

CAPITOLATO D'ONERI DEL CONSORZIO LOMBARDO PRODUTTORI CARNE BOVINA



CONSORZIO LOMBARDO PRODUTTORI CARNE BOVINA

Sede legale Via F.Filzi, 27 – 20124 Milano

Sede operativa Via Ghisiolo, 57 - 46051 TRIPOLI di San Giorgio Bigarello (MN)

☎ 0376/247113-340701 P.IVA 01540610209 COD.FISC.93003320202

e-mail: tecnici@clpcab.it

PREMESSA

Il presente Capitolato d'Oneri prescrive le norme minime di qualità, gli obblighi formali, nonché gli adempimenti cartolari cui devono attenersi gli iscritti al "Consorzio" per usufruire delle azioni di promozione e commercializzazione delle carni bovine di qualità. Relativamente alla modulistica indicata nei successivi articoli e richiamata negli allegati, sono autorizzate modalità di gestione che utilizzino diversi supporti cartacei e/o informatici, purché nella loro globalità prevedano la raccolta e la gestione di tutti i dati richiesti dal presente capitolato nel rispetto delle procedure fissate.

Tutti i dati inseriti nei data base del Consorzio dovranno essere trattati secondo le disposizioni della Legge 675 del 31/12/1996 ed eventuali successivi aggiornamenti.

La premessa è parte integrante del presente regolamento.

TITOLO I: ALLEVAMENTO DEGLI ANIMALI

ARTICOLO 1 - ORIGINE (RAZZE e TIPOLOGIE di ANIMALI CONSENTITE)

Sono sottoposti alla tutela del Consorzio vitelli e bovini adulti, provenienti dall'area Europea ed allevati nel territorio Italiano, purché gli allevatori interessati ne facciano richiesta e sempre che il Consiglio di Amministrazione del Consorzio le accetti.

ARTICOLO 2 - REQUISITI DELLE AZIENDE AGRICOLE

L'affiliazione delle aziende agricole al Consorzio è vincolata al rispetto di specifici requisiti strutturali e gestionali. Personale specializzato del Consorzio valuta in particolare:

- l'edilizia zootecnica (tipo di stalla, orientamento rispetto alle correnti prevalenti, areazione, illuminazione, spazi di servizio);
- superficie di box disponibile per capo;
- La presenza di locali idonei per la quarantena ed infermeria dei capi in ristallo o malati;
- le modalità di stabulazione (lettiera permanente, grigliato etc.);
- l'idoneità delle strutture di immagazzinamento dei foraggi;
- le modalità di conservazione e somministrazione dell'acqua e degli alimenti solidi (natura e tipologia dei silos, somministrazione tramite corsia di servizio, direttamente ai boxes, etc.);
- la disponibilità dell'alimento in mangiatoia (possibilità o meno che tutti i capi costituenti il box si possano alimentare correttamente, evitando il formarsi di gerarchie ed altre forme di competizione);
- le modalità di raccolta e smaltimento delle deiezioni.
- L'esame delle aziende viene documentato dall'apposita scheda tecnica di collaudo (all.1).

Prerequisito essenziale per l'affiliazione dell'azienda è che tutti i bovini da carne presenti in allevamento debbano essere compresi nel sistema qualità del Consorzio senza esclusione delle vacche nutrici nell'allevamento linea vacca - vitello.

ARTICOLO 3 - GESTIONE ALLEVAMENTI

La gestione dell'allevamento è demandata all'allevatore che assume i seguenti impegni:

- procedere scrupolosamente, all'atto dell'ingresso dei capi in azienda, alla loro identificazione nel rispetto delle disposizioni del D.P.R. n° 317/96, del D.M. 18 Luglio 2001 e del reg. CE n°1760/00 e ed eventuali successive modifiche e in base alle prescrizioni del Consorzio;
- redigere e mantenere costantemente aggiornate le schede di stalla conformi all'allegato 2. Sono ammesse, inoltre, gestioni equivalenti su idonei supporti informatici;
- rispettare le modalità di alimentazione degli animali eventualmente concordate con il Consorzio e, comunque, impiegare mangimi semplici, mangimi composti, mangimi contenenti integratori, integratori medicati, agenti di insilaggio e di conservazione delle derrate alimentari destinate agli animali, noti e conformi alle norme vigenti;
- consentire agli organismi ispettivi del Consorzio, nonché dell'Organismo Indipendente di controllo, sopralluoghi presso gli allevamenti, verifiche dei documenti di registrazione, prelievo di campioni ed ogni altra azione ritenuta utile al fine di verificare la rispondenza dell'allevamento alle prescrizioni del presente Capitolato d'Oneri.

Nel corso del ciclo di allevamento vengono eseguiti programmi sanitari e alimentari documentati di volta in volta al Consorzio.

ARTICOLO 4 - SORVEGLIANZA SANITARIA NEGLI ALLEVAMENTI

L'allevamento affiliato al Consorzio è tenuto al rispetto delle seguenti norme in materia di sorveglianza sanitaria:

- osservanza di tutte le prescrizioni vigenti relative ai medicinali veterinari ed in particolare ai d.lgs.27/01/1992 n°119, d.lgs.04/08/1999 n° 336 e successivi aggiornamenti e modifiche con rigoroso rispetto dei tempi di sospensione dei farmaci utilizzati e relative buone pratiche di impiego;
- impegno a non impiegare né detenere in allevamento alcuna sostanza o prodotto non consentiti dalla normativa vigente o, comunque, di provenienza non nota;
- utilizzo in modo appropriato dei medicinali veterinari consentiti e, comunque, sotto costante controllo veterinario;

Controlli supplementari sull'uso delle sostanze non consentite:

vengono attuati da personale veterinario del Consorzio e, se del caso, dall'Organismo indipendente di controllo, i seguenti controlli supplementari:

- controllo clinico e morfo-funzionale complessivo degli animali allevati finalizzato alla diagnosi di un eventuale trattamento farmacologico illecito od improprio;
- prelievo di campioni di mangime, acqua di abbeverata, urina e sangue per la ricerca di residui di sostanze non consentite e per la verifica del rispetto dei prescritti tempi di sospensione.

