



Disciplinare di etichettatura volontaria della carne bovina

Ai sensi del Reg CE 1760/00 e del D.M.22601 del 30.08.2000

IT007ET

Articolo 1
Definizioni

Organizzazione	L'Organizzazione è il Consorzio di Tutela della Razza Piemontese (Coalvi) con sede in Cuneo, Frazione Madonna dell'Olmo, Via Torre Roa n. 13.
Allevatore	Socio del "Consorzio di Tutela della Razza Piemontese" che alleva nella zona di produzione capi bovini di Razza Piemontese iscritti al Libro Genealogico Nazionale e/o ascrivibili al suddetto Tipo Genetico.
Libro Genealogico Nazionale LGN	Libro Genealogico Nazionale della razza bovina Piemontese, detenuto dall'Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Razza Piemontese (Anaborapi).
Razza Piemontese	Bovino iscritto al Libro Genealogico della Razza Piemontese o figlio di genitori entrambi iscritti, inserito nella Banca Dati dell'Organizzazione solo in seguito all'acquisizione per via informatica dei dati registrati presso l'Anaborapi secondo le modalità indicate dall'Associazione medesima.
Tipo genetico: incrocio Piemontese	Bovino indicato come "razza Piemontese" sul passaporto e nella banca dati dell'Anagrafe Bovina Nazionale, inserito nella Banca Dati dell'Organizzazione solo nel caso in cui il codice razza del padre (rilevato dal CIF o nel caso di monta naturale dai documenti ufficiali previsti dal D.M. n°403/2000 capo V, artt. 33-34) e della madre (rilevato dalla BDN) coincidano. Nel caso in cui non sia possibile reperire il CIF o i documenti ufficiali previsti e in via del tutto temporanea e fino al 31.12.2010, la valutazione dell'Esperto di razza dell'Anaborapi e attestata da quest'ultima Associazione sostituisce l'informazione codice razza del padre. Pertanto, nel caso in cui la razza del padre, rilevata dal CIF o dai documenti ufficiali previsti dal D.M. n°403/2000, e la razza della madre, rilevabile dal passaporto o dalla BDN, sia riconducibile alla razza Piemontese, l'informazione può essere espressa come: "Tipo genetico Piemontese". Nel caso in cui i codici razza non coincidano i bovini non saranno inseriti in banca dati e quindi non etichettabili
Esperto di razza	Tecnico appartenente al Corpo Esperti di Razza dell'Anaborapi.
Macello	Stabilimento legalmente autorizzato ad effettuare la macellazione di capi bovini e registrato nell'apposito "elenco macelli".
Esperto incaricato dall'Organizzazione	Persona incaricata dall'Organizzazione, previa preparazione ed aggiornamento, a svolgere attività relative all'etichettatura durante le fasi di macellazione, sezionamento e preparazione di carni bovine macinate presso i rispettivi esercizi.
Laboratorio di sezionamento	Impresa che gestisce uno stabilimento legalmente autorizzato ad effettuare il sezionamento, la lavorazione e la porzionatura delle carni

		bovine e registrato dall'organizzazione nell'apposito "elenco laboratori di sezionamento".
Laboratorio di preparazione di carni macinate		Impresa che gestisce un laboratorio di produzione di carni macinate registrato dall'organizzazione nell'apposito "elenco laboratori di preparazione di carni macinate".
Punto vendita		Macelleria o centro di distribuzione legalmente autorizzato ad effettuare la vendita al dettaglio registrato dall'organizzazione nell'apposito "elenco punti vendita".
Numero di macellazione		Numero progressivo che viene assegnato durante la fase di macellazione che ha una corrispondenza univoca con la marca auricolare del bovino.
Mezzena		Suddivisione del capo intero mediante taglio sagittale della colonna vertebrale in due porzioni: destra e sinistra.
Quarto		Suddivisione della mezzena in due porzioni: anteriore e posteriore.
Sesto		Suddivisione della mezzena in tre porzioni: anteriore, lombo e posteriore.
Documento Coalvi		Il Documento Coalvi è un documento numerato in modo univoco dal Consorzio necessario per l'avviamento di ogni singolo capo alla macellazione previo abbinamento ad esso del numero di matricola del capo. In tale modo il numero del Documento Coalvi permette di risalire, nelle successive fasi, al numero di matricola del bovino.
Documento di Identità		Il Documento di Identità è un documento cartaceo compilato e stampato nella fase di macellazione e di sezionamento, il cui numero corrisponde al numero del Documento Coalvi, riportante le informazioni obbligatorie e facoltative previste.
Carne bovina fresca al taglio		Carne bovina fresca venduta al taglio proveniente da tagli anatomici porzionati presso il punto vendita su richiesta del cliente.
Carne bovina fresca preincartata		Unità di vendita costituita da carne bovina fresca, porzionata a partire da tagli anatomici, e dall'involucro nel quale è posta o avvolta ed etichettata negli esercizi di vendita e messa a disposizione nei banchi al libero servizio.
Carne bovina fresca confezionata		Carne bovina fresca porzionata o preparata, presso un laboratorio di sezionamento/preparazione di carni macinate, confezionata (atmosfera modificata o sottovuoto) ed etichettata posta in vendita al libero servizio presso punti vendita, non ulteriormente manipolata.
Carne bovina congelata confezionata		Carne bovina congelata porzionata o preparata, presso un laboratorio di sezionamento/preparazione di carni macinate, confezionata ed etichettata posta in vendita al libero servizio presso punti vendita, non ulteriormente manipolata.

