

C V P R B I

*Consorzio
Valorizzazione Prodotti
Razza Bruna Italiana*

Disciplinare tecnico
di produzione

Capitolo 1 DENOMINAZIONE E SCOPI		Documenti di riferimento
Discip 1	Il Consorzio valorizzazione prodotti razza Bruna italiana (CVPRBI, di seguito 'Consorzio') è nato per garantire una migliore promozione e diffusione del latte di bovine della razza Bruna, già Bruna Alpina, iscritte al Libro Genealogico nazionale, o al Registro Anagrafico del ceppo Bruna Originaria, presso Anarb (Associazione nazionale allevatori bovini della razza Bruna) e dei prodotti da esso derivati.	
Discip 2	Anarb, fondata nel 1957, si propone i compiti di miglioramento selettivo e di valorizzazione della razza Bruna italiana, con particolare riferimento alle peculiarità delle sue caratteristiche produttive (riferimento articolo nr. 5 dello Statuto).	
Discip 3	Il Consorzio, di tipo volontario senza scopo di lucro, si è posto tra gli obiettivi principali la realizzazione di attività volte a valorizzare, tutelare e diffondere i prodotti della razza Bruna, e del ceppo Bruna Originaria, promuovendo ogni iniziativa intesa a salvaguardarne la tipicità e le caratteristiche peculiari da ogni possibile concorrenza sleale e contraffazione, tutelando in questo modo anche il consumatore.	
Discip 4	Condivisi questi obiettivi e sottoscritti una volta redatto lo statuto, i consorziati si sono voluti dotare del presente Disciplinare tecnico di produzione e relativi regolamenti allegati:	
Discip 5	<ul style="list-style-type: none"> • A) Regolamento d'uso dei marchi 	
Discip 6	<ul style="list-style-type: none"> • B) Regolamento interno. 	
Discip 7	Tali documenti, depositati presso la sede legale del Consorzio, rappresentano le norme di riferimento per tutti coloro che intendessero avvalersi dei marchi gestiti dal Consorzio (di seguito marchi), o contrassegni per i loro prodotti.	

Discip 8	Capitolo 2 ZONA DI PRODUZIONE E QUALITÀ DELLA MATERIA PRIMA	
Discip 9	I prodotti che vogliono fregiarsi dei marchi contemplati nel presente Disciplinare, devono essere ottenuti da latte proveniente da aziende iscritte al Libro genealogico/Registro Anagrafico nazionali, (vedi capitolo 1) ubicate sul territorio italiano.	B4 B5 B6 B21 B23
Discip 10	L'Associazione nazionale Anarb è da sempre impegnata nella ricerca e nella valorizzazione del latte delle bovine brune perché qualitativamente superiore.	
Discip 11	La qualità della materia prima è determinante per migliorare i processi di caseificazione, o di lavorazione per altri prodotti derivati dal latte, elevandone la resa di produzione e differenziando le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.	
Discip 12	Il latte non è tutto uguale. Le differenze, in termini qualitativi, sono dovute alle peculiarità delle bovine brune, ed in particolare alla parte proteica più nobile del loro latte.	
Discip 13	<p>La razza Bruna italiana, già Bruna Alpina</p> <p>Razza da latte specializzata nella trasformazione casearia, la Bruna si distingue per la produzione di un latte di alta qualità con un basso numero di cellule somatiche.</p> <p>Docile e mansueta, ma forte e robusta per alimentarsi anche nei pascoli dei terreni più impervi, dove vive in perfetta armonia con l'ambiente, da più di centocinquanta anni in Italia è identificata dal caratteristico mantello bruno.</p> <p>Alcune caratteristiche precipue la rendono interessante per il mondo biologico: adattabilità a diete diverse, temperamento tranquillo, vigile e socievole.</p>	

Discip 14	<p>La ricerca scientifica</p> <p>Anche per la scienza, il “fattore razza” rientra a pieno titolo tra gli elementi che concorrono alla differenziazione del prodotto e il latte delle bovine brune è stato sottoposto a numerosi studi universitari.</p> <p>La ricerca scientifica svolge, infatti, un ruolo fondamentale per individuare le peculiarità del latte e dei relativi prodotti derivati.</p> <p>Per quanto oggetto del presente Disciplinare, è scientificamente dimostrato e riconoscibile il valore aggiunto dei contenuti del latte delle bovine brune:</p> <ul style="list-style-type: none">• nei processi di lavorazione,• nelle notevoli rese alla caseificazione,• nelle peculiarità organolettiche-sensoriali,• nella valutazione delle qualità nutritive, antiossidanti e nutraceutiche. <p>Maggiori informazioni sono consultabili su www.disolabruna.it.</p>	
-----------	---	--