ARTICOLO 5 - RESIDUI

In caso di inosservanza di norme di carattere igienico sanitario ed in particolare in caso di documentato reperimento nei capi allevati o nell'allevamento di sostanze o prodotti non consentiti, saranno applicate le sanzioni previste dalla statuto Consortile. Analoghi provvedimenti saranno presi in caso di reperimento negli alimenti per animali o nelle carni di residui di sostanze non consentite.

ARTICOLO 6 - BENESSERE DEGLI ANIMALI

Il Consorzio vigila affinché presso gli allevamenti vengano rispettate le norme nazionali ed internazionali vigenti in materia di benessere degli animali così come definite dalla decisione 78/923/CEE relativa alla convenzione europea sulla protezione degli animali negli allevamenti e successiva modifica approvata con decisione 92/538/CEE, nonché dal d.lgs.30/dicembre 1992 n° 533 "Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli" ed eventuali ulteriori modifiche ed aggiornamenti.

ARTICOLO 7 - IDENTIFICAZIONE DEI CAPI ALLEVATI

All'atto dell'ingresso dei capi in azienda l'allevatore procede ad identificare gli animali nel rispetto delle disposizioni del D.P.R. n° 317/96, del D.M. 18 Luglio 2001 e del reg. CE n°1760/00 ed eventuali successive modifiche e in base alle prescrizioni del Consorzio.

I dati anagrafici relativi al bestiame tutelato, sono archiviati dal Consorzio su supporto informatico in base alle schede di stalla fornite dagli allevatori. Le schede di stalla vengono aggiornate durante l'intero ciclo produttivo secondo i criteri di lotto e partita.

Con lotto si intende quel gruppo di animali giunti con lo stesso automezzo ed aventi unico documento commerciale di accompagnamento. Più lotti omogenei costituiscono una partita. Tutti gli elementi di identificazione dei capi (numero progressivo della marca auricolare, numero di lotto, numero di partita) di ciascun allevamento vengono riportati su un registro generale di carico e scarico che permette la gestione contemporanea di tutte le aziende controllate. Negli allevamenti di ridotte dimensioni, è superflua la ripartizione in lotti e partite ed è sufficiente l'identificazione individuale del capo.

Presso il Consorzio vengono detenuti tutti i documenti relativi alla gestione degli allevamenti per un periodo di tempo di almeno due anni.

TITOLO II: NORME AFFERENTI L'ALIMENTAZIONE DEL BESTIAME

ARTICOLO 8 - ALIMENTI ZOOTECNICI

L'idoneità degli alimenti impiegati è appositamente valutata dal Consorzio.

L'omogeneità e la buona qualità dei foraggi e dei mangimi impiegati potrà essere garantita da eventuali accordi contrattuali e tecnici redatti dal Consorzio con mangimifici. In tal caso il Consorzio elaborerà preventivamente i requisiti minimi strutturali e produttivi, gli obblighi formali e le procedure di controllo specifiche per questi stabilimenti.

Il razionamento del bestiame sottoposto a tutela del Consorzio, si basa sull'utilizzazione di:

- **foraggi verdi ed essiccati;**
- **foraggi conservati;**

- **mangimi composti, completi e complementari;**

- **integrazione minerale e vitaminica.**

Si fa espresso divieto dell'utilizzo di qualsiasi alimento di origine animale (farine di carne, farine di sangue, farine di ossa, grassi di origine animale, ecc.) nel razionamento dei vitelloni a carne rossa iscritti al Consorzio.

TITOLO III: TRASPORTO DEL BESTIAME MACELLAZIONE DEL BESTIAME E REQUISITI DEL PRODOTTO

ARTICOLO 9 - NORME DI TRASPORTO DEGLI ANIMALI

Il trasporto degli animali avviene in automezzi regolarmente autorizzati in base alla normativa nazionale vigente.

Il trasporto degli animali è eseguito, inoltre, in piena conformità all'ulteriore normativa vigente in materia di benessere animale.

ARTICOLO 10 - MACELLAZIONE, PORZIONATURA DELLE CARNI ED ULTERIORI LAVORAZIONI

Per poter ottenere la "certificazione di qualità" prevista dal Consorzio, la macellazione e le ulteriori lavorazioni dei capi provenienti dagli allevamenti associati dovranno avvenire presso le strutture di macellazione e/o lavorazione che abbiano sottoscritto gli appositi capitoli previsti dal Consorzio.

Non è ammessa per alcun motivo la macellazione in stabilimenti di macellazione e/o lavorazione non in possesso del numero di autorizzazione veterinario CEE.

E' tuttavia, consentita la macellazione in stabilimenti in deroga temporanea e limitata ai sensi della dir 91/498/CEE, nonché negli impianti di macellazione " a capacità limitata" ai sensi della dir. 91/497/CEE attuata dal D.P.R. 18/04/1994 n° 286 art. 5.

La produzione e confezionamento in atmosfera modificata di carni porzionate e preconfezionate in unità di vendita destinate al consumatore finale deve essere conforme alle linee guida riportate negli appositi allegati.

ARTICOLO 11 - REQUISITI DEL PRODOTTO

Gli stabilimenti di macellazione spediscono ai punti vendita esclusivamente carni bovine fresche.

Il Consorzio consente la produzione delle seguenti tipologie di carcasse (Reg. CEE n° 1208/81 del Consiglio del 22/aprile/1981):

Categoria:

- A** : carcasse di giovani animali maschi non castrati, di età inferiore ai due anni;
- C** : carcasse di bovini maschi castrati;
- D** : carcasse di animali femmine che hanno già figliato;
- E** : carcasse di altri animali femmine;

Conformazione: classi **S, E, U, R, O**;

Stato di ingrassamento: **2, 3, 4.**

Vitello a carne bianca:

Per vitello a carne bianca si intende un'animale di peso vivo inferiore a 300 Kg caratterizzato dal colorito bianco rosato – rosa lattescente delle carni e dal mancato sviluppo funzionale del ruminale.

Le carni sono pienamente conformi alle norme comunitarie in materia generale di igiene, segnatamente per quanto concerne i requisiti microbiologici.

Conformemente a quanto stabilito all'articolo 9, gli stabilimenti di macellazione effettuano un completo monitoraggio del pH nel corso dello stoccaggio del prodotto ed escludono dalla produzione le carni aventi tale valore superiore a 6 dopo 24 h dalla macellazione.

