

**Estratto del Disciplinare di etichettatura carne bovina etichettata dal Consorzio C.C.B.I.
ai sensi dei Reg. CE 1760/00 del Consiglio del 17.07.2000, 1825/00 del Consiglio del 25.08.2000
e del D.M. 30.08.2000 Rev. 13 D.M. 26103 del 28/12/2007**

Art. 1

Definizioni

ORGANIZZAZIONE

L'Organizzazione si identifica nel Consorzio Produttori Carne Bovina Pregiata delle Razze Italiane con sede in S. Martino in Colle 06132 Perugia (PG) – C.C.B.I. –.

ALLEVATORE

Persona fisica o giuridica aderente al Consorzio C.C.B.I. che alleva capi bovini di razza Marchigiana, Chianina, Romagnola, Maremmana, Podolica iscritti al Libro Genealogico Nazionale e/o ascrivibili ai suddetti tipi genetici come risultante dal passaporto e/o incroci come risultante dai documenti ufficiali.

LIBRO GENEALOGICO NAZIONALE - LGN

Libro Genealogico Nazionale delle Razze Bovine Italiane da Carne, detenuto dall'ANABIC, Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani da Carne

BOVINO DI RAZZA (Marchigiana o Chianina o Romagnola o Maremmana o Podolica)

Capo bovino di razza Marchigiana o Chianina o Romagnola o Maremmana o Podolica iscritto al Libro Genealogico Nazionale o nato da genitori iscritti allo stesso Libro Genealogico.

BOVINO ASCRIVIBILE AL TIPO GENETICO

Soggetto con caratteristiche morfologiche riconducibili alla razza Marchigiana o Chianina o Romagnola o Maremmana o Podolica, come risultante da passaporto e/o da banca dati centrale dell'Anagrafe Bovina Nazionale, ma non iscritto al Libro Genealogico Nazionale.

INCROCIO DI (Marchigiana o Chianina o Romagnola o Maremmana o Podolica)

Bovino nato da un genitore di pura razza Marchigiana o Chianina o Romagnola o Maremmana o Podolica iscritto al Libro Genealogico e dall'altro genitore di razza o tipo genetico diverso, come risultante dai documenti ufficiali così come previsto nel capo V, artt. 33-34 del Decreto Ministero Politiche Agricole n°403/2000 ed eventuali successive modifiche ed integrazioni.

PRODUTTORE QUALIFICATO

Ditta produttrice di mangimi che produce mangimi senza grassi animali aggiunti e controllata da un ente terzo o che accetta di sottoporsi ad un capitolato di produzione per i mangimi e a controlli da parte dell'Organizzazione.

SESTO

Ai fini del presente disciplinare per sesto si intende la parte di mezzena individuabile come posteriore o come lombo o come anteriore.

LOTTO

Il lotto di carni è costituito da un gruppo di carni sempre omogeneo per le informazioni obbligatorie e facoltative fornite, in carico al punto vendita o al laboratorio di sezionamento. Il numero di identificazione del lotto permette di risalire ai codici identificativi degli animali di origine delle carni.

La costituzione del lotto è prevista solamente nel caso di prodotto porzionato preconfezionato o preincartato.

PUNTO VENDITA

Macelleria o centro di distribuzione convenzionato con il Consorzio C.C.B.I. che effettua le attività di lavorazione, etichettatura per la vendita diretta al consumatore delle carni bovine etichettate dal Consorzio C.C.B.I. in conformità alle prescrizioni del presente Disciplinare.

LABORATORIO DI SEZIONAMENTO

Esercizio convenzionato con il Consorzio C.C.B.I. che effettua le attività di porzionatura, confezionamento, etichettatura per la vendita delle carni bovine etichettate dal Consorzio C.C.B.I. e di sezionamento in sesti e/o in tagli per la vendita degli stessi a punti vendita, in conformità alle prescrizioni del presente Disciplinare.

AUTOCONTROLLO

Verifica dei requisiti di conformità previsti dal presente Disciplinare attuata dall'Organizzazione.

ORGANISMO INDIPENDENTE

L'Organismo indipendente designato dall'Organizzazione si identifica nella società "3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria" Soc. cons. a r.l. con sede in Fraz. Pantalla, 06050 Todi (PG) –d'ora in poi 3A-PTA–, operante in conformità alla Norma UNI CEI EN 45011.

