

PIANETA CARNE

Publicazione periodica, autorizzazione Tribunale di Padova n. 1418; Direttore Responsabile Domenico Vita
Redazione in Via Romea - Agripolis 35020 Legnaro (PD); Tel. 049.8830675 - Fax 049.8839212
E-mail: info@unicarve.it - sito web: www.unicarve.it

UNICARVE

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI
CARNI BOVINE DEL TRIVENETO

Notiziario UNICARVE n. 11 - 2005 - Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale
D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 - n° 46) art. 1, comma 1, DCB (PD)

Auguri di Buon Natale
a tutti i Soci
ed agli
Amici di
Unicarve

Merry
Christmas



*Speciale Eletta - Il disciplinare
di produzione e gli allegati*

Cari amici, anche a nome del Consiglio Direttivo e di tutto il Personale di Unicarve, desidero inviarvi questo messaggio augurale per il Santo Natale con la speranza che ognuno possa trascorrerlo con gioia e serenità, assieme ai propri cari "dimenticando" per un giorno ansie e timori. Approfitto dell'occasione per "trascurare" la cronaca delle nostre vicende zootecniche per dar spazio in questo numero speciale al programma di rilancio del nostro marchio ELETTA proponendovi il disciplinare di produzione approvato dal Consiglio e tutti gli allegati. A Voi tutti ed alle Vostre Famiglie vi giungano i migliori auguri di Buon Natale.



Fabiano Barbisan

UN ALBO DELLE AZIENDE ADERENTI PER DARE VISIBILITA' AL COMPARTO ZOOTECNICO

NEL COMITATO ANCHE I CONSUMATORI PER UN CONTROLLO DIRETTO

Passo dopo passo Unicarve cresce, si attrezza per dare risposte sempre più qualificate al mercato, si propone quale soggetto interlocutore per uno sviluppo ragionato della zootecnia da carne veneta. Le scelte fatte dal Consiglio Direttivo evidenziano la volontà di procedere nella direzione della QUALITA' e della SICUREZZA ALIMENTARE. I recenti fatti di cronaca legati alla qualità degli alimenti ed alle frodi, evidenziano quanto bisogno c'è di dare certezze ai consumatori in un rapporto di reciproca fiducia condivisa. Unicarve ha deciso di dare massima trasparenza alla sua attività inserendo, per prima, il controllo dei

co del Comitato, persone di provata esperienza, nell'attesa di poter addivenire ad una costituzione con elezione diretta dopo l'avvio delle attività. La fine ed inizio

cato nel sito web ufficiale della Regione alla pagina sviluppo rurale) per stanziare finanziamenti dedicati alla promozione che tenga conto di sviluppare attività legate a marchi di qualità con l'obiettivo di pubblicare non solo in Internet l'Albo Eletta ma anche su supporto cartaceo, per divulgare nel modo migliore l'attività dei nostri associati. Unicarve è consapevole della responsabilità che s'è assunta con il progetto di rilancio del marchio Eletta ed ha deciso di assegnare dei punteggi reali alle aziende agricole aderenti per poter assegnare ad ognuna, previa verifica del Comitato Tecnico, un numero di



consumatori nel programma di Fileria Eletta. L'Associazione Consumatori ADICONSUM del Veneto ha accettato di far parte del Comitato Tecnico di gestione del Disciplinare ELETTA con il Segretario



Il dr. Walter Rigobon dell'Adiconsum



Il dr. Giuseppe Favaro dell'Adiconsum

Regionale, dr. Walter RIGOBON e con il Medico Veterinario dr. Giuseppe FAVARO. Due presenze importanti che unite alle altre qualificate che il Presidente di Unicarve Fabiano Barbisan, nel primo insediamento del Comitato, ha deciso di cooptare per avviare la riorganizzazione di Eletta. Ad oggi non ci risulta che nessun altro disciplinare di produzione di carni bovine preveda simili controlli. Siamo quindi orgogliosi della scelta fatta e consapevoli dell'impegno che ci spetta come Azienda di servizi

per costruire il resto del percorso: un Consorzio che ci consenta la gestione diretta del marchio con la possibilità di accompagnare la carne sino alla tavola del consumatore. Giustamente il Presidente Barbisan ha voluto al tavolo tecni-

co del Comitato, persone di provata esperienza, nell'attesa di poter addivenire ad una costituzione con elezione diretta dopo l'avvio delle attività. La fine ed inizio



