ASSOCIATION
RÉGIONALE
ELEVEURS
VALDÔTAINS

10/L,Région Borgnalle 11100 AOSTA
Tél 0165.34510 – Fax 0165/361263
e-mail:arev@arev.it C.F.80016770077

SISTEMA DI QUALITA' NAZIONALE ZOOTECNIA
DECRETO MINISTERIALE n. 4337 del 4 marzo 2011

ALLEGATO ALL'ISTANZA RICONOSCIMENTO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
"CARNE DI VALDOSTANA"

SCHEDA 1 – CONTATTI

Nome dell'associazione:

AREV – Association Régionale Éleveurs Valdôtains

Legale rappresentante/Presidente:

Dino Planaz

Indirizzo:

Località Borgnalle, 10/L

Tel:

0165.34510

Fax:

0165.361263

Indirizzo di posta elettronica:

arev@arev.it

Soggetto referente per le comunicazioni:

Diego Bovard: d.bovard@arev.it

Si dichiara espressamente che l'istanza è presentata da più soggetti riuniti in forma di associazione riconosciuta ai sensi degli articoli 14 e s.s. del codice civile.

Il Presidente
Dino Planaz

ASSOCIATION RÉGIONALE ELEVEURS VALDÔTAINS

10/L,Région Borgnalle 11100 AOSTA
Tél 0165.34510 – Fax 0165/361263
e-mail:arev@arev.it C.F.80016770077

SISTEMA DI QUALITA' NAZIONALE ZOOTECNIA
DECRETO MINISTERIALE n. 4337 del 4 marzo 2011

ALLEGATO ALL'ISTANZA RICONOSCIMENTO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
"CARNE DI VALDOSTANA"

SCHEDA 2 – RAPPRESENTATIVITA' DEL SOGGETTO PROPONENTE:
IPOTESI DI PRODOTTO ESISTENTE E COMMERCIALIZZATO DEL QUALE ESISTONO DATI PRODUTTIVI

- Premesso che il prodotto oggetto del Disciplinare di qualità di cui l'associazione AREV richiede il riconoscimento ai sensi del DM 4337/2011 è classificato commercialmente come Carne di Valdostana (animali iscritti al Libro Genealogico della Razza Valdostana e controllati tramite l'anagrafe del bestiame, ANABORAVA – Associazione Nazionale Allevatori di razza Valdostana);
- premesso che nell'ambito dell'allevamento di razza Valdostana, la filiera carne si è sviluppata principalmente nella Regione Valle d'Aosta, a partire dal 2005, sotto l'impulso del soggetto proponente che raggruppa e rappresenta la totalità degli allevatori valdostani;
- considerato che, con il D.M. 20139 del 11 gennaio 2005, è stato approvato dal MIPAAF il disciplinare di etichettatura volontaria n. IT087ET presentato dall'AREV Service srl (successivamente modificato, ai sensi del D.M. 876 del 16 gennaio 2015, nel 2016);
- considerato che l'AREV Service srl, responsabile dell'applicazione del disciplinare di etichettatura volontaria, è una società unipersonale di servizi il cui socio è l'associazione AREV, proponente della presente istanza;
- premesso che l'AREV Service srl detiene tutte le informazioni desunte dalle banche dati nazionali e regionali in merito a:
    - elenco delle aziende iscritte all'anagrafe regionale;
    - elenco degli animali ammessi (numero di identificazione, azienda di nascita e di provenienza, razza o incrocio di Valdostana);
    - elenco degli operatori;
    - elenco delle macellazioni;
    - identificazione dei lotti commerciali;
    - dati relativi alla gestione degli animali in macellazione;
    - dati relativi alla gestione della frollatura delle carni;
    - scarico dei singoli animali e dei lotti commerciali;
- considerato dunque che il disciplinare di etichettatura volontaria di AREV Service srl dispone che, ai sensi dell'articolo 3 del DM 876/15, l'appartenenza alla specifica razza rilevi

ASSOCIATION RÉGIONALE ELEVEURS VALDÔTAINS

10/L,Région Borgnalle 11100 AOSTA
Tél 0165.34510 – Fax 0165/361263
e-mail:arev@arev.it C.F.80016770077

quale elemento distintivo, soggetto a controllo circa la veridicità dell'informazione riportata in etichetta;

- tenuto conto che i capi che escono dal circuito di commercializzazione di AREV Service srl non possono essere venduti quali prodotti di carne di Valdostana controllata, perdendo dunque il valore aggiunto dell'appartenenza alla razza;
- considerata l'inesistenza di ulteriori convenzioni attive tra ANABORAVA ed enti e/o organizzazioni diversi dal soggetto proponente, relativamente alla filiera carne di Valdostana certificata per la vendita e/o per la trasformazione;
- considerato inoltre che, relativamente ai certificati genealogici, risultano allo stato attuale istanze di rilascio di certificazioni di animali di razza Valdostana iscritti al Libro Genealogico, limitate a poche decine di capi e prevalentemente a tori da riproduzione

tutto ciò premesso, il soggetto proponente che:

- in base ai dati della Relazione dell'Assemblea annuale dei soci ANABORAVA del 18 giugno 2019, rappresenta il 100% degli allevatori di razza Valdostana con sede in Valle d'Aosta e rappresenta il 76% dei capi allevati a livello nazionale (1.058 allevamenti con sede in Valle d'Aosta e 262 allevamenti con sede in Piemonte e altre regioni);
- è l'unico soggetto (tramite la società AREV Service srl di cui AREV detiene il 100% delle quote) a immettere sul mercato nazionale carne di Valdostana controllata e certificata per il mezzo degli operatori convenzionati al disciplinare di etichettatura volontaria, approvato dal MIPAAF, che si sostanziano attualmente in: 4 macelli, 2 sezionamenti, 15 punti vendita

dichiara di avere una rappresentatività della produzione Carne di Valdostana superiore al 50% della produzione nazionale e di essere dunque legittimato a presentare la presente istanza di riconoscimento al Ministero ai sensi del DM 4 marzo 2011.

Il Presidente
Dino Planaz

ASSOCIATION
RÉGIONALE
ELEVEURS
VALDÔTAINS

10/L,Région Borgnalle 11100 AOSTA
Tél 0165.34510 – Fax 0165/361263
e-mail:arev@arev.it C.F.80016770077

SISTEMA DI QUALITA' NAZIONALE ZOOTECNIA
DECRETO MINISTERIALE n. 4337 del 4 marzo 2011

ALLEGATO ALL'ISTANZA RICONOSCIMENTO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
"CARNE DI VALDOSTANA"

SCHEDA 3 – NOME DEL PRODOTTO DA RICONOSCERE NEL SQN ZOOTECNIA

Ai sensi dell'art. 10 del D.M. 04 marzo del 2011 l'associazione AREV propone, per il prodotto da riconoscere nel sistema SQN, la seguente denominazione:

Denominazione n. 1:

CARNE DI VALDOSTANA
Bovino valdostano

Denominazione n. 2:

CARNE DI VALDOSTANA
Vacca valdostana

Il Presidente
Dino Planaz

ASSOCIATION RÉGIONALE ELEVEURS VALDÔTAINS

10/L,Région Borgnalle 11100 AOSTA
Tél 0165.34510 – Fax 0165/361263
e-mail:arev@arev.it C.F.80016770077

SISTEMA DI QUALITA' NAZIONALE ZOOTECNIA

DECRETO MINISTERIALE n. 4337 del 4 marzo 2011

ALLEGATO ALL'ISTANZA RICONOSCIMENTO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

"CARNE DI VALDOSTANA"

SCHEDA 4 – DESCRIZIONE SINTETICA DEGLI ELEMENTI CHE DETERMINANO LA QUALITA' SUPERIORE

Premesso che, al fine di definire la qualità superiore della carne di Valdostana, nel Disciplinare vengono distinte due tipologie di prodotto:

- Denominazione 1: CARNE DI VALDOSTANA - Bovino valdostano

  Tale carne è destinata principalmente alla vendita al dettaglio/grande distribuzione.

