

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 22 novembre 2016

Riconoscimento del disciplinare di produzione «Fassone di Razza Piemontese». (16A08509)

(GU n.288 del 10-12-2016)

IL DIRETTORE GENERALE
per la promozione della qualità agroalimentare
e dell'ippica

Visto il regolamento (CE) n. 1305/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) e che abroga il regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio, ed in particolare l'art. 16 relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Vista la direttiva (UE) n. 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio del 9 settembre 2015, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione (codificazione);

Vista la legge 21 giugno 1986, n. 317 relativo all'attuazione della direttiva 83/189/CEE relativa alla procedura d'informazione nel settore delle norme e delle regolamentazioni tecniche e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto ministeriale del 12 giugno 2009, n. 9021 relativo all'istituzione della Commissione sistemi di qualità nazionale avente il compito di individuare i sistemi di qualità nazionali nonché le modalità di riconoscimento e funzionamento degli stessi e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto ministeriale 4 marzo 2011, n. 4337 che regola il sistema di qualità nazionale zootecnica riconosciuto a livello nazionale ai sensi del regolamento (CE) n. 1974/2006 della Commissione, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 68 del 24 marzo 2011;

Visto il provvedimento ministeriale del 25 ottobre 2011, con il quale sono state definite le Linee guida per la redazione dei disciplinari di produzione per i prodotti zootecnici afferenti al sistema di qualità nazionale zootecnica, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 262 del 10 novembre 2011;

Vista l'istanza presentata dal Consorzio di tutela della razza piemontese (Coalvi) in data 1° luglio 2013, prot. n. 103, volta ad ottenere il riconoscimento come Sistema di qualità nazionale zootecnica del disciplinare di produzione «Fassone di Razza Piemontese»;

Visto il decreto ministeriale del 29 maggio 2015, n. 2009 con il quale è stata modificata ed integrata la Commissione SQN istituita con decreto ministeriale del 12 giugno 2009, n. 902;

Vista la nota del Consorzio di tutela della razza piemontese (Coalvi) del 6 novembre 2015, acquisita agli atti dell'Ufficio PQAI I in data 8 novembre 2015 prot. n. 75665, con la quale sono state trasmesse integrazione al disciplinare di produzione «Fassone di Razza Piemontese»;

Acquisito il parere favorevole della Commissione SQN in data 11

novembre 2015;

Vista la notifica 2016/0174/I relativa al «Decreto di riconoscimento del Sistema di qualita' nazionale zootecnica Fassone di Razza Piemontese» effettuata ai sensi della direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio del 9 settembre 2015;

Vista la comunicazione della Commissione TRIS/(2016) 03136, con la quale e' stato espresso parere favorevole alla notifica 2016/0174/I del Ministero dello sviluppo economico;

Ritenuto che il disciplinare di produzione «Fassone di Razza Piemontese» risponde ai requisiti previsti per il riconoscimento come Sistema di qualita' nazionale zootecnica;

Decreta:

Articolo unico

1. Di riconoscere il disciplinare di produzione «Fassone di Razza Piemontese» allegato al presente decreto di cui forma parte integrante e sostanziale.

2. Il disciplinare di produzione «Fassone di Razza Piemontese» garantisce il diritto di accesso a tutti i produttori legittimamente interessati, la trasparenza del sistema e la rintracciabilita' in tutte le fasi della produzione previste dal disciplinare.

Il presente decreto e' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Roma, 22 novembre 2016

Il direttore generale: Abate
Allegato

SISTEMA DI QUALITA' NAZIONALE ZOOTECCIA

Istanza di riconoscimento disciplinare di produzione

«Fassone di Razza Piemontese»

Scheda 6 - disciplinare di produzione

1. Premessa

Il presente disciplinare di produzione del «Fassone di Razza Piemontese» e' redatto in conformita' a quanto previsto dal D.M. n. 4337 del 4 marzo 2011 recante la regolamentazione del Sistema di Qualita' Nazionale Zootecnica.

Il presente disciplinare propone un processo produttivo per ottenere carne bovina con caratteristiche qualitative che permettono al consumatore di differenziarle al momento dell'acquisto. Dette carni assicurano caratteristiche qualitative quali il livello di tenerezza, il tenore in grasso e, soprattutto, la qualita' dei grassi, particolarmente richieste da una fascia di consumatori italiani, cosi' come attestato da numerosi studi scientifici. La specificita' della carne di «Fassone di Razza Piemontese» e' data dall'utilizzo di bovini maschi e femmine appartenenti esclusivamente

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali e' quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

alla Razza Piemontese macellati ad un'età compresa tra 12 e 24 mesi, allevati, dallo svezzamento alla macellazione, con la tecnica tradizionale dell'allevamento protetto e con una alimentazione basata prevalentemente sui cereali ad elevato contenuto energetico.

