

Procedure operative di classificazione e vigilanza delle carcasse suine

Adempimenti e prescrizioni per gli stabilimenti di macellazione
(incarico BMTI – 18/11/2014)

Andrea Rossi

Centro Ricerche Produzioni Animali – C.R.P.A. S.p.A.



Obiettivi e campo di applicazione

Il manuale fornisce **indicazioni operative** sull'applicazione della **normativa** in materia di **classificazione** e **vigilanza**.

Attività di controllo:

Riguarda una serie di prescrizioni:

- **controllo** del tesserino di abilitazione del classificatore;
- **corretto** uso dello strumento;
- **corretta** presentazione della carcassa alla pesa;
- **verifica in continuo** della taratura delle bilance sulla linea di macellazione e raccolta certificati taratura annuali della bilancia in dotazione al macello;
- **verifica** del tempo, in minuti, intercorrente tra giugulazione e pesatura carcassa;
- **corretta** identificazione della carcassa (marchiatura o etichettatura);
- **verifica** della documentazione produttiva e contabile per le strutture di macellazione in deroga;
- **verifica** dell'accesso aziendale al portale con trasmissione dei dati di classificazione e dei prezzi rilevati;
- **corretto** funzionamento del data-logger (scatola nera);
- **verifica** periodica del profilo storico-statistico della classificazione.

DECRETO Mipaaf 12 ottobre 2012, articolo 13.

Tutte le imprese di macellazione sono obbligate alla:

1. classificazione e
2. rilevazione dei prezzi di mercato.

E' ammessa deroga alla classificazione per:

- 1) aziende che macellano meno di 200 suini alla settimana, con esclusione dei macelli nel circuito DOP e IGP
- 2) macelli che macellano fino a 10 capi settimana
- 3) aziende che macellano in cui i suini nascono, sono allevati, macellati e sezionati nell'ambito della stessa impresa.

E' ammessa deroga alla rilevazione dei prezzi per:

- 1) le aziende che operano per conto terzi.

Rendicontazione attività: portale impresa.gov

Le attività di classificazione delle carcasse e di rilevazione dei prezzi devono essere trasmesse al sistema ufficiale di controllo attraverso il portale impresa.gov.

CIRCOLARE unificata INEQ IPQ 26/11/2014

A decorrere dal 2 dicembre 2014 ciascun allevamento dotato di password può accedere «a tutte le informazioni di dettaglio relative a peso lordo o peso netto, spessore del grasso, spessore del magro, percentuale di carne magra calcolata e conseguente categoria di peso associata alla corrispondente classe, singolarmente suddivise in L/SEUROP e H/EUROP».

CIRCOLARE Mipaaf 29/12/2014

Categorie e classi oggetto della rilevazione prezzi

Le categorie di animali e le classi commerciali oggetto della rilevazione sono:

- 1) Suini leggeri (carcasse di peso compreso tra 70 e 110 kg);*
- 2) Suini pesanti (carcasse di peso compreso tra 110,1 e 180 kg)*
- 3) Classi commerciali: S; E; U; R; O; P.*

Piano di controllo: 1° livello

DECRETO Mipaaf 8 maggio 2009 (Reg. 1249/2008)

I controlli vengono eseguiti senza preavviso almeno due volte per trimestre.

ROLAMENTO 1249/2008/CE

Gli Stati membri stabiliscono la portata dei controlli in base a una valutazione del rischio, tenendo conto in particolare del numero di abbattimenti di suini nei macelli considerati e dei risultati dei controlli precedenti effettuati nei medesimi macelli

Piano di controllo: 1° livello

Le partite da sottoporre al controllo, laddove è possibile, devono essere in ogni caso almeno 2 per giornata di macellazione pari ad almeno il 10% del totale delle partite macellate nella stessa giornata per un totale di 60 mezzene sx controllate.

Il controllo viene fatto per:

- 1) Conformità marchiatura: classe di peso e di carnosità
- 2) Conformità rispetto agli esiti della classificazione strumentale: verifica applicando la formula prevista dall'equazione
- 3) Utilizzo corretto del portale

L'esecuzione del piano di controllo e la conformità delle procedure osservate, oltre che dei risultati ottenuti rispetto all'attività regolamentata, deve periodicamente sottostare all'**attività di vigilanza**.

