



MARCHIO DI QUALITÀ ALTO ADIGE/SÜDTIROL – L.P. 12/2005

Disciplinare per il settore carne

DECRETO N. 14728 DD. 25.08.2026

INDICE

- » I. Preambolo
- » II. Disposizioni relative alla qualità e all'origine
 - Carne: manzo, vitello, maiale, pecora e capra, selvaggina, pollame
 - Prodotti a base di carne lavorata: Kaminwurzen, carne di manzo liofilizzata
- » III. Modalità di impiego
- » IV. Controlli
- » V. Sanzioni
- » VI. Disposizioni generali
- » VII. Panoramica delle disposizioni per la carne di manzo e di vitello
- » VIII. Panoramica delle disposizioni per la carne suina
- » IX. Panoramica delle disposizioni per la carne ovina e caprina
- » X. Panoramica delle disposizioni per la carne di selvaggina
- » XI. Panoramica delle disposizioni per la carne di pollame
- » XII. Panoramica delle disposizioni per i Kaminwurzen
- » XIII. Panoramica delle disposizioni per la carne di manzo liofilizzata
- » Allegato

I. Preambolo

Il marchio di qualità “Südtirol” o “Alto Adige” si prefigge l'introduzione di misure di assicurazione della qualità nel settore alimentare allo scopo di:

- a) raggiungere e garantire un elevato livello di qualità per i prodotti agricoli e alimentari;
- b) far conoscere al consumatore l'elevato livello di qualità e i criteri e servizi di qualità ad esso associati attraverso campagne di informazione e promozione;
- c) sostenere e promuovere il marketing commerciale e lo smercio di questi prodotti.

Il marchio di qualità viene concesso ai prodotti che rispondono a determinati criteri di qualità in termini di produzione, caratteristiche del prodotto e precise norme sull'origine.

II. Disposizioni relative alla qualità e all'origine

1. Campi di applicazione

Il marchio di qualità “Qualità con indicazione di origine” può essere utilizzato per la carne di maiale, pecora, capra, vitello e manzo, e per la selvaggina e il pollame. Inoltre, può essere applicato alla produzione di Kaminwurzten ottenuti dalla carne sopra indicata – escludendo il pollame – nonché alla produzione di carne di manzo liofilizzata.

Fermo restando il rispetto delle normative europee, nazionali e provinciali in vigore, il marchio di qualità “Qualità con indicazione di origine” è riservato esclusivamente ai produttori:

- i cui prodotti sono conformi al presente disciplinare;
- i cui prodotti sono nati, allevati, macellati, sezionati, lavorati e confezionati nella provincia, o nella regione, indicata nel marchio di qualità “Qualità con indicazione di origine”;
- le cui aziende hanno superato il controllo iniziale e sono state valutate positivamente dalla commissione tecnica.

Per la carne biologica vanno rispettati i seguenti regolamenti:

regolamento bio dell'UE, relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli Regolamento (UE) n. 848/2018 e suoi regolamenti successivi. Tutta l'azienda deve essere gestita in maniera biologica. Le denominazioni geografiche contenute nel preambolo non devono essere tradotte.

L'utilizzatore del marchio è tenuto a comunicare le prescrizioni del presente disciplinare a tutte le aziende coinvolte nel processo produttivo. Inoltre, l'utilizzatore del marchio fornirà all'organo di controllo una lista di tutte le aziende coinvolte nel processo produttivo comunicando anche eventuali aggiornamenti.

2. Allevamento (prodotti primari: carne di manzo, carne di vitello, carne di suino, carne di pecora, carne di capra, pollame, selvaggina)

2.1 Produttori di carne di manzo e di carne di vitello

2.1.1 Origine

Tutti gli animali commercializzati devono essere nati, ingrassati e macellati nella provincia o nella regione specificata nel “marchio di qualità con indicazione di origine”. Anche l'alpeggio deve essere effettuato nella provincia o nella regione specificata nel “marchio di qualità con indicazione di origine” o in una delle regioni limitrofe.

Oltre a ciò, si disciplina anche il tempo minimo di permanenza nell'azienda per tutte le categorie:

Vitelli da latte e vitelloni	60 giorni
Tori, vitelle, buoi (castrati) e manze	180 giorni

Sono ammesse tutte le razze di animali purché raggiungano almeno la classificazione “R” del sistema EUROP.

2.1.2 Allevamento

Per la carne bovina sono ammesse le seguenti categorie di prodotto: vitello, vitellone, toro, bue, vitelle e manza. Animali appartenenti alle categorie bue, vitelle, manze e primipari devono potersi muovere liberamente per 110 giorni (alpeggio o altra possibilità di movimento presso l'azienda). Tutti i vitelli di età inferiore ai sei mesi devono potersi muovere liberamente durante l'intera giornata e devono essere alloggiati su una lettiera profonda. A partire dall'ottavo giorno di vita, i vitelli devono avere costantemente a disposizione acqua fresca in box individuali. A partire dal quattordicesimo giorno di vita, i vitelli devono avere a disposizione il fieno. Oltre a questo, i box individuali per i vitelli fino a otto settimane di età devono avere una superficie minima di 1,5 m². A partire dalle otto settimane fino ai sei mesi, le dimensioni del recinto devono essere adeguate al peso corporeo degli animali. È necessario rispettare i seguenti criteri:

- 1,70 m²/animale con peso corporeo fino a 150 kg
- 1,90 m²/animale con peso corporeo compreso tra 150 e 220 kg
- 2,00 m²/animale con peso corporeo superiore a 220 kg

Gli animali non possono essere legati, fatta eccezione per il momento dell'alimentazione.

I bovini di età superiore ai sei mesi devono essere alloggiati su una superficie di appoggio morbida e antiscivolo, costituita da un tappetino di gomma di almeno 2,5 cm di spessore o da una lettiera profonda. Per tutte le fasce d'età deve essere garantito un rapporto tra animale e spazio necessario per sdraiarsi di almeno 1:1. La larghezza e la lunghezza degli stalli devono essere conformi al decreto (Decreto del direttore di ripartizione n. 23977/2023 del 12 dicembre 2023). In caso di modifiche al decreto sul benessere degli animali, gli allevatori dovranno adeguarsi al nuovo quadro normativo.

2.1.3 Alimentazione

Negli ultimi sessanta giorni prima della macellazione è vietata l'alimentazione con insilati. La composizione della razione alimentare deve essere tale da includere almeno il 60% di foraggio prodotto nella stessa azienda agricola. La percentuale di foraggio grezzo nella razione annuale di sostanza secca, in media per stalla, deve essere almeno del 75%. Il restante 25% massimo di concentrato o mangime compensativo comprende i seguenti componenti:

cereali: frumento, orzo, avena, triticale, segale e mais nella consueta forma commerciale, ad esempio crusca, pellet; Fave, piselli, lupini, semi oleosi e farine di estrazione o panelli pressati.

Vitelli da latte devono essere nutriti esclusivamente con latte sotto forma di latte intero. Aziende agricole che ingrassano vitelli non potranno usare mangimi d'allattamento. Aziende che non ingrassano vitelli da latte possono usare mangimi per l'allevamento. Tutti gli acquisti di mangime devono essere documentati. Sono ammessi soltanto mangimi non geneticamente modificati.

2.2 Produttori di carne suina

2.2.1 Origine

Suini da ingrassamento

La materia prima deve essere prodotta a partire da animali nati, ingrassati e macellati nella provincia o nella regione specificata nel marchio di qualità per l'origine. Inoltre, i suini da ingrassamento devono permanere almeno 70 giorni prima della macellazione in un'azienda di ingrassamento comunicata all'organo di controllo.

Razze

Per la produzione dei suini da ingrassamento possono essere utilizzati solamente animali omozigoti resistenti allo stress. Per la produzione di suinetti da ingrassamento sono ammesse le seguenti razze: Landrace, Large White, Duroc e razze rare quali Mangalica, maiale lanoso e maiale alpino. I suinetti da ingrassamento devono avere una componente di sangue Duroc minima del 50% (linea paterna). Il padre dei suinetti da ingrassamento deve quindi essere un suino Duroc di razza pura. Per garantire il pedigree dei suinetti da ingrassamento, l'acquisto dei suinetti può avvenire esclusivamente presso produttori di suinetti inseriti nell'elenco comunicato all'organo di controllo. Inoltre, i suinetti devono essere identificati già nell'azienda di origine, oltre che con il codice aziendale, anche con un numero individuale progressivo mediante marchio auricolare.

2.2.2 Allevamento

A tutti i suini deve essere garantito il contatto sociale con i loro simili. È vietata la stabulazione individuale senza contatto visivo e olfattivo con altri suini. Gli animali malati o feriti possono tuttavia essere tenuti temporaneamente separati per finalità terapeutiche. Inoltre, tutti gli animali devono avere la possibilità di sdraiarsi contemporaneamente sul fianco nella zona di riposo e di distendere la testa e gli arti.

La zona di riposo deve essere costituita da pavimento pieno continuo; non sono quindi ammessi pavimenti interamente fessurati. La zona di riposo deve essere provvista di lettiera in base alle esigenze degli animali. Come lettiera possono essere utilizzati paglia o altri materiali organici a bassa polverosità, come pezzi di legno, fieno o foglie, che consentano il comportamento di grufolamento.

La quantità di lettiera deve essere commisurata alla temperatura esterna, con l'obiettivo di consentire agli animali un adeguato comportamento di riposo e di mantenere le superfici di riposo il più possibile asciutte. Nei recinti con area di defecazione separata sono obbligatorie la rimozione regolare delle deiezioni, indicativamente almeno una volta alla settimana, e la pulizia. Deve essere garantita la protezione dal freddo.

Inoltre, gli animali devono avere a disposizione paglia o foraggio secco come materiale di occupazione in quantità sufficiente.