La CORONA ELETTA che sarà utilizzata per valorizzare le aziende agricole aderenti al disciplinare di produzione

anno che ci attendono, sono quindi carichi di attese per le iniziative che saranno cantierate da Unicarve. Intanto i Tecnici Unicarve stanno già uscendo nelle aziende aderenti al disciplinare per compilare la scheda di rilevazione dati, prevista dall'articolo 8 del Disciplinare Eletta, unitamente alle foto dell'azienda del socio che lo ritrae assieme alla propria struttura, per consentire una visita virtuale dell'

“CORONE ELETTA” che evidenzino in modo inequivocabile l'impegno di ogni socio a produrre nel migliore dei modi ed a rispettare tutto ciò che è stato inserito nel Disciplinare Eletta. Non ce ne vogliamo gli amici soci (...e qui mettiamo le mani avanti..) che si troveranno con qualche “Corona” in meno del massimo previsto (cinque come nelle guide degli hotel...). Noi non siamo per “l'appiattimento” o la standardizzazione delle cose, sappiamo perfettamente che ognuno ha il suo carattere e le proprie doti imprenditoriali e che la carne (i bovini) è un prodotto “vivo” e come tale non può non essere fatta in “fotocopia”. Sappiamo che la carne veneta è la più ricercata per il metodo di allevamento e l'ottima alimentazione usata dagli allevatori. Sappiamo che nel piatto fa la differenza con qualsiasi altro tipo di carne con prezzi mai andati “fuori di testa” come invece successo per altri prodotti (leggi ortofrutta e se volete un esempio guardate cosa costano 80 grammi di valeriana in vaschetta... 18 € Al Kg!). Noi sappiamo tutto questo, e la signora Maria che va a fare la spesa, lo sa? Sa di chi è la carne che compra? Può vedere in faccia l'allevatore che per mesi ha alimentato il toro diventato bistecca? Può leggere nell'etichetta l'indirizzo dell'azienda? No? Allora sig.ra Maria, smettiamola con la pubblicità “condizionata” ed anziché metterci addosso “camici bianchi”, apriamo gli occhi!

Ma. Gi.



IL NUOVO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE ELETTA



Articolo 1

E' istituito il marchio volontario collettivo "ELETTA", di seguito indicato "marchio". Il marchio è di proprietà dell'Associazione Produttori Carni Bovine del Triveneto UNICARVE via Romea - Agripolis, Legnaro (PD)

Articolo 2

Il marchio si riferisce alla produzione ed alla tutela dei bovini da carne che corrispondono alle caratteristiche del presente disciplinare di produzione. Il campo di applicazione del presente disciplinare di produzione va dalla fase di accettazione del capo da avviare all' ingrasso (ristallo), fino alla fase di vendita della carne, il disciplinare pertanto si applica agli allevamenti, ai macelli e ai laboratori di sezionamento. Le disposizioni recate dal presente disciplinare, nell'ottica della valorizzazione della produzione degli associati, perseguono lo scopo di:

- aumentare la qualità di particolari produzioni bovine;
- riqualificare l'allevamento intensivo,
- strutturare la produzione zootecnica bovina da carne al fine di contribuire al miglioramento della sicurezza alimentare e del rapporto fiduciario con i consumatori.
- favorire la diffusione di metodi di produzione che conservano le risorse ambientali naturali ed integrando in maniera sostenibile le attività di produzione degli allevatori con il contesto socio-economico da cui traggono il loro reddito;
- tutelare il benessere degli animali;
- sviluppare l'affidabilità del sistema attraverso l'integrazione nei modelli di controllo di gestione economico finanziaria anche di tutti gli aspetti riguardanti l'autocontrollo aziendale e facendosi supportare per la gestione sanitaria dalla professionalità di veterinari accreditati particolarmente preparati e sensibilizzati alla biosicurezza e alle biotecnologie, ciò affinché durante l'espletamento delle loro attività presso le aziende agricole, sensibilizzino gli imprenditori agricoli a rispettare le biodiversità vegetali ed animali, nonché l'etologia naturale degli animali dei propri allevamenti.



