

**Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia**  
**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” è redatto in conformità a quanto previsto dal D.M. n.4337 del 4 marzo 2011 recante la regolamentazione del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia.

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 qualità dei grassi, particolarmente richieste da una fascia di consumatori italiani, così come attestato da numerosi studi scientifici. La specificità della carne di “Fassone di Razza Piemontese” è data dall’utilizzo di bovini maschi e femmine appartenenti esclusivamente alla Razza Piemontese macellati ad un età superiore-uguale a 12 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 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, D, 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 e D è ammessa la classe di conformazione R

Per le categorie C e D è ammesso lo stato di ingrassamento 3.

#### 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 per almeno il 60% 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 e della lavorazione della canna da zucchero.
- lieviti
- 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 e le femmine che hanno figliato 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 conformità degli alimenti ai requisiti di qualità e composizione descritti nel presente articolo.

### **3.4 Procedure di tracciabilità**

#### **3.4.1 tracciabilità alimenti**

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

La rintracciabilità nel caso di alimenti autoprodotti è 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 tracciabilità animali**

I bovini devono essere allevati alle condizioni sopra riportate e devono essere avviati alla macellazione ad un'età superiore-uguale a 12 mesi

Ai fini della rintracciabilità degli animali gli elementi di registrazione sono rappresentati da: marche auricolari, passaporto, Mod. 4. Sulla base di questi tre 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:

- 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*" può essere rilasciato in formato elettronico dal capofiliera.

### **4. Macellazione**

La macellazione dei bovini appartenenti all'SQN "Fassone di Razza Piemontese" è effettuata presso macelli aderenti al disciplinare SQN.

Al momento della certificazione 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 o dal capofiliera.

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 è prevista la classificazione delle carcasse, la classificazione avviene tramite un 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 è 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.

L'OdC designato verifica durante l'audit preliminare presso i laboratori di sezionamento 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 approverà, all'esito dell'audit preliminare, tali modalità proposte dal laboratorio di sezionamento/porzionatura. 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.

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 è nella banca dati a cura del laboratorio di sezionamento/porzionatura. In qualsiasi momento è 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 tracciabilità, 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" è 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 modalità di identificazione, rintracciabilità, 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 modalità 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 deve 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 prossimità delle carni poste in vendita o sulle confezioni per i prodotti preincartati 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 preconfezionati 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;
- sesso dell'animale;
- categoria;

nonché quanto ammesso e previsto all'art.10 del D.M. 4 marzo 2011.

Per la categoria C sono ammesse le seguenti definizioni: Manzo, per carcasse di animali maschi castrati di età pari o superiore ai 12 mesi; Bue, per carcasse di animali maschi castrati di età pari o superiore ai 46 mesi.

L'etichetta, infine, deve riportare le altre informazioni 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 attività di autocontrollo in tutte le fasi della filiera produttiva della carne bovina certificata SQN "Fassone di Razza Piemontese". Tale attività è attuata attraverso periodiche verifiche documentali e/o verifiche ispettive svolte presso le strutture degli operatori 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 che deve riportare il responsabile del controllo, i punti critici, la frequenza del controllo, il trattamento delle non conformità rilevate

e le azioni correttive. Detto piano di autocontrollo, redatto dall'operatore o dall'organizzazione aderente all'SQN è 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 17065.