
100%



100% Valposchiavo - CH-7742 Poschiavo

Regolamento settoriale: Selvaggina a unghia fessa

Versione 02, data 10.06.2020

Premessa

Il presente regolamento riguarda solo la selvaggina a unghia fessa. Altri tipi di selvaggina verranno considerati in un altro regolamento settoriale.

1. Scopo del presente regolamento e definizione

1.1. Scopo

Il presente regolamento settoriale specifica il significato del marchio "100% Valposchiavo"® del Regolamento generale (art. 4.2.1) nell'ambito della selvaggina a unghia fessa.

2. Il marchio „100% Valposchiavo“® nell'ambito della selvaggina a unghia fessa

2.1. Definizione

La selvaggina a unghia fessa può essere commercializzata sotto il marchio "100% Valposchiavo"® se l'abbattimento dell'animale e la lavorazione della carne sono avvenuti sul territorio della Valposchiavo.

2.2. Norme igieniche

Per poter essere certificata con il marchio "100% Valposchiavo"® la selvaggina a unghia fessa deve essere lavorata secondo le norme igieniche vigenti. Di conseguenza, solo selvaggina a unghia fessa che è stata lavorata in esercizi che dispongono di un autorizzazione del cantone può essere certificata "100% Valposchiavo"®.

2.3. Certificazione

La selvaggina a unghia fessa può essere certificata "100% Valposchiavo"® sia come prodotto per la vendita diretta che come materia prima non destinata alla vendita diretta. Nel primo caso il detentore del marchio deve dimostrare la lavorazione della selvaggina a unghia fessa da parte di un esercizio autorizzato dal cantone.

Nel secondo caso il modulo 14 dell'ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali vale come annuncio di certificazione "100% Valposchiavo"® per materia prima non destinata alla vendita diretta.

2.4. Rintracciabilità

Per comprovare l'abbattimento sul territorio della Valposchiavo e per garantirne la rintracciabilità i detentori del marchio "100% Valposchiavo"® per la commercializzazione di selvaggina a unghia fessa devono poter fornire a mano della CdM o dell'ente incaricato per i controlli:

- Le bolle di accompagnamento (modulo 14 dell'ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali) indicando il numero della targhetta di riconoscimento, il luogo e la data di abbattimento dei singoli animali. Al fine di stabilire la veridicità di quanto dichiarato la CdM può effettuare un controllo incrociato con i dati dell'ufficio cantonale di caccia e pesca.
- Nel caso in cui l'esercizio lavora con un sistema interno di rintracciabilità, oltre alla bolla sopra citata deve fornire anche tutta la documentazione interna necessaria per garantire la stessa.

Allegato: modulo 14 dell'ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali

Il presente regolamento è stato accettato dalla Commissione dei Marchi il 22.05.2019 e rivisto il 10.06.2020 (Versione 2).

Poschiavo, 10.06.2020

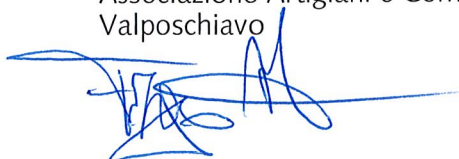


Marcello Dorsa
Unione dei Contadini Brusio



Marcello Raselli
Valposchiavo Turismo

Nicola Frigerio
Associazione Artigiani e Commercianti
Valposchiavo



Daniele Raselli
Associazione Agricola Poschiavo

