

Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

## **TESTO CONSOLIDATO** (in vigore dal 10/04/2015)

Allegato F della Deliberazione della Giunta regionale n. 1330 del 23/07/2013 (BUR n. 70 del 13/08/2013).

### **Modificato da:**

1. Allegato A del Decreto del Presidente della Giunta regionale n. 162 del 14/11/2013 (BUR n. 104 del 03/12/2013).
2. Allegato A della Deliberazione della Giunta regionale n. 438 del 31/03/2015 (BUR n. 36 del 10/04/2015).

# **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE VITELLONE/SCOTTONA AI CEREALI**

**Legge Regionale 31 maggio 2001, n. 12**  
**“Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli e agro-alimentari di qualità”**  
**e successive modifiche ed integrazioni**

## **PREMESSA**

La Legge regionale 31 marzo 2001, n. 12 “Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli e agro-alimentari di qualità” e successive modifiche ed integrazioni, stabilisce che il marchio collettivo “Qualità Verificata” (di seguito: QV) identifica le produzioni agricole ed agroalimentari ottenute nell’ambito di un sistema di qualità e in conformità a specifici disciplinari di produzione approvati dalla Giunta regionale.

Il sistema di qualità è istituzionale e risponde ai requisiti previsti dall’articolo 22, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 1974/2006 della Commissione del 15 dicembre 2006 per i sistemi di qualità alimentare riconosciuti dagli Stati membri dell’Unione europea.

## **OBIETTIVI**

Gli obiettivi che si intendono perseguire con l’applicazione dei disciplinari di produzione sono:

- Il miglioramento della qualità delle produzioni.
- La tutela dell’ambiente.
- Il benessere e la salute degli animali.
- Il miglioramento delle informazioni ai consumatori.

## **DESCRIZIONE**

I disciplinari di produzione descrivono i requisiti che determinano le caratteristiche di qualità superiore del prodotto finale, ferma restando l’osservanza di ogni altro obbligo in materia di tutela dell’ambiente, igiene, sicurezza alimentare, identificazione e registrazione degli animali, benessere e salute degli animali previsto dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale, e di ogni altro obbligo stabilito dalla specifica normativa di settore.

Se non diversamente specificato nel disciplinare di produzione, il relativo piano dei controlli non include la verifica dei requisiti obbligatori sopra elencati e previsti da norme cogenti.

I disciplinari di produzione possono includere requisiti e specifiche che devono essere rispettati da parte di operatori della filiera che non possono chiedere la concessione del marchio QV (trasportatori, mangimifici, ecc.).

## **CAMPO DI APPLICAZIONE**

I disciplinari di produzione si applicano, obbligatoriamente, in caso di concessione dell’uso del marchio “Qualità Verificata” di cui alla Legge regionale 31 maggio 2001, n. 12 “Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli e agro-alimentari di qualità” e successive modifiche ed integrazioni.

## **RIFERIMENTI NORMATIVI**

“Linee guida per la redazione dei disciplinari di produzione per i prodotti zootecnici afferenti al sistema di qualità nazionale zootecnia”, approvate con Intesa della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano del 22 settembre 2011 (Gazzetta Ufficiale n. 262 del 10/11/2011).

## **ISTRUZIONI PER LA LETTURA**

Tutti gli obblighi o requisiti descritti in ciascun disciplinare di produzione devono essere oggetto di controllo nell’ambito dell’attività di autocontrollo e delle verifiche ispettive degli organismi di controllo.

Gli obblighi sono evidenziati dalle seguenti forme verbali: “deve”, “devono”, “è obbligatorio” ecc. e dalle corrispondenti forme negative: “non deve”, “non devono”, “non può”, ecc.

## **DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: “VITELLONE/SCOTTONA AI CEREALI”**

### **Premessa**

La specificità della carne di “vitellone/scottona ai cereali” è data dall’utilizzo di bovini maschi e femmine appartenenti esclusivamente a razze da carne o a duplice attitudine o risultanti da incroci fra tali razze, allevati tradizionalmente in allevamento protetto, alimentati prevalentemente a base di cereali e macellati ad un’età compresa fra 12 e 22 mesi.