Carne macinata	Carni che sono state sottoposte ad una operazione di macinazione in frammenti e contengono meno dell'1% di sale in conformità con quanto dichiarato nell'all.1 al Reg.853 29/4/2004.
Lotto omogeneo	Insieme di carni provenienti un singolo animale e/o gruppo di animali omogeneo per le informazioni obbligatorie e facoltative fornite. Tra quelle facoltative dovranno esserci obbligatoriamente quelle previste al punto 9 di cui all'art.10.
Categoria	Categoria della carcassa secondo la classificazione CE (Reg.CEE n° 1183 del 24 luglio 2006). Limitatamente al bovino adulto e come definito nella Circolare 5 MIPAF del 15/10/2001 e nella Circolare 1 del 15/02/08 per i capi di età superiore ai 12 mesi possono essere utilizzate le dizioni comunemente accettate dal commercio e conosciute dal consumatore a livello locale come di seguito specificato, purché associate, in etichetta, alla definizione della denominazione di vendita a cui appartengono ("bovino adulto") A: vitellone B: toro C: manzo (sotto i 46 mesi di età), Bue (oltre i 46 mesi di età) D: vacca E: manza o scottona
Classificazione	Classificazione secondo la griglia SEUROP (Reg CEE n° 1183 del 24 luglio 2006) e stato d'ingrassamento 1,2,3,4,5.
Autocontrollo	L'autocontrollo è la verifica dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare attuata dall'Organizzazione.
Controllo	Il controllo è l'atto mediante il quale l'Organismo Indipendente di controllo si accerta che l'Organizzazione verifichi i requisiti di conformità e che questi vengano rispettati.
Organismo Indipendente	L'organismo indipendente è l'Istituto Nord Ovest Qualità (INOQ) con sede in piazza Carlo Alberto Grosso 82 a Moretta (Cn), operante in conformità alla norma UNI CEI EN 45011.

Articolo 2

Logo

Il logo del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese da apporre in etichetta come previsto dal punto 33 dell'art. 10 del presente disciplinare consiste nella scritta Consorzio di Tutela della Razza Piemontese (Coalvi).

Articolo 3

Zona di produzione

L'allevamento dei bovini, inteso sia come nascita sia come ingrasso, deve svolgersi in Italia, come verificabile dal registro di stalla o dal passaporto e/o dalla banca dati informatizzata dell'Anagrafe Bovina Nazionale in accordo con il D.P.R. 317/96 e con il D.P.R. 437/00 e successive modifiche con la documentazione ad esso correlata.

Articolo 4

Razza

La carne bovina etichettata dal Consorzio di Tutela della Razza Piemontese è prodotta esclusivamente da bovini di Razza Piemontese nati e allevati in Italia, iscritti al Libro Genealogico Nazionale e/o ascrivibili al Tipo genetico: Piemontese. Non è etichettabile ai sensi del presente disciplinare la carne di bovini macellati ad età inferiore agli 8 mesi e commercializzata con la denominazione di vendita "vitello" (Reg CE 700/2007).

Articolo 5

Obblighi dell'Organizzazione

L'Organizzazione gestisce ed aggiorna la banca dati contenente:

1. L'elenco delle aziende con il relativo numero di iscrizione all'anagrafe nazionale degli allevamenti.
2. L'elenco dei bovini etichettabili con il rispettivo numero conforme al D.P.R. 317/96 e le informazioni previste all'art.10.
3. L'elenco delle imprese di macellazione e sezionamento/preparazione carni macinate con relativo codice univoco.
4. I dati di macellazione e di destinazione dei capi etichettati
5. Lo scarico dei capi macellati ed etichettati dall'organizzazione
6. L'elenco dei punti vendita.

L'Organizzazione in accordo con l'Organismo indipendente di controllo assicura la formazione degli esperti incaricati dall'Organizzazione presso i macelli e le imprese di sezionamento/preparazione carni macinate che, durante le attività di lavorazione della carne etichettata ai sensi del presente disciplinare, si occupano delle attività di verifica dei dati, dell'inserimento degli stessi nel software in dotazione al macello/laboratorio di sezionamento, dell'etichettatura dei tagli anatomici, delle porzioni e della preparazione di carni macinate.

Per motivi tecnici l'Organizzazione si riserva, in tutti i casi, la facoltà di affiancare o sostituire l'attività dell'esperto incaricato, provvedendo anche su richiesta dei macelli, dei laboratori di sezionamento e dei punti vendita, all'emissione del supporto informatico necessario al caricamento del software delle bilance dei punti vendita o del software in dotazione ai laboratori di sezionamento/preparazione di carni macinate.

Per i bovini non iscritti al Libro Genealogico della Razza Piemontese, l'Organizzazione riceve, verifica e registra i CIF o i documenti ufficiali previsti dal D.M. n°403/2000 abilitando contestualmente nella banca dati i bovini come "Tipo Genetico incrocio di Piemontese". La procedura è attivata solamente su richiesta dell'allevatore. Nel caso in cui i codici razza del padre e della madre coincidono (razza piemontese), il bovino sarà inserito in banca dati come "Tipo genetico: Piemontese". Nei casi in cui non sia possibile reperire il CIF o i documenti ufficiali previsti dal D.M n°403/2000 e in via del tutto temporanea e fino al 31 dicembre 2010, l'Organizzazione si avvale degli Esperti di Razza dell'Anaborapi, abilitando nella propria banca dati i bovini come "Tipo genetico: Piemontese" sulla base della scheda di valutazione morfologica compilata per ciascun bovino dall'Esperto di Razza medesimo ed attestata dall'Anaborapi. La procedura è attivata solamente su richiesta dell'allevatore

L'Organizzazione svolge l'attività di autocontrollo in base all'art. 12: sulle aziende agricole, sui macelli, sul centro di sezionamento/preparazione carne macinata e sui punti vendita come da piano dei controlli.

