



DG PQA
Prot. Ingresso del 22/03/2013
Numero: **0004832**
Classifica:



Consorzio per la Valorizzazione e Tutela della carne di Bufalo Campana

Prot. 3 del 11 marzo 2013

Al Ministero delle Politiche Agricole
Alimentari e Forestali
Ufficio PQA III
Via XX Settembre 20
00187 ROMA

Raccomandata a.r.

Oggetto: Richiesta di riconoscimento del DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA "CARNE DIBUFALO ALTA QUALITA'" ai sensi dell'Art. 5 del D.M. n. 4337 del 4 Marzo 2011

Lo scrivente Consorzio per la Valorizzazione e Tutela della carne di Bufalo Campana chiede, con la presente, il riconoscimento del Disciplinare di produzione in oggetto.

A tal proposito, come previsto dalle "Linee guida per la redazione dei Disciplinari di produzione per i prodotti zootecnici afferenti al Sistema di Qualità nazionale Zootecnia" allega alla presente istanza la seguente documentazione:

- **SCHEDA 1 – CONTATTI**
- **SCHEDA 2 – RAPPRESENTATIVITA' DEL SOGGETTO PROPONENTE**
- **SCHEDA 3 – NOME DEL PRODOTTO DA RICONOSCERE NELL'SQN ZOOTECNIA**
- **SCHEDA 4 – DESCRIZIONE SINTETICA DEGLI ELEMENTI CHE DETERMINANO LA QUALITA' SUPERIORE**
- **SCHEDA 5 – RELAZIONE SUGLI SBOCCHI DI MERCATO ATTUALI O PREVEDIBILI E SUL POTENZIALE PRODUTTIVO**
- **SCHEDA 6 – DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

Nel rimanere a disposizione per ogni ulteriore informazione od integrazione di documentazione richiesta, s'inviano le più sentite cordialità.

Il Presidente
- Alfonso Cutillo -
Alfonso Cutillo

ALLEGATE N. 6 SCHEDE



Consorzio per la Valorizzazione e Tutela della
Carne di Bufalo Campana

Consorzio per la Valorizzazione e Tutela della carne di Bufalo Campana

DECRETO MINISTERIALE N. 4337 del 4 Marzo 2011

**“LINEE GUIDA PER LA REDAZIONE DEI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE PER I
PRODOTTI ZOOTECNICI AFFERENTI AL SISTEMA DI QUALITA' NAZIONALE
ZOOTECNIA”**

**ALLEGATO ALL'ISTANZA RICONOSCIMENTO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DEL “CARNE DI BUFALO ALTA QUALITA'”**

SCHEDA 1 - CONTATTI

Nome dell'associazione o organizzazione:

- CONSORZIO PER LA VALORIZZAZIONE E TUTELA DELLA CARNE DI BUFALO CAMPANA

Legale rappresentante:

- ALFONSO CUTILLO

Indirizzo sede operativa:

- Via F. Petrarca 42-44 Centurano – 81100 Caserta –

Telefono:

- + 39 0823 356743

Fax:

- + 39 0823 320964

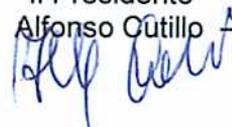
Indirizzo di posta elettronica generale:

- direzione@anasb.it

Soggetto referente per le comunicazioni:

- Angelo Coletta
- Cellulare + 39 338 8352834
- Mail: direzione@anasb.it

Il Presidente
– Alfonso Cutillo





Consorzio per la Valorizzazione e Tutela della Carne di Bufalo Campana

DECRETO MINISTERIALE N. 4337 del 4 Marzo 2011

“LINEE GUIDA PER LA REDAZIONE DEI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE PER I PRODOTTI ZOOTECNICI AFFERENTI AL SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECNIA”

ALLEGATO ALL'ISTANZA RICONOSCIMENTO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL “CARNE DI BUFALO ALTA QUALITÀ”

SCHEDA 2
RAPPRESENTATIVITÀ DEL SOGGETTO PROPONENTE

MODALITÀ DI CALCOLO DELLA RAPPRESENTATIVITÀ. IPOTESI DI PRODOTTO ESISTENTE E COMMERCIALIZZATO, DEL QUALE ESISTONO DATI PRODUTTIVI:

- **premesso** che il prodotto oggetto del Disciplinare di qualità cui si richiede il riconoscimento ai sensi del DM 4337/2011, ha le seguenti caratteristiche:

