

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
PER LA FILIERA DEL SUINO DA CARNE NELLA
“REGIONE DEL DRINI BIANCO”

INTRODUZIONE.....	3
ART. 1 - DICHIARAZIONE D'IDONEITÀ DELL'ALLEVAMENTO E ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI.....	3
ART 1.1 - PROVENIENZA	4
ART. 1.2 - DEFINIZIONE DELL'AREA GEOGRAFICA DI PROVENIENZA.....	4
ART. 1.3 - DENOMINAZIONE DEI PRODOTTI.....	4
ART. 1.4 - MARCHIO DEI PRODOTTI	4
ART. 2 - TECNICHE DI ALLEVAMENTO.....	4
ART. 2.1 - TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO.....	5
ART. 2.2 - ALIMENTAZIONE	6
ART. 2.3 - CICLO RIPRODUTTIVO	9
ART. 2.4 - IGIENE, PROFILASSI E TRATTAMENTI VETERINARI	9
ART. 3 - MACELLAZIONE.....	10
ART. 3.1 - DISPOSIZIONI	10
ART. 3.2 - TRACCIABILITÀ	10
ART. 3.3 - ALBO OPERATORI	10
ART. 3.4 - SUPERVISIONE VETERINARIA.....	10
ART. 3.5 - ABBATTIMENTO DEI CAPI	10
ART. 3.6 - GESTIONE DEI RIFIUTI ORGANICI	11
ART. 4 - LABORATORIO DI SEZIONAMENTO CARNI	11
ART. 4.1 - DISPOSIZIONI	11
ART. 4.2 - TRACCIABILITÀ	11
ART. 4.3 - ALBO OPERATORI.....	11
ART. 5 - LAVORAZIONE DELLE CARNI.....	11
ART. 5.1 - ZONA DI LAVORAZIONE DELLE CARNI	11
ART. 5.2 - CONSERVAZIONE DELLE CARNI	12
ART. 6 - CONFEZIONAMENTO	12
ART. 6.1 - CONFEZIONAMENTO.....	12
ART. 7 - DISPOSIZIONI FINALI.....	13
ART. 7.1 - AGENZIA ALIMENTARE E VETERINARIA DEL KOSOVO	13
ART. 7.2 - CAMERA DI COMMERCIO.....	13
ART. 7.3 - ADESIONE AL DISCIPLINARE.....	13
ALLEGATO 1	14
ALLEGATO 2A.....	15
ALLEGATO 2B	16

INTRODUZIONE

Il presente Disciplinare raccoglie le norme di base da applicare alle fasi di allevamento e alla trasformazione della filiera del suino da carne nella *“Regione del Drini Bianco”*

Le presenti disposizioni non sostituiscono ma completano quanto previsto dalla normativa in vigore nella Repubblica del Kosovo e dai regolamenti adottati dall’Agenzia Alimentare e Veterinaria del Kosovo.

Il Disciplinare così esposto, non preclude che i soggetti della filiera - in forma singola o associata - possano optare autonomamente per modalità o forme anche più limitanti.

L’entrata in vigore di norme e regolamenti più restrittivi inerenti i temi di seguito esposti, comporterà l’automatico adeguamento del presente Disciplinare.

L’aggiornamento potrà avvenire anche per gradi successivi che tengano conto delle esigenze e delle tematiche che potranno sorgere con il rafforzamento delle attività.

Art. 1 - DICHIARAZIONE D’IDONEITÀ DELL’ALLEVAMENTO E ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI

É demandata la funzione di supervisione degli allevamenti a un Tecnico Veterinario autorizzato dall’Agenzia Alimentare e Veterinaria del Kosovo.

Il rispetto del Disciplinare sarà valutato periodicamente attraverso controlli pianificati o casuali da parte del sopraccitato Tecnico Veterinario con cadenza almeno semestrale, in cui attraverso una scheda di rilevazione, saranno verificati tutti i parametri previsti.

