

- ALLEGATI -

Allegato 5 – Filiera carni suine fresche e trasformate – ulteriori requisiti di certificazione e modelli

PRODOTTI INTERESSATI:

- Carcasse e mezzene di suini;
- Carni fresche;
- Trito;
- Salsicce fresche;
- Altre carni fresche trasformate;
- Prodotti carnei trasformati (prosciutto crudo, pancetta arrotolata, salame lardellato, lonza, lonzino, coppa di testa, porchetta, prosciutto cotto alta qualità, salsiccia stagionata, strutto);
- Altri prodotti secondo le “schede prodotto” approvate dalla PF e comunicate all’OdC

La filiera coinvolge i seguenti soggetti:

- Allevamenti;
- Macelli;
- Laboratori di sezionamento
- Centri di stagionatura;
- Laboratori di confezionamento;
- Centri di distribuzione;
- Punti vendita (ad eccezione di quelli che commercializzano solo prodotto pre-confezionato da terzi)

Fermo restando il rispetto quanto previsto nella sezione generale del regolamento tecnico dei controlli, il presente allegato fornisce indicazioni circa il controllo del rispetto di quanto indicato nel disciplinare carni suine fresche e trasformate a marchio Qm.

Caratteristiche oggetto di certificazione

Così come previsto dal disciplinare, l'OdC deve verificare:

- che i suini destinati alla filiera a marchio Qm appartengano ai **genotipi** indicati al paragrafo 5.1.1 del disciplinare (qualora il certificato di nascita dei suini, che resta in ogni caso il documento probante, non sia reperibile, l'OdC deve verificare la presenza dell'autocertificazione dell'allevatore con indicazione dei genotipi o l'attestazione di appartenenza a filiere di qualità regolamentata i cui genotipi siano quelli previsti da disciplinare QM)
- che il **peso medio vivo per partita** al momento della macellazione per tutti i prodotti, ad eccezione della porchetta, sia compreso tra i 144 e i 176 Kg;
- che la **macellazione** per tutti i prodotti, ad eccezione della porchetta, non avvenga prima dei 9 mesi dalla nascita del suino Qm;
- che, limitatamente alla certificazione del prodotto "porchetta":
 - la macellazione non avvenga prima dei 6 mesi dalla nascita del suino QM;
 - che il peso della carcassa eviscerata al momento della consegna al laboratorio di trasformazione sia compreso tra 70 e 120 kg
- che l'**alimentazione** dei suini avvenga secondo quanto indicato al paragrafo 5.1.2 del disciplinare;
- che le **carni fresche e/o trasformate** rispondano a quanto indicato al paragrafo 5.1.3 del disciplinare ovvero:
 - pH (misurato nel muscolo *longissimus dorsi* all'altezza dell'ultima costola) compreso tra 5,8 e 6,0 qualora sia rilevato entro un'ora dalla macellazione e tra 5,4 e 6,0 qualora rilevato tra le 22 e le 26 ore dalla macellazione;
 - numero di iodio ≤ 70 (rilevato dalla porzione collocata alla base della coscia e riferito al grasso di copertura corrispondente comprendente sia lo strato lipidico esterno che quello più interno);

Per la verifica del pH e del numero di iodio, essendo legata a parametri fissati da disciplinare, l'azienda aderente o delegato preposto, deve proporre all'OdC, che deve valutarne la congruità e l'applicazione, le frequenze minime di monitoraggio anche in relazione al numero di allevamenti aderenti alla filiera nonché al numero di lotti prodotti annualmente.

- che le **carni fresche trasformate e i prodotti carnei trasformati** siano conformi a quanto previsto al paragrafo 5.1.4 del disciplinare:
 - assenza di lattosio, latte magro in polvere, lattato di sodio e proteine del latte;
 - provenienza dal circuito Qm di tutti gli ingredienti principali (ovvero di quelli presenti con percentuale $>5\%$ in peso del prodotto al momento della sua produzione) o di quelli

caratterizzanti (ovvero quelli presenti nella denominazione del prodotto o che conferiscono allo stesso una o più caratteristiche);

- provenienza di alcuni ingredienti dal circuito di qualità certificata (DOP, IGP, STG, biologico, produzione integrata) qualora sia dimostrata la non disponibilità di ingredienti Qm, e che ne sia attestata l'assenza di OGM.
- che la carne fresca e trasformata sia conforme a quanto indicato al paragrafo 5.7 del disciplinare:
- sia commercializzata sfusa, confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata;
 - i prodotti carnei trasformati siano commercializzati interi, porzionati, affettati, sfusi e confezionati sottovuoto;
 - i prodotti a marchio Qm siano separati da quelli non a marchio.