Suini da allevamento

Le scrofe da allevamento non possono essere tenute legate. È raccomandato l'allevamento in gruppo. In caso di consistenza superiore a 9 scrofe da allevamento, l'allevamento in gruppo è obbligatorio. Per l'allevamento delle scrofe da allevamento si applicano le seguenti superfici minime:

- Allevamento individuale, fino a un massimo di 9 scrofe: box parto comprensivo di nido per suinetti di almeno 6 m². Dalla quarta settimana dopo la fecondazione fino a una settimana prima della data prevista del parto: almeno 4 m².
- Allevamento in gruppo: superficie del recinto di almeno 3 m² per scrofa; il box parto deve avere le stesse caratteristiche previste per l'allevamento individuale.

Anche il recinto del verro deve avere una superficie di 6 m².

Suini da ingrassamento

Nel caso dei suini da ingrassamento è vietata la stabulazione in box singoli, salvo che ciò sia giustificato da motivi veterinari per singoli animali e per un periodo limitato. È vietata la stabulazione alla posta. Al fine di consentire ai suini da ingrassamento un comportamento adeguato alla specie, in base al sistema di stabulazione devono essere garantite le seguenti superfici utili minime per animale:

Peso vivo	Recinti con area di defecazione separata (zona di riposo almeno 60%)
Fino a 30 kg	0,4 m ²
30 – 70 kg	0,7 m ²
70 – 100 kg	0,9 m ²
100 – 130 kg	1,2 m ²
oltre 130 kg	1,5 m ²
Peso vivo	Stalla con lettiera profonda/stalla compost (superficie con lettiera max. 65%)
Fino a 30 kg	0,55 m ²
30 – 70 kg	1,0 m ²

70 – 100 kg	1,2 m²
100 – 130 kg	1,6 m²
oltre 130 kg	2,0 m²

Nel caso di area esterna separata devono essere previste le seguenti superfici minime per suino da ingrassamento:

Peso vivo	Superficie dell'area esterna
30 – 70 kg	0,45 m²
70 – 100 kg	0,65 m²
oltre 100 kg	0,85 m²

Se l'area esterna è costantemente accessibile agli animali, la superficie del recinto nella stalla può essere ridotta del 25%. L'area esterna deve essere coperta almeno per il 50%.

Limite massimo di capi e carico di bestiame

In riferimento al tradizionale allevamento contadino di suini e nell'ottica di un'agricoltura sostenibile, è consentito il seguente numero massimo di suini per azienda:

- Suini da allevamento: 50 scrofe e verri
- Ingrassamento suini: 200 posti di ingrassamento
- Sistema misto (allevamento + ingrassamento): 200 posti di ingrassamento meno (posti per scrofe da allevamento x 3,4)

Il carico di bestiame medio annuo massimo ammissibile (UBA/ha), calcolato ai sensi della deliberazione della Giunta provinciale del 28.02.2023 n. 177 (Linee guida per il calcolo del carico di bestiame) in funzione dell'altitudine delle superfici foraggere, non può superare i valori indicati nella seguente tabella:

Altitudine media ponderata delle superfici foraggere (m s.l.m.)	Carico di bestiame medio annuo massimo ammissibile (UBA/ha)
fino a 1.250 m s.l.m. inclusi	2,5
oltre 1.250 m s.l.m. fino a 1.500 m s.l.m. inclusi	2,2
oltre 1.500 m s.l.m. fino a 1.800 m s.l.m. inclusi	2,0
oltre 1.800 m s.l.m.	1,8

2.2.3 Alimentazione

Deve essere sempre garantita un'alimentazione sufficiente e regolare dei suini da ingrassamento. Per garantire questa condizione, nel caso di alimentazione ad libitum tramite mangiatoie automatiche deve essere rispettato il seguente rapporto massimo animale-punto di alimentazione: mangiatoie automatiche per mangime secco massimo 5 animali per punto di alimentazione; mangiatoie automatiche per mangime umido massimo 12 animali per punto di alimentazione; mangiatoie automatiche a tubo massimo 12 animali per punto di alimentazione. Se le mangiatoie automatiche non dispongono di un collegamento diretto all'acqua, il numero di animali per punto di alimentazione si dimezza.

Nel caso di alimentazione al trogolo devono essere garantite le seguenti lunghezze per animale: 30–70 kg peso vivo almeno 33 cm; 70–110 kg peso vivo almeno 35 cm; oltre 110 kg peso vivo almeno

37 cm. Inoltre, gli animali devono avere a disposizione paglia o foraggio secco come materiale di occupazione in quantità sufficiente. Nell'ingrassamento è vietato l'uso di insilati; il divieto vale anche per gli animali da allevamento.

Deve essere garantita in ogni momento un'adeguata disponibilità di acqua. Deve essere presente almeno un abbeveratoio automatico per un massimo di 12 animali. Se le mangiatoie automatiche sono collegate alla rete idrica, è sufficiente un abbeveratoio automatico per un massimo di 18 animali.

Sono ammessi esclusivamente i mangimi e gli additivi indicati nell'elenco positivo (vedi Allegato A). I mangimi composti possono contenere solo i componenti riportati nell'elenco positivo; tutti gli altri mangimi non indicati non sono ammessi. Inoltre, i mangimi composti devono soddisfare i requisiti qualitativi indicati nell'elenco positivo in merito a energia, amminoacidi, acidi grassi polienoici e monoenoici, minerali e vitamine.

Sono vietati la conservazione e l'utilizzo di additivi per la promozione della crescita e delle prestazioni, di farine animali e di ossa nonché di tranquillanti.

2.3 Produttori di carne ovina o caprina

Sono ammesse tutte le razze caprine nonché le razze di pecore di montagna e i loro incroci, provenienti dalla Provincia o dalla Regione indicate nel marchio di qualità "Qualità con indicazione di origine".

2.3.1 Origine

Tutti gli animali commercializzati devono essere nati, ingrassati e macellati nella Provincia indicata nel marchio di qualità "Qualità con indicazione di origine".

2.3.2 Allevamento

A condizione che le condizioni meteorologiche e stagionali, nonché lo stato del terreno, lo consentano, è obbligatorio che tutte le pecore e le capre trascorrano almeno 60 giorni al pascolo. Questo obbligo decade per i mesi invernali. Quest'obbligo può essere assolto anche con alpeggio o adeguate possibilità di pascolo presso il maso.

Al fine di limitare il più possibile il pascolo eccessivo, il calpestio del terreno, l'erosione e l'inquinamento ambientale causato dagli animali o dallo spargimento del letame da essi prodotto, il carico di bestiame massimo non può superare i 2,5 UBA per ettaro.

In caso di necessità medico-veterinarie, gli animali possono essere tenuti isolati. L'allevamento di agnelli o capretti in box singoli è vietato dopo la prima settimana di vita, a meno che ciò non sia dovuto a motivi medicoveterinari limitatamente a singoli animali per il tempo strettamente necessario. In questo caso, l'area deve presentare un terreno solido e ricoperto di paglia. L'agnello o il capretto deve potersi girare agevolmente e potersi sdraiare comodamente per tutta la sua lunghezza.

Lo spessore della lettiera nelle stalle deve poter garantire comfort e benessere agli animali e deve inoltre poter permettere agli animali di poter soddisfare le proprie necessità naturali. Ciò include anche comportamenti naturali quali stare in piedi, sdraiarsi comodamente, girarsi, stirarsi o pulirsi.

2.3.3 Alimentazione

La maggior parte (almeno il 60% della massa secca) del mangime deve provenire dall'azienda stessa. Ciò comprende anche foraggio grezzo fresco, essiccato o insilato nonché insilati di mais. Negli ultimi 60 giorni prima della macellazione è vietata l'alimentazione con insilati. Tutti gli acquisti di mangimi devono essere documentati. Sono ammessi solo mangimi non geneticamente modificati.

Gli agnelli da latte e i capretti devono essere alimentati esclusivamente con latte materno. Non sono ammessi sostituti del latte. È permessa l'alimentazione con miscele di cereali. Il foraggio grezzo deve essere a disposizione di tutti gli animali.

2.4 Produttori di carne di pollame

Le norme si applicano a tutti i tipi di pollame; eventuali requisiti particolari sono indicati separatamente.

2.4.1 Origine

Tutti gli animali commercializzati devono essere ingrassati e macellati nella Provincia indicata nel marchio di qualità "Qualità con indicazione di origine". Sono ammesse tutte le razze e le linee genetiche.

Non deve essere superata la densità media annua massima consentita (UBA/ha). Qualora nella stessa azienda agricola siano allevate diverse specie animali e/o diverse tipologie di pollame, queste devono essere nettamente separate a livello sia di ambienti che di organizzazione. Devono inoltre essere scrupolosamente rispettate le vigenti misure di biosicurezza, che possono essere più rigorose a seconda delle dimensioni dell'azienda.

2.4.2 Allevamento

La stalla deve essere allestita in modo tale da garantire agli animali quanto segue:

- tutti gli animali devono avere la possibilità di mangiare e bere contemporaneamente
- temperatura ambiente adeguata alla loro età (non inferiore a 10 °C per le galline adulte)
- sufficiente luce naturale (le finestre con luce naturale devono costituire almeno il 3% della superficie totale della stalla)
- pavimento livellato con abbondante lettiera, per consentire agli animali di adottare comportamenti appropriati alla specie (raschiare, fare bagni di polvere)
- lettiera soffice e asciutta, la cui quantità deve essere regolata in base sia al clima esterno che al clima interno della stalla
- oche e anatre devono disporre di strutture che consentano loro di immergere almeno la testa nell'acqua
- all'interno della stalla deve essere possibile isolare gli animali malati o deboli
- a seconda del tipo di pollame, devono essere previsti piani sopraelevati aggiuntivi, materiali per stimolare l'attività e possibilità di riparo

Al termine di ogni ciclo produttivo, i ricoveri devono essere accuratamente puliti, disinfettati e lasciati vuoti per almeno il periodo previsto dalla normativa.

Limite massimo di densità animale per m² (PV = peso vivo)

- polli da carne e tacchini: 30 kg PV/m²
- oche: 15 kg PV/m²
- anatre e faraone: 25 kg PV/m²
- quaglie: 5,5 kg PV/m²

Durante la stagione vegetativa, gli animali devono poter accedere liberamente all'area esterna. Sono ammesse eccezioni, ad esempio in caso di terreno impregnato d'acqua, di condizioni meteorologiche avverse o restrizioni imposte dalle autorità preposte. Per le oche, l'area esterna deve essere allestita in modo tale che gli animali possano soddisfare in qualsiasi momento il loro bisogno di brucare l'erba. Al di fuori della stagione vegetativa e in casi eccezionali, gli animali devono avere accesso a un giardino d'inverno durante il giorno. Le quaglie sono esentate dall'obbligo di recinto esterno, ma devono comunque poter disporre di un giardino d'inverno per tutti i giorni dell'anno.

