

Disciplinare di produzione della “CARNE PODOLICA - BASILICATA”

Art. 1

Il marchio “CARNE PODOLICA - BASILICATA” è riservato alla carne bovina, prodotta da animali provenienti da allevamenti della Basilicata, che risponde alle condizioni e ai requisiti illustrati nel presente disciplinare.

Art. 2

Area di produzione

L'area geografica di produzione della carne bovina contrassegnata col marchio “CARNE PODOLICA - BASILICATA” è rappresentata dall'intero territorio della Regione Basilicata.

Art. 3

Razza del bestiame

La “CARNE PODOLICA - BASILICATA” è prodotta da bovini, maschi e femmine, di razza Podolica o da incroci di prima generazione tra vacche di razza Podolica iscritte al Libro genealogico e tori di razza specializzata da carne, di età compresa fra i 10 e i 24 mesi al momento della macellazione.

Il bestiame deve essere nato in allevamenti lucani iscritti al Libro Genealogico della razza Podolica e censito nella banca dati dell'A.S.P..

Art. 4

Allevamento

a) Sistemi di allevamento:

Dalla nascita allo svezzamento gli animali devono essere allevati con le madri al pascolo. Nelle fasi successive e fino alla macellazione, i soggetti possono essere allevati a stabulazione libera, stabulazione fissa o ingrassati in recinti all'aperto.

b) Alimentazione

I vitelli devono essere allattati dalle madri o da balie fino al momento dello svezzamento naturale.

Successivamente, la base alimentare è rappresentata da foraggi freschi e/o conservati provenienti da erbai, prati e pascoli naturali o artificiali e da essenze arboree e arbustive. In aggiunta è consentito l'uso di mangimi semplici o composti e l'aggiunta di integratori vitaminici e minerali. Sono escluse le materie prime di origine animale, tranne l'olio di fegato di merluzzo.

La razione deve essere calcolata in modo da assicurare livelli nutritivi di almeno 0,7 UFC/kg di s.s. e una quota proteica compresa fra il 11% ed il 18% Pg/kg di s.s. in funzione dello stadio di sviluppo dell'animale.

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

La provenienza degli alimenti extra aziendale deve essere documentata anche nel caso di acquisti da commercianti.

E' necessario documentare la formulazione della razione e il periodo di utilizzazione delle diverse fonti alimentari presenti in azienda e acquistate sul mercato.

Art. 5 Macellazione

La macellazione deve avvenire in mattatoi ubicati all'interno del territorio della Regione Basilicata.

a) Invio dei capi al macello

Al fine di evitare l'insorgere di fenomeni di stress, particolare cura va prestata al trasporto e alla sosta prima della macellazione, evitando l'utilizzo di mezzi cruenti per il carico e lo scarico degli automezzi.

Il trasporto deve avvenire nel rispetto della normativa.

Il detentore degli animali comunica all'ASP la data di invio alla macellazione, il numero di animali da macellare con le relative matricole. La comunicazione deve pervenire con un anticipo di almeno 72 ore sulla data di macellazione.

b) Macellazione

Quando il bovino arriva al macello, viene identificato da un esperto dell'APA che prende visione della documentazione prevista e dell'appartenenza del soggetto al circuito del Marchio "CARNE PODOLICA - BASILICATA".

Tutti i dati identificativi del capo, unitamente ad un numero progressivo ad esso assegnato, devono essere riportati **nell'Attestato di origine e macellazione** di cui al **Modello A**. Ciò permette al singolo capo di mantenere costantemente la propria identità ai fini identificativi e di rintracciabilità.

Sulla carcassa deve essere apposto un contrassegno che permetta di mantenere l'identificazione del soggetto fino all'applicazione del logotipo di cui al successivo comma.

Non è consentito l'uso dell'elettrostimolazione delle carcasse.

c) Caratteristiche della carcassa

Le carcasse, in base all'attuale griglia comunitaria di valutazione, devono rientrare nei seguenti valori:

- Conformazione: valutata in base alla tabella SEUROP;
- Stato di ingrassamento: escluso 1 e non superiore a 3; è ammesso un valore fino a 4 per le femmine.
- I parametri qualitativi indicativi della carne di bovini podolici del Marchio, rilevati da tagli bicostali del muscolo *Longissimus thoracis* e riferiti a carcasse del peso medio di 200 kg, con frollatura media di 5 giorni sono:
 - pH fra 5,2 e 5,9;
 - estratto etereo (sul t.q.) inferiore al 3%;
 - proteine (sul t.q.) superiore al 20%;

- calo alla cottura inferiore del 40%;
- colesterolo (sul t.q.) inferiore a 80 mg/100g;
- rapporto ω_6/ω_3 maggiore di 10/1;
- calo fresco minore del 3%;
- grado di durezza al taglio(crudo): minore di 3,5 kg/cmq;
- grado di durezza (cotto): minore di 2,5 kg/cmq;
- quantità di vit. E maggiore di 0,4 mg/g di carne.

d) Marchiatura

La carne podolica deve essere immessa al consumo provvista di particolare contrassegno a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto.

