



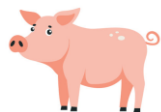
Regione  
Lombardia

**SQNZ**

# **Sistema Qualità Nazionale Zootecnia per la carne suina**

Milano  
03 settembre 2025

Direzione Generale Agricoltura, Sovranità Alimentare e Foreste  
Servizi Integrati per le imprese agricole e Sistemi di Qualità  
Patrizia Riccobene – Carmine Dente



## Cosa è un SQNZ?

**Il Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia è un regime di qualità** a cui possono aderire tutti quei produttori che, volontariamente, decidono di abbracciare e rispettare uno dei disciplinari pubblicati e approvati a livello nazionale.

I sistemi di Qualità ad oggi esistenti e riconosciuti dal Masaf e dalla UE sono:

- ✓ le Indicazioni geografiche (DOP/IGP/STG);
- ✓ Il Biologico;
- ✓ l' SQNBA- Sistema di Qualità Nazionale Benessere Animale;
- ✓ l' **SQNZ o Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia.**

I Sistemi di qualità consentono di avere la priorità negli aiuti PAC e la possibilità di avere contributi per la promozione dei prodotti.



# SQNZ - Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia

## DM 646632/2022

Il SQNZ prevede 2 tipologie di disciplinari:

1. Caratteristiche specifiche di un prodotto e particolari metodi di produzione

Oppure

**2. Una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali correnti in termini** di sanità pubblica, salute delle piante e degli animali, **benessere degli animali o tutela ambientale (Reg. UE 126/2022)**

Il riconoscimento spetta al **Ministero Agricoltura Sovranità Alimentare e Foreste - MASAF** che lo notifica alla **Commissione europea**





# SQNZ - Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia

SQNZ attualmente riconosciuti

- Vitellone e/o Scottona ai cereali
- Fassone di razza Piemontese
- Uovo + qualità ai cereali
- Bovino podolico al pascolo
- Acquacoltura sostenibile
- Vitello al latte e cereali
- Latte crudo vaccino e derivati
- Standard: Zootecnia da carne sostenibile applicabile all'allevamento per la produzione di carne bovina

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10952>



<https://sigilloitaliano.it/i-prodotti/il-bovino-podolico/perche-mangiare-carne-podolica/>



<https://www.fantolino.it/>



# SQNZ

## Disciplinare di produzione

### «Carne suina da allevamento sostenibile»



#### Che cosa è un disciplinare?

E' un documento scritto che stabilisce regole, procedure da rispettare per ottenere un determinato prodotto

#### Chi ha pensato e scritto il disciplinare per la carne suina?

Allieviatori, Associazioni di Categoria, OO.PP con il supporto dell'Università Cattolica di Piacenza e Regione Lombardia

#### Quale è il prodotto che otteniamo?

Il prodotto finale è **Carne di Qualità** definita in allevamento ..



**La Qualità nasce in allevamento**





# SQNZ

## Disciplinare di produzione «Carne suina da allevamento sostenibile»



- **Requisiti obbligatori** devono essere **tutti adottati** e rispettati dagli allevamenti aderenti, all'atto dell'adesione al SQNZ
- **Requisiti facoltativi, almeno in numero di due, per tutto il periodo di adesione al SQNZ. devono essere adottati e scelti**
- Nell'ottica del miglioramento della sostenibilità, **ogni tre anni dall'adesione, gli allevatori dovranno individuare ulteriori due requisiti facoltativi, da raggiungere nell'arco dei tre anni successivi**

### Perché il prodotto è definito da allevamento sostenibile?

Perché i requisiti riguardano più elementi qualificanti elencati agli artt. 12 e 46 del  
Reg. UE 2022/126





