

# **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,

**Revisione 14 D.M. 876 del 16/01/2015**

a seguito delle modifiche apportate dal Reg. (UE) 653/2014

## **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 o dalla banca dati informatizzata dell'Anagrafe Bovina Nazionale e/o incroci come risultante dai documenti ufficiali, avente assegnata una qualifica sanitaria.

#### **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 iscritto nel Libro Genealogico e figlio di padre e madre iscritti al Libro Genealogico della stessa razza. In quest'ultimo caso la verifica dell'informazione "razza" deve essere, in ogni caso, effettuata secondo le modalità indicate dall'Associazione che detiene il Libro Genealogico. L'informazione riportata in etichetta sarà "Razza: (seguita dalla razza del padre)".

#### **BOVINO INCROCIO (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 Alimentari e Forestali n°403/2000 ed eventuali successive modifiche ed integrazioni. L'informazione riportata in etichetta sarà "Incrocio: (seguita dalla razza del padre)".

#### **CARCASSA INTERA**

Si definisce "carcassa" il corpo di un animale da macello dopo il dissanguamento, eviscerazione, sezionamento ed esportazione delle estremità degli arti in corrispondenza del carpo e del tarso, della testa, della coda e/o delle mammelle e dopo lo scuoiamento; il peso della carcassa è sempre quantificato e rintracciabile.

## MEZZENA

Si definisce “mezzena” la carcassa tagliata longitudinalmente realizzando due mezzene simmetriche. Con questa operazione la colonna vertebrale viene sezionata in due parti e private del midollo spinale; il peso della mezzena è sempre quantificato e rintracciabile.

## SESTO

Si definisce “sesto” la parte di mezzena individuabile come posteriore o come lombo o come anteriore; il peso del sesto è sempre quantificato e rintracciabile.

## 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, sempre quantificato e rintracciabile. 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 sezionato, confezionato, congelato o preincartato.

## MATTATOIO

Struttura convenzionata con l'Organizzazione, riconosciuta e conforme alla normativa sanitaria vigente, incaricata a macellare bovini certificati secondo il presente Disciplinare.

## INTERMEDIARIO COMMERCIALE

Struttura convenzionata con l'Organizzazione, che compie esclusivamente transazioni commerciali del prodotto certificato, senza effettuare direttamente la trasformazione e/o lavorazione della carne.

## LABORATORIO DI SEZIONAMENTO

Struttura convenzionata con l'Organizzazione 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 sestini e/o in tagli per la vendita degli stessi a punti vendita, in conformità alle prescrizioni del presente Disciplinare.

## PUNTO VENDITA

Struttura convenzionata con l'Organizzazione 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.

## AUTOCONTROLLO

Verifica dei requisiti di conformità previsti dal presente Disciplinare attuata dall'Organizzazione, secondo il piano dei controlli allegato.

## 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, ISO 17065/2012.

## PIANO DEI CONTROLLI

Si definisce piano dei controlli il documento redatto dall'Organismo Indipendente e, concertato con l'Organizzazione, riportante l'oggetto, le frequenze e le metodologie adottate in autocontrollo dall'Organizzazione e in controllo dall'Organismo Indipendente.

## CONTROLLO

Atto –ovvero controllo– mediante il quale la 3A-PTA si accerta che vengano rispettati i requisiti di conformità previsti dal presente Disciplinare, le cui modalità saranno riportate nel piano dei controlli allegato.

### Art. 2

#### *Area di produzione*

L'area geografica del ciclo produttivo, dalla nascita alla macellazione, 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 Marchigiana, Chianina, Romagnola, Maremmana e Podolica, iscritti al Libro Genealogico.

Sono ammessi bovini nati da un genitore di pura razza Marchigiana, Chianina, Romagnola, Maremmana e Podolica iscritto al Libro Genealogico e dall'altro genitore di razza o tipo genetico diverso.