- Denominazione 2: CARNE DI VALDOSTANA - Vacca valdostana

  Tale carne è destinata principalmente alla produzione di trasformati (es. prodotti tradizionali quali motzetta, le saousesse, le teteun e la tseur achétaye)

si riportano qui di seguito le caratteristiche e gli impegni, che saranno soggetti a controllo, che determinano complessivamente la qualità superiore del prodotto:

Bovino valdostano

1. Gli animali ammessi al presente disciplinare sono bovini maschi e femmine di razza Valdostana (Valdostana Pezzata Rossa / Valdostana Pezzata Nera – Castana) iscritti al Libro Genealogico della Razza Valdostana o figli di almeno un genitore iscritto.
2. I soggetti femmine ammessi al presente disciplinare non devono mai aver partorito nel corso della loro vita.
3. Sono ammessi al presente Disciplinare gli animali che hanno effettuato un periodo di ingrasso presso le aziende di allevamento aderenti SQN di minimo 150 giorni consecutivi prima della macellazione.

ASSOCIATION RÉGIONALE ELEVEURS VALDÔTAINS

10/L,Région Borgnalle 11100 AOSTA
Tél 0165.34510 – Fax 0165/361263
e-mail:arev@arev.it C.F.80016770077

4. Nei 150 giorni previsti, l'animale deve essere alimentato con una razione che prevede un corretto apporto di proteine e di fibra mantenendo il seguente rapporto:

Razione alimentare	Valori sulla sostanza secca
% fibra	16- 17%
% proteine nella razione	Min 10% - Max 15%
% amido nella razione	Min 25% - Max 40%

Il rapporto fibra- concentrati è fondamentale per il benessere degli animali: ai bovini è importante fornire un'alimentazione sana, adatta all'età ed in quantità sufficiente tale da soddisfare le esigenze nutrizionali. Tale apporto di fibra, all'interno della razione, permette di assicurare una corretta funzionalità ruminale per soddisfare l'esigenza del comportamento di foraggiamento degli animali. Con una dieta così bilanciata è possibile prevenire disturbi a livello ruminale quali l'acidosi ruminale e metabolica (grave stress per i bovini da carne) caratterizzata dall'accumulo di acido lattico con abbassamento del pH ruminale che nei casi più lievi porta ad un minor consumo di sostanza secca con la conseguenza di arrivare, nei casi più gravi, a diarree e zoppie. L'acidosi ruminale si verifica infatti quando la razione degli animali è costituita da un'alta proporzione di concentrati combinata con una scarsa quota di fibra grezza strutturata.

Allo stesso tempo un insufficiente apporto di fibra può contribuire allo sviluppo di comportamenti anomali (es. gioco con la lingua) nei bovini che determina un'ulteriore fonte di stress per gli animali (Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna et al., 2018).

Anche eccessi di fibra grezza causano una ridotta assunzione di alimento giornaliera, con minore digeribilità e minore livello energetico della razione e conseguenti accrescimenti più bassi e cali della resa di macellazione, in relazione allo sviluppo dell'apparato digerente.

Per i suddetti motivi il Disciplinare SQN mira a garantire una corretta alimentazione degli animali al fine di elevare lo standard di benessere e di qualità superiore della carne.

5. I bovini devono essere alimentati con foraggi secchi e/o conservati. E' 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. E' inoltre consentito l'uso di alimenti insilati prodotti mediante l'insilamento di cereali e foraggi.
6. Il fieno deve essere somministrato ad libitum per garantire ad ogni bovino di alimentarsi secondo la sua esigenza durante le 24 ore della giornata.

La verifica sulle razioni degli allevamenti garantisce una qualità superiore della carne.

Considerando una corretta alimentazione degli animali (fieno di prato stabile e concentrato -PG 13% - mangime complementare per bovini in finissaggio-), sono state condotte alcune analisi

ASSOCIATION RÉGIONALE ELEVEURS VALDÔTAINS

10/L,Région Borgnalle 11100 AOSTA
Tél 0165.34510 – Fax 0165/361263
e-mail:arev@arev.it C.F.80016770077

finalizzate alla determinazione del profilo acidico della frazione lipidica sulla carne di vitelloni di razza Valdostana. La carne bovina assume un ruolo rilevante nell'alimentazione umana per una serie di prerogative che possono essere individuate come caratteristiche intrinseche: bromatologiche (legate al contenuto in principi nutritivi) e nutraceutiche (legate ai benefici che l'alimento apporta alla salute umana). Per questo motivo dunque si è scelto di verificare la presenza di CLA che ha effetti farmacologici e biologici di estrema importanza (stimolazione del sistema immunitario, attività anticancerogena, azione antiaterosclerotica, attività di stimolo allo sviluppo della massa magra con riduzione della massa adiposa). I CLA non possono essere sintetizzati dall'organismo umano e per questo motivo devono essere assunti direttamente con la dieta. Di fondamentale importanza appaiono dunque le produzioni dei ruminanti (latte, carne e derivati) in quanto i ruminanti assumono l'acido linoleico e lo trasformano successivamente in CLA ad opera di un enzima della microflora endoruminale. Si indicano, nella tabella che segue, i valori del contenuto in CLA di alcuni alimenti di origine animale:

Alimento di origine animale	**Contenuto in CLA (valori espressi in g/100 g di lipidi totali)**
Vitello	0,56
Manzo	0,65
Agnello	0,56
Capretto	0,60
Maiale	0,15

Secondo queste analisi si è notata una percentuale di acidi grassi satura al di sotto del 50%, quella dei monoinsaturi intorno al 44% e quella dei polinsaturi al 6% con un rapporto saturi/insaturi inferiore a 1. Si può quindi affermare che sia l'aspetto genetico (legato alla razza) sia quello alimentare (legato alla razione) hanno contribuito a migliorare le caratteristiche nutrizionali della carne. Focalizzando l'attenzione sul contenuto di CLA si evidenziano valori medi intorno al 0,82 (valore simile alla carne di razza Barà-Pustertaler, altra razza a duplice attitudine) in particolare 0,72 g/100 g di lipidi totali per i soggetti di razza Valdostana Pezzata Rossa e 0,91 g/100 g di lipidi totali per i soggetti di razza Castana- Valdostana Pezzata Nera (Università degli Studi di Torino, 2006).

7. Alla macellazione, vengono escluse, in base ai criteri di classificazione SEUROP, le carcasse:

   - con stato di ingrassamento 1 ossia quelle carcasse che non presentano alcuna traccia di grasso all'interno della cassa toracica

   - con stato di ingrassamento 2 ossia quelle carcasse che presentano unicamente un sottile strato di grasso a copertura dei muscoli intercostali,

Tale esclusione è volta a garantire l'avvenuta fase di ingrasso e finissaggio, dimostrando la conversione da uno stato standard a uno stato di qualità del prodotto.