Allevamento, alimentazione dei suini e condizioni di adesione

L'OdC verifica:

- il rispetto di quanto indicato al capitolo 8 (condizioni di ammissione all'uso in concessione del marchio per i diversi soggetti della filiera);
- il rispetto delle norme di allevamento dei suini secondo quanto indicato al paragrafo 6.1; in particolare che i capi siano allevati in stabulazione libera (al chiuso o all'aperto allo stato semi-brado) e che i suini destinati alla produzione Qm siano tracciati sin dalla nascita;
- la corretta compilazione della dichiarazione d'impegno dell'allevatore;
- che i suini vengano alimentati secondo quanto previsto al paragrafo 6.2 e in particolare che sia presente il **piano di alimentazione aziendale** correttamente compilato secondo il modello del presente allegato tecnico;
- il rispetto di quanto riportato nelle tabelle da 1 a 6 dei paragrafi 6.2.1 e 6.2.2.
- il rispetto delle norme di benessere animale secondo quanto riportato al paragrafo 6.3 in particolare per quanto riguarda le superfici di stabulazione così come indicate in tabella o il rispetto del numero massimo di suini/ha in caso di allevamento allo stato semi-brado. In questo caso si verifica che sia presente una recinzione fissa con materiale idoneo sia per l'area destinata a pascolo che per l'area dell'allevamento, che siano a disposizione degli animali abbeveratoi con acqua fresca sufficiente e in giusta quantità, che le mangiatoie siano al riparo da precipitazioni atmosferiche e di dimensioni tali da garantire la corretta somministrazione alimentare ai suini.

Ulteriori caratteristiche oggetto di certificazione

L'OdC, per i prodotti seguenti, deve verificare, oltre il rispetto di quanto indicato al paragrafo 5 e nella scheda prodotto presente in questo allegato tecnico dei controlli, che:

Trito

- derivi da carni suine fresche macinate;
- presenti valori di $A_w > 0,97$

Salsicce fresche

- derivi da trito con eventuale aggiunta di condimenti (sale, spezie, erbe e loro estratti purché consentiti per legge);
- siano ottenute esclusivamente da carne suina o carne suina e fegato suina (salsiccia di fegato);
- presentino valori di $A_w > 0,97$

Altri carni fresche trasformate (preparazioni di carne fresche e prodotti a base di carni fresche anche confezionate sotto vuoto o in atmosfera modificata)

- non abbiano subito trattamenti termici salvo refrigerazione, congelamento, surgelazione;
- almeno il 70% dei componenti carnei in peso sia rappresentato da carni suine a marchio Qm e la restante quota parte da altra carne Qm con eventuale aggiunta di aromi.

Prosciutto crudo

- derivi da cosce posteriori (parti muscolari che hanno per base ossea il femore, la tibia e il perone, la rotula e le ossa tarsiche) che non abbiano subito nessun metodo di conservazione ad eccezione della refrigerazione;
- abbia peso finale minimo di 9 kg.

Pancetta arrotolata

- derivi da taglio anatomico dato dalla parte ventrale dei suini, privata della cotenna;
- per l'insaccatura siano utilizzati involucri naturali.

Salame lardellato

- derivi da carni magre provenienti da tagli anatomici del dorso, del lombo, della spalla (solo fiocco) e da carni magre di rifilatura del coscio e del fondello;
- la materia grassa sia costituita da soli grassi suini, duri, provenienti da lardello, copertura di spalla, prosciutto e grasso di gola;
- al taglio la fetta presenti i cubetti di grasso;
- per l'insaccatura siano utilizzati involucri naturali.

Lonza

- derivi da tagli anatomici provenienti da muscoli compresi nella parte dorsale del collo data dalle vertebre cervicali e dalle prime 3-4 vertebre dorsali;
- per l'insaccatura siano utilizzati involucri naturali.

Lonzino

- derivi da tagli anatomici provenienti da muscoli paravertebrali della regione dorsale inferiore e lombare;
- per l'insaccatura siano utilizzati involucri naturali.

Coppa di testa

- sia una preparazione cotta ottenuta dalla lavorazione delle teste di suini con eventuale aggiunta di cotenne e lingue.

Porchetta

- sia una preparazione cotta ottenuta dalle carcasse di suini macellati non prima dei 6 mesi dalla nascita;
- abbia peso delle carcasse eviscerate al momento della consegna al laboratorio di trasformazione, compreso tra 70 e 120 kg.

Prosciutto cotto alta qualità

- derivi da cosce posteriori disossate e cotte che non abbiano subito nessuna conservazione fatta eccezione per la refrigerazione.

Salsiccia stagionata

- sia un insaccato di puro suino ottenuto da trito di pancetta e carne magra di spalla con aggiunta di condimenti (sale, spezie, erbe e loro estratti purché consentiti per legge);
- per l'insaccatura siano utilizzati involucri naturali.