Prerequisito indispensabile per esercitare l’attività d’allevamento è l’iscrizione dell’attività stessa presso i registri dell’Agenzia Alimentare e Veterinaria del Kosovo.

Dovranno essere inoltre tenuti e compilati: il registro carico e scarico animali, il registro interventi veterinari e il registro dei trattamenti.

L’allevatore dovrà dare completa disponibilità a tale verifica da parte del personale preposto.

Art 1.1 - Provenienza

Per potersi fregiare del costituendo marchio commerciale con cui sarà venduta la carne prodotta all'interno degli allevamenti, i suini destinati all'ingrasso dovranno essere allevati solamente all'interno della Regione del Drini Bianco. Nel medesimo territorio dovranno avvenire la macellazione, il sezionamento e la lavorazione delle carni.

Art. 1.2 - Definizione dell'area geografica di provenienza

La denominazione geografica "Regione del Drini Bianco" fa riferimento ai territori delle municipalità di Istog/Istok, Klinë/Klina, Gjakovë/Đakovica, Pejë/Peć ove la suinicoltura è una radicata e tradizionale attività economica.

Art. 1.3 - Denominazione dei prodotti

L'indicazione "Drini Bianco" e il marchio descritto all'art. 1.4 sono riservati alle mezzene ed ai tagli anatomici ottenuti da suini allevati, macellati, sezionati e lavorati secondo le prescrizioni del presente Disciplinare, in allevamenti e laboratori operanti sul territorio della Regione del Drini Bianco.

Art. 1.4 - Marchio dei prodotti

Il marchio (Allegato 1) di cui all'art. 1.3 è costituito dall'immagine in bianco e nero della testa di un suino con, in basso, la dicitura "Drini Bianco" in lingua albanese e serba, circondata da una cornice nera dentellata a sfondo bianco con all'interno la scritta "locale, naturale, tradizionale, sicuro", in lingua albanese e serba.

Art. 2 - TECNICHE DI ALLEVAMENTO

L'allevamento può comprendere la fase riproduttiva, di accrescimento e di finissaggio.

Ogni azienda agricola che esercita attività d'allevamento di suini - e che intende fregiarsi del marchio commerciale in seguito sviluppato - potrà svolgere detto allevamento riconoscendosi in una delle seguenti modalità: allevamento al chiuso (in box) oppure allevamento all'aperto (brado o semibrado). Ciò al fine di tutelare un passaggio fondamentale della filiera e per garantire il consumatore sulla provenienza delle carni.

Art. 2.1 - Tipologia di allevamento

Art. 2.1.a - Allevamento al chiuso

L'ubicazione degli allevamenti deve essere compatibile con le norme dei regolamenti della legislazione nazionale e delle Amministrazioni locali.

Le strutture devono garantire una temperatura compresa tra un minimo di 5 gradi centigradi e un massimo di 27 gradi centigradi durante tutto l'anno. Apposite misure saranno prese per garantire temperature adeguate ai suinetti in parti limitate delle stalle.

L'areazione degli ambienti deve essere garantita da un numero sufficiente di finestre.

Le strutture devono essere dotate di un continuo approvvigionamento di acqua pulita e di almeno un abbeveratoio ogni otto capi.

Pavimenti, box, mangiatoie e abbeveratoi devono essere realizzati con modalità e materiali tali da non ferire gli animali e non comportare un pericolo per gli operatori.

Le strutture devono garantire una superficie per suino compatibile con i requisiti di benessere animale, secondo quanto riportato dalla seguente tabella:

Peso (Kg)	m²
< 10	0.15
10-20	0.20
20-30	0.30
30-50	0.40
50-85	0.55
85-110	0.65
>110	1.00
Scrofa con suinetti in lattazione	4,00

Per ogni altro parametro gli allevamenti faranno riferimento al regolamento No. 03/2015 della Repubblica del Kosovo, sugli standard minimi per l'allevamento di suini e si adegueranno ad ulteriori disposizioni legislative adottate dalle autorità competenti.