ASSOCIATION RÉGIONALE ELEVEURS VALDÔTAINS

10/L,Région Borgnalle 11100 AOSTA
Tél 0165.34510 – Fax 0165/361263
e-mail:arev@arev.it C.F.80016770077

8. L'acqua di abbeverata fornita agli animali deve essere idonea all'uso zootecnico e deve risultare limpida. All'interno degli allevamenti tutti gli animali devono poter aver libero accesso all'acqua garantendo che gli abbeveratoi siano mantenuti puliti evitando sporcizia in superficie e sulle pareti per poter assicurare un buon livello di benessere agli animali.
9. I seguenti registri devono essere sempre conservati e costantemente aggiornati dall'operatore:
   - Tracciabilità degli alimenti
   - Piano di razionamento
   - Documentazione relativa agli alimenti per animali

Bibliografia:

Università degli Studi di Torino – Dipartimento di Scienze Zootecniche, 2006. Convenzione dal titolo " Affidamento di uno studio relativo alla caratterizzazione del profilo acidico della carne di vitelloni di razza valdostana" – Relazione finale;

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna, Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale, Bertocchi L., Fusi F., Angelucci A., Lorenzi V., 2018. Benessere animale: linee guida per la categorizzazione del rischio nell'allevamento del bovino da carne.

ASSOCIATION RÉGIONALE ELEVEURS VALDÔTAINS

10/L,Région Borgnalle 11100 AOSTA
Tél 0165.34510 – Fax 0165/361263
e-mail:arev@arev.it C.F.80016770077

Vacca valdostana

1. Gli animali ammessi sono bovini femmine di razza valdostana (Valdostana Pezzata Rossa / Valdostana Pezzata Nera – Castana) iscritti al Libro Genealogico della Razza Valdostana o figli di almeno un genitore iscritto.
2. Gli animali ammessi al presente Disciplinare devono aver partorito almeno una volta nel corso della loro vita.
3. Per essere ammesso al presente Disciplinare, l'animale deve sottostare alle seguenti disposizioni:
   - aver sostenuto minimo 100 giorni di pascolo e/o alpeggio nell'anno precedente alla macellazione. Si considera "anno precedente": la frazione dell'anno in corso e l'intero anno precedente;
   - aver sostenuto un periodo di ingrasso presso un'azienda aderente SQN di minimo 60 giorni consecutivi prima della macellazione.

Il pascolamento degli animali, in particolare l'alpeggio, garantisce una serie di vantaggi per la salute ed il benessere dei bovini tra cui:

- *Miglioramento del tono muscolare con aumento della capacità circolatoria e respiratoria a seguito dello sforzo fisico in altura;*
- *Mantenimento della salute dell'unghione (pulito ed asciutto rispetto ad un animale stabulato in stalla). Tale parametro viene sottolineato anche in altri studi (Dovier S. et al., 2008) in cui si attesta una percentuale minore di animali con unghioni non conformi e una minore percentuale di zoppie riscontrate rispetto ad animali stabulati in azienda;*
- *Maggiore facilità al parto dovuta al miglioramento del tono muscolare e al ridotto peso fetale;*
- *Potenziamento della struttura scheletrica a seguito dell'esposizione solare e della ginnastica funzionale imposta proprio dal pascolamento (Cozzi G., 2008).*

Alcuni studi hanno inoltre dimostrato che il pascolamento attiva gli animali soprattutto in senso sociale aumentandone lo stato di benessere. Oltre ad un aumento del benessere, su alcuni animali destinati all'ingrasso e allevati al pascolo è stato dimostrato un miglioramento del metabolismo minerale, epatico e dello stato immunitario degli animali dopo il periodo di pascolo (Martini et al.).

Oltre a tali vantaggi la pratica di alpeggio consente ai bovini di beneficiare di un clima più fresco rispetto al fondo valle a vantaggio del benessere dell'animale. Inoltre l'altitudine unita alla maggior possibilità di movimento concessa agli animali, può indurre delle modificazioni del metabolismo, tra cui una più efficiente clearence dei trigliceridi plasmatici il cui effetto a lungo termine si ripercuote positivamente sulla salute e, probabilmente, anche sulla longevità delle bovine (Mattiello S., 2008).

Durante il pascolo l'animale non solo estrinseca il suo comportamento naturale, ma ritrova anche le sue abitudini alimentari, essendo libero di scegliere le essenze che più gli giovano sia in termini qualitativi che quantitativi, ma anche di autocura (ad esempio per l'eliminazione dei parassiti). Gli

animali al pascolo si nutrono di foraggi ed alimenti freschi raccolti direttamente sul terreno. Tutto questo, influenzando le caratteristiche fisico-chimico-nutrizionali (es. la composizione in acidi grassi) ed organolettiche, giova alla qualità delle produzioni di carne e latte.

Nell'allevamento dei bovini da carne, la gestione dei pascoli, la densità ottimale degli animali e la giusta scelta di alimenti supplementari, per soddisfare le esigenze nutritive, sono fattori determinanti per ottenere buone produzioni. L'ingrasso degli animali può anche avvenire al pascolo prevedendo poi un periodo di finissaggio in stalla per recuperare peso ed ottenere ottime performance alla macellazione (Martini et al.).

Il sistema di allevamento basato sul pascolo concorre inoltre ad incrementare il contenuto di sostanze antiossidanti come α- tocoferolo, luteina e β-carotene che migliorano la qualità della carne (colore, sapore, struttura, valore nutrizionale), riducono l'ossidazione dei lipidi ed allungano la shelf life del prodotto, sia di acidi grassi polinsaturi della serie ω3 e ω6 e del CLA (Addis M. et al., 2019 : www.agriculturadimontagna.progettoager.it).

4. Nel corso del periodo di ingrasso (60 giorni), l'animale deve essere alimentato con fieno e/o altri foraggi. E' 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. E' inoltre consentito l'uso di alimenti insilati prodotti mediante l'insilamento di cereali e foraggi. La razione somministrata deve essere registrata.
5. Alla macellazione vengono escluse le carcasse con stato di ingrassamento 1 come previsto dai criteri di classificazione SEUROP ossia quelle carcasse che non presentano alcuna traccia di grasso all'interno della cassa toracica.

Tale esclusione è volta a garantire l'avvenuta fase di ingrasso e finissaggio, dimostrando la conversione da uno stato standard a uno stato di qualità del prodotto.

6. L'acqua di abbeverata fornita agli animali deve essere idonea all'uso zootecnico e risultare limpida. All'interno degli allevamenti tutti gli animali devono poter aver libero accesso all'acqua garantendo che gli abbeveratoi siano mantenuti puliti evitando, per quanto possibile, sporcizia in superficie per poter assicurare un buon livello di benessere agli animali.
7. I seguenti registri devono essere sempre conservati e costantemente aggiornati dall'operatore:

- Tracciabilità degli alimenti
- Piano di razionamento
- Documentazione relativa agli alimenti per animali

ASSOCIATION RÉGIONALE ELEVEURS VALDÔTAINS

10/L,Région Borgnalle 11100 AOSTA
Tél 0165.34510 – Fax 0165/361263
e-mail:arev@arev.it C.F.80016770077

Bibliografia:

Cozzi G., 2008. Benessere animale: vantaggio competitivo o vincolo alla produzione?. Quaderno SOZOOALP n. 5 : 43-59

Dovier S., Corazzin M., Bianco E., Rui G., Menegoz A., Bovolenta S., 2008. Indagine sul benessere delle bovine da latte allevate nella montagna del Friuli Venezia Giulia. Quaderno SOZOOALP n. 5 : 105 – 114

Mattiello S., 2008. Punti critici e approccio alla valutazione del benessere nei sistemi zootecnici alpini. Quaderno SOZOOALP n. 5: 30 – 42

Martini A., Sargentini C., Tocci R., Pezzati A., Giorgetti A. Il pascolo come risorsa indispensabile per la zootecnia biologia. Dipartimento di Scienze zootecniche, Firenze.