Altri prodotti carnei trasformati

- sia presente una scheda prodotto approvata dalla PF e comunicata dal Concessionario all'OdC con evidenza degli ingredienti utilizzati compresi eventuali coadiuvanti e relative percentuali, parametri tecnologici di interesse, trattamenti praticati;
- laddove sia praticata l'affumicatura, questa avvenga con metodo naturale.

Trasporto dei suini vivi e carcasse

L'OdC verifica che i suini commercializzati a marchio Qm siano identificati dal documento di trasferimento dei suini, che nello stesso sia presente il logo Qm, l'indicazione della nascita e di allevamento; l'OdC verifica altresì che le mezzene e i tagli non confezionati siano identificati dall'attestato di macellazione che riporti il peso della carcassa, l'allevamento di provenienza, dove è avvenuta la macellazione e la data di macellazione e che, in caso di vendita diretta, tale attestato sia esposto e ben visibile al consumatore finale. Il rispetto di quanto indicato è valido anche in caso di vendita di carni fresche, trito, salsicce fresche, altre carni fresche trasformate.

Etichettatura e presentazione dei prodotti proveniente da carne suina Qm

L'OdC, per i prodotti confezionati a marchio, oltre al rispetto di quanto indicato nella parte generale del presente Rt, deve verificare che l'etichetta riporti obbligatoriamente:

- il logo del marchio Qm;
- il riferimento al sito www.qm.marche.it;
- il riferimento all'alimentazione No Ogm;
- la tabella nutrizionale

qualora ci siano indicazioni facoltative, le stesse indichino:

- il taglio dal quale proviene il prodotto a marchio;

- l'indicazione della modalità di allevamento allo stato semi-brado;
- il logo dell'OdC;
- eventuali altre certificazioni aggiuntive in possesso dell'operatore.

L'OdC verifica altresì il rispetto di quanto previsto dal paragrafo 5.9 del disciplinare e che:

- le modalità di presentazione dei prodotti a marchio Qm siano contenute nelle linee per l'autocontrollo fornite dal concessionario all'OdC;
- in caso di vendita di carni fresche, gli attestati di macellazione siano sempre conservati e visibili al consumatore;
- in caso di vendita non esclusiva, le macellerie dovranno esporre la carne Qm in un'area definita del bancone di vendita, ben identificata e con gli attestati di macellazione ben visibili dal consumatore finale

Autocontrollo aziendale

Gli operatori della filiera, in regime di autocontrollo, devono obbligatoriamente conservare e produrre la seguente documentazione e/o rapporti di prova oggetto di verifica da parte dell'OdC:

SOGGETTO	TIPOLOGIA DI ANALISI/DOCUMENTAZIONE	FREQUENZA	LABORATORIO DI RIFERIMENTO	NOTE
Allevamenti	Certificato di nascita del capo o documento che ne attesti la provenienza	Per ogni capo		
	Analisi attestante uso di mangimi NO OGM	Annuale su lotto di mangime a rischio o su unifeed	Laboratorio esterno accreditato in possesso delle autorizzazioni ministeriali da parte dei Ministeri competenti	Se da aziende in Reg. Ce 834/2007 e s.m. e i. o in possesso di certificazione di prodotto "NO OGM"
	Dichiarazione d'impegno (Mod. 0_QM_Filiera suini)	Per ogni allevamento		
	Piano di alimentazione dei suini (modello in allegato)	Per ogni ciclo di allevamento e per ogni fase del ciclo		
Macelli	Scheda in autocontrollo (Mod. 1_QM_Filiera carni suine)	Per ogni lotto	Laboratorio interno in regime di autocontrollo	
Laboratorio di sezionamento	Scheda in autocontrollo (Mod. 1_QM_Filiera carni suine)	Per ogni lotto	Laboratorio interno in regime di autocontrollo	
	Scheda di prodotto per evidenza del rispetto delle caratteristiche previste da disciplinare (Mod. 2_QM_Filiera suini)	Per ogni lotto		
Laboratorio di trasformazione	Scheda in autocontrollo (Mod. 1_QM_Filiera carni suine)	Per ogni lotto	Laboratorio interno in regime di autocontrollo	
	Scheda di prodotto per evidenza del rispetto delle caratteristiche previste da disciplinare (Mod. 2_QM_Filiera carni suine)	Per ogni lotto		
	Ricetta dei prodotti oggetto di certificazione con evidenza delle percentuali di componenti carni da carni suine a marchio "QM"	Per ogni tipologia di prodotto oggetto di certificazione		