Il processo produttivo descritto nel presente disciplinare permette di garantire carni qualitativamente e significativamente diverse da quelle normalmente poste in vendita sul mercato nazionale.

Le qualità organolettiche e nutrizionali della carne di razza Piemontese derivano dalle caratteristiche genetiche della razza e sono esaltate dalla razione alimentare somministrata ai bovini in ingrasso.

Il presente disciplinare si applica alla fase di allevamento e macellazione. Prevede, inoltre, le procedure svolte da altri operatori della filiera (macelli, laboratori di sezionamento, punti vendita).

2. Composizione della filiera produttiva

La filiera produttiva interessata all'ottenimento di carni denominate «Fassone di Razza Piemontese», è formata dai seguenti operatori: allevamenti, macelli, laboratori di sezionamento/porzionamento e punti vendita.

La fase di allevamento deve garantire con idonea documentazione e relativa registrazione, le condizioni di allevamento e di alimentazione del bestiame descritte all'art. 3.

La fase di macellazione dei bovini permette di individuare le carcasse appartenenti alla categoria e alle classi di conformazione e di ingrassamento definite dal presente disciplinare. Inoltre, con la macellazione del bovino inizia il processo di tracciabilità della carne. In ogni fase della macellazione deve essere garantita la correlazione tra il carico, di ogni capo macellato, con lo scarico delle carni da esso ottenute e spedite al cliente.

I laboratori di sezionamento / porzionamento e i punti vendita, ai fini del presente disciplinare, garantiscono, le procedure di lavorazione e porzionatura dei grossi tagli fino al confezionamento per il cliente successivo.

Il punto vendita deve garantire, anche con idoneo utilizzo della bilancia, la correlazione tra il carico di ogni consegna di carne dallo stabilimento di macellazione o dal laboratorio di sezionamento/porzionatura, con lo scarico delle carni da esso ottenute e vendute al consumatore finale.

L'intero processo produttivo deve essere garantito informaticamente e tutti i documenti relativi devono essere conservati per almeno due anni.

3. Allevamento

3.1 Scelta degli animali

La carne di «Fassone di Razza Piemontese» è prodotta esclusivamente da bovini di razza Piemontese iscritti al Libro Genealogico o figli di genitori entrambi iscritti al Libro Genealogico. La verifica dell'appartenenza del bovino al Libro Genealogico può avvenire tramite:

- a) certificato di razza;
- b) collegamento telematico con banca dati Anaborapi;
- c) collegamento telematico con Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica.

3.2 Tipologie e tecniche di conduzione dell'allevamento

La denominazione «Fassone di Razza Piemontese» è riservata alle carni ottenute dalla macellazione di bovini di cui al punto 3.1.

Dopo lo svezzamento, il periodo minimo di permanenza nell'ultimo allevamento prima della macellazione è di almeno 7 mesi. Sono ammessi periodi inferiori di permanenza nello stesso allevamento

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

qualora il bovino provenga da un allevamento già sottoposto al presente disciplinare SQN.

La carne di «Fassone di Razza Piemontese» deriva da carcasse appartenenti alle categorie A, C, E della tabella comunitaria di classificazione delle carcasse bovine.

Sono escluse le carcasse o mezzene risultate classificate, per conformazione, nelle classi: -R-O-P della tabella (SEUROP).

Sono escluse le carcasse risultate classificate, per stato di ingrassamento, nei livelli 3-4-5.

Per la categoria E è ammessa la classe di conformazione R.

3.3 Tecniche di alimentazione

L'allevamento deve disporre di documentazione scritta e aggiornata della/e razioni somministrate ai bovini.

Dopo lo svezzamento e fino alla macellazione, i bovini sono alimentati con foraggi secchi e/o conservati, in aggiunta è consentito l'uso di mangimi semplici o di miscele di mangimi eventualmente addizionati con integratori minerali-vitaminici e additivi ammessi dalla normativa vigente.

I foraggi e i mangimi possono essere forniti agli animali sia separati, sia miscelati. Il fieno, nel caso di alimentazione tradizionale (no unifeed), deve essere sempre a disposizione dei bovini.