Addis M., Acciaro M., Sitzia M – AgrisSardegna, 2019. Qualità della carne di bovini allevati al pascolo. www.agricolturadimontagna.progettoager.it

Il Presidente

Dino Planaz

ASSOCIATION RÉGIONALE ELEVEURS VALDÔTAINS

10/L,Région Borgnalle 11100 AOSTA
Tél 0165.34510 – Fax 0165/361263
e-mail:arev@arev.it C.F.80016770077

SISTEMA DI QUALITA' NAZIONALE ZOOTECNIA
DECRETO MINISTERIALE n. 4337 del 4 marzo 2011

ALLEGATO ALL'ISTANZA RICONOSCIMENTO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
"CARNE DI VALDOSTANA"

SCHEDA 5 – RELAZIONE SUGLI SBOCCHI DI MERCATO ATTUALI O PREVEDIBILI E SUL POTENZIALE PRODUTTIVO

L'allevamento tradizionale della razza Valdostana

Al fine di poter descrivere le incidenze positive attuali e potenziali della Carne di Valdostana sul mercato, è imprescindibile una breve analisi del contesto della produzione dello stesso.
La Carne di Valdostana è ad oggi un prodotto prettamente regionale, legato alla razza bovina, al territorio montano valdostano e alla sua vocazione zootecnica estensiva e pascoliva d'alta quota; elementi che conferiscono identità distintiva al prodotto e la sua specifica attrattiva commerciale.
Il patrimonio bovino della Valle d'Aosta è costituito per la quasi totalità da razze autoctone (bovine Valdostana Castana e Valdostana pezzata nera e rossa), definite a duplice attitudine, ossia atte sia alla produzione di latte sia di carne, per effetto delle sue caratteristiche morfologiche che le permettono, pur essendo una buona produttrice di latte, di avere anche una notevole resa di carne al macello, confermata dalla buona capacità di accrescimento e di ingrassamento. Attualmente la razza è diffusa principalmente in Valle d'Aosta, in Piemonte (province di Torino e Cuneo).
Con riferimento alla biodiversità animale, la razza Valdostana è adatta al territorio montano per la sua resistenza alle condizioni atmosferiche avverse e alle escursioni termiche, nonché per la sua spiccata capacità di adattamento alle particolari condizioni del sistema zootecnico valdostano: stabulazione fissa nei mesi invernali, pratica legata alle condizioni climatiche e alla scarsità di spazi, e monticazione estiva in alpeggio che prevede l'utilizzo delle superfici di alta quota in funzione dello sviluppo vegetativo. La pratica dell'alpeggio assicura il necessario equilibrio con le superfici prato-pascolive del fondovalle che nei mesi estivi, non essendo utilizzate per l'alimentazione verde del bestiame, sono destinate alla produzione di fieno quale scorta per la stagione invernale.

Al 2019, risultano iscritte all'anagrafe regionale 1.320 aziende agricole con allevamento di cui 1.058 operanti in Valle d'Aosta e 262 operanti in Piemonte e risultano detenuti 34.221 capi di razza Valdostana di cui 30.315 in Valle d'Aosta e 3.906 in Piemonte (Font: ANABORAVA, Libro Genealogico, 2019).
I suddetti capi controllati si suddividono nel modo seguente:

ASSOCIATION RÉGIONALE ELEVEURS VALDÔTAINS

10/L,Région Borgnalle 11100 AOSTA
Tél 0165.34510 – Fax 0165/361263
e-mail:arev@arev.it C.F.80016770077

allevamenti controllati	capi totali	*di cui vacche*	*di cui tori da riproduzione*	*di cui manze*	*di cui giovane bestiame*
allevamenti in VdA	30.315	15.257	350	4.570	9.629
allevamenti fuori VdA	3.906	2.540	45	589	1.241
Totale	34.221	17.797	395	5.159	10.870

Font: Libro genealogico

La filiera della Carne e la situazione del prodotto nel mercato attuale

PUNTI DI FORZA	PUNTI DI DEBOLEZZA
• Forte caratterizzazione e tipicità delle realtà produttive: sistema di allevamento tradizionale e razza • Immagine consolidata sul mercato del prodotto "carne italiana" per elevati standard di qualità, tracciabilità e salubrità • Accresciuto interesse del mercato e del consumatore per la carne di valdostana a partire dal 2005 grazie all'etichettatura volontaria, accordi con punti vendita e nascita di reti di filiera, progetti europei per la valorizzazione del prodotto	• Ridotte dimensioni degli allevamenti e del numero di capi, data l'area di produzione marginale • Costi di macellazioni particolarmente elevati • Neo-nato potere contrattuale sul mercato

Da dati ISTAT 2017, in media, nella regione Valle d'Aosta, vengono macellati annualmente 4.865 capi bovini di cui un quinto delle macellazioni ha riguardato vacche a fine carriera, il 44% vitelli e il 35% vitelloni e manzi in quanto soggetti particolarmente indicati per la produzione di vitellone leggero (macellato a circa 12 mesi di età, a un peso vivo compreso tra i 350 e i 400 kg).

Nell'ultimo decennio, la produzione di carne di Valdostana destinata alla commercializzazione è notevolmente aumentata grazie alla procedura di etichettatura volontaria, avviata dall'AREV e approvata dal MIPAAF nel 2005, che garantisce al consumatore il rispetto dell'origine della produzione e permette di convergere tutti gli sforzi degli operatori della filiera per la produzione, promozione e vendita di tale prodotto specifico. L'etichettatura è rivolta esclusivamente ad animali iscritti al Libro Genealogico della razza Valdostana ed è garantita da un sistema informativo, gestito da AREV Service, che mette a disposizione dei macelli, dei laboratori di sezionamento e dei punti vendita i dati e gli elenchi richiesti dalla normativa in materia di etichettatura volontaria.

Rispetto ai capi di razza Valdostana garantiti dall'etichettatura volontaria, nel circuito AREV, si è passati da 776 macellazioni di razza Valdostana certificata, dell'anno 2005, a 3.271 macellazioni, dell'anno 2018.
La carne di Valdostana è principalmente destinata alla vendita al dettaglio/grande distribuzione per quanto concerne le carni di Vitello, Vitellone e Manzo; gli animali adulti vengono invece principalmente destinati alla produzione di salumeria tradizionale ossia prodotti tipici a base di carne, quali la motzetta, le saousesse, le teteun e la tseur achétaye.

