



carnè
CONSORZIO MACELLAI TIPICI CUNEO

**REGOLAMENTO DI PRODUZIONE
DELLA CARNE DI RAZZA BOVINA
PIEMONTESE DEL CONSORZIO
MACELLAI TIPICI DI CUNEO**

Premessa

Il Consorzio Macellai Tipici di Cuneo - Carnè promuove la realizzazione del “Regolamento di Produzione della Carne di Razza Bovina Piemontese” nell' ambito più ampio della valorizzazione delle carni e dei suoi derivati sul territorio cuneese.

Art. 1 **scopo**

Il presente regolamento descrive gli adempimenti e le procedure dei soggetti interessati alla produzione di carne di razza bovina piemontese

Art.2 **soggetti**

Le prescrizioni contenute nel presente regolamento si applicano a tutti i soggetti che vogliono conformarsi al Regolamento di produzione della Carne di Razza Bovina Piemontese del Consorzio Macellai Tipici di Cuneo e intendono assoggettarsi ai controlli di conformità effettuati dal Consorzio stesso o da Enti Terzi delegati dal Consorzio all' attività di controllo.

2.1. Allevatore

persona fisica o giuridica singola o associata che alleva bovini di Razza Piemontese in conformità al presente Regolamento di Produzione.

2.2. Macello

struttura riconosciuta e conforme alla vigente normativa sanitaria che svolge l'attività di macellazione di capi provenienti da allevamenti soggetti al presente Regolamento di Produzione.

2.3. Sezionamento

struttura riconosciuta e conforme alla vigente normativa sanitaria che svolge attività di sezionamento e/o porzionatura delle carni di capi bovini provenienti da allevamenti soggetti al presente regolamento di produzione e macellate presso strutture facenti parti della filiera del Consorzio Macellai Tipici di Cuneo.

Il sezionamento può essere effettuato anche presso il punto vendita.

2.4. Punto vendita

esercizio commerciale gestito da un aderente al Consorzio Macellai Tipici di Cuneo che effettua la vendita della carne al consumatore finale ed aderisce al presente Regolamento di Produzione.

2.5. Soggetti di filiera

soggetti di cui ai paragrafi 2.1, 2.2, 2.3 e 2.4.

Art. 3 **requisiti di conformità**

Tali requisiti di conformità intervengono in momenti precisi della filiera produttiva della Carne di Razza Bovina Piemontese del Consorzio Macellai Tipici di Cuneo – Carnè ed hanno carattere di obbligatorietà per i soggetti di filiera di cui all' art.2.

FASE	REQUISITO DI CONFORMITA'
NASCITA E ALLEVAMENTO DEI CAPI	<ul style="list-style-type: none">✓ Nascita e allevamento dei capi ESCLUSIVAMENTE NELLA PROVINCIA DI CUNEO✓ allevamenti assoggettati ai controlli di conformità al presente Regolamento di Produzione
RAZZA	<ul style="list-style-type: none">✓ Il Consorzio Macellai Tipici di Cuneo commercializza ESCLUSIVAMENTE CAPI DI RAZZA BOVINA PIEMONTESE✓ Tutti i capi bovini devono essere iscritti al libro genealogico di razza curato dall' ANABORAPI✓ Le caratteristiche della Razza Bovina Piemontese sono definite dalle norme tecniche di selezione fissate nel regolamento del libro genealogico nazionale della razza stessa.✓ NON sono ammessi capi nati da incroci, meticci e comunque non iscritti al libro genealogico della Razza Bovina Piemontese

ALIMENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">✓ durante tutte le fasi di allevamento E' VIETATA LA SOMMINISTRAZIONE DI PRODOTTI INSILATI, foraggi ed alimenti per la conservazione dei quali si prevede una variazione del loro pH.✓ L'allevatore al momento dell'adesione al Disciplinare dichiara sotto la propria responsabilità che, l'alimentazione somministrata agli animali, è priva di prodotti insilati✓ Gli alimenti non considerati a rischio, ai fini dell'alimentazione priva di insilati sono: fieno e foraggi freschi, i mangimi semplici (materie prime) e composti e gli integratori minerali e vitaminici.
CAPI IDONEI	<ul style="list-style-type: none">✓ Per capi idonei si intendono animali di Razza bovina Piemontese appartenenti alle seguenti categorie:<ul style="list-style-type: none">✓ FEMMINE: età alla macellazione compresa fra 12 e 22 mesi✓ MASCHI: età alla macellazione compresa fra 12 e 24 mesi✓ CASTRATI
MACELLAZIONE	<ul style="list-style-type: none">✓ Stabilimenti esclusivamente ubicati in provincia di Cuneo✓ Macelli aderenti al Disciplinare di Etichettatura Volontaria della carne bovina – Asprocarne IT 005 ET
SEZIONAMENTO	<ul style="list-style-type: none">✓ Stabilimenti esclusivamente ubicati in provincia di Cuneo✓ Laboratori di sezionamento aderenti al Disciplinare di Etichettatura Volontaria della carne bovina – Asprocarne IT 005 ET
PUNTO VENDITA	<ul style="list-style-type: none">✓ Macellerie aderenti al Consorzio Macellai Tipici di Cuneo esclusivamente ubicate in provincia di Cuneo✓ Punti vendita aderenti al Disciplinare di Etichettatura Volontaria della carne bovina – Asprocarne- IT 005 ET

