

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI VITERBO



CARNI LAVORATE DELLA TUSCIA VITERBESE

**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

Aprile 2009



**CARNI LAVORATE DELLA TUSCIA VITERBESE
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

1. DISPOSIZIONI GENERALI

Il presente Regolamento riporta le norme e le procedure necessarie per l'ottenimento della licenza d'uso del marchio collettivo "Tuscia Viterbese" da parte di coloro i quali producono ed immettono in commercio le **carni lavorate** rispondenti al presente disciplinare, sia in qualità di azienda di produzione (allevamento) con proprio marchio aziendale, sia in qualità di soggetto giuridico (società commerciale, cooperativa, consorzio o simili) o trasformatore che commercializzano i prodotti con i propri marchi aziendali.

Ai fini del presente disciplinare per carni lavorate si intende le diverse tipologie di alimenti a base di carne cruda o cotta, tritata o in pezzi o in pezzo unico, proveniente da razze da carne di **suini** (*Sus scrofa*) e di **bovini** (*Bos taurus*), alle quali possono essere aggiunti sale, grasso animale, erbe e spezie ed eventualmente altri ingredienti e conservanti; se chiusa in un contenitore (tradizionalmente vengono usati gli intestini dell'animale, anche se oggi si utilizzano anche materiali sintetici) la carne lavorata viene chiamata **insaccato**. La carne lavorata può essere conservata in diversi modi, a seconda che sia cruda, cotta, stagionata o affumicata. Al fine del presente disciplinare, inoltre, le tipologie di prodotti che possono essere contrassegnate con il marchio Tuscia Viterbese sono le seguenti: salumi, prosciutti, porchetta, mortadella e altri prodotti assimilabili ai precedenti.

Le carni lavorate del presente disciplinare devono provenire da animali allevati secondo le modalità riportate nel successivo paragrafo e trasformate in strutture operanti nella provincia di Viterbo.

Per quanto attiene gli aspetti cogenti relativi alle diverse attività che si svolgono nell'ambito della filiera carni, i licenziatari si dovranno attenere alle normative vigenti di settore.

2. LA PRODUZIONE

Le carni dalle quali derivano i prodotti trasformati a marchio Tuscia Viterbese devono provenire da allevamenti insistenti nella provincia di Viterbo facenti capo ad imprese regolarmente iscritte al registro imprese della C.C.I.A.A. di Viterbo.



**CARNI LAVORATE DELLA TUSCIA VITERBESE
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

2.1 Modalità di allevamento degli animali

Il sistema di allevamento deve consentire condizioni di benessere per gli animali secondo le norme vigenti.

Per tutte le specie di bestiame contemplate nel presente disciplinare è vietato l'uso di molecole antibiotiche, tranne se somministrate a fini terapeutici e dietro prescrizione veterinaria, e di promotori della crescita.

2.1.1 Bovini

L'animale deve avere soggiornato nell'allevamento insistente nella provincia di Viterbo per un periodo minimo di 6 mesi prima della macellazione.

Gli animali devono essere allevati in stato semibrado, con eventuale stabulazione fissa coperta, in box collettivi o singoli, limitata al solo periodo di riposo e di alimentazione.

La base alimentare è rappresentata da foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee della provincia di Viterbo; non è ammesso il fieno greco (*Trigonella foenum – graecum L.*) nei due mesi antecedenti la macellazione.

In aggiunta, è permesso l'uso di mangimi concentrati semplici o composti e l'addizione con integratori minerali e vitaminici.

L'impiego di urea è consentito nella misura massima del 1% nella razione alimentare giornaliera.

2.1.2 Suini

Gli allevamenti ammessi sono quelli a ciclo chiuso, o ristalli che allevano suini contraddistinti da un marchio auricolare che riporti le seguenti informazioni: Sigla Paese – Codice ASL – Provincia di allevamento – Numero di allevamento.

L'eventuale quota di reintegro può essere prevista solo per animali da rimonta che devono essere nati ed allevati esclusivamente in Italia.

Prima della macellazione gli animali devono sostare nell'allevamento della provincia di Viterbo per:



**CARNI LAVORATE DELLA TUSCIA VITERBESE
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

- almeno 2 mesi nel caso di lattonzolo;
- almeno 4 mesi nel caso di magrone (con peso fino a 120 kg);
- almeno 6 mesi nel caso di animale da ingrasso (oltre i 120 kg).

Gli alimenti utilizzati devono essere conformi agli standard merceologici.

L'uso congiunto di siero e latticello giornalmente non deve essere superiore ai 15 litri a capo.

Nel caso di impiego di borlande, il contenuto di azoto associato non deve superare il 2%.

L'eventuale somministrazione congiunta di patate disidratate e manioca non deve superare il 15% della sostanza secca della razione.

3. Vincoli per i diversi soggetti licenziatari

3.1 Licenziatari allevatori

I licenziatari allevatori che immettono in commercio le carni con il proprio marchio aziendale potranno adottare l'immagine coordinata – CIS – del marchio Tuscia Viterbese in tutte le forme di comunicazione e di immagine aziendali, solo se il fatturato relativo ai prodotti di carne lavorata e fresca a marchio Tuscia Viterbese, sarà almeno il 60 % rispetto al totale.

Al di sotto della suddetta percentuale, l'applicazione dell'immagine coordinata – CIS - del marchio Tuscia Viterbese potrà essere riservata esclusivamente al prodotto carne (venduto confezionato e/o sfuso al banco vendita) e non agli altri elementi di comunicazione in essere presso l'azienda.

