

## **Allegato parte integrante**

Disciplinare di produzione per le carni bovine fresche

### **Marchio di qualità con indicazione di origine “Qualità Trentino”**

#### ***Disciplinare di produzione per le carni bovine fresche***

##### **Art. 1 Definizione**

1.1. Il “marchio di qualità con indicazione di origine” può essere impiegato esclusivamente per le carni bovine fresche menzionate nel presente disciplinare, che devono soddisfare le disposizioni in materia di qualità, origine e produzione, nonché le prescrizioni relative all’utilizzo del marchio e alle modalità d’uso dello stesso descritte nel presente disciplinare.

##### **Art. 2 Zona di produzione**

2.1. La carne bovina fresca con il “marchio di qualità con indicazione d’origine” deve provenire dalla provincia o regione specificata sul marchio di qualità, nonché da altre aree specificatamente delimitate dal successivo articolo 4; inoltre, deve essere confezionata soltanto da aziende di produzione e commercializzazione situate in quella provincia o regione e da qui immessa sul mercato. È vietato l’acquisto da altre province, regioni o Stati.

2.2. Il confezionamento del prodotto porzionato e la macellazione potranno essere effettuati anche al di fuori della zona delimitata di cui al comma 1, della provincia o della regione specificata sul marchio di qualità, previa autorizzazione del Dipartimento competente, sentito il Comitato tecnico Qualità Trentino e previo espletamento delle procedure di certificazione da parte dell’organismo indipendente abilitato dalla Provincia.

##### **Art. 3 Descrizione dei prodotti**

3.1. All’atto dell’immissione al consumo le carni bovine fresche non devono aver subito alcun trattamento ad eccezione della refrigerazione e/o del confezionamento in atmosfera modificata.

### **PRODUZIONE PRIMARIA**

#### **3.2. La scelta degli animali**

Sono ammessi bovini di qualsiasi razza o incrocio.

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

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 (registrazione nella banca dati nazionale, presenza di marche auricolari, tenuta del registro aziendale di stalla con carico e scarico degli animali, ecc.).

### 3.4. Strutture e impianti

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 e garantire adeguate condizioni di benessere animale.

### 3.5. Tipologie e tecniche di conduzione d'allevamento

1. Durante il periodo di accrescimento-finissaggio presso l'azienda di allevamento devono essere garantite le cinque libertà previste in materia di benessere animale: libertà di alimentazione, libertà di movimento, libertà dalla malattia, libertà di comportamento, libertà dalla paura.

2. Il periodo di accrescimento-finissaggio dei bovini presso l'azienda di allevamento aderente, fino alla macellazione, non può essere inferiore a 6 mesi consecutivi.

3. Alla macellazione i bovini devono avere una età superiore a 6 mesi ed inferiore a 24 mesi.

4. Al fine di garantire una sostenibilità ambientale degli allevamenti ed una correlazione con il territorio le aziende aderenti devono rispettare un carico UBA/ha minore o uguale a 4 calcolato secondo le modalità del PSR 2014-2020 della Provincia Autonoma di Trento o in alternativa animali allevati in aziende con adeguati piani di gestione dei reflui zootecnici.

### 3.6. Tecniche di alimentazione

1. Per il periodo di permanenza dell'animale nell'azienda di allevamento situata nella provincia o regione specificata sul marchio di qualità la razione alimentare deve essere composta sia per la componente autoprodotta che acquistata da alimenti NO OGM.

L'intero allevamento deve essere dedicato all'alimentazione NO OGM.

2. La razione alimentare deve essere priva di grassi animali aggiunti.

3. E' consentito l'uso di integratori vitaminico-minerali e di additivi autorizzati per l'alimentazione animale.

4. 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.

5. 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.

### 3.7. Trattamenti farmacologici

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 qualità con indicazione di origine".

### 3.8. 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.).

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 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.).
- 4. Le registrazioni previste dal presente disciplinare possono essere gestite in forma elettronica e/o cartacea.
- 5. Tutta la documentazione (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc.) e le registrazioni previste dal presente disciplinare devono essere conservate per il periodo minimo di almeno tre anni, fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti da altre norme di legge.

