

**CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI VITERBO**



**FILIERA DELLE CARNI BOVINE, OVINE E SUINE DELLA  
"TUSCIA VITERBESE"**

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

**FEBBRAIO 2006**



**FILIERA DELLE CARNI FRESCHE BOVINE, OVINE E SUINE 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 carni di bovini, ovini e suini idonee ad essere immesse in commercio, con proprio marchio aziendale o con marchi di consorzi o cooperative di appartenenza.

Il disciplinare prevede norme e procedure riguardanti i diversi operatori della filiera che concorrono all'ottenimento di tagli di carne fresca, proveniente da bovini, ovini e suini, maschi e femmine, appartenenti al tipo genetico da carne o derivanti da incroci finalizzati alla produzione di carne destinata al consumo umano.

Il presente disciplinare è stato suddiviso in due parti: una riguardante la produzione e l'altra riguardante la lavorazione, distribuzione e commercializzazione della carne.

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. PRODUTTORI**

La carne contrassegnabile con il marchio Tuscia Viterbese deve provenire da allevamenti che adottano il presente disciplinare.

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 Viterbo.



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

Gli animali ceduti da un allevamento ad un altro, mantengono i requisiti necessari all'uso del marchio Tuscia Viterbese, purchè sia gli allevamenti cedenti che quelli acquirenti l'animale siano licenziatari del marchio Tuscia Viterbese.

Nel caso invece di vendita degli animali ad un allevatore non licenziatario del marchio Tuscia Viterbese, gli acquirenti non potranno fregiarsi del diritto all'uso del marchio Tuscia Viterbese.

### **2.1 Strutture e 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 che adotta il presente disciplinare 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'aggiunta con integratori minerali e vitaminici.

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

#### **2.1.2 Ovini (con riferimento esclusivo agli agnelli)**

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



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

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). E' 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. E' 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 matricine 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).

### **2.1.3 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 che applichi il presente disciplinare per:



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

- almeno 2 mesi nel caso di lattinzolo;
- 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).

**2.2 Adozione dell'immagine coordinata – CIS (Corporate Identification Standard) - del marchio**

Nel caso di licenziatari possessori di più allevamenti, essi potranno adottare l'immagine coordinata – CIS – del marchio Tuscia Viterbese in tutte le forme di comunicazione e di immagine aziendali, solo se la percentuale di capi animali, da cui dovrà provenire la carne contrassegnata con il marchio Tuscia Viterbese, sarà almeno il 50% rispetto alla totalità dei capi animali della medesima specie allevati dallo stesso licenziatario.

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. SOGGETTI ADDETTI ALLA DISTRIBUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEL PRODOTTO**

La carne contrassegnata con il marchio Tuscia Viterbese, derivante da animali allevati dai licenziatari che si attengono al presente disciplinare, può essere macellata, lavorata, distribuita e venduta soltanto dai soggetti della filiera previsti nel presente paragrafo, che abbiano stipulato apposite convenzioni con la C.C.I.A.A. di Viterbo, anche per il tramite della sua Azienda Speciale Ce.F.A.S., per le modalità di controllo e di uso del marchio collettivo.

**3.1 Mattatoi**

I mattatoi, dove avviene la macellazione dell'animale allevato dai licenziatari del marchio Tuscia Viterbese secondo il presente disciplinare, devono essere siti nella provincia di Viterbo e stipulare un'apposita convenzione con la C.C.I.A.A. di Viterbo, anche per il tramite della sua Azienda Speciale Ce.f.a.s., per le modalità di controllo di quanto segue.



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

Le parti dell'animale sezionato, da cui saranno ottenuti i diversi tipi di taglio di carne da contrassegnare con marchio Tuscia Viterbese, devono rimanere distinte, in tutte le fasi che si svolgono nel mattatoio, da altri prodotti simili, tramite la bollatura o l'apposizione di etichette, fino alla consegna ad altri soggetti "a valle" della filiera.

