISPONIBILITA' DI MATERIA PRIMA PER LE DOP
(anno 2004)

cosce suine ottenute dalle macellazioni
ai fini delle DOP :
n. 17.246.088

cosce suine certificate dai macelli (*)
ai fini delle DOP :
n. 15.198.657

indice di certificazione (*)
88.1%

(*) ritenute conformi dai macelli, contrassegnate con il
timbro di certificazione e proposte ai fini delle DOP

COLLOCAZIONE DELLE COSCE SUINE PER LE DOP
(anno 2004)

Cosce ottenute dalla macellazione ai fini delle DOP	17.246.088
Cosce non conformi o destinate ad altre utilizzazioni (non certificate dai macelli)	2.047.431
Cosce certificate per le DOP	15.198.657
Cosce omologate per le DOP (*)	13.171.869
Indice di omologazione (*)	86,7%

Distretti DOP	Cosce proposte	Cosce omologate DOP (*)
PARMA	11.756.195	10.112.088
SAN DANIELE	2.828.377	2.508.058
MODENA	211.365	187.545
VENETO	86.665	74.548
TOSCANO	263.804	238.474

(*) ritenute conformi ed avviate alla lavorazione DOP con apposizione del sigillo

**SCHEMI DI RINTRACCIABILITA' E PIANI DI CONTROLLO
DELL'ORIGINE E PROVENIENZA DI SUINI E MATERIA PRIMA
NELLA FILIERA DELLE DOP**

Tutti gli allevamenti, macelli, lab. di sezionamento e prosciuttifici sono riconosciuti ed identificati da un codice costante	<i>Basi anagrafiche – codici</i>
Tutti gli allevamenti di origine appongono un tatuaggio sui suinetti, che identifica l'allevamento e il mese di nascita	<i>Codice di origine sulle cosce</i>
Tutti gli allevamenti che trasferiscono suini ad altri allevamenti riconosciuti ne certificano quantità, codice di origine e destinazione	<i>Certificazione Intermedia CI</i>
Tutte le certificazioni intermedie sono raccolte, controllate e informatizzate entro 5 mesi dall'emissione	<i>Controllo delle CI</i>
Tutti gli allevamenti che consegnano suini per la macellazione ne certificano quantità, codice di origine, provenienza e destinazione	<i>Certificazione Unificata di Conformità CUC</i>

<p>Tutte le certificazioni di conformità sono raccolte, controllate ed informatizzate entro 2,5 mesi dall'emissione</p>	<p><i>Controllo delle CUC</i></p>
<p>Per ogni giornata di macellazione e per ogni partita macellata, i macelli certificano :</p> <ul style="list-style-type: none"> • i codici di provenienza • gli estremi della CUC • i codici di origine • il numero dei suini ricevuti • il numero dei suini macellati <p>il medesimo documento accompagna ogni successiva singola consegna di cosce certificate per le DOP (copia integrata da destinazione e numero delle cosce)</p>	<p><i>Dichiarazione Cumulativa del Macello DCM</i></p>

<p>Tutte le DCM sono raccolte, controllate ed informatizzate entro 2,5 mesi dall'emissione</p>	<p><i>Controllo delle DCM</i></p>
<p>Tutte le cosce fresche certificate dal macello sono contrassegnate con il timbro di certificazione che identifica lo stabilimento di macellazione con un codice</p>	<p><i>Timbro di certificazione PP</i></p>
<p>Tutte le consegne di cosce certificate sono riscontrate dal prosciuttificio alla consegna-selezione, con un documento di omologazione che riepiloga :</p> <ul style="list-style-type: none"> • il fornitore • gli estremi della DCM • il numero delle cosce proposte • il numero delle cosce omologate DOP • il numero delle cosce non conformi • le motivazioni di non conformità • la data di inizio lavorazione 	<p><i>Documento di Omologazione DO</i></p>

