

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

### ***La Calvinina***

(Approvato dall'assemblea dell'Associazione La Calvinina, il 5 marzo 2020)

#### **Art. 1 Denominazione**

La denominazione “*La Calvinina*” è riservata esclusivamente alle carni bovine che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

#### **Art. 2 Zona di produzione**

La denominazione “*La Calvinina*” designa esclusivamente le carni di bovini di razza Calvana allevati e macellati nel territorio dei comuni della Toscana. La zona di origine da cui la razza trae nome sono i monti della Calvana come identificati per la zona speciale di conservazione IT5150001 ai sensi della direttiva Habitat (92/43 CEE).

#### **Art. 3 Descrizione del prodotto**

##### **3.1 Caratteristiche delle carni**

La denominazione “*La Calvinina*” è riservata esclusivamente alle carni di bovini (maschi e femmine) appartenenti alla razza Calvana.

La carne per poter essere immessa al consumo deve provenire da carcasse che possiedono le seguenti caratteristiche in base alla regolamentazione comunitaria vigente:

*Stato di ingrassamento:* tra 2 e 4

*Colore della carne esposta:* assenza di colore magenta o tendente al nero

*Colore del grasso visibile:* assenza di colore giallo paglierino o giallo carico

### 3.2 Metodo di produzione

#### *3.2.1 Allevamento*

I capi devono essere iscritti al Registro Anagrafico di razza e allevati nel territorio di cui al precedente art. 2 del presente disciplinare..

I sistemi di allevamento ammessi sono il pascolo e la stabulazione fissa e/o libera. È ammessa la fecondazione artificiale con riproduttori selezionati.

#### *3.2.2. Alimentazione*

La base alimentare deve essere costituita da foraggi freschi e/o conservati provenienti per almeno il 50% del totale dai prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee del territorio di produzione individuato al precedente art. 2 del presente disciplinare.

È consentito l'uso di mangimi concentrati semplici o composti e l'aggiunta con integratori minerali e vitaminici.

Nei due mesi che precedono la macellazione è vietata la somministrazione di insilati e sottoprodotti dell'industria.

#### *3.2.3. Macellazione, refrigerazione e frollatura della carne*

Gli animali avviati alla macellazione devono avere un'età compresa tra 15 e 24 mesi, salvo animali a fine carriera e cause di forza maggiore.

La macellazione deve avvenire in mattatoi situati all'interno della zona di produzione.

La marcatura a fuoco del logo di cui al successivo art. 4 del presente disciplinare di produzione deve essere effettuata esclusivamente presso il mattatoio da tecnici incaricati. L'operazione prevede l'apposizione di 18 marchi su ciascuna mezzena.

Durante le fasi di macellazione, refrigerazione e frollatura deve essere garantita la completa separazione della carne “*La Calvinina*” dalla carne ottenuta secondo procedimenti non conformi al presente disciplinare di produzione.

La carne “*La Calvinina*” può essere immessa al consumo solo dopo aver osservato i seguenti periodi di frollatura ( salvo animali a fine carriera):

- 7- 14 giorni, per la carne ottenuta dai quarti anteriori;
- 14 – 21 giorni, per la carne ottenuta dai quarti posteriori.

### 3.3 Confezionamento

Le modalità di confezionamento del prodotto all’atto dell’immissione al consumo prevedono l’incarto del prodotto, in caso di vendita al banco del taglio di carne, o il suo inserimento in vaschetta sigillata di materiale ad uso alimentare o sottovuoto, in caso di prodotto preconfezionato.

Il preconfezionamento deve avvenire nella zona di produzione di cui all’art.2 del presente disciplinare di produzione.

### **Art. 4 Etichettatura**

La confezione (incarto o vaschetta) reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- Il nome “*La Calvinina*”,
- il nome, la ragione sociale, l’indirizzo dell’azienda di allevamento, macellazione, sezionamento e confezionamento,
- il logo del marchio collettivo, consistente - come da riproduzione sotto riportata - in un cerchio che racchiude una rappresentazione stilizzata in bianco e nero

della formella del campanile di Giotto che rappresenta un agricoltore che ara con una pariglia di bovi. L'immagine entro il cerchio è contornata in basso dalla scritta *La Calvinina* (carattere Marcellus SC, dimensione 45mm/128 punti tipografici) .

Il logo, il cui diametro non può essere inferiore ai 5 cm, si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.



I riferimenti del colore espressi in pantone sono i seguenti:

nero: process black C;

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

E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La designazione "*La Calvinina*" è intraducibile, ma a tale designazione la traduzione può essere aggiunta.

### **Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto**

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dal deposito, presso gli allevatori, di campioni biotipici prelevati da tutti gli animali avviati alla macellazione, nati a partire dal 01/01/2021, e dall'iscrizione dei produttori e trasformatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'Associazione La Calvinina.

### **Art. 6 Controlli**

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dall'Associazione La Calvinina con metodi di garanzia partecipativa definiti dall'IFOAM come: “sistemi di tutela della qualità orientati localmente. Essi certificano i produttori sulla base di una partecipazione attiva degli stakeholder e sono fondati su una base di fiducia, di interdipendenza e di scambi di conoscenze.” Per la definizione delle procedure di controllo si rimanda al relativo regolamento.