Discip 15	Capitolo 3 STANDARD PRODUTTIVI	
Discip 16	3.1. Requisiti per Allevamenti produttori di latte	
	Sono destinabili agli usi della denominazione disolabruna [®] , le produzioni di latte provenienti da allevamenti appartenenti all'Associazione Anarb la quale è incaricata della iscrizione di ogni singolo capo bovino ai corrispondenti registri del Libro genealogico.	
Discip 16a	È ora concessa la presenza in stalla di animali diversi da quanto sancito al capitolo 1 del Disciplinare alle seguenti condizioni: <ul style="list-style-type: none"> • per le sole vacche in lattazione, gestione della mandria con stabulazione separata da altre razze e specie per le bovine che forniscono latte disolabruna[®]; • operazioni di mungitura con priorità alle bovine che forniranno il latte disolabruna[®], le quali dovranno essere munte per prime; stoccaggio ed eventuale trasporto del latte disolabruna [®] in tank e mezzi separati.	B5
Discip 17	Il rispetto di tali prescrizioni è garantito dal Consorzio anche attraverso l'incarico ad enti di controllo.	
Discip 18	3.1.1. REGISTRAZIONE DELLE PRODUZIONI DI LATTE	
	Il produttore è tenuto ad identificare la produzione disolabruna [®] realizzata in modo da garantire tracciabilità e rintracciabilità dando riscontro scritto dei seguenti elementi minimi: <ul style="list-style-type: none"> • chilogrammi latte prodotti nell'allevamento (eventualmente anche da altre razze bovine), • chilogrammi latte prodotti destinati a produzioni disolabruna[®]. 	
Discip 19	Il Consorzio giudica adatto alla vendita e\o alla trasformazione il latte che proviene da bovine adulte specificate nel capitolo 1 del presente Disciplinare, munte almeno due volte nell'arco di 24 ore.	

Discip 18	3.2 Requisiti per Trasformatori di latte	
	Nel presente articolo vengono stabiliti i requisiti applicabili ai trasformatori di latte che realizzano produzioni a marchio disolabruna®.	
Discip 19	<p>I trasformatori, aderenti o meno al Consorzio, comunque contemplati tra gli attori della filiera disolabruna®, dovranno predisporre la lavorazione separata per quel latte che andrà ad originare formaggi, o altri prodotti, oggetto dei marchi del presente disciplinare.</p> <p>Inoltre ai trasformatori è richiesto di curare la marchiatura all'origine, laddove prevista, e conservare la linea disolabruna® in luogo idoneo, separato dal resto della produzione non marchiabile all'origine, e con identificazione precisa.</p>	
Discip 20	3.2.1. REGISTRAZIONE DELLE PRODUZIONI	
	<p>Ai trasformatori è richiesto di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tenere traccia della quantità di latte conforme consegnata per la trasformazione in prodotti oggetto del marchio, annotando il tutto sul registro delle produzioni o documento equivalente e più precisamente registrando: <ul style="list-style-type: none"> • chilogrammi formaggio o altro prodotto disolabruna®, • indicazione della resa, laddove prevista. 	
Discip 21	<p>Nello specifico, il trasformatore dovrà tenere traccia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • del quantitativo di latte giornaliero utilizzato per la trasformazione, per l'imbottigliamento, per i distributori di latte crudo, ecc.; • del quantitativo di prodotto disolabruna® ottenuto; • laddove previsto, del numero di placca caseina abbinato a quanto sopra; • laddove utilizzati, della sequenza dei numeri cartacei adesivi abbinati a quanto sopra. 	

	Se richiesto, tali informazioni dovranno essere inoltrate mensilmente al Consorzio.	
Discip 22	Capitolo 4 MARCHI IDENTIFICATIVI	
Discip 23	<p>Il marchio che contraddistingue l'autenticità del latte delle bovine brune descritte nel capitolo 1) è disolabruna®.</p> <p>Il logo è costituito da un bidoncino di latte al quale si sta per attaccare un'etichetta riportante, appunto, la dicitura "disolabruna®".</p> <p>I colori sono il rosso e il blu, come si evince dall'allegato 1.</p> <p>Marchio e logo sono registrati presso la Camera di Commercio di Verona.</p>	A3 A4 A6
Discip 24	L'applicazione del marchio disolabruna® rappresenta la garanzia certificata della qualità e delle peculiarità del latte espresse nel capitolo 2) del presente Disciplinare.	Discip 8
Discip 25	Tale marchio è inoltre garanzia di tracciabilità e rintracciabilità nelle produzioni che lo riportano.	
Discip 26	La concessione per l'utilizzo del marchio è stipulata mediante contratto e in base all'articolo 4/e dello Statuto del Consorzio, nonché vincolata al rispetto del "Regolamento d'uso dei marchi" (<i>allegato A</i> al presente Disciplinare).	A17 B2
Discip 27	<p>Su specifica richiesta del Consorzio di Tutela della Dop Parmigiano Reggiano, è altresì registrato presso la Camera di Commercio di Verona il marchio 'solodibruna®'.</p> <p>Il rispettivo logo è rappresentato dalla testa di una bovina bruna circoscritta da un cerchio, come si evince dall'allegato 2. Tali marchio e logo trovano applicazione in esclusiva sul piatto delle forme atte a divenire Parmigiano Reggiano Dop – prodotto con il latte delle bovine di cui al capitolo 1) - e non vanno apposti nel medesimo aspetto su altri formaggi.</p>	A3 A5 A15 – A20