

## “LA CARNE DEL CONSORZIO LOMBARDO PRODUTTORI CARNE BOVINA PER LA RISTORAZIONE”



**CONSORZIO LOMBARDO PRODUTTORI CARNE BOVINA**

**Sede Legale: Via F.Filzi, 27 – 20124 Milano**

**Sede Operativa ed Amministrativa: Via Ghisiolo, 57 loc. Tripoli - 46051 San Giorgio Bigarello (MN)**

**Codice Fiscale 93003320202 e Partita IVA 01540610209**

**Tel. 0376/247113 – 340701 – sito web [www.clpcab.it](http://www.clpcab.it)**

**e-mail [amministrazione@clpcab.it](mailto:amministrazione@clpcab.it) – [tecnici@clpcab.it](mailto:tecnici@clpcab.it)**

**DISCIPLINARE DI PRODOTTO A MARCHIO**  
**CONSORZIO LOMBARDO PRODUTTORI CARNE BOVINA**  
**SPECIFICO PER LA RISTORAZIONE**

Il Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina (di seguito denominato Consorzio), sulla base di quanto stabilito dall'Art. 3 e dall'Art. 4 del proprio statuto sociale, istituisce il marchio collettivo "LA CARNE DEL CONSORZIO LOMBARDO PER LA RISTORAZIONE" per l'identificazione della carne bovina prodotta da animali allevati, ingrassati e macellati secondo il Disciplinare di Produzione e il Disciplinare di Etichettatura della Carne Bovina IT 009 ET ed indirizzata specificamente alla ristorazione.

**Art. 1**

Costituiscono parte integrante del marchio "LA CARNE DEL CONSORZIO LOMBARDO PER LA RISTORAZIONE", i marchi commerciali di proprietà del Consorzio stesso per la identificazione della carne bovina prodotta, con i rispettivi disciplinari, modulistica e loghi.

**Art. 2 - AZIENDE**

Possono aderire al marchio le Aziende Zootecniche socie del Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina, gli Stabilimenti di Macellazione/Laboratori di Sezionamento che aderiscono al Disciplinare di Etichettatura della Carne Bovina IT 009 ET e gli Operatori della Ristorazione che ne fanno richiesta.

**Art 3 – AMMISSIBILITA' DELL'OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**

A seguito della domanda di adesione, l'Operatore della Ristorazione "richiedente", deve sottoporre la propria attività alle verifiche di autocontrollo del Consorzio e alle visite ispettive del dell'Organismo Indipendente di Controllo.

I requisiti di ammissione dell'operatore della ristorazione sono:

- iscrizione alla CCIAA;
- presenza autorizzazioni sanitarie;
- capacità di gestione della rintracciabilità delle carni.

**Art. 4 – COMMERCIALIZZAZIONE DELLE CARNI**

L'Operatore della Ristorazione, aderente al marchio del presente disciplinare di prodotto, acquista carne bovina derivante da animali conformi provenienti da organizzazioni aderenti al Disciplinare di Produzione e il Disciplinare di Etichettatura della Carne Bovina IT 009 ET e iscritte al marchio, "LA CARNE DEL CONSORZIO LOMBARDO PER LA RISTORAZIONE".

L'Operatore della Ristorazione può acquistare carne direttamente dallo Stabilimento di Macellazione/Laboratorio di Sezionamento o da un'Azienda Zootecnica socia del Consorzio previa stipula di una convenzione tra Consorzio – Stabilimento di Macellazione/Laboratorio di Sezionamento – Operatore della Ristorazione.

#### **Art. 5 – MACELLAZIONE E SEZIONAMENTO**

Relativamente alle procedure adottate nella fase di macellazione/sezionamento, le organizzazioni devono rispettare i requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione e il Disciplinare di Etichettatura della Carne Bovina IT 009 ET.

#### **Art. 6 - CERTIFICAZIONE**

Le carcasse, le mezzene, i quarti, i tagli anatomici e/o i porzionati destinati agli Operatori della Ristorazione con la tracciabilità/etichettatura del Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina devono essere accompagnati da una documentazione cartacea rilasciata automaticamente dallo Stabilimento di Macellazione/Laboratorio di Sezionamento, a ciò appositamente autorizzati dal Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina, riportante le informazioni, in toto od in parte, di cui all'art. 1 del disciplinare di etichettatura della carne bovina IT 009 ET dopo inserimento di tutti i dati necessari nel *software* apposito.

