



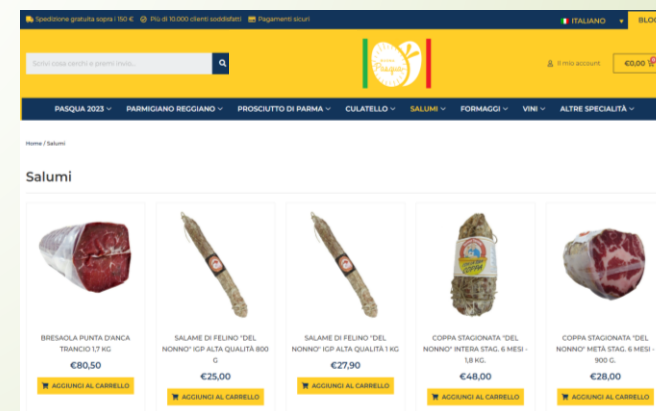
La certificazione nella filiera delle carni suine e dei salumi

**QUALITÀ E CERTIFICAZIONE:
UN'OPPORTUNITÀ PER LE
PRODUZIONI ANIMALI**

Mauro Conter

Università degli Studi di Parma

Evoluzione del consumatore e delle vendite



Valore aggiunto

...e i prodotti?



Le certificazioni: cosa sono e a cosa servono?

- Valorizzare il proprio prodotto
- Migliorare i rapporti fornitori / clienti
- Soddisfare le richieste della GDO
 - Spesso la certificazione è un prerequisito per essere fornitore
- La certificazione è un atto mediante il quale un **organismo terzo** ed indipendente dichiara la conformità di un **prodotto** ad una **norma tecnica**.



Certificazione



Di Sistema
(B2B)

Di Prodotto /
Processo / Servizio



Volontaria

Regolamentata

B2B

B2C



Le certificazioni regolamentate

► Sono certificazioni volontarie per cui un Ente pubblico ha stilato una serie di standard tecnici, attraverso Regolamenti comunitari, e ai quali le imprese devono attenersi.

► Le principali sono :

► DOP, IGP

► BIOLOGICO



Il prodotto

IL PROSCIUTTO DI PARMA IL TERRITORIO IL CONSORZIO LE RICETTE NEWS & STAMP NEWS & STAMP

Il nostro scopo è produrre il miglior prosciutto e di tutelarne la qualità. San Daniele in tutto il mondo.

