

TAU srls

Filiera corta italiana



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Stato: OPERATIVO

STORIA DEL DOCUMENTO

Ver.	Data Emissione	Redattore	Motivazione
0	9 11 2014	Marmaggi	Emissione
1.0	10 11 2014	Marmaggi	Aggiorn. e completam. articoli
1.1	11 11 2014	Marmaggi	Aggiorn. articoli
1.2	21 11 2014	Marmaggi	Integrazione art. 4 e 6 c)
1.3	30 12 2014	Marmaggi	Rettifiche
1.4	18 02 2015	Marmaggi	Aggiornamento
1.5	30 09 2016	Antonelli	Aggiornamento
1.6	07 11 2016	Antonelli	Agg. Cap. 4

VER. 1.6 DEL 07/11/2016

TAU srls

www.tausrls.it

Via Nicola Zanichelli 71 - 00123 ROMA

Cod. fisc. e partita IVA 13106411005

PEC direzione@pec.tausrls.it

Armando Antonelli: armando.antonelli@tausrls.it

Francesco Marmaggi: francesco.marmaggi@tausrls.it

INDICE

Articolo 1 . DENOMINAZIONE E MARCHIO	3
Articolo 2 . RAPPORTO CONSORZIO-SOCIETA' DI SERVIZI.....	3
Articolo 3 . CAMPO DI APPLICAZIONE E SCOPI.....	3
Articolo 4 . ALLEVAMENTO.....	3
a. Sistemi di allevamento.....	3
b. Alimentazione.....	5
Articolo 5 . MACELLAZIONE.....	5
a. Valutazione di idoneità e invio al macello	5
b. Macellazione	5
Articolo 6 . LAVORAZIONE	6
a. Frollatura.....	6
b. Sezionamento, porzionatura e confezionamento delle carni e del quinto quarto.....	6
c. Marchio.....	6
Articolo 7 . COMMERCIALIZZAZIONE	7
a. Informazioni facoltative in etichetta	7
b. Etichettatura e indicazioni di vendita	8
Articolo 8 . MONITORAGGIO DEL PROCESSO	10
Articolo 9 . VERIFICHE	10

Articolo 1 . DENOMINAZIONE E MARCHIO

La denominazione ed il marchio “CONSORZIO CARNE RAZZA MAREMMANA BIO”, (di seguito rispettivamente “Consortio” e “marchio”), sono riservati agli allevatori italiani della razza bovina maremmana che volontariamente aderiscono al Consortio stesso.

Articolo 2 . RAPPORTO CONSORZIO-SOCIETA' DI SERVIZI

Il Consortio coordina l'attività di sviluppo economico delle imprese consorziate e migliora la capacità commerciale e l'efficienza strategica territoriale, organizzando in maniera efficace ed armonica le diverse fasi dell'intera filiera. La consorzata società di servizi TAU s.r.l.s., (di seguito TAU, proprietaria del marchio come descritto al successivo art. 6 c), gestisce e controlla l'intera filiera: allevamento, macellazione, lavorazione e commercializzazione.

Articolo 3 . CAMPO DI APPLICAZIONE E SCOPI

Il Consortio si propone di identificare e valorizzare la produzione della carne biologica della razza bovina maremmana conformemente alle caratteristiche del presente disciplinare di produzione.

Il campo di applicazione del presente disciplinare di produzione va dalla fase di allevamento del bestiame fino alla vendita delle carni.

Il disciplinare si applica agli allevamenti dei consorziati, ai macelli, ai laboratori di refrigerazione, sezionamento, porzionatura e confezionamento, nonché alle ditte di trasporto e consegna delle carni ai clienti.

Le disposizioni contenute nel presente disciplinare, indirizzate alla valorizzazione della produzione dei consorziati, perseguono i seguenti scopi:

- “standardizzare” dal punto di vista commerciale le caratteristiche della carne
- maggiore valorizzazione del prodotto
- realizzare di economie di scala nel trasporto, macellazione e lavorazione
- avere una maggiore continuità produttiva nel corso dell'anno con disponibilità di quantitativi adeguati

Articolo 4 . ALLEVAMENTO

a. Sistemi di allevamento

L'allevamento deve essere praticato, in regime di agricoltura biologica, ufficialmente riconosciuta mediante certificazione, durante l'intero anno, allo stato semibrado (con modeste integrazioni di fieno in alcuni periodi dell'anno), in vaste aree a pascolo ed a bosco dove la razza maremmana si alimenta con le produzioni erbacee e alcune specie della macchia mediterranea. La superficie loro disponibile, non dovrà essere inferiore a quanto indicato nell'allegato IV del Regolamento CE n. 889/2008, recante le norme per la produzione biologica, il quale fissa il numero massimo di animali per ettaro.