In tali circostanze l'uso del marchio è consentito se ricorrono le seguenti condizioni:

a) la tipologia dei bovini per cui è ammesso l'uso del marchio è rappresentata dai capi maschi, giovenche di tutte le razze allevate con specifiche tecniche da carne, in modo conforme al disciplinare, dagli utilizzatori del marchio per almeno i seguenti periodi:

- 120 giorni per le giovenche;
- 151 giorni per i vitelloni.

In relazione all'età sono distinte ed ammesse le seguenti fasce:

- vitelloni da 300 a 730 giorni ;
- giovenche da 300 a 620 giorni;

b) I bovini devono essere allevati nel rispetto delle norme previste dal pacchetto igiene dal libro bianco della sicurezza alimentare e secondo i principi etici che ispirano l'Organizzazione (codice etico). E' vietato l'uso improprio del farmaco. I farmaci possono essere utilizzati solo a scopo terapeutico. Non sono permessi altri promotori di crescita e regolatori della flora microbica gastro - enterica e ruminale che i probiotici. Non è ammesso l'uso di auxinici nelle formulazioni di alimenti di bovini adulti. A scopo terapeutico possono essere utilizzati solo prodotti registrati. I trattamenti terapeutici, devono avvenire sotto il controllo del veterinario aziendale libero professionista accreditato (rif. Art. 3). I bovini che sono stati oggetto di trattamenti terapeutici rientrano nel presente disciplinare a condizione che i tempi di non uso del farmaco siano conformi rispetto a quello previsto come tempo di sospensione per lo stesso farmaco. Il trattamento terapeutico va sempre certificato dal veterinario aziendale. Ai fini del presente disciplinare, le vaccinazioni non sono considerate trattamenti terapeutici.

c) I capi devono essere tenuti in locali di stabulazione che garantiscono una buona illuminazione naturale e che dispongono, per ogni sito, di luce artificiale. Lo spazio dei locali deve essere sufficiente per consentire le operazioni di pulizia e sanificazione, per permettere l'ottimale distribuzione degli alimenti e per assicurare l'agevole controllo sanitario dei capi. Le strutture dei locali non devono presentare parti sporgenti o taglienti. I pavimenti devono essere adeguati ad evitare lo scivolamento dei bovini. I flussi d'aria nei locali devono garantire il ricambio ottimale della stessa, nonché l'abbassamento della umidità relativa e l'allontanamento di gas e polveri. Gli allevamenti devono essere dotati di adeguati ricoveri o box adibiti ad infermeria in grado di ospitare almeno l' 1,5% degli animali presenti in allevamento. Nel reparto adibito ad infermeria deve essere garantita la ventilazione artificiale e lo spazio a dispo-



sizione degli animali deve essere aumentato del 50% rispetto a quanto previsto alla successiva lettera f) Il ristallo va effettuato su stalle o box che garantiscono l'accesso contemporaneo all'alimento. Le strutture dei locali devono consentire la facile e sicura movimentazione dei singoli capi e/o gruppi. Le strutture chiuse devono avere un volume non inferiore a 12 m³/capo adulto se in lettiera e non inferiore a 8 m³/capo adulto se in grigliato; nel caso in cui tali valori siano aumentati del 50% non è indispensabile la ventilazione artificiale.

d) I soggetti che utilizzano il marchio dichiarano di aver presentato un piano di smaltimento dei liquami, di averlo tenuto aggiornato e di rispettare la specifica normativa vigente. I siti aziendali interessati alle fasi di produzione devono essere conformi alle caratteristiche strutturali richieste dalle relative norme di legge. I rifiuti derivanti dalla attività di allevamento devono essere smaltiti nel rispetto delle specifiche norme vigenti in materia.

e) I bovini devono essere alimentati nel rispetto delle disposizioni di cui al DL 123/99 relativamente all'uso di integratori, al DPR del 02/11/01 n°433 relativamente agli additivi ammessi nell'alimentazione animale, Reg.Cee 178/02 sulla tracciabilità degli alimenti e successive modificazioni e integrazioni. Alimentazione esclusivamente vegetale, tutte le materie prime destinate alla alimentazione dei capi devono essere esenti da proteine di origine animale, da farine di carne, di ossa, di pesce, di sangue e da grassi di origine animale. Le somministrazioni alimentari devono avvenire almeno una volta al giorno previa adeguata pulizia della mangiatoia allo scopo di evitare contaminazioni microbiche e fermentazioni anomale degli alimenti, nel rispetto del Reg. UE 852/04 relativo all'igiene degli alimenti e delle produzioni zootecniche. Le strutture e le attrezzature adibite alla conservazione e manipolazione dei prodotti destinati alla alimentazione dei bovini devono essere realizzate in modo da ridurre al minimo ogni alterazione igienica e qualitativa.



