

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

CARNE BOVINA TERRA DI SAN MARINO

ARTICOLO 1

La denominazione **“Carne Bovina Terra di San Marino”** è riservata esclusivamente alla carne prodotta in aziende agricole e stabilimenti localizzati entro i confini amministrativi della Repubblica di San Marino che rispettano quanto previsto dal presente disciplinare di produzione.

La **“Carne Bovina Terra di San Marino”** è tutelata e valorizzata nell’ambito del marchio collettivo di cui al Consorzio Cooperativo **“Terra di San Marino”**.

L’Ente autorizzato alla lavorazione e alla commercializzazione della **“Carne Bovina Terra di San Marino”** è la Cooperativa **Allevatori Sammarinesi**.

ARTICOLO 2

Per la produzione di **“Carne Bovina Terra di San Marino”** sono ammesse le razze: *Romagnola, Chianina, Marchigiana, Simmenthal, Limousine, Charolaise, Garronese, Frisona, Bruna Alpina*, nonché incroci fra razze da carne e incroci fra razze da carne e da latte, maschi e femmine, nelle categorie di appartenenza con l’esclusione dei vitelli e delle vitelle al di sotto di 3 mesi.

Tutti i capi bovini nati e/o allevati nel territorio di San Marino devono essere identificati e registrati come previsto da Decreto 1 febbraio 2001 n. 13 e da un sistema elettronico.

ARTICOLO 3

Possono produrre **“Carne Bovina Terra di San Marino”** solamente le aziende agricole riconosciute e che producono almeno il 50% delle U.F. necessarie all'alimentazione dei bovini. Le restanti U.F. utilizzate nella razione alimentare dei bovini devono provenire per almeno il 10% da aziende agricole di San Marino.

Non è consentito l'utilizzo di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

Gli alimenti utilizzati devono essere di buona qualità, in buono stato di conservazione e privi di muffe. Gli alimenti acquistati sul mercato ed utilizzati per l'alimentazione del bestiame dovranno rientrare nelle norme di cui alla Legge 26 Febbraio 2004 n° 29.

Nei quattro mesi che precedono la macellazione è vietato alimentare il bestiame con sottoprodotti dell'industria allo scopo di garantire una maggiore conservabilità delle carni.

Negli ultimi 90 giorni prima della macellazione non sono ammessi trattamenti farmacologici, tranne nei casi in cui il ricorso al trattamento venga certificato da un veterinario.

ARTICOLO 4

L'allevamento deve avvenire in ottimo stato sanitario in regola con le disposizioni vigenti in materia di profilassi inerenti le norme legislative per la tubercolosi e la brucellosi.

I bovini devono essere allevati preferibilmente in ambiente stabulato libero. La stabulazione fissa e il grigliato devono considerarsi sistemi in via di superamento.

All'animale vanno garantiti la libertà di movimento ed il regolare movimento fisico. Lo spazio a disposizione degli animali negli ambienti di allevamento deve essere sufficientemente ampio in relazione alle fasi di crescita e alle esigenze comportamentali dei bovini. I locali di stabulazione devono consentire il mantenimento di condizioni ambientali, relative a temperatura, illuminazione, umidità, circolazione dell'aria, ristagno di gas e polveri tali da non nuocere agli animali.

ARTICOLO 5

I capi non nati nel territorio di San Marino possono essere destinati alla produzione della **“Carne Bovina Terra di San Marino”** solamente se detti soggetti rispettano tutti i requisiti previsti dal Decreto 11 maggio 1988 n. 74.

ARTICOLO 6

Il produttore che aderisce al presente disciplinare è tenuto a far controllare in qualsiasi momento il proprio allevamento dal personale incaricato del Consorzio Terra di San Marino allo scopo di verificare il rispetto delle norme del presente disciplinare.

I controlli saranno effettuati:

- sugli animali per accertare l'identificazione, la razza, lo stato sanitario e per il prelievo del materiale biologico utile per espletare analisi al fine di verificare il rispetto di quanto previsto dal presente disciplinare;
- sui foraggi e mangimi, tramite prelievo di campioni per le analisi di laboratorio tali da evidenziare le caratteristiche igienico-qualitative dei componenti la razione alimentare.

ARTICOLO 7

L'allevatore che intende produrre **“Carne Bovina Terra di San Marino”** deve presentare richiesta su apposito modulo alla Cooperativa Allevatori Sammarinesi nel quale indicare il numero dei capi allevati al momento della domanda distinti per razza e categoria, il numero di capi che si prevede di macellare per ogni campagna, l'estensione dell'azienda e ubicazione.