	Modalità di trasporto ed elenco dei mezzi con targhe coinvolti nel trasferimento al confezionamento/stagionatura	Per ogni automezzo		
Centro di stagionatura	Scheda di prodotto per evidenza del rispetto delle caratteristiche previste da disciplinare (Mod. 2_QM_Filiera carni suine)	Per ogni lotto		
	Ricetta dei prodotti oggetto di certificazione con evidenza delle percentuali di componenti carnei da carni suine a marchio "QM"	Per ogni tipologia di prodotto oggetto di certificazione		
Punti vendita al dettaglio	Documento di trasferimento suini	Per singolo lotto		
	Attestato di macellazione	Per singolo lotto		
	Evidenza al consumatore del lotto di prodotto acquistato	Per singolo lotto		
Concessionario	Contratto con OdC			
	Convenzioni con gli aderenti alla filiera			
	Evidenza delle linee di autocontrollo aziendale a beneficio degli aderenti alla filiera			
	Evidenza dell'utilizzo di Si.Tra. o software compatibile	Per singolo lotto		
	Evidenza dell'effettuazione del bilancio di massa	Per singolo lotto		
	Evidenza del controllo di parte secondo sull'intera filiera			

L'azienda aderente o delegato preposto deve chiaramente proporre all'OdC le frequenze minime di monitoraggio anche in relazione al numero di allevamenti aderenti alla filiera nonché al numero di lotti prodotti annualmente. Le frequenze vanno comunicate all'OdC che deve ritenerle congrue; l'OdC dovrà anche verificare l'effettivo rispetto di quanto indicato sul piano di monitoraggio.

DICHIARAZIONE D'IMPEGNO DELL'ALLEVATORE
(Dichiarazione sostitutiva ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445 del 28/12/2000)
Mod 0_QM_Filiera carni suine fresche e trasformate



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 suine fresche e trasformate"

DICHIARA

di impegnarsi a:

- allevare i capi secondo le tecniche di allevamento e del benessere animale previste dal disciplinare;
- gestire allevamenti che soddisfano i criteri di protezione dei suini e dell'utilizzo condizionato ed ecocompatibile degli effluenti zootecnici;
- gestire allevamenti che soddisfano i requisiti di carattere tecnico e sanitario previsti dalla legislazione cogente nonché in possesso di tutte le autorizzazioni vigenti;
- tracciare sin dalla nascita i soggetti destinati alla produzione a marchio "QM";
- non utilizzare capi con caratteristiche genetiche differenti da quelle previste dal disciplinare;
- archiviare e fornire adeguata documentazione che evidenzia l'origine dei capi;
- separare adeguatamente i capi destinati alla certificazione;
- conservare e fornire tutta la documentazione che permette di identificare l'origine dei mangimi che entrano a far parte dell'alimentazione suina;
- alimentare i capi secondo quanto previsto dal disciplinare e con mangimi per la produzione dei quali è stato escluso l'impiego di sostanze proteiche derivanti da tessuti animali;
- utilizzare materie prime, ingredienti e/o additivi che non contengono OGM o derivano da OGM;
- utilizzare la modulistica prevista dal RT (Regolamento Tecnico) Filiera Carni Suine fresche e trasformate qualora non sia dotato di un proprio modulo di registrazione del piano di alimentazione;
- inserire su Sistema Informatico Regionale "Si.Tra." o software compatibile i dati utili alla tracciabilità per singolo lotto o inviare i dati al concessionario per il relativo caricamento su "Si.Tra."

Luogo e data

Il Dichiarante

Mod 1_QM_Filiera carni suine

Soggetto aderente	<input type="checkbox"/> Macello (codice macello _____) <input type="checkbox"/> Laboratorio di sezionamento <input type="checkbox"/> Laboratorio di trasformazione
Data e ora di macellazione	
Lotto della materia prima	
Lotto di produzione	
pH <small>(rilevato nel muscolo Longissimus dorsi dell'ultima costola)</small>	<input type="checkbox"/> Valore rilevato entro un'ora dalla macellazione _____ <input type="checkbox"/> Valore rilevato tra le 22 e le 26 ore di macellazione _____
Numero di iodio <small>(rilevato dalla porzione collocata alla base della coscia e riferito al grasso di copertura corrispondente)</small>	<input type="checkbox"/> _____
Peso finale	<input type="checkbox"/> Peso vivo medio per partita _____ kg <input type="checkbox"/> Peso della carcassa eviscerata (nel caso di prodotto finale porchetta) _____ kg

Note: la compilazione è relativa alle sole fasi effettuate dal soggetto interessato

In caso di capi aderenti ad altri sistemi di certificazione allegare copia della modulistica che dia evidenza della provenienza del/dei capo/i e dei tagli o prodotti ottenuti.