Periodicamente e quando richiesto, le rappresentanze degli allevatori (organizzazioni, associazioni, sindacali) possono richiedere di presenziare alla fase di controllo. Questo tramite richiesta da inviare agli Istituti di controllo che a loro volta dovranno comunicare la cosa all'azienda di macellazione in questione. La richiesta dovrà pervenire ai seguenti indirizzi mail: pqdop @ parmaqualita.it e segret @ ineq.it



Schema di lavoro piano di controllo 1° livello

Controllo del tesserino di abilitazione del classificatore

Le aziende di macellazione devono avvalersi di tecnici abilitati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, a cui vengono rilasciati, dopo apposito corso di formazione ed esame finale.

Il personale preposto al controllo dovrà verificare il possesso del tesserino, l'identità del tecnico valutatore e l'annotazione su un **apposito registro** sopra menzionato dell'identificativo dell'operatore che ha eseguito la classificazione (cognome, nome, numero tesserino e orario e/o riferimento alla partita).

Verifica del corretto uso dello strumento (strumenti manuali)

Questa attività si esplica nel controllo di diverse fasi:

1) Controllo dell'avvenuta verifica di taratura dello strumento

La prima operazione da eseguire, a inizio giornata di macellazione, e da ripetere dopo la pausa pranzo (se prevista), è la verifica del corretto funzionamento dello strumento.

Il macello deve tenere una **registrazione**, in un apposito registro (data, ora, numero tesserino ed eventuali note), delle verifiche di taratura.

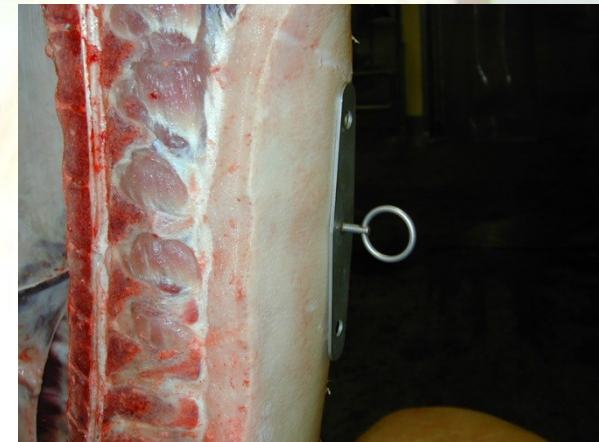
Sul registro deve essere indicato l'identificativo del tecnico che ha operato la verifica.

2) Controllo del corretto utilizzo dello strumento di classificazione

- FOM I, FOM II, HGP 7

Controlli con apposito strumento del corretto inserimento della sonda perpendicolare alla mezzena e parallela al piano

E' fondamentale che l'operatore lavori ad una altezza congrua rispetto la mezzena per garantire la corretta inclinazione dello strumento.



Verifica della corretta presentazione della carcassa alla pesa

CIRCOLARE unificata INEQ IPQ 15 del 28 ottobre 2014

Si definisce carcassa calda **con sugna e diaframma residuo**.

«Ai soli fini della rilevazione/trasmissione dei prezzi al Mipaaf il sistema di database ufficiali collegati al portale elabora quindi autonomamente il peso riferito alla presentazione europea», peso caldo -2%.



E' fondamentale la verifica della **correttezza della preparazione della carcassa.**

Pertanto i tecnici controllori dovranno seguire un apposito corso di formazione promosso e organizzato periodicamente dal Mipaaf che si avvarrà di un Ente terzo di comprovata esperienza in materia.



A titolo di esempio si riporta il caso dell'asportazione della lingua.

Nella foto, la lingua in mezzo è stata asportata correttamente; quella di sinistra potrebbe essere rifilata meglio ma è comunque in linea con la presentazione corretta; la lingua di destra è stata asportata in modo scorretto con un eccesso di tessuto grasso e di cotenna rimasti ad essa adesi.

Verifica in continuo della taratura della bilancia e raccolta dei certificati di taratura annuali della bilancia in dotazione al macello

CIRCOLARE Mipaaf 9 gennaio 2014: “*si reputa necessario che l’impianto di macellazione si doti di un sistema di verifica di taratura delle bilance, da utilizzare almeno 2 volte, a inizio e fine giornata di macellazione al fine di effettuare poi eventuali compensazioni dei pesi rilevati.*”

*Appare inoltre necessario che il macello si doti di **ganci di peso uniforme** la cui tara deve essere impostata sulle bilance e, ad ogni verifica, il dato raccolto deve essere registrato”.*

La gestione di questa fase è al momento allo studio.