I dati relativi al soggetto e al genitore iscritto al LGN devono essere rilevati da un documento ufficiale (registro di stalla, passaporto o accesso alla banca dati informatizzata dell'Anagrafe Bovina Nazionale, 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 Interevento 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. In entrambi i casi l'Organizzazione richiede una foto del vitello incrocio, dove sia ben visibile la marca auricolare, per verificare i caratteri esteriori de capo bovino per confermare o meno l'appartenenza di detto incrocio ad una delle razze di cui sopra.

La verifica dell'iscrizione al LGN del genitore viene effettuata incrociando i dati rilevati con quelli della banca dati del LGN dell'ANABIC, come stabilito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

#### 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 e/ inizialmente dichiara tale condizione e autorizza l'Organizzazione 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 Alimentari e Forestali n°403/2000, capo V, artt. 33-34, e successive modifiche ed integrazioni, comprovanti la razza di origine incrociante e la foto dell'incrocio oggetto di etichettatura.

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 auto dichiarare 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 o dalla banca dati informatizzata dell'Anagrafe Bovina Nazionale

- relativamente alla foto, l'Organizzazione verifica i caratteri esteriori del capo, provvede ad archivarla in banca dati e pone in essere tutte le azioni finalizzate alla verifica dell'effettiva discendenza delle razze incrociate.

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.

## 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 (Controllore), 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; il controllore 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 della razza o dell'incrocio, ecc...).

Il Controllore 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" se la parte è destinata al punto vendita o del "Documento di accompagnamento" se la parte è destinata ad un laboratorio di sezionamento o ad un intermediario commerciale.

Il controllore incaricato provvede ad apporre sulla carcassa il logotipo di cui all'Art. 6, con timbro fornito dall'Organizzazione, applicando almeno 8 timbri per mezzena.

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

L'Organizzazione provvede quindi direttamente o tramite il controllore, 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 o dell'intermediario commerciale, se richiesto.

La copia dei documenti che comprovano la tracciabilità del bovino **etichettato** (modello IV, passaporto o accesso alla banca dati informatizzata dell'Anagrafe Bovina Nazionale, registro di macellazione e DDT e/o fattura di uscita) deve essere mantenuta o in forma cartacea o in formato elettronico, presso la struttura, per almeno due anni.

#### Art. 6

##### *Logotipo del Consorzio C.C.B.I.*

Il prodotto deve essere provvisto di particolare logotipo dell'Organizzazione o della semplice denominazione "C.C.B.I." a garanzia dell'origine, dell'identificazione e della rintracciabilità. Il logotipo o denominazione dell'Organizzazione deve essere riportato sui documenti d'identità e sui documenti accompagnamento e sull'etichetta come specificato nell'Allegato 1, mentre sulle carcasse viene utilizzato il logotipo di cui all'Allegato 2.

Il logotipo dell'Organizzazione utilizzato in etichetta viene sempre accompagnato dai dati di cui al successivo Art. 8 del presente Disciplinare.

#### Art. 7

##### *Commercializzazione e Lavorazione delle carni*

È ammessa la possibilità di certificare per parti, in tal caso l'organizzazione può acquisire i dati di tracciabilità del bovino utilizzando i dati forniti da altro disciplinare di etichettatura approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali o da altra documentazione ufficiale prodotta da Organismi riconosciuti dal MIPAAF, purché i dati acquisiti siano conformi a quanto riportato nel presente disciplinare.

Le carcasse o mezzene o quarti o sestini o tagli anatomici ricertificati possono essere destinati ad intermediari, laboratori di sezionamento e punti vendita. In tal caso il fornitore (mattatoio o laboratorio di sezionamento) ha l'obbligo di smarchiare il prodotto oggetto della ricertificazione e apporvi il logotipo dell'Organizzazione.

La ricertificazione è ammessa solo previa autorizzazione da parte dell'Organizzazione. La richiesta deve pervenire in maniera cartacea e viene archiviata presso gli uffici dell'Organizzazione per un anno.

I punti vendita, i laboratori di sezionamento e gli intermediari commerciali che intendono immettere al consumo la carne etichettata 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, dei laboratori di sezionamento e degli intermediari commerciali da parte dell'Organizzazione.

