

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE CARNE DI BUFALO "SAPORE DI CAMPANIA"

Art. 1

Nome del prodotto

L'indicazione CARNE DI BUFALO "SAPORE DI CAMPANIA" e' riservata alle carni fresche provenienti dalle carcasse di bufali nati, allevati, macellati, sezionati e confezionati secondo le prescrizioni del presente disciplinare, in allevamenti operanti sull'intero territorio della Unione Europea.

Art. 2

Caratteristiche del prodotto

L'indicazione CARNE DI BUFALO "SAPORE DI CAMPANIA" è riservata alle mezzene, ai quarti ed ai tagli, sia integrali che parziali, di carne fresca ottenuti dal sezionamento successivo alla macellazione di bufali maschi e femmine, appartenenti alla razza "bufalo mediterraneo italiano" (*Bubalus bubalis*; numero cromosomi = 50).

Le parti carnose esposte della carcassa non devono presentare colorazioni anomale tendenti al blu scuro. Il colore del grasso visibile non deve tendere al giallo cinerino ne' deve avere venature tendenti al giallo carico.

Il prodotto ammesso a tutela, ai sensi del presente disciplinare, si riferisce ad un animale di eta' compresa tra i 12 ed i 20 mesi.

All'atto della immissione al consumo dovranno essere soddisfatti i seguenti parametri qualitativi relativi al muscolo longissimus dorsi (12a-15a vertebra):

Contenuto in lipidi (estratto etereo)	< 3%
Contenuto in proteine	> 20%
Colesterolo	< 65 mg/100g
Contenuto in ferro	> 1,5 mg/100g

Art. 3

Prova d'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione nell'EROSC, gestito dalla Regione Campania, degli allevatori, macellatori, sezionatori e dei confezionatori, nonchè attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo del numero dei bufali nati, allevati, macellati, sezionati, porzionati e confezionati e' garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 4

Metodo di ottenimento

a) Fase di allevamento

Gli annutoli, nati da bufale iscritte a libro genealogico, dopo lo scolostramento, vengono svezzati con latte ricostituito o allattati da bufale o da vacche nutrici.

Successivamente la base alimentare è rappresentata da foraggi freschi e/o conservati provenienti, per almeno il 50%, da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee della zona indicata all'art. 3; in aggiunta, è permesso l'uso di mangimi concentrati semplici o composti e l'aggiunta con integratori minerali e vitaminici consentiti. Sono vietati gli alimenti indicati di seguito:

1) Foraggi e sottoprodotti freschi e conservati:

- foraggi in fermentazione, anche se appassiti;
- colza, ravizzone, senape, fieno greco, foglie di piante da frutto e non, aglio selvatico, coriandolo;
- tutti i sottoprodotti liquidi della macellazione.

2) Mangimi semplici:

- tutti gli alimenti di origine animale (pesce, carne, sangue, penne, sotto prodotti vari della macellazione);
- semi di fieno greco, colza, ravizzone;
- farine di estrazione, pannelli ed expeller di arachide, colza, ravizzone, babassu, malva, neuk, cocco, tabacco, sesamo, papavero, palmisto, olive, mandorle e noci;
- borlande di ogni tipo e provenienza;
- antibiotici, terreni di fermentazione e qualsiasi principio attivo non ammesso dalla vigente normativa nazionale e comunitaria.

3) Altri alimenti:

- foraggi e mangimi riscaldati, rancidi, ammuffiti, infestati da parassiti, deteriorati, imbrattati, oppure contaminati da sostanze tossiche, radioattive o comunque nocive (insetticidi, anticrittogamici, micotossine, metalli pesanti);
- foraggi provenienti da terreni irrigati con acque di scarico di allevamenti, di industrie, di insediamenti urbani; discariche; acquitrini; terreni sommersi; rive di fossi; terreni adiacenti alle grandi arterie stradali.

E' assolutamente vietato l'impiego di anabolizzanti e sostanze xenobiotiche.

Negli ultimi quattro mesi, prima della macellazione gli annutoli devono essere allevati in ambiente confinato coperto su grigliato o su lettiera, purché quest'ultima venga rimossa con cadenza non superiore a sette giorni.

L'animale deve avere un accrescimento ponderale medio giornaliero, misurato dividendo il peso finale per l'età espressa in giorni, compreso tra 700 e 950 g ed un peso vivo alla macellazione compreso tra 380 e 550 kg.