È inoltre consentito l'uso di alimenti insilati prodotti mediante l'insilamento di cereali e foraggi.

I mangimi sono costituiti dai seguenti prodotti di origine vegetale:

- cereali e loro prodotti e sottoprodotti;
- prodotti e sottoprodotti di semi e frutti di leguminose e oleaginose;
- prodotti e sottoprodotti della lavorazione delle barbabietole da zucchero;
- grassi di origine vegetale.

I mangimi utilizzati nella fase di ingrasso devono rispettare i seguenti parametri:

	% amido stq	% proteine grezze stq
Maschi	>35% =	>12%
Femmine	>30%	>12%

Nel caso di alimentazione secondo la tecnica UNIFEED, la razione deve rispettare i seguenti parametri:

	% amido SS	%proteine grezze SS
Maschi	>27	>12
Femmine	>25	>12

La razione somministrata con la tecnica UNIFEED deve contenere fieno.

Nel caso di alimentazione tradizionale, il fieno deve essere sempre a disposizione dei bovini.

Per i bovini castrati non sono previsti parametri minimi per i mangimi e per le razioni somministrate.

Il mangime deve contenere una percentuale di cereali e sottoprodotti di cereali maggiore del 50%.

Gli allevatori devono richiedere ai fornitori di alimenti zootecnici la dichiarazione di conformita' degli alimenti ai requisiti di qualita' e composizione descritti nel presente articolo.

3.4 Procedure di tracciabilita'

3.4.1 Tracciabilita' alimenti

La rintracciabilita' degli alimenti utilizzati per l'alimentazione dei bovini allevati ai sensi del presente disciplinare e' rappresentata dai documenti di acquisto.

La rintracciabilita' nel caso di alimenti autoprodotti e' invece rappresentata dal documento di acquisto della semente e dalla verifica dei quantitativi prodotti.

L'allevatore, pertanto, deve:

verificare, in fase di consegna degli alimenti complementari, la documentazione di trasporto e accessoria richiesta e la relativa corrispondenza con il prodotto in entrata;

detenere e mantenere aggiornato, con frequenza mensile, il registro di carico e scarico alimenti.

3.4.2 Tracciabilita' animali

I bovini devono essere allevati alle condizioni sopra riportate e devono essere avviati alla macellazione ad un'eta' compresa tra i 12 (compiuti) e i 24 mesi di vita.

Ai fini della rintracciabilita' degli animali gli elementi di registrazione sono rappresentati da: marche auricolari, passaporto, Mod. 4. Sulla base di questi tre elementi e' possibile verificare l'eta' dell'animale, il paese di nascita e i paesi di ingrasso. L'allevatore deve mantenere aggiornato il registro di carico e scarico dei capi bovini allevati con la periodicita' prevista dalla normativa vigente e controllare la presenza delle marche auricolari su tutti i soggetti.

L'allevatore, al momento della cessione per la macellazione del bovino, deve:

a) inviare al macello con il documento accompagnatorio come previsto dal DPR 30 aprile 1996 n. 317 e successivi aggiornamenti, il passaporto dell'animale;

b) Rilasciare il «documento di macellazione» che attesta, per ciascun soggetto, il possesso dei requisiti di allevamento fissati dal disciplinare SQN. Detto «documento» e' rilasciato in formato elettronico.

4. Macellazione

La macellazione dei bovini appartenenti all'SQN «Fassone di Razza Piemontese» e' effettuata presso macelli aderenti al disciplinare SQN.

Al momento del ricevimento dei bovini, lo stabilimento di macellazione deve verificare l'appartenenza del bovino al circuito del SQN e acquisire il «documento di macellazione» rilasciato dall'allevatore.

Negli stabilimenti di macellazione con autorizzazione CEE, l'esperto «classificatore abilitato» (D.M. 12/10/2012, art. 6) valuta le carcasse secondo la classificazione CEE.

Negli stabilimenti di macellazione in cui non e' prevista la classificazione delle carcasse, la classificazione avviene tramite un

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

classificatore abilitato anche esterno al macello. Il macello deve verificare informaticamente che il capo presenti i requisiti previsti dal presente disciplinare (iscrizione libro genealogico, età alla macellazione, accrescimento, permanenza 7 mesi nell'ultima stalla, kg peso morto, destinazione). I dati devono essere trasferiti ai successivi anelli della filiera in formato elettronico. Il macello stampa il certificato SQN «Fassone di Razza Piemontese».

