

Modello 1A

Legge Regionale 14 luglio 1988, n. 35
Certificazione di garanzia di produzione delle carni bovine

Data.....

Al Settore Assistenza Veterinaria
 della Regione Piemonte

s e d e

Al Responsabile del
 Servizio Veterinario dell'ASR.....

s e d e

OGGETTO: domanda di adesione - Allevamento

Il Sottoscritto.....

nato a il

codice fiscale / partita IVA

residente in via n.....

Tel..... detentore degli animali di proprietà di.....

.....Codice stalla n.

sito nel Comune di via n ...

aderente a (Consorzi, Organizzazioni professionali, Associazioni ecc.)

**chiede che la propria azienda venga iscritta nell'elenco degli allevamenti aderenti alla
 Legge Regionale 14 luglio 1988, n.35.**

Dichiara inoltre:

- di non avere procedimenti penali in corso relativi all'attività di allevamento;
- di non essere stato sanzionato, nell'ultimo anno, per irregolarità connesse con l'attività di allevamento;
- di accettare tutti i controlli sanitari ed ispettivi previsti nell'ambito dell'iniziativa;
- di impegnarsi formalmente ad accettare quanto disposto dalla legge citata, dal relativo Regolamento di esecuzione e dalle prescrizioni tecniche emanate dal Settore Assistenza Veterinaria dell'Assessorato regionale alla Sanità;
- di impegnarsi a segnalare tempestivamente al Servizio veterinario dell'ASR ed al Settore Assistenza Veterinaria dell'Assessorato Regionale alla Sanità sospensioni dell'attività di allevamento, variazioni della ragione sociale, intenzioni di recesso dall'iniziativa di certificazione di garanzia delle carni bovine;
- di impegnarsi a fornire la documentazione necessaria ai fini della verifica del rispetto della L.R. 35/88.

Firma leggibile

.....

Modello 2A

REGIONE PIEMONTE - Azienda Sanitaria Locale n. _____ Servizio Veterinario

Legge Regionale 14 luglio 1988, n. 35
Certificazione di garanzia di produzione delle carni bovine

ALLEVAMENTO DI BOVINI

Duplice attività (tipo B) Vitelloni all'ingrasso (tipo A) Baby beef

del Sig.

detentore di animali di proprietà di

sito nel Comune di

Codice stalla in via / fraz.

.....n°.....Tel. /

n. capi presenti in stalla numero posti in stalla m³ per capo

Regolare compilazione del registro di carico/scarico bestiame	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no
---	---

SANITÀ ANIMALE E CERTIFICAZIONI SANITARIE

Ufficialmente indenne da tubercolosi e brucellosi (*)	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no
Presenza e regolarità dei certificati che documentano la data di arrivo, la provenienza e la sanità degli animali acquistati	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no

ALIMENTAZIONE ANIMALE

Presenza in allevamento di mangimi : semplici composti medicati
 di origine animale (farine di carne o di sangue) di origine vegetale

Presenza di integratori medicati	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no
Presenza di idonea documentazione riguardante l'acquisto di prodotti per l'alimentazione animale	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no

FARMACO VETERINARIO

Autorizzazione a detenere scorte	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no
Presenza di idonea documentazione sull'acquisto ed impiego del farmaco veterinario	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no
Presenza di farmaci in allevamento	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no

Veterinario di azienda

BENESSERE ANIMALE

Condizioni generali degli animali	<input type="checkbox"/> buone	<input type="checkbox"/> suff.	<input type="checkbox"/> insuff.
Condizioni generali dell'ambiente	<input type="checkbox"/> buone	<input type="checkbox"/> suff.	<input type="checkbox"/> insuff.
Illuminazione	<input type="checkbox"/> buona	<input type="checkbox"/> suff.	<input type="checkbox"/> insuff.
Aerazione	<input type="checkbox"/> buona	<input type="checkbox"/> suff.	<input type="checkbox"/> insuff.
Spazio a disposizione degli animali		<input type="checkbox"/> suff.	<input type="checkbox"/> insuff.

Prescrizioni :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Rimozione eventuali irregolarità riscontrate in precedenti sopralluoghi si no

NOTE.....

.....

.....

.....

.....

Data

Firma del titolare

Firma del veterinario

.....

NOTE : (*) Codifiche regionali

Modello 3A

Legge Regionale 14 luglio 1988, n. 35
Certificazione di garanzia di produzione delle carni bovine

Data.....

Al Settore Assistenza Veterinaria
della Regione Piemonte
s e d e

Al Responsabile del
Servizio Veterinario dell'ASR.....
s e d e

OGGETTO: disdetta adesione alla Legge Regionale 35/88 - Allevamento

Il Sottoscritto.....

nato a il

codice fiscale / partita IVA

residente in via n

Tel..... detentore degli animali di proprietà di.....