Art.4 **modalità di controllo**

Il Consorzio stesso tramite apposita commissione e/o organizzazioni terze incaricate dal Consorzio si attiveranno a tutti i livelli: allevamento, macellazione, commercializzazione. Il personale preposto ai controlli può accedere liberamente negli allevamenti, nei macelli, nei punti vendita ed in qualsiasi locale od esercizio pubblico dove si utilizzi il marchio “Consorzio Macellai Tipici di Cuneo-Carnè”. Il personale di Asprocarne Piemonte scc è incaricato dei controlli riguardanti il rispetto di quanto stabilito dal presente Regolamento di produzione e dal Disciplinare di Etichettatura Volontaria di Asprocarne Piemonte scc.

Art. 5 **controlli presso gli allevamenti**

Il controllo presso gli allevamenti verrà effettuato solo sugli animali **dopo lo svezzamento e comunque dopo i 6 mesi di vita**. Oltre tutti i controlli previsti dal Disciplinare di Etichettatura Volontaria IT 005 ET, almeno una volta all'anno verranno controllati dal personale incaricato i seguenti aspetti per verificare il non impiego di alimenti insilati nell'alimentazione:

- osservazione delle materie prime impiegate in azienda
- osservazione della razione presente in mangiatoia
- rilevamento della presenza in azienda di elementi utili allo stoccaggio di insilati
- ANALISI DELLA RAZIONE SOMMINISTRATA, mediante campionamento in mangiatoia per accertare la presenza/assenza di acidi organici caratteristici.

Art. 6 **controlli presso il punto vendita**

Ogni punto vendita aderente al Consorzio si impegna, ad ulteriore tutela del consumatore, a garantire la salubrità delle carni attraverso la ricerca, con frequenza annuale ed a rotazione tra i propri fornitori, di anabolizzanti, cortisonici, beta-agonisti e inibenti.

Art. 7 **controlli presso i soggetti di filiera**

Per tutto quanto non espressamente previsto agli artt. 4,5,6, fanno fede i controlli stabiliti dal disciplinare di etichettatura volontaria Asprocarne – IT 005 ET, presso tutti i soggetti di filiera.

Art. 8 **etichette**

Così come previsto dal Disciplinare di Etichettatura Volontaria della carne bovina di Asprocarne Piemonte, sottoscritto da ogni soggetto della filiera del Consorzio Macellai Tipici di Cuneo-Carnè, le carni poste in vendita recheranno in etichetta le seguenti informazioni:

– **DATI ETICHETTATURA OBBLIGATORIA**

1. codice di rintracciabilità
2. paese di nascita
3. paese di ingrasso
4. paese ove è avvenuta la macellazione e numero approvazione macello
5. paese ove è avvenuto il sezionamento e numero approvazione centro sezionamento (se non coincide con il punto vendita)

– **DATI ETICHETTATURA VOLONTARIA**

7. sesso dell'animale
8. **razza Piemontese**
9. età alla macellazione e/o data di nascita
10. data macellazione
13. allevato da azienda agricola e codice stalla per mesi:.....
14. **bovino nato ed allevato in provincia di Cuneo per mesi:.....**
15. **alimentato senza l'impiego di alimenti insilati per mesi....**

– **ALTRE INFORMAZIONI**

16. estremi organismo terzo di controllo
17. nominativo del punto vendita
18. nome e logo tipo dell' Organizzazione Asprocarne Piemonte

Art. 9
sanzioni

L'allevatore che impiega nell'allevamento sostanze estrogene, ormonali, fattori di crescita non consentiti dalle norme vigenti verrà immediatamente escluso dal Consorzio Macellai Tipici di Cuneo.

Il Consorzio ha altresì la facoltà di adottare provvedimenti disciplinari e pecuniari che ritiene congrui verso i soggetti di filiera che non rispettano le norme contenute nel presente Regolamento di Produzione. Tali provvedimenti sono contenuti nel Regolamento del Consorzio.

Per quanto riguarda il mancato rispetto delle norme riguardanti il Disciplinare di Etichettatura volontaria si fa riferimento all' art. 12 del Disciplinare stesso.

Cuneo li ___/___/_____

IL PRESIDENTE
Roberto BRUNA

Allegati

- MODULO SOTTOSCRIZIONE SOGGETTI DI FILIERA.
- DISCIPLINARE DI ETICHETTATURA VOLONTARIA ASPROCARNE
- FAC-SIMILE DOCUMENTO INFORMATIVO
- REGOLAMENTO DEL CONSORZIO MACELLAI TIPICI DI CUNEO-CARNE'
- ELENCO ALLEVAMENTI
- ELENCO MACELLI E CENTRI DI SEZIONAMENTO
- ELENCO PUNTI VENDITA