Art 2.1.b - Allevamento all'aperto

L'ubicazione degli allevamenti deve essere compatibile con le norme dei regolamenti della legislazione nazionale e delle Amministrazioni locali.

Le aree recintate devono essere dotate di strutture e attrezzature per l'abbeverata e la distribuzione di alimenti adeguati alle esigenze dei suini. I depositi di mangimi e di materie prime devono essere protetti da roditori e insetti, e dalle intemperie.

Gli allevamenti devono essere dotati di elementi che impediscano il contatto con animali selvatici, potenziali vettori di malattie. Qualora le recinzioni siano dotate di fili elettrici, questi devono essere segnalati mediante appositi cartelli e mantenuti in buono stato i collegamenti elettrici. Le recinzioni devono essere mantenute in buono stato.

Deve essere presente un punto di abbeveraggio sempre attivo.

Durante la stagione estiva è obbligatoria la presenza di aree ombreggiate naturalmente o artificialmente di superficie adeguata al numero di suini presenti; in alternativa possono essere allestite aree umide che consentano a tutti i suini di bagnarsi la cute.

Art. 2.2 - Alimentazione

L'alimentazione del suino deve basarsi, preferibilmente, sull'utilizzo di risorse locali. Gli allevamenti che aderiscono al Disciplinare ricorrono in primo luogo e in larga parte ad alimenti auto-prodotti sulla base delle colture tradizionali dell'area geografica di riferimento. La base dell'alimentazione sarà quindi costituita da grano, mais, crusca, orzo e soia.

Al fine di ridurre l'impatto ambientale degli allevamenti, questi cercheranno, ove possibile, di ricorrere a sottoprodotti di lavorazioni locali del settore cerealicolo o caseario, accertata la compatibilità degli alimenti con le disposizioni del presente regolamento.

Gli alimenti utilizzati devono essere tutti di buona qualità, in buono stato di conservazione e privi di muffe.

E' necessario documentare la formulazione della razione e il periodo di utilizzazione delle diverse fonti alimentari presenti in azienda e acquistate sul mercato.

Nel caso di allevamenti all'aperto (bradi e semibradi), i suini devono poter disporre di foraggi freschi o conservati; questo è consigliato anche per gli altri tipi di allevamento, ove compatibile con la gestione aziendale.

L'alimentazione dei suini deve seguire le seguenti tabelle, opportune sostituzioni devono tenere conto delle proprietà nutritive di ciascun alimento.

Scrofe durante il ciclo riproduttivo

Periodo Alimenti	Attesa copertura	Gestazione	Lattazione
Quantità tot. di alimenti kg/d	da 3,0 a 4,0 Kg	circa 3,0	Volontà (ne mangiano da 4,0 a 6,0 kg)
Mais, orzo, grano, triticale	da 2,1 a 2,8 Kg	2,1 Kg	da 2,5 a 4,0 Kg
Crusca, trifoglio secco, bietole	da 0,5 a 0,6 Kg	0,5 Kg	da 0,6 a 0,9 Kg
Soia, piselli	da 0,5 a 0,6 Kg	0,5 Kg	da 0,7 a 1,1 Kg

Base per la formulazione di razioni per i suinetti

Alimenti \ Peso	Fino a 10 KG	10 – 25 KG
Cereali (in parte fioccati) e crusami	30 – 50 %	60 – 70 %
Derivati del latte	15 – 25 %	0 – 8 %
Soia, far. estrazione o integrale	10 – 18 %	15 – 20 %
Grassi	4 – 8 %	3 – 5 %