La vendita della Carne bovina etichettata dall'Organizzazione, 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 dall'Organizzazione deve essere quindi sempre fisicamente separata da tutte le altre.

### *Intermediari commerciali*

Gli intermediari commerciali possono vendere le carcasse, le mezzene, i sesti tal quali o tagli anatomici solo dopo porzionatura avvenuta al mattatoio o presso un laboratorio di sezionamento aderenti al presente disciplinare.

Gli intermediari commerciali devono acquisire i dati del carico di ogni singola carcassa, mezzena, sesto o taglio anatomico, etichettati con il presente disciplinare, direttamente dall'Organizzazione attraverso il software fornito dalla stessa. Al momento della compilazione del documento di accompagnamento o di identità il software creerà un "lotto di carico" per l'intermediario commerciale, che verrà salvato nella banca dati centrale, cosicché sia l'Organizzazione che l'intermediario anzidetto potranno verificare, in tempo reale, la situazione del carico del prodotto etichettato.

La data di carico e scarico 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.

### *Laboratori di sezionamento*

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

- a) vendita delle mezzene tal quali o dopo sezionamento in sesti o in tagli anatomici, freschi o congelati ad altro laboratorio di sezionamento, intermediario commerciale o punto vendita;
- b) porzionatura, confezionamento ed etichettatura per la vendita delle carni bovine etichettate al consumatore finale.

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", 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 dall'Organizzazione è posta in vendita confezionata dai laboratori di sezionamento convenzionati ed, in questo caso esclusivamente, in confezioni sigillate riportanti sempre il logotipo specifico o la semplice denominazione "C.C.B.I." e l'etichetta di rintracciabilità così come previsto dal presente disciplinare.

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 documento di accompagnamento prodotto al mattatoio secondo le modalità specificate all'Art. 10.

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 sesti identificati dall'Organizzazione 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 dall'Organizzazione, 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 etichettata 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 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 sezionato; 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.

La copia dei documenti che comprovano la tracciabilità del bovino certificato (DDT di ingresso della carne, registro delle lavorazioni interne del prodotto etichettato, DDT e/o fattura di uscita) deve essere mantenuta o in forma cartacea o in formato elettronico, presso la struttura, per almeno due anni.

#### *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 laboratorio di sezionamento o un intermediario 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.

I punti vendita possono gestire la carne in due modi:

- a) su banco a vendita assistita;

b) su banco a libero servizio, fresca o congelata;

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" 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.

Per la vendita della carne in banchi a libero servizio (vendita di prodotto preincartato o confezionato o congelato) il prodotto 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.

La lavorazione delle carni (lotti singoli o dei lotti omogenei) deve avvenire in modo tale che, nel momento in cui le carni costituenti il lotto vengano sezionate, sul banco di lavorazione sia presente solo la carne derivante dal lotto. In ogni caso, qualora si venga a costituire un lotto omogeneo di lavorazione, deve essere applicata la stessa procedura riportata per i laboratori di sezionamento.

Il punto vendita, non dotato di bilancia etichettatrice, ha l'obbligo di compilare ed aggiornare il registro di carico e scarico di tipo manuale o informatico e conservarlo per almeno due anni.

## 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");
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 “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 normativa vigente;
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 e/o logotipo dell’Organizzazione;
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 sestini 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 relativo alla singola mezzena od al singolo sestino 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.

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

## Art. 9

### *Autocontrollo e controllo*

Le attività di autocontrollo sui requisiti di conformità di cui al presente Disciplinare vengono effettuate dall’Organizzazione direttamente con propri tecnici o avvalendosi di strutture di servizio appositamente delegate. Tutte le attività di autocontrollo vengono effettuate sulla base di quanto riportato al successivo Art. 10 e nel piano di autocontrollo allegato.

Il controllo dei requisiti di conformità di cui al presente Disciplinare vengono espletati dall’Organismo indipendente designato dall’Organizzazione sulla base di quanto specificato all’Art. 11.

