

Brugg, 18 gennaio 2005
Reglement Verkauf Natura-Beef d.doc

Natura-Beef®

Regolamento per la macellazione, la lavorazione e la vendita

1. Disposizioni generali

Promozione della qualità: Le aziende di macellazione, le aziende di lavorazione e le aziende di commercio Natura-Beef dispongono delle infrastrutture, delle procedure e del personale necessari a garantire l'ottima qualità del prodotto finale. Ogni titolare di una licenza applica un sistema di gestione della qualità. Il personale segue un corso di formazione e frequenta poi, regolarmente, corsi di perfezionamento.

Licenze: I prodotti Natura-Beef 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.

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 Regolamento di produzione per il marchio Natura-Beef.

Protezione del marchio: Natura-Beef è un marchio protetto, depositato da VMS presso l'Istituto federale della proprietà intellettuale con i numeri ® 351056, 513443 e 513444.

2. Dichiarazione

Dichiarazione: Il titolare di una licenza garantisce che la carne del programma Natura-Beef sia sempre dichiarata come tale e non possa essere mescolata o scambiata con altre carni. Alla carne proveniente da aziende Natura-Beef che adempiono la PER (prova che le esigenze ecologiche sono rispettate) è attribuito il marchio Natura-Beef, mentre alla carne proveniente da aziende Natura-Beef che praticano l'agricoltura biologica è attribuito il marchio Natura-Beef-Bio (è consentita anche la dicitura "Bio-Natura-Beef"). La dichiarazione figura anche sui documenti di

accompagnamento (bollettini di consegna, fatture, ricevute, elenchi ecc.). Gli elementi testuali e le figure che costituiscono la dichiarazione sono descritti in dettaglio nel Regolamento di produzione Natura-Beef. Il logo Natura-Beef e la dicitura sono riprodotti correttamente e fedelmente.

Le mezzene o i tagli che per motivi qualitativi o di altro genere non sono acquistati o utilizzati quali Natura-Beef, non possono essere rivenduti o riutilizzati quali Natura-Beef. La dichiarazione Natura-Beef deve essere immediatamente eliminata.

Bilancio quantitativo: Il titolare di una licenza esegue rilevamenti periodici e dispone degli strumenti per calcolare i bilanci quantitativi.

3. Macellazione

Certificato: Al momento della macellazione, ogni capo Natura-Beef e Natura-Beef-Bio è accompagnato da un certificato Natura-Beef correttamente compilato. L'acquirente dell'animale conserva il certificato Natura-Beef per due anni.

Impianti: Il macello dispone di impianti sufficienti e adatti ad animali allevati in libertà.

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.

Qualità: Le carcasse sono refrigerate lentamente. Le carcasse che oltrepassano i valori di tolleranza per il pH o non raggiungono la qualità richiesta, non sono prese in considerazione (completamente o in parte).

4. Lavorazione

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.

Maturazione della carne: I tagli di carne destinati alla vendita quale prodotto fresco sono conservati fino alla maturazione completa. I tagli pregiati sono frollati per almeno 14 giorni.

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.

5. Trasporto

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 appositi. Le misurazioni registrate sono poi debitamente valutate.

6. Vendita

Presentazione: L'aspetto degli imballaggi e la presentazione sono accattivanti e incidono in modo positivo sulle vendite. La freschezza della carne è verificata con regolarità.

Dichiarazione: La dichiarazione Natura-Beef figura in modo chiaro e visibile. La carne Natura-Beef è esposta in vendita separatamente dalle altre carni. La dichiarazione figura in modo chiaro e coerente sia nel bancone, sia nelle vetrine, sia nelle celle frigorifere.

Nozioni: Il personale di vendita conosce le principali caratteristiche della produzione Natura-Beef e può rispondere correttamente alle domande della clientela.

7. Controllo

Organi di controllo: L'applicazione del presente regolamento è verificata da un servizio di ispezione accreditato.

Livelli di controllo: I controlli sono svolti a diversi livelli: animali e rispettivi certificati (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 – 6).

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.

8. Validità

Entrata in vigore: Il presente regolamento è stato adottato il 10 ottobre 2005 dal Comitato di VMS ed è entrato immediatamente in vigore.

9. Sanzioni

Infrazioni: La violazione di disposizioni del presente regolamento comporta sanzioni.

Foro competente: Le liti legate all'applicazione del presente regolamento devono essere presentate al foro competente per la sede di VMS.