ASSOCIATION RÉGIONALE ELEVEURS VALDÔTAINS

10/L,Région Borgnalle 11100 AOSTA
Tél 0165.34510 – Fax 0165/361263
e-mail:arev@arev.it C.F.80016770077

Gli sbocchi futuri del prodotto Carne di Valdostana

OPPORTUNITA'	MINACCE
• Aumento delle campagne di comunicazione a sostegno del consumo di tale carne attraverso la valorizzazione del prodotto (salubrità, alimentazione, benessere animale, controlli) • Aumento degli accordi di filiera sia orizzontali che verticali • Salvaguardia della razza, del sistema di allevamento tradizionale e aumento del numero di capi di razza di Valdostana a livello regionale e nazionale	• Probabile riduzione del sostegno europeo (PSR e PAC) • Crescente affermazione a livello internazionale di un modello di consumo orientato a ridurre il consumo di carne

A livello nazionale, la spesa per la carne rappresenta il 10% del totale agroalimentare e le carni bovine rappresentano in volume il 33% del comparto carni. La domanda di carne sconta, nell'ultimo quinquennio, una certa debolezza data anche dalla crescente affermazione a livello internazionale di un modello di consumo orientato a ridurre il consumo di carne per diminuire l'impatto ambientale e per motivi etici. Nel 2019, rispetto all'anno precedente, si è comunque registrata una lieve ripresa degli acquisti rispetto al 2018 (+ 0,6% in volume) (Dati ISMEA, 2019).
Dal punto di vista della Valdostana, è solo da qualche anno che tale razza è allevata per la produzione e vendita di carne grazie all'introduzione del disciplinare di etichettatura e alle azioni di promozione intraprese da AREV.
Tutti i capi che escono per la macellazione dal mercato AREV e sono commercializzati da AREV sono di razza Valdostana garantita. Con la procedura di certificazione SQN, i capi che, ad oggi, non rientrano nel circuito di qualità confluirebbero potenzialmente in esso, dando così plusvalore ai capi attualmente non identificabili sul mercato come razza Valdostana.
Tramite la certificazione SQN, è possibile stimare un sicuro incremento di capi di razza Valdostana all'interno del circuito di commercializzazione certificata, stimando una macellazione annua di circa 7.500 Vitelli/Vitelloni/Manzi e 3.300 Vacche, su tutto il territorio di diffusione della razza Valdostana (Valle d'Aosta e Piemonte in particolare).

Dal 2018, grazie all'approvazione del progetto INTERREG Italia-Svizzera EAT-Biodiversity, AREV ha avviato inoltre un percorso di valorizzazione di tale prodotto, analizzando le dinamiche complessive del mercato, le metodologie più idonee di comunicazione, promozione e commercializzazione della carne, nonché ponendo le basi per concreti accordi commerciali. In particolare, è nata la rete di operatori di carne bovina di razza Valdostana, capofilata dall'AREV, per garantire al consumatore l'origine delle carni bovine di Valdostana allevate con sistemi tradizionali; attualmente hanno aderito alla rete:
- 4 macelli;
- 2 sezionamenti;
- 15 punti vendita;
-12 aziende agricole;
- 5 aziende agricola con vendita diretta;
- 7 agriturismi;

ASSOCIATION RÉGIONALE ELEVEURS VALDÔTAINS

10/L,Région Borgnalle 11100 AOSTA
Tél 0165.34510 – Fax 0165/361263
e-mail:arev@arev.it C.F.80016770077

- 20 ristoranti.

Con la certificazione SQN, la commercializzazione di tale prodotto controllato, con comprovate caratteritische di qualità, tracciabilità e connessione con il territorio, potrà rispondere all'attuale richiesta del mercato. La certificazione di qualità potrà in altri termini garantire la possibilità di:

- aumentare l'attuale ambito di commercializzazione e il potenziale produttivo annuo della Carne di Valdostana, includendo i capi attualmente non rientranti in tale circuito nonché prevedendo la diffusione della razza in contesti similari a livello nazionale ed europeo;

- distinguere sui banchi di vendita il prodotto di qualità grazie all'individuabilità tramite il marchio SQN;

- promuovere nella distribuzione (al dettaglio e grande distribuzione) il marchio Carne di Valdostana dando maggiore visibilità alle qualità intrinseche e distintive del prodotto, passando per nuove intese e accordi commerciali con i distributori;

- favorire le attività, già promosse da AREV con la procedura di etichettatura volontaria e con il progetto EAT BIODIVERSITY, di ampliamento degli accordi di filiera orizzontali e verticali.

Il Presidente
Dino Planaz

ASSOCIATION RÉGIONALE ELEVEURS VALDÔTAINS

10/L,Région Borgnalle 11100 AOSTA
Tél 0165.34510 – Fax 0165/361263
e-mail:arev@arev.it C.F.80016770077

SISTEMA DI QUALITA' NAZIONALE ZOOTECNIA
DECRETO MINISTERIALE n. 4337 del 4 marzo 2011

ALLEGATO ALL'ISTANZA RICONOSCIMENTO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
"CARNE DI VALDOSTANA"

SCHEDA 6 – DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

DESCRIZIONE DEGLI ASPETTI TECNICI LEGATI AL METODO DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO ZOOTECNICO:

PREMESSA

Il presente Disciplinare definisce le condizioni e i requisiti che gli operatori, singoli o associati, sono tenuti a rispettare per aderire al Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia, istituito dal MIPAAF con D.M. n. 4337 del 04 marzo 2011.

Art. 1 DENOMINAZIONE

La denominazione "Carne di valdostana" è riservata alle carni provenienti da allevamenti bovini che rispondono alle condizioni e ai requisiti illustrati nel presente Disciplinare ai sensi del Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 04/03/2011 concernente la regolamentazione del Sistema di qualità nazionale zootecnia riconosciuto a livello nazionale ai sensi del Reg. (CE) n. 1974/2006 della Commissione del 15 dicembre 2006.

A seconda delle caratteristiche dell'animale macellato sulla base del presente Disciplinare è prevista la seguente dicitura:

- Carne di valdostana - bovino valdostano;
- Carne di valdostana - vacca valdostana.

Art. 2 ADESIONE

Possono aderire al Sistema Qualità Nazionale Zootecnia "Carne di Valdostana" tutti gli operatori legittimati, ricadenti nel territorio dell'UE, che rispettino il metodo di ottenimento previsto dal presente Disciplinare di produzione e si sottopongano a tutti i controlli attesi.

Il presente Disciplinare di produzione della "Carne di Valdostana" si applica alla filiera produttiva rappresentata dai seguenti operatori:

- *per il riconoscimento della denominazione "Carne di Valdostana – Bovino valdostano" destinata principalmente al commercio al dettaglio:* allevatori, macelli, sezionamenti, punti vendita;

- *per il riconoscimento della denominazione "Carne di Valdostana – Vacca valdostana" destinata principalmente alla trasformazione in prodotti a base di carne:* allevatori, macelli, sezionamenti;

Resta inteso che in caso di destinazione della "Carne di Valdostana – Vacca valdostana" al circuito della vendita al dettaglio, i punti vendita aderenti saranno soggetti agli impegni descritti dal presente Disciplinare.

Art. 3 RAZZA E SCELTA DEGLI ANIMALI

Il presente Disciplinare è rivolto solo a soggetti o figli di soggetti iscritti al Libro Genealogico della razza Valdostana. La dicitura "Razza" viene utilizzata solo nel caso in cui sia presente un documento rilasciato da un ente preposto ufficialmente riconosciuto che ne attesti l'iscrizione al Libro Genealogico o figlio di padre e/o madre iscritti al Libro Genealogico della razza. La dicitura "Tipo genetico incrocio di" viene utilizzata nel caso in cui il soggetto sia incrocio e si desumibile la razza del padre dalla documentazione ufficiale. Nel caso in cui non sia possibile risalire alla razza del padre si utilizza la dicitura "Tipo genetico: incrocio".

Per il riconoscimento della denominazione "Carne di valdostana - bovino valdostano", i soggetti femmine ammessi non devono mai aver partorito nel corso della loro vita.

Per il riconoscimento della denominazione "Carne di valdostana - vacca valdostana", gli animali ammessi devono aver partorito almeno una volta nel corso della loro vita.

