



**Disciplinare di Etichettatura della carne bovina
etichettata dalla COMIND Società Agricola s.r.l.**

Rev. 03
27/01/2017

DISCIPLINARE di etichettatura facoltativa della carne bovina etichettata dalla Comind Società Agricola s.r.l.

ai sensi dei Reg. CE 1760/00 del Consiglio del 17 Luglio 2000 e successive modifiche

e del DM 876 del 16/01/2015 e Circ. MIPAAF 7770 del 13/04/2015



Disciplinare di Etichettatura della carne bovina etichettata dalla COMIND Società Agricola s.r.l.

Rev. 03
27/01/2017

Riferimenti normativi:

- Regolamento (CE) N° 1760/2000 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine.
- Regolamento (CE) N° 1825/2000 della Commissione dl 25 Agosto 2000 recante le modalità di applicazione del Regolamento CE n° 1760/2000 del Parlamento Europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine.
- Circolare del 15 ottobre 2001 n° 5 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, "Chiarimenti sulla predisposizione dei disciplinari previsti dal decreto 30 agosto 2000"
- Circolare del 9 aprile 2003, n° 1, del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. "Ulteriori chiarimenti sulla predisposizione dei disciplinari previsti dal decreto 30 agosto 2000".
- D.L.vo n.58 del 21 gennaio 2004. Disposizioni sanzionatorie per le violazioni dei Regolamenti (CE) numeri 1760 e 1825 del 2000, relativi all'identificazione e registrazione dei bovini, nonché all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, a norma della legge 10 marzo 2002, n.39.
- Regolamento (CE) n° 275/2007 recante modifica del regolamento CE 1825/ 2000 recante modalità di applicazione del Regolamento CE 1760/ 2000 per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carne.
- Circolare del 15 Febbraio 2008 n 1, "Ulteriori chiarimenti sulla predisposizione dei disciplinari previsti dal decreto 30 agosto 2000".
- Circolare del 24 luglio 2008, n. 2 – Decreto 30 agosto 2000 "Modalità applicative del regolamento (CE) n. 1760/2000 – Titolo II sull'etichettatura delle carni bovine. Categoria "Vitellone".
- Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione.
- Reg. (UE) N. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;
- Reg. (UE) n. 653/2014 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 maggio 2014 che modifica il regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda l'identificazione elettronica dei bovini e l'etichettatura delle carni bovine;
- Decreto MIPAAF 876 del 16 gennaio 2015 - Nuove indicazioni e modalità applicative del regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda il titolo II relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine.
- Circolare 7770 del 13/04/2015 – "D.M. 16 gennaio 2015 recante "Nuove indicazioni e modalità applicative del Regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda il Titolo II relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine a seguito delle modifiche introdotte dal Regolamento (UE) n.653/2014". Chiarimenti sull'etichettatura facoltativa delle carni bovine".
- D.M. 20/05/2016 concernente disposizioni applicative e modifica DM 16/01/2015 sull'etichettatura

pag2/22



Disciplinare di Etichettatura della carne bovina etichettata dalla COMIND Società Agricola s.r.l.

Rev. 03
27/01/2017

facoltativa delle carni bovine e abrogazione D.M. 13/12/2001.

Articolo 1 – Definizioni

- ALLEVATORE

Persona fisica o giuridica aderente al presente Disciplinare che alleva capi bovini di razza e/o Tipo genetico Aberdeen Angus.

- AUTOCONTROLLO

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

- BOVINO DI RAZZA ABERDEEN ANGUS (O ANGUS)

Capo bovino di razza Aberdeen Angus iscritto in un libro Genealogico o registro anagrafico o figlio di padre e madre iscritti al libro genealogico o registro anagrafico 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 o registro anagrafico. In etichetta l'informazione sarà riportata come "razza: (seguito dalla razza del padre)".

- BOVINO DI TIPO GENETICO ABERDEEN ANGUS (O ANGUS):

- Capo bovino la cui informazione da riportare in etichetta viene rilevata dalla lettura del "documento di identificazione individuale della specie bovina (passaporto)" rilasciato dalla Autorità competente, qualora sullo stesso siano riportati i dati relativi alla razza del padre, o, in assenza, direttamente dalla BDN, oppure da altro documento da cui sia verificabile la razza del padre del capo (ad esempio dal Certificato di intervento fecondativo – CIF per i bovini con passaporto italiano). In etichetta l'informazione sarà riportata come «tipo genetico: incrocio di (seguito dalla razza del padre)».