E' auspicabile tuttavia che ogni Unità Bovino Adulto (UBA), indipendentemente se maschio o femmina, abbia a disposizione almeno 5.000 metri, e che nella fase di ingrasso e finissaggio lo spazio a disposizione non sia inferiore a **1,5 mq per quintale di peso vivo al coperto e almeno 2 allo scoperto** (valori maggiori rispetto a quelli previsti dell'allegato III del Reg. 889/2008, di seguito indicati).

I vitelli si nutrono di tutto il latte prodotto dalle madri, fino al loro svezzamento che avviene non prima dei 6 mesi di età, vivendo quindi allo stato semibrado, ed iniziando a cibarsi anche delle produzioni vegetali spontanee. E' auspicabile però integrare l'alimentazione dei vitelli con sfarinati e granaglie per mezzo degli alimentatori selettivi (che non permettono ai capi adulti di avvicinarsi). In tal modo si favorisce il loro sviluppo e si diminuisce l'impegno delle madri per l'allattamento.

Per oltre un anno di età i vitelli devono rimanere allo stato semibrado. Almeno nei quattro mesi antecedenti la macellazione i capi devono essere confinati in spazi più ristretti, in regime di allevamento stallino libero in box, dove saranno presenti idonee tettoie, al fine di favorirne l'ingrasso e di aumentare la tenerezza delle loro carni, nel rispetto degli spazi minimi sopraindicati (maggiori rispetto a quelli dell'allegato III del Regolamento CE n. 889/2008, che prevede 1 mq per quintale di peso vivo al coperto e 0.75 mq per quintale di peso vivo allo scoperto).

E' auspicabile che i tori vengano riuniti alle fattrici dai primi di aprile, fino a fine luglio, al fine di ottenere un elevato numero di gravidanze, con parti distribuiti in un arco di tempo il più ampio possibile. Allo stesso scopo, il rapporto tori-fattrici, considerata anche la capacità del maschio, dovrà essere giustamente proporzionato, al fine di garantire la fecondazione del maggior numero possibile di femmine, mediamente nel rapporto 1 a 30.

Risulta utile somministrare un'adeguata integrazione alimentare in alcuni periodi dell'anno sia ai tori che alle vacche. Tali accorgimenti favoriscono il benessere dei bovini, che si riflette nell'ottenimento di un maggior numero di femmine gravide.

I capi (maschi e femmine) prodotti verranno macellati ad un'età compresa tra i diciotto e i ventiquattro mesi, in funzione della richiesta ed in modo tale da offrire una produzione sufficientemente costante durante l'intero anno. Anche le femmine a fine carriera, previo periodo di ingrasso della durata di almeno quattro mesi, in spazi ristretti con tettoie, analoghi a quelli utilizzati per i vitelloni, verranno macellate e commercializzate.

Per non depauperare i pascoli ed ottenere una corretta alimentazione, il bestiame verrà condotto, a rotazione, nelle varie superfici aziendali. Dovranno inoltre effettuare tutte quelle operazioni necessarie per integrare l'alimentazione, movimentare i capi e controllare costantemente il loro benessere. I Consorziati si impegnano nell'adottare tecniche di conduzione aziendale e di allevamento mirate ad ottenere un'agricoltura sempre più ecocompatibile, per migliorare altresì la qualità delle produzioni.

Ulteriore pratica che si auspica possa avvenire tra gli allevatori consorziati, al fine di ridurre la consanguineità, riguarda la possibilità che le aziende si scambino i riproduttori maschi, consentendo così una maggiore vigoria dei nuovi nati.

b. Alimentazione

Affinché i capi siano nutriti prevalentemente con produzione propria, ogni azienda deve avere a disposizione almeno 0,3 Ha di seminativo per ogni UBA, come indicato nella procedura di valutazione dei fornitori nel **SGQ** di TAU.

Nel periodo dello svezzamento, o dell'ingrasso, possono essere somministrati ai soggetti, ad integrazione, idonei mangimi, acquistati da fornitori qualificati da TAU in base alle procedure previste dal **SGQ**, come ad esempio la ditta Erre Emme s.r.l. di Paliano (FR), che ha studiato formulati per le specifiche esigenze dell'allevamento delle maremmane.

Come già indicato al punto a) risulta auspicabile che l'alimentazione venga integrata nell'intero periodo tra lo svezzamento e l'ingrasso, al fine di ottenere uno sviluppo armonioso delle masse muscolari.

E' inoltre da consigliare l'integrazione alimentare ai tori e alle fattrici nei momenti dell'anno più critici (estate e inverno), al fine di predisporli nel migliore dei modi al periodo della monta, per quanto riguarda i tori, e per la fertilità delle femmine.