→ Classifica commerciale: **ANNUTOLO**

(n.b. : può essere definito Annutolo il bufalo maschio fino ad un'età di 24 mesi, nato da bufale iscritte al Libro Genealogico)

→ Periodo di allevamento minimo presso l'allevatore che aderisce al Sistema di Qualità Nazionale tramite il Disciplinare di produzione oggetto dell'istanza di riconoscimento: 7 mesi

→ Periodo di allevamento massimo presso l'allevatore che aderisce al Sistema di Qualità Nazionale tramite il Disciplinare di produzione oggetto dell'istanza di riconoscimento: 24 mesi

→ Età alla macellazione: compresa tra i 16 ed i 24 mesi

- **premesso** che nell'allevamento bufalino la filiera carne si è sviluppata principalmente nella Regione Campania mantenendo, così, quelle che sono le vecchie tradizioni di un prodotto di particolare storicità.
- **premesso** che la popolazione bufalina di fatto è costituita principalmente da bufale allevate per la produzione di latte. La riproduzione è solo in piccola parte (c.ca 5-7%) garantita dalla pratica di inseminazione strumentale, la quota maggiore (c.ca 93-95%) è infatti a vantaggio della monta naturale pratica, questa, che prevede la presenza dei maschi nella mandria con un rapporto medio di 1 per 20 bufale allevate.
- **tutto ciò premesso**: gli allevatori che nell'ultimo trentennio hanno investito nella filiera carne, il 13 settembre 2007, hanno costituito il Consorzio per la



Consorzio per la Valorizzazione e Tutela della
Carne di Bufalo Campana

Consorzio per la Valorizzazione e Tutela della carne di Bufalo Campana

Valorizzazione e Tutela della carne di Bufalo Campana a cui fanno capo tutti i maggiori produttori di carne bufalina d'Italia, basti pensare che all'epoca della fondazione, il Consorzio contava più del 90% dei produttori di carne bufalina dell'intera filiera.

Analizzando ad oggi i dati ufficiali della BDN (anagrafe nazionale di Teramo) si evince:

- che in Italia nei primi otto mesi dell'anno 2012 sono stati macellati circa 2.600 capi bufalini di età compresa tra i 12 ed i 24 mesi;
- che i soggetti che mediamente possono essere classificati rispetto alla categoria commerciale di Annutolo sono all'incirca 1.700;

premessò ciò:

- considerato che i capi allevati dai soci del Consorzio sono circa 3.000 tutti destinati solo ed esclusivamente alla macellazione per la produzione di carne;
- considerato che nei primi 8 mesi dell'anno 2012 sono stati macellati all'incirca 1.000 dei capi suddetti.

E' possibile affermare che attualmente il Consorzio rappresenta il 77% (3.000/3.900) dei capi allevati per la categoria di Annutolo ed il 59% (1.000/1.700) dei capi macellati.

Pertanto, con riferimento ai dati sopra riportati, come previsto nel DECRETO 4 marzo 2011 "Regolamentazione del sistema di qualità nazionale zootecnica" riconosciuto a livello nazionale ai sensi del regolamento (CE) n. 1974/2006 della Commissione. (11A03625) all'Art. 5 (Proposta di riconoscimento dei disciplinari di produzione del Sistema di qualità nazionale zootecnica) Comma 1. "Sono legittimati a presentare al Ministero la proposta di riconoscimento per un disciplinare di produzione del SQN le organizzazioni di produttori, le associazioni, le cooperative e i consorzi purché dimostrino di essere rappresentativi di almeno il 50% della produzione nazionale relativa alla tipologia di prodotto calcolata"; considerato che lo scrivente Consorzio per la Valorizzazione e Tutela della carne di Bufalo Campana, ha una rappresentatività della produzione del "BUFALO ALTA QUALITÀ" superiore al 51%, **chiede il riconoscimento del relativo Disciplinare di produzione allegato alla domanda con la scheda n. 6.**

Il Presidente
- Alfonso Cutillo -



Consorzio per la Valorizzazione e Tutela della carne di Bufalo Campana

Consorzio per la Valorizzazione e Tutela della carne di Bufalo Campana

DECRETO MINISTERIALE N. 4337 del 4 Marzo 2011

“LINEE GUIDA PER LA REDAZIONE DEI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE PER I PRODOTTI ZOOTECNICI AFFERENTI AL SISTEMA DI QUALITA' NAZIONALE ZOOTECNIA”