# SQNZ per la carne suina

## Requisiti obbligatori

- ❑ Tecniche alimentazione
- ❑ Classificazione Classyfarm
- ❑ Adozione di un sistema di controllo degli infestanti
- ❑ Adozione di sistemi di mitigazione di impatto ambientale:  
monitoraggio annuale impatto ambientale ( BAT-TOOL) /Gestione reflui
- ❑ Adozione di un sistema di monitoraggio dei consumi di energia elettrica aziendali
- ❑ Adozione di un piano di gestione di emergenze ed evacuazione
- ❑ Adozione di un piano di formazione per gli allevatori
- ❑ Registrazioni delle operazioni e gestione della rintracciabilità





# SQNZ per la carne suina

## Requisiti facoltativi



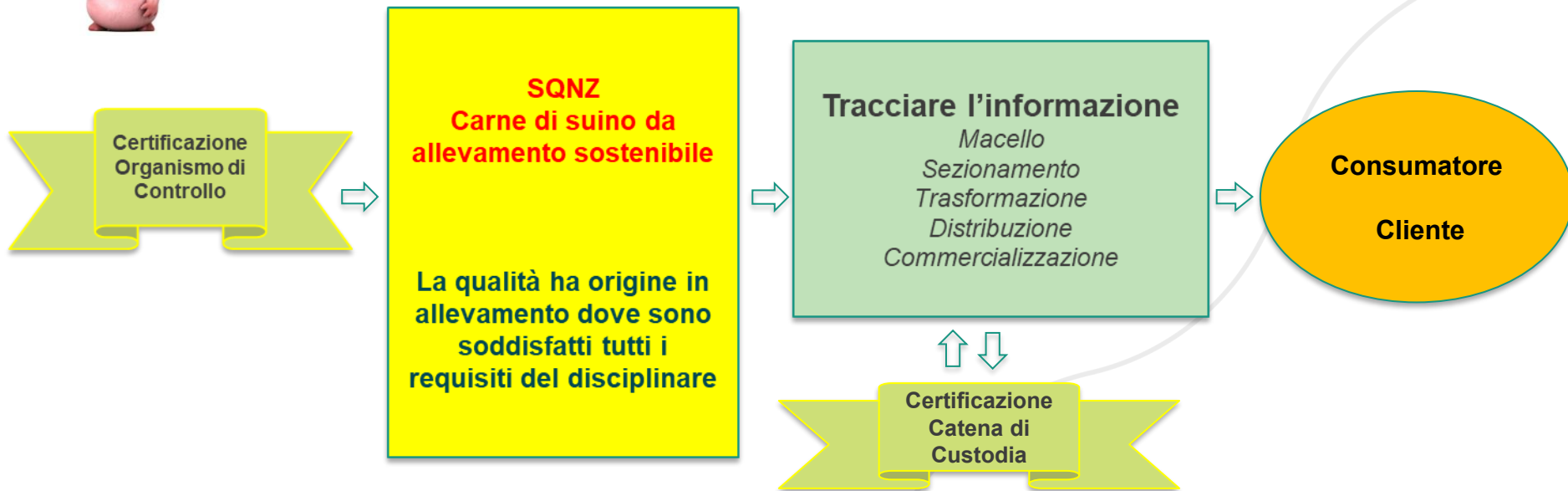
Aree d'interesse:

- ☐ Monitoraggio microclima di stalla
- ☐ Risparmio idrico
- ☐ Gestione dei reflui
- ☐ Impiego di energia da fonti rinnovabili
- ☐ Miglioramento delle strutture d'allevamento
- ☐ Economia circolare e alimentazione a basso impatto ambientale
- ☐ Misurazione d' impatto ambientale





# Catena di custodia



Tutti gli operatori, ad esclusione della produzione primaria, che manipolano o etichettano un prodotto alimentare utilizzando i riferimenti al SQNZ, **devono essere certificati ai sensi della Catena di Custodia da un OdC iscritto all'elenco del MASAF.**



## ETICHETTATURA 1/2



L'adesione al SQNZ e quindi l'applicazione dello specifico disciplinare che prevede di soddisfare diversi requisiti previsti dalla normativa europea agli artt. 12 e 46 del Reg. UE 2022/126 consente di identificare ed etichettare il prodotto come:

### «Carne suina da allevamento sostenibile»

- ❖ “carne suina da allevamento sostenibile” quando l'intero ciclo di vita dell'animale avviene nell'allevamento certificato ai sensi del presente SQNZ;
- ❖ “carne suina da allevamento sostenibile per almeno 4 mesi” nel caso in cui i suini provengano da allevamenti certificati ai sensi del presente disciplinare SQNZ nella fase d'ingrasso.