L'area esterna (voliere e superfici verdi) deve soddisfare i seguenti standard per animale

- polli da carne 4 m²
- tacchini 10 m²
- oche 15 m² (oche da carne), fino a 100 m² per le oche da pascolo
- anatre 4,5 m²
- faraone 4 m²

I polli da carne, le oche, le anatre, le faraone e le quaglie con il Marchio di Qualità Alto Adige non sono sottoposti a trattamenti ormonali. È inoltre vietata la terapia preventiva con antibiotici. Gli animali vengono trattati solo in caso di necessità diagnosticata e nel rispetto delle normative di legge.

Permanenza minima in azienda

- polli da carne: 30 giorni
- tacchini: 90 giorni
- oche: 90 giorni
- anatre: 30 giorni
- quaglie: 30 giorni
- faraone: 40 giorni

Una permanenza più lunga finalizzata all'ingrasso e una maggiore libertà di movimento contribuiscono a migliorare la struttura e il gusto della carne.

Allevamento mobile di pollame da carne

Una stalla mobile richiede la disponibilità di almeno tre aree distinte completamente separate da utilizzarsi a rotazione. Nel caso del pollame da carne, la stalla mobile deve essere ruotata almeno dopo ogni ciclo di ingrasso, così da consentire che l'area esterna verde possa rigenerarsi e sia mantenuto l'equilibrio tra apporto e perdita di nutrienti. La densità massima consentita nelle stalle mobili corrisponde al limite massimo di densità animale consentito nelle stalle.

2.4.3 Alimentazione

- Mangime e acqua devono essere disponibili a piacere.
- Tutti i mangimi devono essere privi di OGM.
- La razione giornaliera del pollame deve includere foraggio fresco, essiccato o insilato, nonché una percentuale libera di cereali nella lettiera; essa offre sia materiale per tenere occupati gli animali sia un apporto utile al miglioramento della digestione.
- Per favorire la digestione, gli animali devono disporre liberamente di grit (esclusi i polli da carne e le quaglie). Il grit è composto da sassolini indigeribili che facilitano la funzione triturante nel ventriglio.
- Nel mangime finito non è consentito aggiungere sostanze migliorative delle prestazioni quali coccidiostatici e antibiotici.

2.5 Selvaggina

2.5.1 Origine

Nel caso della carne di selvaggina, è necessario esibire una certificazione rilasciata da una persona competente per attestare che si tratti effettivamente di carne di selvaggina proveniente dalla Provincia o dalla Regione indicate nel marchio di qualità "Qualità con indicazione di origine". Prima della commercializzazione, tutti gli animali abbattuti nella Provincia Autonoma di Bolzano e commercializzati sul territorio nazionale devono essere sottoposti ad almeno un controllo da parte di una "persona competente" ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004. La "persona competente" esamina la selvaggina sulla base del vigente quadro giuridico

3. Macello e macellai che macellano personalmente con autorizzazione UE

3.1 Requisiti per le aziende

Le carcasse con il "marchio di qualità con indicazione di origine" devono essere marchiate nel macello. Il macello separa in maniera ricostruibile la carne contrassegnata con il "marchio di qualità con indicazione di origine" dalla carne di altra provenienza.

Il macello è tenuto a:

- ottenere la dichiarazione della fase preliminare e inoltrarla all'utilizzatore del marchio, il quale la conserva per almeno due anni;
- tenere un rapporto sulla macellazione con assegnazione del numero di macellazione al numero del marchio auricolare dell'animale macellato e indicare il peso della carcassa;
- indicare sul documento di trasporto per l'acquirente successivo che la carne è contrassegnata con il "marchio di qualità con indicazione di origine".

Viene garantito che:

- i dati riportati nelle dichiarazioni coincidano con le caratteristiche richieste dell'animale;
- i documenti per i controlli previsti nell'ambito del programma di controllo per il "marchio di qualità con indicazione di origine" devono essere conservati per un periodo di due anni.

3.2 Trasporto e macellazione

Gli animali commercializzati con il "Marchio di Qualità con indicazione di origine" devono essere macellati in un macello, o in un macello mobile, conforme alle vigenti disposizioni di legge e certificato UE.

Al fine di non compromettere l'elevata qualità della carne, il carico, il trasporto e la macellazione devono avvenire in condizioni non stressanti. Suini provenienti da stabulazioni diverse devono essere tenuti separati. La durata del trasporto degli animali da macello, calcolato dalla fine del carico al luogo di destinazione (mattatoio), non deve superare le quattro ore.

Va garantita la pulizia del bestiame da macello quale misura igienica preventiva.

I macelli e i macellai che macellano personalmente con autorizzazione UE presso aziende in cui si macellano bovini provenienti da aziende biologiche devono inoltre sottoporsi ai controlli previsti dal regolamento bio dell'UE. (possibilità di elaborazione buste paga nota n. 91868 22.11.2005 Ministero dell'agricoltura).

3.3 Criteri di qualità per la carne di manzo e per la carne di vitello

Qualità delle carcasse – classificazione

La qualità delle carcasse viene stabilita e documentata dopo la macellazione da uno specialista incaricato che giudica le caratteristiche quali la classe di età, la carnosità, il tessuto adiposo ed il valore pH. Perché la carne possa essere commercializzata con il marchio di qualità, occorre raggiungere i seguenti standard minimi.

Classe di età carne di manzo

Vitelli	< 8 mesi
Vitelloni	8-12 mesi
Tori	< 24 mesi
Vitelle	< 36 mesi
Manze	< 36 mesi
Buoi	< 36 mesi

Carnosità

La carnosità viene stabilita secondo il Regolamento (UE) nr. 1308/2013 e giudicata in base al sistema (S)EUROP (E = eccellente, ..., P = scarsa). Bisogna ottenere almeno la classificazione "R".

Tessuto adiposo

La classe di tessuto adiposo descrive lo spessore del rivestimento adiposo esterno e dei depositi di grasso nella cavità toracica con i punti da 1 a 5 (1 = molto basso, ..., 5 = molto alto). Il rivestimento adiposo non deve essere né troppo basso e né troppo alto e deve collocarsi nella classe 2-4.

pH

Dopo 24 ore il pH della carne deve essere sceso ad almeno 5,8 (m. longissimus dorsi). La carne non deve presentare proprietà DFD.

3.4 Criteri di qualità per la carne suina

Qualità delle carcasse – classificazione della carne suina

Le carcasse devono avere un peso minimo della carcassa pari a 85 kg caldo. La qualità delle carcasse viene stabilita e documentata dopo la macellazione da uno specialista in base alle norme comunitarie (Decisione di attuazione della Commissione europea 2014/38/UE).

pH

Il valore pH non deve essere inferiore ai seguenti livelli minimi:
60 minuti post mortem (pH $\geq$ 5,8) misurati nel culatello.

3.5 Criteri di qualità per la carne ovina e caprina

Qualità delle carcasse – classificazione

La qualità delle carcasse viene stabilita e documentata dopo la macellazione da uno specialista incaricato che giudica le caratteristiche quali la classe di età, la carnosità e il tessuto adiposo. Possono essere commercializzate con il Marchio di Qualità esclusivamente le carcasse che presentino una sufficiente muscolatura e il livello di grasso desiderato.

Classi di età pecora e capra

Agnello da latte	< 4 mesi	Capretto da latte	< 2 mesi
Agnello	4-10 mesi	Capretto	2-8 mesi
Pecora	da 10 mesi	Capra	da 8 mesi

3.6 Criteri di qualità della carne di pollame

Trasporto, macellazione

Per il trasporto del pollame devono essere utilizzate gabbie lavabili adeguate alle dimensioni della specie trasportata oppure rimorchi per il trasporto omologati.

Durante il trasporto, all'interno del veicolo gli animali non devono mai essere esposti a temperature inferiori a 5 °C o superiori a 30 °C. Gli animali devono essere trasportati in modo tale da non essere contaminati dalle feci degli altri esemplari. Se non è possibile rispettare le temperature indicate, il trasporto non può essere effettuato. Pertanto, se durante il giorno le temperature sono troppo elevate, si raccomanda di effettuare il trasporto al mattino o alla sera.

Macello: l'area di attesa del macello deve essere tranquilla e oscurata.

Qualità della carcassa

Qualità della carcassa: nessuna frattura ossea, nessuna ustione su pelle/muscoli, pelle integra, nessuna ecchimosi.

Cuori, ventrigli e fegati possono essere utilizzati per il consumo umano previa autorizzazione del "veterinario incaricato".

3.7 Criteri di qualità della carne di selvaggina

Qualità della carcassa

L'addetto qualificato esamina la selvaggina e ne accerta la qualità secondo le disposizioni previste dalla legge.

4. Laboratorio di sezionamento

4.1 Requisiti per l'azienda

Il laboratorio di sezionamento garantisce che la carne da esso venduta e consegnata sia contrassegnata dal "marchio di qualità con indicazione di origine".

Il laboratorio di sezionamento separa il sezionamento della carne con il "marchio di qualità con indicazione di origine" dall'altra carne e conserva separatamente il primo tipo di carne. Esso garantisce la separazione della carne con il "marchio di qualità con indicazione di origine" in partite chiuse oppure attraverso una marchiatura univoca.

Il laboratorio di sezionamento è tenuto a:

- ottenere i documenti di macellazione e inoltrare i dati necessari al successivo acquirente;
- registrare il peso complessivo della carne in entrata e in uscita con numero di lotto, distinguendo tra la carne con il "marchio di qualità con indicazione di origine" e l'altra carne;
- Il laboratorio di sezionamento garantisce che la carne da esso venduta e consegnata sia contrassegnata dal "marchio di qualità con indicazione di origine".
- indicare sul documento di trasporto per l'acquirente successivo che la carne è contrassegnata con il "marchio di qualità con indicazione di origine".