La verifica dell'appartenenza del bovino al Libro Genealogico e delle condizioni sopradescritte può avvenire tramite la banca dati ANABORAVA – Associazione nazionale Allevatori Bovini di razza Valdostana.

Art. 4 TIPOLOGIE E TECNICHE DI CONDUZIONE D'ALLEVAMENTO

In base alla distinzione tra denominazioni, sono richieste le seguenti tecniche di conduzione di allevamento.

Per il riconoscimento della denominazione "Carne di valdostana - bovino valdostano":

Sono ammessi al presente Disciplinare gli animali che hanno effettuato un periodo di ingrasso presso le aziende di allevamento aderenti SQN di minimo 150 giorni consecutivi prima della macellazione.

Per il riconoscimento della denominazione "Carne di valdostana - vacca valdostana":

Per essere ammesso al presente Disciplinare, l'animale deve sottostare alle seguenti disposizioni:

- aver sostenuto minimo 100 giorni di pascolo e/o alpeggio nell'anno precedente alla macellazione. Si considera "anno precedente": la frazione dell'anno in corso e l'intero anno precedente;

- aver sostenuto un periodo di ingrasso presso un'azienda aderente SQN di minimo 60 giorni consecutivi prima della macellazione.

Art. 5 TECNICHE DI ALIMENTAZIONE

La razione alimentare differisce tra il "bovino valdostano" e la "vacca valdostana".

Per il riconoscimento della denominazione "Bovino valdostano":

1. Nei 150 giorni previsti, l'animale deve essere alimentato con una razione che prevede un corretto apporto di proteine e di fibra mantenendo il seguente rapporto:

Razione alimentare	Valori sulla sostanza secca
% fibra	16- 17%
% proteine nella razione	Min 10% - Max 15%
% amido nella razione	Min 25% - Max 40%

Tali rapporti garantiscono un corretto apporto di fibra (ed in particolare di fibra lunga) in grado di assicurare una corretta funzionalità ruminale per soddisfare l'esigenza del comportamento di foraggiamento degli animali, prevenendo disturbi a livello ruminale (eventuale meteorismo, acidosi ruminale ecc.).

2. I bovini devono essere alimentati con foraggi secchi e/o conservati. E' 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. E' inoltre consentito l'uso di alimenti insilati prodotti mediante l'insilamento di cereali e foraggi.
3. Il fieno deve essere somministrato ad libitum per garantire ad ogni bovino di alimentarsi secondo la sua esigenza durante le 24 ore della giornata.
4. L'acqua di abbeverata fornita agli animali deve essere idonea all'uso zootecnico e deve risultare limpida. All'interno degli allevamenti tutti gli animali devono poter aver libero accesso all'acqua garantendo che gli abbeveratoi siano mantenuti puliti evitando sporcizia in superficie e sulle pareti per poter assicurare un buon livello di benessere agli animali.

Per il riconoscimento della denominazione "Vacca valdostana"

1. Per essere ammesso al presente Disciplinare, l'animale deve sottostare alle seguenti disposizioni:

- aver sostenuto minimo 100 giorni di pascolo e/o alpeggio nell'anno precedente alla macellazione. Si considera "anno precedente": la frazione dell'anno in corso e l'intero anno precedente;

- aver sostenuto un periodo di ingrasso presso un'azienda aderente SQN di minimo 60 giorni consecutivi prima della macellazione.

2. Nel corso del periodo di ingrasso (60 giorni), l'animale deve essere alimentato con fieno e/o altri foraggi. E' 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. E' inoltre consentito l'uso di alimenti insilati prodotti mediante l'insilamento di cereali e foraggi. La razione somministrata deve essere registrata.
3. Alla macellazione vengono escluse le carcasse con stato di ingrassamento 1 come previsto dai criteri di classificazione SEUROP ossia quelle carcasse che non presentano alcuna traccia di grasso all'interno della cassa toracica.
4. L'acqua di abbeverata fornita agli animali deve essere idonea all'uso zootecnico e risultare limpida. All'interno degli allevamenti tutti gli animali devono poter aver libero accesso all'acqua garantendo che gli abbeveratoi siano mantenuti puliti evitando, per quanto possibile, sporcizia in superficie per poter assicurare un buon livello di benessere agli animali.

Art. 6 IMPIANTI E STRUTTURE

La fase di allevamento prevede che le strutture di stabulazione aderenti al presente disciplinare SQN:

- siano costruite con materiali adeguati e secondo gli standard e le esigenze della specie allevata;
- assicurino condizioni ambientali di temperatura, circolazione dell'aria, umidità relativa dell'aria e concentrazione di gas e polveri tali da non nuocere agli animali;

  prevedano aree destinate all'alimentazione ben definite e controllabili, al fine di separare e distinguere i capi SQN da eventuali altri capi presenti in struttura.

La fase di macellazione prevede per i macelli riconosciuti e rientranti, a qualsiasi titolo, nel circuito SQN:

- la tracciabilità della carne (correlazione tra il carico, di ogni capo macellato, con lo scarico delle carni ottenute) come previsto al successivo articolo 7;
- l'obbligo di una chiara individuazione delle carcasse appartenenti alla categoria e alle classi di conformazione e di ingrassamento. Nello specifico:

Per il riconoscimento della denominazione "Bovino valdostana":

Alla macellazione, vengono escluse, in base ai criteri di classificazione SEUROP, le carcasse:

- con stato di ingrassamento 1 ossia quelle carcasse che non presentano alcuna traccia di grasso all'interno della cassa toracica

- con stato di ingrassamento 2 ossia quelle carcasse che presentano unicamente un sottile strato di grasso a copertura dei muscoli intercostali.

Per il riconoscimento della denominazione "Vacca valdostana":

Alla macellazione vengono escluse le carcasse con stato di ingrassamento 1 come previsto dai criteri di classificazione SEUROP ossia quelle carcasse che non presentano alcuna traccia di grasso all'interno della cassa toracica.

Art. 7 PROCEDURA DI TRACCIABILITA'

La procedura informatica di tracciabilità SQN

Il presente Disciplinare prevede per gli operatori aderenti l'obbligo di dotarsi di una specifica Banca Dati informatica di filiera che garantisca la tracciabilità e la veridicità dei seguenti dati:

- razza: tale requisito è assolto tramite scarico dei dati da ANABORAVA e/o dalla presenza del certificato genealogico e, in caso di incrocio, dal CIF – Certificato di Intervento Fecondativo dei genitori (impegno dell'allevatore);
- nascita e azienda di provenienza: tale requisito è assolto tramite lo scarico dei dati dall'Anagrafe zootecnica di riferimento o dal Passaporto dell'animale e/o dal Mod. 4 (impegno dell'allevatore);
- presenza dell'animale in azienda, età, luogo di ingrasso: tale requisito è assolto tramite il registro di stalla, previsto dalla normativa vigente (impegno dell'allevatore);
- razione: i dati sulla razione devono essere costantemente aggiornati (impegno dell'allevatore);
- periodo di pascolo/alpeggio: tali dati, ove richiesti, sono scaricabili dalla Banca Dati dell'Anagrafe zootecnica di riferimento e/o autocertificabili dall'allevatore (impegno dell'allevatore);
- dati relativi ai capi macellati: matricola dei soggetti macellati, numero e dati di macellazione, dati di entrata/uscita, classificazione delle carcasse, etichette su carcasse, mezzene, quarti, sesti (impegno dello stabilimento di macellazione);
- dati relativi alle forniture ai vari soggetti della filiera e alle lavorazioni: devono essere caricati i dati di scarico delle carni all'operatore di filiera, la creazione dei lotti e l'etichettatura conseguente (impegni del macello e del laboratorio di sezionamento);
- dati relativi al prodotto commercializzato: devono essere presenti le informazioni relative allo scarico delle carni vendute e i dati, ai sensi dell'articolo 8 del presente Disciplinare, delle etichette delle carni poste in vendita (impegno dei punti vendita).