Verifica del tempo, in minuti, intercorrente tra giugulazione e pesatura carcassa

Il peso freddo di carcassa è ottenuto detraendo il 2,0 % del peso caldo constatato entro 45 minuti dopo la giugulazione del suino.

E' compito dell'organismo di controllo verificare - ogni qual volta ne ha la possibilità materiale nell'ambito di ogni sessione - il tempo effettivamente intercorrente tra la giugulazione del suino e la pesatura della corrispondente carcassa calda.

Verifica della corretta identificazione della carcassa

CIRCOLARE unificata INEQ-IPQ 28/10/2014: da' indicazioni sull'applicazione del fattore di correzione pari a 1,6%.

REGOLAMENTO 1308/2013/CE: le carcasse devono essere classificate in 6 classi:

- S (tenore carne magra \geq 60%)
- E (tenore carne magra \geq 55% fino a meno di 60%);
- U (tenore carne magra da 50% fino a meno di 55%);
- R (tenore carne magra da 45% fino a meno di 50%);
- O (tenore carne magra da 40% fino a meno di 45%);
- P (tenore carne magra $<$ 40%).

DECISIONE 38/2014/CE

- suino leggero (carcasse da 70,0 a 110,0 kg);
- suino pesante (carcasse da 110,0 a 180,0 kg).

Verifica della documentazione produttiva e contabile per le strutture di macellazione in deroga

Il piano di controllo deve prevedere l'esecuzione di attività di controllo presso gli impianti di macellazione in deroga con l'obiettivo di verificare il mantenimento dei requisiti.

Il relativo campione è determinato nel numero di cinque imprese per ogni singolo anno, scelte occasionalmente e tenuto conto delle eventuali segnalazioni pervenute.

I costi di tale attività sono a carico dei macelli interessati secondo gli ordinamenti tariffari osservati.

Verifica dell'accesso aziendale al portale www.impresa.gov con trasmissione dei dati di classificazione e dei prezzi rilevati

Tutte le attività di **classificazione** delle carcasse e di **rilevazione dei prezzi** devono essere **trasmesse** al sistema ufficiale di controllo attraverso il portale.

Gli incaricati del controllo verificano settimanalmente la sistematica implementazione delle informazioni che il macello deve trasmettere.



Verifica del corretto funzionamento del data-logger (scatola nera).

CIRCOLARE Mipaaf 9 gennaio 2014: “*le strutture di macellazione sono invitate a provvedere all’installazione della strumentazione (data logger) con dovuta celerità per rendere accessibili le informazioni ai preposti organi di controllo ed anche al fine di perseguire l’ulteriore obiettivo contenuto nell’intesa dell’8 luglio 2013*”.

Ad ogni uscita di controllo, l’incaricato deve scaricare i dati di macellazione rilevati con lo strumento di classificazione e memorizzati nel data logger (scatola nera). Questi dati devono essere poi verificati con quelli scaricati dall’azienda di macellazione nel portale, da parte dell’ente di controllo incaricato.

E’ necessaria la pubblicazione di un decreto attuativo.

Verifica periodica del profilo storico-statistico della classificazione

Utilizzando i dati raccolti per alcune partite di suini inviate al macello da uno stesso allevamento, sulle quali è già stata operata in precedenza la classificazione delle carcasse, viene verificata la ripetitività tendenziale degli esiti delle operazioni e delle misurazioni.

Il lavoro è da eseguire sia per singolo impianto di macellazione che per i diversi macelli cui l'allevatore conferisce

Questa attività è da svolgersi in remoto e non presso l'impianto di macellazione ad opera del Mipaaf o di altro organismo terzo incaricato.

Redazione del verbale di controllo

L'incaricato al controllo da' conto delle proprie verifiche e delle corrispondenti risultanze redigendo apposito verbale contenente la relativa descrizione con il maggiore livello di dettaglio possibile.

Il verbale è redatto in **duplice copia**, ognuna delle quali è sottoscritta dall'incaricato e del macello:

- **una copia** è depositata presso il macello, che ne rilascia ricevuta;
- **una copia** è consegnata all'ente di controllo preposto che, a sua volta, ne invia copia sia al Mipaaf che all'ente di vigilanza presso la Regione di competenza. Il macello può richiedere la trascrizione a verbale di proprie osservazioni.



Accertamento di non conformità

Dalla esecuzione delle verifiche possono originare diverse non conformità, che gli addetti al controllo accertano dandone conto in apposita sezione del verbale redatto.