Articolo 5 . MACELLAZIONE

a. Valutazione di idoneità e invio al macello

Gli animali che hanno completato la fase di ingrasso e finissaggio vengono acquistati da TAU, previa valutazione dell'adeguato rapporto tra masse muscolari e grasso. In particolare, l'addetto al controllo deve rilevare il buono stato di salute e di nutrizione al fine di acquisire soggetti che avranno un'adeguata resa al macello, in base al peso in rapporto all'età, previsto nella procedura P09 Acquisti del **SGQ**.

Particolare cura sarà posta durante le fasi di carico e trasporto per evitare l'insorgere di fenomeni di stress.

b. Macellazione

La corretta identificazione del capo, secondo la vigente normativa, consentirà ad ogni singolo soggetto di mantenere costantemente la propria identità ai fini della tracciabilità, in particolare è il numero della marca auricolare che sarà riportato anche sulle confezioni in vendita.

Nella fase di macellazione viene lasciato il grasso di copertura interno ed esterno delle masse muscolari al fine di evitare durante la frollatura l'ossidazione della carne.

c) 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 ad R, attestante uno sviluppo muscolare buono;
- Stato di ingrassamento: 3 (medio).

Entro 24 ore dalla macellazione, salvo casi eccezionali dovuti ad impedimenti involontari, la TAU s.r.l. provvede al trasferimento delle mezzene, con idonei mezzi refrigerati a norma, presso il laboratorio convenzionato dove avverrà la frollatura, il taglio, la porzionatura ed il confezionamento delle carni.

Articolo 6 . LAVORAZIONE

a. Frollatura

Le mezzene giunte al laboratorio di lavorazione sono poste in idonea cella refrigerata dove la temperatura si mantiene costantemente tra 1 e 3 gradi centigradi per la fase di frollatura. Detto periodo varia, a seconda della categoria dei soggetti macellati, e sarà compreso tra 1 e 3 settimane, al fine di ottenere carni con le migliori caratteristiche organolettiche.

Nel rispetto delle normative vigenti, la refrigerazione delle carcasse è effettuata in modo tale da evitare il fenomeno della contrattura da freddo.

Il quinto quarto viene lavorato senza essere sottoposto al periodo di frollatura.

b. Sezionamento, porzionatura e confezionamento delle carni e del quinto quarto

In funzione delle esigenze della clientela, le carni saranno sezionate e confezionate con diverse tipologie:

- “tagli anatomici” sottovuoto;
- vaschette dei vari tagli porzionati;
- vaschette dei vari tagli porzionati in atmosfera controllata (ATM).

Ogni capo macellato viene lavorato singolarmente per mantenere la tracciabilità del singolo bovino tramite il numero della marca auricolare che sarà riportato anche su tutte le confezioni che se ne ricavano.

Oltre alle indicazioni obbligatorie per legge, sarà riportato il marchio “CONSORZIO CARNE RAZZA MAREMMANA BIO” e il QR code che permette di accedere alle informazioni più dettagliate sulla tracciabilità del prodotto tramite il sito Web (www.maremmabio.it).

c. Marchio

La carne del Consorzio è immessa al consumo provvista del marchio a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto.

Il marchio, di proprietà della consorziata TAU, è costituito dal logo riportato di seguito, recante la scritta "CONSORZIO CARNE RAZZA MAREMMANA BIO":



Articolo 7. COMMERCIALIZZAZIONE

a. Informazioni facoltative in etichetta

Al fine di consentire un'adeguata informazione al consumatore TAU indica in etichetta, oltre alle informazioni obbligatorie, anche la razza, che viene verificata con il confronto del registro genealogico nazionale dell'ANABIC. I capi macellati acquisiti da TAU devono risultare iscritti. Se il capo giovane ancora non risultasse iscritto, devono esserlo entrambi i genitori.

Libro Genealogico

Consultazione banca dati

	Matricola	N. Az.	Nome	Sesso	Data di Nascita
	IT056990156603			M	23-08-2015

GENEALOGIA

<p>IT056990156603 Nato il: 23-08-2015</p>	<p>IT053000612408 Ostello Nato il: 12-03-2002</p>	<p>IT091RM402C043 Ismenio Castelporziano Nato il: 28-02-1998</p>	<p>55VT102540 Etrusco</p>
		<p>55GR104957 Gelsomina Nato il: 07-02-1997</p>	<p>55R.105345 36/92</p>
	<p>IT056990108906 Nato il: 12-09-2011</p>	<p>IT053000612408 Ostello Nato il: 12-03-2002</p>	<p>55GR104412 Dingo</p>
		<p>IT056000021553 Nato il: 20-03-1999</p>	<p>55GR102425 Daniela</p>
			<p>IT091RM402C043 Ismenio Castelporziano</p>
			<p>55GR104957 Gelsomina</p>
			<p>55VT102807 361</p>
			<p>55VT102493 296</p>