.....Codice stalla n.

sito nel Comune di via n ...

aderente a (Consorzi, Organizzazioni professionali, Associazioni ecc).....

**chiede che la propria azienda venga cancellata dall'elenco degli allevamenti aderenti
alla Legge Regionale 14 luglio 1988, n.35.**

Dichiara inoltre:

- di aver riconsegnato al Sig., dipendente di/della tutti i certificati o i bollettari ricevuti e non utilizzati;
- di non essere in possesso di certificati riguardanti la certificazione di garanzia di produzione delle carni bovine promossa con L.R. 35/88.

Firma leggibile

.....

Modello 4A

Legge Regionale 14 luglio 1988, n.35
CERTIFICATO DI PRODUZIONE DELLA CARNE BOVINA

Il sottoscrittodetentore degli animali di proprietà di
codice stalla n.

sita nel Comune di via n.....
 attesta che il bovino di sesso.....categoria.....razza.....
 età.....peso stimato.....marca auricolare n.....
 è stato mantenuto in azienda durante gli ultimi 5 mesi.

Dichiara inoltre

che il bovino non è stato alimentato con farine di carne;

che nell'allevamento sono rispettate le norme sul benessere animale;

che negli ultimi trenta giorni non sono stati utilizzati farmaci a base di corticosteroidi o sostanze ad azione ormonale o beta agonista.

Data Firma dell'allevatore.....

Il sottoscritto Dott. (Timbro o stampatello).....
 residente inTel.....
 iscritto all'Ordine dei Medici Veterinari della provincia di
 n° posizionenella sua qualità di veterinario (contrassegnare la voce che interessa)

dell'azienda Veterinario ufficiale dell'ASR n°.....

dell'Associazione altro

CONFERMA, PER LA PARTE DI COMPETENZA, LA VERIDICITA'
DI QUANTO RIPORTATO NELLA PRESENTE DICHIARAZIONE

Data Firma.....

Macello **N° riconoscimento** **ASR.n°**

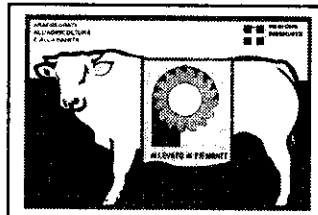
Il sottoscritto veterinario ispettore delle carni
 Dott. (Timbro stampatello).....

ATTESTA

di aver controllato, durante la visita pre-macellazione, la
 corrispondenza dei dati segnaletici riportati sul presente certificato;
 di aver destinato al libero consumo, dopo accurata visita ispettiva, le
 carni dell'animale sopra indicato, contrassegnandole con il numero di
 riconoscimento del macello e con il bollo riprodotto a fianco

Data

Firma.....



Certificato N°

Modello 1B

Legge Regionale 14 luglio 1988, n. 35
Certificazione di garanzia di produzione delle carni bovine

Data.....

Al Settore Assistenza Veterinaria
 della Regione Piemonte

s e d e

Al Responsabile del
 Servizio Veterinario dell'ASR.....

s e d e

OGGETTO: domanda di adesione - Macelleria

Il Sottoscritto.....

nato a il

residente in via n

Tel..... titolare della macelleria denominata

sita nel Comune di via..... n

autorizzazione sanitaria n.....del.....chiede che il proprio esercizio venga incluso nell'elenco degli spacci di vendita delle carni bovine garantite (L.R. 35/88)

Dichiara inoltre:

- di impegnarsi a vendere esclusivamente carni bovine garantite;
- di impegnarsi ad istituire un archivio organizzato delle certificazioni sanitarie e commerciali relative all'acquisto di carni bovine fresche negli ultimi sei mesi;
- di accettare tutti i controlli sanitari ed ispettivi previsti nell'ambito dell'iniziativa;
- di attenersi scrupolosamente a quanto previsto dalla legge citata, dal relativo Regolamento di esecuzione e dalle prescrizioni tecniche emanate dal Settore Assistenza Veterinaria dell'Assessorato regionale alla Sanità;
- di impegnarsi a segnalare tempestivamente al Servizio veterinario dell'ASR ed al Settore Assistenza Veterinaria dell'Assessorato Regionale alla Sanità variazioni della ragione sociale, sospensioni di attività, intenzioni di recesso dall'iniziativa di certificazione di garanzia delle carni bovine;
- giorno di chiusura infrasettimanale:

Firma leggibile

.....