- CONTROLLO

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

- FINISSAGGIO

Periodo durante il quale il bovino raggiunge la maturazione commerciale attraverso il deposito di un'adeguata copertura adiposa.

- LABORATORIO DI SEZIONAMENTO

Stabilimento adibito al disosso ed al sezionamento delle carni (Reg. n.853/2004, All.1, punto 1.17), convenzionato con l'Organizzazione, il quale effettua le attività di stoccaggio, sezionamento e/o porzionatura, confezionamento, etichettatura per la vendita delle carni bovine etichettate dall'Organizzazione, in conformità alle prescrizioni del presente Disciplinare.

- 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.

- PUNTO VENDITA

Macelleria o centro di distribuzione convenzionato con l'Organizzazione che effettua le attività di



Disciplinare di Etichettatura della carne bovina etichettata dalla COMIND Società Agricola s.r.l.

Rev. 03
27/01/2017

lavorazione e vendita diretta al consumatore finale delle carni bovine etichettate dall'Organizzazione in conformità alle prescrizioni del presente Disciplinare.

- **PRODOTTO PREINCARTATO**

L'unità di vendita costituita da un prodotto alimentare e dall'involucro nel quale è stato posto o avvolto negli esercizi di vendita al consumatore finale.

- **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 ISO/IEC 17065.

- **ORGANIZZAZIONE**

L'Organizzazione si identifica nella Comind Società Agricola s.r.l. con sede legale in Fasano (BR) alla contrada Matarano 3/A, P.IVA 01213510744, C.F.: 00844210732 registrata nel registro Camera Commercio di Brindisi con numero 55949 in persona del suo legale rappresentante *pro-tempore*.

- **REGISTRO ANAGRAFICO**

Registro anagrafico delle razze bovine autoctone a limitata diffusione, approvato con D.M. n. 770 del 13.01.2010, come modificato dal D.M. n.18233 del 05.08.2010 recante iscrizione della razza Aberdeen Angus, detenuto dall'Associazione Italiana Allevatori.

- **MEZZENA**

Una delle due parti simmetriche che si ottengono dal taglio longitudinale della carcassa. Con tale taglio la colonna vertebrale viene sezionata in due parti;

- **QUARTO**

Parte della carcassa ottenuta sottoponendo la mezzena ad un taglio trasversale.

- **SESTO**

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

- **MARCHIATURA**

Atto identificativo della conformità al disciplinare di etichettatura delle mezzene, quarti o sestini o tagli tramite l'apposizione su di essi di un marchio a fuoco, riportante il logotipo di cui all'Allegato 2 al presente disciplinare.

- **CATEGORIA**

le mezzene di bovino di età superiore ai 12 mesi devono essere state classificate ai sensi dell'allegato IV - regolamento (UE) n. 1308/2013. Infatti, per attribuire la corretta categoria del bovino adulto, ad eccezione della categoria Z, è necessario utilizzare le "Tabelle unionali di classificazione delle carcasse" così come di seguito riportate:

Dizioni comunemente accettate dal commercio e conosciute dal consumatore a livello locale (*)	Categoria della carcassa secondo la classificazione UE
• VITELLONE	categoria A: carcasse di animali maschi non castrati di età pari o superiore a dodici mesi, ma inferiore a ventiquattro mesi
• TORO	categoria B: carcasse di animali maschi non castrati di età pari o superiore a ventiquattro



Disciplinare di Etichettatura della carne bovina etichettata dalla COMIND Società Agricola s.r.l.

Rev. 03
27/01/2017

	mesi.
• MANZO	categoria C: carcasse di animali maschi castrati di età pari o superiore a dodici mesi.
• VACCA	categoria D: carcasse di animali femmine che hanno già figliato.
• GIOVENCA – SCOTTONA - SORANA	categoria E: carcasse di altri animali femmine di età pari o superiore a dodici mesi.

