

INDUSTRIA ALIMENTARE



Cosaro s.r.l.

sede: 36030 S.Tomio di Malo (Vicenza)
via Vallugana, 60 int. 16
tel. 0445/580330 r.a. - fax 0445/580666
Società soggetta a direzione e coordinamento di SHED SRL
cap. soc. Euro 200.000 i.v.
r.e.a. n.116163/Vicenza
registro imprese n. 5737/VI 116
cod. fisc. e p.iva 00160460242



Oggetto: Dichiarazione aziendale

La sottoscritta COSARO SRL dichiara che le carni fresche di pollo ed i preparati a base di carne di pollo di propria produzione derivano da polli nati e cresciuti in allevamenti selezionati in Italia, macellati e sezionati nel Veneto, tali polli sono inoltre allevati a terra con luce naturale e con una alimentazione priva di farine animali (Aut. Min. IT 001 EA – Unaitalia).

I nostri polli vengono allevati senza l'uso di antibiotici preventivi o promotori della crescita.

Abbiamo scelto di limitare il più possibile l'uso di medicinali che vengono somministrati esclusivamente solo dopo attenta diagnosi del veterinario e solo per garantire il benessere degli animali, rispettando scrupolosamente i tempi di sospensione dopo la somministrazione per evitare qualsiasi residuo nelle carni.

I nostri prodotti: polli Collo Nudo, polli Vallugana, Pollanche, Faraone e Capponi non sono tra le specie animali soggette a vaccinazione preventiva prevista dal piano nazionale contro l'influenza aviaria (H5N1).

Alleviamo i nostri polli garantendo loro ampia libertà di movimento, assicurando loro una sede igienicamente perfetta ed una bassa densità d'allevamento. Rispettiamo l'alternanza del giorno e della notte, allevandoli per un numero elevato di giorni (circa il 35% di media in più di altre aziende).

Il nostro sistema di produzione risulta certificato dal CSQA secondo la norma UNI EN ISO 9001:2015.

Il sistema di rintracciabilità implementato dall'azienda in ottemperanza alle disposizioni dei Reg. CE 178/2002 e 852/2004 consente di risalire per ogni singolo prodotto all'allevamento di provenienza, alla data di macellazione e a quella di lavorazione.

L'azienda opera in ottemperanza al Reg. UE 1169/2011 riguardanti l'etichettatura dei prodotti alimentari così come al Reg. CE 1935/2004 ed Reg. UE 20/2011 inerenti ai materiali di imballo e confezionamento.

Comunichiamo, inoltre, che presso la nostra azienda è operativo un Piano di Autocontrollo aziendale, secondo le disposizioni dei Reg. CE 852/2004 e 853/2004.

Tutte le schede tecniche dei prodotti, le certificazioni dei materiali usati, i report di prova delle analisi svolte in autocontrollo e dal Veterinario Ufficiale sono a disposizione presso la sede aziendale.

Le carni fresche di tacchino ed i preparati a base di carne di tacchino pronti a cuocere provengono da allevamenti e da stabilimenti di macellazione siti esclusivamente in Italia.

Tutti gli automezzi adibiti al trasporto del pollame morto sono muniti di ATP in corso di validità, vengono sottoposti a taratura periodica del sistema di registrazione della temperatura e garantiscono la corretta gestione della catena del freddo. La pulizia dei suddetti viene eseguita periodicamente come da piano aziendale.

Il Responsabile gestione qualità, sicurezza dell'azienda e referente gestione allerte è la Signora Daniela Cosaro (Tel: 0445/580330 – Mail: direzione@cosarosrl.it)

Cogliamo l'occasione per porgere

Distinti saluti

S. Tomio di Malo, 19/05/2026

cosaro s.r.l.

Via Vallugana, 60/1
36030 S. TOMIO (Vicenza)
T. 0445/580330 - info@cosarosrl.it
C.F. & P.IVA 00160460242