L'Organizzazione provvede a verificare il bilancio di massa del prodotto etichettato limitatamente ai centri di sezionamento ed ai punti vendita che utilizzano software diversi da quelli dell'Organizzazione che non prevedono la chiusura automatica del lotto con interruzione automatica dell'etichettatura

Articolo 6 Obblighi dell'Allevamento

L'allevamento che aderisce al presente disciplinare di etichettatura deve:

1. Comunicare all'Organizzazione i dati identificativi dell'allevamento e del titolare, unitamente ad altre caratteristiche secondo apposita modulistica redatta dall'Organizzazione.
2. Applicare per quanto di loro competenza la procedura di etichettatura di cui all'art. 11.
3. Dichiarare se aderisce al LGN e render nota tale condizione.
4. Autorizzare l'Organizzazione a richiedere all'Anaborapi i dati relativi ai capi di Razza Piemontese del proprio allevamento e autorizzare l'Anaborapi a trasmettere tali informazioni all'Organizzazione.
5. Autorizzare inoltre l'Organizzazione ad acquisire tutti i dati dei bovini direttamente dalle banche dati dell'Anagrafe Bovina. L'acquisizione delle informazioni anagrafiche degli animali può essere effettuata mediante collegamento telematico od informatico con gli archivi dei Servizi Veterinari e/o delle Banche Dati Regionali e/o Nazionale dell'Anagrafe Bovina.
6. Permettere l'aggiornamento della banca dati, autorizzando l'Organizzazione a scaricare le informazioni anagrafiche dei bovini sia dalla Banca Dati dell'Anaborapi, sia dalla Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Bovina.
7. Inviare all'Organizzazione, con congruo anticipo rispetto alla data di macellazione, i CIF o, nel caso di monta naturale, i documenti ufficiali previsti dal D.M. n°403/2000 per la verifica della paternità dei bovini non iscritti al Libro Genealogico, ma riportanti la dicitura "razza Piemontese" sul passaporto, ascrivibili al "Tipo genetico: Piemontese". In mancanza di detti documenti e in via temporanea e fino al 31 dicembre 2010, comunicare all'Organizzazione l'elenco dei bovini da sottoporre a verifica tecnica da parte dell'esperto di razza dell'Anaborapi per l'iscrizione nella Banca Dati dell'Organizzazione.
8. Detenere i capi per un periodo non inferiore a 4 mesi prima della data di macellazione.
9. Verificare che i bovini, se acquistati, siano nati e allevati in Italia.
10. Consentire il libero accesso ai locali e alla documentazione necessaria al personale incaricato dell'Organizzazione per le visite in autocontrollo e al personale dell'Organismo Indipendente di Controllo per le visite di controllo.

Il punto 7 è obbligatorio solo nel caso in cui l'allevatore richiede l'inserimento nella banca dati dell'Organizzazione dei bovini appartenenti al "Tipo Genetico: Piemontese"

Per quanto riguarda le norme che gli allevamenti devono rispettare in materia di tecnica di allevamento e metodo di ingrasso sono ammessi i seguenti tipi di allevamento:

- a) a stabulazione fissa
- b) a stabulazione libera in box o in recinti interni ed esterni

In materia di alimentazione gli allevamenti possono alimentare i bovini con:

- a) razioni con alimenti insilati
- b) razioni senza alimenti insilati

L'allevatore deve detenere documentazione scritta ed aggiornata della razione somministrata ai bovini dell'allevamento da presentare all'atto della verifica dell'Organizzazione e/o dell'Organismo di Controllo, con indicazioni sull'utilizzo di foraggi insilati.

Articolo 7 Obblighi del Macello

Il macello che aderisce al presente disciplinare di etichettatura deve:

1. Comunicare i dati identificativi del macello e del rappresentante legale, unitamente ad altre caratteristiche utilizzando l'apposita modulistica
2. Applicare per quanto di loro competenza la procedura di etichettatura di cui all'art. 11.
3. Assicurare la rintracciabilità degli animali e della carne secondo la normativa cogente.
4. Recepire, tramite l'esperto incaricato dall'Organizzazione, l'aggiornamento della banca dati inviato dall'Organizzazione, verificare la rispondenza dei requisiti di conformità del capo, registrare i dati della macellazione, trasmetterli all'Organizzazione con frequenza almeno settimanale, utilizzando il software dell'Organizzazione.
5. Trasmettere, tramite l'esperto incaricato dall'Organizzazione, al laboratorio di sezionamento e/o al punto vendita di destinazione i dati della fase di macellazione, sia su supporto cartaceo, sia su supporto informatico. Nel caso in cui per motivi tecnici non sia possibile inviare il supporto informatico al punto vendita o al laboratorio di sezionamento, la trasmissione sarà fatta direttamente dall'Organizzazione.
6. Accertarsi che i kg caricati sul supporto informatico destinato ai punti vendita e ai laboratori di sezionamento siano congrui con i kg segnati sul documento di trasporto che accompagna le mezzene, i quarti, i sestì.
7. Consentire il libero accesso ai locali e alla documentazione necessaria al personale incaricato dell'Organizzazione per le visite in autocontrollo e al personale dell'Organismo Indipendente di Controllo per le visite di controllo.

Articolo 8 Obblighi del Centro di sezionamento e preparazione di carni bovine macinate

Il laboratorio di sezionamento/preparazione di carni bovine macinate che aderisce al presente disciplinare di etichettatura deve:

1. Comunicare i dati identificativi del laboratorio e del rappresentante legale, unitamente ad altre caratteristiche utilizzando l'apposita modulistica.
2. Applicare per quanto di loro competenza la procedura di etichettatura di cui all'art. 11.
3. Assicurare la rintracciabilità delle mezzene, dei quarti, dei sestì e dei tagli di carne secondo quanto previsto dalla normativa cogente.
4. Recepire, tramite l'esperto incaricato dall'Organizzazione, i dati di macellazione sia su supporto cartaceo, sia su supporto informatico, registrare i dati del sezionamento/preparazione carni macinate, trasmetterli all'Organizzazione con frequenza almeno settimanale.
5. Se il prodotto è destinato ad un punto vendita, trasmettergli, tramite l'esperto incaricato dall'Organizzazione, i dati della fase di sezionamento/preparazione carni macinate, sia su supporto cartaceo, sia su supporto informatico. Nel caso in cui per motivi tecnici non sia possibile inviare il supporto informatico al punto vendita la trasmissione sarà fatta direttamente dall'Organizzazione.
6. Se il prodotto è destinato ad un utilizzatore finale, etichettare direttamente il prodotto con il software fornito dall'Organizzazione o con il proprio.