ALLEGATO ALL'ISTANZA RICONOSCIMENTO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL “CARNE DI BUFALO ALTA QUALITA'”

SCHEDA 3
NOME DEL PRODOTTO DA RICONOSCERE NELL'SQN ZOOTECNIA

Si propone il seguente nome:

“CARNE DI BUFALO ALTA QUALITA'”

PER BUFALI MASCHI

Il Presidente
Alfonso Cuttolo



Consorzio per la Valorizzazione e Tutela della carne di Bufalo Campana

DECRETO MINISTERIALE N. 4337 del 4 Marzo 2011

“LINEE GUIDA PER LA REDAZIONE DEI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE PER I PRODOTTI ZOOTECNICI AFFERENTI AL SISTEMA DI QUALITA' NAZIONALE ZOOTECNIA”

ALLEGATO ALL'ISTANZA RICONOSCIMENTO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL “CARNE DI BUFALO ALTA QUALITA'”

SCHEMA 4
DESCRIZIONE SINTETICA DEGLI ELEMENTI CHE DETERMINANO LA QUALITA' SUPERIORE

- Gli animali ammessi sono maschi della specie *Bubalus bubalis*, esclusivamente appartenenti alla razza *Mediterranea Italiana*.
- Parametri qualitativi necessari relativi al muscolo Longissimus dorsi (12° - 15° vertebra):
 - Contenuto in lipidi (EE): < 3%
 - Contenuto in proteine: > 20%
 - Colesterolo: < 65 mg / 100 g
 - Contenuto in ferro: > 1.5 mg / 100 g
- Esclusione delle carcasse che presentino colorazioni tendenti al blu scuro sulle parti carnose esposte della carcassa stessa.
- Esclusione delle carcasse che presentino colorazioni del grasso visibile tendenti al giallo cinerino o venature tendenti al giallo carico.
- Allevamento in ambiente confinato e, nei quattro mesi precedenti alla macellazione, in ambiente coperto su grigliato o su lettiera purché quest'ultima venga rimossa con cadenza non superiore a sette giorni.
- L'accrescimento ponderale medio giornaliero deve essere compreso tra 700 e 950 g ed il peso vivo alla macellazione deve essere compreso tra 380 e 550 Kg.
- E' assolutamente vietato l'impiego di anabolizzanti e sostanze xenobiotiche.
- Lo svezzamento, successivo allo scostramento, avviene con l'impiego di latte ricostituito o tramite bufale o vacche nutrici.
- La razione prevede una base alimentare rappresentata da foraggi freschi e/o conservati, mangimi semplici o composti e l'aggiunta con integratori minerali e vitaminici consentiti.
- La razione giornaliera deve essere priva di alimenti di origine animale, di sottoprodotti liquidi della macellazione, foraggi e mangimi riscaldati, rancidi,



Consorzio per la Valorizzazione e Tutela della
Carne di Bufalo Campano

Consorzio per la Valorizzazione e Tutela della carne di Bufalo Campano
ammuffiti, infestati da parassiti, imbrattati, provenienti da terreni irrigati con acque di scarico di allevamenti, discariche, industrie o insediamenti urbani.

→ Acqua di abbeverata potabile e pulita.

→ Presenza e aggiornamento dei seguenti registri:

- Tracciabilità degli alimenti
- Piano di razionamento
- Documentazione relativa all'alimentazione
- Manuale buone pratiche di allevamento

Il Presidente
- Alfonso Cutillo



Consorzio per la Valorizzazione e Tutela della carne di Bufalo Campana

DECRETO MINISTERIALE N. 4337 del 4 Marzo 2011

“LINEE GUIDA PER LA REDAZIONE DEI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE PER I PRODOTTI ZOOTECNICI AFFERENTI AL SISTEMA DI QUALITA' NAZIONALE ZOOTECNIA”

ALLEGATO ALL'ISTANZA RICONOSCIMENTO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL “CARNE DI BUFALO ALTA QUALITA'”

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

Premesso che la popolazione bufalina italiana si pone già di per se in una posizione esclusiva rispetto a molte altre specie allevate nel mondo in quanto la sua diffusione, ma soprattutto, la sua stretta correlazione con il territorio italiano ed in particolare con la regione Campania, hanno fatto sì che in assenza di incroci con altre razze bufaline estere, la Bufala Mediterranea Italiana si sia riprodotta in purezza, permettendo così agli italiani di poter vantare una razza unica al mondo, giusto D.M. n° 201992 del 05.07.2000 MIPAAF. E come tale, unici sono anche i suoi prodotti, carne e latte, di cui tutti conosciamo le potenzialità. La carne, in particolare, si distingue per le sue qualità nutritive e nutraceutiche che di seguito elenchiamo:

