

- ALLEGATI -

Allegato 4 Filiera carni ovine: Ulteriori requisiti di certificazione e modelli

PRODOTTI INTERESSATI:

- Carcassa intera di ovini:
- Mezzena:
- Tagli:
 - Testa:
 - Corata (data da polmoni, cuore e fegato)
 - Carrè (comprendente parte dorsale superiore e anteriore)
 - Cosciotto (comprendente la gamba, la coscia, la regione ileo-sacrale e la parte posteriore dei lombi);
 - Spalla:
 - Costolette (comprendenti la regione toracica inferiore).

La filiera coinvolge i seguenti soggetti:

- Allevamenti;
- Macelli;
- Laboratori di sezionamento;
- Punti vendita al dettaglio, ad eccezione di quelli che distribuiscono esclusivamente prodotto pre-confezionato da altri soggetti.

Allevamento degli ovini

Allevamento

E' compito dell'OdC verificare che:

fase di riconoscimento:

- sia presente autodichiarazione come da Mod 0_QM_Filiera carni ovine in cui l'aderente alla filiera si impegna ad allevare i capi secondo le tecniche di allevamento previste dal disciplinare dal momento del loro ingresso in stalla, a marcare gli animali nati in stalla entro i 6 mesi dalla nascita e ad utilizzare la modulistica prevista dal presente RT;

fase di sorveglianza:

- sia presente adeguata documentazione che evidenzi l'origine dei capi (anagrafe ovi-caprina, documenti di acquisto, documentazione sanitaria di provenienza, registro di stalla, ecc.);
- sia presente adeguata separazione dei capi destinati alla certificazione;
- gli animali nati in stalla siano stati marcati entro i 6 mesi.

Benessere degli ovini

fase di riconoscimento:

- sia presente autodichiarazione come da Mod 0_QM_Filiera carni ovine in cui l'aderente alla filiera si impegna ad utilizzare per l'allevamento dei capi strutture adeguate rispondenti alle direttive del D.Lgs. 146/2001 tenendo in considerazione le caratteristiche comportamentali dei capi allevati e ad utilizzare la modulistica prevista dal presente RT;

fase di sorveglianza:

- sia presente scheda di autocontrollo (Mod. 1_QM_Filiera ovini) che descriva in maniera dettagliata le caratteristiche di benessere dell'allevamento e che questa sia congrua; l'OdC deve formalmente approvare la scheda durante la prima verifica in fase di sorveglianza e considerarla come base di descrizione dell'allevamento. Ogni modifica oggettiva dello stato dell'allevamento deve corrispondere a nuova scheda di autocontrollo prodotta dall'allevatore e valutata dall'OdC.

RINTRACCIABILITA'

Ai fini della rintracciabilità dei prodotti previsti dal disciplinare i soggetti coinvolti devono garantire il mantenimento dell'identificazione e rintracciabilità dei relativi lotti fornendo evidenza oggettiva all'OdC dei modelli del presente allegato.

L'OdC è tenuto a valutarne la congruità.

AUTODICHIARAZIONE ALLEVATORE

Mod 0_QM_Filiera carni ovine

Il/la sottoscritto/a _____

(cognome)

(nome)

nato a _____ (_____) il _____

(luogo)

(prov.)

residente a _____ (_____) in Via _____ n. _____

(luogo)

(prov.)

(indirizzo)

titolare dell'allevamento _____

sito in _____ (_____) in Via _____ n. _____

(luogo)

(prov.)