Modello 2B

**CHECK LIST PER SOPRALLUOGHI IN MACELLERIE
RICHIESTE DI ADESIONE ALLA L.R. 14 LUGLIO 1988, N.35**

DITTA
Via n° Comune
Titolare/Rappresentante legale Sig. Residente in
Gestione Familiare SI NO N° totale addetti
Autorizzazione Sanitaria n° rilasciata il da
per

MOTIVO DEL CONTROLLO (*) Richiesta adesione L.R.35/88
Intervento di vigilanza ordinaria
Intervento su segnalazione di irregolarità

TIPOLOGIA ATTIVITÀ:

- Spaccio vendita carni
 - Bovine • Suine • Ovicaprine • Equine • Avicunicole • Selvaggina
- Con annesso macello a limitata capacità produttiva SI NO
- Con annesso sezionamento carni SI NO
- Con annesso laboratorio per preparazioni carnee SI NO
 - Pronte a cuocere • Cotte
- Produzione di prodotti a base di carne SI NO

PORTATA DI VENDITA SETTIMANALE CARNI BOVINE:

Bovino adulto Kg Baby beef Kg Altre carni Kg

PRINCIPALI ALLEVAMENTI DI PROVENIENZA DEI CAPI (compilare in caso di macello annesso)

	Allevamenti (codice aziendale)
Bovino adulto	
baby beef	

PRINCIPALI FORNITORI DI CARNI BOVINE

	Ditte
Bovino adulto	
baby beef	

LOCALE DI VENDITA MQ.....

Utilizzato anche per operazioni di disosso e sezionamento	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Porta d'ingresso lavabile e disinfettabile	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Dispositivi anti-insetti alle aperture (reti, tende o altro)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Pareti chiare, lavabili, disinfettabili almeno fino a 2 mt. di altezza	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Pavimenti lavabili e disinfettabili	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Gancinaie in materiale idoneo	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Banchi vendita in materiale lavabile e disinfettabile	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
con termometro di controllo	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
con adeguati sistemi di protezione delle derrate	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Separatori carni rosse/pollame/selvaggina/salumi/prodotti confez.	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Presenza di lavabo ①	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
a comando non manuale	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
fornito di acqua corrente calda e fredda ed erogatore detergente	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
disponibilità asciugamani a perdere e cestino porta rifiuti	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Piano di lavoro distinto per il pollame	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Ceppaia in materiale lavabile e disinfettabile	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Segaossa, tritacarne e pressa in materiale idoneo	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Affettatrice diversificata carni/salumi ②	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Coltelleria con manici lavabili e disinfettabili	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Presenza porta coltelli e/o sterilizzatore <input type="checkbox"/> a freddo <input type="checkbox"/> a caldo	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Contenitori chiudibili per scarti di lavorazione	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

LABORATORIO: MQ

Pareti chiare, lavabili, disinfettabili almeno fino a 2 mt. di altezza	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Pavimenti lavabili e disinfettabili	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Idonei dispositivi anti-insetti	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Scaffalature in materiale idoneo	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Presenza di lavabo ①	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
a comando non manuale	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
fornito di acqua corrente calda e fredda ed erogatore detergente	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
disponibilità asciugamani a perdere e cestino porta rifiuti	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Piani di lavoro separati per pollame	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Ceppaia in materiale lavabile e disinfettabile	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Coltelleria lavabile e disinfettabile	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Presenza di sterilizzatore: <input type="checkbox"/> a freddo <input type="checkbox"/> a caldo	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Segaossa, tritacarne e pressa in materiale idoneo	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Affettatrice diversificata salumi/carne ②	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Contenitori chiudibili per scarti di lavorazione	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

CELLE FRIGO

In numero adeguato alle necessità ed in buone condizioni di igiene	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Celle differenziate per pollame e carni rosse	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Presenza termometro di controllo	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI

Servizi igienici

Disponibilità di servizi igienici nell'esercizio	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Ad esclusivo utilizzo del personale	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Con antilatrina	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Presenza di lavabo con requisiti a norma	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Presenza di distributore di carta igienica	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

Spogliatoi

Presenza di spogliatoi nell'esercizio	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Con armadietti a doppio scomparto	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
In materiale lavabile e disinfettabile	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

PRODUZIONE DI PREPARAZIONI CARNEE PRONTE A CUOCERE E COTTE

Banco separato per la preparazione di piatti pronti a cuocere	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
in materiale idoneo	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Banco separato per la preparazione di polli	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
in materiale idoneo	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Contenitori con coperchio per conservare vegetali freschi toelettati	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Contenitori con coperchio ed etichetta per conservare aromi/spezie	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Contenitori con coperchio per prodotti deperibili (formaggi, ecc)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Frigorifero o scomparto separato per conservare polli	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Frigorifero o scomparto separato per conservare vegetali freschi	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Forno/girarrosto a cappa aspirante/dispersione automatica vapori	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Banco/vetrina refrigerata per prodotti pronti a cuocere	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Banco/vetrina per conservazione prodotti cotti a 60°/65°	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Banco/vetrina refrigerata per prodotti cotti da vendersi freddi	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Coltelleria separata per i diversi usi	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

☛ NOTE

- ① E' necessario almeno un lavabo nell'esercizio;
- ② Se nell'esercizio vengono venduti salumi da taglio, devono essere presenti almeno due affettatrici (una per i salumi e una per le carni);

Annotazioni:

.....