In tutti gli altri casi compilare anche la parte sottostante

Codice allevamento provenienza	Numero suini macellati per il "QM"	
Tagli e/o prodotti ottenuti	Numero	Peso complessivo (kg)

Data _____

Firma _____

SCHEDA DI PRODOTTO OGGETTO DI CERTIFICAZIONE

Mod 2_QM_Filiera carni suine



Soggetto aderente	<input type="checkbox"/> Laboratorio di sezionamento <input type="checkbox"/> Laboratorio di trasformazione <input type="checkbox"/> Laboratorio di confezionamento <input type="checkbox"/> Centro di stagionatura		
Lotto della materia prima			
Lotto di produzione <input type="checkbox"/> Prodotto sfuso <input type="checkbox"/> Prodotto confezionato			
Data di nascita del suino		Data di macellazione	

<p><input type="checkbox"/> Prosciutto crudo</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Da cosce posteriori che non hanno subito alcun metodo di conservazione ad eccezione della refrigerazione <input type="checkbox"/> Cosce poste dopo macellazione in locali condizionati a T°C _____ per _____ ore <input type="checkbox"/> 1^a salatura dopo rifilatura (sale marino kg _____/100 kg di carne magra) + riposo in cella frigo per _____gg a T°C _____ <input type="checkbox"/> 2^a salatura + riposo in cella frigo per _____gg a T°C _____ <input type="checkbox"/> Pulizia del sale + riposo in cella frigo per _____mesi a T°C _____e umidità relativa del _____% <input type="checkbox"/> Successiva tolettatura, copertura della carne esposta con la sugna composta da: Grasso di maiale tritato Pepe nero Farina di riso Farina di grano Aglio Finocchio selvatico Ginepro <input type="checkbox"/> Prestagionatura per _____ mesi a T°C _____ e umidità relativa del _____% <input type="checkbox"/> Stagionatura per _____ mesi a T°C _____ e umidità relativa del _____% <input type="checkbox"/> Peso finale kg _____ _____
--	---

<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Pancetta arrotolata	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Da taglio anatomico della parte ventrale del suino privato della cotenna<input type="checkbox"/> Dopo il taglio aggiunta di: Sale Pepe<input type="checkbox"/> Arrotolamento + riposo per 48 ore<input type="checkbox"/> Confezionamento con utilizzo di involucri naturali per l'insaccatura<input type="checkbox"/> Forma cilindrica<input type="checkbox"/> Lunghezza _____ cm<input type="checkbox"/> Diametro _____ cm<input type="checkbox"/> Prodotto stagionato
--	---

Salame lardellato

- Prodotto stagionato
- Da taglio anatomico del

Dorso

Lombi

Spalla

Carni magre di rifilatura di

Prosciutti

Lardo

Pancetta

- Materia grassa di solo grasso suino proveniente da:

Lardello

Copertura di spalla

Prosciutto

Grasso di gola

- Carni e grasso riposti in cella frigo a T°C
- Taglio del grasso a cubetti, macinatura della carne, miscela delle parti e condimento con:

Sale marino

Pepe nero in polvere

Pepe in grani

Aglio

Chiodi di garofano

Cannella

Vino

- Stoccaggio dell'impasto in celle frigo a T°C _____ per _____ ore
- Insaccatura con involucri naturali
- Riposo in locali a T°C _____ per _____ ore
- Asciugatura per _____ gg a umidità relativa _____ % e a T°C _____ iniziale e T°C _____ finale
- Stagionatura per _____ gg con umidità relativa _____ %
- Forma finale sub-cilindrica
- Peso finale _____ grammi
- Lunghezza finale _____ cm
- Perimetro della sezione trasversale _____ cm

<input type="checkbox"/> Lonza	<input type="checkbox"/> Da taglio anatomico da muscoli compresi nella parte dorsale del collo (vertebre cervicali e prime 3-4 vertebre dorsali) <input type="checkbox"/> Raffreddamento dei tagli in frigo a T°C ____ <input type="checkbox"/> Massaggio del taglio e salatura con sale marino per ____ % <input type="checkbox"/> Salagione per ____ gg <input type="checkbox"/> Utilizzo di autoclave <input type="checkbox"/> Riposo in frigo per ____ gg a T°C ____ e umidità relativa ____% <input type="checkbox"/> Pulizia dal sale + condizionamento per l'asciugatura a T°C ____ e umidità relativa ____% <input type="checkbox"/> Aromatizzazione post asciugatura con Pepe nero macinato (____ %) Aglio Vino bianco Vino rosso <input type="checkbox"/> Insaccatura con involucri naturali, legatura e imbrigliatura con spago <input type="checkbox"/> Stagionatura per ____ gg a T°C ____ e umidità relativa ____% <input type="checkbox"/> Pezzatura finale ____ kg <input type="checkbox"/> Forma finale sub-cilindrica <input type="checkbox"/> Sezione trasversale finale ____ cm <input type="checkbox"/> Lunghezza finale ____ cm
--------------------------------	--