ARTICOLO 12 - RINTRACCIABILITA' DEL PRODOTTO

Le carcasse, i quarti, o i tagli di carne posti in vendita con il marchio di qualità Consortile debbono essere identificati in modo da garantire la rintracciabilità del singolo animale da cui provengono o degli animali interessati, nel caso di lavorazioni successive alla macellazione. A tal fine i macelli aderenti rilevano il numero dell'auricolare che identifica l'animale da macellare, attribuiscono un codice alfanumerico alle carcasse risultanti dalla macellazione e garantiscono, manualmente o informaticamente il raccordo tra questi due codici; nel caso di successive lavorazioni i macelli o i laboratori di lavorazione, debbono identificare idonei lotti di lavorazione indicando gli animali che ne fanno parte.

I dati identificativi delle carcasse e dei lotti di lavorazione vengono comunicati al consumatore secondo i dettami del Reg CE 1760/00 ed eventuali successivi aggiornamenti. La comunicazione di questi dati può avvenire anche tramite un sistema elettronico di certificazione predisposto e controllato dal Consorzio.

TITOLO IV: ISPEZIONI E CONTROLLI

ARTICOLO 13 - PROCEDURE GENERALI DI CONTROLLO

Il Consorzio, quale titolare del marchio, svolgerà le ispezioni ed i controlli su tutta la linea a tutela delle garanzie certificate.

Il Consorzio esercita i controlli per garantire il rispetto delle procedure previste nella fase di allevamento macellazione conservazione, vendita e comunicazione ai consumatori.

Il sistema di controllo relativo alle informazioni riportate dall'etichettatura è assicurato dalle norme del presente regolamento e dai relativi allegati in conformità del reg. CE 1760/00 e successivi eventuali aggiornamenti.

Le attività di controllo sono gestite da un apposito ufficio, che provvede a coordinare le attività di vigilanza e le relative analisi di laboratorio.

Il Consorzio si riserva di ammettere alle attività di controllo laboratori, pubblici o privati, previa valutazione dei requisiti tecnico professionali.

I controlli vengono eseguiti secondo le modalità previste nell'apposito allegato al presente regolamento.

Sulla base di nuove acquisizioni scientifiche e previa approvazione formale degli organi direttivi del Consorzio vengono attuate eventuali modifiche ai controlli di laboratorio ed alle relative procedure.

Le attività di controllo sono svolte dai seguenti gruppi di tecnici con le relative competenze ed attività:

1) Staff allevamenti

Composto da personale veterinario assistito da tecnici. Tale gruppo di lavoro è in continuo movimento presso le stalle dei consorziati e provvede alle seguenti operazioni:

- ispezioni in allevamenti;
- identificazione delle partite;
- controllo delle relative marche auricolari;
- controllo schede di stalla;
- prelievo di campioni di mangime, acqua di abbeverata, sangue e urina secondo piani di controllo predeterminati;

2) Ufficio di gestione e Staff laboratorio

Costituito da un gruppo di lavoro comprendente veterinari, tecnici, chimici, biologi, tecnologi alimentari e tecnici di laboratorio che provvedono alle seguenti attività:

- organizzazione e gestione dei piani di campionamento;
- esecuzione delle analisi per i controlli previsti;
- gestione dati e trasmissione referti;
- vigilanza presso rete distributiva e punti vendita.

Il personale suddetto risponde per queste mansioni al Consorzio che provvede alla sua preparazione ed al suo aggiornamento tecnico.

Il Consorzio, nel caso lo Stato non si avvalga della facoltà di incaricare una specifica autorità competente, designa un Organismo Indipendente di Controllo.

L'organismo indipendente di controllo designato effettuerà a campione gli stessi controlli analitici effettuati dal Consorzio. L'Organismo Indipendente di Controllo designato effettuerà anche controlli finalizzati a verificare la affidabilità dell'intero sistema di controllo attuato dal Consorzio.

L'Organismo Indipendente di Controllo effettuerà i controlli in base ad uno specifico capitolato sottoscritto con il Consorzio ed approvato dall'autorità Competente.

L'Organismo Indipendente di Controllo dovrà rispondere ai criteri stabiliti dalla norma Europea EN/45011.

ALLEGATI

ALLEGATO 1 - SCHEDA TECNICA DI COLLAUDO ALLEVAMENTO

AZ. AGRICOLA	
VIA	N°
ALLEVAMENTO:	PROV.
LOCALITA'	
TEL.	

se in soccida specificare:

PROPRIETA'	
VIA	N°
ALLEVAMENTO:	PROV.
LOCALITA'	
TEL.	

NOTE TECNICHE

ALLEVAMENTO DI : BOVINO ADULTO : VITELLO A CARNE BIANCA

MASCHI <input type="checkbox"/>	FEMMINE <input type="checkbox"/>
---------------------------------	----------------------------------

AZIENDA COMPOSTA DA :