- bassa infiltrazione di grasso nella parte intramuscolare (il che consente di eliminare agevolmente il grasso presente nelle parti esterne dei tagli anatomici)
- basso contenuto di lipidi e di colesterolo. In particolare, quest'ultima si presenta molto ricca in acido stearico, oleico e linoleico (acido grasso essenziale)
- alto contenuto in ferro

Ciò premesso è evidente che un ulteriore punto di forza per sostenere un prodotto di qualità quale il “Bufalo Alta Qualità” è sicuramente l'autenticità della sua filiera: **tutta italiana** che non solo ispira fiducia al consumatore, ma soprattutto **valorizza** il prodotto italiano. Basta paragonarlo ad una filiera vicina, quale può essere quella bovina, per notare come la maggior parte dei soggetti allevati in Italia per la produzione di carne sono in realtà nati e svezzati in altri Stati quali Francia e Germania.

Pertanto:

→ l'adozione di un Disciplinare di qualità consentirà di ottenere per il tipo di prodotto Bufalo Alta Qualità, una carne distinguibile per tenerezza, succosità e colore.

→ l'adozione di un Disciplinare di qualità consentirà di ottenere per il tipo di prodotto Bufalo Alta Qualità, livelli di qualità e sicurezza alimentare più elevati e di poterli quindi comunicare al consumatore.



Consorzio per la Valorizzazione e Tutela della carne di Bufalo Campana

→ la possibilità di inserire in etichetta la dicitura: "Prodotto Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi del DM 4337/2011" con la bandiera italiana ed il Sigillo della Repubblica, darà la possibilità al consumatore di distinguere la carne, quale prodotto italiano e di preferirla ad altra carne "anonima" di provenienza estera.

→ la gratificazione economica che riceveranno gli allevatori che hanno scelto di produrre Bufali allevati secondo le regole del Disciplinare di Qualità del Bufalo Alta Qualità eviteranno la chiusura degli allevamenti e, di conseguenza, eviteranno l'indebolimento della filiera zootecnica (mangimifici, allevamenti, macelli, sezionamenti, trasporti, commercializzazione).

→ poter distinguere sui banchi di vendita il prodotto ottenuto secondo le regole del Disciplinare di Qualità del Bufalo Alta Qualità, se ben sostenuto da campagne di informazione e promozione (privati e Mipaaf), lo renderà difficilmente "sostituibile" da altri prodotti senza marchio di provenienza.

→ Per quanto riguarda il potenziale produttivo annuo del Bufalo Alta Qualità si considerino i dati (BDN – Teramo) al 30/06/12:

le bufale con età superiore ai 36 mesi sono: 216996, calcolando una percentuale dell'80% in produzione risultano: 173597 parti, dei quali il 50% maschi ovvero: 86800 maschi. Il 20% di questi maschi (17400 capi) sono destinati alla rimonta aziendale (coefficiente di avvicendamento annuo) con la finalità della riproduzione. La rimanente quota di maschi (circa 69000 capi) può essere vista quale potenziale produttivo, in quanto utilizzata per la produzione di carne di bufalo.

Tutto ciò premesso porta ad affermare che il prodotto "Bufalo Alta Qualità" avrà degli sbocchi positivi sul mercato della carne.

Il Presidente
Alfonso Cutillo



Consorzio per la Valorizzazione e Tutela della carne di Bufalo Campana

ALLEGATO ALL'ISTANZA DI RICONOSCIMENTO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA "CARNE DI BUFALO ALTA QUALITÀ"

SCHEMA 6

1. DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

"CARNE DI BUFALO ALTA QUALITÀ"

1 Descrizione degli aspetti tecnici legati al metodo di ottenimento del prodotto oggetto del disciplinare

La specificità della " CARNE DI BUFALO ALTA QUALITÀ" è data dall'utilizzo di bufali maschi di età compresa fra i 16 ed i 24 mesi, appartenenti alla razza "bufalo mediterraneo italiano" (*Bubalus bubalis*, numero cromosomi = 50), nati da bufale iscritte al libro genealogico, allevati ed alimentati secondo quanto prescritto dal presente disciplinare, e dalla sussistenza, al consumo, di requisiti specifici chimico-organolettici. Commercialmente i capi descritti afferiscono alla categoria "Annutoli".