Il numero massimo di unità/requisiti non conformi ritenuto fisiologico è considerato pari al 10% sul totale delle verifiche effettuate convenzionalmente pari a 100.

A titolo di esempio, il controllo relativo alla “*verifica del corretto uso dello strumento*” per il FOM/HGP ha una potenziale incidenza di 4 punti %, quali:

- 1) misurazione sulla mezzena sinistra;
- 2) punto di repere tra la 3^a e 4-ultima costa;
- 3) distanza di 8 cm dalla linea mediana;
- 4) misurazione perpendicolare alla mezzena e parallela al piano.

Nel caso di superamento del predetto limite di non conformità fisiologico, l'impianto di macellazione è sottoposto a misure di controllo rinforzato nell'arco del mese immediatamente successivo.

Laddove, per effetto delle misure di controllo rinforzato, venisse nuovamente superato il limite di non conformità fisiologica sono applicate le sanzioni previste dalla Legge Comunitaria 2449-2/2009, art. 28.

Sono allo studio le pratiche di riconoscimento del danno subito dall'allevatore nel caso di superamento del 10% di non conformità fisiologica.



Formazione e vigilanza

Formazione ispettori controllori

Per garantire idonea preparazione, gli ispettori devono essere in possesso di **specifico tesserino di abilitazione** rilasciato dal Mipaaf, previo frequenza a un corso di formazione promosso e organizzato periodicamente dal Mipaaf che si avvarrà di un Ente terzo di comprovata esperienza in materia allo scopo di istruire i controllori relativamente a:

- a) corretta applicazione delle procedure descritte;
- b) corretta presentazione della carcassa
- c) corretta compilazione modulistica da inviare al Mipaaf (esito controllo).

Vigilanza

L'attività di vigilanza è di competenza delle singole regioni.

Schema di lavoro piano di controllo II° livello

REGOLAMENTO 1249/2008/CE: i controlli sono eseguiti sotto la supervisione di un organismo pubblico, informato regolarmente dei risultati.

DM 12 ottobre 2012 Il MIPAAF ha delegato IPQ e INEQ a tale funzione e la **supervisione** comprende anche **prove individuali** nei confronti degli esperti classificatori.

IPQ e INEQ devono comunicare al Mipaaf e all'Ente preposto alla vigilanza (pubblico o privato) l'elenco degli addetti incaricati all'attività di controllo.

Inoltre, IPQ e INEQ devono comunicare **settimanalmente** al Mipaaf e all'Ente preposto alla vigilanza (pubblico o privato) il calendario di una visita di controllo programmata.

La supervisione consiste nell'accertare che tutti i punti previsti nel presente manuale di controllo siano stati eseguiti puntualmente dall'ispettore addetto al controllo, sia direttamente sul campo che in remoto:

1) vigilanza sul campo: il personale addetto alla vigilanza affiancherà l'ispettore di controllo nel momento di espletamento delle sue attività. La cadenza di questa fase di lavoro è annuale **per ogni controllore** impegnato nel lavoro;

2) vigilanza in remoto: questo lavoro viene espletato lo stesso giorno in cui IPQ e INEQ espletano il controllo presso un'azienda di macellazione. Il personale incaricato alla vigilanza dovrà verificare i documenti prodotti valutando l'attendibilità e la correttezza della compilazione degli stessi.



Il Mipaaf, o la regione di competenza, procede a redigere un verbale di controllo di II° livello. Qualora venga accertato un controllo non esaustivo da parte dell'ispettore dell'organismo di controllo oggetto della supervisione, il Mipaaf, o la regione di competenza, procede ad effettuare un richiamo per iscritto redatto in **triplice copia**, di cui una per il relativo ente di controllo, una per il Mipaaf ed una per la regione di competenza.

Se nel successivo controllo al medesimo ispettore non si riscontreranno miglioramenti nell'operato di verifica, si provvederà alla segnalazione al MIPAAF il quale valuterà eventuali provvedimenti da adottare nel merito.



Schema di lavoro piano di controllo III° livello

Tutti i documenti relativi ai controlli di I° e II° livello depositati presso il Mipaaf vengono di volta in volta inviati ad una ente terzo individuato dal Mipaaf di comprovata esperienza nel settore, con l'obiettivo di verificare il funzionamento del sistema.

In questo modo si completa la fase di controllo garantendo ai diretti interessati l'applicazione dei criteri previsti dalla normativa vigente e dal manuale stesso.



**Grazie per la
vostra attenzione**