5. Stabilimento di trasformazione

5.1 Requisiti per l'azienda

Durante la produzione e la lavorazione degli alimenti devono essere rispettati i regolamenti vigenti in materia di additivi alimentari, tenori massimi di determinati contaminanti negli alimenti e criteri microbiologici applicabili agli alimenti.

5.2 Criteri di qualità Kaminwurzen

5.2.1 Prodotto

I Kaminwurzen consistono in un salume crudo prodotto tradizionalmente. Viene prodotto a partire da carne cruda (bovina, suina, ovina, caprina o di selvaggina) con l'aggiunta di spezie. I Kaminwurzen vengono quindi affumicati e sottoposti a un processo di essiccazione. Vengono venduti non riscaldati.

5.2.2 Materia prima

La materia prima deve provenire da carne suina, bovina, ovina e caprina di animali nati, ingrassati e macellati nella Provincia e nella Regione indicate nel "Marchio di qualità con indicazione di origine". La materia prima per i Kaminwurzen di selvaggina deve provenire da selvaggina (cervi, caprioli, camosci e stambecchi) che abbia vissuto libera nella Provincia e nella Regione indicate nel "Marchio di qualità con indicazione di origine".

5.2.3 Ricetta

5.2.3.1 Carne suina e bovina

I Kaminwurzen devono essere preparati secondo la seguente ricetta:

Percentuale minima del 40% di carne bovina

La restante carne è di origine suina e delle altre tipologie di carne ammesse

Alla ricetta possono essere incorporate le seguenti spezie e additivi:

sale spezie come p. e. pepe macinato, ginepro, coriandolo macinato, aglio fresco o in polvere, pimento, chiodi di garofano, ecc.

zucchero

nitrito di sodio (E 250)

nitrato di potassio (E 252)

colture iniziali fumo di

legno di faggio

sale nitritico e ascorbato di sodio (in quantità pari a quanto previsto dai parametri legali del Regolamento UE 2108/2023)

I Kaminwurzen possono essere insaccati solo in budello naturale e non in budello artificiale.

5.2.3.2 Carne suina e selvaggina

I Kaminwurzen devono essere preparati secondo la seguente ricetta:

Percentuale minima del 40% di selvaggina

La restante carne è di origine suina e delle altre tipologie di carne ammesse

Alla ricetta possono essere incorporate le seguenti spezie e additivi:

sale spezie come p. e. pepe macinato, ginepro, coriandolo macinato, aglio fresco o in polvere, pimento, chiodi di garofano, ecc.

zucchero

nitrito di sodio (E 250)

nitrato di potassio (E 252)

colture iniziali fumo di

legno di faggio

sale nitritico e ascorbato di sodio (in quantità pari a quanto previsto dai parametri legali del Regolamento UE 2108/2023)

5.2.3.3 Carne suina e ovina/caprina

I Kaminwurzen devono essere preparati secondo la seguente ricetta:

Percentuale minima del 40% di carne ovina o caprina

La restante carne è di origine suina e delle altre tipologie di carne ammesse

Alla ricetta possono essere incorporate le seguenti spezie e additivi:

sale spezie come p. e. pepe macinato, ginepro, coriandolo macinato, aglio fresco o in polvere, pimento, chiodi di garofano, ecc.

zucchero

nitrito di sodio (E 250)

nitrito di potassio (E 252)

colture iniziali fumo di

legno di faggio

sale nitritico e ascorbato di sodio (in quantità pari a quanto previsto dai parametri legali del Regolamento UE 2108/2023)

5.2.4 Additivi

È vietato l'uso di coloranti nonché di aromi naturali, natural-identici e artificiali.

5.2.5 Parametri microbiologici e chimico-fisici per i Kaminwurzten

Parametro

Valore ammissibile

Valore aw

< 0,92

Perdita di essiccazione

min. 30%

Nitriti:

45 mg/Kg Ion NO₂- (residuo massimo nitriti)

Nitrati: 90 mg/Kg Ion NO₃- (*quantità massima che può essere aggiunta nella produzione)

* In caso di superamento del residuo massimo di 90 mg/Kg NO₃- durante la durata di conservazione, l'operatore del settore alimentare deve indagarne la causa.

Benzo(a)pirene

2,0 µg/kg

Somma di Benzo(a)pirene, Benz(a)antracene,

Benzo(b)fluorantene e crisene

12,0 µg/kg

Salmonella

non rilevabile in 25 g

Listeria monocytogenes

100 KbE/g

5.2.6 Confezionamento

I Kaminwurzten giunti a maturazione possono essere confezionati anche sottovuoto o in atmosfera modificata.

5.3 Produzione di prodotti a base di carne di manzo liofilizzata

5.3.1 Descrizione del prodotto

La carne di manzo liofilizzata è un prodotto carneo trasformato, in pezzetti o in polvere, reso conservabile mediante un processo di disidratazione per congelamento (liofilizzazione).

5.3.2 Materia prima

La materia prima destinata alla produzione di carne di manzo liofilizzata:

- deve provenire da bovini nati, allevati e macellati nella provincia, o nella regione, indicata sul marchio di qualità "Qualità con indicazione di origine", nel rispetto di quanto previsto dal presente disciplinare;
- in deroga alle disposizioni di cui al punto 3.3 (Criteri di qualità della carne bovina – classificazione delle carcasse), può provenire anche da bovini che non soddisfano le classi di età, conformazione o classificazione del grasso ivi previste, purché la carne sia destinata a una successiva trasformazione qualitativa.

5.3.3 Processo di produzione

5.3.3.1 Trattamento termico preliminare:

Qualora il prodotto finale venga commercializzato come "pronto al consumo", ossia senza ulteriori fasi di cottura o riscaldamento da parte del consumatore prima del consumo, prima della liofilizzazione deve essere obbligatoriamente effettuato un adeguato pretrattamento termico della carne, al fine di garantire la sicurezza microbiologica ed eliminare eventuali microrganismi patogeni presenti.

5.3.3.2 Liofilizzazione:

La conservazione della carne bovina avviene esclusivamente mediante processo di disidratazione per congelamento (liofilizzazione).

Durante il processo di liofilizzazione:

- la temperatura dei pannelli riscaldanti non deve superare 55° C.

Al termine del processo di liofilizzazione:

- il valore di attività dell'acqua del prodotto (aw) deve risultare pari o inferiore a 0,50.

5.3.3.3 Aromatizzazione:

Al termine del processo di liofilizzazione, il prodotto può essere sottoposto ad aromatizzazione mediante aromi di fumo.

Devono essere osservate le seguenti disposizioni:

- il trattamento deve avvenire esclusivamente dopo la liofilizzazione
- durante tale processo la temperatura del prodotto non può superare i 55° C
- non è consentita l'affumicatura fisica o diretta, ma esclusivamente l'aromatizzazione mediante l'impiego di condensati di fumo o aromi di fumo

5.3.4 Ricette e ingredienti

Oltre alla carne bovina (ai sensi del punto 5.3.2), possono essere utilizzati esclusivamente i seguenti ingredienti:

- sale
- spezie
- erbe aromatiche
- altri ingredienti di origine vegetale

Gli ingredienti aggiuntivi sopra indicati non possono complessivamente superare il 25% della massa secca del prodotto finale.

5.3.5 Additivi

Non è ammesso l'impiego di:

- conservanti artificiali
- esaltatori di sapidità artificiali
- coloranti artificiali

5.3.6 Caratteristiche del prodotto

La carne di manzo liofilizzata può essere commercializzata come prodotto "pronto al consumo" oppure come prodotto destinato a un'ulteriore lavorazione nelle seguenti forme:

- a pezzetti
- in polvere

5.3.7 Parametri microbiologici, chimico-fisici e sensoriali

Il prodotto finale liofilizzato deve soddisfare i seguenti parametri:

- valore di attività dell'acqua (aw) $\leq 0,50$
- disidratazione uniforme e totale
- assenza di odori o colorazioni anomale percepibili a livello sensoriale
- assenza di alterazioni microbiologiche visibili

5.3.8 Confezionamento

Il confezionamento della carne di manzo liofilizzata deve essere realizzato in modo tale da garantire inalterati per l'intera durata di conservazione:

- i parametri microbiologici e chimici
- le proprietà qualitative del prodotto (fisiche e sensoriali), ai sensi del punto 5.3.7.

6. Venditori finali

6.1 Requisiti per l'azienda

Il venditore finale deve garantire la continuità della catena del freddo. La carne fresca, confezionata sottovuoto, può essere conservata fino a un massimo di 6 settimane.

6.2 Origine

I venditori finali sono tenuti a:

- ottenere dalla fase preliminare il documento di trasporto con l'indicazione che si tratta di carne con il "Marchio di Qualità con indicazione di origine" e conservarlo ai fini del controllo della carne con il "Marchio di Qualità con indicazione di origine";
- lavorare in media due capi di bestiame al mese, per un totale minimo di 24 bovini all'anno, qualora offrano come prodotto principale carne bovina con il marchio di qualità "Qualità con indicazione di origine". Ciò ha lo scopo di garantire la continuità dell'offerta. Nel caso in cui non sia possibile raggiungere questa quantità minima, almeno il 50% della carne bovina offerta deve essere etichettata con il marchio di qualità "Qualità con indicazione di origine". Questa carne deve rispettare le linee guida indicate al punto 2.1.

7. Etichettatura e tracciabilità

Si applicano le disposizioni di legge in materia di tracciabilità ed etichettatura della carne. Inoltre, per mezzo di un sistema volontario di etichettatura, per la carne possono essere fornite indicazioni relative all'origine, alla razza e alla macellazione degli animali.

8. Utilizzo del marchio di qualità da parte di altri Stati membri

L'utilizzo del marchio di qualità è aperto ai prodotti provenienti da altri Stati membri della Comunità in conformità delle disposizioni delle vigenti norme nazionali. Il testo del marchio di qualità dev'essere adattato di conseguenza.

