



Brugg, 21 giugno 2022

# SwissPrimGourmet

## Regolamento per la macellazione, la lavorazione e la vendita

### 1. Disposizioni generali

- a. Protezione del marchio: SwissPrimGourmet è un marchio generale protetto, che comprende i marchi SwissPrimBeef e SwissPrimPorc. Questi marchi sono depositati da Vacca Madre Svizzera (VMS) presso l'Istituto federale della proprietà intellettuale (IPI), dove sono registrati con i numeri 443156, 777632, 777630, 777632, 777633, 471075, 646884 e 471073. È riservata la possibilità di aggiungere altri marchi.
- b. Campo di applicazione: Il presente regolamento concerne carni di animali del genere bovino e del genere suino, 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 SwissPrimGourmet 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 SwissPrimGourmet sono messi in vendita solo da aziende titolari dell'apposita licenza, che può essere ottenuta, su richiesta, presso l'Agenzia di 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 SwissPrimGourmet 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 il logo di SwissPrimGourmet. Le specifiche relative al logo figurano nel manuale CI/CD allegato.



- 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
Marchio generale	SwissPrimGourmet	SPG
Carne di manzo	SwissPrimBeef	SPB
Carne di maiale	SwissPrimPorc	SPP

## 2. Disposizioni concernenti la lavorazione

### 2.1 Provenienza

- a. Provenienza: Gli animali destinati al programma di marchio SwissPrimGourmet provengono da allevamenti controllati da un servizio di ispezione accreditato, in conformità con i requisiti posti dai regolamenti di produzione determinanti.

### 2.2 Macellazione

- a. Documento di riconoscimento: Al momento della macellazione, ogni animale SwissPrimGourmet è munito di un documento di riconoscimento («passaporto») 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.). Le carcasse che presentano una temperatura a cuore superiore a 7° C sono ritornate all'azienda di macellazione.
- b. Frollatura: I tagli di carne destinati alla vendita quale prodotto fresco sono conservati almeno 10 giorni (quarti anteriori) o 21 (tagli pregiati). I tagli pregiati di maiale destinati alla vendita quale carne fresca sono conservati almeno 10 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 SwissPrimGourmet 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 in base al genere (bovino o suino). 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 SwissPrimGourmet figura in modo chiaro e visibile. La carne SwissPrimGourmet 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 SwissPrimGourmet ed è in grado di rispondere alle domande della clientela. Informa la clientela sui vantaggi di SwissPrimGourmet 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 SwissPrimGourmet, allo scopo di aumentare le loro competenze in merito.

## 4. Tracciabilità

- a. Tracciabilità: La tracciabilità dei prodotti SwissPrimGourmet va garantita senza lacune per ogni singolo animale, attraverso il macello 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 documento di riconoscimento SPG).
- 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 SwissPrimGourmet è confermato e indicato su documenti di accompagnamento (bollettino di consegna, fattura, registro ecc.) con una dicitura chiara (cap. 1.f. e 1.g.).
- d. Vendita ristoranti / settore alberghiero / mense: Le etichette originali dei prodotti vengono raccolte man mano (ad es. mediante un infilza-scontrini) e conservate per due settimane.

## 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.
- 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 documenti di riconoscimento (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 SwissPrimGourmet 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 25 maggio 2011.

## **8. Allegato**

- a. Manuale CI/CD SwissPrimGourmet: Il documento disciplina i punti seguenti:
  - logo
  - dimensioni del logo
  - marchio
  - varianti linguistiche del logo e del marchio
  - elementi testuali