La carne del SQN CARNE DI BUFALO ALTA QUALITÀ si caratterizza per la bassa infiltrazione del grasso nella parte intramuscolare, il che consente di eliminare agevolmente il grasso presente nelle parti esterne dei tagli anatomici. Altra caratteristica del prodotto è il basso contenuto dei lipidi (< 3%) e di colesterolo (< 65 mg/100g). La carne del SQN CARNE DI BUFALO ALTA QUALITÀ si presenta inoltre particolarmente succosa e con tipico odore lievemente muschiato che si presta ad elaborati gastronomici tipici.

Tali caratteristiche della carne sono strettamente riconducibili alla razza "bufalo mediterraneo italiano" che si è adattata all'ambiente prevalentemente umido e vallivo delle aree del territorio scelte con cura per ospitare gli allevamenti e alla dieta alimentare di cui all'art. 4.

Il macroclima tipico dell'area mediterranea, non soggetto a forti escursioni termiche, è il fattore che più di ogni altro contribuisce a conferire alla carne le caratteristiche organolettiche, gustative e di sapidità sopra accennate, che la rendono unica e riconoscibile.

L'introduzione dell'allevamento del bufalo è iniziata grazie agli arabi, nell'VIII secolo (Cimmino). Nel passato la macchia mediterranea, lontana dalle paludi, forniva riparo e alimenti alla mandria in asciutta e alla rimonta.

Nelle zone acquitrinose del basso Lazio e della Campania, della Puglia e del Molise il bufalo era un prezioso mezzo di lavoro, ed era impiegato non solo per lavoro ma anche perché forniva latte e carne.

Tale popolazione bufalina non ha subito intromissione di altri genotipi, ha assunto il nome di "Bufala mediterranea italiana" ed oggi il 97% della popolazione bufalina italiana è presente nell'area delimitata dall'areale di produzione della Mozzarella di Bufala Campana DOP.

Riferendoci alla carne, è del 1601 la notizia che nell'Assise della città di Capua si fissa il prezzo per rotolo, in grana 4 per quella di bufala e in grana 4½, per quella di annutolo, bufalo di due anni (Archivio Comunale della città di Capua - vol 159 - Libro delle Assise).



Consorzio per la Valorizzazione e Tutela della
Carne di Bufalo Campano

Consorzio per la Valorizzazione e Tutela della carne di Bufalo Campana

Esistono ancora oggi testimonianze verbali di anziani allevatori, che narrano della consuetudine di macellare gli animali per ottenerne carne fresca da impiegare per la realizzazione di un piatto tipico del casertano "annutolo al forno con patate" dove la carne viene cotta in forni a legna.

2 Requisiti specifici

Le parti carnose esposte della carcassa non devono presentare colorazioni anomale tendenti al blu scuro. Il colore del grasso visibile non deve tendere al giallo cinerino ne' deve avere venature tendenti al giallo carico.

Il prodotto ammesso a tutela, ai sensi del presente disciplinare, si riferisce ad un animale di eta' compresa tra i 16 ed i 24 mesi.

All'atto della immissione al consumo dovranno essere soddisfatti i seguenti parametri qualitativi relativi al muscolo longissimus dorsi (12a-15a vertebra):

Parametri -	Carne fresca -
Contenuto in lipidi (estratto etereo)	< 3%
Contenuto in proteine	> 20%
Colesterolo	< 65 mg/100g
Contenuto in ferro	> 1,5 mg/100g

l'azienda deve soddisfare tutti i requisiti imposti dalla normativa vigente; la macellazione dei capi allevati conformemente al presente disciplinare e le successive lavorazioni devono avvenire presso macelli e centri di lavorazione riconosciuti ai sensi del Reg 853/04.

3 Modalità di adesione dei produttori al disciplinare

L'adesione al Disciplinare di produzione della "Carne di Bufalo alta qualità" è volontaria ed è aperta a tutti gli allevatori dell'Unione Europea.

Può avvenire direttamente o tramite un' organizzazione di produttori, un'associazione di produttori, una cooperativa, o consorzio, purché dotati di personalità giuridica.