7. Accertarsi che i kg caricati sul supporto informatico destinato ai punti vendita siano congrui con i kg segnati sul documento di trasporto che accompagna le mezzene, i quarti, i sestini o i tagli sezionati all'interno del macello.
8. Nel caso in cui il prodotto sia destinato ad un punto vendita che vende il prodotto confezionato, comunicare all'Organizzazione l'elenco dei punti vendita in cui intende vendere il prodotto confezionato ed attendere l'autorizzazione prima di iniziare la fornitura.
9. Nel caso in cui il prodotto abbia destinazione diversa da un punto vendita, tale destinazione dovrà essere registrata e trasmessa all'Organizzazione con frequenza almeno settimanale, indicando il destinatario con gli estremi commerciali qualora la carne sia etichettata secondo il presente disciplinare, indicando "altra destinazione" qualora la carne non venga etichettata secondo il presente disciplinare.
10. Consentire il libero accesso ai locali e alla documentazione necessaria al personale incaricato dell'Organizzazione per le visite in autocontrollo e al personale dell'Organismo Indipendente di Controllo per le visite di controllo.

Articolo 9 Obblighi dei Punti Vendita

I Punti Vendita che aderiscono al presente disciplinare e che intendono commercializzare il prodotto fresco al taglio o preincartato devono:

1. Comunicare i dati identificativi del punto vendita e del rappresentante legale, unitamente ad altre caratteristiche utilizzando l'apposita modulistica.
2. Applicare per quanto di loro competenza la procedura di etichettatura di cui all'art.11
3. Assicurare la rintracciabilità e la separazione della carne secondo quanto previsto dalla normativa cogente
4. Garantire la separazione sia in fase di lavorazione, sia in fase di stoccaggio, sia in fase di commercializzazione, dei singoli lotti presenti sul punto vendita della carne sottoposta ad etichettatura dal Consorzio dalle altre carni presenti nel punto vendita
5. Comunicare all'Organizzazione e all'assistenza tecnica, nel caso di guasto tecnico alla bilancia etichettatrice, l'inconveniente e provvedere a fornire le informazioni sulla carne venduta al consumatore mediante un Documento di Identità che riporti le indicazioni minime previste dal presente disciplinare di etichettatura. Nel caso di carne preincartata dovrà comunque essere apposta l'etichetta riportante i dati obbligatori.
6. Consentire il libero accesso ai locali e alla documentazione necessaria al personale incaricato dell'Organizzazione per le visite in autocontrollo e al personale dell'Organismo Indipendente di Controllo per le visite di controllo.

I punti vendita che commercializzano esclusivamente carne preconfezionata non fanno parte dell'organizzazione

Articolo 10 Etichetta

L'etichetta apposta sulle carni etichettate in conformità al presente disciplinare reca le seguenti informazioni:

Dati obbligatori

1. Numero identificativo dell'animale o del gruppo di animali (marca auricolare e/o numero di macellazione e/o numero di lotto di lavorazione omogeneo)

2. Paese di nascita del capo bovino: Italia
3. Paese di allevamento: Italia
4. Paese ove è avvenuta la macellazione e numero di approvazione del macello
5. Paese ove è avvenuto il sezionamento e numero di approvazione del centro di sezionamento.

Nel caso di carni macinate l'informazione al punto 5 può essere sostituita con quella al punto 6 (solo per i centri di preparazione); l'informazione al punto 6 è preceduta da "preparato in".

6. Paese ove è avvenuta la preparazione e numero di approvazione del centro di preparazione.

Dati facoltativi

Potranno inoltre essere riportati in etichetta le seguenti informazioni:

7. Sesso dell'animale
8. Razza Piemontese o Tipo genetico Piemontese
9. Data di nascita
10. Categoria (ai sensi del Regolamento CE n. 1183 del 24 luglio 2006 e/o dizione commerciale associata (circolare n°5/2001)
11. Data di macellazione
12. Elementi identificativi dell'azienda di nascita
13. Elementi identificativi dell'azienda di allevamento
14. Durata del periodo di permanenza in allevamento
15. Allevato in stabulazione libera stallina in box o in stabulazione fissa per almeno 4 mesi
16. Alimentato con l'impiego di alimenti insilati o alimentato senza l'impiego di alimenti insilati per almeno 4 mesi
17. Elementi identificativi dello stabilimento di macellazione (ragione sociale e indirizzo anche abbreviato)
18. Elementi identificativi dello stabilimento di sezionamento/preparazione carni macinate (ragione sociale e indirizzo anche abbreviato)

Altre informazioni

E' possibile infine indicare le seguenti altre informazioni

19. Denominazione di vendita ai sensi del Reg CE 700/07 (solo per il vitellone di età compresa tra 8 e 12 mesi)
20. Numero del Documento Coalvi
21. Elementi identificativi dell'Organismo Indipendente di controllo
22. Elementi identificativi del punto vendita
23. Peso morto alla macellazione
24. Classificazione delle carcasse (ai sensi del Regolamento CE n. 1183/2006)
25. Nome del taglio anatomico
26. Data di confezionamento
27. Data di scadenza
28. Peso
29. Elementi identificativi delle destinazioni diverse dal punto vendita

In tutti i casi dovranno essere riportati

30. Estremi dell'autorizzazione MIPAF del presente disciplinare
31. Logo dell'Organizzazione, con indirizzo, anche abbreviato

Nel caso in cui si debba utilizzare una seconda etichetta, per motivi di spazio o legati a facilitare la lettura delle informazioni, essa riporterà sempre il dato identificativo del bovino come nella prima etichetta ovvero il codice di rintracciabilità. Le due etichette eventualmente apposte avranno le stesse caratteristiche di formato, colore e grafica.