I numeri del Consorzio

Produzione

134
aziende produttrici di Prosciutto di Parma

7.850.000
Prosciutti di Parma marchiati nel 2022

Distribuzione

Composizione della filiera

3.600
allevamenti suinicoli

78
mocelli

3.000
addetti alla lavorazione del Prosciutto di Parma



310Mln

Valore della produzione DOP



2.5Mln

Prosciutti prodotti



L'organismo di controllo



incarico di controllo
con D.M. autorizzativo

ISO 17065



Piano dei Controlli (PDC)
Approvato dal MASAF



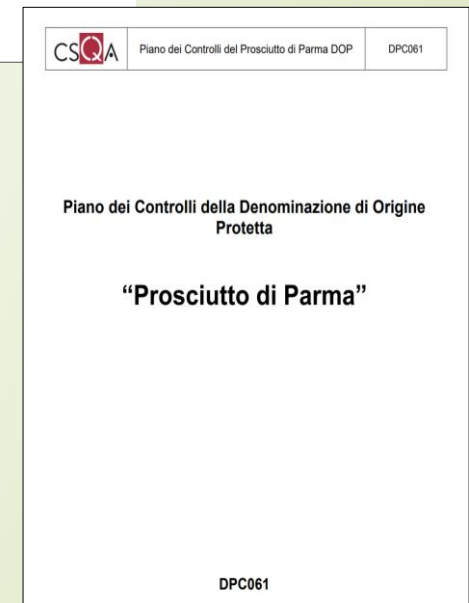
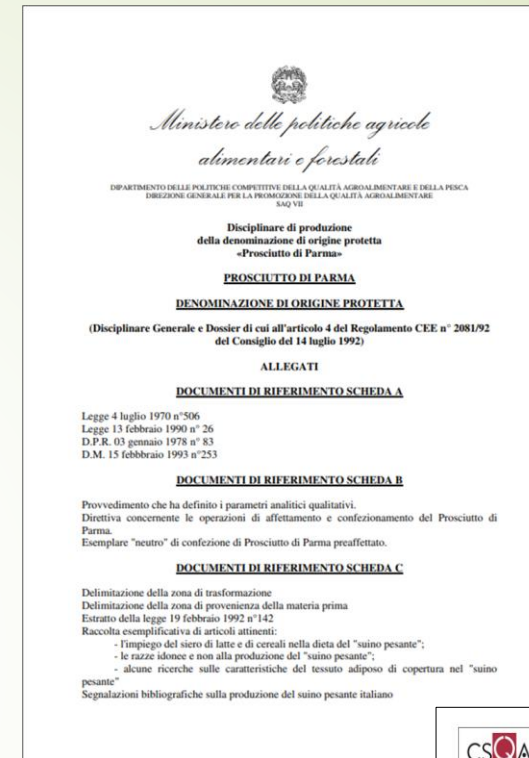
Le norme tecniche

Il Disciplinare

- Documento in cui è delimitata la zona di produzione e descrive l'intero processo produttivo, il confezionamento, l'etichettatura e le caratteristiche del prodotto.
- È redatto dai produttori (**Consorti**).

Il Piano dei Controlli

- Definisce le frequenze e le tipologie di controlli (documentali, ispettivi, analitici).
- È redatto dall'**OdC**.



CSQA Certificazioni Srl
Via S. Gaetano, 74 - 26100 Parma (PR)
Tel. 0421 513011 - Fax 0421 513010
www.csqa.it

CSQA

DPC061-VVF
Rev. 5 del 16/03/2022
Pag. 1 di 3 | Verbale n. CF8278

Verbale di valutazione cosce fresche

Data: 3/12/22 Ora apertura verbale: 08:30 Pausa pranzo dalle: alle:

Soggetto Controllato: [redatto] Sito di controllo: [redatto]

Tipologia controllo: Ordinario MCR Macello/LS Regularizzazione delle carcasce
Sito di controllo: Zona Tipica LS "interno" al macello LS "esterno"

B. Riepilogo cosce controllate

S	122	N° di cosce verificate	122
irri	173	N° di cosce non conformi	0

Dettaglio cause di inidoneità

ra interna	<input checked="" type="checkbox"/>	5 B	Lesioni (patologie)	<input type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	5 C	Ematomi	<input type="checkbox"/>
mento	<input checked="" type="checkbox"/>	6 A	Scoperture in corona	<input type="checkbox"/>
ragie	<input checked="" type="checkbox"/>	6 B	Noce mancante	<input type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	6 C	Anchetta	<input type="checkbox"/>

Le certificazioni volontarie «classiche»



- ▶ Le principali sono:
 - ▶ GFSI (Global food safety initiative): BRC / IFS / FSSC 22000 / SQF
 - ▶ ISO 9001:2015 (Sistemi di Gestione della Qualità)
 - ▶ ISO 22000:2018 (Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare)
 - ▶ ISO 22005:2007 (Sistema di Rintracciabilità nella Filiera alimentare e mangimistica)



























- ▶ ISO 14001:2015 e EMAS (Ambiente)
- ▶ ISO 45001:2018 (Sicurezza negli ambienti di lavoro)
- ▶ SA 8000:2014 (Etica)



I Disciplinari Tecnici

- Esistono molte certificazioni non regolamentate in molti gli ambiti, non solo nell'alimentare
- Quanti sono?...
- Lo stesso disciplinare certificato da diversi enti...