<p>Tutti i documenti di omologazione sono raccolti, controllati ed informatizzati entro 1 mese dalla loro emissione</p>	<p><i>Controllo dei DO</i></p>
<p>Tutte le cosce omologate per le DOP sono identificate con una sigla e con la data di inizio della lavorazione</p>	<p><i>Sigillo</i></p>
<p>Sono effettuati controlli incrociati su origine, movimenti e provenienza dei suini nonché sulla macellazione e sulla materia prima disponibile : l'insieme di questa attività di controllo e di implementazione di un database attua la rintracciabilità nella filiera – Infatti, nel 2004, sono state “tracciate” in questo modo :</p> <ul style="list-style-type: none"> • n. 74.398 partite di suini inviati alla macellazione • n. 11.039 giornate di macellazione • n. 15.198.657 cosce certificate dai macelli • n. 13.171.869 cosce omologate per le DOP • n. 2.047.431 cosce non omologate e/o non conformi 	<p><i>Controllo del circolante</i></p>

<p>Inoltre, l'attività di controllo “di sistema” è integrata e supportata dalla seguente sintesi delle verifiche e dei controlli (dati 2004) :</p> <p><u>piano di controllo allevamenti e macelli</u></p> <p>a) 952 allevamenti a ciclo chiuso b) 366 allevamenti di produzione c) 1.443 allevamenti di ingrasso (e MA) = 2.761 sessioni di controllo in totale (a+b+c)</p> <p>d) 241 stabilimenti di macellazione e) 8 laborat. di sezionamento</p> <p><u>piano di controllo cosce fresche nei prosciuttifici</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 1.526.282 cosce suine fresche 	<p><i>Controlli sul territorio e sui prodotti</i></p>
--	---

IN CONCLUSIONE :

GRAZIE AI PIANI DI CONTROLLO DELLE DOP, NELLA FILIERA DELLE CARNI SUINE IL SISTEMA DELLA TRACCIABILITA' E' OGGI GARANTITO, CON PROCEDURE DOCUMENTATE E CONTROLLATE CON MODALITA' CONFORMI ALLA NORMA EN 45011, FINO ALL'AVVENUTO SEZIONAMENTO DELLE MEZZENE E, CONSEGUENTEMENTE, PER TUTTE LE COSCE FRESCHE OTTENUTE DALLA MACELLAZIONE AI FINI DELLE DOP.

Qualsiasi implementazione del sistema può quindi procedere dall'esistente schema di controllo e di certificazione delle DOP.

SINTESI DELLO SCHEMA DI TRACCIABILITA'

Tutti i soggetti operativi sono riconosciuti	Codifica e basi anagrafiche	<i>Database</i>
Tutti i documenti certificativi sono distribuiti ai soggetti operativi pre-codificati, pre-intestati e pre-numerati prima dell'uso – timbri e punzoni ufficiali in concessione	Supporti certificativi controllati	<i>Database</i>
Tutti i suini sono tatuati e gli allevamenti di origine identificabili	Codice di origine	<i>Autocontrollo</i>
Tutti i movimenti di suini sono certificati	CI - CUC	<i>Autocontrollo</i>
Tutte le macellazioni sono certificate	DCM	<i>Autocontrollo</i>
Tutte le cosce recano permanentemente una completa tracciabilità	Codice di origine Timbro PP	<i>Autocontrollo</i>
Tutte gli atti certificativi sono controllati e tutti i movimenti sono tracciati	CI-CUC-DCM-DO	<i>Database e attività di controllo</i>

Conseguentemente, il sistema di controllo e di certificazione delle DOP garantisce, attraverso i servizi unificati di INEQ-IPQ :

- le basi anagrafiche e per la decodifica di tutti i soggetti operativi e di tutti i documenti che interagiscono con il sistema di rintracciabilità
- il database e la completa tracciabilità dei lotti di suini certificati e della materia prima ottenuta dalla macellazione
- i sistemi di identificazione dell'origine degli animali e dei prodotti (mezzene-cosce), della provenienza degli animali (su documenti) e delle macellazioni (su cosce e su documenti)
- l'attività di controllo per la verifica e la certificazione della ragionevole certezza di tutti i requisiti richiesti

per tutto il "circolante" nella filiera delle DOP .