<input type="checkbox"/> Lonzino	<input type="checkbox"/> Da taglio anatomico da muscoli paravertebrali della regione dorsale inferiore e lombare <input type="checkbox"/> Isolamento del taglio anatomico a caldo subito dopo macellazione con raffreddamento a T°C ____ <input type="checkbox"/> Rifilatura + riposo per ____ ore a T°C ____ <input type="checkbox"/> Salatura con sale marino per ____ gg e eventuale aromatizzazione con: Aglione Spezie <input type="checkbox"/> Pulizia dal sale + condizionamento per l'asciugatura per ____ gg a T°C ____ e umidità relativa ____ % + copertura con pepe nero (____ %) <input type="checkbox"/> Insaccatura con involucri naturali, legatura e imbrigliatura con spago <input type="checkbox"/> Stagionatura per ____ gg a T°C ____ e umidità relativa ____ % <input type="checkbox"/> Pezzatura finale ____ kg <input type="checkbox"/> Lunghezza finale ____ cm <input type="checkbox"/> Diametro finale ____ cm
----------------------------------	---

Coppa di Testa

- Preparazione cotta
- Da lavorazione delle teste di suini refrigerate prima della lavorazione per ____ ore a T°C ____ e poi pulite con fiamma e lavate con acqua calda
- Eventuale aggiunta di

Cotenne dei suini
Lingue dei suini

- Le materie prime aggiunte subiscono lo stesso trattamento delle teste in prelavorazione
- Cottura dei tagli in acqua a 100 °C per ____ ore
- Cottura separata per cotenne lingue
- Spolpatura delle teste in postcottura ed eventuale miscela con cotenne (____ %) e teste (____ %)
- Tritatura dello spolpo, posizionamento in contenitori di acciaio, insaporimento con:

Sale marino
Pepe nero macinato
Noce moscata
Brodo di cottura
Aromi quali:

- Aroma di arancio
- Aroma di limone
- Liquore al rum
- Concia per coppa
- Estratto di

<input type="checkbox"/> Porchetta	<input type="checkbox"/> Preparazione cotta <input type="checkbox"/> Data di macellazione della carcassa > 6 mesi dalla nascita ovvero _____ <input type="checkbox"/> Peso delle carcassa eviscerata al momento della consegna al lab. di trasformazione tra 70 e 120 kg ovvero _____ <input type="checkbox"/> Flambatura della carcassa + disosso + insaporimento con: Sale Pepe nero macinato Aromi tra i quali: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Aglio <input type="checkbox"/> Finocchio selvatico <input type="checkbox"/> Rosmarino <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> Cottura a T°C _____ per tempo _____ <input type="checkbox"/> T°C al cuore del prodotto _____
------------------------------------	--

<input type="checkbox"/> Prosciutto cotto	<input type="checkbox"/> Taglio anatomico: cosce posteriori disossate che non abbiano subito alcun metodo di conservazione fatta eccezione per la refrigerazione a T°C _____ <input type="checkbox"/> Zangolatura per tempo _____ <input type="checkbox"/> Cosce formate, imbustate sottovuoto e poi infornate per tempo _____ <input type="checkbox"/> T°C al cuore del prodotto appena sfornato _____ <input type="checkbox"/> Sosta in cella di abbattimento per tempo _____ <input type="checkbox"/> Verifica integrità del sottovuoto <input type="checkbox"/> Riapertura + Mondatura + Pastorizzazione <input type="checkbox"/> Raffreddamento in cella per tempo _____ <input type="checkbox"/> Stoccaggio del prodotto finito a T°C _____ <input type="checkbox"/> Peso cotto finale _____ kg
<input type="checkbox"/> Trito	<input type="checkbox"/> Dai seguenti tagli anatomici Coppa Lombo Coscia disossata rifilata Lardo Spalla Pancetta integrale Gola Sezionamento e rifilatura delle cosce <input type="checkbox"/> Aw > 0.97
<input type="checkbox"/> Salsicce fresche	<input type="checkbox"/> Da trito di Sola carne suina Carne suina e fegato suino <input type="checkbox"/> Eventuale aggiunta di condimenti ovvero Sale Spezie _____ Erbe Loro estratti <input type="checkbox"/> Aw > 0.97

<input type="checkbox"/> Altri prodotti carnei trasformati	<input type="checkbox"/> Tipologia e denominazione del prodotto <hr/> <input type="checkbox"/> Autorizzazione formale della Regione Marche prot. <hr/> del <hr/> <input type="checkbox"/> Non utilizzo del marchio "QM" <input type="checkbox"/> Preparazioni di carni fresche o prodotti a base di carne fresche che non hanno subito alcun trattamento termico ad eccezione della: Refrigerazione Congelamento Surgelazione Altri trattamenti ovvero: <input type="checkbox"/> Confezionamento sottovuoto <input type="checkbox"/> Confezionamento in atmosfera modificata <input type="checkbox"/> Carni suine a marchio "QM" ≥ 70 % <input type="checkbox"/> Altra carne a marchio "QM" ≤ 30% <input type="checkbox"/> Eventuale aggiunta di aromi
--	---

