



Capitolato di Produzione Carne

denominata

GARRONESE VENETA

“Marchio registrato”.

Rev. 2023.1



1. FINALITÀ DEL CAPITOLATO

Gli obiettivi che si intendono perseguire con la predisposizione e attuazione dei requisiti contenuti nel presente capitolato di produzione sono:

- La diversificazione e la valorizzazione del prodotto rispetto all'offerta attualmente disponibile;
- La rintracciabilità degli alimenti presenti nelle celle e nei banchi frigoriferi;
- L'applicazione di metodi di conservazione e di trasformazione della carne che non implicino l'uso di conservanti, altre sostanze chimiche e trattamenti fisici se non quelli previsti dalle leggi sanitarie in materia.

Il marchio "GARRONESE VENETA" è quindi istituito per la Tutela e Valorizzazione di Prodotti Agricoli e Agroalimentari di Qualità, tale marchio può essere concesso in uso alle imprese di produzione primaria o di lavorazione che ne facciano richiesta.

Per ottenere la concessione dell'uso del marchio, i trasformatori richiedenti devono soddisfare i requisiti definiti nel presente capitolato (paragrafo 2) adottato a tutela e garanzia del marchio "GARRONESE VENETA"

Tutte le aziende aderenti al capitolato che rientrano nella filiera di produzione e commercializzazione devono sottoporsi alle attività di controllo effettuate dall'Organismo prescelto, garantendo l'accesso a tutti i siti ed a tutta la documentazione relativa ai dettagli di lavorazione (vedi paragrafo 3). Le verifiche sono condotte con l'obiettivo di valutare la conformità al presente capitolato. Oltre a quanto riportato nel capitolato devono essere rispettate le normative di legge vigenti per quanto concerne gli aspetti legati al benessere animale, all'igiene e alla salubrità dei prodotti.

Campo di applicazione del capitolato di produzione della "GARRONESE VENETA".

Il capitolato si applica nella filiera compresa dalla fase di selezione ed accettazione del capo da avviare all'ingrasso (ristallo) fino alla fase di vendita della carne.

Il capitolato pertanto si applica agli allevamenti, ai macelli, ai laboratori di sezionamento ed alle macellerie tradizionali. È esclusa dall'uso del marchio la Grande Distribuzione Organizzata (GDO).

2. REQUISITI DEL PRODOTTO

Di seguito si descrivono i principi generali di allevamento, in ogni caso ispirati all'ottimizzazione del benessere animale, e le caratteristiche del prodotto finito mentre si rimanda ai successivi paragrafi per le modalità di accertamento e la gestione della documentazione acquisita.

2.1. - Categoria di bovini da ingrasso: Vitelloni, Scottone, Castrato classificati rispettivamente con A, E, C.

- Tipo genetico dei bovini Maschi e Femmine: Garonnaise, Blonde d'Aquitaine e loro incroci tipici per la produzione della carne con padre Garonnaise o Blonde d'Aquitaine.



2.2. - Allevamento dei bovini per un periodo minimo di 10 mesi nelle stalle di ingrasso che aderiscono al presente capitolato, all'interno dei confini regionali del veneto o limitrofi ad una distanza massima di 15 Km.

- Avvio alla macellazione dal compimento del quindicesimo mese di età o superiore.

2.3 Gestione della rintracciabilità intra-aziendale relativamente agli alimenti zootecnici utilizzati in fase di ingrasso;

2.4. Età minima dei bovini alla macellazione 15 mesi ed età massima alla macellazione 24 mesi;

2.5. Alimentazione controllata:

Alimentazione esclusivamente vegetale;

Utilizzo esclusivo delle materie prime contenute nella lista positiva di seguito dettagliata (paragrafo 3.1.2.1).

2.6 Ottemperare i requisiti ed essere aderente al disciplinare della produzione del Vitellone/Scottona ai Cereali QV della regione Veneto secondo il DGR n 763 del 2 maggio 2012 Allegato B

Nota: Non è ammesso l'utilizzo di materie prime diverse da quelle sopra indicate. È consentito l'utilizzo di integratori vitaminico minerali, prebiotici e probiotici.

2.6 Tempi di carenza dei presidi sanitari superiori di almeno 2 giorni rispetto a quelli previsti per legge, non è ammesso l'uso di corticosteroidi in nessuna forma, nemmeno terapeutica per gli ultimi 7 mesi di allevamento presso l'aderente al capitolato.

2.7. Le caratteristiche bromatologiche ed organolettiche, i metodi di determinazione, la documentazione e la gestione dei dati relativi alla carne sono di seguito dettagliate.