 <p>Assenza di antibiotici in allevamento Filiera di Suini, Avicoli, Galline ovaiole</p>	 <p>Benessere animale in allevamento Standard CRENBA</p>	 <p>Benessere animale DTP 130</p>	 <p>Olio di Oliva Extra Vergine Sostenibile DTP 125 Certificazione di filiera sostenibile</p>	 <p>BRC (GSFS) Food Global Standard for Food Safety</p>	 <p>IFS Food International Food Standard</p>	 <p>FSSC 22000 Food Safety System Certification Scheme</p>	 <p>ISO 22000 Sistema di gestione della sicurezza alimentare</p>
 <p>Qualità Vegetariana® e Vegan Certificazione vegetariana e vegana</p>	 <p>V-Label® Marchio internazionale vegetariano e vegano</p>	 <p>Acquacoltura sostenibile Sistema Qualità Nazionale Acquacoltura sostenibile</p>	 <p>NON OGM - DTP 030 - RT 11 Prodotti privi di OGM</p>	 <p>QS Qualità e Sicurezza in Agricoltura</p>	 <p>Gap Analysis PCHF e FSVP Regolamenti del Food Safety Modernization Act</p>	 <p>Gap Analysis su Risk Assesment Servizio CSQA di attività ispettiva</p>	 <p>DTP 035 Filiera controllata Rintracciabilità e HACCP di filiera</p>
 <p>Filiera avicola controllata DTP 126 Autocontrollo HACCP di filiera</p>	 <p>Filiera suinicola controllata DTP 134 Autocontrollo HACCP di filiera</p>	 <p>Filiera bovina controllata DTP 019 Autocontrollo HACCP di filiera</p>	 <p>Qualità caffè per Vending DTP 114 Qualità funzionali delle miscele di caffè in grani destinato al venditori</p>	 <p>Senza Glutine DTP 108 Certificazione "Senza Glutine"</p>	 <p>HACCP Sistema di autocontrollo igienico</p>	 <p>ISO 22005 Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari</p>	 <p>UNI 11381 Monitoraggio insetti</p>

L'evoluzione della certificazione: gli schemi della GDO e dei «retailers»

- La GDO spinge le aziende fornitrici verso standard unici di sicurezza alimentare, che garantiscano la rispondenza anche ai requisiti di rintracciabilità
- Le **Private label** convincono sempre di più i consumatori: la GDO si qualifica come un'azienda di marca
- La GDO, quindi, si deve **tutelare**



M&S Matured Italian Parma Ham 80g

★★★★☆ (12) Leave a review



£4

£5 per 100g

Add to trolley

Buy any 3 for £8
Buy any 3 for £8. Order by 02/08/2022, offer subject to availability. Maximum 18 promotional items per customer.



Cosa c'è 'dietro'...

- Molti di questi standard prevedono esplicitamente l'impossibilità di inserire marchi certificativi sui prodotti
- In altri casi, possono essere presenti marchi volontari di prodotto nell'ambito di schemi di certificazione basati su norme tecniche (DT, DTP)





specifico alimentazione dei
con l'esclusione degli O.G.M.

- Accurata selezione degli allevamenti e dei centri di lavorazione.
- Controlli rigorosi della filiera in aggiunta a quelli di legge.

Il sistema dei controlli Coop è certificato da Bureau Veritas Italia (cert N° 198/001) e CSQA (cert N° 4507 DTS 007)

SENZA GLUTINE

**ALLEVATI
SENZA USO
DI ANTIBIOTICI
NEGLI ULTIMI
4 MESI**



**TRACCIABILITÀ TOTALE
FILIERA DI QUALITÀ**

- Alimentazione NO O.G.M. dopo la fase di svezzamento.
- Accurata selezione degli allevamenti e dei centri di lavorazione.
- Controlli rigorosi della filiera in aggiunta a quelli di legge.