## **PRODUZIONE POST-PRIMARIA**

### **3.9. 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;
3. Gli animali e i prodotti non tracciati in maniera corretta e/o completa sono esclusi dall'uso del marchio di qualità con indicazione di origine corrispondente alla provincia o regione specificata sul marchio di qualità medesimo.

### **3.10. 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.

## **Art. 4 Disposizioni particolari**

- 4.1. In deroga a quanto previsto all'articolo 2 le carni bovine fresche possono provenire da animali provenienti anche fuori dall'area di cui all'articolo 2, purché abbiano trascorso i sei mesi precedenti alla macellazione presso l'azienda di allevamento aderente al marchio di qualità.

## **Art. 5 Elementi che comprovano l'origine**

- 5.1. Relativamente agli elementi che comprovano l'origine si fa riferimento a quanto riportato al precedente art. 3.

## **Art. 6 Controlli**

- 6.1. Ai fini del rilascio dell'autorizzazione all'uso del marchio di qualità il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare è svolto da un organismo indipendente ed accreditato scelto dal produttore, conformemente a quanto stabilito all'articolo 5 della deliberazione della G.P. di data 02.12.2016 n. 2212.

6.2 Oltre al controllo iniziale per il rilascio del Certificato di conformità i controlli successivi sono effettuati annualmente per le aziende di allevamento aderenti che portano alla macellazione almeno 20 capi all'anno oppure ogni quattro anni per le aziende che portano alla macellazione meno di 20 capi all'anno.

6.3. Se il prodotto non risponde ai requisiti fissati dal presente disciplinare, potrà essere effettuata una ulteriore verifica da effettuarsi al massimo entro un mese. Nel caso che anche questa ulteriore verifica dia esito di non conformità, l'organismo di controllo indipendente comunica i risultati al gestore del marchio di qualità per la relativa sospensione della concessione del marchio per almeno tre mesi. Nel corso di questi l'organismo indipendente incaricato dei controlli effettua una ulteriore verifica; se anche questa da esito non conforme, viene comunicata al soggetto gestore che procederà alla revoca della concessione del marchio. In caso contrario la sospensione della licenza d'uso del marchio di qualità decade automaticamente.

## Art. 7 Utilizzo del marchio

7.1. L'utilizzo del marchio di qualità è consentito per i prodotti provenienti dagli Stati membri della comunità in conformità con le disposizioni della legislazione nazionale vigente. Il testo relativo all'origine deve essere adattato di conseguenza.

## Art. 8 Modalità di impiego del marchio

8.1 Il marchio di qualità con indicazione di origine corrispondente alla provincia o regione specificata sul marchio di qualità medesimo per prodotto/settore disciplinato può essere utilizzato soltanto da aziende di produzione, conservazione e confezionamento del settore che abbiano la propria sede e il proprio stabilimento di lavorazione nella zona di produzione, tenuto conto delle deroghe di cui all'articolo 2.

8.2 L'utilizzatore del marchio non può applicare accanto al marchio di qualità con indicazione di origine nessun altro marchio di origine o di qualità, a eccezione dei marchi delle produzioni certificate ai sensi delle norme provinciali, nazionali e comunitarie o certificazioni volontarie di prodotto (previste dalla normativa UNI, EN, ISO) a condizione di riportare chiaramente sulla confezione gli estremi della certificazione (ente, tipo di certificazione, n. certificato, riferimento alla normativa). Le eccezioni devono essere autorizzate dal Dipartimento competente, sentito il Comitato tecnico Qualità trentino.

8.3 Il marchio di qualità può essere utilizzato sugli imballaggi, sui contrassegni, sulla carta intestata e su ogni tipo di materiale pubblicitario. Questi materiali devono tuttavia essere direttamente correlati al prodotto che reca il marchio di qualità. Le modalità di impiego del marchio di qualità devono essere approvate dal soggetto gestore del marchio.

8.4 Sui sovraimballaggi (imballaggi collettivi) l'uso del marchio di qualità è permesso soltanto se gli imballaggi e/o i prodotti ivi contenuti sono contrassegnati con il marchio in conformità con le disposizioni del disciplinare.

8.5 Sulle confezioni contraddistinte dal marchio di qualità non possono essere utilizzati altri marchi denominativi o figurativi che possano ingenerare confusione con il marchio di qualità per il loro aspetto esterno e/o la loro posizione o la loro formulazione.