(indirizzo)

Codice Allevamento _____

consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere e falsità negli atti, richiamate dall'art. 76 D.P.R. 445 del 28/12/2000

ai fini del riconoscimento per la certificazione a marchio "QM" relativamente al disciplinare Filiera Carni ovine

DICHIARA

di impegnarsi a:

- allevare i capi secondo le tecniche di allevamento previste dal disciplinare dal momento del loro ingresso in stalla;
- marcare gli animali nati in stalla entro i 6 mesi dalla nascita;
- archiviare e fornire adeguata documentazione che evidenzia l'origine dei capi;
- separare adeguatamente i capi destinati alla certificazione;
- utilizzare per l'allevamento dei capi strutture adeguate rispondenti alle direttive del D.Lgs. 146/2001 tenendo in considerazione le caratteristiche comportamentali dei capi allevati;
- alimentare i capi secondo quanto previsto dal disciplinare;
- utilizzare materie prime NON OGM;
- utilizzare la modulistica prevista dal RT (Regolamento Tecnico) Filiera Carni Ovine, in particolare i Moduli 1, 2, 3;
- inserire su Sistema Informatico Regionale "Si.Tra." o software compatibile entro _____ giorni (secondo indicazioni del concessionario) i dati relativi al numero di capi allevati per singolo lotto/partita

Luogo e data

Il Dichiarante

SCHEDA DI ALLEVAMENTO E BENESSERE OVINI

Mod 1_QM_Filiera carni ovine

Identificativo Allevamento		Razze/Tipi genetici allevati	<input type="checkbox"/> Fabrianese <input type="checkbox"/> Vissana <input type="checkbox"/> Sopravissana <input type="checkbox"/> Appenninica <input type="checkbox"/> Incroci polimetrici
N. capi destinati alla certificazione "QM"			
Produzione	<input type="checkbox"/> Carne <input type="checkbox"/> Duplice attitudine	Tecniche di allevamento	<input type="checkbox"/> Gregge stanziale <input type="checkbox"/> Gregge transumante <input type="checkbox"/> Pascolo vagante <input type="checkbox"/> Altro _____
Caratteristiche dell'allevamento	<input type="checkbox"/> Eventuale presenza di PIANO DI ADEGUAMENTO DELL'ALLEVAMENTO approvato dalla PF Regionale (prot. _____ n. _____)		
	<input type="checkbox"/> Ambienti sufficientemente spaziosi <input type="checkbox"/> Ambienti ben organizzati <input type="checkbox"/> Regolare svolgimento di: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Alimentazione e abbeverata <input type="checkbox"/> Movimentazione <input type="checkbox"/> Interventi sanitari <input type="checkbox"/> Controlli <input type="checkbox"/> Sorveglianza ed eventuali ispezioni <input type="checkbox"/> Pulizia, disinfezione delle attrezzature, dei pavimenti, delle pareti <input type="checkbox"/> Tosa 		
	<input type="checkbox"/> Passaggi da un recinto all'altro e verso l'esterno posti in prossimità degli angoli <input type="checkbox"/> Recinti, strutture di contenimento e ogni altra attrezzatura a contatto con gli animali tali da non arrecare danno ai capi e costruiti in materiale non nocivo <input type="checkbox"/> Assenza nei recinti di strutture tali da costituire fonte di pericolo per i capi soprattutto durante la movimentazione ma anche durante le operazioni di alimentazione e abbeverata <input type="checkbox"/> Assenza nei recinti di spigoli vivi e di sporgenze <input type="checkbox"/> (solo in caso di operazioni di alimentazione in recinto) fronte di distribuzione alimenti congrua e che impedisca l'insorgere di ferite dovute all'uso di corna <input type="checkbox"/> Pareti piene e percorso curvilineo lungo i corridoi di spostamento <input type="checkbox"/> Assenza di sovraffollamento in caso di parto <input type="checkbox"/> Assenza di ristagno di gas nocivi e polveri negli ambienti <input type="checkbox"/> Presenza di adeguata illuminazione naturale degli ambienti di allevamento		
	<input type="checkbox"/> Altezza delle recinzioni		
<input type="checkbox"/> Dimensione dei recinti			
<input type="checkbox"/> Densità degli animali			
Trattamento degli animali	<input type="checkbox"/> Assenza di stimoli paurosi (rumori forti) <input type="checkbox"/> Assenza di punizioni corporali durante tutte le fasi del trattamento degli animali <input type="checkbox"/> Addestramento per mezzo di rinforzi positivi <input type="checkbox"/> Mantenimento della distanza di fuga in presenza di animali non abituati al contatto con l'uomo <input type="checkbox"/> Azioni rapide per l'effettuazione delle operazioni sugli animali (controlli, interventi sanitari, ecc...) <input type="checkbox"/> Tosatura degli animali almeno 1 volta l'anno (preferibilmente in prossimità della stagione calda e non nel periodo iniziale della gravidanza)		