3 DETTAGLI APPLICATIVI SULLE MODALITÀ DI GESTIONE DELL'ALLEVAMENTO E SULLE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

3.1 Controllo dell'alimentazione dei bovini

3.1.1.2 Eseguire controlli analitici periodici sugli alimenti acquistati o autoprodotti o acquisire copia della documentazione relativa alla esecuzione dei controlli da parte dei fornitori.

La documentazione relativa alle analisi, effettuate in laboratori accreditati SINAL deve essere conservata e resa disponibile per tutto il tempo di utilizzo di integratori, addizionato di un ulteriore tempo pari almeno al doppio di quello totale di allevamento, macellazione e commercializzazione dei bovini che se ne sono nutriti.



3.1.2 Alimentazione esclusivamente vegetale priva di grassi e proteine di origine animale

Al fine di garantire il rispetto del requisito “alimentazione esclusivamente vegetale” l'allevatore deve:

- 1) Avere un accordo contrattuale con mangimifici in cui sia chiaro l'obbligo contrattuale di fornire alimenti non contenenti grassi animali.
- 2) Eseguire controlli analitici annuali sui mangimi acquistati (ricerca di farine e grassi animali) o acquisire la documentazione relativa ai test effettuati dal fornitore. Sui mangimi deve essere effettuato almeno un controllo analitico annuale per fornitore, sul coacervo delle forniture a rischio.

La documentazione relativa alle analisi, in laboratori accreditati SINAL, deve essere conservata e resa disponibile per tutto il tempo di utilizzo del mangime ed integratori addizionato di un ulteriore tempo pari almeno al doppio di quello totale di allevamento, macellazione e commercializzazione dei bovini che se ne sono nutriti.

In ogni caso, tutti i capi presenti in allevamento vanno alimentati in conformità al requisito “alimentazione NO GRASSI ANIMALI”.

3.1.2.1 Lista delle materie prime utilizzabili nell'alimentazione dei bovini

È ammesso l'utilizzo delle materie prime sotto elencate e non è concesso l'uso di mangime pellettizzato o nucleo di derivazione industriale.

- o Cereali e derivati
- o Fieni e foraggi freschi o essiccati
- o Erbe verdi o essiccate di prati monofiti, polifiti e di leguminose
- o Barbabietole e derivati di prima estrazione delle saccharifere
- o Prodotti della lavorazione di piante oleaginose e leguminose di prima estrazione.
- o Erbe di prati stabili e pascoli
- o Insilato di mais da pianta intera o pastone non superiore a 3 KG sulla razione tal quale

3.1.3 Identificazione e rintracciabilità degli alimenti zootecnici utilizzati in stalla

3.1.3.1 Documentazione richiesta

3.1.3.1.1 Tutte le materie prime acquistate devono essere corredate, al momento della accettazione, di Documento di trasporto (Ddt) in modo da poter identificare:

- Il nome o la tipologia di prodotto;
- fornitore;
- quantità acquistata;
- data di ingresso in stalla.

Gli integratori vitaminico-minerali eventuali pre- e pro-biotici acquistati devono essere corredate, al momento dell'accettazione, di Ddt e del cartellino in modo da poter identificare:



- Fornitore;
- lotto / codice prodotto acquistato;
- quantità acquistata;
- data ingresso in stalla.

Tutte le materie prime acquistate devono essere stoccate in modo da mantenere l'identificazione.

Gli integratori vitaminico minerali devono essere stoccati mantenendo l'identificazione attraverso il cartellino di riferimento.

Nel caso di alimenti zootecnici autoprodotti deve essere identificato:

- fornitore della semente e tipologia di semente;
- superficie coltivata (es. dichiarazione PAC);
- trattamenti (concimazioni, antiparassitari, diserbanti) (quaderno di campagna);
- quantità di prodotto raccolto.

Il piano alimentare dovrà contenere il periodo di applicazione, i prodotti (materie prime) somministrati ai singoli gruppi di produzione e l'evoluzione del razionamento.

3.1.3.1.2 Allo scopo di mantenere evidenza dell'identificazione degli alimenti zootecnici utilizzati, l'allevatore deve riportare nella "Scheda di allevamento" i seguenti dati:

- codice e/o nome del prodotto utilizzato;
- lotto di produzione e quantità di materie prime utilizzate;
- data di inizio somministrazione;
- data di fine somministrazione;
- partita di animali;

In alternativa alla modalità di registrazione di cui sopra, è permessa l'indicazione dei dati direttamente sul cartellino, o su altro sistema cartaceo già utilizzato dall'azienda. In tutti i casi deve essere comunque possibile poter risalire a tutti i lotti di alimenti zootecnici utilizzati da una partita di animali.