f) Il trasporto dei bovini deve essere effettuato secondo la normativa vigente. All'arrivo i bovini devono essere stabulati in condizioni tali da disporre di spazi adeguati per il riposo e per l'alimentazione contemporanea di tutti i soggetti. I bovini traumatizzati e/o deboli rispetto al gruppo devono poter essere separati. I bovini sono allevati nel rispetto del benessere animale in conformità alla direttiva CEE 98/58 relativa alla protezione degli animali negli allevamenti e al D.L.146/01. In particolare è considerato di minima e obbligatorio l'osservanza dei seguenti parametri:

- I bovini devono disporre di acqua di abbeverata;
- superficie di 3,5 mq/capo per le giovenche e 4 mq/capo per i vitelloni; per i capi allevati su grigliato è ammessa una superficie ridotta fino al 30 %.
- stabulazione libera – con accesso all'alimento facile e continuo, fronte mangiatoia minimo di 50cm/capo.

Tali parametri sono riferiti a bovini di oltre 1 anno di età. Per i vitelli sono sempre adottate le disposizioni di cui alla Direttiva 91/629/CEE e successive integrazioni. Per evitare ai capi traumi, contusioni e stati di eccitazione, le fasi di scarico, movimentazione interna e carico sono condotte in piano, eventuali rampe devono essere state preventivamente insabbiate o impagliate. Durante la movimentazione è vietato fare ricorso a pungoli a batteria elettrica o utilizzare mezzi contundenti.

g) L'azienda deve far aderire i propri allevamenti al disciplinare di etichettatura facoltativa Unicarve IT010ET. I bovini devono appartenere ad una filiera sottoposta ad un processo di rintracciabilità ed in tal senso durante tutte le fasi produttive sono osservate le disposizioni previste dal Regolamento CE 1760/2000 e successive modificazioni e integrazioni. Oltre che alla Banca Dati Nazionale, gli allevatori che utilizzano il marchio devono inviare i dati con frequenza regolare dei bovini alla Banca Dati dell'UNICARVE, che provvede alla loro gestione informatizzata. I beneficiari del marchio, relativamente al DM del ministero della salute 13 ottobre 2004 e al manuale operativo 26 maggio 2005 sulla gestione dell'anagrafe bovina, adottano la seguente procedura:



Ristallo/nascite

- bovini nati in azienda e/o provenienza Paesi Terzi
- richiedere gli auricolari e i passaporti alla ASL di competenza; applicare gli auricolari secondo quanto prescritto dal DM 13 ottobre 2004. (7gg.* dalla nascita -importazione);
- comunicare a UNICARVE i dati dei bovini marcati entro 30 gg.* dall'arrivo.
- bovini provenienza comunitaria
- comunicare all'UVAC ed alla ASL di competenza il ristallo di bovini il giorno precedente l' arrivo
- controllare la corrispondenza tra passaporti ed auricolari dei bovini e se incongruenti comunicare le incongruenze all'UVAC ed alla ASL competente. Comunicare i dati dei bovini alla BDN entro 7 gg dall'arrivo.
- comunicare a UNICARVE i dati controllati dei bovini introdotti in azienda entro 30 gg.* dall'arrivo.

Registro di stalla

- tenere aggiornato il registro di stalla, con la periodicità prevista dal DM 13ottobre 2004. Ogni movimentazione deve essere registrata entro tre gg.
- Corrispondenza fra i dati presenti in BDN, Registro di stalla, passaporti presenti, auricolari effettivamente presenti, relativo al Reg. UE 1082/03 sui controlli delle autorità preposte.

Smarrimento auricolari:

- rimarcare i capi secondo le modalità previste dal DM13ottobre 2004 , è obbligatoria la presenza di doppio auricolare fino alla macellazione.

Bovini morti

- comunicare il decesso all'ASL di competenza.
- comunicare all' UNICARVE tale evento, entro 30 giorni.

