



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.

Art. 2 - Zona di Produzione

Le carni devono essere prodotte nella **zona del Baldo** e della sua pedemontana, nonché la **zona montana della Lessinia**.

Baldo Veronese comuni di :

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

Baldo Trentino i comuni di :

Ala in parte, Avio in parte , Brentonico

Lessinia i comuni di :

Badia Calavena, Boscochiesanuova, Cerro Veronese, Dolcè - parte Erbezzo, Grezzana - da Stallavena in su, Marano V.la - sopra il centro del paese, Negrar - da Villa in su, Roverè Veronese, Fumane - sopra Mazzurega, S.Ambrogio di V.la - da S.Giorgio, Sant'Anna d'Alfaedo, S.Mauro di Saline, Selva di Progno, Tregnago, Velo Veronese, Vestenanuova , Lavagno - da S.Briccio, Mezzane , Cazzano – zona Campiano, Illasi - sopra Cellore, Soave - Castelcerino e Fittà, Verona in parte, San Martino B.A. - da Marcellise in su.

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 inerenti l'igiene.

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:

- Bovini aventi minimo mesi 14 e massimo mesi 16, purché siano 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)

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 estrogeniche, anabolizzanti od ormonosimili.