La Banca dati può essere gestita da un Operatore o da un'Organizzazione e messa a disposizione agli altri soggetti rientranti nella filiera per il caricamento di dati. I dati registrati devono essere conservati in Banca dati per un periodo minimo di 2 anni.

Tracciabilità alimenti

La rintracciabilità degli alimenti utilizzati per l'alimentazione dei bovini allevati ai sensi del presente Disciplinare è rappresentata dai documenti di acquisto degli alimenti richiesta dalla normativa europea vigente (Reg. (CE) 178/2002).

L'allevatore deve:

- verificare al momento dell'acquisto degli alimenti per gli animali, la documentazione di trasporto e accessoria richiesta e la relativa corrispondenza con il prodotto in entrata: documenti di acquisto e accompagnamento, schede tecniche. In caso di alimenti autoprodotti è invece necessario conservare il documento di acquisto della semente e la dichiarazione dei quantitativi prodotti;
- mantenere costantemente aggiornata la banca dati in relazione alla razione alimentare somministrata;
- mantenere costantemente aggiornata la banca dati in relazione al periodo di pascolo/alpeggio.

Tracciabilità animali

I bovini devono essere allevati alle condizioni sopra citate. Ai fini della rintracciabilità degli animali gli elementi di registrazione sono rappresentati da:

- Registro di stalla
- Marche auricolari
- Passaporto
- Mod. 4

Sulla base di questi elementi, è possibile verificare l'età 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 periodicità 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 inviare al macello con il documento accompagnatorio come previsto dalla normativa vigente e con il passaporto dell'animale.

Stabilimenti di macellazione aderenti al disciplinare SQN

I macellatori aderenti al presente disciplinare devono verificare che gli animali arrivino al macello dotati di tutti i documenti identificativi del capo (passaporto e Mod. 4).

Al momento del ricevimento dei bovini, lo stabilimento di macellazione SQN deve verificare l'appartenenza del bovino al circuito del SQN mediante l'utilizzo della specifica banda dati informativa sopradescritta.

L'identificazione dei capi durante la macellazione e il mantenimento della rintracciabilità sono garantiti dalle procedure prevista dalla normativa vigente.

Dopo la macellazione il macellatore registra in banca dati le informazioni relative ai capi macellati (matricola dei soggetti macellati, numero e dati di macellazione).

Al termine della macellazione, ciascuna carcassa è valutata ai sensi dell'articolo 6 del presente Disciplinare.

Le carcasse sono identificate secondo la normativa vigente, Il macello produrrà in uscita un documento informativo o certificato SQN *Carne di Valdostana* (bovino valdostano/vacca valdostana) contenente le informazioni desunte dalla Banca dati relative al capo e deve registrare le spedizioni delle carni (lotto/matricola di carcasse, mezzene, sesti, ecc.) nella Banca dati al fine di poter individuare i destinatari di ogni spedizione di carne SQN effettuata.

Stabilimenti di sezionamento aderenti al disciplinare SQN

Il laboratorio di sezionamento, aderente al disciplinare SQN, che intende sezionare o porzionare carni bovine SQN "Carne di Valdostana" deve garantire l'identificazione di tutti i prodotti, mantenere la rintracciabilità delle carni attraverso la Banca Dati di filiera e apporre su tutti i prodotti finiti l'etichetta conforme al presente Disciplinare.

Il laboratorio di sezionamento deve disossare e/o porzionare le singole lavorazioni o i lotti di lavorazione evitando la commistione con altre carni presenti nel laboratorio di sezionamento. Nello specifico, adotta e comunica all'organismo di controllo e al capofiliera, all'atto dell'adesione al SQN, le modalità di identificazione, rintracciabilità in modo da garantire la non commistione con carni estranee al presente Disciplinare.

Il laboratorio di sezionamento acquisisce dalla Banca dati di filiera le informazioni dell'etichetta di macellazione e carica a sua volta gli eventuali lotti creati con caratteristiche omogenee, stampa le etichette di sezionamento da apporre su ogni taglio destinato ad essere commercializzato o su ogni lotto lavorato. L'etichetta di sezionamento riporta le informazioni indicate all'articolo 8 del presente Disciplinare.

Il sezionamento deve produrre in uscita un certificato SQN *Carne di Valdostana* (bovino valdostano /vacca valdostana) contenente le informazioni desunte dalla Banca dati relative al capo e deve registrare le spedizioni delle carni (lotto/matricola di carcasse, mezzene, sesti, ecc.) nella Banca dati al fine di poter individuare i destinatari operanti nella filiera SQN.

Punti vendita aderenti al disciplinare SQN

Il punto vendita, all'atto dell'adesione al SQN, comunica all'organismo di controllo e al capofiliera le modalità di identificazione, rintracciabilità, stoccaggio, lavorazione, messa in vendita delle carni, in modo da garantire la non commistione con carni estranee al presente Disciplinare.

Il punto vendita acquisisce il certificato SQN *Carne di Valdostana* (bovino valdostano ingrassato/vacca valdostana) rilasciato dal macello o dal sezionamento e, a sua volta, garantisce al consumatore la veridicità dei dati esponendo il certificato nel punto vendita, in caso di stampa di etichette con proprio sistema di etichettatura carica i dati sulla propria bilancia o programma per etichettatura i dati di rintracciabilità del capo o del lotto contenuti sul certificato.

Nel punto vendita Lo stoccaggio delle deve avvenire in modo da tenere separati i singoli lotti al fine di evitare commistioni di carni diverse e con supporti separati in modo da ottenere la separazione fisica.

La lavorazione del prodotto deve mantenere la rintracciabilità della carne con l'identificativo posto sulla carne o in sua corrispondenza.

L'esposizione del prodotto viene gestita mediante scomparti esclusivi.

il punto vendita è tenuto ad aggiornare lo scarico degli identificativi delle carni lavorate. mediante il certificato SQN assieme alla carne. Al termine della carne il documento informativo per il consumatore è barrato e archiviato nel registro di scarico.

Il punto vendita che commercializza esclusivamente prodotti preconfezionati dai laboratori di sezionamento aderenti al presente disciplinare non ha l'obbligo di adesione al presente Disciplinare.

Trasformatori di prodotti a base di carne

I trasformatori di prodotti a base di carne che acquistano dal macello o dal laboratorio di sezionamento tagli di carne inferiori o pari al sesto non hanno l'obbligo di aderire al presente Disciplinare e avranno facoltà di apporre in etichetta la dicitura "Prodotto a base di Carne di Valdostana SQN" previa richiesta di autorizzazione all'uso della denominazione agli enti competenti.