CONTROLLO

Atto –ovvero controllo– mediante il quale la 3A-PTA si accerta che vengano rispettati i requisiti di conformità previsti dal presente Disciplinare.

Art. 2

Area di produzione

L'area geografica dell'intero ciclo della filiera produttiva della Carne bovina etichettata dal Consorzio C.C.B.I. è l'intero territorio Nazionale. Il capo bovino da cui derivano le carni deve essere nato ed allevato in Italia, come verificabile dalla marca auricolare dell'Azienda Sanitaria Locale, dalla cedola identificativa, dal passaporto e/o dalla banca dati informatizzata dell'Anagrafe Bovina Nazionale in accordo con il D.P.R. n. 317/96 e con il D.P.R. 437/00 e successive modifiche e con la documentazione ad essa correlata.

Art. 3

Razze

La Carne bovina etichettata dal Consorzio C.C.B.I. è prodotta da bovini di razza Chianina, Marchigiana, Romagnola, Podolica e Maremmana iscritti al Libro Genealogico Nazionale e/o ascrivibili ai suddetti tipi genetici come risultante dal passaporto e/o dalla banca dati informatizzata dell'Anagrafe Bovina Nazionale.

Sono ammessi incroci fra i bovini delle razze sopra citate e tra queste ed altri soggetti purchè almeno uno dei due genitori risulti iscritto al rispettivo registro del LGN.

I dati relativi al soggetto e al genitore iscritto al LGN devono essere rilevati da un documento ufficiale (registro di stalla, passaporto, C.I.F., autodichiarazione, etc) così come previsto nel capo V, artt. 33-34 del Decreto Ministero Politiche Agricole n°403/2000 e successive modifiche ed integrazioni,.

Se il vitello incrocio è nato da fecondazione artificiale o da monta naturale pubblica o da impianto embrionale, la documentazione richiesta è la copia del Certificato di Intervento Fecondativo (C.I.F.), mentre se è nato da fecondazione naturale privata o da monta brada, la documentazione richiesta è l'autodichiarazione dell'allevatore di nascita posta ai sensi della legge 445/00 e successive modifiche ed integrazioni. La verifica dell'iscrizione al LGN del genitore viene effettuata incrociando i dati rilevati con quelli della banca dati del LGN dell'ANABIC.

Art. 4

Allevamento

Gli allevatori che intendono vendere i propri capi di bestiame per la produzione di prodotto carne conforme al Disciplinare, inizialmente comunicano all'Organizzazione i dati identificativi dell'allevamento, del responsabile legale, dell'eventuale incaricato, oltre agli aspetti relativi ad ubicazione utilizzando apposita modulistica, al fine di permettere l'istituzione e l'aggiornamento dell'elenco allevamenti da parte dell'Organizzazione.

L'allevatore che aderisce al LGN e alleva capi di razza Chianina e/o Marchigiana e/o Romagnola e/o Maremmana e/o Podolica inizialmente dichiara di tale condizione e autorizza il Consorzio CCBI a richiedere all'ANABIC i dati relativi ai capi di razza del proprio allevamento e autorizza l'ANABIC a trasmettere tali informazioni all'Organizzazione.

Al fine di permettere l'aggiornamento della banca dati, l'allevatore autorizza l'Organizzazione ad acquisire in maniera informatica le informazioni anagrafiche dei bovini dalla Banca Dati dell'Anagrafe Bovina Nazionale attraverso collegamento telematico (web-service); inoltre l'Organizzazione provvede ad acquisire in maniera informatica da ANABIC i dati di iscrizione ai Libri Genealogici Nazionali dei capi in carico alle aziende in controllo.

Al fine di permettere all'Organizzazione il controllo preventivo sulla conformità dei capi incroci, sarà cura dell'allevatore inviare all'Organizzazione, con congruo anticipo rispetto alla macellazione, i documenti ufficiali, così come previsto dal Decreto Ministero Politiche Agricole n°403/2000, capo V, artt. 33-34, e successive modifiche ed integrazioni, comprovanti la razza di origine incrociante.