## Art. 10

### *Organizzazione*

L'Organizzazione effettua le necessarie attività di verifica sui propri associati e convenzionati al fine di valutare la rispondenza delle fasi e di tutti i soggetti di filiera al presente Disciplinare e si riserva la possibilità di effettuare ulteriori verifiche. Tutta la documentazione archiviata ed aggiornata su supporto cartaceo ed informatico in possesso dell'Organizzazione, attinente alle attività previste dal presente Disciplinare, viene conservata per almeno due anni.

L'Organizzazione, ai fini dell'etichettatura automatica ed al fine di consentire il monitoraggio continuo dei dati qualificativi e quantitativi dell'intera filiera produttiva, assicura archiviazione, aggiornamento e verifica su base informatica di quanto segue:

- a) l'elenco allevamenti con numero di iscrizione all'anagrafe nazionale degli allevamenti;
- b) l'elenco dei bovini, con il rispettivo codice bovino conforme al D.P.R. n. 437/00, conformi al Disciplinare di etichettatura dell'Organizzazione;
- c) l'elenco mattatoi con il rispettivo codice univoco di identificazione;
- d) l'elenco intermediari commerciali;
- e) l'elenco laboratori di sezionamento con il rispettivo codice univoco di identificazione;
- f) l'elenco dei punti vendita;
- g) l'identificazione dei capi e dei lotti in carico e scarico presso i punti vendita ed il rilascio del software necessario per il funzionamento del sistema automatico per l'etichettatura.

L'archiviazione, l'aggiornamento e la verifica su base informatica dei punti da a) a f) sopra esposti si basa sui documenti quali le domande di iscrizione degli allevatori, dei mattatoi, degli intermediari commerciali, dei laboratori di sezionamento e dei punti vendita, la base dati fornita dall'Ufficio Centrale del Libro Genealogico, l'eventuale autodichiarazione dell'allevatore relativamente alla monta in fecondazione naturale privata o per monta brada, il Certificato di Intervento fecondativo (CIF) per la monta in fecondazione naturale pubblica, per la fecondazione artificiale e per gli impianti embrionali, le banche dati dell'Anagrafe Bovina Nazionale. L'archiviazione, l'aggiornamento e la verifica su base informatica è gestita da appositi software che interfacciano, tramite modem o altro supporto informatico, l'hardware a disposizione dei controllori presenti in mattatoio e l'hardware dei punti vendita con il sistema informatico dell'Organizzazione. I software, di cui sopra, sono forniti ai controllori incaricati delle attività svolte in mattatoio e agli intermediari commerciali, ai laboratori di sezionamento.

L'Organizzazione consente l'accesso alle banche dati sia all'autorità competente deputata alla vigilanza che alla 3A-PTA per gli opportuni controlli ogni qualvolta se ne faccia richiesta.

Tutti i dati trasferiti a livello informatico sono protetti al fine di tutelarne l'integrità e la veridicità.

### AUTOCONTROLLO

#### I VERIFICA NEI MATTATOI

L'Organizzazione provvede ad eseguire attività di verifica ispettiva e/o documentale presso i mattatoi, finalizzata al positivo riscontro delle specifiche che seguono, secondo le frequenze indicate nel piano di autocontrollo.

L'Organizzazione incarica un controllore interno al mattatoio il quale, dopo la macellazione del capo, effettua le verifiche di certificabilità del capo e l'attività di marchiatura delle carcasse, con il logotipo dell'Organizzazione di cui all'Art. 6 del presente Disciplinare.

A tal scopo, il controllore di cui sopra effettua la verifica preliminare con l'ausilio del software di cui al precedente Art. 5, relativa all'identificazione dell'allevatore proprietario e dei capi allevati, le cui carni sono etichettabili; accertata la conformità dei dati informatizzati e la corrispondenza con i dati di tracciabilità del mattatoio; provvede alla compilazione informatica del documento di accompagnamento o del documento di identità e all'aggiornamento della Banca dati.