Nel caso di etichettatura di un lotto formato da un gruppo di animali omogeneo per le informazioni obbligatorie e facoltative, in etichetta verranno riportate solo le informazioni omogenee e comunque sempre l'informazione prevista al punto 8. A questo proposito, se il lotto è costituito da carne di bovini di Razza Piemontese e da carne di bovini appartenenti al tipo genetico: Piemontese, in etichetta dovrà comparire l'informazione minima e cioè l'informazione riferita al tipo genetico: Piemontese.

Ogni punto vendita rilascia elettronicamente, attraverso un software collegato alle bilance, una etichetta che contiene almeno i dati obbligatori per legge e l'informazione prevista al punto 8.

I punti 10, 15 e 16 vengono attivati esclusivamente su richiesta dei punti vendita interessati.

Il punto 13 se presente in etichetta deve essere legato al punto 14 e non inferiore ai 4 mesi

I punti 15 e 16, qualora presenti in etichetta, anche singolarmente, devono essere legati per un periodo di almeno 4 mesi di permanenza nell'allevamento.

Articolo 11

Procedura di etichettatura

Le procedure di seguito riportate individuano responsabilità e punti critici di ogni fase indicando le modalità operative per ciascun operatore.

Il presente disciplinare, attraverso le procedure di etichettatura, fornisce le garanzie di rintracciabilità per ogni segmento della filiera. Può applicarsi anche ad un solo segmento qualora le fasi successive siano garantite da altre Organizzazioni in possesso di disciplinari di etichettatura compatibili con il presente e approvati ai sensi del Reg CE 1760/00

ALLEVAMENTO

I fase – Nascita capi e ingresso in azienda

Punti critici:

- corretta identificazione dei capi

Responsabilità:

- allevatore

Modalità operative:

- identificazione dei capi tramite marca auricolare e verifica della corretta marcatura e registrazione dei capi come previsto dal Reg. 1760/00 titolo 1
- verifica dell'eventuale iscrizione al Libro Genealogico
- verifica che il Paese di nascita e di allevamento sia l'Italia
- invio all'Organizzazione, con congruo anticipo rispetto alla data di macellazione, dei CIF o, nel caso di monta naturale, dei documenti ufficiali previsti dal D.M. n°403/2000 per la verifica della paternità dei bovini non iscritti al Libro Genealogico ma riportanti la dicitura "razza

Piemontese” sul passaporto, ascrivibili al “Tipo genetico: Piemontese” se il codice razza del padre coincide con il codice razza della madre. In mancanza di detti documenti e in via temporanea, si applica la procedura indicata al punto 7 del precedente art.6.

Documenti e registrazioni:

- passaporto
- registro di carico e scarico
- banca dati dell'Associazione Nazionale Bovini di Razza Piemontese
- CIF, documenti previsti dal D.M. n°403/2009 e scheda di valutazione morfologica

II fase – Allevamento dei bovini

Punti critici:

- uso o non uso di alimenti insilati
- tecniche di allevamento

Responsabilità:

- allevatore

Modalità operative:

- indicazione preventiva dell'uso o del non uso di insilati nella razione per tutti i bovini presenti in allevamento
- detenzione della documentazione scritta ed aggiornata della razione somministrata ai bovini da presentare all'atto dell'autocontrollo dell'organizzazione e/o del controllo dell'organismo indipendente di controllo
- alimentazione di tutti i bovini:
 - a) con alimenti insilati
 - oppure
 - b) senza alimenti insilati
- allevamento dei bovini in condizioni di :
 - a) “allevamento stallino libero in box o in recinti interni o esterni”
 - b) “allevamento in stabulazione fissa”

Documenti e registrazioni:

- razione aggiornata
- check list

III fase – Invio capi al macello

Punti critici:

- corretta identificazione dei capi

Responsabilità:

- allevatore

Modalità operative:

- verifica della corretta marcatura (ogni capo deve avere 2 marche auricolari) e della correttezza dei dati riportati sul passaporto
- verifica del periodo di permanenza in allevamento che non deve essere stato inferiore ai 4 mesi prima della macellazione

Documenti e registrazioni:

- passaporto
- Documento Coalvi

MACELLO

IV fase – Ricevimento capi al macello

Punti critici:

- corretta identificazione dei capi

Responsabilità:

- macello

Modalità operative:

- verifica della corretta identità e della provenienza del capo attraverso i documenti ufficiali
- abbinamento del n° di matricola del capo al n° del Documento Coalvi

Documenti e registrazioni:

- documenti ufficiali
- Documento Coalvi

V fase - Macellazione

Punti critici:

- mantenimento della rintracciabilità

Responsabilità:

- macello

Modalità operative:

- una volta avviato alla macellazione, a ciascun capo viene attribuito un numero progressivo di macellazione secondo criteri diversi fra i vari stabilimenti; tale numero è registrato su supporto cartaceo o informatico correlato al rispettivo auricolare
- nella fase successiva all'abbattimento e subito dopo l'asportazione della testa, il numero di macellazione viene applicato tramite un'etichetta adesiva o plastificata alla carcassa
- al termine della catena di macellazione e prima dello stoccaggio, sulle mezzene vengono applicate le etichette riportanti il "numero progressivo di macellazione"
- negli stabilimenti di macellazione con autorizzazione CEE, il "classificatore abilitato" (D.M. 6 maggio 1996, n.482, art.2) identifica le carcasse secondo la classificazione CEE
- negli stabilimenti di macellazione in deroga l'identificazione delle carcasse avviene tramite un classificatore abilitato solo se l'informazione è richiesta

Documenti e registrazioni:

- registro di macellazione

VI fase – Controllo della conformità dei capi

Punti critici:

- consultazione banca dati del Consorzio

Responsabilità:

- esperto incaricato dall'Organizzazione presso il macello

Modalità operative:

- l'esperto incaricato dall'Organizzazione verifica la provenienza del capo e la sua conformità ai requisiti richiesti dal Disciplinare di etichettatura utilizzando un software fornito dall'Organizzazione che consente la consultazione della banca dati centrale del Consorzio
- se il punto vendita di destinazione ha richiesto di inserire le informazioni relative all'alimentazione, il software in dotazione all'esperto incaricato dall'Organizzazione consente di verificare il periodo minimo di permanenza in allevamento (minimo 4 mesi) per la successiva emissione dei supporti informatici destinati ai punti vendita