In particolare nel caso in cui il soggetto sia nato da fecondazione artificiale o da monta naturale pubblica o da impianto embrionale, l'allevatore dovrà inviare copia del Certificato di Intervento Fecondativo (C.I.F.) compilato dall'operatore che ha effettuato la fecondazione mentre nel caso di soggetto nato da fecondazione

naturale privata o da monta brada, l'allevatore dovrà autodichiarare il codice identificativo del toro fecondante o dei tori presenti in mandria, così come registrato nell'apposito registro aziendale.

L'Organizzazione, una volta acquisiti i dati fecondativi, provvederà al loro inserimento nella banca dati informatizzata e al controllo dei dati di sua competenza:

- relativamente al CIF, l'Organizzazione verificherà l'iscrizione del toro dichiarato al Libro Genealogico Nazionale e la sua abilitazione alla fecondazione artificiale;
- relativamente alla autodichiarazione dell'allevatore, l'Organizzazione verificherà l'iscrizione del toro al Libro Genealogico Nazionale e la sua abilitazione alla fecondazione naturale oltre all'effettiva presenza contemporanea dei genitori nella azienda nel periodo compreso tra 8 e 10 mesi antecedenti la data di nascita del soggetto rilevata dal passaporto.

I dati così caricati nella banca dati centrale dell'Organizzazione e periodicamente verificati ed aggiornati, permetteranno la verifica diretta dei requisiti di conformità in sede di etichettatura da parte del tecnico incaricato al mattatoio attraverso la procedura on-line implementata dall'Organizzazione.

INFORMAZIONI E NORME SUPPLEMENTARI

L'allevatore può aderire a norme supplementari relative all'allevamento e all'alimentazione negli ultimi 4 mesi di vita degli animali:

- allevamento del bestiame: a stabulazione fissa o stabulazione libera in box o in recinti all'aperto, al pascolo;
- alimentazione priva di grassi animali aggiunti.

L'allevatore comunica all'organizzazione la conferma dell'adesione alle norme supplementari.

L'allevatore comunica all'organizzazione: il numero dei capi in finissaggio per anno; il/i tipo/i di stabulazione adottato per gli animali in finissaggio ed ogni eventuale successiva modifica. I tipi di stabulazione previsti ed ammessi sono:

- a) Stabulazione fissa; - b) Stabulazione libera in box; - c) Stabulazione libera in recinti; - d) Allevamento al pascolo.

Per l'alimentazione priva di grassi animali aggiunti sono previsti le seguenti tipologie di organizzazione aziendale:

- A) produzione aziendale dei concentrati ed acquisto degli integratori minerali e vitaminici;
- B) produzione aziendale di una parte dei concentrati ed acquisto di concentrati, degli integratori minerali e vitaminici;
- C) acquisto di mangimi concentrati integrati.

L'allevatore deve disporre in ogni caso di un registro di carico e scarico degli alimenti e dei mangimi acquistati per i bovini e delle produzioni aziendali destinate ai bovini.

Nel caso in cui la produzione aziendale non sia sufficiente a coprire il fabbisogno l'allevatore si impegna ad acquistare e destinare alla alimentazione dei capi in finissaggio solo mangimi complementari e/o mangimi composti integrati prodotti da produttori qualificati e certificati (che hanno cioè ottenuto la certificazione di sistema o di prodotto) per la produzione di mangimi senza grassi animali aggiunti. L'allevatore si impegna a richiedere annualmente alla ditta fornitrice idonea documentazione attestante lo stato di certificazione ISO rilasciata dall'Organismo terzo alla ditta produttrice.

L'allevatore inizialmente comunica all'Organizzazione la/e ditta/e mangimistica/che produttrice/i dei mangimi che egli impiega per l'alimentazione dei bovini e si impegna a continuare ad impiegare i medesimi mangimi delle stesse ditte mangimistiche, salvo il caso in cui decida di cambiare mangimi ed eventualmente ditta produttrice. Nel caso in cui l'allevatore intenda cambiare fornitore del mangime e/o degli alimenti destinati ai bovini, egli deve verificare che ciascuno di essi non abbia grassi animali aggiunti (da cartellino e certificazione) e che i rispettivi produttori siano qualificati. L'allevatore deve quindi comunicare tempestivamente all'Organizzazione il mangime sostituito, il nominativo del nuovo produttore qualificato e del rispettivo mangime privo di grassi animali e le relative documentazioni.

