



**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 PUNTO VENDITA**

**AL DETTAGLIO E RISTORAZIONE**

**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 VENDITA -** \_\_\_\_\_

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

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

**Chiede a Codesto Convivio**, di essere inserito quale **PUNTO VENDITA** 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 per la fornitura e la promozione delle carni.

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

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

\_\_\_\_\_ **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** \_\_\_\_\_