N° _____ STALLE PER COMPLESSIVI N° _____ POSTI

CAPACITA' PRODUTTIVA CAPI ANNUALI N° _____

ORIENTAMENTO STALLE	NORD <input type="checkbox"/> NORD-EST <input type="checkbox"/> NORD-OVEST <input type="checkbox"/> SUD <input type="checkbox"/> SUD-EST <input type="checkbox"/> SUD-OVEST <input type="checkbox"/>															
TIPO STALLA	CHIUSA <input type="checkbox"/> APERTA <input type="checkbox"/> CON LATI N°															
STRUTTURE/ATTREZZATURE ZOOTECNICHE	BUONE <input type="checkbox"/> SUFF. <input type="checkbox"/> INSUFF. <input type="checkbox"/>															
TIPO DI STABULAZIONE	<table border="0"> <tr> <td><input type="checkbox"/> STALLINA IN POSTA FISSA</td> <td>PER N°</td> <td>POSTI</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> STALLINA IN BOX SU GRIGLIATO</td> <td>PER N°</td> <td>POSTI</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> STALLINA IN BOX SU LETTIERA</td> <td>PER N°</td> <td>POSTI</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> LIBERA IN RECINTI</td> <td>PER N°</td> <td>POSTI</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> AL PASCOLO</td> <td>PER N°</td> <td>POSTI</td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/> STALLINA IN POSTA FISSA	PER N°	POSTI	<input type="checkbox"/> STALLINA IN BOX SU GRIGLIATO	PER N°	POSTI	<input type="checkbox"/> STALLINA IN BOX SU LETTIERA	PER N°	POSTI	<input type="checkbox"/> LIBERA IN RECINTI	PER N°	POSTI	<input type="checkbox"/> AL PASCOLO	PER N°	POSTI
<input type="checkbox"/> STALLINA IN POSTA FISSA	PER N°	POSTI														
<input type="checkbox"/> STALLINA IN BOX SU GRIGLIATO	PER N°	POSTI														
<input type="checkbox"/> STALLINA IN BOX SU LETTIERA	PER N°	POSTI														
<input type="checkbox"/> LIBERA IN RECINTI	PER N°	POSTI														
<input type="checkbox"/> AL PASCOLO	PER N°	POSTI														
LOCALI PER QUARANTENA	PRESENTI <input type="checkbox"/> ASSENTI <input type="checkbox"/>															
INFERMERIA	PRESENTE <input type="checkbox"/> ASSENTE <input type="checkbox"/>															
AREAZIONE	BUONA <input type="checkbox"/> SUFF. <input type="checkbox"/> INSUFF. <input type="checkbox"/>															
TIPO DI CARICO	CORSIA DI SERVIZIO <input type="checkbox"/> DIRETTO BOX <input type="checkbox"/>															
DISPONIBILITA' ALIMENTI PER CAPO	BUONA <input type="checkbox"/> SUFF. <input type="checkbox"/> INSUFF. <input type="checkbox"/>															

TIMBRO E FIRMA AZ. AGRICOLA

TIMBRO E FIRMA DEL TECNICO

ALLEGATO 3 - RAZZE E TIPOLOGIE di ANIMALI CONSENTITE

Per la produzioni delle carni da contraddistinguere con il Marchio d Qualità, sono ammesse le seguenti tipologie di animali: vitelloni maschi interi e castrati, vitelloni femmine, vacche e vitelli a carne bianca, di tutte le razze da carne o da latte e loro incroci, provenienti dall'ambito europeo ed allevati sul territorio nazionale per i seguenti periodi specificati per ogni tipologia:

- ς vitelloni maschi interi e castrati, vacche: **minimo mesi 5**;
- ς vitelloni femmine e vitelloni maschi di ceppo polacco: **minimo mesi 5**;
- ς vitelli a carne bianca: **mesi 5**.

ALLEGATO 4 - NORME AFFERENTI L'ALIMENTAZIONE DEL BESTIAME

Essendo scopo primario del Consorzio, la valorizzazione qualitativa della carne prodotta dai soci, si ritiene opportuno assicurare piani alimentari atti a migliorare la qualificazione del prodotto ottenuto, nel rispetto dell'economicità dell'attività di allevamento.

Ciò premesso, il razionamento dei vitelloni da carne, sottoposti a tutela del Consorzio si basa sull'utilizzazione di:

- ◆ foraggi verdi ed essiccati;
- ◆ foraggi conservati;
- ◆ mangimi composti, completi e complementari;
- ◆ mangimi semplici;

tenendo ben presente che non tutti gli alimenti idonei all'alimentazione del bovino da carne possono essere destinati agli animali iscritti al Consorzio.

Foraggi verdi ed essiccati

Non sono considerati idonei foraggi che comportino odori particolari quali: fieno greco, aglio selvatico, senape, coriandolo, finocchio selvatico, ortaggi in genere, fieni ammuffiti o imbrattati da escrementi, infestati da parassiti ed irrigati con acqua proveniente dall'industria o da sedimenti urbani; inoltre foraggi provenienti da zone limitrofe ad importanti arterie di comunicazione e a terreni acquitrinosi.

Foraggi conservati

Tutte le parti con muffa, le aree di marcescenza e con odori atipici rispetto al prodotto standard devono essere eliminate. Dell'utilizzo eventuale di sottoprodotti dell'industria alimentare (mele, pere, pesche, borlande, etc., residui dell'industria enologica e

saccarifera), notoriamente di difficile conservazione e spesso forieri di aromi sgradevoli, dovrà esserne informato il Consorzio che, tramite i propri tecnici, provvederà a verificarne l'impiego.

Mangimi composti, completi e complementari

Sebbene buona parte dei fabbisogni degli animali sia coperta da foraggi di buona qualità, la razione deve essere completata con mangimi in grado di ottimizzare la quota energetica, proteica, vitaminica e minerale. E' compito dei tecnici del Consorzio valutarne attentamente lo stato di conservazione e la presenza di eventuali odori e/o sostanze indesiderate.

L'integrazione minerale e vitaminica è tutelata dalla normativa vigente.

E' impegno del Consorzio valutare eventuali prodotti non contemplati e di sperimentarli in modo opportuno, onde stimarne le conseguenze sulle caratteristiche qualitative della carne.

Si fa espresso divieto dell'utilizzo di qualsiasi alimento di origine animale (farine di carne, farine di sangue, farine di ossa, grassi di origine animale, ecc.) nel razionamento dei vitelloni a carne rossa iscritti al Consorzio.

VITELLO A CARNE BIANCA

Relativamente al razionamento del vitello a carne bianca è adottata essenzialmente un'alimentazione liquida basata sul latte o prodotti a base di latte, comprensivi di un'integrazione a base di proteine vegetali.

Ai fini del rispetto dei dettami della normativa comunitaria sul benessere animale, può essere utilizzata un'opportuna integrazione con alimenti ad alto contenuto di fibre vegetali.

ALLEGATO 5 - TRASPORTO, MACELLAZIONE DEL BESTIAME E RINTRACCIABILITA' DEL PRODOTTO

TRASPORTO DEL BESTIAME

La distanza dagli allevamenti agli stabilimenti di macellazione o altra destinazione deve consentire il trasferimento degli animali secondo modalità idonee ad evitare il fenomeno dell'esaurimento delle riserve di glicogeno muscolare da stress allo scopo di consentire, quindi, una corretta e regolare maturazione delle carni.

MACELLAZIONE

ISPEZIONE ANTEMORTEM

Non è ammessa per alcun motivo la macellazione in stabilimenti non in possesso del numero di autorizzazione veterinario CEE. E' tuttavia, consentita la macellazione in stabilimenti in deroga temporanea e limitata ai sensi della dir 91/498/CEE, nonché negli impianti di macellazione " a capacità limitata" ai sensi della dir. 91/497/CEE attuata dal D.P.R. 18/04/1994 n° 286 - art. 5 -.