III. Modalità di impiego

- L'utilizzatore del marchio non può applicare accanto al marchio di qualità con indicazione di origine nessun altro marchio di origine o di qualità. Le eccezioni (per esempio, il marchio "Biologico" oppure "Gallo rosso") devono essere autorizzate dalla ripartizione provinciale competente, dopo aver interpellato il Brandmanagement. In casi particolari, può essere consultato il comitato per la qualità.
- Il marchio di qualità può essere apposto sugli imballaggi, sulla carta intestata e su materiale pubblicitario di qualsiasi genere. Questi materiali devono tuttavia essere direttamente correlati al prodotto che reca il marchio di qualità. Ogni utilizzo del marchio di qualità dev'essere autorizzato dalla Ripartizione provinciale competente.
- Il "marchio di qualità con indicazione di origine" deve avere dimensioni pari almeno all'80% della superficie del logo aziendale e/o deve essere apposto nel campo visivo del logo aziendale e può essere utilizzato soltanto nel colore prescritto. La larghezza minima del marchio di qualità che deve essere mantenuta è di 13 mm. Le eccezioni devono essere valutate caso per caso. Le linee guida per il corretto utilizzo del marchio di qualità sono consultabili sul portale del marchio di qualità accessibile dalle pagine web della Provincia di Bolzano (www.provinz.bz.it/qualitaetszeichen).

IV. Controlli

1. Organo di controllo

Il programma di controllo viene realizzato per ciascuna categoria di prodotti da un organo di controllo indipendente e accreditato, incaricato dalla Commissione tecnica di comune accordo con l'organizzazione o il consorzio di produttori delle rispettive categorie e in possesso delle competenze necessarie per eseguire i controlli ai sensi delle norme comunitarie vigenti. Il programma di controllo viene attuato nel rispetto del regolamento redatto per le diverse categorie di prodotti.

Per il controllo sul rispetto delle disposizioni relative alla qualità e all'origine per le aziende biologiche sono ammessi gli organi di controllo bio della provincia specificata nel "marchio di qualità con indicazione di origine" conformemente alla legge provinciale sulle norme per l'agricoltura biologica.

2. Controlli ai fini del rilascio dell'autorizzazione

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione all'uso del marchio di qualità si effettuano controlli per accertare se l'azienda disponga dei locali adatti nonché dei necessari requisiti e delle attrezzature tecniche e igieniche

indispensabili per la produzione, il confezionamento e la commercializzazione della carne fresca nella qualità richiesta.

Inoltre, viene accertato che anche il prodotto stesso corrisponda ai requisiti di qualità previsti come vincolanti dal disciplinare.

Assodato che sia l'azienda sia il prodotto rispondono ai requisiti richiesti, può essere firmato il contratto che autorizza l'utilizzo del marchio di qualità.

La richiesta di autorizzazione all'uso del marchio di qualità deve essere inoltrata alla Ripartizione provinciale competente.

L'esame per il rilascio dell'autorizzazione può essere ripetuto più volte.

3. Controllo sull'origine e sulla qualità

Occorre rispettare le disposizioni di legge sulla tracciabilità ed etichettatura della carne nonché dei Kaminwurzen. Il controllo della qualità e dell'origine viene effettuato a campione nell'azienda stessa o sul mercato. L'utilizzatore del marchio è tenuto a dimostrare in qualsiasi momento, su semplice richiesta dell'organo di controllo, la provenienza dei prodotti contrassegnati dal "marchio di qualità con indicazione di origine".

4. Estrazione e valutazione delle analisi di laboratorio

Per ogni analisi di laboratorio, l'organo di controllo preleva due equivalenti campioni di prodotto che vengono chiaramente identificati e sigillati. Un campione di prodotto viene affidato ad un laboratorio accreditato per l'analisi, il secondo campione di prodotto viene correttamente conservato dall'organo di controllo. Qualora il risultato del laboratorio non fosse conforme in tutti i punti al disciplinare, l'utilizzatore del marchio viene informato dall'organo di controllo entro 10 giorni lavorativi. L'utilizzatore del marchio ha successivamente il diritto - entro ulteriori 10 giorni lavorativi - di chiedere la seconda analisi del campione di prodotto all'organo di controllo. I costi di laboratorio sono a carico dell'utilizzatore del marchio. A condizione che l'analisi del secondo campione di prodotto venga richiesto entro il termine prescritto, l'organo di controllo affida il campione di prodotto per l'analisi ad un secondo laboratorio accreditato, altrimenti il risultato del primo campione di prodotto viene considerato accettato. Il risultato del secondo rapporto di laboratorio è definitivo.

5. Disposizioni generali

Le decisioni adottate dagli organi di controllo in osservanza del presente regolamento sono definitive e vincolanti per tutte le parti interessate. È possibile presentare ricorso presso il direttore o la direttrice della Ripartizione provinciale competente.

Il servizio di controllo non è tenuto a dare un preavviso per i controlli nelle aziende degli utilizzatori del marchio. Il responsabile dell'azienda o una persona da questi incaricata sono obbligati a presenziare al controllo. Gli ispettori hanno accesso a tutte le parti dell'azienda e possono visionare tutti i dati e documenti. Le persone incaricate del controllo sono tenute al segreto professionale nei confronti di terzi non autorizzati. Il servizio di controllo stende un rapporto su ogni controllo effettuato.

6. Riconoscimento dei controlli

Viene fatto salvo il riconoscimento di accertamenti analoghi negli Stati membri.

V. Sanzioni

- In caso di utilizzo improprio o indebito del "marchio di qualità con indicazione di origine" ovvero di inosservanza delle disposizioni del presente regolamento o del contratto sull'utilizzazione del marchio si applica l'articolo 13 della legge provinciale 22 dicembre 2005, n. 12.
- Gli impedimenti del servizio di controllo nell'esecuzione delle proprie funzioni e le offese alle persone e/o alle cose del controllore comportano la sospensione temporanea o la revoca definitiva del diritto di utilizzo.

- Un ritardo nel pagamento del contributo per la pubblicità dovuto annualmente da ciascun utilizzatore del “marchio di qualità con indicazione di origine” per la promozione dei prodotti dei relativi settori in conformità alla decisione della Commissione tecnica competente autorizza alla revoca del diritto di utilizzo. L'utilizzatore del “marchio di qualità con indicazione di origine” che durante una fase della campagna di vendita non sia autorizzato all'uso del marchio è comunque tenuto a corrispondere l'intero importo per la pubblicità riferito a quell'anno.
- Con la sospensione temporanea o con la revoca definitiva del diritto di utilizzo cessa l'eventuale appartenenza dell'utilizzatore del marchio alla Commissione tecnica in qualità di membro.

VI. Disposizioni generali

Commissione tecnica

In merito alla composizione, alle funzioni e ai compiti della Commissione tecnica si applicano le disposizioni della legge provinciale con successive modifiche e integrazioni.

VII. Panoramica delle disposizioni per la carne di manzo e di vitello

Attuale standard di legge	Standard minimo di qualità con indicazione di origine	Controlli	Aziende controllate e numero di controlli ogni anno
Origine non definito	Tutti gli animali devono essere nati, ingrassati e macellati nella provincia o nella regione specificata nel marchio di qualità per l'origine. L'alpeggio deve essere effettuato in Alto Adige o in una delle regioni limitrofe. Tempo minimo di permanenza nell'azienda: vitelli da latte e vitelloni 60 giorni; tori, vitelle, buoi e manze 180 giorni Sono ammesse tutte le razze di animali; devono raggiungere la classificazione "R" del sistema EUROP. Qualora offrano come prodotto principale carne bovina con il marchio di qualità "Qualità con indicazione di origine", i venditori finali devono lavorare in media 2 capi di bestiame al mese, in modo da lavorare almeno 24 bovini all'anno. Questa carne deve rispettare le linee guida indicate al punto 2.1.	Controllo aziendale filiera Controllo documenti produttore utilizzatore del marchio (a campione)	Produttore √(di ogni azienda) Macello 100% di tutte le aziende Laboratorio di sezionamento 100% di tutte le aziende Punti vendita 100% di tutte le aziende Utilizzatore del marchio 100%
Contrassegnazione Regolamento UE 1760/2000 Regolamento UE 653/2014	Deve essere garantita la tracciabilità dell'intera filiera produttiva. L'utilizzatore del marchio fornirà all'organo di controllo una lista di tutte le aziende coinvolte nel processo produttivo comunicando anche eventuali aggiornamenti. Contrassegnazione delle carcasse con il "marchio di qualità con indicazione di origine" per una distinzione trasparente dalla carne di altra provenienza. Registrazione del peso complessivo della carne in entrata e in uscita con numero di lotto, distinguendo tra la carne con il "marchio di qualità con indicazione di origine" e l'altra carne.	Controllo documenti utilizzatore del marchio (a campione) Comunicazione utilizzatore del marchio all'organo di controllo Controllo aziendale macello Controllo aziendale e controllo documento	Utilizzatori del marchio 100% regolarmente 100% di tutti i macelli (100% dei macelli disponibili il giorno del controllo) 100% dei laboratori di sezionamento

		laboratorio sezionamento (a campione)	di	
	Contrassegnazione della merce	Punti vendita		100% dei punti vendita
Allevamento non definito Legge provinciale n. 9 del 15.05.2000 (protezione degli animali) Protezione vitelli da macello: Direttiva 2008/119/CE D.L. 7 luglio 2011, n. 126 Decreto del direttore di ripartizione n. 23977/2023 del 12.12.2023)	Categorie ammesse: vitelli, primipari, manze, buoi, vitelloni, tori Libertà di movimento (alpeggio, possibilità di movimento in fattoria) obbligatoria per 110 giorni l'anno per buoi, vitelle, manze e primipari Tutti i vitelli di età inferiore ai sei mesi devono potersi muovere liberamente durante l'intera giornata e devono essere alloggiati su una lettiera profonda. A partire dall'ottavo giorno di vita, i vitelli devono avere costantemente a disposizione acqua fresca in box individuali. A partire dal quattordicesimo giorno di vita, i vitelli devono avere a disposizione il fieno. Oltre a questo, i box individuali per i vitelli fino a otto settimane di età devono avere una superficie minima di 1,5 m². Da otto settimane a sei mesi, le dimensioni del recinto dipendono dal peso corporeo degli animali. I bovini di età superiore ai sei mesi devono essere alloggiati su una superficie di appoggio morbida e antiscivolo, costituita da un tappetino di gomma spesso almeno 2,5 cm o da una lettiera profonda. Per tutte le fasce d'età deve essere garantito un rapporto tra animale e spazio necessario per sdraiarsi di almeno 1:1. In caso di modifiche al decreto sul benessere degli animali, gli allevatori dovranno adeguarsi al nuovo quadro normativo.	Controllo macello Controllo produttore Controllo produttore	aziendale aziendale aziendale	100% di tutti i macelli (100% dei macelli disponibili il giorno del controllo) √(di tutti i produttori) √(di tutti i produttori)