Il sistema dei controlli Coop è certificato da Bureau Veritas Italia (cert N° 198/001) e CSQA (cert N° 4507 DTS 007)

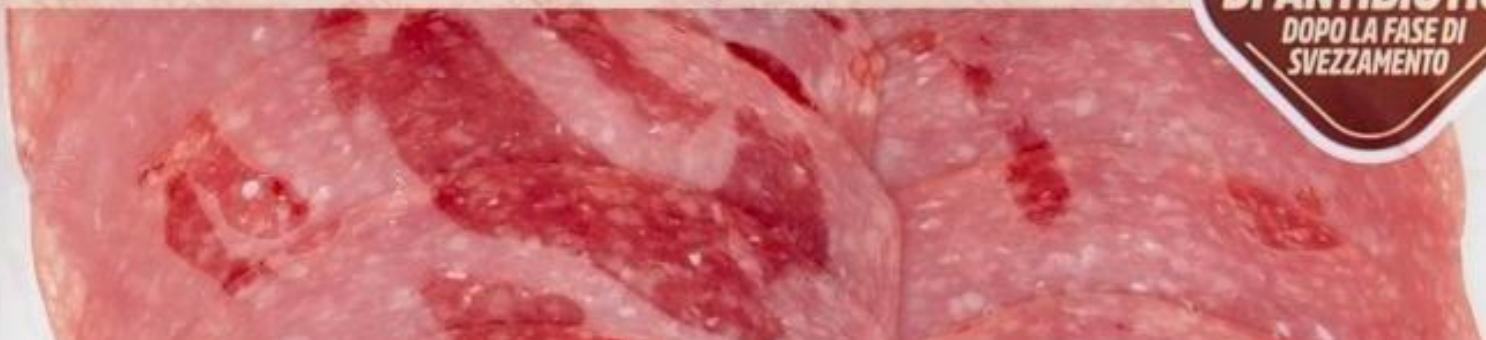
SENZA GLUTINE

salame tipo ungherese
DA SUINI ITALIANI

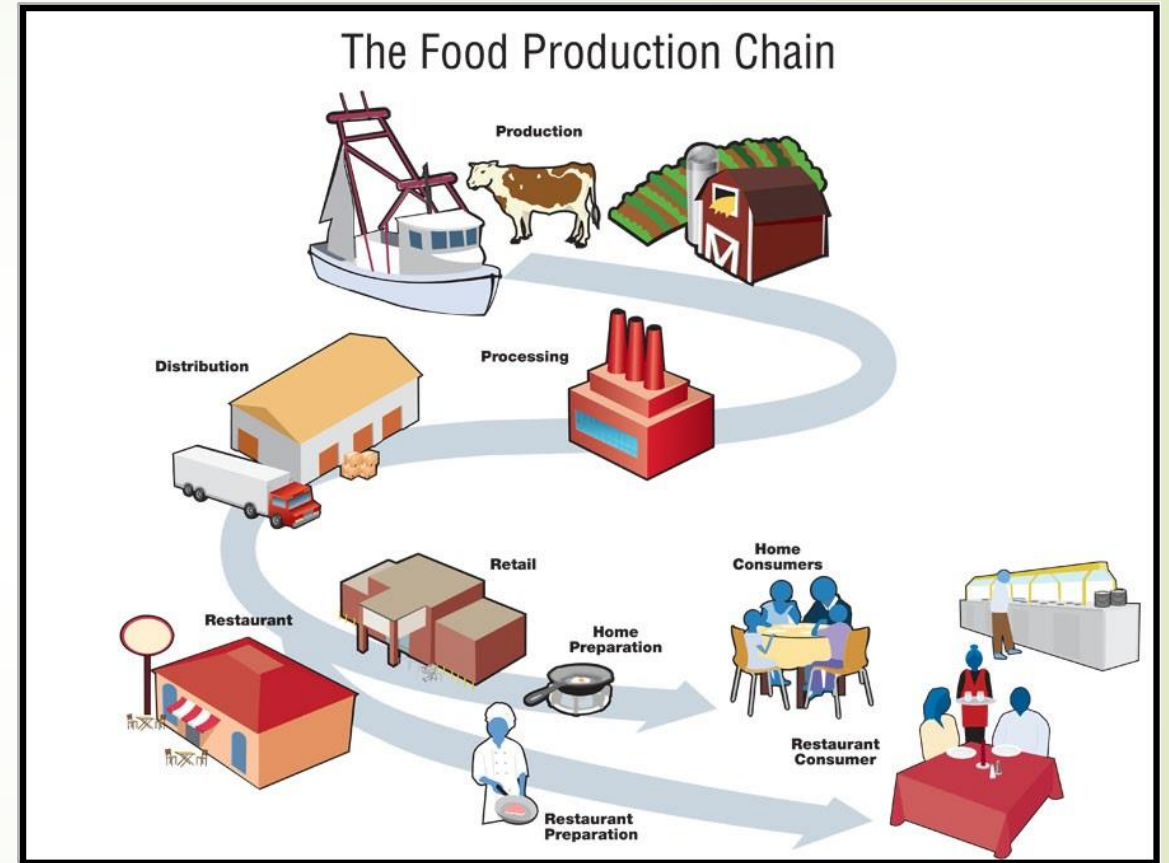
100g e

**ABBIAMO A CUORE
IL BENESSERE DEGLI ANIMALI**
per maggiori informazioni vai sul sito: www.e-coop.it

**ALLEVATO
SENZA USO
DI ANTIBIOTICI
DOPO LA FASE DI
SVEZZAMENTO**



- Devono essere certificati tutti gli attori di **filiera**?
- E se uno non è certificato?
- Audit di seconda o di terza parte!





QUALCHE ESEMPIO



- ▶ Permette la **certificazione di prodotti alimentari, mangimi e derivati di origine animale a fronte del requisito “NON OGM”**.
- ▶ Nel caso di derivati animali (carne, salumi, etc.) la certificazione è finalizzata ad assicurare che i prodotti derivino da animali alimentati con alimenti zootecnici conformi al punto precedente (**filiera**).





ANTIBIOTIC FREE

- **La gestione del requisito “senza antibiotici”** avviene a livello di allevamento
 - Dalla nascita o per un periodo specificato
 - Piano dei controlli / Elenco antibiotici / Metodi di prova / Limiti
- Nelle fasi successive viene richiesto di mantenere un sistema di rintracciabilità (**filiera**) e quindi la separazione del prodotto realizzato da allevamenti “*senza antibiotici*” rispetto a prodotto convenzionale.





**PROSCIUTTO GALLINA
SENZA ANTIBIOTICI DALLA NASCITA
DISOSSATO PRESSATO**