Fase di avviamento al macello

- compilare il "modello 4", trascrivendo i numeri ufficiali degli auricolari dei capi, allegando ai documenti di trasporto i passaporti dei bovini corrispondenti.

(* giorni lavorativi)

Articolo 3

1) Tutti i soggetti che utilizzano il marchio devono far riferimento ad un veterinario aziendale libero professionista accreditato al quale compete la gestione sanitaria dell'allevamento interessato.

2) Il veterinario professionista di cui al comma 1, è responsabile dell'uso e del controllo del farmaco nell'allevamento; relativamente alle materie di propria competenza collabora a garantire l'allevamento secondo le normative vigenti e le disposizioni recate dal presente disciplinare produttivo.

3) I soggetti che utilizzano il marchio devono rispettare il presente disciplinare e adottare le buone pratiche igieniche, zootecniche e veterinarie, nel rispetto delle norme previste dal pacchetto igiene e dal libro bianco della sicurezza alimentare.

4) Il comitato tecnico per la gestione del disciplinare Eletta può affidare ad organismi associativi del settore veterinario l'incarico di effettuare corsi di formazione e di aggiornamento in favore dei veterinari aziendali, nonché in favore dei soggetti utilizzatori del marchio (commercianti e macellatori) e al loro personale dipendente.



Articolo 4

1) Chiunque intende utilizzare il marchio è obbligato a rispettare le disposizioni previste dal presente disciplinare di produzione, il rilascio della autorizzazione di utilizzo del marchio compete al Consiglio Direttivo di UNICARVE, ai fini del citato rilascio i soggetti interessati devono:

essere produttori zootecnici, singoli o associati

essere soci di UNICARVE e in regola con i pagamenti delle quote associative.

L'Unicarve provvede a organizzare corsi di aggiornamento o di formazione nelle materie pertinenti al disciplinare stabilite dal Comitato Tecnico per la gestione del disciplinare Eletta così individuate: autocontrollo aziendale, management agro-sanitario, economia agro-sanitaria, sicurezza alimentare, buone pratiche di lavorazione agricola, controllo di gestione preventivo del rischio. Al termine di tali attività di formazione regolarmente partecipate, Unicarve rilascerà attestazione relativa. .

2) Per aderire al disciplinare di produzione, l'azienda interessata presenta, per singolo allevamento, specifica domanda secondo il modulo di cui all'allegato 1.

Contestualmente alla domanda di adesione, l'interessato versa la quota di adesione definita nell'allegato 5.

3) Entro 60 giorni dalla data di ricevimento della richiesta di adesione il Consiglio Direttivo dell'UNICARVE decide sulla concessione o sul diniego a poter aderire al disciplinare e a poter utilizzare il marchio, nel caso di rigetto della domanda, questo deve essere comunicato all'interessato.

4) La quota di partecipazione all'uso del marchio è per ogni capo prodotto e definita nell'allegato 5) Il Consiglio Direttivo di UNICARVE può, in qualsiasi momento, decidere di modificare il valore della quota.



Articolo 5

1) Il controllo del rispetto del presente disciplinare di produzione è effettuato dall' UNICARVE o da organismi da essa delegati (allegato 3).

2) La Unicarve predispone ed adotta il regolamento di controllo (allegato A), prevedendo annualmente attraverso il comitato tecnico per la gestione del disciplinare eletta, i requisiti di garanzia e i relativi controlli a cui i beneficiari del marchio devono corrispondere per la gestione dell'attività di produzione.

3) E' istituito presso l'UNICARVE un Comitato Tecnico per la gestione del disciplinare Eletta che ha funzione di controllo, indirizzo ed orientamento con formulazione di proposte al Consiglio Direttivo in merito a parametri da ricercare e a provvedimenti da intraprendere per garantire la corretta applicazione del presente disciplinare. Il Comitato è composto da:

- Presidente Associazione UNICARVE
- Un rappresentante degli allevatori aderenti al Disciplinare
- Un rappresentante dei Consumatori
- Un rappresentante dei Commercianti di carne bovina
- Un rappresentante dei Macellatori
- Un Veterinario della Sanità Pubblica
- Un tecnico individuato da UNICARVE

Segretario del Comitato il Direttore dell'Associazione UNICARVE

Il Comitato si riunisce su invito del Presidente o su richiesta dei componenti ogni qualvolta si ravvisi la necessità.