Queste razze e tipi genetici possono fornire delle carni con caratteristiche qualitative fortemente influenzate dal tipo di stabulazione, dal metodo di produzione e dalla durata del ciclo produttivo poiché riescono ad utilizzare al meglio un’alimentazione a base di cereali e foraggi di cereali, con un ottimo indice di conversione e raggiungendo la maturità a un’età giovanile inferiore a 22 mesi.

Come dimostrato da numerosi lavori scientifici, in presenza di tali condizioni produttive si ottengono capi con ottimale conformazione e distribuzione equilibrata del grasso di mazzatura e di copertura.

Rispetto a quella dei bovini allevati al pascolo, la carne risulta più tenera, per la minor presenza di tessuto connettivo (a sua volta meno strutturato e fibroso), più chiara e luminosa, con una maggiore attitudine alla conservazione ed un aroma meno intenso: tutte caratteristiche in grado di esaltare al meglio la percezione sensoriale del consumatore.

### **Requisiti specifici**

Le aziende di allevamento che aderiscono al presente disciplinare devono essere registrate presso le Aziende UU.SS.LL. secondo le norme vigenti.

La macellazione dei bovini allevati in conformità al presente disciplinare e la lavorazione delle carni ottenute devono avvenire presso macelli e stabilimenti di sezionamento riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004.

### **Campo di applicazione**

Il presente disciplinare si applica durante il periodo di accrescimento-finissaggio di bovini maschi e femmine allevati per la produzione di carne di bovino adulto, fino alla macellazione.

Includere, inoltre, alcuni requisiti e specifiche riguardanti fasi di produzione ed attività svolte da altri operatori della filiera (macellazione, lavorazione delle carni ed etichettatura).

## **PRODUZIONE PRIMARIA**

### **1. La scelta degli animali**

1. I bovini ammessi al presente disciplinare devono appartenere esclusivamente a razze da carne o a duplice attitudine o risultare da incroci tra razze da carne e razze a duplice attitudine.

### **2. Individuazione e separazione degli animali**

1. L’azienda di allevamento deve applicare le disposizioni vigenti in materia di identificazione e registrazione degli animali, assicurando in ogni fase di allevamento, fino alla consegna al trasportatore per l’avvio al macello, l’identificazione e la tracciabilità dei bovini ammessi al disciplinare (tenuta del passaporto, presenza di marche auricolari, tenuta del registro aziendale di stalla con carico e scarico degli animali, ecc.).

### **3. Strutture e impianti**

1. Le strutture di stabulazione devono essere costruite con materiali adeguati e secondo gli standard e le esigenze della specie allevata e devono assicurare condizioni ambientali di temperatura, circolazione e umidità relativa dell’aria e concentrazione di gas e polveri tali da non nuocere agli animali.

2. Il fronte di mangiatoia non deve essere inferiore a 60 cm per capo e/o deve essere prevista l’alimentazione *ad libitum*.

3. Devono essere previsti locali o recinti adibiti ad infermeria.

#### **4. Tipologie e tecniche di conduzione d'allevamento**

1. Durante il periodo di accrescimento-finissaggio presso l'azienda di allevamento i bovini devono essere allevati a stabulazione libera in box multipli, garantendo adeguato movimento fisico in ogni fase di allevamento.
2. I bovini allevati su lettiera devono avere a disposizione una superficie non inferiore a 4,0 mq/capo mentre quelli allevati su grigliato devono avere a disposizione una superficie non inferiore a 3,0 mq/capo.
3. Il periodo di accrescimento-finissaggio dei bovini presso l'azienda di allevamento aderente, fino alla macellazione, non può essere inferiore a 5 mesi consecutivi per i bovini maschi e 4 mesi consecutivi per le bovine femmine.
4. La fase di finissaggio corrisponde agli ultimi 60 giorni del periodo di accrescimento-finissaggio, fino alla macellazione.
5. Alla macellazione i bovini devono avere una età superiore a 12 mesi, ma non superiore a 22 mesi.