Il contrassegno è costituito dal logotipo "CARNE PODOLICA - BASILICATA" riportato in calce al presente disciplinare. Esso deve essere apposto con caratteri chiari e indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta, esclusivamente sulle carcasse rispondenti ai requisiti.

La marchiatura con il logotipo "CARNE PODOLICA - BASILICATA" è effettuata dall'esperto dell'APA, il quale redigerà **l'Attestato di origine e macellazione (Mod. A)**.

Il logotipo deve essere impresso sulla superficie esterna della carcassa, in maniera tale che lo stesso sia nettamente visibile sulle singole mezzene e conservabile fino all'atto della vendita e distribuzione delle carni.

L'esperto appone il logotipo su ciascuna mezzena, almeno nelle seguenti regioni: faccia esterna della coscia, lombata, groppa, costato e spalla.

Art. 6

Logotipo "Carne Podolica Basilicata"

A garanzia dell'origine, dell'identificazione e della rintracciabilità, è prevista la utilizzazione del logotipo conforme a quello previsto nel Modello B, accluso al presente atto. Il medesimo logotipo, stilizzato, deve essere apposto sulla carcassa mediante marchiatura.

Art. 7

Commercializzazione e somministrazione al pubblico

La carne può essere commercializzata fresca al taglio o confezionata nel rispetto della normativa comunitaria, nazionale e del presente disciplinare.

La carne deve essere venduta al pubblico dopo un idoneo periodo di frollatura minimo di: 5 giorni.

I laboratori di sezionamento, porzionatura, confezionamento e le macellerie devono essere iscritti in appositi registri detenuti dall'ASP a cui è deputato il compito di vigilare sul corretto uso del marchio.

Nel punto vendita deve essere esposto, in modo ben visibile al consumatore, la copia dell'Attestato di origine e macellazione.

La carne nei punti vendita deve essere sempre fisicamente separata dalla carne di altre razze o specie.

Ogni punto vendita conserva, per almeno un anno, la copia dell'attestato di origine e macellazione, al fine di consentire le necessarie attività di verifica e di controllo.

La carne confezionata porzionata è posta in vendita solo in confezioni sigillate e con le apposite etichette.

L'etichetta reca, con caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre a quanto previsto dalla normativa, le seguenti ulteriori indicazioni:

- il logotipo stilizzato;
- la razza (podolica o meticcio di podolica);
- il sesso;
- il nome, la ragione sociale, ed eventualmente l'indirizzo dell'azienda di allevamento;
- il nome, la ragione sociale, ed eventualmente l'indirizzo del mattatoio.

Art. 8

Assistenza tecnica - Autocontrollo

Le imprese che aderiscono a quanto contemplato dal presente disciplinare devono attuare un piano di autocontrollo, avvalendosi dei servizi di assistenza tecnica dell'APA.

Nell'ambito delle attività di autocontrollo, le APA devono effettuare le seguenti verifiche:

1- Controllo allevamenti: effettuare annualmente il controllo documentale e/o in campo degli allevamenti iscritti all'elenco relativo.

In particolare tale attività è finalizzata al controllo dei seguenti punti:

- a- nascita e allevamento del capo bovino all'interno del territorio della Regione Basilicata;
- b- età del capo alla macellazione compresa tra 10 e 24 mesi;
- c- correttezza e completezza dei dati del Registro di Stalla ai fini del presente disciplinare;
- d- correttezza e completezza delle informazioni inerenti all'alimentazione degli animali, come prescrive il presente Disciplinare;

2- Controllo presso i macelli.

Tale attività è finalizzata all'espletamento dei seguenti punti:

- a- verifica documentale della conformità del macello alla normativa;
- b- identificazione del bovino, scortato dall'Attestato di conformità al disciplinare rilasciato dall'A.S.P.;
- c- applicazione del numero progressivo di macellazione;
- d- rispondenza del numero progressivo di macellazione, trascritto sull'Attestato di origine e macellazione, al codice bovino;
- e- marchiatura con logotipo "CARNE PODOLICA BASILICATA";
- f- validazione degli Attestati di origine e macellazione.

3- Controllo dei punti vendita e degli esercizi di somministrazione al pubblico.

Presso il punto vendita che effettua la vendita o l'esercizio di somministrazione che effettua la somministrazione al pubblico, si procede ad accertare che sussista la conformità alle specifiche che seguono:

- a- verifica documentale della conformità del punto vendita o dell'esercizio di somministrazione alla normativa;
- b- autorizzazione per la vendita o somministrazione della carne bovina contrassegnata dal marchio "CARNE PODOLICA BASILICATA";
- c- corretta gestione e rispondenza dei dati in carico e scarico e corretta archiviazione degli attestati di origine e macellazione (presso le macellerie).