4) la vigilanza sulla attività di controllo di cui al comma 1 è affidata al CSQA srl – Certificazioni -via San Gaetano, 74 – 36016 THIENE (VI).

Articolo 6

1) I soggetti che ottengono l'autorizzazione all'uso del marchio ricevono da UNICARVE l'eventuale materiale distintivo che ne evidenzia l'appartenenza al disciplinare di produzione. Tale materiale rimane sempre di proprietà di Unicarve e deve essere restituito a semplice richiesta della stessa.

2) L'UNICARVE, dopo l'espletamento dei controlli, attesta la conformità dell'allevamento al disciplinare e consente l'emissione, o emette direttamente su richiesta delle aziende aderenti, dell'attestato di conformità (allegato 4) per ogni singolo bovino commercializzato.

Articolo 7

Con specifico regolamento il Consiglio Direttivo della UNICARVE stabilisce la natura e l'entità delle sanzioni (allegato A) da applicare in caso di inosservanza del presente disciplinare.

Articolo 8

E' istituito l'albo delle aziende agricole aderenti al Disciplinare Eletta.

Le aziende agricole aderenti al Disciplinare Eletta acconsentono ai tecnici incaricati dall'Associazione Unicarve il rilievo di dati sensibili con l'utilizzo della scheda aziendale (allegato 6) e la raccolta di foto ed immagini dell'azienda e della famiglia dell'imprenditore da inserire nel sito internet www.unicarve.it "Albo Eletta" od in supporti cartacei, per la conseguente pubblicità.

Articolo 9

E' istituita la classificazione delle aziende aderenti al Disciplinare Eletta.

Ad ogni azienda agricola aderente al Disciplinare Eletta saranno attribuiti dei punteggi come previsto nell'Allegato A.

Tali punteggi daranno luogo all'attribuzione delle "Corone Eletta" che saranno rese pubbliche inserendo a fianco della denominazione dell'azienda una Corona simile a quella apposta nel marchio Eletta, secondo questi criteri:



Allegato A

PUNTEGGIO	CORONE
da 80 a 100 punti	5 Corone Eletta
da 60 a 79	4 Corone Eletta
da 40 a 59	3 Corone Eletta
da 30 a 39	2 Corone Eletta
da 20 a 29	1 Corona Eletta
da 0 a 19	0 Corone Eletta

VERIFICHE E CONTROLLI



Allegato A

I soggetti che aderiscono al marchio accettano incondizionatamente le attività di controllo stabilite annualmente dal Comitato Tecnico per la gestione del disciplinare, ai valutatori sarà concessa la visione a tutti i siti aziendali. Le verifiche sono condotte con l'obiettivo di valutare la conformità al presente disciplinare e il rispetto della normativa cogente per gli aspetti legati all'igiene e alla salubrità dei prodotti e sono condotte con il modello CUA allegato al disciplinare di Produzione a marchio Eletta.

Gestione delle non conformità e sanzioni

Nel caso di inadempienze a quanto previsto dal presente disciplinare si aprono delle non conformità, o delle penalizzazioni sulla valutazione dell'azienda come previsto all'articolo 9 del Disciplinare di produzione a marchio Eletta, per i seguenti punti :

a) verifiche strutturali (23 punti)

- 1) Cubatura della struttura e densità dei bovini non conforme ai parametri stabiliti; Penalizzazione di 3 punti
- 2) Illuminazione naturale e artificiale conforme; Penalizzazione da 0-3 punti, 1 punto se l'illuminazione naturale è scadente, 2 punti se l'illuminazione artificiale è insufficiente per il controllo sanitario, 3 punti se l'illuminazione artificiale è assente.
- 3) Ventilazione, naturale e artificiale, conforme; Penalizzazione da 0-3 punti, 0 punti se la ventilazione naturale o in aggiunta a quella artificiale è sufficiente, 3 se la ventilazione complessiva è insufficiente.
- 4) Attrezzature di contenimento per il controllo sanitario; Penalizzazione da 0-3 punti, 0 punti se presenti corsie di contenimento o trasferimento, 3 punti se le operazioni sanitarie vengono eseguite nel box con animali liberi o mediante l'uso di lacci.
- 5) Locali destinati all'infermeria; Penalizzazione da 0-5 punti, 0 punti se è presente l'infermeria, 5 punti se mancante od occupata da animali in allevamento.
- 6) Accesso contemporaneo all'alimento dei bovini; Penalizzazione di 3 punti.
- 7) Locali per lo stoccaggio degli alimenti; Penalizzazione di 3 punti se i locali non proteggono gli alimenti dalla contaminazione degli animali (roditori e uccelli) e dallo sviluppo di muffe.

