

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE CARNE DI SUINO “SAPORE DI CAMPANIA”

Art. 1

Nome del prodotto

L'indicazione CARNE DI SUINO “SAPORE DI CAMPANIA” è riservata alle mezzene ed ai tagli anatomici ottenuti da suini nati, allevati, macellati e sezionati secondo le prescrizioni del presente disciplinare, in allevamenti operanti sull'intero territorio della Unione Europea.

Art. 2

Caratteristiche del prodotto

L'indicazione CARNE DI SUINO “SAPORE DI CAMPANIA” è riservata alle mezzene, ai quarti ed ai tagli, sia integrali che parziali, di carne fresca e/o refrigerata e ottenuta dal sezionamento successivo alla macellazione dei suini descritti all'articolo 5, così definiti:

- a) mezzena: carcassa di suino, divisa a metà mediante sezionamento longitudinale con resezione dei corpi vertebrali, dal sacro all'atlante, senza lingua, setole, unghie, organi genitali, rognoni, diaframma, testa, coda e sugna;
- b) pancettone: taglio anatomico ottenuto dal sezionamento della carcassa di 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);
- c) pancettone con costina: taglio anatomico ottenuto come indicato alla precedente lettera b) ma contenente la base ossea dell'emicostato inferiore;
- d) pancetta squadrata: taglio anatomico composto dai muscoli del sottocostato inferiore e della proiezione del prolungamento cartilagineo delle coste;
- e) spalla: taglio anatomico avente come base scheletrica la scapola e l'omero; il taglio anatomico viene ottenuto dal sezionamento della massa dei muscoli della regione della spalla e del braccio;
- f) capocollo: taglio anatomico avente come base ossea le 7 emivertebre cervicali e le prime 6 o 7 emivertebre toraciche; come base muscolare è costituito dal gruppo di muscoli della regione dorsale del collo ed è ottenuto mediante distacco di questi ultimi dalla base ossea;
- g) coppa: taglio anatomico costituito dalla sezione della colonna vertebrale compresa tra la terza e la settima emivertebra cervicale ottenuta per disosso dei muscoli superiori del collo;
- h) filetto con osso: taglio anatomico costituito dalla sezione della colonna vertebrale a partire dalla settima emivertebra toracica fino all'articolazione tra la settima lombare e la prima sacrale; il taglio anatomico presenta la base ossea con annessi i muscoli della regione del dorso e della regione lombare;

- i) filetto senza osso: taglio anatomico ottenuto come indicato alla precedente lettera h) ed ha come base scheletrica sezione della colonna vertebrale a partire dalla settima emivertebra toracica fino all'articolazione tra la settima lombare e la prima sacrale; viene ottenuto mediante disosso dei muscoli della regione del dorso e della regione lombare;
- j) lombo: taglio anatomico costituito dalla sezione della colonna vertebrale a partire dalla prima emivertebra cervicale fino all'articolazione tra la settima lombare e la prima sacrale; il taglio è costituito dai muscoli delle regioni: dorsale del collo, del dorso e lombare ed è ottenuto mediante distacco dei muscoli dalla base ossea;
- k) coscia rifilata: taglio anatomico per la cui individuazione è necessario disarticolare prossimalmente l'articolazione coxo-femorale e distalmente quella del tarso; si ottiene asportando la tibia, la rotula il perone ma lasciando in situ il femore; è costituita dal gruppo di muscoli propri di tale distretto anatomico;
- l) gola: taglio anatomico ottenuto dal sezionamento del mantello suino e costituito 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;
- m) 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.

Art. 3

Prova d'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione nell'EROSC, gestito dalla Regione Campania, degli allevatori, macellatori, sezionatori e dei confezionatori, nonchè attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo del numero dei suini nati, allevati, macellati, sezionati, porzionati e confezionati e' garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 4

Metodo di ottenimento

4.1 Tipo genetico

Ai fini previsti dal presente disciplinare, possono essere utilizzati solamente suini aventi le caratteristiche proprie del suino pesante, iscritti al Registro Anagrafico e/o Libro Genealogico del TGAA della razza corrispondente e provenienti da allevamenti regolarmente iscritti al Registro Anagrafico e/o Libro Genealogico di razze tradizionali di taglia grande quali:

- Suino Nero Casertano;

- Suino Calabrese;
- Large White e Landrace Italiana così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano o figli di verri di quelle razze;
- Suini figli di verri della razza Duroc, così come migliorati dal Libro Genealogico Italiano;
- Suini figli di verri di altre razze o di verri ibridi purché detti verri – siano essi nati in Italia o all'estero – provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante.

