

PRODOTTI DI QUALITA'



REGIME DI QUALITA' RICONOSCIUTO DALLA REGIONE PUGLIA
AI SENSI DEL REG. (CE) N. 1305/2013

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Carne bovina: Vitello, Vitellone e Bovino Adulto

1. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente disciplinare si applica alle carni bovine fresche e trasformate di vitello e bovino adulto e alle relative categorie (carne di vitello Cat. V, carni di vitellone Cat. Z e carne di bovino adulto Cat. A per i maschi ed E per le femmine) ottenute in conformità al Regime di Qualità (RQR) "Prodotti di Qualità" riconosciuto dalla regione Puglia ai sensi del reg. CE 1305/13 c e identificato dal marchio Prodotti di Qualità (di seguito PdQ) registrato presso l'UAMI ai sensi del reg. CE 207/09 il 15/11/2012 al n. 010953875.

Il disciplinare si applica alle fasi di allevamento degli animali, macellazione, lavorazione delle carni, commercializzazione e vendita del prodotto sfuso e/o confezionato.

Il disciplinare include alcuni requisiti e specifiche riguardanti fasi di produzione e attività svolte da altri operatori della filiera. Esso regola requisiti aggiuntivi rispetto alle norme cogenti applicabili che sono considerati prerequisiti.

Le regioni hanno facoltà, con proprio atto amministrativo, di individuare nell'ambito dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali - istituito in attuazione dell'art. 3, comma 3, del D.M. 8 settembre 1999, n. 350 - i "Prodotti Tradizionali Regionali" afferenti al presente disciplinare di produzione.

2. REQUISITI

2.1 Produzione

2.1.1 Specie, razze, allevamento e alimentazione

- Specie, razze e popolazioni

Animali maschi e femmine di razze specializzate e non nella produzione della carne e loro incroci.

- Allevamento e alimentazione del bestiame

Animali nati nella stessa unità territoriale NUTS-2 (in Italia è la regione) in cui vengono allevati.

Per i Vitelli Cat V la dieta è costituita unicamente da latte artificiale e/o materno di vacche alimentate con foraggi freschi e/o conservati ricchi di essenze foraggere autoctone dell'areale di allevamento più concentrati contenenti anche materie prime tipiche quali ad es. carrubo, purea di olive.

Per tutte le altre categorie la dieta alimentare, nella fase successiva all'allattamento ~~naturale e/o artificiale~~, è rappresentata da foraggi freschi e/o conservati, con prevalenza di essenze foraggere locali e tipiche dell'ambiente di allevamento (almeno 51%), mangimi concentrati semplici o composti, aziendali e/o commerciali contenenti anche componenti tipici quali ad es. carrubo, purea di olive, addizionati con integratori minerali e vitaminici, senza grassi animali aggiunti.

Il foraggio di graminacee, a fibra lunga, dovrà costituire minimo il 20% della razione alimentare, gli alimenti devono essere privi di farine e grassi animali aggiunti.

La proteina della razione dovrà essere compresa tra il 13% ed il 18% in funzione dello sviluppo corporeo dell'animale.

Gli alimenti utilizzati devono essere tutti di buona qualità, in buono stato di conservazione e privi di muffe.

Nei quattro mesi che precedono la macellazione è vietato alimentare il bestiame con foraggi insilati.

L'azienda di allevamento deve applicare le disposizioni vigenti in materia di identificazione e registrazione degli animali, assicurando in ogni fase di allevamento l'identificazione dei bovini ammessi al disciplinare.

Il requisito della nascita nel territorio in cui vengono allevati può essere derogato fino al 31 dicembre 2017.

- Benessere animale

Tutti gli animali devono essere allevati in allevamenti certificati per il Benessere animale secondo il “Manuale per la valutazione del benessere e della biosicurezza nell'allevamento dei bovini da carne” (CReNBA Centro di riferimento Nazionale per il benessere animale).¹

2.2. Macellazione e frollatura

2.2.1 Macellazione

Alla macellazione gli animali devono avere un'età inferiore a 8 mesi per la carne di vitello, da 8 mesi a 12 mesi per la carne di vitellone; oltre i 12 mesi per la carne di bovino adulto.

2.2.2. Frollatura

Frollatura di almeno 4 giorni, per carcassa divise in mezzene o in quarti e conservate alla temperatura di 4°C.

2.3 Commercializzazione e vendita

2.3.1 Confezionamento

Identificazione del prodotto commercializzato/confezionato attraverso il marchio PdQ, al fine di permetterne la rintracciabilità e renderlo immediatamente distinguibile rispetto ad altri prodotti.

Il prodotto può essere venduto sfuso, intero o porzionato.

2.3.2 Vendita

Il prodotto sfuso deve essere sempre distinto e correttamente identificato rispetto al prodotto non marchiato.

I commercianti/dettaglianti che vendono prodotto sfuso devono essere assoggettati al sistema di controllo previsto dalla Regione Puglia.

I commercianti/dettaglianti che vendono prodotto confezionato in unità di vendita, non manipolabile, marchiato PdQ non sono assoggettati al sistema di controllo.

3. RINTRACCIABILITÀ

3.1. Il Regime di Qualità Regionale “RQR” prevede l'adozione obbligatoria di un sistema di rintracciabilità in grado di correlare le materie prime al prodotto finito immessi in commercio a Marchio PdQ.

3.2. E' obbligatorio adottare in azienda un sistema di rintracciabilità per tracciare le informazioni necessarie a dimostrare la conformità al presente disciplinare.

3.3. Il sistema di rintracciabilità deve consentire di tracciare almeno le seguenti informazioni:

1. aziende agricole conferenti foraggi;
2. superficie coltivata e/o capi allevati;
3. capacità produttiva;
4. quantitativi di prodotto / animali conferiti e lavorati;
5. quantitativi e tipologia di prodotto immessi in commercio a Marchio.

¹ Il sistema di valutazione messo a punto dal CReNBA prevede la valutazione del sistema di gestione dell'allevamento, delle modalità di gestione della mandria, della reazione degli animali e del loro stato di benessere generale e prevede requisiti di benessere animale più restrittivi rispetto a quanto normalmente previsto dalle norme cogenti.

4. AUTOCONTROLLO

4.1. Il licenziatario del Marchio è responsabile del rispetto del disciplinare di produzione e delle applicazioni dei contenuti del piano dei controlli approvato dalla regione Puglia.


4.2 . Il licenziatario del Marchio deve predisporre un piano di autocontrollo che copra tutti i requisiti del presente disciplinare ed effettuare periodicamente attività di verifica ispettiva interna e controlli analitici finalizzati a dimostrare la conformità ai requisiti definiti nel disciplinare.

5. CONTROLLI

5.1. La conformità dei prodotti ai disciplinari di riferimento è verificata da organismi di controllo indipendenti, abilitati secondo le vigenti norme europee e iscritti nell'Elenco degli O.d.C. qualificati dalla Regione Puglia.

5.2. I controlli vengono effettuati sulla base dei piani dei controlli predisposti dagli Organismi di Controllo e approvati dalla Regione Puglia.

6. ETICHETTATURA DEL PRODOTTO

6.1. Il prodotto conforme al presente disciplinare potrà riportare in etichetta il logo  con l'indicazione *"Qualità garantita dalla Regione Puglia"* e il codice di autorizzazione in aggiunta alle altre informazioni previste dalla normativa vigente.

6.2. Il licenziatario è direttamente responsabile dell'utilizzo del marchio sui soli prodotti conformi al presente disciplinare e a tutta la documentazione di riferimento del RQR.