I capi, già identificati per allevamento di provenienza, partita e box di stabulazione, vengono sottoposti a visita ante-mortem conformemente alla dir/497/CEE ed immediatamente macellati.

Per particolari situazioni in cui è necessario permettere il riambientamento dell'animale, però, devono essere disponibili presso gli stabilimenti consorziati stalle di sosta idonee a consentire il riposo e l'osservazione degli animali prima della macellazione.

STORDIMENTO

L'operatore, in posizione sopraelevata rispetto all'animale, esegue lo stordimento mediante pistola a proiettile captivo. L'animale è posto in una gabbia di contenimento reclinabile lateralmente per lo scarico a terra dell'animale stordito. La particolare movimentazione dei piani inclinati consente un graduale scarico a terra dell'animale, evitando così fratture, ematomi o altre patologie di natura traumatica. L'animale non appena al suolo, viene appeso per un arto posteriore con catena a cappio, sollevato da terra con apposito paranco ed inserito nella catena di trasporto per le successive fasi di macellazione. Tali norme non si applicano alle operazioni di stordimento eseguite in conformità a riti religiosi.

DISSANGUAMENTO

L'operatore esegue la iugulazione cambiando il coltello da un animale all'altro e prelevandone di volta in volta uno sterilizzato. Al termine del dissanguamento pratica la legatura dell'esofago con apposita apparecchiatura sterilizzabile. Il sangue viene stoccato e allontanato quotidianamente.

PREPARAZIONE ALLA SCUOIATURA

Al termine del dissanguamento vengono eseguite in progressione le seguenti operazioni:

- asportazione delle estremità distali degli arti con tenaglia pneumatica sterilizzabile;
- asportazione dei genitali esterni e mammella;
- incisioni cutanee longitudinali eseguite a livello di linea alba e superficie mediale degli arti;
- incisione del perineo, isolamento del retto e relativa chiusura ermetica dell'ano con anello elastico e apposito film di materiale plastico; questa operazione è eseguita con specifica pinza sterilizzata dopo ogni capo;
- toelettatura della testa (decornazione, asportazione dei padiglioni auricolari, del musello, delle palpebre);
- incisione dei tessuti molli della punta del petto e taglio dello sterno con sega vibrante sterilizzata o altra attrezzatura idonea.

Ogni sottoprodotto derivante da queste lavorazioni viene allontanato in modo igienico e raccolto in containers posti all'esterno dello stabilimento.

SCUOIATURA

L'asportazione del manto cutaneo, compresa la testa, deve essere eseguita dall'alto verso il basso senza manipolazione alcuna dell'operatore. La pelle deve essere allontanata immediatamente ed in modo igienico in reparti isolati dello stabilimento.

EVISCERAZIONE

Gli operatori provvedono ad asportare i visceri che vengono convogliati automaticamente in idonei sistemi di movimentazione; essi devono essere in grado di riunire, per ciascun animale, testa, coda, corata e visceri gastro-intestinali in modo da consentire un'appropriata ispezione post-mortem.

E' ammessa la separazione delle frattaglie e visceri purché opportunamente identificati.

Suddetta operazione viene eseguita nel più breve tempo possibile dal momento dello stordimento.

La stazione di eviscerazione delimita la zona "sporca" del macello da quella "pulita", aventi ciascuna personale distinto e separato.

DIVISIONE DELLA CARCASSA IN MEZZENA

Viene realizzata tramite sega circolare autosterilizzante.

ISPEZIONE POST MORTEM

Deve essere eseguita in conformità alla normativa comunitaria vigente. I veterinari ufficiali devono essere in grado di dirottare su una guidovia e cella apposita le mezzene che necessitano di ulteriori osservazioni ed isolare in appositi contenitori metallici chiudibili a chiave i relativi visceri scartati o ogni altro organo in attesa di accertamenti.

ALTRE OPERAZIONI

A seguito del licenziamento al libero consumo della carcassa vengono eseguite le seguenti operazioni:

- toelettatura mezzene;
- lavaggio con acqua potabile;
- bollatura sanitaria e classificazione secondo griglia comunitaria;
- pesatura automatica.

SOMMARIO

PREMESSA.....	2
TITOLO I: ALLEVAMENTO DEGLI ANIMALI	2

ARTICOLO 1 - ORIGINE (RAZZE E TIPOLOGIE DI ANIMALI CONSENTITE)	2
ARTICOLO 2 - REQUISITI DELLE AZIENDE AGRICOLE	2
ARTICOLO 3 - GESTIONE ALLEVAMENTI.....	3
ARTICOLO 4 - SORVEGLIANZA SANITARIA NEGLI ALLEVAMENTI.....	3
ARTICOLO 5 - RESIDUI.....	4
ARTICOLO 6 - BENESSERE DEGLI ANIMALI	4
ARTICOLO 7 - IDENTIFICAZIONE DEI CAPI ALLEVATI.....	4
TITOLO II: NORME AFFERENTI L'ALIMENTAZIONE DEL BESTIAME	5
ARTICOLO 8 - ALIMENTI ZOOTECNICI.....	5
TITOLO III: TRASPORTO DEL BESTIAME MACELLAZIONE DEL BESTIAME E REQUISITI DEL PRODOTTO	5
ARTICOLO 9 - NORME DI TRASPORTO DEGLI ANIMALI	5
ARTICOLO 10 - MACELLAZIONE, PORZIONATURA DELLE CARNI ED ULTERIORI LAVORAZIONI.....	5
ARTICOLO 11 - REQUISITI DEL PRODOTTO.....	6
<i>Categoria:</i>	6
<i>Vitello a carne bianca:</i>	6
ARTICOLO 12 - RINTRACCIABILITA' DEL PRODOTTO.....	6
TITOLO IV: ISPEZIONI E CONTROLLI.....	7
ARTICOLO 13 - PROCEDURE GENERALI DI CONTROLLO	7
1) <i>Staff allevamenti</i>	7
2) <i>Ufficio di gestione e Staff laboratorio</i>	8
ALLEGATI	9
ALLEGATO 1 - SCHEDA TECNICA DI COLLAUDO ALLEVAMENTO	10
ALLEGATO 2 - SCHEDA DI STALLA	12
ALLEGATO 3 - RAZZE E TIPOLOGIE DI ANIMALI CONSENTITE.....	13
ALLEGATO 4 - NORME AFFERENTI L'ALIMENTAZIONE DEL BESTIAME	13
<i>Foraggi verdi ed essiccati</i>	13
<i>Foraggi conservati</i>	13
<i>Mangimi composti, completi e complementari</i>	14
VITELLO A CARNE BIANCA	14
ALLEGATO 5 – TRASPORTO, MACELLAZIONE DEL BESTIAME E RINTRACCIABILITA' DEL PRODOTTO	14
<u>TRASPORTO DEL BESTIAME</u>	14
<u>MACELLAZIONE</u>	14
ISPEZIONE ANTEMORTEM	14
STORDIMENTO.....	15
DISSANGUAMENTO	15
PREPARAZIONE ALLA SCUOIATURA	15
SCUOIATURA.....	16
EVISCERAZIONE.....	16
DIVISIONE DELLA CARCASSA IN MEZZENA	16
ISPEZIONE POST MORTEM	16
ALTRE OPERAZIONI.....	16