Giudizio complessivo ai fini dell'iscrizione della macelleria nell'elenco regionale:

.....

Data.....

Il Veterinario operatore

.....

Modello 3B

REGIONE PIEMONTE Azienda Sanitaria Locale n. _____ Servizio Veterinario

VIGILANZA NEGLI SPACCI DI VENDITA CARNI ADERENTI ALLA L.R.35/88

DITTA

Via n° ☎ Comune

Titolare/Rappresentante legale Sig..... Residente in

Numero di iscrizione della macelleria

certificato di garanzia correttamente esposto SI NO Numero del certificato

rilasciato da

vistato dal Dr..... Libero profess. Vet.ASR

Bollatura sanitaria delle carni regolare non regolare

Presenza marchio regionale sulle carni SI NO

Carni bovine in vendita	bovino adulto Kg.....	vitello Kg.....
--------------------------------	-----------------------	-----------------

Presenza di cartello ben visibile con indicazioni a riguardo dell'eventuale presenza di carni di vitello non certificate SI NO

Carni bovine in vendita vendute negli ultimi 10 gg	bovino adulto Kg.....	vitello Kg.....
---	-----------------------	-----------------

PRINCIPALI ALLEVAMENTI DI PROVENIENZA DEI CAPI CERTIFICATI

	Allevamenti (codice)
Bovino adulto	
vitello a carne bianca	

PRINCIPALI FORNITORI DI CARNI BOVINE

	Ditte
Bovino adulto	
vitello a carne bianca	

Verificati n..... certificati agli atti presso la macelleria, dalla dataalla data.....

CONDIZIONI IGIENICHE GENERALI DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE E DEL PERSONALE
 buone sufficienti insufficienti

PRESCRIZIONI

Data.....

Firma veterinario o personale di vigilanza

.....

Modello 4B

Legge Regionale 14 luglio 1988, n. 35
Certificazione di garanzia di produzione delle carni bovine

Data.....

Al Settore Assistenza Veterinaria
della Regione Piemonte
s e d e

Al Responsabile del
Servizio Veterinario dell'ASR.....
s e d e

OGGETTO: disdetta adesione alla Legge Regionale 35/88 - Macelleria

Il Sottoscritto.....

nato a il

residente in via n

Tel.....titolare della macelleria denominata

sita nel Comune di via..... n

aderente alla legge regionale 14 luglio 1988, n.35 con il numero dichiara, con la presente, di rinunciare all'adesione a partire dalla data odierna e chiede la cancellazione della macelleria dall'elenco regionale.

Il sottoscritto dichiara inoltre di aver provveduto a riconsegnare, in data, tutto il materiale promozionale in suo possesso al Sig.

.....dipendente del/della.....

Eventuali precisazioni

.....

.....

Distinti saluti

Firma leggibile

.....

Modello 1C

Legge Regionale 14 luglio 1988, n. 35
Certificazione di garanzia di produzione delle carni bovine

Data.....

Al Settore Assistenza Veterinaria
della Regione Piemonte

s e d e

Al Responsabile del
Servizio Veterinario dell'ASR.....

s e d e

OGGETTO: domanda di adesione - Altri esercizi di commercializzazione e di somministrazione di alimenti

Il Sottoscritto.....

nato a il

residente a in via n

Tel..... titolare del ristorante/ristoro agriturismo.....

sito nel Comune di in via..... n

autorizzazione sanitaria n.....del..... chiede che il proprio esercizio venga incluso nell'elenco di esercizi commerciali e di somministrazione, di cui all'art. 9 del presente Regolamento, che per la preparazione di piatti a base di carne bovina utilizzano esclusivamente carne bovina certificata della Legge Regionale 35/88.

A tal fine si impegna ad acquistare le carni bovine esclusivamente presso le macellerie aderenti all'iniziativa regionale ed iscritte negli elenchi ufficiali.

Dichiara inoltre:

- di accettare i controlli materiali e documentali che il personale di vigilanza dell'A.S.R. competente o il personale delle Associazioni produttori debitamente incaricato riterranno opportuni al fine di accertare il rispetto della Legge Regionale 35/88 e del relativo Regolamento di applicazione.
- di essere a conoscenza delle implicazioni di carattere amministrativo e penale in caso di abuso del marchio regionale o di pubblicità ingannevole (con cartelli o direttamente sul menù).

Data.....

Firma

.....