L'Organizzazione provvede a registrare la variazione e a verificare la sussistenza della certificazione.

L'allevatore si impegna a conservare presso l'allevamento (o la sede) i cartellini di tutti i tipi di mangime impiegati nell'alimentazione dei bovini e copia dei documenti (DDT, fatture etc) che dimostrino le quantità acquistate di mangime e/o di alimenti. L'allevatore si impegna inoltre ad esibirli alla richiesta dei tecnici incaricati delle verifiche dall'Organizzazione o dall'Organismo Indipendente.

L'allevatore si impegna ad osservare quanto segue:

- 1) Predisporre e aggiornare un registro di carico e scarico degli alimenti e dei mangimi acquistati destinati ai bovini e delle materie prime prodotte in azienda e destinate ai bovini;
- 2) Verificare che i mangimi e gli alimenti che acquista e/o impiega per i bovini in finissaggio siano privi di grassi animali aggiunti (da cartellino ed attestazione della ditta) e che siano prodotti da produttori qualificati;
- 3) Verificare che ai bovini in finissaggio siano somministrati solo alimenti e mangimi di cui al punto 2);
- 4) Individuare un luogo in cui riporre e tenere tutti i cartellini, copia dei documenti di accompagnamento o delle fatture relative di acquisto dei mangimi e degli alimenti destinati ai bovini;
- 5) Verificare di comunicare tempestivamente all'Organizzazione ogni variazione dei mangimi acquistati e impiegati per i bovini in finissaggio.

Art. 5

Macellazione

La macellazione dei capi bovini deve essere effettuata in Italia esclusivamente da mattatoi convenzionati con l'Organizzazione.

I mattatoi che intendono macellare capi di bestiame destinati alla produzione di prodotto carne conforme al Disciplinare, inizialmente comunicano all'Organizzazione i dati identificativi dello stabilimento, del responsabile legale, dell'eventuale incaricato, oltre agli aspetti relativi ad ubicazione, utilizzando apposita modulistica, al fine di permettere l'istituzione e l'aggiornamento dell'elenco mattatoi da parte dell'Organizzazione.

Relativamente alle procedure adottate per garantire la rintracciabilità del capo prima e dopo la fase di macellazione, il macello deve garantire un sistema di etichettatura e rintracciabilità tale da permettere in qualsiasi fase della macellazione e dello stoccaggio, l'identificazione di ogni carcassa (o parte di essa) permettendo di risalire alla matricola del capo bovino.

L'esperto qualificato incaricato dall'Organizzazione (Esperto incaricato) e dotato della procedura on-line che permette il collegamento diretto con la banca dati centrale dell'Organizzazione, verifica la corrispondenza tra i dati del bovino riportati sulla carcassa con quelli registrati nel registro delle macellazioni del mattatoio; l'esperto provvede, attraverso la procedura informatica, a verificare la rispondenza dei requisiti di conformità del soggetto (nascita e allevamento in Italia, allevamento sottoposto ai controlli, correttezza del tipo genetico o della razza o dell'incrocio, ecc...).

L'esperto incaricato inserisce nel programma informatico la data e il numero progressivo di macellazione, il peso e la categoria provvedendo alla registrazione e all'invio informatico alla banca dati centrale dell'Organizzazione che, dopo ulteriore controllo, invia l'autorizzazione all'emissione del "Documento di identità- informazione al consumatore" se la parte è destinata al punto vendita o del "Documento di accompagnamento" se la parte è destinata ad un laboratorio di sezionamento.

Se la parte è destinata ad un laboratorio di sezionamento, contestualmente alla stampa del "documento di accompagnamento" verrà creato un "codice di carico" che permetterà al laboratorio di sezionamento in controllo, di procedere al carico e allo scarico delle lavorazioni effettuate e alla stampa dei relativi "documenti di identità – informazione al consumatore".

L'Organizzazione provvede quindi direttamente o tramite l'Esperto incaricato, ad emettere i dati relativi al bovino e alle mezzene su supporto compatibile (chip-card, codice a barre, file, ecc...) con l'hardware del punto vendita o del laboratorio di sezionamento se richiesto.

La copia del Documento d'identità verificata e validata in mattatoio dall'Esperto incaricato, viene mantenuta dall'Organizzazione in formato informatico per almeno due anni.

Art. 6

Logotipo del Consorzio C.C.B.I.