Alimentazione Mangimi + assenza di ingredienti geneticamente modificati Legge provinciale n. 1/2001 nella versione	Si utilizzano soltanto mangimi certificati senza OMG.	Controllo aziendale, controllo documenti produttore	√(di tutti i produttori)
	Niente insilata 60 giorni prima della macellazione	Controllo aziendale produttore	√(di tutti i produttori)
vigente sull'assenza di ingredienti geneticamente modificati nei mangimi Non definito	Per vitelli esclusivamente latte sotto forma di latte intero Divieto di mangimi d'allattamento per aziende che macellano vitelli	Controllo aziendale produttore	√(di tutti i produttori)
	La razione quotidiana deve essere composta da almeno il 60% di foraggio prodotto nella stessa azienda; una percentuale massima del 40% del foraggio può essere acquistata. La percentuale di mangime concentrato nella razione quotidiana non può superare il 25%.	Controllo aziendale produttore	√(di tutti i produttori)
	La percentuale di foraggio grezzo nella razione annuale di sostanza secca, in media per stalla, deve essere almeno del 75%.	Controllo aziendale produttore	√(di tutti i produttori)
Trasporto Regolamento UE 1/2005	Il periodo di trasporto degli animali da macello, calcolato dalla fine del carico al luogo di destinazione (mattatoio), dura al massimo 4 ore.	Controllo documenti macello (modello 4) (a campione)	100% macelli
Classi di età degli animali: Nessuna	Vitelli < 8 mesi Vitelloni 8-12 mesi Tori < 24 mesi Vitelle < 36 mesi Buoï < 36 mesi Manze < 36 mesi	Controllo documenti macello (a campione)	100% dei macelli
Carnosità delle carcasse Nessuna	Classe di carnosità: E-R Ogni carcassa viene classificata da una persona qualificata	Controllo documenti macello (a campione)	100% dei macelli

Tessuto adiposo delle carcasse Nessuna	Classe di tessuto adiposo: 2-4 Ogni carcassa viene classificata da una persona qualificata	Controllo documenti macello (a campione)	100% dei macelli
Carcassa - valore pH Nessuna	pH m. longissimus dorsi: < 5,8 dopo 24h; nessun segno di DFD Il valore pH viene rilevato da una persona qualificata	Controllo documenti macello (a campione)	100% dei macelli
Durata di conservazione della merce confezionata sottovuoto Nessuna	Max. 6 settimane	Controllo aziendale punto vendita	100% dei punti vendita (100% dei prodotti disponibili il giorno del controllo)
Etichettatura e contrassegnazione Regolamenti (CE) n. e 1825/2000 nella versione vigente sulla marchiatura e registrazione dei bovini e sull'etichettatura della carne bovina	Prodotti confezionati o sfusi con il marchio di qualità devono riportare il marchio di qualità con indicazione d'origine Sul bancone i prodotti con il marchio di qualità con indicazione d'origine devono essere chiaramente distinguibili da altri prodotti.	Controllo aziendale punto vendita Controllo aziendale punto vendita	100% dei punti vendita (100% dei prodotti disponibili il giorno del controllo) 100% dei punti vendita (100% dei prodotti disponibili il giorno del controllo)

VIII. Panoramica delle disposizioni per la carne suina

Attuale standard di legge	Standard minimo di qualità con indicazione di origine	Controlli	Aziende controllate e numero di controlli ogni anno
Origine non definito	Tutti gli animali devono essere nati, ingrassati e macellati nella provincia o nella regione specificata nel marchio di qualità per l'origine. Per garantire il pedigree dei suinetti da ingrassamento l'acquisto di nuovo bestiame da ingrassamento deve effettuarsi esclusivamente presso il produttore di suinetti registrato nell'apposita lista comunicata all'organo di controllo. Inoltre, i suinetti già nell'azienda di origine dovranno essere provvisti di codice aziendale con numero progressivo indicato nel marchio auricolare di ogni animale. Tempo minimo di permanenza nell'azienda di ingrassamento: 70 giorni prima della macellazione	Controllo aziendale filiera Controllo documenti produttore	Produttore √(di ogni azienda) Macello 100% di tutte le aziende Laboratorio di sezionamento 100% di tutte le aziende Punti vendita 100% di tutte le aziende Produttore √(di ogni azienda)
Contrassegnazione D.L. 5 agosto 2022, n. 134/2022 Regolamento UE 429/2016 Decreto del direttore del servizio del 29.5.2008 n. 31.12 Regolamento UE 1169/2011 Regolamento di applicazione (CE) n. 1337/2013 (8)	Deve essere garantita la tracciabilità dell'intera filiera produttiva. Gli utilizzatori del marchio si impegnano a comunicare all'organo di controllo le aziende facenti parte della filiera produttiva ed eventuali cambiamenti della filiera produttiva. Contrassegnazione delle carcasse con il "marchio di qualità con indicazione di origine" per una distinzione trasparente dalla carne di altra provenienza. Registrazione del peso complessivo della carne in entrata e in uscita con numero di lotto, distinguendo tra la carne con il "marchio di qualità con indicazione di origine" e l'altra carne.	Controllo dei documenti filiera produttiva (a campione) Comunicazione utilizzatore del marchio all'organo di controllo Controllo aziendale macello Controllo aziendale e controllo documento di laboratorio di sezionamento, punto vendita (a campione)	100% degli utilizzatori del marchio regolarmente 100% di tutti i macelli (100% dei macelli disponibili il giorno del controllo) 100% di tutte le aziende

	Contrassegnazione della merce nella vendita al consumo	Punti vendita	100% dei punti vendita
--	--	---------------	------------------------

Allevamento Direttiva 2008/120/CE D.Lvo del 7.07.2011 n. 122	Numero max. di suini per azienda: Suini da allevamento: 50 scrofe e verri Ingrasso suini: 200 posti da ingrasso Sistema misto: 200 posti di ingrasso meno (posti di allevamento per scrofe x 3,4)	Controllo aziendale produttore	√(di tutti i produttori)
	Per la produzione dei suini da ingrasso possono essere utilizzati solamente animali omozigoti resistenti allo stress. Per la produzione di suinetti da ingrasso sono ammesse le seguenti razze: Landrace, Large White, Duroc e razze più rare quali Mangalica, maiale lanoso e maiale alpino. I suinetti da ingrasso devono avere una componente di sangue Duroc minima del 50% (linea paterna). Il padre del suinetto da ingrasso deve quindi essere un suino di pura razza Duroc.	Controllo aziendale produttore (controllo dei documenti)	√(di tutti i produttori)
	A tutti i suini deve essere garantito il contatto sociale con i loro simili. È vietato l'allevamento senza contatto visivo od olfattivo con altri suini. Tuttavia, gli animali malati o feriti, possono essere tenuti temporaneamente separati dagli altri al solo scopo terapeutico. Inoltre, tutti gli animali devono avere la possibilità di sdraiarsi contemporaneamente sul fianco all'interno della zona di riposo e di allungare la testa e gli arti.	Controllo aziendale produttore	√(di tutti i produttori)
	La zona di riposo deve essere costituita da pavimento pieno continuo, non sono ammessi pavimenti interamente fessurati. La zona di riposo deve essere ricoperta in base alle necessità degli animali. Quale copertura è possibile utilizzare paglia o altri materiali organici a bassa polvere, come frammenti di legno, fieno o fogliame, che consentano l'attività del grufolare. La quantità di lettiera deve essere commisurata in base alla temperatura esterna, in maniera tale da consentire agli animali di sdraiarsi in modo adeguato e di mantenere le superfici di riposo quanto più asciutte possibile. Nei recinti con un'area separata per le feci, la regolare rimozione (valore di riferimento: almeno una volta alla settimana) e la pulizia sono obbligatorie. È altresì necessario fornire protezione dal freddo.	Controllo aziendale produttore	√(di tutti i produttori)

	Superficie utile minima per	Controllo produttore	aziendale	✓(di tutti i produttori)
	Peso vivo Recinti Fino a 30 kg con zona di defecazione separata* 30 – 70 kg 0,4 m² 70 – 100 kg 100 0,7 m² – 130 kg oltre 130 0,9 m² kg 1,2 m² 1,5 m² * zona di riposo min. 60%	Controllo produttore	aziendale	✓(di tutti i produttori)
	Peso vivo Stalla con lettiera profonda/stalla composto* Fino a 30 kg 0,55 m² 30 – 70 kg 1,0 m² 70 – 100 kg 100 1,2 m² – 130 kg oltre 1,6 m² 130 kg 2,0 m² * zona con lettiera max. 65%			
	Nel caso di cortili separati devono essere garantiti i seguenti spazi minimi per ogni animale da ingrassamento:			
	Peso vivo Superficie del cortile 30 – 70 kg 70 0,45 m² – 100 kg 0,65 m² oltre 100 kg 0,85 m²			

Alimentazione Mangimi + assenza di ingredienti geneticamente modificati Legge provinciale n. 1/2001 nella versione vigente sull'assenza di ingredienti geneticamente modificati nei mangimi	Alimentazione sufficiente e regolare	Controllo	aziendale,	√(di tutti i produttori)
	Alimentazione ad libitum tramite mangiatoia automatica con il seguente rapporto animale-punto di nutrimento:	controllo	documenti	
	Mangiatoia automatica con mangime secco: max. 5 animali per punto di nutrimento	produttore		
	Mangiatoia automatica con mangime umido: max. 12 animali per punto di nutrimento*	Controllo	aziendale	√(di tutti i produttori)
	Mangiatoia automatica a tubo: max. 12 animali per punto di nutrimento*	produttore		√(di tutti i produttori)

