



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE VITELLONE E SCOTTONA ALLEVATI AI 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**

TESTO COORDINATO



f50fdd15



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: “VITELLONE E SCOTTONA ALLEVATI AI 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 “vitellone e scottona allevati ai cereali” è data dall’utilizzo di bovini maschi e femmine appartenenti esclusivamente a razze da carne o a duplice attitudine o risultanti da incroci in cui almeno un soggetto deve appartenere a razze da carne o a razze a duplice attitudine, allevati tradizionalmente in allevamento protetto, alimentati prevalentemente a base di cereali e macellati ad un’età compresa fra 12 e 22 mesi.

Queste razze e tipi genetici possono fornire delle carni con caratteristiche qualitative fortemente influenzate dal tipo di stabulazione, dal metodo di produzione e dalla durata del ciclo produttivo poiché riescono ad utilizzare al meglio un’alimentazione a base di cereali e foraggi di cereali, con un ottimo indice di conversione e raggiungendo la maturità a un’età giovanile inferiore a 22 mesi.

Come dimostrato da numerosi lavori scientifici, in presenza di tali condizioni produttive si ottengono capi con ottimale conformazione e distribuzione equilibrata del grasso di marezzatura e di copertura.

Rispetto a quella dei bovini allevati al pascolo, la carne risulta più tenera, per la minor presenza di tessuto connettivo (a sua volta meno strutturato e fibroso), più chiara e luminosa, con una maggiore attitudine alla conservazione ed un aroma meno intenso: tutte caratteristiche in grado di esaltare al meglio la percezione sensoriale del consumatore.

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-finissaggio di bovini maschi e femmine allevati per la produzione di carne di bovino adulto, 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 esclusivamente a razze da carne o a duplice attitudine o risultare da incroci in cui almeno un soggetto deve appartenere a razze da carne o a razze a duplice attitudine.

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



f50fdd15



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. Il fronte di mangiatoia non deve essere inferiore a 60 cm per capo e/o deve essere prevista l'alimentazione ad libitum.
3. Devono essere previsti locali o recinti adibiti ad infermeria.

4. Tipologie e tecniche di conduzione d'allevamento

1. Durante il periodo di accrescimento-finissaggio 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. I bovini allevati su lettiera devono avere a disposizione una superficie non inferiore a:

Peso massimo a fine ciclo di ingrasso (kg)	Superficie minima (mq/capo)
500	3,00
600	3,50
700	4,00
800	4,50
900	5,00
1.000	5,50

3. I bovini allevati su grigliato devono avere a disposizione una superficie non inferiore a 3,0 mq/capo.
4. Il periodo di accrescimento-finissaggio dei bovini presso l'azienda di allevamento aderente, fino alla macellazione, non può essere inferiore a 5 mesi consecutivi per i bovini maschi e 4 mesi consecutivi per le bovine femmine.
5. Deve essere prevista una fase di finissaggio corrispondente all'ultima parte del periodo di accrescimento-finissaggio, fino alla macellazione.
6. Alla macellazione i bovini devono avere una età superiore a 12 mesi, ma non superiore a 22 mesi.

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. In particolare devono essere definite razioni alimentari differenziate per la fase di accrescimento e per quella di finissaggio.
3. La razione alimentare deve essere preparata secondo la tecnica UNIFEED.
4. La razione alimentare giornaliera deve avere le seguenti caratteristiche:
 - quota di cereali e foraggi da cereali non inferiore al 60% sulla sostanza secca;
 - quota di insilato di pianta intera di mais non superiore a 12 kg sulla razione tal quale;
 - nella fase di finissaggio la quota di amido deve essere incrementata secondo le norme di finissaggio e/o la quota di insilato di pianta intera di mais deve diminuire almeno del 25% rispetto al limite massimo consentito di 12 kg;
 - quota di frazione fibrosa espressa da uno dei seguenti parametri fisici:
 - o NDF (fibra neutro detersa) $\geq 25\%$ sulla sostanza secca;
 - o particelle della razione aventi dimensione superiore a 2 mm $> 40\%$ (dopo setacciatura).
5. La razione alimentare deve essere priva di grassi animali aggiunti e costituita esclusivamente dai seguenti prodotti di origine vegetale:
 - cereali e derivati;
 - leguminose;



f50fdd15



- 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 semplici o elaborati (salificati, idrogenati);
 - prodotti e sottoprodotti dell'industria saccarifera (saccarosio, melasso, polpe, concentrato proteico di melasso);
 - melasso di agrumi;
 - glicerolo;
 - mangimi completi e complementari, costituiti dalle materie prime sopra elencate.
6. E' consentito l'uso di integratori vitaminico-minerali, di lieviti 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. Per gli alimenti zootecnici acquistati presso mangimifici il possesso del requisito "assenza di grassi animali" viene dimostrato dalla dichiarazione di conformità del mangimificio o, se mancante, dagli esiti di visite e analisi annuali degli alimenti, eseguite dall'azienda di allevamento o dall'organizzazione capo-filiera.
9. 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-finissaggio 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



f50fdd15



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	A – Animali maschi non castrati di età pari o superiore a dodici mesi ma inferiore a ventiquattro mesi
	E – Altri animali femmine di età pari o superiore a dodici mesi
Classe di conformazione	S-E-U-R
Classe di stato d'ingrassamento	2-3

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: "Vitellone allevato ai cereali" o "Scottona allevata ai cereali";
 - c) il tipo di alimentazione, nelle forme seguenti: "alimentazione a base di cereali per un periodo di [...] mesi" o "alimentato a base di cereali per un periodo di [...] mesi";
 - 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



f50fdd15



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.

