

Le carni ottenute ai sensi del presente disciplinare sono immesse al consumo previa frollatura minima di quattro giorni.

Al termine della fase di macellazione e successivamente alla suddivisione in mezzene o quarti viene apposto un timbro indelebile riportante il logo della denominazione all'esterno dei quattro quarti.

La marchiatura deve essere effettuata al mattatoio da un esperto incaricato dall'organismo di controllo.

La nascita, l'allevamento, il finissaggio, la macellazione e la suddivisione in mezzene o quarti devono avvenire nell'areale di produzione indicato all'art. 3 del presente disciplinare.

Le successive fasi di sezionamento e confezionamento possono avvenire esclusivamente sotto il controllo diretto della struttura autorizzata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali per il controllo sulla IGP «Carne di Bufalo Campana». Ciò al fine di garantire l'origine del prodotto e di controllare e verificare che le modalità di presentazione dello stesso siano conformi a quanto stabilito dal presente disciplinare di produzione.

#### Art. 6.

##### *Legami con il territorio*

La Carne di Bufalo Campana IGP proviene dallo stesso territorio e dalla stessa popolazione bufalina da cui proviene la «Mozzarella di Bufala campana» (DOP).

La denominazione Carne di Bufalo Campana deriva dall'uso consolidato nel tempo della dicitura Bufala Campana già utilizzata nel circuito della «Mozzarella di Bufala campana» (DOP). In particolare il successo di questa denominazione ha contribuito all'affermazione e alla diffusione nell'areale specificato all'art. 3 della razza «bufalo mediterraneo italiano» favorendo in tal modo lo sviluppo del distretto zootecnico in argomento.

La Carne di Bufalo Campana IGP si caratterizza per la bassa infiltrazione del grasso nella parte intramuscolare, il che consente di eliminare agevolmente il grasso presente nelle parti esterne dei tagli anatomici. Altra caratteristica del prodotto è il basso contenuto dei lipidi e di colesterolo. La «Carne di Bufalo Campana» IGP si presenta inoltre particolarmente succosa e con tipico odore lievemente muschiato che si presta ad elaborati gastronomici tipici. Tali caratteristiche della Carne di Bufalo Campana IGP sono strettamente riconducibili alla razza «bufalo mediterraneo italiano» che si è adattata all'ambiente prevalentemente umido e vallivo delle aree del territorio delimitato all'art. 3 e alla dieta alimentare di cui all'art. 5.

Il macroclima tipico dell'area mediterranea, non soggetto a forti escursioni termiche, è il fattore che più di ogni altro contribuisce a conferire alla Carne di Bufalo Campana IGP le caratteristiche organolettiche, gustative e di sapidità sopra accennate, che la rendono unica e riconoscibile.

L'introduzione dell'allevamento del bufalo nell'area di cui all'art. 3 è avvenuto, grazie agli arabi, nell'VIII secolo (Cimmino). Nel passato la macchia mediterranea, lontana dalle paludi, forniva riparo e alimenti alla mandria in asciutta e alla rimonta. Nelle zone acquitrinose del basso Lazio e della Campania, della Puglia e del Molise il bufalo era un prezioso mezzo di lavoro, ed era impiegato non solo per lavoro ma anche perché forniva latte e carne. Tale popolazione bufalina non ha subito intromissione di altri genotipi, ha assunto il nome di «Bufala mediterranea italiana» ed oggi è presente nell'area delimitata per il 97% della popolazione bufalina italiana (2006).

Riferendoci alla carne, è del 1601 la notizia che nell'Assise della città di Capua si fissa il prezzo per rotolo, in grana 4 per quella di bufala e in grana 4½ per quella di annutolo, bufalo di due anni (Archivio Comunale della città di Capua - vol. 159 - Libro delle Assise).

Esistono ancora oggi testimonianze verbali di anziani allevatori, che narrano della consuetudine di macellare gli animali per ottenerne carne fresca da impiegare per la realizzazione di un piatto tipico del casertano «annutolo al forno con patate» dove la carne viene cotta in forni a legna.

#### Art. 7.

##### *Controlli*

I controlli sono effettuati da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del regolamento CE n. 510/2006.

#### Art. 8.

##### *Etichettatura*

La «Carne di Bufalo Campana» IGP è immessa al consumo fresca, i tagli sia integrali che parziali, di cui all'art. 2, devono essere immessi al consumo, in confezioni sigillate sottovuoto o in atmosfera modificata con film di protezione in polietilene o polipropilene.

Sulle confezioni deve essere riportata l'etichetta contenente oltre agli elementi previsti dalla normativa vigente, il logo della denominazione ed il simbolo grafico comunitario, le seguenti informazioni:

- data e località di nascita dell'animale;
- data di macellazione;
- azienda che ha provveduto all'ingrasso;
- sexo dell'animale;
- durata della frollatura.

Potranno comparire informazioni sulle modalità di alimentazione e di allevamento, con i vincoli e le modalità stabilite in attuazione della vigente normativa comunitaria sull'etichettatura facoltativa delle carni.

Il logo della denominazione è costituito da tre cerchi concentrici, di cui uno a superficie continua, e gli altri due aperti nella parte superiore ed in quella inferiore, che racchiudono una figura stilizzata di bufalo. Nella parte superiore del logo è riportato l'acronimo IGP, nella parte inferiore la scritta «Carne di Bufalo Campana».

I colori del logo sono:

- Nero Proc. Black C;
- Rosso Pant. 032;
- Verde Pant. 354.

Carattere usato: Belwe Medium.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. Tali indicazioni potranno essere riportate con caratteri di altezza e di larghezza inferiori a quelli utilizzati per indicare la Indicazione geografica protetta «Carne di bufalo Campana».