	*Qualora le mangiatoie automatiche fossero sprovviste di condotta d'acqua diretta il numero massimo di animali per punto di nutrimento va dimezzato. Nel caso di alimentazione al trogolo deve essere garantita la seguente lunghezza della mangiatoia per ogni animale: 30 – 70 kg peso vivo min. 33 cm 70 – 110 kg peso vivo min. 35 cm oltre 110 kg peso vivo min. 37 cm Inoltre, gli animali devono avere accesso a materiale manipolabile (paglia e foraggio secco) in quantità sufficiente. Nell'ingrassamento è vietato l'uso di insilati. Ciò vale anche per gli animali da allevamento. Quantità sufficiente di acqua. Deve essere presente almeno un abbeveratoio automatico per al massimo 12 animali. Qualora le mangiatoie automatiche fossero collegate al tubo dell'acqua è sufficiente un abbeveratoio automatico per 18 animali al massimo. Possono essere utilizzati esclusivamente i mangimi e gli additivi ammessi in base all'elenco positivo (vedi allegato). I mangimi composti possono contenere unicamente gli ingredienti indicati nell'elenco positivo. Tutti gli altri tipi di mangime che non sono indicati non sono ammessi. Inoltre, i mangimi composti devono soddisfare i requisiti indicati nell'elenco positivo con riferimento al valore energetico, al contenuto di amminoacidi, acidi monoenoici e polienoici, sostanze minerali e vitamine. La conservazione e l'utilizzo di sostanze stimolanti la crescita o le prestazioni, di farine di origine animale o di ossa e di sostanze calmanti sono vietati.	Controllo produttore	aziendale	√(di tutti i produttori)
		Controllo produttore	aziendale	
		Controllo produttore	aziendale	√(di tutti i produttori)
		Controllo produttore	aziendale	√(di tutti i produttori)
		Controllo produttore	aziendale	√(di tutti i produttori)
Trasporto Regolamento UE 1/2005	Il periodo di trasporto degli animali da macello, calcolato dalla fine del carico al luogo di destinazione (mattatoio), non deve superare le 4 ore.	Controllo documenti macello (a campione)		100% di tutti i macelli

Carnosità delle carcasse nessuna prescrizione	Peso minimo della carcassa 85 kg caldo	Controllo documenti macello	100% di tutti i macelli
		(a campione)	
Carcassa - valore pH nessuna prescrizione	60 min. post mortem pH $\geq 5,8$	Controllo documenti macello (a campione)	100% di tutti i macelli
Classificazione (Decisione di attuazione della Commissione europea 2014/38/UE)	La qualità delle carcasse viene stabilita e documentata dopo la macellazione da uno specialista incaricato secondo le indicazioni della normativa comunitaria.	Controllo documenti macello (a campione)	100% di tutti i macelli

IX. Panoramica delle disposizioni per la carne ovina e caprina

Attuale standard di legge	Standard minimo di qualità con indicazione di origine	Controlli	Aziende controllate e numero di controlli ogni anno
Origine non definito	Tutti gli animali devono essere nati, ingrassati e macellati nella Provincia o nella Regione specificate nel marchio di qualità per l'origine.	Controllo aziendale filiera Controllo produttore documenti	Produttore √(di ogni azienda) Macello 100% di tutte le aziende Laboratorio di sezionamento 100% di tutte le aziende Punti vendita 100% di tutte le aziende Produttore √ (di ogni azienda)
Allevamento	A condizione che le condizioni meteorologiche e stagionali, nonché lo stato del terreno, lo consentano, è obbligatorio che tutte le pecore e le capre trascorrano almeno 60 giorni al pascolo. Questo obbligo decade per i mesi invernali. Quest'obbligo può essere assolto anche con alpeggio o adeguate possibilità di pascolo presso il maso. Il dato del carico di bestiame massimo deve garantire di limitare il più possibile il pascolo eccessivo, il calpestio del terreno, l'erosione e l'inquinamento ambientale causato dagli animali o dallo spargimento del letame da essi proveniente. In caso di necessità medico-veterinarie, gli animali possono essere tenuti isolati. L'allevamento di agnelli o capretti in box singoli è vietato dopo la prima settimana di vita, a meno che ciò non sia dovuto a motivi medico-veterinari limitatamente a singoli animali per il tempo strettamente necessario. In questo caso, l'area deve presentare un terreno solido e ricoperto di paglia. L'agnello o il capretto deve potersi girare agevolmente e potersi sdraiare comodamente per tutta la sua lunghezza. Lo spessore della lettiera nelle stalle deve poter garantire comfort e benessere agli animali e deve inoltre poter permettere	Controllo produttore aziendale	√ (di tutti i produttori)

	agli animali di poter soddisfare le proprie necessità naturali. Ciò include anche comportamenti naturali quali stare in piedi, sdraiarsi comodamente, girarsi, stirarsi o pulirsi.		
Alimentazione Mangimi + assenza di ingredienti geneticamente modificati Legge provinciale n. 1/2001 nella versione vigente sull'assenza di ingredienti geneticamente modificati nei mangimi	La maggior parte (almeno il 60% della massa secca) del mangime deve provenire dall'azienda stessa. Ciò comprende anche foraggio grezzo fresco, essiccato o insilato nonché insilati di mais. Negli ultimi 60 giorni prima della macellazione è vietata l'alimentazione con insilati. Sono ammessi solo mangimi non geneticamente modificati.	Controllo aziendale, documenti controllo produttore	√(di tutti i produttori)
Trasporto Regolamento UE 1/2005	Il periodo di trasporto degli animali da macello, calcolato dalla fine del carico al luogo di destinazione (mattatoio), non deve superare le 4 ore.	Controllo documenti macello (a campione)	100% di tutti i macelli

X. Panoramica delle disposizioni per la carne di selvaggina

Attuale standard di legge	Standard minimo di qualità con indicazione di origine	Controlli	Aziende controllate e numero di controlli ogni anno
Origine non definito	Almeno un controllo da parte di una "persona competente" ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004.	Controllo aziendale filiera Controllo documenti	

XI. Panoramica delle disposizioni per la carne di pollame

Attuale standard di legge	Standard minimo di qualità con indicazione di origine	Controlli	Aziende controllate e numero di controlli ogni anno
Origine non definita	Tutti gli animali commercializzati devono essere ingrassati e macellati nella Provincia o Regione indicata nel marchio di qualità "Qualità con indicazione di origine". Sono ammesse tutte le razze e le linee genetiche. La densità media annua massima consentita (UBA/ha) non può essere superata. Diverse specie animali e/o diverse tipologie di pollame, devono essere nettamente separate a livello sia di ambienti che di organizzazione.	Controllo aziendale filiera Controllo documenti	Produttori √(tutte le aziende) Macello 100% di tutte le aziende Azienda di sezionamento 100% di tutte le aziende Punti vendita 100% di tutte le aziende Produttori √(tutte le aziende)
Allevamento Norma di attuazione 29 luglio 2003 Nr. 267 Decreto legislativo 146/2001 Classyfarm Check Listen e manuali EU VO 848/2018 Decreto legislativo del 27 settembre 2010 Nr. 181 per i polli da carne Pollame acquatico (DLG Merkblatt 436, brochure Allevamento delle oche in Alto	La stalla deve essere allestita in modo tale da garantire agli animali quanto segue: - tutti gli animali devono avere la possibilità di mangiare e bere contemporaneamente. - temperatura ambiente adeguata alla loro età (non inferiore a 10 °C per le galline adulte) - una buona qualità dell'aria e sufficiente luce naturale (le finestre con luce naturale devono costituire almeno il 3% della superficie totale della stalla) - pavimento livellato con abbondante lettiera, per consentire agli animali di adottare comportamenti appropriati alla specie (raschiare, fare bagni di polvere)	Controllo aziendale	Produttori √(tutte le aziende)

Adige, Raccomandazioni della Commissione europea sull'allevamento del bestiame (https://www.verbrauchergesundheits.gv.at/tiere/recht/eu/nt_haltung.html) Decreto ministeriale del 30 maggio 2023 in merito alle misure di sicurezza biologica delle aziende che allevano il pollame REGOLAMENTO (CE) N. 543/2008 DELLA COMMISSIONE del 16 giugno 2008	• lettiera soffice e asciutta, la cui quantità deve essere regolata in base sia al clima esterno che al clima interno della stalla • oche e anatre devono disporre di strutture che consentano loro di immergere almeno la testa nell'acqua • all'interno della stalla deve essere possibile isolare gli animali malati o deboli • a seconda del tipo di pollame, devono essere previsti piani sopraelevati aggiuntivi, materiali per stimolare l'attività e possibilità di riparo Al termine di ogni ciclo produttivo, i ricoveri devono essere accuratamente puliti, disinfettati e lasciati vuoti per almeno il periodo previsto dalla normativa. Limite massimo di densità animale per m² (PV = peso vivo): • polli da carne e tacchini: 30 kg PV/m² • oche: 15 kg PV/m² • anatre e faraone: 25 kg PV/m² • quaglie: 5,5 kg PV/m² • Durante la maggior parte della stagione vegetativa, gli animali devono poter accedere liberamente all'area esterna. Eccezioni: terreno impregnato d'acqua, condizioni meteorologiche avverse o restrizioni imposte dalle autorità preposte. • Le oche devono poter soddisfare in qualsiasi momento il loro bisogno di brucare l'erba. Al di fuori della stagione vegetativa: accesso a un giardino d'inverno durante il giorno; escluse le quaglie. Superficie minima area esterna per animale: • polli da carne 4 m² • tacchini 10 m² • oche 15 m² (oche da carne), fino a 100 m² per le oche da pascolo • anatre 4,5 m² • quaglie 4 m² • Vietati i trattamenti ormonali e gli antibiotici (eccezione: trattamento veterinario)		
--	---	--	--