b) verifiche documentali (33 punti)

- 1) Piano di smaltimento dei liquami non presentato e/o rinnovato; Non conformità che comporta la non accettazione della azienda richiedente o la sospensione della azienda aderente fino al riesame di chiusura della non conformità da parte del Comitato Tecnico di Unicarve.
- 2) Non corretta tenuta del registro dei farmaci; non conformità che comporta la non accettazione della azienda richiedente o la sospensione della azienda aderente fino al riesame di chiusura della non conformità da parte del Comitato Tecnico di Unicarve. Penalizzazione di 5 punti.
- 3) Non corretta tenuta del registro anagrafe bovina; non conformità che comporta la non accettazione della azienda richiedente o



la sospensione della azienda aderente fino al riesame di chiusura della non conformità da parte del Comitato Tecnico di Unicarve. Penalizzazione di 5 punti;

4) Non corretta identificazione dei bovini presenti in allevamento; non conformità che comporta la non accettazione della azienda richiedente o la sospensione della azienda aderente fino al riesame di chiusura della non conformità da parte del Comitato Tecnico di Unicarve. Penalizzazione di 5 punti;

5) Gestione tracciabilità degli alimenti; Penalizzazione da 0-5 punti; 0 punti se presente il piano alimentare e il registro della tracciabilità degli alimenti e vengono aggiornati correttamente, 5 punti se non viene aggiornato tempestivamente, se invece non viene rispettato il Reg. UE 178/2002 sulla tracciabilità degli alimenti l'azienda viene sospesa fino al riesame di chiusura della non conformità da parte del Comitato Tecnico.

6) Non corretta tenuta del Registro delle buone prassi per l'autocontrollo del sistema, secondo i parametri stabiliti annualmente dal comitato tecnico per la gestione del disciplinare allegato 5. Penalizzazione di 10 punti.

7) Procedura non codificata per il corretto smaltimento dei rifiuti della attività di allevamento. Penalizzazione di 3 punti .

c) analisi degli alimenti (5 punti)

1) L'alimento zootecnico è da considerarsi privo di grassi animali aggiunti quando la percentuale massima di colesterolo rilevabile è inferiore/uguale all'1.5 % sulla frazione sterolica e/o inferiore/uguale a 200 ppm sulla fase grassa.

L'esclusione di grassi animali aggiunti è riferita all'alimento zootecnico pronto all'uso, prelevato a livello della mangiatoia. La determinazione della percentuale di grassi sul mangime / alimento zootecnico viene effettuata in tre fasi e con i seguenti metodi:

Estrazione sostanza grassa – METODO NGD B4 76

Analisi frazione sterolica dell'insaponificabile - METODO NGD C71 1989. Colesterolo – METODO NGD C72 1989. Nel caso di non conformità per il parametro grassi animali presenti nella dieta, viene bloccata l'emissione di attestati fino all' esito dell'analisi del controcampione, se anche il controcampione è positivo ai grassi animali allevamento viene escluso dal disciplinare.

2) I mangimi acquistati devono rispettare gli stessi parametri relativamente al contenuto di grassi animali, in funzione di ciò viene stilato un elenco di mangimifici accreditati da unicarve per la fornitura di mangime alle aziende aderenti al disciplinare Eletta. Penalizzazione di 5 punti per le aziende che utilizzano mangime non convenzionato.

d) analisi dell'acqua (5 punti)

Per chi utilizza acqua di pozzo deve essere effettuata annualmente l'analisi minerale e microbiologica; nel caso i parametri non siano conformi alla normativa vigente, tale non conformità comporta la non accettazione della azienda richiedente o la sospensione della azienda aderente fino al riesame di chiusura della non conformità da parte del Comitato Tecnico di Unicarve. Penalizzazione di 5 punti.

e) controllo dei bovini

1) I bovini vengono sottoposti a controllo dei liquidi fisiologici e all'esame degli organi bersaglio, i parametri da valutare, i valori indice di non conformità, i provvedimenti e le sanzioni da applicare alle non conformità verranno stabiliti annualmente dal Comitato Tecnico per la gestione del disciplinare Eletta, con un documento che va ad integrare il disciplinare come allegato 5.

f) gestione aziendale (34 punti)

1) Non partecipazione dell'azienda a programmi di assistenza tecnica riconosciuti da Unicarve. Penalizzazione di 5 punti.