Suini in fase di accrescimento e finissaggio

Alimenti \ Peso	da 7 a 30 kg	da 30 a 60 kg	da 60 a 100 kg	da 100 a 150 kg
Quantità tot. di alimenti kg/d	Volontà (da 0,5 a 1,5 kg)	da 1,5 a 2,0 Kg	da 2,0 a 2,8 Kg	da 2,8 a 3,2 Kg
Mais, orzo, grano, triticale	da 0,3 a 0,9 Kg	da 0,9 a 1,5 Kg	da 1,5 a 1,8 Kg	da 2,0 a 2,2 Kg
Crusca, trifoglio secco, bietole	da 0,1 a 0,3 Kg	da 0,3 a 0,4 Kg	da 0,4 a 0,6 Kg	da 0,5 a 0,6 Kg
Soia, piselli	da 0,1 a 0,3 Kg	da 0,3 a 0,4 Kg	da 0,3 a 0,4 Kg	0,3 Kg

È permesso l'utilizzo di mangimi industriali a condizione che rispettino i precedenti parametri e previa consultazione veterinaria.

Art. 2.3 - Ciclo riproduttivo

Le scrofe non saranno fecondate prima dell'ottavo mese di vita.

La scrofa gravida deve essere isolata in un apposito box almeno sette giorni prima della data prevista per il parto. Il box parto deve avere una superficie di almeno quattro metri quadrati e prevedere una zona calda per i suinetti.

L'allattamento deve durare da un minimo di quattro ad un massimo cinque settimane; può essere ridotto a tre settimane se i suinetti possono essere ospitati in box apposito e adatto alle loro esigenze. Lo svezzamento deve essere graduale e comportare la progressiva somministrazione di cibo solido insieme al latte materno.

Al duplice scopo di fornire ai suinetti alimenti complementari al latte e di proteggerli da schiacciamento accidentale da parte della madre, è opportuno che la zona calda sia accessibile ai soli suinetti

Scrofe e suinetti devono disporre di una lettiera adeguata e in quantità sufficiente.

L'allevamento prenderà le dovute misure per evitare accoppiamenti di capi in relazione di consanguineità fino alla quarta generazione.

Art. 2.4 - Igiene, profilassi e trattamenti veterinari

L'allevamento deve informare il proprio veterinario rispetto all'adesione al presente Disciplinare e alle norme in esso contenuto.

In caso di inserimento di animali di qualsiasi età dall'esterno deve essere previsto un adeguato periodo di quarantena in area appositamente predisposta di una durata minima di sette giorni.

Gli allevamenti sono tenuti ad effettuare i trattamenti sanitari obbligatori secondo la normativa vigente in Kosovo e a somministrare il vaccino contro la peste suina classica.

In tutte le fasi dell'allevamento dei suini sono vietati l'amputazione della coda e l'asportazione degli incisivi salvo il caso di provata esigenza verificata dal Tecnico Veterinario.

La castrazione deve avvenire entro le due settimane di vita al fine di ridurre gli effetti negativi sull'animale.

L'iniezione di ferro deve essere somministrata da personale veterinario entro il settimo giorno di vita, preferibilmente sul collo dell'animale.

Art. 3 - MACELLAZIONE

Art. 3.1 - Disposizioni

Le macellazioni dei capi di suino sottoposti alle norme del presente Disciplinare dovranno avvenire in momenti distinti rispetto a quelle di eventuali altri suini al fine di evitare attribuzioni errate ai vari tagli.

Art. 3.2 - Tracciabilità

La struttura che effettua la macellazione dovrà rispettare le procedure relative alla tracciabilità disposte dalla normativa in vigore. Ogni capo abbattuto dovrà essere opportunamente registrato nel registro fornito dall'Agenzia Alimentare e Veterinaria del Kosovo. Le mezzene e i tagli conservati in cella frigo prima della fase di lavorazione delle carni dovranno riportare, in posizione ben visibile il timbro con il codice del macello.

Art. 3.3 - Albo operatori

Il macello dovrà iscriversi nell'apposito elenco (albo delle strutture di macellazione) nelle modalità previste dall'Agenzia Alimentare e Veterinaria del Kosovo.