Il prodotto deve essere provvisto di particolare logotipo del Consorzio C.C.B.I. a garanzia dell'origine, dell'identificazione e della rintracciabilità. Il logotipo del Consorzio C.C.B.I. deve essere riportato sui documenti d'identità e sui documenti accompagnamento e sull'etichetta come specificato nell'Allegato 1.

Il logotipo del Consorzio C.C.B.I. utilizzato in etichetta viene sempre accompagnato dai dati di cui al successivo Art. 8 del presente Disciplinare.

Art. 7

Lavorazione delle carni ed immissione al consumo

I punti vendita e i laboratori di sezionamento che intendono immettere al consumo la carne conforme al presente Disciplinare, inizialmente comunicano all'Organizzazione i dati identificativi della ragione sociale, del responsabile legale, dell'eventuale incaricato, oltre agli aspetti relativi ad ubicazione, utilizzando apposita modulistica, al fine di permettere l'istituzione e l'aggiornamento dell'elenco punti vendita e dei laboratori di sezionamento da parte dell'Organizzazione.

La vendita della Carne bovina etichettata dal Consorzio C.C.B.I., così come lo stoccaggio in cella frigorifera, avviene esclusivamente in apposita area all'uopo predisposta, identificata e riportante gli estremi del documento di identità o un di codice alfanumerico che permetta di risalirvi. La Carne bovina etichettata dal Consorzio C.C.B.I. presente nel punto vendita deve essere quindi sempre fisicamente separata da tutte le altre.

Laboratori di sezionamento

I laboratori di sezionamento possono gestire le mezzene in due modi:

- a) vendita delle mezzene tal quali o dopo sezionamento in sestì o in tagli ai punti vendita;
- b) porzionatura, confezionamento ed etichettatura per la vendita delle carni bovine etichettate dal Consorzio C.C.B.I..

Nel caso di cui al punto a) il laboratorio di sezionamento, dopo aver preso in carico la mezzena tramite il software di gestione fornito dall'Organizzazione, per ogni mezzena o sesto o taglio destinato al punto vendita provvede ad emettere un "Documento d'identità – informazione al consumatore", stampato tramite il software stesso, che accompagnerà la mezzena o il sesto o il taglio al punto vendita. Il software provvede anche a scaricare il relativo peso dalle carcasse in carico al laboratorio di sezionamento.

Nel caso di cui al punto b), la Carne bovina etichettata dal Consorzio C.C.B.I. è posta in vendita confezionata dai laboratori di sezionamento convenzionati ed in questo caso esclusivamente in confezioni sigillate riportanti sempre il logotipo specifico e l'etichetta di rintracciabilità così come previsto dall'art.13 del D.M. del 30.08.2000.

Ciascun laboratorio di sezionamento utilizza un supporto informatico in grado di effettuare in automatico sia l'etichettatura che la gestione delle carni in carico e scarico. Il software relativo aggiorna i dati in carico al laboratorio ed automaticamente registra i quantitativi allo scarico ad ogni vendita e relativa etichettatura, e

decrementa il quantitativo in carico. L'aggiornamento in carico avviene o per via informatica diretta, da parte dell'Organizzazione o con supporto informatico che accompagna il certificato cartaceo prodotto al mattatoio secondo le modalità specificate all'Art. 10.

Ogni laboratorio di sezionamento archivia la copia del Documento di accompagnamento al fine di consentire le necessarie attività di verifica e di controllo da parte dell'Organizzazione e dell'Organismo indipendente. Tale copia viene mantenuta per almeno due anni.

La rintracciabilità deve essere garantita nel punto di sezionamento con le seguenti modalità:

Se la lavorazione è per singolo animale, le mezzene e/o i quarti e/o i sestini identificate dal CCBI vengono smontati uno alla volta e sul banco di lavorazione è presente solo la carne derivante dal singolo animale. La lavorazione successiva avverrà a seguito della etichettatura del prodotto precedentemente lavorato.

Se la lavorazione viene fatta per lotti omogenei identificati dal CCBI, il raggruppamento in lotto deve avvenire nella fase antecedente la lavorazione; il lotto omogeneo di lavorazione deve essere costituito da animali che abbiano in comune tutte le informazioni obbligatorie e quelle facoltative che si intendono fornire in etichetta

Il laboratorio di sezionamento deve garantire un sistema di controllo informatizzato che segnali disomogeneità durante la costituzione del lotto stesso.