	Permanenza minima in azienda: • polli da carne: 30 giorni • tacchini: 90 giorni • oche: 90 giorni • anatre: 30 giorni • quaglie: 30 giorni • faraone: 40 giorni Allevamento mobile del pollame da carne: • Stalla mobile: min. tre aree completamente separate le une dalle altre. Stalla mobile da ruotare almeno dopo ogni ciclo di ingrasso.		
Alimentazione Decreto legislativo 146/2001 Legge provinciale Nr. 1/2001 Reg. UE Bio 848/2018 Linee guida Bioland Decreto legislativo 7 dicembre 2023, n. 218	• Mangime e acqua disponibili a piacere. • Mangimi privi di OGM. • La razione giornaliera del pollame deve includere foraggio fresco, essiccato o insilato, nonché una percentuale libera di cereali nella lettiera. • Gli animali devono poter disporre liberamente di grit (esclusi polli da carne e quaglie). • Nel mangime finito non è consentito aggiungere sostanze migliorative delle prestazioni (quali coccidiostatici e antibiotici)	Controllo aziendale	Produttori ✓(tutte le aziende)
Trasporto Regolamento (CE) Nr. 1/2005 del Consiglio del 22 dicembre 2004	• Per il trasporto del pollame devono essere utilizzate gabbie lavabili di grandezza adeguate alla specie di pollame oppure rimorchi per il trasporto omologati. • Durante il trasporto la temperatura non deve mai né scendere sotto i 5 né superare i 30 gradi Celsius. • Gli animali non devono essere imbrattati dalle feci di altri animali. • L'area di attesa del macello deve essere tranquilla, oscurata e fresca.	Controllo documenti macello (campione)	100% di tutti i macelli

Carcassa Nessuna indicazione	Qualità della carcassa: • nessuna frattura ossea • nessuna ustione di pelle/muscolatura • nessuna ecchimosi	Controllo documenti macello (campione)	100% di tutti i macelli
--	---	---	-------------------------

XII. Panoramica delle disposizioni per i Kaminwurzen

Attuale standard di legge	Standard minimo di qualità con indicazione di origine	Controlli	Aziende controllate e numero di controlli ogni anno
Origine non definita	La materia prima deve provenire da carne suina, bovina, ovina e caprina di animali nati, ingrassati e macellati nella provincia, o nella regione, indicata nel "Marchio di qualità con indicazione di origine". La materia prima per i Kaminwurzen di selvaggina deve provenire da selvaggina (cervi, caprioli, camosci e stambecchi) che abbia vissuto libera nella provincia, o nella regione, indicata nel "Marchio di qualità con indicazione di origine".	Controllo aziendale filiera Controllo documenti Analisi di laboratorio	100% degli utilizzatori del marchio
Sicurezza alimentare: Regolamento (CE) n. 853/2004 Regolamento (CE) n. 2073/2005	Disidratazione pari ad almeno il 30%, parametri chimici e microbiologici secondo i requisiti di legge	Analisi di laboratorio	In base al rischio, come previsto dal piano di autocontrollo interno
Additivi non definito	Senza aggiunta di coloranti né di aromi naturali, identici a quelli naturali o artificiali	Controllo della documentazione (ricetta, etichettatura, documenti di trasporto e accompagnamento)	

XIII. Panoramica delle disposizioni per la carne di manzo liofilizzata

Attuale standard di legge	Standard minimo per il marchio "Qualità con indicazione d'origine"	Disposizioni di controllo	Aziende controllate e numero di controlli ogni anno
---------------------------	--	---------------------------	---

Origine non definita	Nella provincia, o nella regione, indicata sul marchio di qualità "Qualità con indicazione d'origine", in cui gli animali sono nati, allevati e macellati.	Verifica dell'azienda e della filiera produttiva Controllo della documentazione (ingresso merci / sicurezza alimentare)	100% degli utilizzatori del marchio
Sicurezza alimentare: Regolamento (CE) 853/2004 Regolamento (CE) 2073/2005	Prodotto finale: valore $a_w \leq 0,50$ Valori microbiologici secondo le disposizioni di legge	Analisi di laboratorio	100% degli utilizzatori del marchio In base al rischio, come previsto dal piano di autocontrollo interno
Additivi Non definito	senza aggiunta di conservanti artificiali senza aggiunta di esaltatori di sapidità artificiali senza aggiunta di coloranti artificiali	Controllo della documentazione (ricetta, etichettatura, documenti di trasporto e accompagnamento)	100% degli utilizzatori del marchio

Allegato

SCHWEINEFLEISCH Zugelassene Einzelfuttermittel Mastbetriebe	CARNE SUINA Alimenti permessi Allevamenti ingrasso
Grundfutter und andere betriebseigene Futtermittel • Dürrfutter und Heublumen • Wiesenfutter und Luzerne heißluftgetrocknet • Stroh (Gerste, Hafer, Roggen, Triticale, Weizen) • Milch und Nebenprodukte der Milchverarbeitung (Nebenprodukte auch von Molkereien) • Kartoffeln (entsprechend gereinigt) • Futterrüben (entsprechend gereinigt)	Foraggi ed altri alimenti prodotti in azienda • Fieno e fiorume • Erba fresca ed erba medica disidratata • Paglia (orzo, avena, segale, triticale, frumento) • Latte e sottoprodotti della lavorazione di latte (sottoprodotti anche di latterie) • Patate (opportunamente pulite) • Barbabietole da foraggio (opportunamente pulite)
Einzelnkraftfuttermittel • Getreide: Gerste, Hafer, Mais, Roggen, Triticale, Weizen • Mühlennachprodukte sowie Nebenprodukte aus der Stärkegewinnung der zugelassenen Getreidearten • Ackerbohnen • Erbsen • Lupinen • Extraktionsschrote und Kuchen folgender Ölsaaten: Sojabohnen, Rapssamen, Sonnenblumen und Leinsamen • Kartoffeleiweiß • Hefen und Bakterieneiweiß • Wiesenfutter und Luzerne heißluftgetrocknete • Trockenschnitzel • Sojabohnenschalen • Biertreber • Malzkeime • Johannisbrot • Melasse	Mangimi semplici • Cereali: orzo, avena, mais, segale, triticale, frumento • Sottoprodotti della lavorazione dei cereali ammessi • Fave • Piselli • Lupini • Farina d'estrazione e pannelli dei seguenti semi oleosi: soia, colza, lino e girasole • Proteine di patate • Proteine di lievito e di batteri • Erba ed erba medica disidratata • Polpe secche di barbabietola • Bucce di soia • Trebbie di birra • Radichette di malto • Carrube • Melasso
Zusatzstoffe • Pflanzenöle und -fette (nur in der Anfangsmast) • Organische Säuren, Aminosäuren, Enzyme, Pre- und Probiotika • Natürliche Stoffe, die die Verdaulichkeit des Futters erhöhen und/oder die Umwelt-belastung reduzieren • Mineralstoffe und Vitamine	Additivi • Oli e grassi vegetali (solo nella prima fase d'ingrasso) • Acidi organici, aminoacidi, enzimi, pre- e probiotici • Sostanze naturali che aumentano la digeribilità del mangime e/o riducono l'impatto ambientale • Sali minerali e vitamine

Mischkraftfutter dürfen nur die in dieser Liste aufgeführten Komponenten enthalten. Alle anderen Futtermittel, die nicht angeführt sind, sind nicht zulässig. Neben den vom Gesetz vorgeschriebenen Angaben muss auch der Energiegehalt in MJ ME/kg Futtermittel, das Aminosäurenprofil, der Gehalt an Polyensäuren (PUFA) und Monoensäuren (MUFA) sowie jener der Mineralstoffe angegeben sein bzw. der Beratungsstelle mitgeteilt werden.	Mangimi composti Devono essere composti solo da alimenti contenuti nell'elenco precedente. Altri alimenti, non contenuti nell'elenco, non sono ammessi. Oltre alle indicazioni previste dalla legge devono essere indicate anche l'energia espressa in MJ ME/kg di mangime, il profilo degli aminoacidi, il contenuto degli acidi grassi poliinsaturi (PUFA) e monoinsaturi (MUFA) e i minerali. In sostituzione delle indicazioni sul cartellino i valori possono essere trasmessi al servizio di assistenza tecnica.
Aminosäurenprofil Lysin : Methionin + Cystin : Threonin : Tryptophan = 1 : 0,6* : 0,65 : 0,2 *Methionin mind. 55 %	Profilo degli aminoacidi Lisina : metionina + cistina : treonina : triptofano = 1 : 0,6* : 0,65 : 0,2 *metionina min. 55%
Max. Gehalt an Polyensäuren (PUFA) und Monoensäuren (MUFA) max. 1,7 g/MJ ME ; Berechnung: (g PUFA + 1,3 x g MUFA)/MJ ME	Contenuto massimo di acidi grassi poliinsaturi (PUFA) e monoinsaturi (MUFA) max. 1,7 g/MJ ME; calcolo: (g PUFA + 1,3 x g MUFA)/MJ ME
Vitamin E + Selen Mindestergänzung pro kg Mischfutter: 0,3 mg Selen + 45 mg Vitamin E Endmast: 0,3 mg Selen + 180 mg Vit. E	Vitamina E + selenio Integrazione minima per kg di mangime: 0,3 mg selenio + 45 mg vitamina E Finissaggio: 0,3 mg selenio + 180 mg vit. E

Richtwerte für Alleinfutter (Inhaltsstoffe pro kg Kraftfutter)

Valori indicativi per i mangimi composti (contenuto per kg di mangime)

Phase fase	Lebendgewicht Peso vivo	g Rohprotein <i>Proteina grezza in g</i>	g Lysin <i>Lisina in g</i>	ME MJ	g Lysin/ MJ ME <i>lisina g/MJ ME</i>
1	30 – 70 kg	165 – 175	mind. / min. 10,5	13,0	mind. / min. 0,80
2	70 – 110 kg	145 – 155	mind. / min. 9,0	12,5	mind. / min. 0,72
3	über / oltre 110 kg	125 – 135	mind. / min. 7,2	11,8	mind. / min. 0,60

Es muss gentechnikfreie Fütterung im Sinne des Landesgesetzes Nr. 1/2001 garantiert werden!	Deve essere garantita un'alimentazione geneticamente non modificata ai sensi della legge provinciale nr. 1/2001!
---	--