Art. 3.4 - Supervisione veterinaria

Il personale del macello dovrà dare opportuno preavviso all'ufficio dell'Agenzia Alimentare e Veterinaria del Kosovo affinché possa inviare un suo incaricato ad ispezionare i capi che dovranno essere macellati, prima e dopo la macellazione.

Art. 3.5 - Abbattimento dei capi

I capi suini il cui trasporto all'impianto di macellazione richiede più di quattro ore, dovranno sostare in un'apposita stalla di sosta per un periodo di sei ore prima dell'abbattimento.

L'abbattimento dei capi suini dovrà avvenire mediante stordimento con apposita pistola o scarica elettrica, seguito da iugulazione nel più breve tempo possibile. Non sono ammesse altre forme di abbattimento.

Gli operatori sono tenuti a rispettare tutte le misure per evitare sofferenze ai capi che saranno abbattuti.

Art. 3.6 - Gestione dei rifiuti organici

L'impianto deve essere dotato degli spazi e delle attrezzature necessarie alla conservazione e alla gestione di rifiuti organici derivanti dalle attività di macellazione.

Art. 4 - LABORATORIO DI SEZIONAMENTO CARNI

Art. 4.1 - Disposizioni

Il sezionamento delle carni derivate da capi di suino degli allevamenti che aderiscono al Disciplinare dovranno avvenire in momenti distinti rispetto a quelle di altri suini al fine di evitare attribuzioni errate ai vari tagli.

Art. 4.2 - Tracciabilità

La struttura che effettua il sezionamento di queste carni, dovrà rispettare le procedure relative alla tracciabilità che saranno successivamente approvate. Ogni taglio in uscita dall'impianto dovrà riportare il timbro dell'impianto di macellazione oppure il numero dell'impianto stesso, il numero di settimana di macellazione e l'anno.

Art. 4.3 - Albo operatori

Il laboratorio di sezionamento dovrà iscriversi nell'apposito elenco (albo dei laboratori di lavorazione delle carni) nelle modalità previste dall'Agenzia Alimentare e Veterinaria del Kosovo.

Art. 5 - LAVORAZIONE DELLE CARNI

Art. 5.1 - Zona di lavorazione delle carni

Le carni dovranno essere lavorate in un ambiente opportunamente separato dalla zona di macellazione e isolato dall'esterno, ove non sarà ammesso personale esterno all'impianto di macellazione. Nella zona di lavorazione delle carni deve essere mantenuta una temperatura uguale od inferiore a 15 gradi centigradi.

L'impianto adotterà un protocollo HACCP elaborato sulle esigenze della lavorazione al fine di garantire standard sufficientemente elevati di igiene e prevenzione delle contaminazioni. Il personale operante nella zona di lavorazione è altresì tenuto ad adeguarsi alle normative e ai regolamenti adottati dalle autorità competenti per disciplinare le attività di lavorazione e trasformazione delle carni.

L'impianto si doterà di un responsabile al fine di garantire il rispetto delle norme di cui sopra.

Art. 5.2 - Conservazione delle carni

Dopo la macellazione, e nei periodi che intercorrono tra una fase della lavorazione e la successiva, le carni devono essere conservate in apposite celle frigo, ad una temperatura compresa tra 0 e 2 gradi centigradi. Il personale dell'impianto controllerà la temperatura delle celle all'inizio e alla fine di ogni turno lavorativo e la annoterà su un apposito registro al fine di garantire la corretta conservazione delle carni.

Tagli di carni fresche dovranno essere conservate separatamente da carni stagionate, cotte o affumicate al fine di evitare contaminazioni.

L'impianto dovrà dotarsi delle misure necessarie a garantire una costante fornitura di corrente elettrica al fine di permettere il corretto funzionamento delle celle frigo.

Art. 6 - CONFEZIONAMENTO

Art. 6.1 - Confezionamento

Le fasi di porzionamento e confezionamento dei tagli anatomici devono assicurare il mantenimento delle caratteristiche delle carni.