Documenti e registrazioni:

- banca dati centrale e software in dotazione all'esperto incaricato dall'Organizzazione

VII fase – Carico dei dati di macellazione del capo in banca dati e produzione del supporto informatico

Punti critici:

- corretto inserimento dei dati nella banca dati centrale

Responsabilità:

- esperto incaricato dall'Organizzazione presso il macello

Modalità operative:

Se la verifica non riscontra irregolarità, l'esperto incaricato dall'Organizzazione

- per ciascun Documento Coalvi, tramite il software specifico, aggiorna la banca dati dell'Organizzazione che già riporta nelle proprie anagrafiche i dati necessari per l'etichettatura (n° di matricola, sesso, razza o tipo genetico, data di nascita, elementi identificativi dell'azienda di nascita, elementi identificativi dell'azienda di allevamento, durata del periodo di permanenza in allevamento, alimentazione con o senza insilati, tipo di stabulazione) con i dati della fase di macellazione (codice esperto, numero di macellazione, elementi identificativi del macello, data di macellazione, peso morto alla macellazione, peso della carne etichettabile, categoria (facoltativa), classificazione (facoltativa). Infine, inserisce i codici del laboratorio di sezionamento e del punto vendita a cui è destinata la carne o gli identificativi delle destinazioni diverse da questi. A questo punto può emettere, sempre attraverso l'utilizzo del software dell'Organizzazione, il Documento di Identità.
- nel caso il capo abbia diverse destinazioni, emette diversi Documenti di Identità, aggiungendo la dicitura mezzena destra o sinistra, quarto anteriore destro o sinistro, quarto posteriore destro o sinistro, lombo destro o sinistro, riportanti ciascuno il n° di Documento Coalvi abbinato al n° di matricola del capo.
- archivia il Documento Coalvi per un periodo di anni 2
- invia, almeno settimanalmente, l'aggiornamento al Consorzio
- produce, solo nel caso sia necessario e cioè se la carne è destinata ai punti vendita o ai centri di sezionamento/preparazione carni macinate che utilizzino il software dell'organizzazione, un supporto informatico da inviare in accompagnamento al capo

Documenti e registrazioni:

- Documento di Identità
- banca dati centrale e software dell'Organizzazione
- supporti informatici

VIII fase – Spedizione

Punti critici:

- abbinamento della documentazione

Responsabilità:

- macello

Modalità operative:

- il numero identificativo dell'animale (numero di Documento di Identità o numero di macellazione o numero di lotto) deve essere riportato sulle bolle di accompagnamento o su distinte ad esse allegate destinate ai laboratori di sezionamento e ai punti vendita in modo da facilitare il controllo della merce in arrivo.

Documenti e registrazioni:

- bolle di accompagnamento
- Documento di Identità

LABORATORIO DI SEZIONAMENTO

IX fase – Arrivo al centro di sezionamento

Punti critici:

- corretta identificazione

Responsabilità:

- centro di sezionamento

Modalità operative:

- verifica della corretta etichettatura delle mezzene, dei quarti e dei sestì rispetto ai Documenti di Identità.

Documenti e registrazioni:

- etichette sulle mezzene
- Documento di Identità

X fase – Sezionamento ed etichettatura tagli

Centro di sezionamento/produzione carni macinate:

Punti critici:

- mantenimento della rintracciabilità

Responsabilità:

- esperto incaricato dall'Organizzazione presso il centro di sezionamento/preparazione carni macinate (utilizzo del software)
- centro di sezionamento

Modalità operative:

- l'esperto incaricato dall'Organizzazione provvede ad acquisire i dati relativi ai capi in carico al laboratorio dal supporto informatico o attraverso collegamento diretto con la banca dati del Consorzio e li carica o sul software dell'Organizzazione o sul software proprio del laboratorio di sezionamento. Nel caso di etichettatura di quarti, sestì o tagli anatomici destinati ai punti vendita o a un centro di sezionamento/preparazione carni macinate, l'esperto richiama il capo sulla banca dati messa a disposizione dall'Organizzazione, carica i dati relativi al peso della parte etichettabile e produce, se necessario, un supporto informatico da inviare in accompagnamento alla carne. Qualora il capo abbia diverse destinazioni, lo stesso esperto provvederà a emettere diversi Documenti di Identità, aggiungendo la dicitura mezzena destra o sinistra, quarto anteriore destro o sinistro, quarto posteriore destro o sinistro, lombo destro o sinistro, singolo taglio
- nel caso di un lotto omogeneo l'esperto provvede a verificare che le carni facenti parte del lotto siano omogenee per tutte le informazioni obbligatorie e per almeno il punto 8 di quelle facoltative. Carica, nel caso utilizzi il software dell'Organizzazione, i diversi supporti informatici corrispondenti ai diversi capi per la registrazione del lotto in ingresso sul software stesso, creando poi un unico lotto in uscita. Nel caso il centro di sezionamento utilizzi il software proprio, questo deve essere dotato di filtri in grado di garantire in automatico il controllo della omogeneità dei capi in relazione alle informazioni che si vogliono inserire in etichetta, segnalando eventuali disomogeneità.
- dopo il sezionamento della carcassa, il centro di sezionamento provvede a mantenere l'identità e la rintracciabilità dei singoli pezzi di carne lavorandoli separatamente e provvede alla loro pesatura, al loro confezionamento e alla loro etichettatura riportando i dati relativi alle informazioni obbligatorie e facoltative, oltre al nome del taglio. La rintracciabilità è garantita mediante la separazione spaziale delle lavorazioni ottenuta tramite:
 - a. lavorazione di ogni mezzena/lotto su tavoli separati;