Per contro, sono espressamente esclusi:

- Suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS);
- Animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain e Spot.

Per le caratteristiche dei soggetti appartenenti al TGAA della razza corrispondente bisogna rispettare quanto previsto dalle norme tecniche del Registro Anagrafico detenuto dall'Associazione Nazionale Allevatori Suini (ANAS).

4.2 Tecnica di allevamento

L'alimentazione del suino deve basarsi, preferibilmente, sull'utilizzo di risorse pabulari locali; l'allevamento può comprendere la fase riproduttiva e quella di accrescimento e finissaggio o soltanto quelle di accrescimento e finissaggio. Nella fase riproduttiva i riproduttori, e relativi suinetti, possono essere ricoverati in appositi locali garantendo loro uno spazio pari a quelli minimi previsti dalla normativa vigente sul benessere degli animali in allevamento, maggiorato del 20%.

In tutte le fasi dell'allevamento dei suini sono vietati l'amputazione della coda e l'asportazione degli incisivi.

Dal 5° mese di vita i suinetti possono essere allevati con i seguenti sistemi:

- brado
- semibrado
- semintensivo

a) Allevamento brado

L'allevamento brado deve prevedere l'utilizzazione di pascolo erbaceo arbustivo e anche del bosco particolarmente nel periodo autunno invernale. In particolare la superficie caratterizzata da copertura arborea deve essere compresa fra il 30% ed il 60%; per la restante parte, quella utilizzabile dal pascolo dovrà essere almeno pari al 20% della superficie totale a disposizione degli animali in allevamento.

L'alimentazione del suino deve essere basata prevalentemente sul pascolo libero, con integrazione di mangimi complementari o di farine di cereali e di leguminose solo per bilanciare gli apporti in proteine e/o minerali e/o vitamine della razione alimentare provenienti dal pascolo stesso, anche in considerazione di eventuali situazioni climatico-ambientali critiche o di periodi che, per la particolare composizione floristica del pascolo, presentano normalmente scarse disponibilità di nutrimento. Il pascolo dovrà prevedere almeno il 30% di leguminose; la superficie arborea dovrà essere costituita da boschi a macchia mediterranea con sottobosco ad arbusti fruttiferi, da boschi cedui o ad alto fusto appenninici. Il carico di bestiame deve essere non superiore a 5 soggetti adulti riproduttori/ha (UMA = Unità Maiale Adulto).

b) Allevamento semi-brado

L'allevamento semi-brado deve prevedere il mantenimento dei suini in appositi recinti, ove essi possano essere raggruppati per categoria di peso e per funzione (riproduttiva: verro, scrofa in attesa scrofa gravida e scrofa allattante, e produttiva: scrofetta, suinetto, lattone, magrone e suino in fase di finissaggio).

Gli alimenti possono essere somministrati anche sotto forma semisolida, aggiungendo acqua o siero di latte adeguatamente sanificato se necessario.

Va praticata la rotazione in ogni singolo recinto, realizzato con recinzioni interne movibili per razionalizzare il carico animale. In ogni caso, il numero di suini in allevamento nell'anno sarà pari a quello relativo al rilascio di una quantità massima di N pari a 150 Kg/ha (N) /ha/anno proveniente dalle deiezioni.

In tutti i casi è consigliabile prevedere:

- 1-2 aree di controllo e addestramento dei giovani animali alla recinzione elettrica (fili ben visibili intervallati da nastri colorati, o fili elettrici posti internamente e opportunamente distanziati da una recinzione di rete metallica);
- due o più aree di stimolazione, individuazione dei calori e copertura;
- almeno 3-4 aree per la gestazione;
- alcuni parchetti per i verri a riposo;
- diverse aree di parto in base al numero di scrofe, in modo da formare gruppi parto di almeno 6-8 scrofe;
- un'area separata per la fase di post svezzamento, con parchetti e rifugi di opportune dimensioni.

Il contenimento degli animali all'interno delle aree di allevamento avviene tramite perimetrazione delle stesse con paletti e fili metallici che conducono elettricità a basso voltaggio derivata da una batteria o un trasformatore connesso alla rete aziendale. Per rendere più sicura la recinzione, si consiglia di utilizzare almeno due fili (3 se sono presenti i suinetti in aree di parto - allattamento) posti a 30 e 60-70 cm da terra, passanti attraverso appositi anelli isolanti infissi in paletti di 1-1,4 m di altezza.