Art. 9 Sanzioni

Per l'inosservanza del presente Disciplinare da parte dei componenti la filiera, sono previste sanzioni pecuniarie, sospensioni o espulsioni in accordo con quanto esposto di seguito:

Allevatore

- Inosservanze dell'allevatore attinenti alle scadenze periodiche di trasmissione documenti all'A.S.P.: richiamo da parte di quest' ultima tramite raccomandata A/R.
- Nel caso in cui si accerti che i dati indicati dall'allevatore non corrispondono a quelli riscontrati è prevista una sanzione pecuniaria a carico dell'allevatore di € 250,00 a capo non conforme.
- In caso di recidività, oltre alla sanzione pecuniaria di € 250,00 a capo, è prevista la sospensione temporanea dal circuito del marchio tramite notifica con raccomandata A/R fino a che il soggetto non regolarizzi la sua posizione, anche tramite l'impegno sottoscritto dello stesso a sanare l'inosservanza.
- Nel caso in cui si accerti al macello, tramite la ASL Veterinaria, che il capo bovino è stato trattato con prodotti vietati dalla legge, è prevista una sanzione pecuniaria di € 250,00 a capo e l'espulsione immediata dal circuito del marchio tramite notifica con raccomandata A/R.
- Nel caso in cui si accerti che il capo bovino è stato allevato e alimentato in modo difforme a quanto prescrive il disciplinare, è prevista una sanzione pecuniaria di € 250,00 a capo e l'espulsione immediata dal circuito del marchio tramite notifica con raccomandata A/R.

Punto vendita ed esercizio di somministrazione al pubblico

Nel caso in cui si accerti che la Carne bovina contrassegnata dal marchio "CARNE PODOLICA BASILICATA" non provenga da quella marchiata con il

logotipo "CARNE PODOLICA BASILICATA" , è prevista la sanzione pecuniaria di € 250,00 e la sospensione temporanea dal circuito del marchio tramite notifica con raccomandata A/R fino a che non venga regolarizzata la posizione anche tramite l'impegno sottoscritto dell'interessato stesso a sanare l'inosservanza del presente Disciplinare.

Art. 10

Vigilanza

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dal Consiglio di Amministrazione dell'A.S.P..

MODELLO A n.

Attestato di origine e di macellazione della carne bovina contrassegnata con il marchio “Carne Podolica Basilicata”



IDENTIFICAZIONE DEL BOVINO	
Matricola n.	
Data di nascita	
Sesso	

IDENTIFICAZIONE DELL'ALLEVAMENTO	
Denominazione	Cod. AUSL
Comune e Località	
Titolare/Conduuttore	

DATI SULLA MACELLAZIONE	
Data di macellazione	
Macello (denominazione e sede)	
Veterinario AUSL Dott.	(timbro e firma)

Data

L'Esperto APA
(firma e timbro APA)

MACELLERIA	
Denominazione	Timbro e firma
Comune	
Consegnato il	

MODELLO B

Logotipo “CARNE PODOLICA – BASILICATA”

Il logo è di forma rotonda, è rappresentata l’immagine di una vacca con delle montagne sullo sfondo; riporta in alto la scritta Carne Podolica - Basilicata.



MODELLO C

Verbale di controllo carne bovina contrassegnata con il marchio “CARNE PODOLICA - BASILICATA”

Data....., verbale n°.....

AZIENDA/STRUTTURA OGGETTO DI VALUTAZIONE

Ragione sociale.....	sede legale.....	CAP.....
Via.....	telefono.....	fax.....
P.IVA.....	titolare.....	

SCOPO DELLA VALUTAZIONE

.....
.....
.....
.....

ATTIVITA' DI VALUTAZIONE EFFETTUATE

.....
.....
.....
.....

ESPERTO INCARICATO DALL'APA: (nome).....(cognome).....

NOTE DELL'ESPERTO RESPONSABILE DEL CONTROLLO

.....
.....
.....
.....

NOTE DEL RESPONSABILE INCARICATO DELLA STRUTTURA/AZIENDA OGGETTO DI VALUTAZIONE (in caso di valutazione sul posto)

.....
.....
.....
.....

EVENTUALI NON CONFORMITA' RILEVATE

.....
.....
.....
.....

Luogo e data

Il valutatore

**Il respons./incaricato della struttura/azienda oggetto di valutazione
(in caso di valutazione sul posto)**

MODELLO D

Rapporto di non conformità carne bovina contrassegnata con marchio “Carne Podolica”

Contenuti minimi

- Data e numero progressivo giornaliero del rapporto;
- riferimenti al Verbale;
- dati identificativi del Valutatore incaricato dall'APA;
- riferimenti identificativi della struttura/azienda oggetto di non conformità (ragione sociale, sede legale, città, CAP, provincia, telefono, fax, P. IVA, personale contattato);
- non conformità rilevate (descrizione ed evidenze oggettive comprovanti la non conformità);

Luogo, e firma del Valutatore;

Firma del responsabile o dell'incaricato della struttura/azienda oggetto di valutazione.

- Descrizione della risoluzione –ove applicabile– (a cura della struttura/azienda oggetto di non conformità).

Luogo, e firma del Valutatore.

Firma del responsabile o dell'incaricato della struttura/azienda oggetto di valutazione.

- Verifica della risoluzione –ove applicabile– (a cura del Valutatore);

Luogo, e firma del Valutatore;

Firma del responsabile o dell'incaricato della struttura/azienda oggetto di valutazione.