- b. lavorazione in momenti diversi (gli addetti lavorano solo una mezzena/lotto omogeneo e la confezionano e la etichettano prima di passare ad altra lavorazione);
- utilizzo di appositi separatori, nel caso di catene di disosso, posti alla fine di ogni serie di tagli ricavati da una determinata mezzena o lotto omogeneole mezzene, i quarti, i sestini o i tagli anatomici o le porzioni vengono confezionati ed etichettati o mediante il software dell'Organizzazione o tramite apposito software incorporato nella bilancia che gestisce l'etichettatura automatica e che si arresta nel momento in cui termina la disponibilità delle carni in carico o tramite la bilancia etichettatrice collegata al software del centro di sezionamento e, in tale caso, la congruità del bilancio di massa è garantito dalla differenza fra il peso iniziale e il peso finale etichettato.
 - al termine del sezionamento l'esperto incaricato dall'Organizzazione invia il file contenente i dati delle lavorazioni all'Organizzazione

Documenti e registrazioni:

- banca dati
- supporti per la trasmissione informatica (codici a barre, chip card, modem, file)
- file di aggiornamento
- Documento di Identità

XI fase – Preparazione di carni macinate

Punti critici:

- mantenimento della rintracciabilità

Responsabilità:

- centro di preparazione carni macinate

Modalità operative:

- la preparazione di carni macinate segue le stesse modalità operative descritte per la fase di sezionamento
- durante la preparazione di carni macinate la rintracciabilità è garantita mediante la separazione spaziale delle lavorazioni ottenuta tramite:
 - a. preparazione di tagli da un unico capo/lotto omogeneo su tavoli separati con tritacarne separati;
 - b. preparazione in momenti diversi (gli addetti lavorano solo tagli provenienti dallo stesso capo/lotto omogeneo, lo confezionano e etichettano e poi passano ad altra lavorazione, assicurando la pulizia del tritacarne tra una lavorazione e l'altra)

Documenti e registrazioni:

- banca dati
- supporti per la trasmissione informatica (codici a barre, chip card, modem, file)
- file di aggiornamento

PUNTO VENDITA

XII fase – Arrivo presso il punto vendita

Punti critici:

- corretta identificazione

Responsabilità:

- addetto presso il punto vendita

Modalità operative:

- verifica della corretta identificazione e della corrispondenza tra i documenti e la merce in arrivo

- archiviazione ordinata per data di ingresso al punto vendita dei Documenti d'Identità e loro conservazione per 2 anni
- verifica della correttezza dei dati, tra cui il peso riportato sulla bolla di accompagnamento e il peso etichettabile che tiene conto delle rese, e segnalazione all'organizzazione di eventuali errori compiuti durante la fase di preparazione dei supporti informatici
- nel caso in cui il punto vendita utilizzi il software dell'organizzazione, l'operatore carica i dati in bilancia tramite la lettura del supporto informatico. Tale software, prima del caricamento, verifica che il codice della bilancia corrisponda al destinatario del prodotto e dopo il caricamento annulla il supporto informatico per evitare un ulteriore utilizzo
- nel caso in cui il punto vendita utilizzi un proprio software, l'operatore carica sul sistema informatico delle bilance i dati messi a disposizione dall'organizzazione tra cui il peso potenzialmente etichettabile. Il software deve essere dotato di un blocco automatico che arresta l'etichettatura nel momento in cui termina la disponibilità di carne del lotto in vendita.

Documenti e registrazioni:

- etichette
- Documento d' Identità
- bolla di accompagnamento

XIII fase – Stoccaggio presso il punto vendita

Punti critici:

- mantenimento della rintracciabilità e separazione del prodotto

Responsabilità:

- addetto presso il punto vendita

Modalità operative:

- separazione dei singoli lotti stoccati

Documenti e registrazioni:

- etichette

XIV fase – Vendita

Punti critici:

- mantenimento della rintracciabilità e separazione del prodotto

Responsabilità:

- addetto presso il punto vendita

Modalità operative:

- identificazione dei singoli lotti stoccati presenti sul banco di vendita
- all'atto della vendita di prodotto fresco al taglio o del preincarto pesatura del prodotto e sua etichettatura tramite l'apposito software incorporato nelle bilance che gestisce l'etichettatura automatica e che si arresta nel momento in cui termina la disponibilità di carne del lotto in vendita.
- segnalazioni di eventuali anomalie all'Organizzazione
- conservazione per 24 ore di etichette errate nell'eventualità siano state ristampate per motivi tecnici

Documenti e registrazioni:

- etichette
- Documento di Identità

ORGANIZZAZIONE

XV fase – Gestione dei dati da parte dell’Organizzazione

Punti critici:

- invio tempestivo ed elaborazione dei dati

Responsabilità:

- operatore presso l’Organizzazione

Modalità operative:

- gestione e distribuzione in maniera controllata dei Documenti Coalvi tramite la registrazione in banca dati della destinazione e dei relativi numeri progressivi.
- accesso periodico alla banca dati dell’Anagrafe Bovina Nazionale e alla banca dati del Libro Genealogico della Razza Piemontese per aggiornare la banca dati dei capi.
- inserimento nella banca dati dei bovini di Tipo genetico: Piemontese in seguito alla registrazione del CIF o, in caso di monta naturale, alla registrazione dei documenti ufficiali previsti dal D.M. n° 403/2000 o, in mancanza di questi, in seguito alla valutazione morfologica dell’esperto di razza dell’Anaborapi secondo le modalità precedentemente indicate e fino al 31 dicembre 2010
- disponibilità della banca dati ai macelli e ai laboratori di sezionamento
- invio settimanale ai macelli e ogni qualvolta ne ravvisi la necessità dell’aggiornamento della banca dati e ricezione della banca dati dei capi macellati, verificando eventuali anomalie, oppure disponibilità a tutta la filiera del collegamento diretto con la propria banca dati
- nel caso di centri di sezionamento che utilizzano un proprio software, l’organizzazione riceve ed elabora i dati dei capi sezionati verificando la congruenza tra il peso del prodotto sezionato, per ogni singolo lotto e il peso inviato dai macelli relativamente ai capi facenti parte del lotto

Documenti e registrazioni:

- banca dati
- Documenti Coalvi
- CIF, documenti ufficiali previsti dal D.M. n°403/200 e scheda di valutazione morfologica
- supporto informatico

Articolo 12 Autocontrollo

L’Organizzazione svolge un’attività di autocontrollo sui requisiti di conformità previsti dal presente disciplinare, soprattutto sugli aspetti inerenti le informazioni facoltative, tramite professionalità opportunamente formate e qualificate.