La trasmissione alla Banca dati centrale dell'Organizzazione, della ulteriore richiesta di conformità, avviene in tempo reale; l'Organizzazione, dopo ulteriore verifica informatica dei dati ricevuti, in caso di conformità, autorizza alla stampa del "Documento di accompagnamento" destinato all'intermediario commerciale o al laboratorio di sezionamento o del "Documento di identità" destinato alle macellerie; qualora il punto vendita utilizzi una bilancia etichettatrice, il controllore provvede all'emissione della certificazione necessaria (chip-card, codice a barre, file, ecc...) per il carico dei dati di rintracciabilità nelle bilance dei punti vendita e/o degli intermediari commerciali o dei laboratori di sezionamento attraverso il software fornito dall'Organizzazione.

A seguito della stampa del Documento, il controllore provvede alla validazione del Documento d'identità, che comprova l'avvenuta verifica, anche tramite l'apposizione della propria firma nella sezione prevista.

L'Organizzazione, in sede di verifica, controlla i dati di tracciabilità e rintracciabilità del prodotto certificato, acquisendo, una copia del modello IV compilato dall'allevatore, del passaporto o banca dati informatizzata dell'Anagrafe Bovina Nazionale, del registro delle macellazioni relativo alle giornate in cui sono stati certificati bovini ascrivibili al presente disciplinare e il DDT e/o la fattura di uscita della carcassa, oltre che la marchiatura delle eventuali mezzene stoccate.

## II VERIFICA PRESSO GLI INTERMEDIARI COMMERCIALI

L'Organizzazione provvede ad eseguire attività di verifica documentale dei certificati gestiti dagli intermediari commerciali. Questi ultimi, non gestendo di fatto la materia prima, ma eseguendo solo una transazione commerciale delle carcassa, mezzene, sestini, tagli anatomici, hanno l'obbligo di gestire il carico e lo scarico della carne tramite la procedura informatizzata fornita dall'Organizzazione.

Le suddette attività di carico e scarico del prodotto vengono controllate dall'Organizzazione con cadenza almeno mensile, attraverso la procedura informatizzata on-line fornita dall'Organizzazione stessa.

Trascorsi 60 giorni dalla presa in carico della carne, la procedura automaticamente blocca lo scarico delle carni. L'intermediario dovrà quindi fare esplicita richiesta di scarico all'Organizzazione, la quale di volta in volta autorizzerà lo scarico del prodotto.

## III VERIFICA NEI LABORATORI DI SEZIONAMENTO

L'Organizzazione provvede ad eseguire attività di verifica ispettiva e/o documentale presso i laboratori di sezionamento finalizzata al positivo riscontro delle specifiche che seguono, secondo le frequenze indicate nel piano dei controlli:

- a) vigenza autorizzazione per sezionamento, porzionatura e confezionamento della carne bovina etichettata dall'Organizzazione;

- b) archiviazione del DDT di ingresso del prodotto etichettato, del documento di accompagnamento rilasciato dal mattatoio o dall'intermediario commerciale, del registro di lavorazione relativo al prodotto etichettato, del DDT e/o fattura di vendita del prodotto lavorato, per almeno due anni;
- c) separazione fisica della Carne bovina etichettata dal Consorzio C.C.B.I. dalle altre carni nelle fasi di stoccaggio e lavorazione;
- d) presenza della timbratura sulle mezzene con logo identificativo di cui all'Art. 6;
- e) presenza e correttezza delle indicazioni in etichetta di cui al precedente Art. 8 della Carne bovina etichettata dal Consorzio C.C.B.I.;
- f) corretta gestione del sistema automatico di etichettatura nel caso in cui venga utilizzato;
- g) correttezza, completezza e rispondenza dei dati trasmessi all'Organizzazione con quelli rilevati al laboratorio di sezionamento.

Relativamente ai laboratori di sezionamento, le attività di carico e scarico del prodotto vengono controllate con cadenza almeno mensile attraverso la procedura informatizzata on-line fornita dall'Organizzazione. Trascorsi 60 giorni dalla presa in carico della carne, la procedura automaticamente blocca lo scarico delle carni. Il laboratorio di sezionamento dovrà quindi fare esplicita richiesta di scarico all'Organizzazione, la quale di volta in volta autorizzerà lo scarico del prodotto.