3.1.3.1.3 Tutta la documentazione relativa alle materie prime utilizzate deve essere archiviata per un periodo minimo di 12 mesi dalla fine del ciclo.

In ogni caso, tutta la documentazione deve essere conservata e resa disponibile per tutto il tempo di utilizzo dei prodotti/materie prime ed integratori, addizionato di un ulteriore tempo pari almeno al doppio di quello totale di allevamento, macellazione e commercializzazione dei bovini che se ne sono nutriti.

4. CARATTERISTICHE ZOOTECHNICHE E BROMATOLOGICHE

Tutti i dati relativi all'origine dei bovini (razza, sesso, età, provenienza) devono essere certificati e la documentazione relativa deve essere resa disponibile al controllo dell'Organismo di Certificazione.

4.1 Età di avvio alla macellazione

- Esclusiva permanenza in stalle di ingrasso aderenti al capitolato come ultimo allevamento prima della macellazione;
- Gli animali da avviare alla macellazione non devono avere un'età inferiore ai 15 mesi e non superare i 24 mesi di età;
- Gli animali devono essere stati allevati nell'allevamento/i aderente/i al presente capitolato



per un periodo minimo di 10 mesi;

- Tempi di carenza superiori rispetto a quelli previsti per legge di almeno 90 giorni.

4.2 Caratteristiche della carcassa

Le carcasse, in base all'attuale griglia comunitaria di valutazione, devono rientrare nei seguenti valori:

Conformazione: valutata in base alla tabella SEUROP, non inferiore a R; Stato di ingrassamento: 2 o 3

PH della carcassa dopo 24 ore dalla macellazione inferiore a 6 e maggiore di 5

I parametri qualitativi indicativi della carne di bovini sono rilevati da tagli bicostali del muscolo *Longissimus Dorsi* con frollatura media di 5 giorni sono:

- pH fra 5.3 e 5,7;
- estratto etereo (sul t.q.) inferiore al 3%;
- proteine (sul t.q.) superiore al 20%;
- calo alla cottura inferiore del 40%;
- colesterolo (sul t.q.) inferiore a 70 mg/100g da prelievo dal longissimus dorsi
- rapporto $\omega 6/\omega 3$ maggiore di 10/1;
- calo fresco minore del 3%;
- grado di durezza al taglio(crudo): minore di 3,5 kg/cmq;
- grado di durezza (cotto): minore di 2,5 kg/cmq;
- quantità di vit. B12 maggiore di 0,7 mg/g di carne.

4. 2 Caratteristiche sensoriali della carne

Il colore delle parti carnose non deve presentare colorazioni anomale (magenta o tendente al nero). Il colore del grasso visibile non deve tendere al giallo cinerino né deve avere venature tendenti al giallo carico.

L'analisi sensoriale deve essere condotta da esperti, quali giudici specializzati nell'assaggio della carne, solo in tal modo l'analisi può essere validata.

Attrazione visiva

Dipende in larghissima misura dal contenuto di mioglobina (assimilabile al contenuto di ferro), pigmento essenziale della carne, e dallo stato psico-chimico della sua ossidoriduzione. È pertanto riconducibile a fattori riguardanti l'animale e ai trattamenti tecnologici realizzati.

Il colore deve avere una gradazione tendente dal rosso vivo al rosa con un valore nella scala di valutazione del giudice assaggiatore specializzato dal 6 al 9, dove 0 è rosso scuro e 9 è rosato

Piacevolezza

La piacevolezza corrisponde all'intensità olfattiva che la carne presenta e all'odore di freschezza che emana è indicativo un valore che parte almeno dal 6 e vada al massimo di 9.



Appetibilità

Corrisponde agli aromi (percepiti dal naso quando la carne è in bocca) e ai sapori (percepiti dalle papille gustative all'atto della masticazione). Raggruppa quindi tutte le impressioni olfattive e gustative avvertite in fase di degustazione. Importanti descrittori sono quindi morbidezza, sapidità, tessuto interfibrile, elasticità e amaro. Morbidezza e sapidità devono esprimere un valore pari o superiore a 6, mentre tessuto interfibrile, elasticità ed amaro devono avere un valore inferiore a 5.

La tenerezza è principalmente correlata allo stato del tessuto connettivo (tessuto elastico molto resistente che avvolge i muscoli, costituito da proteine: il collagene) da un lato e allo stato delle fibre muscolari dall'altro. Con l'età, il contenuto di collagene aumenta e la tenerezza diminuisce.