ALLEVAMENTO

L’Organizzazione svolge verifiche annuali sul 35% degli allevamenti che aderiscono alle norme supplementari e verifica:

1. Il tipo di stabulazione con cui vengono allevati gli animali
2. La presenza di una razione scritta e aggiornata.
3. La presenza o l’assenza di alimenti insilati nella razione somministrata. La verifica avviene tramite:

- osservazione delle materie prime impiegate in azienda
- osservazione della razione presente in mangiatoia somministrata ai bovini
- rilevamento della presenza in azienda di elementi (trincee, silos) utili allo stoccaggio di insilati

- analisi della razione somministrata, mediante campionamento direttamente in mangiatoia, per accertare la presenza/assenza di acidi organici caratteristici degli insilati nella razione sul 10% degli allevamenti aderenti al disciplinare.

I rilevamenti vengono registrati mediante apposita check-list

MACELLO

L'Organizzazione svolge verifiche annuali sul 35% dei macelli che etichettano secondo il presente disciplinare al fine di verificare:

1. L'applicazione della procedura di cui all'art. 11 durante le attività di macellazione.
2. La corretta gestione del sistema di etichettatura.
3. La corretta emissione dei supporti informatici.

SEZIONAMENTO E PREPARAZIONE DI CARNI MACINATE

L'Organizzazione svolge verifiche annuali sul 50% dei centri di sezionamento e preparazione al fine di verificare:

1. L'applicazione della procedura di cui all'art. 11 durante le attività di sezionamento e preparazione.
2. La corretta gestione del sistema di etichettatura.
3. La separazione fisica dei singoli lotti di carne etichettata ai sensi del presente disciplinare.
4. La presenza delle etichette sulle carni stoccate e la sigillatura delle confezioni nonché la presenza e correttezza delle informazioni riportate in etichetta nel caso di centri di sezionamento che producano carni confezionate.
5. La destinazione del prodotto confezionato a punti vendita autorizzati dall'Organizzazione.
6. Il buon funzionamento del software impiegato per l'etichettatura nel caso di centri di sezionamento che utilizzino un software diverso da quello dell'organizzazione.

PUNTI VENDITA

L'Organizzazione svolge una verifica annuale sul 100% dei punti vendita al fine di verificare:

1. L'applicazione della procedura di cui all'art. 11 durante le attività di vendita.
2. La corretta gestione del sistema di etichettatura.
3. La rintracciabilità delle carni sul banco di vendita, la corretta esposizione del Documento d'Identità e l'inequivocabile utilizzo del logo e del materiale pubblicitario.
4. La separazione fisica dei singoli lotti di carne etichettata ai sensi del presente disciplinare.
5. La presenza e correttezza delle informazioni riportate in etichetta
6. Il buon funzionamento del software impiegato per l'etichettatura nel caso di punti vendita che utilizzino un software diverso da quello dell'Organizzazione

Articolo 13

Organismo indipendente

Il controllo è realizzato dall'organismo indipendente, l'Istituto Nord Ovest Qualità (Inoq), con sede a Moretta (Cn), piazza Carlo Alberto Grosso 82, che risponde ai requisiti fissati dalla norma europea EN/45011, tramite apposito piano di controlli.

Articolo 14

Sanzioni

Il mancato rispetto del presente Disciplinare di Produzione da parte dell'allevatore socio, del macello, del laboratorio di sezionamento e del punto vendita convenzionato, dà luogo a diversi provvedimenti disciplinari.

Allevatore:

Nel caso in cui l'allevatore avvii alla macellazione capi bovini senza la necessaria documentazione prevista dal presente disciplinare, è previsto dapprima un semplice richiamo scritto, poi una multa di 50,00 euro, elevabile in caso di recidiva nello stesso triennio, a 100,00 euro e 200,00 euro.

Nel caso in cui l'allevatore cerchi di inserire come etichettabile un bovino non avente i requisiti richiesti dal disciplinare nella banca dati è prevista una sanzione pecuniaria di 50,00 euro e, in caso di recidiva nello stesso triennio, una sospensione temporanea, da un mese ad un anno, notificata con raccomandata A/R.

Nel caso in cui venga rilevato il mancato rispetto delle tecniche previste per l'alimentazione e la stabulazione, viene formulato un richiamo con obbligo di modificare la situazione entro 1 mese. In caso di rifiuto c'è dapprima una multa di 50,00 euro, quindi la sospensione per un mese, poi l'estromissione definitiva. Se l'informazione prevista per l'alimentazione è attivata dall'Organizzazione su richiesta del punto vendita, eventuali inadempienze comporteranno il blocco di tale informazione in etichetta.

Macello:

In caso di inadempienze al presente disciplinare è prevista una sospensione fino a quando l'inosservanza non venga risanata

Laboratorio di sezionamento/preparazione carni macinate:

In caso di inadempienze al presente disciplinare è prevista una sospensione fino a quando l'inosservanza non venga risanata

Punto vendita:

La prima inosservanza al presente disciplinare comporta un richiamo scritto.

In caso di recidiva entro l'anno, è prevista una sanzione di 150,00 euro.

Altre inadempienze accertate nell'anno comportano la sospensione temporanea con notifica tramite raccomandata fino a che il soggetto non regolarizzi la sua posizione.

Se la posizione non viene regolarizzata entro due mesi dalla notifica, anche tramite l'impegno scritto a sanare l'inosservanza, è prevista l'espulsione dal sistema di etichettatura dell'organizzazione.

**VISTO SI APPROVA
Il Direttore Generale
(Giuseppe Blasi)**