I dati contenuti in questa pagina non sostituiscono in alcun modo la certificazione genealogica emessa dall'Ufficio Centrale del Libro Genealogico, ne' possono essere utilizzati ai fini della certificazione delle carni.
Il Direttore dell'ANABIC

Per il sistema di allevamento TAU verifica semestralmente, nell'ambito della valutazione dei fornitori previsto nella procedura "P 09 Acquisti", la disponibilità di spazio a disposizione dei capi, come indicato nel cap. 4:

Tali evidenze in autocontrollo sono verificate dall'organismo indipendente DNV GL (accreditato ai sensi della norma europea ISO/IEC 17065) nell'ambito delle verifiche ispettive previste dal Sistema di Gestione dei Processi (UNI EN ISO 9000) al quale fa riferimento TAU.

Oltre alle informazioni evidenziate in modo sintetico in etichetta, tramite il sito web sono disponibili in modo analitico alcune delle informazioni obbligatorie. In particolare per quanto riguarda l'azienda di nascita e di ingrasso, oltre all'indicazione IT (Italia) è riportata l'anagrafica completa dell'azienda. Stesse indicazioni si hanno per quanto riguarda il macello e il laboratorio di lavorazione.

Dati Identificativi		Dati Animale		Dati Origine	
ID	37	Sesso	M	Paese Nascita	ITALIA
Marca Auricolare	IT056990156603	Razza	MAREMMANA	Paese Ingrasso 1	ITALIA
Data	2016-09-08	Età (mesi)	15	Paese Ingrasso 2	
Classifica Seurop	R2	Peso	719	Paese Macellazione	ITALIA
Capo Biologico	SI	Peso Macellato	399.6	Codice Macellazione	2067M
				Codice Allevamento	003VT027
				Denominazione	AZIENDA COLESANTI

Tali informazioni sono disponibili tramite il data base della gestione dei processi e del sistema di tracciabilità, dal sito www.carnebiologica.net e www.maremmanabio.it

b. Etichettatura e indicazioni di vendita

Sulla carne confezionata sottovuoto dal laboratorio per la vendita al banco assistita viene apposta l'etichetta, di seguito riportata, con il marchio "Consorzio Carne Razza Maremmana Bio" e le informazioni per la tracciabilità.



Per il prodotto sotto vuoto e destinato alla vendita al banco assistita, la carne etichettata da TAU deve essere posta in un'area distinta del bancone che permetta la netta separazione fisica dall'altra carne; deve essere inoltre identificata attraverso il logo "Consorzio Carne Razza Maremmana Bio" ed accompagnata dal numero di marca auricolare e numero univoco della confezione sottovuoto, che deve essere esposto in maniera chiara, visibile e facilmente leggibile nell'area di vendita dedicata. Nel caso di presenza contemporanea della carne di più di un soggetto all'interno del bancone, su ogni taglio devono essere riportati i numeri sopraindicati (marca auricolare e numero univoco della confezione).

Lo stoccaggio in cella frigorifera deve avvenire in apposita area all'uopo predisposta, identificata e riportante gli estremi della marca auricolare e del numero di confezione.

Le verifiche saranno effettuate da TAU secondo quanto previsto dalle apposite procedure del **SGQ**.

Sulla carne confezionata in vaschette dal laboratorio per la vendita al libero servizio viene apposta l'etichetta, di seguito riportata, con il marchio "Consorzio Carne Razza Maremmana Bio" e le informazioni obbligatorie.



Per la carne venduta in confezioni etichettate da TAU la tracciabilità è garantita dal numero della marca auricolare e dal numero univoco che contraddistingue la singola confezione.

Articolo 8 . MONITORAGGIO DEL PROCESSO

Tutto il processo produttivo svolto da TAU e certificato dal **SGQ** è informatizzato mediante la specifica applicazione web, fruibile anche da tablet e smartphone, per una tracciabilità completa.

Articolo 9 . VERIFICHE

Il controllo del rispetto del presente Disciplinare di produzione è effettuato dalla TAU.

Tali evidenze in autocontrollo sono verificate dall'organismo indipendente DNV GL (accreditato ai sensi della norma europea ISO/IEC 17065) nell'ambito delle verifiche ispettive previste dal Sistema di Gestione dei Processi per la qualità (SGQ) secondo la norma internazionale UNI EN ISO 9000, al quale fa riferimento TAU.

Gli allevatori, con spirito di collaborazione e nello stesso loro interesse, consentono a TAU l'accesso e la visione dei siti aziendali e del bestiame allevato, finalizzati anche a valutare insieme nuove soluzioni che possano migliorare l'intera filiera, a vantaggio di loro stessi e del consumatore.