Nel caso di prodotti diversi da quelli presenti nel Mod 2 e approvati dalla PF, per analogia, le relative schede di processo dovranno essere organizzate come quelle dei prodotti già normati

ATTESTATO DI MACELLAZIONE

Mod 4_QM_Filiera carni suine



Caratteristiche di prodotto	
<input type="checkbox"/> Mezzene	<input type="checkbox"/> Tagli (specificare il tipo di taglio)
Peso della carcassa	
Allevamento di provenienza	
Luogo di macellazione	
Data di macellazione	

PIANO DI ALIMENTAZIONE
Mod 5_QM_Filiera carni suine



CODICE ALLEVAMENTO		
<p>TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO</p> <p><input type="checkbox"/> A ciclo chiuso <input type="checkbox"/> A ciclo aperto</p> <p>FORMA DI ALLEVAMENTO</p> <p><input type="checkbox"/> Stabulazione libera</p>	<p>PROVENIENZA AZIENDALE DEGLI ALIMENTI</p> <p><input type="checkbox"/> Base alimentare per almeno il 40% SS da materie prime aziendali</p> <p><input type="checkbox"/> Materie prime ottenute da sistemi di certificazione della qualità e tracciabilità</p> <p><input type="checkbox"/> Presenza di deroga approvata dalla Regione Marche prot. _____ del _____</p> <p>ULTERIORI INDICAZIONI</p> <p><input type="checkbox"/> eventuale integrazione minerale <input type="checkbox"/> eventuale integrazione vitaminica</p>	<p>ALLEVAMENTO DEL SUINO PESANTE</p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p>

		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>

Svezamento	<input type="checkbox"/> Grasso <input type="checkbox"/> Siero di latte <input type="checkbox"/> Latticello <input type="checkbox"/> Latte in polvere		
Magronaggio	Composizione della razione	Percentuale % ss della razione	capo/giorno (solo per siero di latte e latticello)
	<input type="checkbox"/> SS da cereali \geq 45% del totale		
	<input type="checkbox"/> Mais, semola glutinata (corn gluten feed)		
	<input type="checkbox"/> Carrube denocciate		
	<input type="checkbox"/> Farina di aringhe		
	<input type="checkbox"/> Distillers		
	<input type="checkbox"/> Latticello		
	<input type="checkbox"/> Lisati proteici		
	<input type="checkbox"/> Silomais		
	<input type="checkbox"/> Proteine animali		
	<input type="checkbox"/> Mais (granella secca sfarinata)		
	<input type="checkbox"/> Mais pastone di granella		
<input type="checkbox"/> Sorgo			

<input type="checkbox"/>	Orzo		
<input type="checkbox"/>	Frumento		
<input type="checkbox"/>	Triticale		
<input type="checkbox"/>	Avena		
<input type="checkbox"/>	Cereali minori		
<input type="checkbox"/>	Cruscamì e altro		
<input type="checkbox"/>	Patata disidratata		
<input type="checkbox"/>	Manioca		
<input type="checkbox"/>	Barbabietola, polpe umide		
<input type="checkbox"/>	Lino, expeller		
<input type="checkbox"/>	Barbabietola, polpe secche		
<input type="checkbox"/>	Marco mele-pere buccette		
<input type="checkbox"/>	Latte siero		
<input type="checkbox"/>	Erba medica disidratata		
<input type="checkbox"/>	Melasso		
<input type="checkbox"/>	Soie, Farina estrazione soia		
<input type="checkbox"/>	Girasole farina estrazione		
<input type="checkbox"/>	Sesamo farina estrazione		
<input type="checkbox"/>	Cocco farina estrazione		
<input type="checkbox"/>	Mais germe farina estrazione		
<input type="checkbox"/>	Pisello		
<input type="checkbox"/>	Lievito di birra e/o di tortula		
	totali		
Composizione complessiva della razione			
<input type="checkbox"/>	Fibra greggia totale	%	
<input type="checkbox"/>	Grassi vegetali	%	
<input type="checkbox"/>	Proteina greggia	%	
<input type="checkbox"/>	Ceneri	%	
<input type="checkbox"/>	Amido	%	
<input type="checkbox"/>	Acido linoleico	%	
<input type="checkbox"/>	Uso congiunto di siero e latticello ≤ 15 l capo/giorno	<input type="checkbox"/> Contenuto azoto associato a borlande ≤ 2%	<input type="checkbox"/> Uso congiunto di patata disidratata e manioca ≤ 15%
<input type="checkbox"/>	Assenza di uso di farine di pesce		
Ingrasso	Composizione della razione	Percentuale % ss della razione	capo/giorno (solo per siero di latte e latticello)
	<input type="checkbox"/>	SS da cereali ≥ 55% del totale	
	<input type="checkbox"/>	Latticello	
	<input type="checkbox"/>	Mais (granella secca sfarinata)	
	<input type="checkbox"/>	Mais pastone di granella	
	<input type="checkbox"/>	Sorgo	
	<input type="checkbox"/>	Orzo	
	<input type="checkbox"/>	Frumento	
	<input type="checkbox"/>	Triticale	
	<input type="checkbox"/>	Avena	
	<input type="checkbox"/>	Cereali minori	
	<input type="checkbox"/>	Cruscamì e altro	
	<input type="checkbox"/>	Patata disidratata	
	<input type="checkbox"/>	Manioca	
<input type="checkbox"/>	Barbabietola, polpe umide		
<input type="checkbox"/>	Lino, expeller		
<input type="checkbox"/>	Barbabietola, polpe secche		