#### IV VERIFICA NEI PUNTI VENDITA

L'Organizzazione provvede ad eseguire attività di verifica ispettiva e/o documentale presso i punti vendita finalizzata al positivo riscontro delle specifiche riportate nel presente disciplinare, secondo le frequenze indicate nel piano dei controlli:

- h) vigenza autorizzazione per sezionamento, porzionatura e confezionamento e/o vendita al taglio della Carne bovina etichettata dal Consorzio C.C.B.I.;
- i) archiviazione dei documenti d'identità, per almeno due anni;
- j) corretta gestione del registro di carico e scarico, di tipo manuale o informatizzato e archiviazione per almeno due anni;
- k) separazione fisica della Carne bovina etichettata dal Consorzio C.C.B.I. nelle fasi di stoccaggio, lavorazione e messa in vendita;
- l) presenza della marchiatura sulle mezzene con logo identificativo di cui all'Art. 6;
- m) presenza e correttezza delle indicazioni in etichetta di cui al precedente Art. 8 della Carne bovina etichettata dall'Organizzazione;
- n) corretta gestione del sistema automatico di etichettatura nel caso in cui venga utilizzato;
- o) correttezza, completezza e rispondenza dei dati trasmessi all'Organizzazione con quelli rilevati al punto vendita.

Relativamente ai punti vendita, le attività di carico e scarico del prodotto vengono controllate in sede di verifica ispettiva presso la struttura.

## Art. 11

### *Organismo indipendente*

La 3A-PTA effettua le attività di controllo secondo il piano dei controlli sull'intera filiera produttiva e sull'Organizzazione, al fine di garantire l'immissione al consumo del prodotto "carne bovina etichettata dal Consorzio C.C.B.I." conforme al presente Disciplinare.

## Art. 12

### *Sanzioni*

Per l'inosservanza del presente Disciplinare da parte dei componenti la filiera, sono previste sanzioni pecuniarie, sospensioni od espulsioni dall'Organizzazione in accordo con quanto esposto di seguito.

#### - MATTATOIO, INTERMEDIARIO COMMERCIALE E LABORATORIO DI SEZIONAMENTO

Nel caso in cui si accertino presso il mattatoio, l'intermediario commerciale o il laboratorio di sezionamento inadempienze alle prescrizioni del Disciplinare, è prevista una sanzione pecuniaria da € 100,00 a € 300,00; in caso di recidività è prevista la sospensione temporanea dello stesso dal circuito di filiera tramite notifica con raccomandata A/R fino a quando l'inosservanza non venga risanata.

#### - PUNTO VENDITA

Nel caso in cui venga accertata una mancata conformità dei requisiti previsti al art. 7 del presente disciplinare è previsto un richiamo scritto da parte dell'Organizzazione (inviato direttamente a mano, informaticamente o con raccomandata a/r); se la non conformità è relativa alla mancata o non corretta esposizione dei documenti di identità, mancata o non corretta identificazione della carne nel bancone di vendita e/o in cella frigorifera, si prevede anche una sanzione pecuniaria da € 80,00 a € 300,00.

Nel caso venga constatata recidività, la sanzione pecuniaria sarà aumentata da € 100,00 a € 600,00, oltre l'eventuale sospensione temporanea al sistema di etichettatura IT003ET, con comunicazione tramite raccomandata a/r.

Nel caso in cui la posizione del laboratorio di sezionamento o del punto vendita non venga regolarizzata entro due mesi dal ricevimento della notifica, anche tramite l'impegno sottoscritto dello stesso a sanare l'inosservanza del presente Disciplinare, è prevista l'espulsione dal sistema di etichettatura dell'Organizzazione.

ALLEGATI

ALLEGATO 1

LOGOTIPO DELL' ORGANIZZAZIONE



ALLEGATO 2

LOGOTIPO DELL' ORGANIZZAZIONE APPLICATO SULLE MEZZENE

