



MUTTERKUH SCHWEIZ
VACHE MÈRE SUISSE
VACCA MADRE SVIZZERA
VATGA MAMMA SVIZRA

Mutterkuh Schweiz Telefon +41(0) 56 462 54 05
Laurstrasse 10 Telefax +41(0) 56 462 54 06
Postfach info@mutterkuh.ch
CH-5201 Brugg www.mutterkuh.ch www.beef.ch

Brugg, 25 maggio 2011

SwissPrimGourmet[®] **Regolamento per la macellazione, la lavorazione** **e la vendita** [®]Nr. 483398

1. Disposizioni generali

- a) Protezione del marchio: SwissPrimGourmet è un marchio protetto. Esso riunisce i marchi SwissPrimBeef, SwissPrimAngus, SwissPrimVeal, SwissPrimPorc e SwissPrimLamb, che sono stati depositati da Vacca Madre Svizzera (VMS) presso l'Istituto federale per la proprietà intellettuale. VMS si riserva la possibilità di aggiungere altri marchi.
- b) Disposizioni prioritarie: In generale, sono applicate le disposizioni di legge in vigore per quanto concerne la protezione degli animali, la valutazione delle carcasse, il controllo delle carni, le derrate alimentari e l'obbligo di dichiarazione, così come il corrispondente regolamento di produzione.
- c) Promozione della qualità: Le aziende di macellazione, le aziende di lavorazione e le aziende di commercio SwissPrimGourmet dispongono delle infrastrutture, delle procedure e del personale necessari a garantire l'ottima qualità del prodotto finale.
- d) Licenze: I prodotti SwissPrimGourmet sono venduti solo in aziende titolari della licenza di commercializzazione rilasciata da Vacca Madre Svizzera (VMS). Le richieste per ottenere una licenza vanno presentate al Segretariato di VMS. Anche i lavori e i servizi prestati da terzi sottostanno al presente regolamento. VMS si riserva la possibilità di imporre a terzi la sottoscrizione di un contratto di licenza. All'inizio dell'attività, le sedi di terzi devono essere segnalate al Segretariato di VMS.
- e) Dichiarazione: Ogni partner garantisce che la carne dei programmi SwissPrimGourmet sia sempre dichiarata come tale e non possa essere mescolata o scambiata con altre carni. I marchi e le relative diciture sono riportati fedelmente anche sui documenti di accompagnamento (imballaggi, cartellini con i prezzi, bollettini di consegna, fatture, ricevute, elenchi ecc.). Questo vale anche per il logo SwissPrimGourmet. Se lo spazio disponibile non è sufficiente per indicare in modo completo il nome del prodotto, si utilizzano le seguenti abbreviazioni:

	Numero di segni illimitato	Numero di segni limitato	Numero di segni limitato
Marchio generale	SwissPrimGourmet	SwissPrimG	SPG
Carne di manzo	SwissPrimBeef	SwissPrimB	SPB
Carne di manzo	SwissPrimAngus	SwissPrimA	SPA
Carne di vitello	SwissPrimVeal	SwissPrimV	SPV
Carne di maiale	SwissPrimPorc	SwissPrimP	SPP
Carne di agnello	SwissPrimLamb	SwissPrimL	SPL

2. Macellazione

- a) Documento di riconoscimento: Al momento della macellazione, ogni capo SwissPrimGourmet è accompagnato da un documento di riconoscimento (“passaporto”) correttamente compilato. L’acquirente conserva il documento di riconoscimento SwissPrimGourmet per almeno due anni.
- b) Identificazione: I capi sono identificati in modo completo e senza lacune. La marchiatura delle carcasse avviene immediatamente dopo la macellazione e consente una tracciabilità univoca dell’animale.
- c) Impianti: La macellazione avviene solo in aziende selezionate, che dispongono degli impianti adatti.
- d) Qualità: Le carcasse che non raggiungono la qualità richiesta non sono prese in considerazione (completamente o in parte). Il margine di tolleranza per i valori pH (24) va da un minimo di 5.5 a un massimo di 6.0.
- e) Le carcasse sono refrigerate lentamente.

3. Lavorazione

- a) Qualità: Le carcasse sono sottoposte a un controllo visivo per verificare la qualità tecnica della macellazione (igiene, pulizia, dissanguamento ecc.). Le carcasse che presentano una temperatura a cuore superiore a 7° C, sono ritornate all’azienda di macellazione.
- b) Separazione: Il disossamento è eseguito in altri locali o in un altro momento, separatamente dal disossamento di altre carcasse. La dichiarazione che figura sui contenitori e gli imballaggi è chiara e univoca.
- c) Maturazione della carne: I tagli di manzo destinati alla vendita quale prodotto fresco sono frollati almeno 10 giorni (quarto anteriore); 21 giorni per i tagli pregiati. I tagli pregiati di vitello sono frollati almeno 14 giorni, quelli di maiale almeno 10 giorni.

4. Trasporto

- a) Refrigerazione: Durante i trasporti la catena del freddo non è mai interrotta. Per garantire la maggior sicurezza possibile, si eseguono controlli per

campionatura con apparecchi per la verifica della temperatura (apparecchi Hamster). Le misurazioni registrate sono poi debitamente valutate.

5. Vendita

- a) Presentazione: L'aspetto degli imballaggi e la presentazione sono accattivanti e incidono in modo positivo sulle vendite.
- b) Separazione: La carne SwissPrimGourmet è esposta in vendita come tale in modo chiaro e ben visibile, separatamente dalle altre carni. La separazione è chiara anche nelle celle frigorifere.
- c) Nozioni: Il personale di vendita conosce le principali caratteristiche della produzione SwissPrimGourmet e può rispondere correttamente alle domande della clientela.

6. Controlli

- a) Organi di controllo: I controlli sono svolti su mandato di VSM da servizi di ispezione accreditati.
- b) Livelli di controllo: I controlli sono svolti a diversi livelli: animali e rispettivi documenti di riconoscimento (secondo il cap. 1), licenze per la commercializzazione (secondo il cap. 1), aziende di macellazione, aziende di lavorazione e aziende di commercio (secondo i cap. 2 – 5).
- c) Rilevamenti: I servizi di ispezione hanno diritto di accedere liberamente e in qualsiasi momento alle aziende, alla documentazione e ai dati necessari per i controlli di cui sono incaricati.

7. Validità

- a) Entrata in vigore: Il presente regolamento è stato elaborato il 25 maggio 2011 ed è entrato subito in vigore, sostituendo il precedente regolamento del 28 novembre 2001.

8. Sanzioni

- a) Infrazione: Se le disposizioni del presente regolamento non sono più rispettate, il diritto di distribuire e di vendere SwissPrimGourmet è sospeso con effetto immediato.
- b) Ricorsi: Autorità di ricorso è il Comitato di VMS. I ricorsi devono essere motivati e inoltrati per iscritto al Segretariato di VMS.
- c) Foro competente: Le liti legate all'applicazione del presente regolamento devono essere presentate al foro competente per la sede di VMS.