#### **5. Tecniche di alimentazione**

1. L'azienda di allevamento deve predisporre e tenere aggiornati i piani di razionamento alimentare.
2. Tali piani devono tenere conto delle esigenze nutrizionali dei bovini nelle diverse fasi di sviluppo. In particolare devono essere definite razioni alimentari differenziate per la fase di accrescimento e per quella di finissaggio.
3. La razione alimentare deve essere preparata secondo la tecnica UNIFEED.
4. La razione alimentare giornaliera deve avere le seguenti caratteristiche:
  - quota di cereali e foraggi da cereali non inferiore al 60% sulla sostanza secca (intero periodo di accrescimento-finissaggio);
  - quota di insilato di pianta intera di mais non superiore a 12 kg sulla razione tal quale (fase di accrescimento);
  - negli ultimi 60 giorni la quota di amido deve essere incrementata secondo le norme di finissaggio e/o la quota di insilato di pianta intera di mais deve diminuire almeno del 25% rispetto al limite massimo consentito di 12 kg (fase di finissaggio);
  - quota di frazione fibrosa espressa da uno dei seguenti parametri fisici:
    - o NDF (fibra neutro detersa)  $\geq 25\%$  sulla sostanza secca;
    - o particelle della razione aventi dimensione superiore a 2 mm > 40% (dopo setacciatura).
5. La razione alimentare deve essere priva di grassi animali aggiunti e costituita esclusivamente dai seguenti prodotti di origine vegetale:
  - cereali e derivati;
  - leguminose;
  - oleaginose;
  - bietole e derivati;
  - foraggi freschi (cereali da foraggio, erba medica, trifoglio, erba da prati naturali e artificiali);
  - foraggi essiccati;
  - insilati di piante intere (cereali e insilati d'erba);
  - grassi vegetali semplici o elaborati (salificati, idrogenati);
  - mangimi completi e complementari, costituiti dalle materie prime sopra elencate.
6. E' consentito l'uso di integratori vitaminico-minerali e di additivi autorizzati per l'alimentazione animale.
7. Gli alimenti zootecnici devono essere privi di alterazioni o sostanze tossiche che li rendano non idonei per l'alimentazione animale, nel rispetto delle norme vigenti.
8. Per gli alimenti zootecnici acquistati presso mangimifici il possesso del requisito "assenza di grassi animali" viene dimostrato dalla dichiarazione di conformità del mangimificio o, se mancante, dagli esiti di visite e analisi degli alimenti almeno semestrali, eseguite dall'azienda di allevamento o dall'organizzazione capo-filiera.
9. Gli alimenti zootecnici devono essere conservati in modo idoneo e tenuti separati da altri alimenti non consentiti dal presente disciplinare e destinati ad altre specie animali allevate in azienda.

#### **6. Trattamenti farmacologici**

1. I bovini sottoposti a trattamenti con corticosteroidi, durante il periodo di accrescimento-finissaggio che rientra nel campo di applicazione del presente disciplinare, sono esclusi dall'uso del marchio QV.

## 7. Tracciabilità e registrazioni

1. L'azienda di allevamento deve assicurare la tracciabilità delle materie prime acquistate ed utilizzate per l'alimentazione degli animali mediante la conservazione ordinata dei documenti di acquisto (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc.) o la tenuta di un registro che riporti almeno le seguenti informazioni:

- nome e/o codice del prodotto;
- azienda produttrice;
- lotto di produzione o riferimenti ai documenti di acquisto;
- quantità acquistata;
- data di inizio somministrazione;
- data di fine somministrazione;
- partita o gruppo di animali cui il prodotto è stato somministrato.

2. L'azienda di allevamento deve registrare le seguenti informazioni riguardanti gli alimenti zootecnici autoprodotti:

- trattamenti fitosanitari;
- superficie coltivata;
- quantità e periodo di raccolta;
- eventuali trattamenti post-raccolta e luogo di svolgimento;
- data di inizio somministrazione;
- data di fine somministrazione;
- partita o gruppo di animali cui il prodotto è stato somministrato.

3. L'azienda di allevamento deve applicare un manuale di buone pratiche di allevamento che comprenda almeno i seguenti aspetti:

- anagrafe e rintracciabilità degli animali;
- gestione degli approvvigionamenti e alimentazione;
- gestione sanitaria dell'azienda;
- benessere animale;
- gestione effluenti zootecnici;
- pulizia, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione;
- formazione del personale.