Il laboratorio di sezionamento deve acquisire i dati del carico di ogni singola carcassa, mezzena, sesto o taglio etichettato con il presente disciplinare direttamente dall'Organizzazione attraverso il software fornito dalla Organizzazione stessa; al momento della procedura di etichettatura, il software creerà un "lotto di carico" per il laboratorio che verrà salvato nella banca dati centrale cosicché sia l'Organizzazione che il laboratorio potranno verificare, in tempo reale, la situazione del carico del prodotto etichettato.

La data e l'ora di inizio e di fine lavorazione deve essere comunicata all'Organizzazione attraverso il software fornito; l'inserimento di tali dati, registrati in tempo reale nella banca dati centrale dell'organizzazione, permetterà la verifica puntuale delle lavorazioni e degli scarichi del prodotto etichettato.

La lavorazione dei lotti singoli o dei lotti omogenei deve avvenire in modo tale che nel momento in cui le mezzene e/o i quarti e/o i sestini costituenti il lotto vengono smontati, sul banco di lavorazione sia presente solo la carne derivante dal lotto. L'inizio della catena di lavorazione del lotto singolo o del lotto omogeneo deve essere identificato attraverso un sistema cartaceo e/o informatico che permetta di risalire al numero del documento di identità o del lotto omogeneo o ad un codice alfanumerico di riferimento. La lavorazione successiva dovrà avvenire soltanto a seguito della etichettatura del lotto precedentemente lavorato.

La lavorazione per lotti omogenei è ammessa solamente per il prodotto porzionato; il numero identificativo del lotto deve consentire di risalire agli animali che ne fanno parte.

Sarà facoltà dell'Organizzazione, a seguito di un controllo ispettivo e/o documentale, autorizzare la lavorazione per lotti omogenei.

Lo stoccaggio deve avvenire in apposita area all'uopo predisposta, identificata e riportante gli estremi del documento di identità o del lotto omogeneo o un di codice alfanumerico che permetta di risalirvi.

Punti vendita.

Ciascun punto vendita può, volontariamente, utilizzare una “bilancia etichettatrice” in grado di effettuare in automatico sia l’etichettatura che la gestione delle carni in carico e scarico.

Il carico dei dati di tracciabilità deve avvenire, in questo caso, esclusivamente attraverso il supporto fornito dall’Organizzazione (o per esso il mattatoio o il centro di lavorazione o un operatore commerciale) secondo le tipologie richieste (chip-card, codice a barre, ecc...).

Il software relativo deve permettere la registrazione dei quantitativi allo scarico ad ogni vendita e relativa etichettatura decrementando conseguentemente il quantitativo residuo in carico.

il punto vendita si obbliga ad aggiornare il registro di carico e scarico di tipo manuale o informatico.

I punti vendita possono gestire la carne in due modi:

- a) su banco a vendita assistita;
- b) su banco a libero servizio;

Nel banco di vendita assistita, la carne etichettata dall’Organizzazione deve essere posta in un’area ben destinata del bancone che permetta la netta separazione fisica dall’altra carne; la carne deve essere inoltre identificata attraverso il logo dell’Organizzazione ed accompagnata dal “documento di identità – informazione al consumatore” che deve essere esposto in maniera chiara, visibile e facilmente leggibile nell’area di vendita destinata. **Nel caso di presenza contemporanea di più di un lotto all’interno del bancone, su ogni taglio deve essere riportato il numero del documento di identità o del lotto omogeneo o un codice alfanumerico che faccia riferimento al documento di identità esposto.**

Lo stoccaggio in cella frigorifera deve avvenire in apposita area all’uopo predisposta, identificata e riportante gli estremi del documento di identità o del lotto omogeneo o un di codice alfanumerico che permetta di risalirvi.

La vendita in banchi a libero servizio (vendita di prodotto preincartato) è ammessa nel solo caso in cui il punto vendita disponga di hardware per la gestione in automatico delle etichette, ai sensi dell’Art. 13 del D.M. 22601 del 30.08.2000; il prodotto preincartato deve riportare l’etichetta come da art.8.

