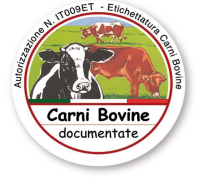


# CONSORZIO CARNE BOVINA DOCUMENTATA

✉ VIA GHISIOLO n°57 - 46030 TRIPOLI di SAN GIORGIO (MN)

☎ 0376/340701 – 247213 - 📠 0376/340714

e-mail: [ccbdoc@apa.mn.it](mailto:ccbdoc@apa.mn.it) – sito internet: [www.ccbdoc.it](http://www.ccbdoc.it)



Il **Consorzio Carne Bovina Documentata** è un consorzio nato nel 1982 che ha come base sociale le aziende di allevamento, ma nello stesso tempo, ha stipulato convenzioni con strutture di macellazione e con punti vendita.

Il **Consorzio Carne Bovina Documentata** è regolamentato da uno Statuto e da un Disciplinare di Produzione che esclude l'impiego di qualsiasi sostanza ormonale dannosa alla salute umana e l'uso di alimenti non consentiti dalle norme vigenti e di grassi di origine animale ed è titolare di un Marchio di Qualità ufficialmente riconosciuto dallo Stato (D.M. 22/06/88).

Da circa venti anni il **Consorzio Carne Bovina Documentata** ha attuato un processo di tracciabilità della carne, gestendo una propria certificazione che descrive ogni passaggio dall'entrata del singolo bovino nell'allevamento consorziato al punto vendita convenzionato.

Da giugno 2000 il **Consorzio Carne Bovina Documentata** è autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ad applicare le procedure di tracciabilità ed etichettatura della carne bovina (prima con D.M. n°21699 del 23/06/2000 secondo Reg. CE 820/97, poi con D.M. n° 24163 del 29/11/02, n° 22514 del 04/08/2003, n° 10863 del 05/05/2009, n° 15934 del 20/07/11 secondo Reg. CE 1760/00).

Le attività di controllo in allevamento si indirizzano principalmente verso tre obiettivi:

1. controlli igienico-sanitari (acqua di bevanda, uso di sostanze estrogeniche ed anabolizzanti naturali e sintetiche, uso di alimenti seconda norma e secondo Disciplinare di Produzione/disciplinare di Etichettatura IT 009 ET)
2. identificazione dei capi bovini comunicati al **Consorzio Carne Bovina Documentata**;
3. tempi di permanenza in allevamento (5 mesi)

Le attività di controllo sono svolte da tecnici qualificati (medici veterinari) con le relative competenze ed attività.

Le attività di controllo negli stabilimenti di macellazione e nei punti vendita si indirizzano verso il rispetto del disciplinare di tracciabilità e di etichettatura della carne a marchio **Consorzio Carne Bovina Documentata**.