



Brugg, 21 giugno 2022

Natura-Beef e Natura-Veal Regolamento per la macellazione, la lavorazione e la vendita

1. Disposizioni generali

- a. Protezione del marchio: Natura-Beef e Natura-Veal sono marchi protetti. Sono depositati da Vacca Madre Svizzera (VMS) presso l'Istituto federale della proprietà intellettuale (IPI) con i numeri 513444 e 717045 (Natura-Beef), 513443 (Natura-Beef-Bio), 633744 e 717046 (Natura-Veal).
- b. Campo di applicazione: Il presente regolamento concerne carni di animali del genere bovino, nonché preparazioni e prodotti a base di queste.
- c. Basi legali: Il titolare della licenza è tenuto a rispettare tutte le leggi, le ordinanze e le relative disposizioni d'esecuzione, nonché le altre basi legali in vigore in Svizzera per quanto concerne il trattamento della carne. Le basi legali determinanti per Natura-Beef e Natura-Veal sono le seguenti
 - legge federale sulla protezione degli animali (RS 455), ordinanza sulla protezione degli animali (RS 455.1), ordinanza sulla detenzione di animali da reddito e di animali domestici (RS 455.110.1)
 - ordinanza concernente Identitas AG e la banca dati sul traffico di animali (RS 916.404.1)
 - ordinanza sulle epizootie (RS 916.401)
 - ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni (RS 817.190)
 - legge federale sui medicinali e i dispositivi medici (RS 812.21), ordinanza sull'autorizzazione nel settore dei medicinali (RS 812.212.1), ordinanza sui medicinali veterinari (RS 812.212.27)
 - legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (RS 817.0), ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (RS 817.02)
 - direttive della Protezione Svizzera degli Animali (PSA) concernenti la macellazione del bestiame grosso e piccolo (il cui testo è disponibile in tedesco e in francese: *Schlachtung von Gross- und Kleinvieh: Richtlinie für die Überwachung durch den Kontrolldienst des Schweizer Tierschutz STS / Abbattage du gros et du petit bétail: Directive pour la surveillance par le Service de contrôle de la Protection Suisse des Animaux PSA*)
- d. Garanzia della qualità: La garanzia della qualità si fonda sul presente regolamento, sul regolamento di Suisse Garantie per il settore della carne (di cui sono disponibili la versione in tedesco e la versione in francese: *Branchenreglement Suisse*

Garantie – Fleisch / Règlement sectoriel Suisse Garantie – Viande) e sui regolamenti determinanti per la produzione primaria.

- e. **Licenze:** I prodotti Natura-Beef e Natura-Veal sono messi in vendita solo da aziende titolari dell'apposita licenza rilasciata da VMS. Le richieste di licenza vanno presentate all'Agenzia VMS. Anche i lavori e i servizi prestati da terzi sottostanno al presente regolamento e devono essere notificati a VMS all'inizio dell'attività. VMS si riserva il diritto di imporre a terzi la sottoscrizione di un contratto di licenza.
- f. **Dichiarazione:** Ogni partner garantisce che le carni Natura-Beef e Natura-Veal siano sempre dichiarate come tali e non possano essere mescolate o confuse con altre carni. I nomi dei prodotti devono essere fedelmente rispettati (imballaggi, cartellini con i prezzi, bollettini di consegna, fatture, ricevute, elenchi ecc.). Questo vale anche per i logo e le diciture Natura-Beef e Natura-Veal.

Logo:



- g. **Abbreviazioni:** Se il nome del prodotto non può essere indicato per intero poiché manca lo spazio necessario, si utilizzano le seguenti abbreviazioni:

spazio non limitato	spazio limitato
Natura-Beef	NB
Natura-Beef-Bio	NBB
Natura-Veal	NV

2. Disposizioni concernenti la lavorazione

2.1 Provenienza

- a. **Provenienza:** Gli animali destinati al programma di marchio Natura-Beef e Natura-Veal provengono da aziende controllate da un servizio di ispezione accreditato, in conformità con i requisiti posti dai regolamenti di produzione determinanti.

2.2 Macellazione

- a. **Certificato:** Al momento della macellazione, ogni animale Natura-Beef o Natura-Veal è munito di un certificato correttamente compilato.
- b. **Identificazione:** Ogni animale è identificato in modo completo e senza lacune. La marchiatura della carcassa 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 sono refrigerate lentamente. Le carcasse che non soddisfano la qualità richiesta vengono scartate completamente o in parte.

2.3 Lavorazione

- a. Qualità: Le carcasse sono sottoposte a un controllo visivo per verificare la qualità tecnica della macellazione (igiene, pulizia, dissanguamento ecc.).
- b. Frollatura: I tagli di carne destinati alla vendita quale prodotto fresco sono conservati fino a frollatura completa. I tagli pregiati sono conservati almeno 14 giorni.
- c. Separazione: La disossatura è eseguita separatamente da quella delle altre carcasse, in altri locali o in un altro momento. La dichiarazione che figura sui contenitori e sugli imballaggi è chiara e univoca. I numeri delle marche auricolari devono figurare sugli imballaggi di grandi dimensioni.