REGOLAMENTO di PRODUZIONE

VITELLO DOC. e VITELLONE DOC.

Art.1

La denominazione di vitello DOC. e vitellone DOC. è riservata esclusivamente ai vitelli e vitelloni provenienti dall'Area Europea ed allevati nella zona tipica di produzione che comprende il territorio di Bergamo, Brescia, Cremona, Cuneo, Mantova, Modena, Padova, Parma, Pavia, Reggio Emilia, Rovigo, Treviso, Verona, Vicenza ed altre province, purché gli allevatori ne facciano richiesta e sempre che il Consiglio di Amministrazione del Consorzio le accetti.

Art. 2

Il vitello DOC. è allevato in box nella zona tipica ed alimentato con sostanze ad alto contenuto proteico provenienti prevalentemente dal latte; viene macellato dopo l'allevamento in ottimo stato sanitario.

Il vitellone DOC. è allevato in stalle o in recinti all'aperto di limitate dimensioni con l'impiego di alimenti ad alto valore proteico ed energetico derivanti prevalentemente dai prodotti vegetali con adeguate integrazioni minerali e vitaminiche e viene macellato dopo l'allevamento in ottimo stato sanitario.

Art. 3

Le specifiche caratteristiche del vitello DOC. maschio o femmina considerate nel loro insieme sono:

1. Peso vivo non inferiore a Kg. 170 e non superiore a Kg. 250.
2. Peso della carcassa a freddo compreso tra i 90 e i 150 Kg.
3. Il periodo di allevamento varia in relazione alle condizioni ambientali, al sesso, alla razza ed al peso dei vitelli, comunque non deve essere inferiore ai 120 gg. e non superiore ai 200 gg.
4. Colore della carne: latteo-rosato.
5. Grasso di copertura: leggero e di colore bianco.

Le specifiche caratteristiche del vitellone DOC. maschio o femmina considerate nel loro insieme sono:

1. Peso vivo non inferiore a Kg. 380 e non superiore a Kg. 700.
2. Peso della carcassa a freddo compreso tra i 190 e i 480 Kg.
3. Il periodo di allevamento varia in relazione alle condizioni ambientali, al sesso, alla razza ed al peso dei vitelli, comunque non deve essere inferiore ai 270 gg. E non superiore ai 600 gg.
4. Colore della carne: rosso chiaro.
5. Grasso di copertura: leggero e di colore bianco.

Art. 4

Locali di allevamento

I locali dove si attua l'allevamento dei vitelli e vitelloni DOC. devono rispondere alle seguenti esigenze:

- Devono essere sufficientemente spaziosi, tali da consentire il regolare svolgimento dell'alimentazione, della pulizia, dei controlli, della sorveglianza ed eventuali ispezioni.
- Ricambio d'aria: naturale o forzata da non consentire nessun ristagno di cattivi odori in tutto l'ambiente.
- Possibilità di perfetta pulizia e disinfezione sia delle attrezzature che della pavimentazione e delle pareti.

Art. 5

All'atto dell'introduzione dei vitelli nell'allevamento, di produzione extra-aziendale, l'allevatore deve, entro 3 gg. dall'immissione, darne comunicazione scritta al Consorzio precisando il nome e codice dell'impresa allevatrice, il numero dei capi introdotti, suddivisi in maschi e femmine, la provenienza geografica, la razza, il peso medio, la data di arrivo, la destinazione produttiva: cioè se produzione "VITELLO DOC." o "VITELLONE DOC.".

Il Consorzio, tramite i suoi incaricati, coadiuvati dall'allevatore, provvederà tempestivamente alla marcatura dei soggetti mediante l'applicazione di speciali marchi e/o contrassegni depositati a norma di legge.

Nel caso che il vitello o vitellone DOC. venga ceduto ad altra azienda produttrice, per completare il ciclo di allevamento, il vitello conserverà la sua marchiatura e/o contrassegno iniziali e gli allevatori venditori ed acquirenti devono segnalare al Consorzio l'avvenuto passaggio con relativi numeri di matricola e registrare il movimento nel registro apposito.

Qualora un allevatore di vitelli o vitelloni DOC. venda ad un allevatore non socio del Consorzio, i bovini marchiati perdono automaticamente il diritto alla marchiatura della carcassa.

I marchi e/o contrassegni sono di proprietà esclusiva del Consorzio e sono apposti sulle carcasse dei vitelli e/o vitelloni allevati nelle aziende dei soci, che si impegnano a rispettare lo Statuto ed il Regolamento consortile. Pertanto i predetti marchi e/o contrassegni non possono costituire oggetti di accordi privatistici fra soci e terzi.

I vitelli nati in azienda ed avviati all'ingrasso debbono essere segnalati entro 8 gg. al Consorzio.

Art. 6

L'allevatore produttore del VITELLO DOC. o VITELLONE DOC. è tenuto a consentire le ispezioni dei locali di produzione, i controlli, le verifiche e gli esami sugli animali, nonché alla tenuta di registri stampato e vidimati dal Consorzio e la documentazione necessaria a dimostrare che la provenienza e le modalità di produzione dei vitelli o vitelloni corrispondono ai requisiti prescritti dal presente regolamento.