Prosciutto di Parma stagionato da 16 a 24 mesi

CODICE EAN: 98057680461193
MATERIA PRIMA: coscia di suino di provenienza italiana (da allevamenti rientranti nel circuito DOP)
INGREDIENTI: carne di suino e sale
STAGIONATURA: da 16 mesi a 24 mesi, senza antibiotici dalla nascita
PEZZATURA: 9/10 kg

OGM FREE

ALLERGENIC FREE

GLUTEN FREE

ANTIBIOTICS FREE

[SCARICA LA SCHEDA](#)

[COMPRA ONLINE](#)

Coming soon


PARMACOTTO PERCHÉ	
SENZA ANTIBIOTICI	SENZA GLUTINE
SENZA GLUTAMMATO MONOSODICO AGGIUNTO	SENZA LATTE E I SUOI DERIVATI
SENZA OGM	SENZA TRATTAMENTI IONIZZANTI



- Gli schemi di etichettatura relativi al benessere animale negli Stati membri dell'UE e nel Regno Unito sono **51**
- I prodotti certificati provengono da animali **allevati, trasportati e macellati** in condizione di benessere più restrittive rispetto a quanto previsto dalle norme cogenti.
- Si applica alla **filiera**



Il Sistema di Qualità Nazionale per il Benessere Animale (SQNBA)
(Art. 224-bis LEGGE 17 luglio 2020, n. 77)



DTP 145 - Suino allevato con requisiti specifici di maggior **benessere** e senza utilizzo di **antibiotici** dopo la fase di svezzamento

- **Requisito 1:** Divieto del taglio della coda dei lattonzoli in scrofaia.
- **Requisito 2:** Assenza di trattamenti con antibiotici in allevamento dopo la fase di svezzamento, ovvero dopo l'uscita dal sito 2 (requisito certificato a fronte del DTP 109 di CSQA o standard equivalente).





**Grazie per
l'attenzione**