

Disciplinare di produzione della "Carne di bovino podolico "SAPORE DI CAMPANIA"

Art. 1

Il marchio "SAPORE DI CAMPANIA" è riservato alla carne bovina, prodotta da animali provenienti da allevamenti che rispettano preliminarmente la normativa cogente inerente tale attività, che risponde alle condizioni e ai requisiti illustrati nel presente disciplinare.

Art. 2

Razza del bestiame

La "CARNE PODOLICA SAPORE DI CAMPANIA" 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 iscritti al Libro Genealogico della razza Podolica.

Art. 3

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 permesso l'uso di mangimi concentrati semplici o composti e l'aggiunta di integratori minerali e vitaminici. La razione deve comunque essere calcolata in modo da assicurare livelli nutritivi maggiori di 0.8 U.F./Kg di S.S. per i maschi e maggiori di 0.7 U.F./Kg di S.S. per le femmine ed una quota proteica compresa tra il 13% ed il 18% 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.

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

Sono escluse le materie prime di origine animale, tranne l'olio di fegato di merluzzo.

È vietato alimentare il bestiame con i seguenti sottoprodotti dell'industria:

- Polpa di barbabietola esausta fresca ;
- Potature di olivo macinate;
- Foglie di olivo fresche od essiccate;
- Pastazzo d'arancia;
- Pastazzo secco d'agrumi;
- Polpa essiccata d'arancia;
- Sansa d'olivo;
- Buccette d'oliva;
- Buccette e semi di pomodoro;
- Residui di distilleria;
- Radichette di malto;
- Trebbie di birra;
- Trebbie fresche o essiccate;

- Borlande fresche o essiccate;
- Pula vergine o commerciale;
- Farina di carne;
- Ciccioli;
- Farina di pesce;
- Sangue;
- Grasso di origine animale;
- Marco di mele;
- Frutta fresca o conservata
- Scarti dell'industria dolciaria

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

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

Art. 4

Macellazione

La macellazione deve avvenire in mattatoi ubicati all'interno del territorio della Regione di allevamento, autorizzati e conformi rispetto alla normativa cogente di riferimento.

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'Ente di Controllo 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 prendendo visione della documentazione prevista e dell'appartenenza del soggetto al circuito del Marchio "CARNE PODOLICA – SAPORE DI CAMPANIA".

Gli animali al mattatoio devono essere avviati immediatamente alla macellazione o sostare in box singoli.

Tutti i dati identificativi del capo, unitamente ad un numero progressivo ad esso assegnato, devono essere riportati nell'Attestato di origine e macellazione. 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.

Per evitare l'ossidazione delle masse muscolari nella fase di frollatura, nella fase di macellazione non è ammesso lo sgrassamento totale della carcassa intesa come la completa rimozione del grasso di copertura del filetto e del grasso di copertura (interno ed esterno) delle masse muscolari che all'atto della macellazione risultano ricoperte da grasso. Nel rispetto delle normative vigenti, la refrigerazione delle carcasse deve essere effettuata in modo tale da evitare il fenomeno della contrattura da freddo.

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, non inferiore ad R;

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.

Il colore delle parti carnose esposte della carcassa non deve presentare colorazioni anomale (magenta o tendente al nero). Il colore del grasso visibile non deve tendere al giallo cinerino né deve avere venature tendenti al giallo carico.

d) Marchiatura

Il logotipo "Sapore di Campania" con la dicitura "carne podolica" 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.

Esso deve essere apposto in presenza di caratteri chiari e indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta, esclusivamente sul prodotto rispondente ai requisiti di cui al presente disciplinare.

A garanzia delle caratteristiche qualitative, dell'identificazione e della rintracciabilità, è prevista la utilizzazione del logotipo conforme a quello previsto dal regolamento del marchio "Sapore di Campania" anche nelle confezioni, ove il prodotto finale sia sezionato e confezionato.

Art. 6

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, gli esercizi di ristorazione anche agrituristica e le macellerie devono essere iscritti nell'EROSC e sottoposti ai relativi controlli.

Nel punto vendita deve essere esposto, in modo ben visibile al consumatore, la documentazione relativa alla rintracciabilità ed alla macellazione, rispettando le norme cogenti in materia di etichettatura delle carni bovine.

La carne podolica "SAPORE DI CAMPANIA" nei punti vendita deve essere sempre fisicamente separata dalle altre carni.

Ogni punto vendita conserva, per almeno un anno, la documentazione relativa alla rintracciabilità ed alla macellazione, al fine di consentire le necessarie attività di verifica e di controllo.

La carne confezionata porzionata è posta in vendita esclusivamente 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 “Sapore di Campania” con la dicitura “carne podolica”;
- 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. 7

Prodotti trasformati

I prodotti per la cui elaborazione e' utilizzata la dicitura “CARNE PODOLICA - SAPORE DI CAMPANIA” anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento al suddetto marchio, a condizione che:

- il prodotto con marchio “CARNE PODOLICA - SAPORE DI CAMPANIA”, certificato come tale, costituisca almeno il 60% della categoria merceologica di appartenenza utilizzata nel processo di trasformazione;
- gli utilizzatori del marchio “CARNE PODOLICA - SAPORE DI CAMPANIA”, siano qualificati quali ristoratori, trasformatori e/o commercianti al dettaglio nell'EROSC.

Art. 8

Assistenza tecnica - Autocontrollo

Le imprese che aderiscono a quanto contemplato dal presente disciplinare devono rispettare quanto previsto dal regolamento d'uso del marchio “SAPORE DI CAMPANIA” ed attuare un piano di autocontrollo, avvalendosi dei servizi di assistenza tecnica dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania.

Art. 9

Vigilanza

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dalla Regione Campania – Assessorato all'Agricoltura – SeSIRCA.