Lo stabilimento di macellazione deve garantire, con idoneo sistema informatico, la correlazione tra il carico, di ogni capo macellato, con lo scarico delle carni da esso ottenute e spedite al cliente. Le spedizioni delle carni (mezzene, quarti, ecc.) sono registrate nella banca dati a cura dello stabilimento di macellazione. In qualsiasi momento e' possibile, consultando la banca dati, ricavare i destinatari di ogni spedizione di carne SQN effettuata.

5. Sezionamento

Il laboratorio di sezionamento e/o porzionatura, aderente al disciplinare SQN, che intende sezionare e/o porzionare carni bovine di «Fassone di Razza Piemontese» deve garantire l'identificazione del prodotto, mantenere la tracciabilità delle carni attraverso idoneo sistema informatico e apporre su tutti i prodotti finiti l'etichetta conforme al presente disciplinare.

Il laboratorio di sezionamento, al momento dell'adesione all'SQN, comunica all'organismo di controllo designato, le modalità di identificazione, rintracciabilità e controllo dei bilanci di massa da essi adottate durante le operazioni di sezionamento per garantire la non commistione con carni estranee al presente disciplinare.

L'organismo di controllo deve approvare le modalità proposte dal laboratorio di sezionamento/porzionatura prima di accettare l'incarico. Le procedure adottate devono essere disponibili, presso l'operatore, in forma cartacea, per le operazioni di controllo e vigilanza.

Le modalità di acquisizione dei dati da parte del laboratorio di sezionamento sono di tipo informatizzato.

Ulteriori lavorazioni a partire dai tagli anatomici fino ai porzionati (preconfezionati) devono garantire la rintracciabilità e le procedure per evitare la commistione delle carni come sopra descritto.

Qualora il laboratorio di sezionamento preveda la costituzione di lotti di lavorazione omogenei, gli stessi devono essere costituiti da carne etichettata nell'ambito del disciplinare SQN «Fassone di Razza Piemontese». Il sistema informatico verifica disomogeneità del lotto.

Il laboratorio di sezionamento, indipendentemente dal sistema di tracciabilità adottato deve:

1. inserire i dati relativi alle carni SQN nella banca dati;
2. disossare/porzionare singole lavorazioni o lotti omogenei di prodotto impedendo la commistione con altre carni presenti nel laboratorio di sezionamento;
3. stampare automaticamente le etichette per i tagli ottenuti delle singole lavorazioni o lotti di lavorazione;
4. apporre l'etichetta sui prodotti disossati/porzionati conforme alle specifiche del presente disciplinare.

Al momento della spedizione della carne (grossi tagli disossati, tagli anatomici, porzionati, ecc.), il laboratorio di sezionamento, deve rilasciare un «certificato SQN: «Fassone di Razza Piemontese» che attesta, per ciascuna fornitura l'appartenenza della stessa al suddetto SQN. Detto certificato deve essere rilasciato secondo le stesse modalità previste per lo stabilimento di macellazione.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Il sistema informatico deve garantire l'inserimento dei dati e la stampa delle etichette di sezionamento/porzionatura da apporre sulle carni o confezioni e l'archiviazione delle informazioni.

Il Laboratorio di sezionamento/porzionatura deve garantire, con idoneo sistema informatico, la correlazione tra il carico delle carcasse in arrivo dal macello con lo scarico delle carni da esso ottenute e spedite al cliente. Lo scarico delle carni e' nella banca dati a cura del laboratorio di sezionamento/porzionatura. In qualsiasi momento e' possibile, consultando la banca dati, ricavare i destinatari di ogni spedizione di carne SQN effettuata.

Il laboratorio invia al punto vendita destinatario, insieme ai tagli sezionati, un supporto informatico (es. codice a barre), contenente tutti i dati di tracciabilita', necessario per il caricamento della bilancia del punto vendita stesso.

Il laboratorio di sezionamento/porzionatura deve garantire l'addestramento del tecnico incaricato della gestione informatica del sistema SQN.

L'archiviazione delle copie dei documenti e dei dati relativi alla spedizione delle carni SQN: «Fassone di Razza Piemontese» e' effettuata su supporto cartaceo e/o informatico per un periodo di almeno 2 anni.

6. Punti vendita

Il punto vendita comunica preventivamente all'organismo di controllo designato al momento dell'adesione all'SQN, le modalita' di identificazione, rintracciabilita', stoccaggio, lavorazione, messa in vendita delle carni e controllo dei bilanci di massa, in modo tale da garantire che durante le operazioni presso il punto vendita sia evitata la commistione con carni estranee al presente disciplinare.