<input type="checkbox"/>	Marco mele-pere buccette		
<input type="checkbox"/>	Latte siero		
<input type="checkbox"/>	Erba medica disidratata		
<input type="checkbox"/>	Melasso		
<input type="checkbox"/>	Soie, Farina estrazione soia		
<input type="checkbox"/>	Girasole farina estrazione		
<input type="checkbox"/>	Sesamo farina estrazione		
<input type="checkbox"/>	Cocco farina estrazione		
<input type="checkbox"/>	Mais germe farina estrazione		
<input type="checkbox"/>	Pisello		
<input type="checkbox"/>	Lievito di birra e/o di tortula		
	totali		
Composizione complessiva della razione			
<input type="checkbox"/>	Fibra greggia totale	%	
<input type="checkbox"/>	Grassi vegetali	%	
<input type="checkbox"/>	Proteina greggia	%	
<input type="checkbox"/>	Ceneri	%	
<input type="checkbox"/>	Amido	%	
<input type="checkbox"/>	Acido linoleico	%	
Alimentazione integrativa per l'ingrasso per suini allevati allo stato semi-brado	Composizione della razione	Percentuale % ss della razione	
	<input type="checkbox"/>	SS da cereali \geq 40% del totale	
	<input type="checkbox"/>	Mais granella o sfarinato	
	<input type="checkbox"/>	Mais pastone di granella	
	<input type="checkbox"/>	Silomais	
	<input type="checkbox"/>	Farinetta di mais	
	<input type="checkbox"/>	Semola glutinata di mais	
	<input type="checkbox"/>	Sorgo granella o sfarinato	
	<input type="checkbox"/>	Orzo granella o sfarinato	
	<input type="checkbox"/>	Frumento tenero e duro granella o sfarinato	
	<input type="checkbox"/>	Triticale granella o sfarinato	
	<input type="checkbox"/>	Avena granella o sfarinato	
	<input type="checkbox"/>	Cereali minori granella o sfarinato	
	<input type="checkbox"/>	Cruscami e sottoprodotti lavorazione frumento	
<input type="checkbox"/>	Polpe surpressate di bietola		

<input type="checkbox"/>	Polpe esauste secche di bietola	
<input type="checkbox"/>	Marco mele-pere buccette uva/pomodori	
<input type="checkbox"/>	Prodotti della panetteria e di paste alimentari	
<input type="checkbox"/>	Melassi	
<input type="checkbox"/>	Prodotti ortofrutticoli	
<input type="checkbox"/>	Castagne	
<input type="checkbox"/>	Ghiande	
<input type="checkbox"/>	Grassi animali e vegetali (punto di fusione $\geq 40^{\circ}\text{C}$)	
<input type="checkbox"/>	Farina di estrazione di soia	
<input type="checkbox"/>	Farina di estrazione di lino	
<input type="checkbox"/>	Erba medica disidratata o fieno	
<input type="checkbox"/>	Farina di estrazione di girasole	
<input type="checkbox"/>	Farina di estrazione di germe di mais	
<input type="checkbox"/>	Farina di estrazione di colza	
<input type="checkbox"/>	Pisello e altri semi di leguminose	
<input type="checkbox"/>	Semi di soia tostata	
<input type="checkbox"/>	Semi di lino estruso	
<input type="checkbox"/>	Pannello di girasole	
<input type="checkbox"/>	Lievito di birra e/o torula	
	totali	
Apporto nutritivo complessivo della razione		
<input type="checkbox"/>	Energia digeribile	Kcal/kg ss
<input type="checkbox"/>	Proteina grezza	%
<input type="checkbox"/>	Lisina	%
<input type="checkbox"/>	Fibra grezza	%
<input type="checkbox"/>	Calcio	%
<input type="checkbox"/>	Fosforo	%