



**Marchio depositato**

**Convivio per la valorizzazione delle carni Montebaldine**

*Località Gamberon 31- 37013 Caprino Veronese , Tel/Fax 045 6230932 Cell 3929846559 - 3488218927*

**RICHIESTA DI ADESIONE QUALE RISTORANTE O AGRITURISMO**

**Il sottoscritto** \_\_\_\_\_  
(cognome e nome) (codice fiscale)

**in qualità di titolare / rappresentante legale della Ditta** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(codice fiscale) (partita IVA)

\_\_\_\_\_  
(indirizzo) (cap) (comune) (prov.)

\_\_\_\_\_  
(telefono) (fax) (cellulare) (e-mail)

**AVENTE IL PROPRIO PUNTO RISTORAZIONE**

\_\_\_\_\_  
(indirizzo) (cap) (comune) (prov.)

\_\_\_\_\_  
(telefono) (fax) (cellulare) (e-mail)

**Chiede a Codesto Convivio**, di essere inserito quale **PUNTO RISTORAZIONE** ufficiale della bistecca con l'osso denominata " La Slepà " e della carne derivante dall'animale cui alla " Slepà " stessa.

Si impegna a rispettare scrupolosamente le direttive dettate dal Convivio.

Si impegna a non vendere carni spacciandole per carni del Convivio succitato.

Prende atto che l'eventuale accettazione tra i Punto ristorazione Ufficiale è a tempo determinato e che il Convivio ha piena facoltà ed insindacabilmente, di revocare la qualifica di Punto vendita.

Prende atto che con comportamenti lesivi all'immagine del Convivio, si dovrà rispondere in solido dei danni morali e materiali arrecati

\_\_\_\_\_ **li** \_\_\_\_\_

**Per accettazione** \_\_\_\_\_

# **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “ LA SLEPA “**

## **La zona di provenienza**

### **Articolo 1**

Il presente Disciplinare ha lo scopo di offrire maggiori garanzie sull'origine e la provenienza dei bovini da carne, sulle tecniche di alimentazione, di stabulazione, sulle modalità di allevamento e la razza.

Per produrre animali destinati ad ottenere il marchio “LA SLEPA” l'allevatore dovrà espressamente accettare il presente Disciplinare di Produzione e garantirne la massima tracciabilità.

### **Articolo 2**

Le carni devono essere prodotte nella zona del Baldo Veronese e della sua pedemontana, e precisamente relative ad animali allevati nel comune di :

Caprino Veronese, Rivoli Veronese, Brentino Belluno, Ferrara di Monte Baldo, Costermano, San Zeno di Montagna, Affi, Cavaion, Pastrengo, Bardolino, Garda, Torri del Benaco, Brenzone, Malcesine;

potranno essere ammessi animali allevati sul Baldo Trentino (i comuni ammessi saranno individuati volta per volta dal consiglio di questo convivio)

### **Articolo 3**

#### **IL BENESSERE ANIMALE**

Agli animali allevati dovranno essere garantite le condizioni di benessere in ambienti idonei e proporzionati al numero di capi, disponibilità di alimenti e acqua, gestione appropriata del microclima e delle operazioni quotidiane e salutarie.

Le aree di riposo all'interno dei locali di stabulazione devono essere confortevoli, di facile pulizia e poste su pavimento compatto. Ai bovini andrà sempre garantita una lettiera ampia, asciutta e ricoperta di paglia o di altri materiali vegetali.

### **Articolo 4**

Le razze considerate più idonee a produrre carni di alta qualità e valorizzare le produzioni foraggere prodotte nei comuni cui al presente disciplinare di produzione, sono prevalentemente la razza Bruna Alpina e la razza Frisona o eventualmente incroci derivanti da queste due razze o eventuali altre razze.

### **Articolo 5**

#### **L'ALIMENTAZIONE DEI BOVINI DA CARNE**

La valorizzazione di dette produzioni zootecniche è riferita ad animali e alimenti per l'allevamento NON OGM.

I foraggi destinati all'alimentazione del bestiame valorizzato dal Convivio devono essere esclusivamente prodotti nei comuni sopra indicati, nonché con granaglie selezionate e certificate.

L'alimentazione è un aspetto molto importante dell'allevamento contribuisce in maniera determinante al raggiungimento dell'obiettivo “qualità e sicurezza alimentare”.

### **Articolo 6**

La produzione della SLEPA può derivare esclusivamente da:

- I bovini macellati, devono avere un massimo di mesi 18, in grado di produrre slepe da 500 gr + o 700 gr. + (deroghe ai limiti di età saranno valutate volta per volta dallo Studio Associato Festa )  
Lo spessore della Slepa dovrà essere di almeno 3,5 cm e la eventuale presenza di grasso potrà essere sui margini della bistecca.

#### **Articolo 7**

I capi destinati alla produzione di “Carni Valorizzate dal Convivio” dovranno essere allevati in stalle ufficialmente indenni da Tubercolosi, Brucellosi e Leucosi bovina enzootica;

Nell'allevamento per la profilassi e la terapia degli animali devono essere unicamente impiegate le specialità regolarmente autorizzate ed ammesse per la specie bovina, ai dosaggi indicati e rispettando scrupolosamente i tempi di sospensione previsti; Il produttore o il professionista incaricato, oltre a registrare tutti gli interventi sul Registro dei trattamenti, dovrà registrare anche sulla Scheda di Stalla gli interventi di profilassi e terapia effettuati nel corso della vita dell'animale, indicando il tipo di trattamento, dosaggio, date, matricola dei capi trattati; è **assolutamente vietato** trattare gli animali con sostanze androgene o estrogene, anabolizzanti od ormonosimili.

\_\_\_\_\_ **li** \_\_\_\_\_

**Per presa visione del Disciplinare** \_\_\_\_\_