Gradevolezza

La gradevolezza della carne dipende da due valori molto importanti, ossia la maturità della carne e la persistenza, che quantifica la durata e l'intensità di tali indici nel restare in bocca dopo l'aver deglutito la carne. Tali valori devono avere un significato uguale o superiore a 6 fino al massimo di 9.

6. MARCHIATURA

Il logotipo "GARRONESE VENETA" deve essere impresso sulla superficie esterna della carcassa, in maniera tale che lo stesso sia nettamente visibile sulle singole mezzene e conservabile fino all'atto della vendita e distribuzione delle carni.

L'esperto appone il logotipo su ciascuna mezzena, almeno nelle seguenti regioni: faccia esterna della coscia, lombata, groppa, costato e spalla.

Esso deve essere apposto in presenza con caratteri chiari e indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta, esclusivamente sul prodotto rispondente ai requisiti di cui al presente capitolato.

A garanzia delle caratteristiche qualitative, dell'identificazione e della rintracciabilità, è prevista l'utilizzazione del logotipo conforme a quello previsto dal regolamento del marchio "GARRONESE VENETA" anche nelle confezioni, ove il prodotto finale sia sezionato e confezionato.

7. COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO

La carne può essere commercializzata fresca al taglio o confezionata nel rispetto della normativa comunitaria, nazionale e del presente capitolato.

La carne deve essere venduta al pubblico dopo un idoneo periodo di frollatura minimo di 5 giorni per i tagli a lunga cottura e le carni macinate e di 15 giorni per i tagli a cottura veloce.

I laboratori di sezionamento, porzionatura, confezionamento, gli esercizi di ristorazione anche agrituristica e le macellerie devono aver aderito al presente capitolato e sottoposti ai relativi



controlli dell'Organismo Certificatore, tramite Qualità Verificata.

Nel punto vendita deve essere esposto, in modo ben visibile al consumatore, la documentazione relativa alla rintracciabilità ed alla macellazione, rispettando le norme cogenti in materia di etichettatura delle carni bovine.

La carne "GARRONESE VENETA" nei punti vendita deve essere sempre fisicamente identificabile rispetto alle altre carni.

Ogni punto vendita conserva, per almeno un anno, la documentazione relativa alla rintracciabilità ed alla macellazione, al fine di consentire le necessarie attività di verifica e di controllo.

La carne confezionata porzionata e preconfezionata è posta in vendita esclusivamente in confezioni sigillate e con le apposite etichette.

L'etichetta reca, con caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre a quanto previsto dalla normativa, almeno le seguenti ulteriori indicazioni:

- il logotipo "GARRONESE VENETA";
- la razza;
- il sesso;
- il nome, la ragione sociale, ed eventualmente l'indirizzo dell'azienda di allevamento;
- regione di allevamento, giorni di allevamento.

8. PRODOTTI TRASFORMATI

I prodotti per la cui elaborazione è utilizzata la dicitura "GARRONESE VENETA" anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento al suddetto marchio, a condizione che:

- il prodotto con marchio "GARRONESE VENETA", certificato come tale, costituisca almeno il 55% della categoria merceologica di appartenenza utilizzata nel processo di trasformazione;
- gli utilizzatori del marchio "GARRONESE VENETA", siano qualificati quali ristoratori, trasformatori e/o commercianti al dettaglio.

9. ASSISTENZA TECNICA - AUTOCONTROLLO

Le imprese che aderiscono a quanto contemplato dal presente capitolato devono rispettare quanto previsto dal regolamento d'uso del marchio "GARRONESE VENETA" ed attuare un piano di autocontrollo, avvalendosi dei servizi di assistenza tecnica.

10. CONTROLLO, VIGILANZA E SANZIONI

La garanzia sulla qualità del processo produttivo e sul prodotto è affidata alla sorveglianza di un Organismo indipendente di certificazione, che controlla l'applicazione integrale del sistema documentale a tutti i livelli. L'organismo prescelto è rappresentato da CSQA che opera in conformità alla norma UNI CEI EN 45011.

L'attività di controllo avviene con visite effettuate da ispettori con o senza preavviso a tutti gli operatori, ovvero allevamenti, macelli, laboratori di sezionamento e punti vendita. Ad essi deve aggiungersi anche il Consorzio, considerato operatore in quanto effettua a sua volta l'attività di autocontrollo di base su tutti gli operatori.

In sintesi, dunque, la certificazione di prodotto garantisce il rispetto degli aspetti dichiarati nel capitolato relativamente al processo produttivo ed al prodotto.