Nel caso di adesione diretta, l'allevatore dovrà nominare un Organismo di Controllo Terzo come previsto all'Art 6 del DM 4337 del 4/3/2011 che dovrà verificare i requisiti dell'operatore, comunicarli al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali per l'iscrizione all'elenco degli operatori che rispettano il presente Disciplinare di produzione, come previsto all'Art 7 del DM 4337 del 4/3/2011 ed effettuare tutti i controlli previsti dal presente disciplinare.

Nel caso l'allevatore aderisca al Disciplinare per tramite di un' organizzazione di produttori, un'associazione di produttori, una cooperativa, o consorzio, dotati di personalità giuridica, l'Organismo di Controllo Terzo sarà nominato direttamente da tali organismi ed avrà il compito di effettuare i controlli previsti dal presente disciplinare ed inviare l'elenco degli operatori aderenti al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

4 Campo di applicazione

Il presente disciplinare si applica durante il periodo di accrescimento e finissaggio dei capi di cui all'art.1, con un periodo minimo di permanenza presso l'allevatore aderente al sistema di controllo di sette mesi, precedenti alla macellazione e comprende anche le fasi successive alla macellazione, fissando alcune specifiche riguardanti attività svolte da altri operatori della filiera (macellazione, lavorazione delle carni ed etichettatura).



Consorzio per la Valorizzazione e Tutela della carne di Bufalo Campana

4a Tipologie e tecniche di conduzione d'allevamento

Gli annutoli, nati da bufale iscritte a libro genealogico, dopo lo scostramento, vengono svezzati con latte ricostituito o allattati da bufale o da vacche nutrici. Successivamente la base alimentare e' rappresentata da foraggi freschi e/o conservati provenienti, per almeno il 50%, da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee della zona indicata all'art.3; in aggiunta, e' permesso l'uso di mangimi concentrati semplici o composti e l'addizione con integratori minerali e vitaminici consentiti.

Sono vietati gli alimenti indicati di seguito:

- 1) Foraggi e sottoprodotti freschi e conservati:
 - a) foraggi in fermentazione, anche se appassiti;
 - b) colza, ravizzone, senape, fieno greco, foglie di piante da frutto e non, aglio selvatico, coriandolo;
 - c) tutti i sottoprodotti liquidi della macellazione
- 2) Mangimi semplici:
 - d) tutti gli alimenti di origine animale (pesce, carne, sangue, penne, sotto prodotti vari della macellazione);
 - e) semi di fieno greco, colza, ravizzone;
 - f) farine di estrazione, pannelli ed expeller di: arachide,
 - g) colza, ravizzone, babassu, malva, neuk, cocco, tabacco, sesamo, papavero, palmisto, olive, mandorle e noci;
 - h) borlande di ogni tipo e provenienza;
 - i) antibiotici, terreni di fermentazione e qualsiasi principio attivo non ammesso dalla vigente normativa nazionale e comunitaria
- 3) Altri alimenti:
 - j) alimenti ottenuti con colture geneticamente modificate (secondo quanto previsto dalla normativa in vigore;
 - k) foraggi e mangimi riscaldati, rancidi, ammuffiti, infestati da parassiti, deteriorati, imbrattati, oppure contaminati da sostanze
 - l) tossiche, radioattive o comunque nocive (insetticidi, anticrittogamici, micotossine, metalli pesanti);
 - m) foraggi provenienti da terreni irrigati con acque di scarico di allevamenti, di industrie, di insediamenti urbani; discariche; acquitrini; terreni sommersi; rive di fossi; terreni adiacenti alle grandi arterie stradali.

E' assolutamente vietato l'impiego di anabolizzanti e sostanze xenobiotiche.

Negli ultimi quattro mesi, prima della macellazione gli annutoli devono essere allevati in ambiente confinato coperto su grigliato o su lettiera, purché quest'ultima venga rimossa con cadenza non superiore a sette giorni.

L'animale deve avere un accrescimento ponderale medio giornaliero, misurato dividendo il peso finale per l'età espressa in giorni, compreso tra 700 e 950 g ed un peso vivo alla macellazione compreso tra 380 e 550 kg.