Per attività di confezionamento si intende esclusivamente la elaborazione di unità di vendita destinate ad essere presentate come tali ai consumatori.

Ogni confezione dovrà necessariamente riportare:

- il nome dell'impianto di macellazione o del laboratorio in cui il prodotto è stato confezionato in maniera tale che sia facilmente identificabile dal consumatore;
- il nome del taglio di carne o del prodotto;
- la data di produzione e di scadenza del prodotto;
- il marchio "Drini Bianco".

Art. 7 - DISPOSIZIONI FINALI

Art. 7.1 - Agenzia Alimentare e Veterinaria del Kosovo

Il presente Disciplinare sarà sottoposto all'Agenzia Alimentare e Veterinaria del Kosovo che ne approverà le disposizioni in materia di allevamento dei suini e lavorazione delle carni.

Art. 7.2 - Camera di Commercio

Il presente Disciplinare ed il marchio ad esso collegato saranno registrati presso la Camera di Commercio del Kosovo.

Art. 7.3 - Adesione al Disciplinare

Chi intende aderire al presente Disciplinare é tenuto ad approvare lo stesso mediante autodichiarazione di conformità alle norme dello stesso (Allegato 2a, Allegato 2b). La presentazione della dichiarazione l'aderente segue la richiesta di un controllo veterinario che verifichi il rispetto delle norme del Disciplinare. Se il controllo veterinario ha esito positivo si ottiene il diritto all'apposizione del marchio "Drini Bianco" sui propri prodotti.

Gli aderenti al Disciplinare si riuniscono almeno una volta l'anno per verificare il rispetto delle norme da parte di tutti e valutare eventuali proposte di modifica, che devono essere approvate mediante voto favorevole a maggioranza di due terzi degli aventi diritto. La votazione non è necessaria qualora siano emanate nuove norme o regolamenti più restrittivi, per cui il disciplinare deve essere adeguato automaticamente.

Gli aderenti sono liberi di decidere di cessare l'applicazione delle disposizioni del Disciplinare, informandone gli altri e il Tecnico Veterinario, con la conseguenza che la carne da loro prodotta non riporterà il marchio "Prodotto con suini allevati e macellati nella regione del Drini Bianco" al momento della vendita.

Gli aderenti che non rispettano le regole incluse nel presente Disciplinare o non si adeguano alle eventuali modifiche sono soggetti a richiamo. Il terzo richiamo per mancato rispetto delle norme, senza riadeguamento alle direttive, comporta l'automatica esclusione dall'apposizione del marchio.

Allegato 1



Allegato 2a

Al Disciplinare di produzione per la filiera del suino da carne nella "Regione del Drini Bianco"

Dichiarazione di conformità al Disciplinare di produzione del suino da carne nella "Regione del Drini Bianco"

Nome:

Luogo:

Numero:

Il sottoscritto, **allevatore** nella Regione del Drini bianco, dichiara che i suoi capi di suino sono allevati secondo le norme del *Disciplinare di produzione per la filiera del suino da carne nella "Regione del Drini Bianco"*, che permette l'apposizione del marchio relativo, e garantisce la sua conformità mediante controllo veterinario.

Data:

Firma

Allegato 2b

Al Disciplinare di produzione per la filiera del suino da carne nella "Regione del Drini Bianco"

Dichiarazione di conformità al Disciplinare di produzione del suino da carne nella "Regione del Drini Bianco"

Nome:

Luogo:

Numero:

Il sottoscritto, **operatore di macello** o **laboratorio di sezionamento e lavorazione** di carne di maiale nella Regione del Drini bianco, dichiara che i capi di suino, provenienti da allevamenti della stessa Regione, sono macellati, sezionati e le carni lavorate secondo le norme del *Disciplinare di produzione per la filiera del suino da carne nella "Regione del Drini Bianco"*, che permette l'apposizione del marchio relativo, e garantisce la sua conformità mediante controllo veterinario.

Data:

Firma