Va prevista infine una recinzione fissa in rete metallica per proteggere l'area destinata alla quarantena dei riproduttori o dei suinetti acquistati da altre aziende (collocata a distanza di sicurezza dalle aree in produzione e dotata di attrezzature e alimenti proprie) ed una recinzione perimetrale per limitare l'intrusione di animali selvatici (soprattutto in aree limitrofe a boschi, corsi d'acqua ecc.) o domestici, potenziali vettori di patologie per i suini allevati.

Sia nel caso dell'allevamento brado che in quello semibrado deve essere assicurata l'erogazione di acqua, priva di inquinanti ed alghe, in modo facilmente accessibile ed in quantità adeguata al numero di animali, preferenzialmente con abbeveratoi automatici. Ogni area deve essere provvista di una buca o di un avvallamento con presenza costante di acqua, adeguatamente ombreggiata per almeno il 20%, anche grazie a tettoie; devono essere inoltre presenti ricoveri, individuali per i riproduttori e collettivi per gli animali in allevamento, di ampiezza adeguata.

c) semi-intensivo a stabulazione libera

l'allevamento avviene in capannone, in recinti di opportune dimensioni, tali da prevedere un'area praticabile pari ad almeno 1,5 mq per capo allevato, e comunque superiore del 20% ai limiti imposti dalla normativa vigente, con pavimento per almeno metà superficie

pieno; la distribuzione degli alimenti avviene con tramogge individuali (almeno una ogni tre capi) ed abbeveratoi automatici (due ogni 12 capi allevati). lo smaltimento delle deiezioni solide e liquide deve assicurare una sufficiente sanità dell'allevamento.

In tutti i casi i materiali e le forme costruttive di apprestamenti, recinzioni ed attrezzature devono essere, per materiale, forma e tipologia costruttiva, tali da assicurare l'incolumità ed il benessere degli animali allevati.

4.3 Ciclo di allevamento

Gli allevatori/produitori che operano nell'ambito del presente disciplinare devono rispettare le seguenti fasi di allevamento:

(i) allattamento: primi 45 giorni di vita

(ii) svezzamento: dalla 6^a alla 12^a settimana di vita (30 - 40 kg di peso vivo)

(iii) magronaggio: da 30 a 100 kg di peso vivo

(iv) finissaggio: da 100 kg di peso vivo e oltre.

Il soggetto destinato per la produzione di prodotti stagionati. deve avere un peso vivo stallato minimo di 140 kg e/o un età minima di 18 mesi.

L'utilizzo del riproduttore a fine carriera non è ammesso.

4.4 Alimentazione

I mangimi impiegati per l'alimentazione dei suini debbono essere mangimi composti, esclusivamente composti da cereali e loro derivati, leguminose e loro derivati, residui della lavorazione del lino, frutta e verdura con esclusione degli ortaggi del tipo brassicacee o simili, farina di estrazione dei semi di girasole, siero di latte vaccino e di bufala, ghiande, castagne, carrube, grassi con punto di fusione superiore a 36 °C.

La tecnica di distribuzione degli alimenti sarà diversa a seconda della fase di allevamento: sarà ad libitum per suinetti in accrescimento; razionata nella fase di ingrasso/finissaggio nel caso del suino pesante.

Nella preparazione delle miscele, nel caso dell'allevamento semi-brado o semi-intensivo, occorre calcolare la razione in modo da assicurare 3.500 kcal per suinetti da ingrasso e 2.900 kcal per suini in fase di finissaggio pronti per il macello.

La composizione della razione alimentare, considerando gli eventuali apporti da pascolamento, deve essere tale da assicurare il rispetto dei seguenti parametri, riferiti alla sostanza secca presente nella razione complessiva:

PARAMETRI	1^a FASE fino a 80 kg di peso vivo	2^a FASE oltre gli 80 kg di peso vivo
Fibra grezza	da 3 a 10	da 3 a 8
Grassi	da 3 a 7	da 3 a 6
Proteina grezza	da 14 a 23	da 12 a 17
Ceneri	da 5 a 9	da 4 a 8
Amido	>25	>30

Gli alimenti il cui impiego è vietato sono:

- foraggi trattati con additivi per migliorarne la conservabilità;

- ortaggi in genere (cavoli, rape, ecc.) ivi compresi scarti, cascami e sottoprodotti vari allo stato fresco e conservato, tranne patate e pomodori fatta eccezione per i riproduttori;
- sottoprodotti umidi provenienti dall'industria birraia, enologica, saccarifera e dalle distillerie fatta eccezione per i riproduttori;
- tutti gli alimenti di origine animale e i vari sottoprodotti della macellazione compresi i grassi di origine animale e vegetale fatta eccezione per il siero e/o il latticello di scarto della trasformazione casearia e per le proteine animali reperite durante il pascolamento;
- sottoprodotti della lavorazione del riso, del pomodoro e della frutta, fatta eccezione per i riproduttori;
- fieno greco.

