



CAMERA DI COMMERCIO
RIETI VITERBO



TUSCÌA
VITERBESE

**CARNI FRESCHE E LAVORATE BOVINE, OVINE, SUINE E
AVICOLE DELLA TUSCÌA VITERBESE**

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

Revisione novembre 2024



**CARNI FRESCHE E LAVORATE BOVINE, OVINE, SUINE E AVICOLE 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 carni fresche e lavorate di bovini, ovini, suini e avicole, sia in qualità di azienda di produzione (allevamento) e/o di trasformazione (macelleria/laboratorio) con proprio marchio aziendale.

Il disciplinare prevede norme e procedure relative all'ottenimento di tagli di carne fresca e di prodotti lavorati provenienti da razze di bovini, ovini, suini e avicoli appartenenti al tipo genetico da carne o derivanti da incroci finalizzati alla produzione di carne destinata al consumo umano.

Ai fini del presente disciplinare, per **carni lavorate** si intendono le diverse tipologie di alimenti a base di carne cruda o cotta, tritata o in pezzi o in pezzo unico, provenienti 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.

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

2. La produzione primaria

Le carni a marchio Tuscia Viterbese devono provenire da allevamenti insistenti nella provincia di Viterbo, regolarmente iscritti al Registro imprese della C.C.I.A.A. di Rieti-Viterbo.

2.1 Strutture e modalità di allevamento degli animali

Il sistema di allevamento deve garantire condizioni di benessere dell'animale conformemente alla normativa vigente.

Per tutte le specie di bestiame contemplate nel presente disciplinare è vietato l'uso di molecole antibiotiche (ad eccezione di quelle somministrate a scopi terapeutici e previa prescrizione veterinaria) e di promotori della crescita.

**CARNI FRESCHE E LAVORATE BOVINE, OVINE, SUINE E AVICOLE DELLA TUSCIA VITERBESE
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

2.2 Bovini

Prima della sua macellazione, l'animale deve aver soggiornato nell'allevamento insistente nella provincia di Viterbo che adotti il presente disciplinare per un periodo minimo di 6 mesi.

Gli animali devono essere allevati allo 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'aggiunta con integratori minerali e vitaminici.

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

2.3 Ovini

Gli animali devono essere nati e cresciuti in un allevamento insistente nel territorio della Provincia di Viterbo e che applichi il presente disciplinare.

Gli agnelli devono essere macellati tra i 28 ed i 40 giorni di età.

Gli animali devono essere allevati in stato brado, 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 latte materno (allattamento naturale). È consentita l'integrazione pascolativa con alimenti naturali e specie erbacee provenienti da pascoli della Provincia di Viterbo.

Al fine di garantire una buona qualità del latte da destinare all'alimentazione degli agnelli, le pecore matricine devono usufruire di pascoli naturali, prati pascolo ed erbai tipici della Provincia di Viterbo. È ammesso il ricorso all'integrazione con foraggi secchi e con concentrati, escludendo l'utilizzo di sostanze ed organismi geneticamente modificati.

Gli agnelli e le pecore non devono essere soggetti a forzature alimentari e/o sofisticazioni ormonali, finalizzate ad incrementare la produzione.

Nel periodo estivo è consentita la tradizionale pratica della monticazione (transumanza).

2.4 Suini

Gli allevamenti ammessi sono quelli a ciclo chiuso, o ristalli insistenti nel territorio della provincia di Viterbo, 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.

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.

Prima della macellazione gli animali devono sostare in un allevamento nella provincia di Viterbo che applichi il presente disciplinare per:

**CARNI FRESCHE E LAVORATE BOVINE, OVINE, SUINE E AVICOLE 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).

2.5 Carni avicole

Le categorie di carni avicole oggetto del presente disciplinare sono: anatra, cappone, faraona, galletto, gallina, oca, pollo, quaglia, tacchino.

Sono previste per suddette specie le razze selezionate per la produzione della carne; anche le uova di suddette specie possono essere contrassegnate con il marchio Tuscia Viterbese.

Gli avicoli da cui provengono le carni e le uova rispondenti ai requisiti del presente disciplinare devono essere nati in Italia e allevati e macellati in provincia di Viterbo.

Gli alimenti somministrati agli animali devono assicurare il soddisfacimento delle esigenze nutrizionali in modo bilanciato contribuendo a mantenere condizioni di benessere e l'alimentazione deve essere priva di grassi animali aggiunti, priva di farine animali, totalmente vegetale e priva di OGM.

L'allevamento previsto dal presente disciplinare deve essere esclusivamente quello a "terra", nel quale gli animali non sono chiusi nelle gabbie ma possono muoversi liberamente all'interno del ricovero o all'aperto.

In ogni caso, gli avicoli del presente disciplinare devono essere allevati nel rispetto della normativa vigente in materia di benessere animale.

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.

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;
- 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 adottano il presente disciplinare.

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;
- controllare e vigilare che le imprese dalle quali acquisisce il prodotto, abbiano rispettato la parte di disciplinare che a loro compete.



**CARNI FRESCHE E LAVORATE BOVINE, OVINE, SUINE E AVICOLE DELLA TUSCIA VITERBESE
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

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, il quale potrà, all'occorrenza, delegare professionisti o soggetti giuridici competenti in materia.

Il controllo e la vigilanza effettuati dovranno basarsi su prove tangibili e documentali, sempre disponibili negli 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.

5. Obblighi del soggetto licenziatario

I soggetti Licenziatari sono tenuti al pieno rispetto di quanto previsto dall'art. 6 del Regolamento per l'accesso all'uso e per l'uso del Marchio Collettivo Tuscia Viterbese.

I soggetti Licenziatari dovranno inoltre garantire, attraverso un piano di tracciabilità di prodotto che controlla tutte le fasi che seguono l'allevamento, la distinzione tra il prodotto oggetto di apposizione del marchio "Tuscia Viterbese" dagli altri prodotti similari.

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

In ogni caso, per quanto non specificamente riportato nel presente disciplinare, il Licenziatario dovrà fare riferimento alle normative e regolamenti vigenti per ciascuna specie.