## ETICHETTATURA 2/2



- ❖ «**Carne suina da allevamento sostenibile**»
- ❖ **Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia (SQNZ)** riconosciuto dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e Foreste ( MASAF)
- ❖ **Paese di origine** (se l'animale è nato, allevato e macellato nel medesimo SM) oppure il Paese di allevamento e macellazione degli animali
- ❖ **Ulteriori aspetti qualificanti previsti nel disciplinare possono essere esplicitamente dichiarati.**



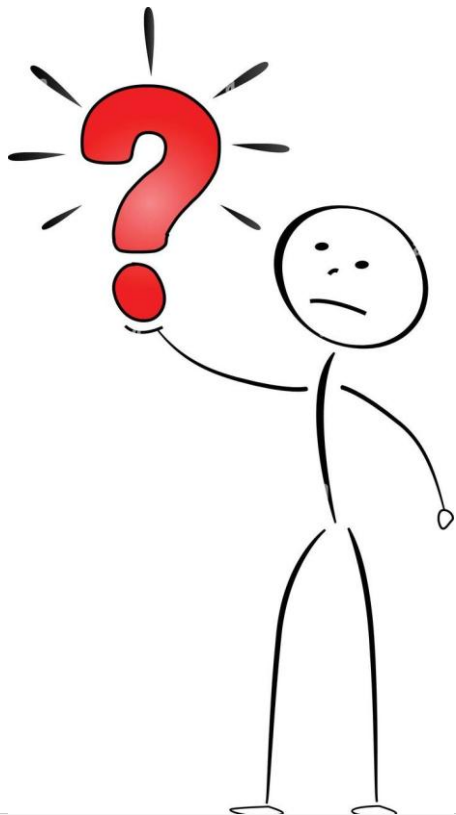
# SQNZ

## Sistema Qualità Nazionale Zootecnia per la carne suina



- Si applica alla **produzione primaria**
- E' aperto a **tutti i produttori** dell'Unione Europea
- La specificità del prodotto finale deriva da obblighi tassativi previsti in un **disciplinare** le cui conformità sono **certificate** da un soggetto di parte terza: assicura **trasparenza e tracciabilità**
- Il prodotto è la **carne suina** nelle sue diverse tipologie commerciali
- **E' una opportunità per i produttori di valorizzare le proprie produzioni mediante l'adozione di sistemi produttivi di qualità, conformi alle normative unionali**
- Fornisce al consumatore un prodotto proveniente da un **Sistema di Qualità Nazionale**





**A che punto siamo???**



# SQNZ

## Sistema Qualità Nazionale Zootecnia per la carne suina



**DM 646632/2022 art. 5**

**30% della rappresentatività della produzione nazionale in quantità o valore**

**Suini allevati 2.400.000**



# SQNZ

## Sistema Qualità Nazionale Zootecnia per la carne suina



### Contatti:

Direzione Generale Agricoltura, Sovranità Alimentare e Foreste  
Servizi Integrati per le imprese agricole e Sistemi di Qualità

[patrizia\\_riccobene@regione.lombardia.it](mailto:patrizia_riccobene@regione.lombardia.it)

Tel 02 6765 2590

[carmine\\_dente@regione.lombardia.it](mailto:carmine_dente@regione.lombardia.it)

Tel 02 6765 3828





Regione  
Lombardia

**Grazie.**