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.

Fase di macellazione

a) Invio dei capi al macello

Al fine di evitare l'insorgere di fenomeni di stress, particolare cura va prestata al trasporto e alla sosta prima della macellazione, evitando l'utilizzo di mezzi cruenti per il carico e lo scarico degli automezzi. Il trasporto deve avvenire nel rispetto della normativa cogente.

Il detentore degli animali comunica all'Ente di Controllo la data di invio il numero di animali da macellare con le relative matricole e le ICA (informazioni sulla catena alimentare). Tale comunicazione deve pervenire con un anticipo di almeno 24 ore sulla data di macellazione.

b) Macellazione

Quando il suino arriva al macello, viene identificato prendendo visione della documentazione prevista e dell'appartenenza del soggetto al circuito del Marchio "CARNE DI SUINO – SAPORE DI CAMPANIA".

Gli animali al mattatoio devono essere avviati immediatamente alla macellazione o sostare in box singoli. Tutti i dati identificativi del capo, unitamente ad un numero progressivo ad esso assegnato, devono essere riportati nell'Attestato di origine e macellazione, ciò permette al singolo capo di mantenere costantemente la propria identità ai fini identificativi e di rintracciabilità.

Sulla carcassa deve essere apposto un contrassegno che permetta di mantenere l'identificazione del soggetto fino all'applicazione del logotipo di cui al successivo comma f).

Non è consentito l'uso dell'elettrostimolazione delle carcasse, nel rispetto delle normative vigenti, la refrigerazione delle carcasse deve essere effettuata in modo tale da evitare il fenomeno della contrattura da freddo. Dalla lavorazione sono escluse le carni di verri e scrofe. Le strutture e le attrezzature utilizzate per la macellazione, comprese quelle utilizzate per le attività di scarico, ricovero, movimentazione dei suini assicurano il rispetto del benessere animale e contribuiscono alla determinazione delle caratteristiche delle carni.

La macellazione deve avvenire in mattatoi autorizzati all'interno della Regione di allevamento e nel rispetto delle normative vigenti; la refrigerazione delle carcasse deve essere effettuata in modo tale da evitare il fenomeno della contrattura da freddo.

Le carni ottenute ai sensi del presente disciplinare sono immesse al consumo previa frollatura minima di quattro giorni.

c) sezionamento

Dopo la separazione in mezzene le carni sono avviate al sezionamento, da cui si ottengono i tagli indicati all'articolo 2, ed alla refrigerazione in modo da raggiungere temperature non superiori di 4 °C al cuore. E' vietata la conservazione mediante congelamento.

d) confezionamento

Le fasi di porzionamento e/o affettamento e/o macinatura 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, costituite dall'imballaggio e dalle carni derivanti dal porzionamento e/o affettamento e/o macinatura dei tagli di "CARNE DI SUINO SAPORE DI CAMPANIA" e sigillate in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia alterata.

e) incarto

Per attività di incarto si intendono tutte le operazioni che si svolgono negli esercizi di vendita al consumatore, nel caso in cui essi ricevano la "CARNE DI SUINO SAPORE DI CAMPANIA" in mezzene o in tagli anatomici, e che sono necessarie per consegnare le carni al consumatore. Le attività di incarto possono comprendere, esclusivamente nel caso in cui si svolgano negli esercizi di vendita al consumatore, il sezionamento, il porzionamento e/o affettamento e/o macinatura dei tagli di Suino "Sapore di Campania" ed il successivo utilizzo di un imballaggio per riporre o avvolgere le carni.

f) marchiatura

Al termine della fase di macellazione e successivamente alla suddivisione in mezzene o quarti viene apposto un timbro indelebile riportante il logo SAPORE DI CAMPANIA all'esterno dei quattro quarti.

La marchiatura deve essere effettuata al mattatoio da un esperto incaricato dall'organismo di controllo.

Le successive fasi di sezionamento e confezionamento possono avvenire esclusivamente sotto il controllo diretto dell'Ente di Controllo autorizzato dalla Regione Campania per il controllo sulla "CARNE DI SUINO SAPORE DI CAMPANIA". Ciò al fine di garantire la rintracciabilità del prodotto e di controllare e verificare che le modalità di presentazione dello stesso siano conformi a quanto stabilito dal presente disciplinare di produzione.