Nei quattro mesi che precedono la macellazione e' vietato alimentare il bestiame con gli alimenti indicati di seguito:

- 1) foraggi e sottoprodotti freschi e trasformati:
 - n) ortaggi in genere ivi compresi scarti, cascami e sottoprodotti vari allo stato fresco o conservati;
 - o) semi di pomodoro;
 - p) sali di ammonio, concentrato proteico di bietole (CPB);
 - q) frutta fresca e tutti i sottoprodotti della relativa lavorazione
- 2) Mangimi semplici:
 - r) alimenti disidratati ottenuti da ortaggi e sottoprodotti della lavorazione nonché frutta secca o essiccata di qualsiasi tipo;
 - s) frutta conservata;



Consorzio per la Valorizzazione e Tutela della
Carne di Bufalo Campano

Consorzio per la Valorizzazione e Tutela della carne di Bufalo Campana

t) trebbie fresche di birra, distiller, borlande, vinacce, graspe ed altri sottoprodotti umidi provenienti dalla produzione della birra, dall'industria enologica e saccarifera e dalle distillerie

Al fine di evitare l'instaurarsi di fenomeni di stress nell'animale, particolare cura va prestata al trasporto ed alla sosta prima della macellazione evitando, nel rispetto della normativa in vigore, l'utilizzo di mezzi cruenti per il carico e lo scarico dagli automezzi e la promiscuita', sia nel viaggio che nella sosta di animali provenienti da allevamenti diversi.

4b Fase di macellazione

La macellazione deve avvenire in mattatoi autorizzati all'interno della zona di produzione e nel rispetto delle normative vigenti; la refrigerazione delle carcasse deve essere effettuata in modo tale da evitare il fenomeno della contrattura da freddo.

Le carni ottenute ai sensi del presente disciplinare sono immesse al consumo previa frollatura minima di quattro giorni.

Al termine della fase di macellazione e successivamente alla suddivisione in mezzene o quarti viene apposto un timbro indelebile riportante il logo della denominazione all'esterno dei quattro quarti.

La marchiatura deve essere effettuata al mattatoio da un esperto incaricato dall'organismo di controllo.

Le successive fasi di sezionamento e confezionamento possono avvenire esclusivamente sotto il controllo diretto della struttura autorizzata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali per il controllo sul SQN CARNE DI BUFALO ALTA QUALITA'. Cio' al fine di garantire l'origine del prodotto e di controllare e verificare che le modalita' di presentazione dello stesso siano conformi a quanto stabilito dal presente disciplinare di produzione.

4c Individuazione e separazione degli animali

L'azienda di allevamento deve applicare le disposizioni vigenti in materia di identificazione e registrazione degli animali, assicurando in ogni fase di allevamento l'identificazione dei bufali ammessi al disciplinare.

4d Aspetti inerenti tracciabilità e registrazioni

L'azienda di allevamento deve assicurare la tracciabilità delle materie prime acquistate ed utilizzate per l'alimentazione degli animali mediante la conservazione ordinata dei documenti di acquisto (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc) o la tenuta di un registro che riporti almeno le seguenti informazioni:

- a) nome e/o codice del prodotto;
- b) azienda produttrice;
- c) lotto di produzione o riferimenti ai documenti di acquisto;
- d) quantità acquistata;
- e) data di inizio somministrazione;
- f) data di fine somministrazione;
- g) partita o gruppo di animali cui il prodotto è stato somministrato.

L'azienda di allevamento deve registrare le seguenti informazioni riguardanti gli alimenti zootecnici autoprodotti:

- h) trattamenti fitosanitari;
- i) superficie coltivata;
- j) quantità e periodo di raccolta;
- k) eventuali trattamenti post-raccolta e luogo di svolgimento.



Consorzio per la Valorizzazione e Tutela della
Carne di Bufalo Campana

Consorzio per la Valorizzazione e Tutela della carne di Bufalo Campana

L'azienda di allevamento deve applicare un manuale di buone pratiche di allevamento che comprenda almeno i seguenti aspetti:

- l) anagrafe e rintracciabilità degli animali;
- m) gestione degli approvvigionamenti e alimentazione;
- n) gestione sanitaria dell'azienda;
- o) benessere animale;
- p) gestione effluenti zootecnici;
- q) pulizia, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione;
- r) formazione del personale.

Le registrazioni previste dal presente disciplinare possono essere gestite in forma elettronica e/o cartacea.

Tutta la documentazione (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc) e le registrazioni previste dal presente disciplinare devono essere conservate per un periodo minimo di un anno dopo l'avvenuta macellazione del bufalo fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti da altre norme di legge.

4e Autocontrollo

L'azienda di allevamento deve predisporre, in accordo con l'Organismo di Controllo Terzo, un piano di autocontrollo ed effettuare periodicamente delle attività di controllo interno, compresa l'esecuzione di controlli analitici a campione (ad esempio acqua di abbeverata, alimenti, ecc) per verificare il rispetto dei requisiti indicati nel presente disciplinare.