Art. 8 ETICHETTATURA

Il prodotto deve riportare l'etichetta contenente, oltre agli elementi previsti dalla normativa vigente:

- la denominazione "SQN: Carne di valdostana" e la successiva denominazione "SQN: bovino valdostano" o "SQN: vacca valdostana" a seconda delle caratteristiche dell'animale macellato;

Oltre alle indicazioni obbligatorie di cui al precedente paragrafo, è possibile indicare in etichetta:

- il nome del produttore o dell'associazione di produttori,
- l'eventuale marchio commerciale legalmente detenuto dall'organizzazione o dall'associazione,
- l'indicazione della regione di origine o di allevamento;
- il nome dell'organismo di controllo
- il marchio collettivo unico identificativo dell'SQN di cui all'art.12 del D.M. 4 marzo 2011.

Sono altresì ammesse in etichetta certificazioni volontarie di prodotto (previste dalla normativa UNI, ISO) con indicazione sulla confezione degli estremi della certificazione.

ASSOCIATION RÉGIONALE ELEVEURS VALDÔTAINS

10/L,Région Borgnalle 11100 AOSTA
Tél 0165.34510 – Fax 0165/361263
e-mail:arev@arev.it C.F.80016770077

Art. 9 AUTOCONTROLLO

L'operatore svolge attività di autocontrollo in tutte le fasi della filiera produttiva fino al livello del macello per quanto riguarda la carne bovina certificata SQN "Carne di valdostana".

In caso di Organizzazione aderente, tale attività è attuata attraverso periodiche verifiche documentali e/o verifiche ispettive svolte presso le strutture associate/convenzionate ed è finalizzata a valutare la conformità delle procedure adottate dal singolo operatore di filiera alle prescrizioni del presente Disciplinare. Le attività di autocontrollo devono essere eseguite secondo un piano di autocontrollo riportante il responsabile del controllo, i punti critici, la frequenza del controllo, il trattamento delle eventuali non conformità rilevate e le possibili azioni correttive.

L'autocontrollo deve assicurare che i prodotti SQN siano identificabili e adeguatamente separati dagli altri prodotti in fase di lavorazione, stoccaggio e messa in vendita.

Tale piano di autocontrollo, redatto dall'operatore o dall'Organizzazione, è dichiarato adeguato dall'organismo di controllo designato al momento dell'adesione al SQN.

Il piano di autocontrollo deve essere disponibile in forma cartacea presso ciascun operatore e/o Organizzazione aderente per le verifiche di controllo e di vigilanza.

In allegato sono presenti delle tabelle riassuntive in merito al piano di autocontrollo sia per la categoria "Carne di Valdostana – bovino valdostano" e "Carne di Valdostana – vacca valdostana".

Art. 10 CONTROLLO

I controlli sono effettuati da una struttura di controllo riconosciuta e autorizzata dal MIPAAF.

Il Presidente
Dino Planaz

ASSOCIATION RÉGIONALE ELEVEURS VALDÔTAINS

10/L,Région Borgnalle 11100 AOSTA
Tél 0165.34510 – Fax 0165/361263
e-mail:arev@arev.it C.F.80016770077

Piano di autocontrollo

Bovino valdostano

Allevamento

Requisito	Frequenza	Tipo di controllo
Razza o incrocio	Per ogni capo macellato	Controllo documentale
Verifica del parto per soggetti femmine	Per ogni capo di sesso femminile macellato	Controllo documentale
Permanenza dell'animale in allevamenti SQN (almeno 150 giorni)	Per ogni capo macellato	Controllo documentale
Separazione all'interno delle strutture tra animali rientranti e non nel Disciplinare	Annuale	Visivo in loco
Razione alimentare (corretto rapporto amido/ proteine/ fibra)	Annuale	Da piano di razionamento, controllo documentale
Razione alimentare (presenza fieno in mangiatoia alimentazione tradizionale)	Annuale	Visivo in loco
Razione alimentare (presenza registro carico e scarico alimenti/ documentazione richiesta)	Annuale	Controllo documentale
Controllo abbeveratoi puliti con acqua limpida	Annuale	Visivo in loco
Aggiornamento e conservazione dei registri e di tutta la documentazione	Annuale	Controllo documentale

Macello

Requisito	Frequenza	Tipo di controllo
Documentazione arrivo capi al macello	Annuale	Controllo documentale
Caricamento dati capi macellati (matricola soggetti macellati, numero e dati di macellazione, dati di entrata-uscita, classificazione delle carcasse, etichette su carcasse,	Annuale	Controllo documentale

ASSOCIATION RÉGIONALE ELEVEURS VALDÔTAINS

10/L,Région Borgnalle 11100 AOSTA
Tél 0165.34510 – Fax 0165/361263
e-mail:arev@arev.it C.F.80016770077

mezzene, quarti, sesti ecc.)		
Etichettatura carcasse, mezzene, quarti, sesti	Annuale	Controllo documentale, Visivo/ Ispettivo
Fornitura delle carni agli operatori (dati di scarico)	Annuale	Controllo documentale
Classificazione delle carcasse	Annuale	Controllo documentale

Sezionamento

Requisito	Frequenza	Tipo di controllo
Identificazione del prodotto mediante etichettatura	Annuale	Controllo documentale
Lavorazione separata delle carni	Annuale	Controllo documentale
Etichettatura delle carni	Annuale	Controllo documentale, Visivo/ispettivo

Punti vendita

Requisito	Frequenza	Tipo di controllo
Separazione della carne SQN	Annuale	Controllo visivo
Etichettatura delle carni poste in vendita	Annuale	Controllo documentale, Visivo/ispettivo
Corretta registrazione	Annuale	Controllo documentale

ASSOCIATION RÉGIONALE ELEVEURS VALDÔTAINS

10/L,Région Borgnalle 11100 AOSTA
Tél 0165.34510 – Fax 0165/361263
e-mail:arev@arev.it C.F.80016770077

Vacca valdostana

Allevamento

Requisito	Frequenza	Tipo di controllo
Razza o Incrocio	Per ogni capo macellato	Controllo documentale
Verifica del parto per soggetti femmine	Per ogni capo di sesso femminile macellato	Controllo documentale
Separazione all'interno delle strutture tra animali rientranti e non nel Disciplinare	Annuale	Visivo in loco
Razione alimentare (periodo di pascolo/alpeggio di almeno 100 giorni)	Annuale	Controllo documentale
Controllo abbeveratoi con acqua limpida	Annuale	Visivo in loco
Razione alimentare registrata (periodo di finissaggio di 60 giorni)	Annuale	Documentale
Aggiornamento e conservazione dei registri e di tutta la documentazione	Annuale	Controllo documentale

Macello

Requisito	Frequenza	Tipo di controllo
Documentazione arrivo capi al macello	Annuale	Controllo documentale
Caricamento dati capi macellati (matricola soggetti macellati, numero e dati di macellazione, dati di entrata-uscita, classificazione delle carcasse, etichette su carcasse, mezzene, quarti, sesti)	Annuale	Controllo documentale
Etichettatura carcasse, mezzene, quarti, sesti	Annuale	Controllo documentale, Visivo/ Ispettivo
Classificazione delle carcasse	Annuale	Controllo documentale
Fornitura delle carni agli operatori	Annuale	Controllo documentale

ASSOCIATION RÉGIONALE ELEVEURS VALDÔTAINS

10/L,Région Borgnalle 11100 AOSTA
Tél 0165.34510 – Fax 0165/361263
e-mail:arev@arev.it C.F.80016770077

Sezionamento

Requisito	Frequenza	Tipo di controllo
Identificazione del prodotto mediante etichettatura	Annuale	Controllo documentale
Lavorazione separata delle carni	Annuale	Controllo documentale
Etichettatura delle carni	Annuale	Controllo documentale, Visivo/ Ispettivo

Il Presidente
Dino Planaz