Art. 5

Caratteristiche della carne

Le carni, al momento dell'immissione al consumo, presentano le seguenti caratteristiche chimico-fisiche e bromatologiche:

- a) sono mature, sode e compatte ed idonee alla trasformazione;
 - b) possiedono una buona tenuta alla cottura e adeguata tenerezza, da riscontrarsi obiettivamente sul muscolo Longissimus dorsi;
 - c) il grasso di copertura si presenta di colore bianco o rosato, senza ulteriori colorazioni anomale, consistente, non ossidato od untuoso. Inoltre la composizione acidica del tessuto adiposo (sottocutaneo e perirenale) caratterizzata da una maggiore presenza della frazione insatura (acidi oleico e linoleico per circa il 63% nel sottocutaneo e circa il 56% nel perirenale) rispetto a quella satura (acido palmitico e acido stearico per circa il 27% nel sottocutaneo e circa il 36% nel perirenale) in entrambi i tessuti;
 - d) valore di pH, nel muscolo Longissimus dorsi all'altezza dell'ultima costola, compreso nell'intervallo tra 5,8 e 6,0, se rilevati entro un'ora dalla macellazione e tra 5,4 e 6,0, se rilevato tra le ventidue e le ventisei ore dalla macellazione;
 - e) valori del numero di jodio, rilevato dalla porzione collocata alla base della coscia e riferito al grasso di copertura corrispondente (sia lo strato lipidico esterno che quello piointerno), nel limite massimo di 70;
 - f) lipidi intramuscolari rilevati nel muscolo Longissimus dorsi, all'altezza dell'ultima costola, non inferiori all'1,4% e non superiori al 5,0%;
 - g) assenza di miopatie e di macro/microemorragie nella frazione muscolare, che si presenta con marezzatura moderata;
- Le carni ottenute ai sensi del presente disciplinare, sono immesse al consumo o alla successiva trasformazione previa frollatura di almeno quattro giorni..

Art. 6

Etichettatura

La CARNE DI SUINO "SAPORE DI CAMPANIA" può essere immessa al consumo fresca, in tagli sia integrali che parziali, oppure in confezioni sigillate sottovuoto o in atmosfera modificata con film di protezione in polietilene o polipropilene.

Sulle confezioni deve essere riportata l'etichetta contenente oltre agli elementi previsti dalla normativa vigente, la dicitura CARNE DI SUINO "SAPORE DI CAMPANIA" ed il logo "Sapore di Campania", le seguenti informazioni:

- data e località di nascita dell'animale;
- data di macellazione;
- azienda che ha provveduto all'ingrasso;
- sesso dell'animale;
- durata della frollatura.

Potranno comparire inoltre informazioni sulla razza, sulle modalità di alimentazione e di allevamento, con i vincoli e le modalità stabilite in analogia all'attuazione della vigente normativa comunitaria.

Nel caso di animali di razza Suino Nero casertano, allevati con sistema brado o semibrado così come definiti all'art. 4, punto 2, potrà applicarsi la dicitura "CARNE DI SUINO NERO CASERTANO SAPORE DI CAMPANIA".

Art. 7

Prodotti trasformati (con esclusioni)

I prodotti per la cui elaborazione è utilizzata la dicitura CARNE DI SUINO "SAPORE DI CAMPANIA", o CARNE DI SUINO NERO CASERTANO SAPORE DI CAMPANIA" (con esclusione di salumi ed insaccati oggetto di specifici disciplinari "SAPORE DI CAMPANIA"), anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono

essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento al suddetto marchio, a condizione che:

- il prodotto con marchio CARNE DI SUINO "SAPORE DI CAMPANIA" o CARNE DI SUINO NERO CASERTANO SAPORE DI CAMPANIA" certificato come tale, costituisca almeno il 60% della categoria merceologica di appartenenza utilizzata nel processo di trasformazione;
- gli utilizzatori del marchio CARNE DI SUINO "SAPORE DI CAMPANIA" o CARNE DI SUINO NERO CASERTANO SAPORE DI CAMPANIA" siano qualificati quali ristoratori, trasformatori e/o commercianti al dettaglio nell'EROSC.

Art. 8

Assistenza tecnica - Autocontrollo

Le imprese che aderiscono a quanto contemplato dal presente disciplinare devono rispettare quanto previsto dal regolamento d'uso del marchio "SAPORE DI CAMPANIA" ed attuare un piano di autocontrollo, avvalendosi dei servizi di assistenza tecnica dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania.

Art. 9

Vigilanza

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dalla Regione Campania – Assessorato all'Agricoltura – SeSIRCA.