4. L'azienda di allevamento deve registrare tutte le informazioni riguardanti la fase di avvio al macello degli animali allevati in conformità al presente disciplinare (date di consegna, trasportatore, macello di destinazione, composizione e consistenza dei lotti di produzione, ecc.).

5. Le registrazioni previste dal presente disciplinare possono essere gestite in forma elettronica e/o cartacea.

6. Tutta la documentazione (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc.) e le registrazioni previste dal presente disciplinare devono essere conservate per il periodo minimo stabilito dalle Disposizioni sul sistema di qualità "Qualità Verificata", fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti da altre norme di legge.

## 8. Autocontrollo

1. L'azienda di allevamento deve predisporre ed applicare un piano di autocontrollo sui requisiti previsti dal presente disciplinare.

2. L'organismo di controllo verifica l'esistenza, l'adeguatezza e l'applicazione del piano di autocontrollo.

## PRODUZIONE POST-PRIMARIA

### 9. Classificazione delle carcasse

1. Le carcasse ammesse all'uso del marchio QV devono avere le seguenti caratteristiche:

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| Categoria                       | A – Animali maschi non castrati di età pari o superiore a dodici mesi ma inferiore a ventiquattro mesi |
|                                 | E – Altri animali femmine di età pari o superiore a dodici mesi  |
| Classe di conformazione         | S-E-U-R  |
| Classe di stato d'ingrassamento | 2-3  |

## 10. Tracciabilità

1. Tutti gli operatori della filiera devono assicurare la separazione spazio-temporale e la tracciabilità di animali e prodotti (carcasse, carni confezionate, ecc.) ottenuti in conformità al presente disciplinare, rispetto a quelli di altra origine, in tutte le fasi di trasporto, macellazione, lavorazione, confezionamento e vendita, mediante l'implementazione di un sistema di tracciabilità.
2. Il sistema di tracciabilità deve comprendere almeno i seguenti elementi:
  - identificazione univoca di lotti di produzione e legami con unità logistiche;
  - conservazione dei documenti accompagnatori degli animali/prodotti conformi;
  - registrazione documentale del carico e scarico;
  - assoggettamento obbligatorio ai controlli da parte dell'organismo di controllo autorizzato.
3. Gli animali e i prodotti non tracciati in maniera corretta e/o completa sono esclusi dall'uso del marchio QV.

## 11. Etichettatura del prodotto

1. L'etichettatura delle carni ottenute dalla macellazione dei bovini allevati in conformità al presente disciplinare deve contenere le indicazioni obbligatorie previste dall'articolo 13 del regolamento (CE) n. 1760/2000.
2. L'etichettatura deve contenere, inoltre, la seguente ulteriore informazione:
  - a) la regione di allevamento o di origine degli animali, nelle forme seguenti: "Allevato in [nome della regione]" per le carni che provengono da animali allevati nella regione citata, almeno per il periodo indicato al paragrafo 4; "Origine: [nome della regione]" per le carni che provengono da animali nati, allevati e macellati nella regione citata.
3. In aggiunta all'informazione di cui al punto 2 l'etichettatura può contenere le seguenti ulteriori informazioni:
  - b) la denominazione del prodotto: "Vitellone/scottona ai cereali";
  - c) il tipo di alimentazione, nelle forme seguenti: "alimentazione a base di cereali per un periodo di [...] mesi" o "alimentato a base di cereali per un periodo di [...] mesi";
  - d) la razza o il tipo genetico degli animali.
4. Nell'etichettatura le indicazioni di cui ai punti 2 e 3 devono essere tenute separate dalle indicazioni obbligatorie di cui al punto 1.
5. L'oggettività, la verificabilità e la tracciabilità delle informazioni di cui ai punti 2 e 3 si ottiene applicando i pertinenti paragrafi del presente disciplinare da parte di tutti gli operatori della filiera.
6. Il marchio QV della Regione del Veneto deve essere riportato nelle confezioni o nelle etichette.