Gli allevatori produttori sono tenuti a fornire al Consorzio tutti gli elementi che potranno essere richiesti sulla produzione, nonché eventuali altri dati ritenuti utili per la migliore applicazione delle norme previste dal presente regolamento e dallo statuto.

Le registrazioni di cui al presente articolo devono essere effettuate senza abrasioni o spazi in bianco entro 7 gg. dalla data dell'avvenuta operazione.

L'applicazione del o dei marchi o contrassegni, di cui al precedente art. 5 deve essere registrata lo stesso giorno od il giorno successivo.

I registri e la relativa documentazione devono essere custoditi per un periodo minimo di 5 anni.

Ai sensi del regolamento si intende per produttore l'impresa che compia tutte le operazioni di allevamento del vitello e/o vitellone indicate nell'art. 1 e sia autorizzata secondo le vigenti leggi.

Sui registri sono inoltre annotati i provvedimenti degli incaricati dell'organismo abilitato, oggetto o no di contestazione da parte dell'allevatore. Tali annotazioni devono recare oltre alla data anche la firma degli interessati.

Gli incaricati della vigilanza devono registrare, su apposita parte del registro, la data di ogni visita all'allevamento e l'esito della stessa.

Art. 7

Il VITELLO o VITELLONE DOC., decorso il periodo d'ingrasso, devono essere messi alla vendita provvisti del o dei particolari marchi o contrassegni di identificazione previsti.

La macellazione deve avvenire secondo le leggi italiane vigenti avendo però cura di lasciare evidente sulla carcassa le parti che recano il marchio e/o contrassegno apposti per l'identificazione del prodotto, fino ad avvenuta marchiatura della carcassa stessa fatta da parte di incaricati del Consorzio.

Il marchio e/o contrassegno evidenziato sulla carcassa serve ad individuare il capo, l'allevatore, la provenienza, nonché a consentire qualsiasi controllo.

La marchiatura della carcassa avviene su richiesta, fatta direttamente al Consorzio entro le 48 ore non festive e sempre che il capo corrisponda a tutti i requisiti dello statuto e del regolamento. La mancanza di uno solo dei requisiti esclude la possibilità della marchiatura.

L'interpretazione del regolamento è affidata all'incaricato del Consorzio addetto alla marchiatura.

Contro le decisioni dell'addetto alla marchiatura, l'interessato può ricorrere all'apposita Commissione di controllo prevista dallo Statuto.

Solo le carcasse con il marchio sono da ritenere vitello o vitellone DOC..

Il marchio deve portare tra l'altro la data, la Provincia di macellazione, nonché la dicitura VITELLO o VITELLONE DOC..

L'incaricato della marchiatura delle carcasse, all'atto della marchiatura deve redigere, per ogni partita, apposito verbale contenente le seguenti indicazioni:

1. la data di inizio dell'allevamento;
2. il numero dei capi macellati, per i quali è stata richiesta la marchiatura e la relativa matricola e/o contrassegno;
3. la data, il luogo di macellazione e di marchiatura o sigillo della carcassa;
4. la Ditta richiedente, la marchiatura della carcassa;
5. il numero di carcasse fresche sulle quali è stato apposto il sigillo o marchio;
6. il numero di carcasse fresche non marchiate e relativa motivazione.

Il verbale è redatto in più copie di cui una è conservata dal titolare dello stabilimento di macellazione e una dall'organismo abilitato.

Le carcasse oggetto di contestazione sono custodite con la cautela necessaria per impedire la loro sostituzione o comunque la loro manomissione dal richiedente il sigillo e/o marchiatura.

Il produttore e/o il richiedente la marchiatura può fare inserire a verbale sue eventuali ragioni di dissenso in merito all'operato degli incaricati dell'organismo abilitato a chiedere, entro il termine di 3 gg., un nuovo esame tecnico con l'intervento dell'U.S.L. territoriale o dell'Istituto Zooprofilattico regionale.

Restano comunque salvi i rimedi giurisdizionali previsti dalle norme vigenti.

Qualora un nuovo esame effettuato ai sensi del comma precedente le carcasse oggetto della contestazione risultino idonee alla produzione tutelata, la data della relativa operazione è quella del momento dell'avvenuta contestazione.

Art. 8 Penalità

L'allevatore che impiega nell'allevamento sostanze estrogeniche derivate o altre sostanze ormonali non compatibili con la produzione di carne DOC., (fatti salvo i casi per terapia o consentiti dalle leggi vigenti o future), viene escluso immediatamente dal Consorzio.

La ritardata o mancata segnalazione dell'introduzione dei vitelli in azienda, entro il termine di 3 gg., comporta una multa da L.50.000 a L. 500.000 per ogni capo non segnalato.

L'asportazione di una o più pagine vidimate dai Registri aziendali del Consorzio comporta un'ammenda da L. 500.000 a L. 1.000.000 e, nei casi più gravi, l'esclusione immediata dal Consorzio.

Il Consorzio ha altresì facoltà di adottare provvedimenti amministrativi che riterrà congrui.

Il Consorzio stesso si farà parte diligente per segnalare alle Autorità competenti le irregolarità o il reato commesso.

Art. 9

Sulla produzione tutelata deve risultare la dicitura "Vitello o Vitellone DOC." tradotta, per quella destinata all'estero, eventualmente in lingua estera.

È vietato apporre ogni altra indicazione ad eccezione di quelle notoriamente previste dalla legge.

La sede dell'impresa e dell'allevamento deve essere indicata in modo che per ubicazione, colore, grandezza e tipo di caratteri, non sia possibile trarre in inganno il consumatore e non tenda ad eludere le disposizioni del regolamento.

Art. 10

I Ministeri dell'Industria e del Commercio, dell'Artigianato, dell'Agricoltura e delle Foreste e della Sanità possono svolgere la vigilanza avvalendosi delle Amministrazioni Sanitarie Regionali, del NAS competente, dell'Istituto Zooprofilattico competente, delle USSL e degli organismi incaricati.

Art. 11

Qualora sia conferito l'incarico della vigilanza a un Consorzio volontario, il Ministero dell'Industria e del Commercio ed Artigianato, provvede, d'intesa con

i Ministri per l'Agricoltura, foreste e Sanità alla nomina di due membri del Consiglio di Amministrazione.