Sia la vendita che lo stoccaggio delle vaschette devono avvenire in un area ben destinata del bancone o della cella frigorifera che permetta la netta separazione fisica dalle altre carni.

Qualora si venga a costituire un lotto omogeneo di lavorazione, deve essere applicata la stessa procedura riportata per i laboratori di sezionamento.

Art. 8

Etichette

Ai fini della identificazione e della rintracciabilità del prodotto Carne bovina etichettata dal Consorzio C.C.B.I., l’etichetta dovrà riportare le informazioni obbligatorie e facoltative come di seguito indicato

1. numero che identifica l'animale (matricola) e/o o il numero di lotto omogeneo; relativamente al numero identificativo dell’animale, deve essere riportato il numero identificativo del soggetto come da D.P.R. n.

437/00 e successive modifiche e/o il codice di lotto omogeneo (numero di “documento di identità – informazione al consumatore”);

2. paese di nascita;
3. paese di ingrasso;
4. paese e numero approvazione impianto di macellazione;
5. paese e numero di approvazione laboratorio di sezionamento;
6. azienda di nascita (denominazione e sede) del capo bovino; (nel documento di identità tale definizione deve essere scritta per esteso, nella etichetta del confezionato anche in forma abbreviata);
7. Azienda di allevamento in ingrasso (denominazione e sede) del capo bovino (nel documento di identità tale definizione deve essere scritta per esteso, nella etichetta del confezionato anche in forma abbreviata);
8. data di nascita;
9. sesso (anche abbreviato);
10. “razza” ed il rispettivo nome della razza, o “tipo genetico” ed il nome della razza a cui è ascrivibile o “incrocio” l’incrocio ammesso verrà indicato con la dicitura incrocio accompagnata dalla razza progenitrice iscritta al Libro Genealogico Nazionale;
11. Categoria dell’animale, conformazione e grasso della carcassa secondo la classificazione CE e/o, per la categoria, anche secondo quanto previsto dalla Circolare MiPAF n°5 del 15/10/2001;
12. denominazione e sede anche abbreviate di dove è avvenuta la macellazione;
13. data di macellazione

14. denominazione e sede anche abbreviate di dove è avvenuto il sezionamento;

Devono essere, inoltre, riportate le seguenti altre informazioni:

15. estremi identificativi dell’Organizzazione e/o logotipo del Consorzio C.C.B.I.;
16. il numero di approvazione del disciplinare (codice alfanumerico) rilasciato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.
17. denominazione organismo indipendente incaricato dei controlli;
18. Peso della carcassa e del taglio destinato;

Nel caso di carni provenienti da un singolo animale, i punti da 1 a 18 di cui sopra sono compilati grazie al software di etichettatura automatica.

Nel caso di confezioni di carni facenti parte di un lotto omogeneo costituito da mezzene e/o sesti e/o tagli provenienti da animali diversi (lotto di carni), le informazioni in etichetta riferite allo stesso insieme vengono gestite in automatico dal software di etichettatura. L’etichetta in questo caso riporta le informazioni comuni alle carni facenti parti del lotto di carni tra quelle previste ai punti da 1 a 18 sopra esposti. Le informazioni minime sono comunque quelle previste ai punti 1, 2, 3, 4, 5, 10, 15, 16 e 17. Le informazioni di cui ai punti 2, 3 e 4 possono essere sostituite dalla dicitura “carne di bovini nati, allevati e macellati in Italia”, fatte salve le disposizioni di legge.

Il codice di cui al punto 1 del presente articolo richiama direttamente il Documento d'identità – informazione al consumatore relativo alla singola mezzena od al singolo sesto od al singolo taglio oppure, per un lotto omogeneo, un codice riferito all'insieme dei Documenti d'identità relativi alle mezzene, ai quarti, ai sestini e ai tagli che formano il lotto di carni stesso.

Potrà inoltre essere indicata la seguente indicazione supplementare:

19. La dicitura “capo alimentato 4 mesi senza grassi animali aggiunti ed allevato “ seguito dal tipo di stabulazione indicato dall'allevatore in finissaggio.

Il punto 19 è compilato o dal software di etichettatura automatica o mediante informazione fornita per iscritto e visibile al consumatore. Il punto 19 è attivato esclusivamente su richiesta dei punti vendita interessati.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione in etichetta non prevista dal presente Disciplinare.