2.4 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 appositi. Le misurazioni registrate sono poi debitamente valutate.

3. Vendita

- a. Principi per la vendita al banco: Per i prodotti Natura-Beef e Natura-Veal è necessario garantire qualità e freschezza massime. La qualità e la freschezza sono controllate all'arrivo della merce. La disposizione della carne nella vetrina va rispettata. Inoltre, vanno rigorosamente osservate le direttive per la garanzia della qualità, quali fissate nella guida adottata internamente dall'azienda.
- b. Presentazione: L'aspetto e gli imballaggi sono accattivanti e incidono in modo positivo sulle vendite. La freschezza della carne è verificata con regolarità.
- c. Separazione: La dichiarazione Natura-Beef o Natura-Veal figura in modo chiaro e visibile. La carne Natura-Beef o Natura-Veal è esposta in vendita separatamente dalle altre carni. La dichiarazione e la separazione sono chiare anche nella cella frigorifera.
- d. Competenze: Il personale di vendita conosce le principali caratteristiche della gamma di prodotti Natura-Beef e Natura-Veal ed è in grado di rispondere alle domande della clientela. Informa la clientela sui vantaggi di Natura-Beef e Natura-Veal e svolge un ruolo importante per l'immagine positiva del marchio. Il titolare della licenza organizza regolarmente corsi di formazione destinati ai collaboratori incaricati della lavorazione e della vendita di prodotti Natura-Beef e Natura-Veal, allo scopo di aumentare le loro competenze in merito.

4. Tracciabilità

- a. Tracciabilità: La tracciabilità dei prodotti Natura-Beef- e Natura-Veal va garantita senza lacune per ogni singolo animale, attraverso l'azienda di macellazione fino al consumatore finale.

- b. Documentazione: Tra la produzione primaria e la prima fase di lavorazione (macello), la tracciabilità è garantita da documenti fisici o elettronici (documento di accompagnamento dell'animale e certificato).
- c. Controllo del flusso di merci: Il titolare della licenza adotta un sistema di controllo della qualità adeguato, idealmente su base informatica, che consenta verifiche in qualsiasi momento, sotto forma di bilanci di quantità e di calcoli del flusso di merci. Ogni acquisto e ogni vendita di prodotti Natura-Beef e Natura-Veal sono confermati e indicati su documenti di accompagnamento (bollettino di consegna, fattura, registro ecc.) con una dicitura chiara (cap. 1.f. e 1.g.).

5. Controllo

- a. Controllo autonomo: Indipendentemente dal sistema di controllo e certificazione, il titolare della licenza è tenuto a soddisfare i requisiti legali di cui al capitolo 1 sulla base di un controllo autonomo e costante. La verifica compete alle autorità statali.
- b. Controllo e certificazione: Il titolare della licenza stipula un contratto con un organismo di ispezione e certificazione accreditato, conformemente a quanto previsto dal regolamento di Suisse Garantie per il settore della carne o da uno standard equivalente. Inoltre si sottopone ai controlli previsti dal presente regolamento. I controlli e le certificazioni vengono effettuati su incarico del titolare della licenza. Nei controlli e nelle certificazioni sono integrati anche il lavoro e i servizi forniti da terzi, conformemente a quanto previsto dal capitolo 1.e. Le aziende di produzione titolari di una licenza per la vendita diretta di Natura-Beef e Natura-Veal sono esentate dall'obbligo di controllo e certificazione; si applica quanto stabilito ai cap. 5.a, 5.e, 5.f.
- c. Notifica: Qualsiasi revoca del certificato o dell'autorizzazione a utilizzare il marchio Suisse Garantie oppure qualsiasi restrizione significativa delle certificazioni deve essere segnalata immediatamente a VMS.
- d. Rapporto di certificazione: Il rapporto di controllo e di certificazione è trasmesso spontaneamente a VMS.
- e. Livelli di controllo: I controlli sono svolti a diversi livelli: ispezione degli animali e certificati (secondo il cap. 2.2), licenze per la commercializzazione (secondo il cap. 1), controllo della tracciabilità e dei servizi di macellazione / lavorazione / vendita (secondo i cap. 2, 3 e 4), dichiarazione e etichettatura (secondo i cap. 1 e 5).
- f. Trasparenza: Ai servizi di ispezione va garantito il libero accesso, in qualsiasi momento, tanto alle operazioni quanto ai documenti e ai dati necessari per i controlli.

6. Misure in caso di infrazione

- a. Sanzioni: In caso di infrazione al regolamento di vendita o di violazione del contratto di licenza, VMS si riserva il diritto di revocare l'autorizzazione alla distribuzione e alla vendita di prodotti Natura-Beef e Natura-Veal e di adottare le sanzioni necessarie.
- b. Foro competente: Il foro è alla sede di VMS.

7. Validità

- a. Entrata in vigore: Il presente regolamento è stato adottato dal Comitato di VMS il 21 giugno 2022 ed è entrato immediatamente in vigore. Sostituisce il precedente regolamento del 18 gennaio 2005.