

## DISCIPLINARI APPROVATI E IN VIA DI APPROVAZIONE SISTEMA DI QUALITA' NAZIONALE ZOOTECNIA SQNZ

### Vitellone e/o scottona ai cereali

La domanda per il "Vitellone e/o scottona ai cereali" è stata presentata il 9 ottobre 2012 dalla "Associazione per i sistemi di qualità superiore per la zootecnia bovina da carne", associazione costituita dal Consorzio "L'Italia zootecnica" e dal Consorzio "Primo valore".

Il MIPAAF, con decreto n. 69728 del 16 ottobre 2015 ha riconosciuto il disciplinare "Vitellone e/o scottona ai cereali".

### Elementi principali del Disciplinare

Realizzare un processo produttivo volto ad ottenere carni bovine con caratteristiche qualitative superiori tali da permettere al consumatore di differenziarle al momento dell'acquisto: tali carni assicurano livelli di tenerezza, succosità e colore particolarmente apprezzate.

La specificità della carne del Vitellone e/o scottona ai cereali è infatti data dall'utilizzo di:

- bovini maschi e femmine appartenenti esclusivamente a **razze da carne o a duplice attitudine o relativi incroci**;
- macellati ad **un'età compresa tra i 12 e i 22 mesi**;
- allevati negli **ultimi mesi (5 per i bovini maschi e 4 per le femmine)** di accrescimento e finissaggio con la tradizionale tecnica dell'allevamento protetto e con **alimentazione basata prevalentemente sui cereali** ad elevato contenuto energetico.

Proprio l'**alimentazione** rappresenta il principale elemento distintivo di questa produzione.

In particolare la razione alimentare deve essere preparata secondo la tecnica Unifeed e deve contenere **cereali e foraggi da cereali in quantità pari o superiore al 60% sulla sostanza secca**; essa deve essere priva di grassi animali aggiunti e può essere costituita solo da prodotti di origine animale quali cereali e derivati, leguminose, oleaginose, bietole e derivati, foraggi freschi, foraggi essiccati, insilati di piante intere, grassi vegetali semplici o elaborati, mangimi complementari, integratori vitaminico minerali e additivi autorizzati per l'alimentazione animale.

Il sistema permette di garantire un processo produttivo e un sistema di **tracciabilità totale lungo tutta la filiera** (dagli allevamenti ai punti vendita) e la verifica della veridicità delle



informazioni relative all'animale, alle fasi di macellazione e di lavorazione tramite le quali sono ottenute le carni destinate al consumo.

Il MIPAAF, con decreto n. 1770 del 28 aprile 2016 ha individuato le modalità attuative del sistema di qualità nazionale zootecnica relativo al disciplinare "Vitellone e/o scottona ai cereali".

Il MIPAAF infine, con decreto n. 45245 del 1° giugno 2016 ha approvato il Piano dei controlli tipo che le Strutture di controllo devono utilizzare per la redazione dei propri piani di controllo.

## **Il Disciplinare del “Fassone di Razza Piemontese”**

Domanda presentata il 01 luglio 2013 dal “Consorzio di Tutela della Razza piemontese (COALVI)”.

Il Disciplinare del “Fassone di Razza Piemontese” è stato approvato in sede di Commissione SQN in data 11 novembre 2015 ed è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale il 2 gennaio 2016.

Trascorso quindi il termine entro il quale i soggetti interessati avrebbero potuto presentare eventuali osservazioni, il 6 aprile 2016 la proposta di Decreto ministeriale di approvazione del disciplinare è stata trasmessa all’Unità Centrale di Notifica del MISE (secondo quanto previsto dalla normativa d’informazione di regola tecnica) che l’ha a sua volta notificata, il 15 aprile, agli Uffici della Commissione. Il 18 luglio è pertanto terminata la fase di status quo a livello comunitario e il disciplinare ha ripreso il percorso a livello nazionale per le fasi attuative.

### **Elementi principali del Disciplinare**

La specificità della carne di “Fassone di Razza Piemontese” è data dall’utilizzo di bovini maschi e femmine appartenenti esclusivamente alla Razza Piemontese macellati ad un’età compresa tra i 12 e i 24 mesi allevati, dallo svezzamento alla macellazione, con la tecnica tradizionale dell’allevamento protetto e con un’alimentazione basata prevalentemente sui cereali ad elevato contenuto energetico.

Le qualità organolettiche e nutrizionale della carne di Razza Piemontese derivano dalle caratteristiche genetiche della razza e sono esaltate dalla razione alimentare somministrata ai bovini in ingrasso.

Il Disciplinare riguarda tutte le fasi della filiera produttiva e va pertanto dall’allevamento (scelta degli animali, tecniche di conduzione dell’allevamento, tecniche di alimentazione) alle fasi di macellazione, sezionamento e vendita; la completa trasparenza e la tracciabilità della produzione sono garantite durante tutte le fasi.

Il MIPAAF, con [D.M. 86900 del 22/11/2006](#) ha ufficialmente riconosciuto il disciplinare “Fassone di Razza Piemontese”.

Con ulteriore [D.M. 15121 del 24/02/2017](#) il MIPAAF ha individuato le modalità attuative del sistema di qualità nazionale zootecnica relativo al disciplinare “Fassone di Razza Piemontese”.

Sempre il MIPAAF infine, tramite decreto, dovrà approvare il Piano dei controlli tipo che le Strutture di controllo devono utilizzare per la redazione dei propri piani di controllo.



Tra gli altri disciplinari riconosciuti per cui è presente la completa documentazione si citano quelli dell' "Uovo + qualità ai cereali" e del "Bovino podolico al pascolo".

Ulteriori domande relative al "Vitello al latte e ai cereali" e "Carne di Bufalo Alta Qualità" sono ancora in istruttoria da parte degli uffici competenti.