L'Ente che cura la lavorazione e la commercializzazione trasmetterà le richieste pervenute al Consorzio Terra di San Marino.

ARTICOLO 8

La macellazione dovrà essere effettuata nel territorio di San Marino presso impianti autorizzati dall'autorità sanitaria nel rispetto delle specifiche normative di detta materia.

La macellazione è regolata dalle norme del Decreto 11 maggio 1988 n. 74 e successive norme in materia di rintracciabilità.

ARTICOLO 9

Le carcasse dei bovini macellati devono rientrare nei seguenti valori:

- stato di ingrassamento uniforme,
- il colore delle parti carnose non deve presentare colorazioni anomale (magenta o tendente al nero),
- Il colore del grasso visibile non deve raggiungere il giallo color cenere ne venature tendenti al giallo carico.

I parametri qualitativi medi della **“Carne Bovina Terra di San Marino”** devono essere:

- pH fra 5.2 e 5.8
- ceneri (sul t.q.) inferiore al 2%
- proteine (sul t.q.) maggiore del 20%
- grasso compreso fra il 3 e il 6%
- colesterolo inferiore a 65 mg/100g
- collagene inferiore al 2%

ARTICOLO 10

Ai fini della verifica delle caratteristiche chimiche ed organolettiche di cui agli articoli del presente disciplinare nonché delle prescrizioni richiamate il Consorzio Terra di San Marino demanda a proprio specifico personale a ciò preposto o tramite ente a ciò delegato.

Gli Organismi di controllo incaricati dal Consorzio Terra di San Marino si attiveranno sia a livello di produzione, riferito all'allevamento, di macellazione e commercializzazione.

ARTICOLO 11

Le carcasse o i quarti devono essere corredati del relativo sistema elettronico di identificazione e di un Certificato di Garanzia nel quale saranno riportati:

- il numero di matricola dell'animale,
- luogo di nascita,
- allevamento di provenienza,
- data e luogo di macellazione,
- numero della mezzena ,
- peso della mezzena o del quarto,

- razza e categoria dell'animale,
- estremi del punto vendita,
- data di consegna al punto vendita.

ARTICOLO 12

La distribuzione della carne può avvenire attraverso i seguenti canali commerciali:

- macellerie esclusiviste,
- macellerie convenzionate e non esclusiviste,
- supermercati.

Tutti i punti vendita suddetti dovranno obbligatoriamente esibire sui propri banchi alimentari in maniera chiara e non ingannevole il Certificato di Garanzia della **"Carne Bovina Terra di San Marino"** di cui al precedente articolo. Le macellerie non esclusiviste ed i supermercati dovranno esporre la Carne Bovina Terra di San Marino in una apposita sezione del banco di vendita separata dalle altre carni.

La carne non confezionata dovrà essere consegnata al consumatore confezionata con apposita carta in cui saranno riportati il marchio di cui all'articolo 8 del presente disciplinare ed il marchio collettivo "Terra di San Marino" di cui all'articolo 1.

Sui tagli confezionati la confezione recherà il marchio collettivo "Terra di San Marino" di cui all'articolo 1 del presente disciplinare secondo le modalità previste dal Consorzio "Terra di San Marino".

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

ARTICOLO 13

La vigilanza si svolge nei confronti di chiunque produce, detiene e vende, al dettaglio e all'ingrosso, carne bovina marchiata secondo quanto previsto dal presente disciplinare.

Il personale preposto ai controlli può accedere liberamente negli allevamenti, nelle macellerie, nei depositi, spacci di vendita, laboratori, ed in qualsiasi locale od esercizio pubblico o privato dove si smerci **"Carne Bovina Terra di San Marino"**.

ARTICOLO 14

Sanzioni e controlli

Per quanto attiene l'applicazione delle sanzioni relative al non rispetto delle norme di cui al presente disciplinare valgono le disposizioni di cui al Regolamento per la gestione, uso ed assegnazione del marchio collettivo "Terra di San Marino" emanate dallo stesso Consorzio Terra di San Marino. I controlli relativi alle norme del presente disciplinare sono affidati al Consorzio Terra di San Marino che li attuerà attraverso proprio specifico personale a ciò preposto o tramite altro Ente a ciò delegato dal Consorzio stesso. Per tutto quanto non specificamente previsto nel presente disciplinare valgono le norme vigenti in materia di alimentazione del bestiame, allevamento, macellazione e immissione sul mercato di carne di bovino.