

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

TESTO CONSOLIDATO (in vigore dal 12 gennaio 2018)

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).
3. Allegato B della Deliberazione della Giunta regionale n. 2114 del 19/12/2017 (BUR n. 6 del 12/01/2018).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE VITELLO AL LATTE E CEREALI

Legge Regionale 31 maggio 2001, n. 12

“Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli, dell’acquacoltura e alimentari di qualità” e successive modifiche ed integrazioni

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: “VITELLO AL LATTE E CEREALI”

| Classe di prodotto | Categoria di prodotto | Filiera produttiva |
|------------------------------|-----------------------|--------------------|
| Carni fresche (e frattaglie) | Carni | Carni |

| Categorie di operatori ammissibili nel sistema di controllo QV | Categoria di operatori “principale” | Prodotto destinato al consumatore finale |
|---|-------------------------------------|--|
| a) Allevatori b) Macellatori c) Porzionatori d) Esercizi commerciali | Allevatori | SI |

Premessa

La specificità della carne di “vitello al latte e cereali” è data dall’utilizzo di bovini maschi e femmine appartenenti a razze da latte o da carne o a duplice attitudine o risultanti da incroci, allevati tradizionalmente in allevamento protetto, alimentati a base di latte e derivati e cereali e macellati ad un’età inferiore a 8 mesi.

Il sistema di alimentazione prevede l’accesso di tutti i capi contemporaneamente alla razione alimentare (liquida o solida), a meno che non siano presenti sistemi di distribuzione automatica con riconoscimento individuale dell’animale.

La parte solida della razione è costituita da una quantità minima di cereali e foraggi di cereali finalizzata a sviluppare naturalmente l’apparato digerente, da monogastrico a poligastrico, dei giovani bovini.

Gli alimenti fibrosi presenti nella razione assicurano gli apporti in ferro sufficienti ad evitare l’insorgenza di anemie, pur mantenendo il caratteristico colore chiaro delle carni di vitello.

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 di bovini maschi e femmine allevati per la produzione di carne di vitello, fino alla macellazione.

Include, 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 a razze da latte o da carne o a duplice attitudine o risultare da incroci.

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. La razione alimentare (liquida o solida) deve essere somministrata assicurando l'accesso agli alimenti a tutti i capi contemporaneamente, a meno che non siano presenti sistemi di distribuzione automatica con riconoscimento individuale dell'animale.
3. Devono essere previsti locali o recinti adibiti ad infermeria.

4. Tipologie e tecniche di conduzione d'allevamento

1. Durante il periodo di accrescimento 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. Ciascun bovino allevato in gruppo deve avere uno spazio libero disponibile non inferiore ai limiti stabiliti dalle disposizioni vigenti in materia di protezione e benessere dei vitelli.
3. Il periodo di accrescimento dei bovini presso l'azienda di allevamento aderente, fino alla macellazione, non può essere inferiore a 135 giorni consecutivi.
4. Alla macellazione i bovini devono avere una età inferiore a 8 mesi.
5. Il tasso di emoglobina (HGB) dei bovini deve essere superiore a 4,5 mmol/litro, equivalenti a 7,3 g/dl (emoglobina: 1g/dl = 0,62 mmol/litro). I controlli su questo requisito devono essere effettuati con la seguente frequenza: 2 volte su tutti i capi più una volta aggiuntiva sul 20% dei capi, per ciclo di allevamento.

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.
3. La razione alimentare deve avere le seguenti caratteristiche (quantità per capo e riferite all'intero periodo di accrescimento):
 - quota di prodotti lattiero-caseari e prodotti derivati non inferiore a 170 kg di sostanza secca;
 - quota di cereali e prodotti derivati (apporto di alimenti solidi fibrosi) non inferiore a 60 kg sulla razione tal quale.
4. La razione alimentare deve essere costituita esclusivamente dai seguenti alimenti zootecnici:
 - latte, prodotti lattiero-caseari e prodotti derivati;
 - 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 e animali, semplici o elaborati (salificati, idrogenati);
 - mangimi completi e complementari, costituiti dalle materie prime sopra elencate.
5. Il mangime complementare utilizzato nell'alimentazione deve contenere, quale ingrediente principale (1° voce nel cartellino mangime), polvere di latte magro o suoi derivati.
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. 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 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 | V – Bovini di età inferiore a otto mesi |
|-----------|---|

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: "Vitello al latte e cereali";
 - c) il tipo di alimentazione, nelle forme seguenti: "alimentazione a base di latte e cereali per un periodo di [...] giorni" o "alimentato a base di latte e cereali per un periodo di [...] giorni";
 - 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.