L'organismo di controllo deve approvare le modalita' proposte dal punto vendita, prima di accettare l'incarico. Le procedure adottate devono essere disponibili, presso l'operatore, in forma cartacea, per le operazioni di controllo e vigilanza.

L'acquisizione dei dati da parte del punto vendita devono essere di tipo informatizzato leggendo il supporto informatico inviato dal macello o dal laboratorio di sezionamento.

Il sistema informatico del punto vendita deve garantire l'inserimento dei dati e la stampa delle etichette da apporre in prossimita' delle carni poste in vendita o sulle confezioni per i prodotti pre-incartati e l'archivio delle informazioni.

Il punto vendita deve garantire, anche con idoneo utilizzo della bilancia, la correlazione tra il carico di ogni consegna di carne dallo stabilimento di macellazione o dal laboratorio di sezionamento/porzionatura, con lo scarico delle carni da esso ottenute e vendute al consumatore finale.

Il punto vendita che commercializza esclusivamente prodotti pre-confezionati non ha l'obbligo di adesione al presente disciplinare.

7. Etichettatura

Sulle confezioni deve essere riportata l'etichetta contenente, oltre agli elementi previsti dalla normativa vigente, la denominazione «Fassone di Razza Piemontese».

Sono ammesse inoltre le seguenti ulteriori informazioni:

- azienda di allevamento/ingrasso;
- data di macellazione;
- sexo dell'animale;
- categoria,

nonche' quanto ammesso e previsto all'art. 10 del decreto ministeriale 4 marzo 2011.

L'etichetta, infine, deve riportare le altre informazioni

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

previste dalla normativa vigente in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.

E' vietato l'uso di indicazioni o segni che ingenerino confusione con le denominazioni previste ai sensi del Regolamento (CE) n. 1151/2012.

8. Autocontrollo

L'Operatore o l'Organizzazione, svolge attivita' di autocontrollo in tutte le fasi della filiera produttiva della carne bovina certificata SQN «Fassone di Razza Piemontese». Tale attivita' e' attuata attraverso periodiche verifiche documentali e/o verifiche ispettive svolte presso le strutture degli operatori ed e' finalizzata a valutare la conformita' delle procedure adottate dal singolo operatore di filiera alle prescrizioni del presente disciplinare. Le attivita' di autocontrollo devono essere eseguite secondo un piano di autocontrollo che deve riportare il responsabile del controllo, i punti critici, la frequenza del controllo, il trattamento delle non conformita' rilevate e le azioni correttive. Detto piano di autocontrollo, redatto dall'operatore o dall'organizzazione aderente all'SQN e' dichiarato adeguato dall'organismo di controllo designato al momento dell'adesione all'SQN. Detto piano di autocontrollo deve essere disponibile in forma cartacea presso ciascun operatore aderente per le verifiche di controllo e vigilanza.

Al termine della visita di controllo si procede a redigere un verbale dove sono riportate, oltre ai dati dell'operatore oggetto di verifica, l'esito della verifica stessa ed eventuali osservazioni.

9. Controllo

I controlli sono effettuati da una struttura di controllo conforme alle norme EN 45011.

Disciplinare di produzione

«Fassone di Razza Piemontese»

Piano di autocontrollo

Requisito	Frequenza	Tipo di controllo
Iscrizione libro genealogico bovini di razza Piemontese	Per ogni capo allevato	Controllo telematico con banca dati Anaborapi, Banca dati Anagrafe Nazionale, certificato di razza
Razione alimentare (% di cereali >50% nel mangime)	Annuale	Da piano di razionamento, documentale (certificazione mangimifici)
Razione alimentare (presenza fieno in mangiatoia alimentazione tradizionale)	Annuale	Visivo

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.



Razione alimentare (utilizzo alimenti prescritti)	Annuale	Da piano di razionamento
Razione alimentare (documentazione scritta e aggiornata razione)	Annuale	Documentale
Razione alimentare (presenza di registro carico scarico alimenti)	Annuale	Documentale
Razione alimentare (tecnica unifeed)	Annuale	Controllo analitico a campione dei parametri previsti
Eta' alla macellazione	Per ogni capo macellato	Da passaporto
Periodo di allevamento (7 mesi)	Per ogni capo macellato	Da passaporto
Categorie carcasce (ACE, SEUR, 1-2)	Per ogni capo macellato	Classificazione ufficiale

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.