L'inserimento di tutti i dati necessari permetterà anche l'aggiornamento della tracciabilità della carne fornita all'Operatore della Ristorazione sul QR CODE abbinato, in maniera univoca, ad ogni singolo Operatore della Ristorazione

#### **Art.7 - DISTRIBUZIONE E VENDITA PRESSO OPERATORE della RISTORAZIONE**

**OPERATORE della RISTORAZIONE**

L'Operatore della Ristorazione convenzionato, al quale è abbinato un esclusivo QR CODE scansionabile dal cliente e riportante la tracciabilità della carne in fornitura, si obbliga ad aggiornare il registro di carico e scarico di tipo manuale per permettere il calcolo di un bilancio di massa da parte degli ispettori del Consorzio e dell'Organismo Indipendente di Controllo.

Al fine dell'utilizzo del marchio su prodotti elaborati, l'Operatore deve garantire che almeno il 50% della componente "Carne" sia di provenienza della filiera.

#### **Art.8 – VIGILANZA**

Il Consorzio vigila sulla produzione, macellazione, distribuzione e commercializzazione del prodotto marchiato ed in modo particolare sulla rintracciabilità della carne.

Il personale incaricato ai controlli dal Consorzio, munito di apposito documento di riconoscimento può accedere, nel rispetto delle norme sanitarie, agli Allevamenti Soci, agli Stabilimenti di macellazione, ai Laboratorio di Sezionamento, alle attività di Ristorazione per i controlli periodici previsti dal disciplinare stesso.

## **Art. 9 – SANZIONI**

Chiunque immette sul mercato carne identificata abusivamente con il logo del marchio, chiunque fa uso del logo del marchio senza specifica autorizzazione del Consorzio, potrà essere segnalato alle autorità competenti.

Chiunque impedisca l'espletamento delle verifiche e dei controlli previsti nel presente regolamento, senza giustificato motivo, può essere estromesso dal marchio.

L'allevatore che impiega nell'allevamento sostanze non consentite dalla normativa vigente in materia, oltre alle sanzioni di legge, incorre nelle seguenti sanzioni:

- divieto dell'utilizzo del marchio per un periodo non inferiore ai sei mesi;
- cancellazione dal registro degli aderenti nei casi più gravi o di recidiva.

## **Art.10 – MARCHIO**

Il logo del marchio, di forma rotonda, è graficamente costituito dalle silhouette della regione Lombardia in colore verde, con al centro la stilizzazione di un bovino di colore rosso, il tutto su sfondo bianco a sua volta su sfondo tricolore a richiamare la bandiera italiana. Nel campo bianco esterno è riportata la scritta **CONSORZIO LOMBARDO PRODUTTORI CARNE BOVINA** di colore verde.



Il logo, il cui diametro non può essere inferiore ai 5 cm, si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo, e al bisogno essere riprodotto anche in bianco e nero.

## **Art. 11 – USO DEL MARCHIO**

Il Consorzio autorizza l'uso del logo del marchio presso l'unità ristorativa (ristoranti, agriturismo, mense, hamburgerie, ecc).

Su specifica richiesta e opportuna valutazione, il Consorzio può concedere l'uso del logo del marchio, per la etichettatura di prodotti trasformati (ad esempio sughi con carne certificata con logo del Marchio stesso, paste con ripieni a base di carne bovina). L'autorizzazione suddetta è valida per tutta la durata della convenzione sottoscritta.

Ogni tipo di utilizzo del logo del marchio finalizzato ad azioni promozionali, anche riportato su: pannelli di forex di varie misure, depliant, adesivi, scatole per imballaggio, adesivi in polietilene di varie misure

per applicazione su porte, finestre e mezzi di trasporto, cliché ecc., deve essere autorizzato dal Consorzio.

## **Art. 12 – ALLEGATI**

Costituiscono parte integrante del presente disciplinare i seguenti allegati:

- AII.1 CERTIFICATO DEL PRODOTTO
- AII.2 MODULO ADESIONE OPERATORE DELLA RISTORAZIONE AL MARCHIO
- AII.3 CONVENZIONE CONSORZIO-MACELLO-LAB. DI SEZIONAMENTO-OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
- AII.4 VERBALE DI VISITA ISPETTIVA OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
- AII. 5 ESEMPIO DI QR CODE
- AII. 6 REGISTRO CARICO/SCARICO FORNITURA CARNE BOVINA PER OPERATORE DELLA RISTORAZIONE