Nei quattro mesi che precedono la macellazione e' vietato alimentare il bestiame con gli alimenti indicati di seguito:

1) foraggi e sottoprodotti freschi e trasformati:

- ortaggi in genere ivi compresi scarti, cascami e sottoprodotti vari allo stato fresco o conservati;
- semi di pomodoro;
- sali di ammonio, concentrato proteico di bietole (CPB);
- frutta fresca e tutti i sottoprodotti della relativa lavorazione.

2) Mangimi semplici:

- alimenti disidratati ottenuti da ortaggi e sottoprodotti della lavorazione nonché frutta secca o essiccata di qualsiasi tipo;
- frutta conservata;
- trebbie fresche di birra, distiller, borlande, vinacce, graspe ed altri sottoprodotti umidi provenienti dalla produzione della birra, dall'industria enologica e saccarifera e dalle distillerie.

Al fine di evitare l'instaurarsi di fenomeni di stress nell'animale, particolare cura va prestata al trasporto ed alla sosta prima della macellazione evitando, nel rispetto della normativa in vigore, l'utilizzo di mezzi cruenti per il carico e lo scarico dagli automezzi e

la promiscuità, sia nel viaggio che nella sosta di animali provenienti da allevamenti diversi.

b) Fase di macellazione

La macellazione deve avvenire in mattatoi autorizzati all'interno della Regione di allevamento e nel rispetto delle normative vigenti; la refrigerazione delle carcasse deve essere effettuata in modo tale da evitare il fenomeno della contrattura da freddo.

Le carni ottenute ai sensi del presente disciplinare sono immesse al consumo previa frollatura minima di quattro giorni.

Al termine della fase di macellazione e successivamente alla suddivisione in mezzene o quarti viene apposto un timbro indelebile riportante il logo SAPORE DI CAMPANIA all'esterno dei quattro quarti.

La marchiatura deve essere effettuata al mattatoio da un esperto incaricato dall'organismo di controllo.

Le successive fasi di sezionamento e confezionamento possono avvenire esclusivamente sotto il controllo diretto dell'Ente di Controllo autorizzato dalla Regione Campania per il controllo sulla CARNE DI BUFALO "SAPORE DI CAMPANIA". Ciò al fine di garantire la rintracciabilità del prodotto e di controllare e verificare che le modalità di presentazione dello stesso siano conformi a quanto stabilito dal presente disciplinare di produzione.

Art. 5

Caratteristiche della Carne

La CARNE DI BUFALO "SAPORE DI CAMPANIA" si caratterizza per la bassa infiltrazione del grasso nella parte intramuscolare, il che consente di eliminare agevolmente il grasso presente nelle parti esterne dei tagli anatomici. Altra caratteristica del prodotto è il basso contenuto dei lipidi (< 3%) e di colesterolo (< 65 mg/100g).

La CARNE DI BUFALO "SAPORE DI CAMPANIA" si presenta inoltre particolarmente succosa e con tipico odore lievemente muschiato che si presta ad elaborati gastronomici tipici.

Tali caratteristiche della Carne sono strettamente riconducibili alla razza "bufalo mediterraneo italiano" che si è adattata all'ambiente prevalentemente umido e vallivo delle aree del territorio scelte con cura per ospitare gli allevamenti e alla dieta alimentare di cui all'art. 4.

Il macroclima tipico dell'area mediterranea, non soggetto a forti escursioni termiche, è il fattore che più di ogni altro contribuisce a conferire alla carne le caratteristiche organolettiche, gustative e di sapidità sopra accennate, che la rendono unica e riconoscibile.

Art. 6

Etichettatura

La CARNE DI BUFALO "SAPORE DI CAMPANIA" può essere immessa al consumo fresca, in tagli sia integrali che parziali, oppure in confezioni sigillate sottovuoto o in atmosfera modificata con film di protezione in polietilene o polipropilene.

Sulle confezioni deve essere riportata l'etichetta contenente oltre agli elementi previsti dalla normativa vigente, la dicitura CARNE DI BUFALO "SAPORE DI CAMPANIA" ed il logo "Sapore di Campania", le seguenti informazioni:

- data e località di nascita dell'animale;

- data di macellazione;
- azienda che ha provveduto all'ingrasso;
- sesso dell'animale;
- durata della frollatura.

Potranno comparire inoltre informazioni sulle modalità di alimentazione e di allevamento, con i vincoli e le modalità stabilite in analogia all'attuazione della vigente normativa comunitaria sull'etichettatura facoltativa delle carni bovine.

Art. 7

Prodotti trasformati

I prodotti per la cui elaborazione e' utilizzata la dicitura CARNE DI BUFALO "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 DI BUFALO "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 DI BUFALO "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.