5 Controlli

I controlli sono effettuati da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dall'Art. 6 del DM 4337 del 4/3/2011.

6 Etichettatura

La carne del SQN CARNE DI BUFALO ALTA QUALITA' e' immessa al consumo fresca, in tagli sia integrali che parziali, (di cui all'art.2), come segue:

- 1) lombata (chiamata anche biffò, scorsa a filetto, scorzetta);
- 2) filetto;
- 3) scamone (chiamato anche colarda, pezza);
- 4) girello (chiamato anche lacerto);
- 5) fesa esterna (chiamata anche dietro coscia, controgirello);
- 6) noce (chiamata anche pezza a cannello, tracoscia);
- 7) fesa interna (chiamata anche natica, sfasciatura, scannello);
- 8) pesce (chiamato anche campanello, piccione, gamboncello);
- 9) geretto posteriore (chiamato anche gamboncello, muscolo posteriore, pulcio);
- 10) pancia (chiamata anche pancettone, spuntatura di lombo);
- 11) fesone di spalla (chiamata anche spalla, polpa di spalla);
- 12) copertina o paletta di spalla (chiamata anche spalla, polpa di spalla, pulcio, triglia);
- 13) girello di spalla (chiamato anche lacertiello, sbordone, lacertino di spalla);
- 14) taglio reale (chiamato anche corazza, spuntature, appiccatura);
- 15) sottospalla (chiamato anche locena, fracosta, rosciale);
- 16) geretto anteriore (chiamato anche gamboncello, muscolo anteriore);
- 17) braciola (chiamata anche costale, coverta, costa, costate rigate, entrecote);
- 18) petto (chiamato anche punta di petto, petto grosso, polpa



Consorzio per la Valorizzazione e Tutela della
Carne di Bufalo Campano

Consorzio per la Valorizzazione e Tutela della carne di Bufalo Campana

di petto);
19) collo (chiamato anche locena, collo, rosciale).

devono essere immessi al consumo in confezioni sigillate sottovuoto o in atmosfera modificata con film di protezione in polietilene o polipropilene.

Sulle confezioni deve essere riportata l'etichetta contenente oltre agli elementi previsti dalla normativa vigente, il logo del marchio ed il simbolo grafico, le seguenti informazioni:

- a) data e localita' di nascita dell'animale;
- b) data di macellazione;
- c) azienda che ha provveduto all'ingrasso;
- d) sesso dell'animale;
- e) durata della frollatura.

Potranno comparire inoltre informazioni sulle modalita' di alimentazione e di allevamento, con i vincoli e le modalita' stabilite in analogia con la vigente normativa comunitaria sull'etichettatura facoltativa delle carni.

Il logo del marchio CARNE DI BUFALO ALTA QUALITA' è costituito da tre cerchi concentrici, di cui uno a superficie continua, e gli altri due aperti nella parte superiore ed in quella inferiore, che racchiudono una figura stilizzata di bufalo. Nella parte inferiore del logo è riportata la scritta "Carne di Bufalo Alta Qualità".

I colori del logo sono:

- Nero Proc Black C
- Rosso Pant 032
- Verde Pant 354

Carattere usato: Techno



E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati; non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Tali indicazioni potranno essere riportate con caratteri di altezza e di larghezza inferiori a quelli utilizzati per indicare il marchio del SQN CARNE DI BUFALO ALTA QUALITA'.

7 Prodotti trasformati

I prodotti per la cui elaborazione e' utilizzata la carne del SQN CARNE DI BUFALO ALTA QUALITA' anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il



Consorzio per la Valorizzazione e Tutela della
Carne di Bufalo Campano

Consorzio per la Valorizzazione e Tutela della carne di Bufalo Campana

riferimento al suddetto marchio, senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

- a) il prodotto con marchio SQN CARNE DI BUFALO ALTA QUALITA', certificato come tale, costituisca almeno il 60% della categoria merceologica di appartenenza utilizzata nel processo di trasformazione;
- b) gli utilizzatori del SQN CARNE DI BUFALO ALTA QUALITA', siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione del marchio riuniti in un Consorzio che abbia i requisiti di rappresentatività fissati dal MiPAAF. Lo stesso Consorzio provvederà ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso del marchio. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal MiPAAF.

Il Presidente

- Alfonso Cutillo -
Alfonso Cutillo