



MARCHIO Parco Ticino - Produzioni controllate

Disciplinare per l'Allevamento dei SUINI

I suini destinati direttamente all'alimentazione umana o i cui prodotti di trasformazione sono destinati all'alimentazione umana devono essere allevati conformemente alle norme enunciate nel presente disciplinare.

Origine degli animali

Gli animali devono provenire da aziende che osservino le norme di produzione contenute in questo disciplinare.

In deroga a quanto precede possono essere introdotti negli allevamenti animali ottenuti con metodi convenzionali alle seguenti condizioni:

- suinetti con meno di 10 settimane;
- animali di sesso femminile che non abbiano ancora raggiunto lo stadio adulto;
- suini maschi riproduttori.

Gli animali devono permanere in azienda per almeno 150 giorni, prima di essere destinati alla macellazione.

Per tutti gli acquisti di animali presso allevamenti convenzionali, si presterà particolare attenzione alle norme sanitarie. In ogni caso deve sempre essere chiara la provenienza dei singoli animali.

Alimentazione

L'alimentazione sarà finalizzata ad una produzione di qualità piuttosto che alla massima crescita o resa, pur nell'attenta considerazione del fabbisogno nutrizionale degli animali nei vari stadi fisiologici.

L'alimentazione degli animali deve essere costituita da prodotti vegetali ottenuti prevalentemente in azienda secondo quanto dettato dai disciplinari di produzione relativi alle singole colture. Qualora l'allevatore non sia in grado di produrre l'intero fabbisogno alimentare è consentito l'acquisto all'esterno di mangimi o alimenti convenzionali per una quota pari al 40% della razione giornaliera. La percentuale è calcolata sul peso secco degli alimenti.

I mangimi semplici e composti devono essere conformi alle norme vigenti.

E' autorizzata l'aggiunta di vitamine, oligoelementi e sostanze minerali allo scopo di soddisfare il fabbisogno nutrizionale degli animali.

E' vietata l'utilizzazione di prodotti di origine animale, fatta eccezione per il latte e i sottoprodotti dell'industria casearia.

E' vietata la somministrazione di qualsiasi sostanza di sintesi destinata a stimolare la crescita o la produzione.

Per ridurre il potere inquinante delle deiezioni animali è necessario massimizzare il quantitativo di sostanze assimilate dall'organismo (nel suino mediamente il 25%), limitando quindi il rilascio nell'ambiente attraverso escrezioni di vario tipo. E' necessario porre particolare attenzione al bilanciamento della dieta soprattutto per ciò che riguarda gli apporti azotati (proteine e aminoacidi essenziali non sintetizzabili dall'organismo animale).

La razione normalmente praticata in azienda deve essere trasmessa al Parco, avendo cura di segnalare con precisione le percentuali di composizione. Per i prodotti esterni all'azienda dovranno essere allegati i certificati di prodotto.

Smaltimento deiezioni

Il trattamento e lo smaltimento delle deiezioni dovrà avvenire conformemente a quanto prescritto dalla Legge regionale 37/93 e successivi Regolamenti attuativi. Il Produttore è tenuto ad esibire il Piano di Utilizzazione Agronomica e a fornire un elenco dei terreni utilizzati per lo smaltimento; nella mora di applicazione della norma il produttore è comunque tenuto a presentare un piano di utilizzazione agronomica.

Profilassi e cure veterinarie

In campo sanitario, la prevenzione delle malattie è l'obiettivo prioritario. Una conduzione oculata dell'allevamento consente di limitare i problemi sanitari: scelta di razze confacenti alle condizioni locali, alimentazione sana ed equilibrata, stabulazione adatta alla morfologia e alle esigenze degli animali, ricorso alle difese naturali degli animali, il tutto finalizzato al benessere animale.

Gli animali feriti o malati devono essere curati immediatamente e, se necessario, isolati in appositi locali. L'allevatore provvede alla regolare sorveglianza della mandria onde rilevare eventuali anomalie.