Lo Statuto del Consorzio deve provvedere i seguenti organi: l'Assemblea, il Presidente, il Consiglio di Amministrazione, il Comitato Esecutivo e il Collegio Sindacale.

Lo Statuto del Consorzio deve inoltre garantire la parità di tutti gli aderenti ed assicurare ai piccoli produttori un'adeguata rappresentanza nel Consiglio di Amministrazione.

Art. 12

La richiesta per ottenere l'incarico di vigilanza deve essere avanzato dal legale rappresentante del Consorzio volontario al Ministero Industria Commercio Artigianato munita dei seguenti documenti:

1. elenco soci corredato da certificato CCIAA attestante la sussistenza dei requisiti per l'adesione.
2. copia autentica atto costitutivo e statuto del Consorzio.
3. relazione sull'organizzazione tecnica ed amministrativa del Consorzio e sui mezzi finanziari di cui può disporre per l'espletamento dei compiti di vigilanza.

Copia della domanda deve essere inviata anche al Ministero della Sanità ed al Ministero dell'Agricoltura. Nel caso in cui sia conferito ad un Consorzio l'incarico di vigilanza, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale operante nell'ambito territoriale, deve almeno una volta all'anno trasmettere al Ministero del Commercio, Artigianato, Agricoltura, Foreste e Sanità una relazione illustrativa dell'attività del Consorzio incaricato.

Per lo svolgimento del suo compito, l'Istituto Zooprofilattico può accedere nei locali del Consorzio e prendere visione di tutti i documenti attinenti lo svolgimento dell'incarico di vigilanza.

Art. 13

Il Consiglio di Amministrazione del Consorzio, al quale sia stato affidato l'incarico di vigilanza, può, previa formale diffida, essere sciolto, con decreto motivato dal Ministero Industria e Commercio, d'intesa col Ministero Agricoltura e Foreste, in caso di violazione delle norme dei regolamenti o statutari o quando l'insufficienza del Consorzio stesso o altre circostanze ne determinano l'irregolare funzionamento pregiudicando l'assolvimento dell'incarico di vigilanza.

Con lo stesso decreto è nominato un commissario governativo per la gestione straordinaria.

Nei casi di maggiore gravità e segnatamente quando risulti che le funzioni di vigilanza sono svolte irregolarmente, può essere disposta, con decreto del Ministero dell'Industria, la revoca dell'incarico di vigilanza.

Con lo stesso decreto è nominato un commissario governativo per la gestione straordinario, entro sei mesi dalla nomina, alla convocazione del nuovo consiglio di amministrazione.

Nei casi di maggiore gravità, segnatamente quando risulti che le funzioni di vigilanza sono svolte irregolarmente, può essere disposta, con decreto del Ministero, la revoca dell'incarico di vigilanza.

Art. 14

Il Consorzio, che per qualsiasi motivo abbia perduto la qualifica di organismo abilitato, deve consegnare al nuovo organismo abilitato i punzoni, i sigilli, le matrici, i timbri, i registri e comunque tutto il materiale in suo possesso necessario allo svolgimento dell'attività prevista dal presente regolamento.

Art. 15

La vigilanza degli organi competenti e dei veterinari o controllori del Consorzio, si svolgono nei confronti di chiunque produce, detiene, vende, pone in vendita confezioni o comunque distribuisce al consumo il "Vitello DOC. o il Vitellone DOC.". Il personale incaricato della vigilanza, munito di documento di riconoscimento, rilasciato dalle pubbliche amministrazioni o dal Consorzio al quale è affidata la vigilanza, può accedere liberamente negli allevamenti, nei laboratori di produzione, di macellazione, nei magazzini, nei depositi, nei mercati, negli spacci di vendita, nei negozi, nonché nei ristoranti, trattorie, ed altri pubblici esercizi ed in genere ovunque si produca o si distribuisca a qualsiasi titolo per il consumo o si smerci vitello o vitellone DOC.

La vigilanza si esplica altresì sui prodotti, sia all'atto della spedizione che durante il trasporto, nonché al loro arrivo a destinazione.

Per il prelevamento dei campioni e l'esecuzione delle analisi si osservano in quanto applicabili, le disposizioni contenute nella legge 30/04/1962 n° 283 modificata dalla legge 26/07/01962 n° 441 e nel regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. 26/03/1980 n° 327.

L'accertamento delle peculiari caratteristiche merceologiche del vitello e/o vitellone DOC. si effettua secondo le disposizioni dell'art. 3 del presente regolamento.

Gli incaricati della vigilanza possono svolgere indagini presso gli allevamenti, i macelli, le aziende commerciali operanti nel settore della produzione tutelata.

Degli accertamenti ispettivi e peritali è redatto apposito verbale a cura degli agenti incaricati.

Art. 16

Contro i provvedimenti adottati dall'organismo abilitato, ai sensi di Legge e del presente Regolamento, gli interessati possono proporre i ricorsi amministrativi e giurisdizionali previsti dall'ordinamento vigente.

In caso di accertata violazione alle disposizioni previste dalla legge e dal presente regolamento, gli addetti alla vigilanza debbono presentare immediatamente rapporti al dirigente dell'organismo abilitato perché provveda all'adozione dei consequenziali provvedimenti.

Nel caso i fatti accertati costituiscano reato, deve esserne fatto rapporto all'Autorità Giudiziaria.

Art. 17

L'espletamento dei compiti di vigilanza affidati ad un consorzio volontario di produzione, è svolto da ispettori cui sia stata riconosciuta dalla prefettura la qualifica di Guardia particolare ai sensi degli artt. 133 e 138 del D.P.R.

18/06/1982 n° 773 e relativo regolamento. Essi sono obbligati al segreto dei fatti di cui hanno comunque conoscenza, a cagione del loro ufficio. Il Consorzio deve emanare il Regolamento organico del personale di vigilanza e quello comunque addetto alle operazioni previste dal presente Regolamento. Il personale deve decadere dalla qualifica di Guardia particolare per estinzione del rapporto di lavoro con il Consorzio stesso.

Art. 18

Il marchio indelebile, il timbro indelebile, il sigillo ed il contrassegno previsti, sono proposti dal Consiglio di Amministrazione ed approvati dall'Assemblea.