3.2 Soggetti giuridici con soci produttori

I soggetti che commercializzano e promuovono il prodotto per conto dei soci allevatori, possono divenire licenziatari del marchio Tuscia Viterbese se rispondono ai seguenti requisiti:

- avere la propria sede legale nella provincia di Viterbo;



**CARNI LAVORATE DELLA TUSCIA VITERBESE
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

- comprendere nel proprio oggetto sociale l'attività di commercializzazione dei prodotti acquisiti dai propri soci;
- commercializzare carni di animali provenienti da allevamenti insistenti nella provincia di Viterbo che rispettano il presente disciplinare per gli animali che conferiscono.

Gli obblighi previsti per tali soggetti sono i seguenti:

- applicare l'immagine coordinata del marchio Tuscia Viterbese su tutti i prodotti conformi al presente disciplinare;
- applicare il marchio Tuscia Viterbese in tutte le diverse forme di comunicazione visiva in coerenza con quanto previsto dall'immagine coordinata - C.I.S. del marchio stesso se il numero dei capi da cui proviene la carne contrassegnata con il marchio Tuscia Viterbese sarà almeno il 60 % rispetto alla totalità dei capi animali della medesima specie, al di sotto della percentuale testé citata il marchio potrà essere applicato esclusivamente sulla carne proveniente da allevamenti che rispettano il presente disciplinare per gli animali che conferiscono;
- controllare e vigilare che le imprese dalle quali acquisisce il prodotto, abbiano rispettato la parte di disciplinare che a loro compete.

3.3 Trasformatori

I soggetti che realizzano e commercializzano le carni lavorate a marchio Tuscia Viterbese, possono divenire licenziatari del marchio Tuscia Viterbese se rispondono ai seguenti requisiti:

- avere la propria sede operativa nella provincia di Viterbo;
- adottare per i prodotti lavorati a base di carne a marchio Tuscia Viterbese, carni di animali provenienti da allevamenti insistenti nella provincia di Viterbo che rispettano i requisiti di cui al punto 2. del presente disciplinare;

Gli obblighi previsti per tali soggetti sono i seguenti:



**CARNI LAVORATE DELLA TUSCIA VITERBESE
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

- applicare l'immagine coordinata del marchio Tuscia Viterbese su tutti i prodotti conformi al presente disciplinare;
- applicare il marchio Tuscia Viterbese in tutte le diverse forme di comunicazione visiva in coerenza con quanto previsto dall'immagine coordinata - C.I.S. del marchio stesso se il valore del fatturato relativo alle carni lavorate a marchio Tuscia Viterbese sarà almeno il 60 % rispetto al valore dell'intero fatturato, al di sotto della percentuale testé citata il marchio Tuscia Viterbese potrà essere applicato esclusivamente sulle carni lavorate rientranti nel presente disciplinare;
- controllare e vigilare che le imprese dalle quali acquisisce il prodotto, abbiano rispettato la parte di disciplinare che a loro compete.

4. MODALITÀ DI CONTROLLO

I poteri di controllo e vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti del presente disciplinare, nonché sulla corretta applicazione dell'immagine coordinata – CIS – del marchio collettivo, sono demandati al Comitato di controllo e di gestione (Comitato), il quale potrà, all'occorrenza, delegare professionisti o soggetti giuridici competenti in materia.

Il controllo e la vigilanza effettuati dovranno basarsi su evidenze e documenti sempre disponibili agli eventuali controlli che il Comitato, o i suoi delegati, potranno svolgere presso l'azienda licenziataria del marchio Tuscia Viterbese.

Negli allevamenti dei licenziatari deve essere presente il Registro di stalla, con obbligo di conservazione dei dati annotati per almeno cinque anni.

Negli allevamenti bovini dei licenziatari deve inoltre essere presente il registro dell'alimentazione, con obbligo di conservazione dei dati annotati per almeno cinque anni.

Per conoscere l'esatta provenienza degli animali, al fine di verificare il rispetto del presente disciplinare gli organi di vigilanza e di controllo del marchio Tuscia Viterbese potranno interpellare i servizi veterinari preposti della ASL di competenza ed altri organismi.



**CARNI LAVORATE DELLA TUSCIA VITERBESE
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

Per quanto attiene i trasformatori, le fatture di acquisto della carne con la quale vengono realizzate le carni lavorate a marchio Tuscia Viterbese dovranno essere conservate per almeno due anni.

5. GARANZIE DEI LICENZIATARI

Il soggetto Licenziatario dovrà garantire, attraverso un piano di tracciabilità di prodotto che controlla tutte le fasi che seguono l'allevamento, la distinzione tra il prodotto, oggetto della contrassegnazione con il marchio "Tuscia Viterbese", e gli altri prodotti similari.

Il processo di tracciabilità, nonché l'organizzazione preposta per la sua gestione, dovrà essere documentabile e provabile durante la verifica aziendale da parte del Comitato.

I soggetti trasformatori dovranno assicurare al Comitato, o ai suoi delegati, la possibilità di accedere alle strutture dei fornitori delle carni che, successivamente lavorate e confezionate, saranno contrassegnate con il marchio Tuscia Viterbese.

Il licenziatario dovrà inoltre garantire un miglioramento continuo delle prestazioni aziendali nei confronti dell'ambiente, attraverso un programma che preveda nel tempo una riduzione, al di sotto dei limiti di legge, dei potenziali inquinanti emessi nel corso dei diversi processi produttivi.