E' vietato l'impiego di sostanze destinate a stimolare la crescita.

I trattamenti allopatrici devono essere praticati sotto la responsabilità di un veterinario, con esplicita indicazione della natura del medicamento, della durata della cura, dell'eventuale periodo di attesa raccomandato prima della macellazione. Questi dati devono essere iscritti nei registri zootecnici e dichiarati all'organismo di controllo. Gli animali sottoposti a trattamento devono essere inequivocabilmente identificabili.

La castrazione dei suini di sesso maschile con età superiore a quattro settimane deve essere effettuata da un veterinario e previa anestesia. Il taglio della coda e dei denti può essere effettuato in tutti gli allevamenti nei quali si constatino lesioni alle mammelle, alle orecchie o alle code.

Edifici zootecnici e benessere animale

I locali di stabulazione devono essere costruiti in modo da consentire ad ogni suino:

- di coricarsi, giacere e alzarsi senza difficoltà;
- di disporre di una zona pulita adibita al riposo;
- di vedere altri suini.

Ogni ricovero deve disporre di appropriata illuminazione, temperatura, aerazione con particolare attenzione ad evitare la concentrazione dei gas o l'intensità dei rumori, secondo quanto previsto dalle norme vigenti.

Qualora i suini vengano tenuti in gruppo, occorre prendere adeguate misure atte ad evitare aggressioni che siano al di fuori dei normali comportamenti, provvedendo all'isolamento dei soggetti particolarmente aggressivi. Tenuto conto delle specifiche condizioni ambientali e della densità degli animali, tutti i suini devono poter disporre di paglia o altro materiale idoneo.

Ogni animale deve avere libertà di movimento; nello specifico:

- almeno 1.1 m² per animali oltre 100 kg;
- 0.55 m² per animali compresi tra 10 e 100 kg;
- 0.15 m² per suinetti sotto i 10 kg.

Condizioni di premacellazione

L'insieme delle operazioni che precedono più direttamente la macellazione può costituire una notevole causa di stress per l'animale, con ripercussioni negative anche sulla qualità della carne. Nell'obiettivo di rispettare in pieno il benessere dell'animale si deve:

- utilizzare per il trasporto solamente mezzi autorizzati avendo riguardo al numero di capi trasportati;

- evitare il rimescolamento dei soggetti provenienti da stalle differenti, negli automezzi adibiti al trasporto, nella zona destinata all'attesa della macellazione o nella stalla di sosta;
- evitare la sovralimentazione nel giorno che precede l'abbattimento;
- non adottare nessun tipo di pratica violenta o poco rispettosa dell'animale, durante il carico o il trasporto.

Macellazione

Tutte le operazioni riguardanti la macellazione devono essere eseguite nel rispetto della legge n° 286 del 1994 o sue successive modificazioni.

La macellazione di animali destinati ad avere il marchio del Parco Ticino deve comunque avvenire separatamente dalla macellazione di altri animali, garantendo la rintracciabilità.

Responsabilità del produttore

Ai fini dell'applicazione del presente disciplinare, il produttore è ritenuto responsabile del rispetto di tutti i parametri previsti, anche per quanto riguarda eventuali operazioni affidate a terzi sia in ambito aziendale, sia all'esterno dell'azienda.

Il produttore stesso si impegna quindi al controllo complessivo della produzione anche mettendo a disposizione del Parco le analisi di ogni ordine e grado effettuate sugli animali o sui prodotti impiegati in allevamento.

Ogni anomalia di carattere sanitario o di diversa natura, anche derivante da cause indipendenti dal processo aziendale, dovrà essere immediatamente segnalata al Parco da parte del produttore.

Controlli

Oltre a quanto previsto dal regolamento applicativo d'uso e dal disciplinare aziendale, il Parco si riserva la facoltà di effettuare altri controlli specifici connessi all'allevamento suino. Tutti i controlli potranno essere effettuati da un soggetto terzo.