### **3.2 Soggetti con soci produttori**

I soggetti giuridici 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;
- includere nella propria compagine sociale la maggioranza di soci che siano licenziatari del marchio Tuscia Viterbese, relativamente al settore allevamento e conferimento bestiame;
- comprendere nel proprio oggetto sociale l'attività di commercializzazione dei prodotti acquisiti dai propri soci.

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 nelle diverse forme di comunicazione visiva in coerenza con quanto previsto dall'immagine coordinata - C.I.S. del marchio stesso.

### **3.3 Soggetti addetti alla vendita finale diretta**

Nel presente disciplinare, per *soggetti addetti alla vendita finale diretta* si intendono:

- coloro i quali vendano al consumatore finale, in propri punti vendita aziendali, la carne con marchio Tuscia Viterbese proveniente da allevamenti licenziatari del marchio collettivo a loro appartenenti;
- cooperative o consorzi solo qualora vendano al consumatore finale, in punti vendita propri, la carne con marchio Tuscia Viterbese proveniente da allevamenti di propri soci, licenziatari del marchio collettivo.



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

Tali soggetti possono avere la sede operativa (punto vendita) anche al di fuori della provincia di Viterbo.

Nei punti vendita dei soggetti di cui al presente paragrafo, le carni contrassegnate con il marchio Tuscia Viterbese dovranno sempre essere mantenute distinte dalle altre carni in tutte le fasi di conservazione, lavorazione e vendita di propria competenza.

Nel banco vendita, le carni contrassegnate con il marchio Tuscia Viterbese dovranno essere adeguatamente segnalate al pubblico.

Nella struttura di vendita deve essere esibita una vetrofania riportante il marchio Tuscia Viterbese, ben visibile dall'esterno.

Tutte le applicazioni del marchio collettivo Tuscia Viterbese devono essere conformi all'immagine coordinata – CIS – del marchio stesso.

### **3.4 Punti vendita**

I punti vendita delle carni della Tuscia Viterbese possono essere:

- esclusivi, in quanto, grazie a specifici accordi commerciali, vendono in maniera esclusiva carni provenienti da allevamenti licenziatari del marchio Tuscia Viterbese;
- generici, in quanto vendono carne di diversa provenienza, oltre a quella contrassegnata con il marchio Tuscia Viterbese.

I soggetti che possiedono punti vendita esclusivi possono divenire licenziatari del marchio Tuscia Viterbese; ciò se hanno sede operativa (punto vendita) al di fuori della provincia di Viterbo.

I punti vendita generici dei soggetti di cui al presente paragrafo devono mantenere distinte le carni contrassegnate con il marchio Tuscia Viterbese, dalle altre carni in tutte le fasi di lavorazione e vendita di propria competenza.

Nel banco vendita, le carni contrassegnate con il marchio Tuscia Viterbese dovranno essere adeguatamente segnalate al pubblico.

Nella struttura di vendita deve essere esibita una vetrofania riportante il marchio Tuscia Viterbese, ben visibile dall'esterno.

Tutte le applicazioni del marchio collettivo Tuscia Viterbese devono essere conformi all'immagine coordinata – CIS – del marchio stesso.



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

#### **4. MODALITÀ DI CONTROLLO**

##### **4.1 Produttore**

I poteri di controllo e vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti di allevamento e di prodotto per le "Carni della Tuscia Viterbese", 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 competenti della materia.

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

##### **4.2 Soggetto addetto alla commercializzazione**

I poteri di controllo e vigilanza sui parametri societari e 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 competenti della materia.

Il controllo e la vigilanza effettuati dovranno basarsi su prove tangibili e documentali, sempre disponibili agli eventuali controlli che il Comitato, o i suoi delegati, potranno svolgere presso il soggetto licenziatario del marchio Tuscia Viterbese.



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

**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 simili.

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.

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 processi produttivi.