2) Non partecipazione a corsi di formazione e/o di aggiornamento organizzati per il titolare e per i dipendenti o collaboratori, relativi a materie riguardanti: autocontrollo aziendale, management agro-sanitario, economia agro-sanitaria, sicurezza alimentare, buone pratiche di lavorazione agricola, controllo di gestione preventivo del rischio. Penalizzazione di 5 punti.

3) Verifica della certificazione ISO 9001 o superiore, ove assente. Penalizzazione di 3 punti.

4) Razione alimentare non conforme agli standard produttivi, rispetto ai parametri definiti annualmente dal comitato tecnico, allegato 5. Penalizzazione di 3 punti.

5) Tecnologia utilizzata per il bilanciamento della razione alimentare. Penalizzazione di 3 punti.

6) Azienda non in regola con i pagamenti delle competenze unicarve. Penalizzazione di 5 punti.

7) Azienda non in regola con l'invio dei dati alla banca dati unicarve. Penalizzazione di 5 punti.

8) Ulteriore penalizzazione da 0-5 Punti relativamente ai parametri del modello CUA, non sopra specificati e valutati dal Tecnico rilevatore.

Mancata chiusura delle non conformità aperte nel controllo precedente, il Comitato Tecnico valuterà i provvedimenti da intraprendere caso per caso nel rispetto del presente disciplinare.



BANCA DATI UNICARVE

Nel raccomandare a TUTTI i Soci di comunicare con tempestività i dati dei bovini all'ufficio, si prega di utilizzare il seguente indirizzo di posta elettronica: bancadati@unicarve.it

SERVIZIO SMS

SE DESIDERI RICEVERE SMS INFORMATIVI DA PARTE DI UNICARVE INVIA AL N. 335.1225800 UN SMS CON SCRITTO: NOME E COGNOME - ON SMS

COMPRO - VENDO - OFFRO

Vendo carro trincia - miscelatore STORTI, modello LABRADOR 9 mc., completo di pesa elettronica e fresa dessilatrice anno 2001, usato pochissimo. Conforme norme CE. Prezzo da concordare.
Per informazioni telefonare al n. 0426.308239

Vendo mulino modello OMAS TURBO 200 produzione oraria sfarinati c.a 4000 kg/h. Dotato di preruttore per pannocchie. Potenza richiesta 60/80 Hp. Prezzo modico.
Per informazioni telefonare ai n. 0423.969220 339.2214597

Vendo rimorchio agricolo con cassone per trasporto bestiame (tipo IRMA) in buono stato, con regolare piano di carico per urgenze. Prezzo interessante.
Per informazioni telefonare al n. 348.3395915

Rubrica compro, vendo, offro

La rubrica è a disposizione dei **Soci di Unicarve** per l'**inserimento gratuito di annunci** di qualsiasi genere. Chi fosse interessato può compilare questo coupon inviandolo per fax al n. 049.8839212, oppure consegnandolo in sede od inviando una e-mail all'indirizzo info@unicarve.it che riporti le informazioni del coupon. L'editore si riserva il diritto di pubblicare gli annunci valutandone il contenuto.



Il/la sottoscritto/a _____ Socio di Unicarve chiede con la presente l'inserimento nella rubrica "compro, vendo, offro" di Pianeta Carne, il seguente annuncio:

Indirizzo: _____
(Via, numero civico, Cap, Città)

Telefono: _____

Il/la sottoscritto/a dichiara inoltre di **autorizzare** l'Associazione Produttori Carni Bovine del Triveneto Unicarve, con sede in Via Romea – Legnaro (PD) al trattamento dei dati personali, ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n. 196 in materia di protezione dei dati personali, riservandosi la facoltà di comunicare in ogni momento, per iscritto, il proprio diniego a tale trattamento.

Data _____ Firma _____

Inviare per FAX al n. 049.8839212