PIANO DI ALIMENTAZIONE

Mod 2_QM_Filiera carni ovine

CODICE ALLEVAMENTO			
PROVENIENZA AZIENDALE DEGLI ALIMENTI <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Base alimentare prevalentemente da materie prime aziendali <input type="checkbox"/> Materie prime ottenute da sistemi di certificazione della qualità e tracciabilità <input type="checkbox"/> Presenza di deroga approvata dalla Regione Marche prot. _____ del _____ <input type="checkbox"/> Utilizzo del pascolo 		ALLEVAMENTO <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Allattamento <input type="checkbox"/> Svezzamento (dalla nascita fino a 45-60 gg) <input type="checkbox"/> Ingrassio 	
Svezzamento	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Grasso <input type="checkbox"/> Siero di latte <input type="checkbox"/> Latticello <input type="checkbox"/> Latte in polvere <input type="checkbox"/> Altro (specificare) <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ 		
Allevamento post-svezzamento	Composizione della razione (indicare i singoli componenti)	Percentuale % ss della razione	capo/giorno (solo per siero di latte e latticello)
	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>		
		totali	

ATTESTATO DI TRACCIABILITA'

Mod 4_QM_Filiera carni ovine



Numero di documento		
Dati dell'allevatore	Nome	
	Comune	
	Provincia	
	Codice aziendale allevamento	
Tipo genetico o razza		
Paese di nascita degli agnelli		
Denominazione impianto di macellazione	Mattatoio (eventuale timbro)	Codice Bollo CEE
Data di macellazione		Lotto di macellazione
Numero di animali componenti il lotto		Numero seriale di etichette di tracciabilità dei capi componenti il lotto di uscita
Laboratorio di sezionamento	Denominazione (eventuale timbro)	Codice Bollo CEE
Punto vendita di destinazione	Denominazione (eventuale timbro del punto vendita)	
Prodotti a marchio "QM"	<input type="checkbox"/> Carcassa intera di ovini <input type="checkbox"/> Mezzena <input type="checkbox"/> Tagli <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Testa <input type="checkbox"/> Corata <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Polmoni <input type="checkbox"/> Cuore <input type="checkbox"/> Fegato <input type="checkbox"/> Carrè <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Parte dorsale superiore <input type="checkbox"/> Parte dorsale anteriore <input type="checkbox"/> Cosciotto <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Gamba <input type="checkbox"/> Coscia <input type="checkbox"/> Regione ileo-sacrale <input type="checkbox"/> Parte posteriore dei lombi <input type="checkbox"/> Spalla <input type="checkbox"/> Costolette <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Regione toracica inferiore 	
<input type="checkbox"/> Agnello <input type="checkbox"/> Capo con peso ≤ 13 kg senza testa e corata <input type="checkbox"/> Valutazione del colore della carne e della classe di ingrassamento: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> colore rosa chiaro rilevato sul fianco a livello del muscolo retto dell'addome <input type="checkbox"/> tenore di grasso scarso o mediamente importante <input type="checkbox"/> Agnellone <input type="checkbox"/> Capo avente peso > 13 kg <input type="checkbox"/> Valutazione del colore della conformazione e della classe di ingrassamento: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> classe "R" definita come "buona" <input type="checkbox"/> tenore di grasso scarso o mediamente importante 		