(*) in etichetta la dizione deve essere sempre abbinata alla denominazione di vendita obbligatoria "bovino adulto"

In etichetta devono essere sempre riportate le denominazioni di vendita previste dalla normativa nazionale e comunitaria. In particolare, per i bovini di età maggiore di 12 mesi si riporta la denominazione di vendita "bovino adulto" prevista dalla normativa nazionale che disciplina la vendita delle carni fresche (legge del 4.4.1964, n. 171 così come modificata dalle leggi n. 963 del 12.12.1969, n. 44 del 16.2.1983 e n. 204 del 3.8.2004) e prevista anche dal D.L.vo 27.1.1992, n. 109 e successive modificazioni ed integrazioni. Mentre, per i bovini di età inferiore ai 12 mesi, le denominazioni di vendita obbligatorie da riportare in etichetta sono quelle previste dalla normativa comunitaria (allegato VII - regolamento (UE) n. 1308/2013) per le carcasse classificate con la lettera "V" (vitello, carne di vitello) e "Z" (vitellone, carne di vitellone).

Articolo 2 - Area di produzione

L'area geografica della filiera produttiva della carne bovina etichettata ai sensi del presente Disciplinare è il territorio nazionale.

Il capo bovino, da cui derivano le carni etichettate ai sensi del presente Disciplinare, deve essere nato oppure allevato in Italia per almeno 6 (sei) mesi antecedenti alla data di macellazione.

Nel caso in cui il capo sia nato in Italia, le informazioni vengono acquisite dall'Organizzazione tramite consegna alla stessa dei documenti ufficiali (passaporto) o altra informazione fornita dalla BDN nazionale.

Nel caso in cui il capo sia nato all'estero e allevato all'estero, una volta giunto in Italia il capo deve permanere per sei mesi nelle stalle aderenti all'Organizzazione prima di poter essere macellato in conformità al Disciplinare.

La documentazione di accompagnamento del bovino deve essere conforme a quanto previsto ufficialmente negli Stati di provenienza. I capi di razza Aberdeen Angus devono essere accompagnati/certificati da idonea attestazione rilasciata da chi detiene il Libro Genealogico della razza nello Stato di provenienza.

In ogni caso il capo bovino, da cui derivano le carni etichettate ai sensi del presente Disciplinare, deve essere ingrassato e macellato in Italia, come verificabile 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.

Articolo 3 – Razza e Tipo genetico

La carne bovina etichettata ai sensi del presente Disciplinare è prodotta da bovini di razza / Tipo Genetico Aberdeen Angus (o Angus).

La procedura descritta in questo articolo deve essere adottata dal macello.

pag5/22



Disciplinare di Etichettatura della carne bovina etichettata dalla COMIND Società Agricola s.r.l.

Rev. 03
27/01/2017

RAZZA:

L'informazione "**Razza**" viene registrata nel sistema informatico dello stabilimento di macellazione quando:

- l'animale è accompagnato allo stabilimento di macellazione, oltre che dal passaporto¹ e dalla documentazione prevista dalla normativa vigente, da un documento rilasciato da un Ente preposto ufficialmente riconosciuto, che ne attesti l'iscrizione al Libro Genealogico o al registro anagrafico; oppure
- sia figlio di genitori entrambi iscritti al Libro genealogico o registro anagrafico. 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 o registro anagrafico;

I documenti attestanti la veridicità dell'informazione "**Razza**" sono conservati dallo stabilimento di macellazione per 2 anni, a disposizione per presa visione dei tecnici ispettori incaricati dell'autocontrollo, o del controllo da parte degli Organismi Indipendenti, per verificare la veridicità dell'informazione al momento dell'inserimento dei dati nel sistema informatico.

TIPO GENETICO:

Relativamente alla dicitura in etichetta "**Tipo genetico**" questa informazione viene rilevata dalle seguenti documentazioni: Passaporto¹ o documento di identificazione individuale; in etichetta l'informazione sarà riportata come «tipo genetico: incrocio»; qualora venga acquisito dall'Organizzazione un documento ufficiale, quale CIF - Certificato di intervento fecondativo o Autodichiarazione da parte del proprietario del bovino, in conformità al DPR 445/00 e smi, dal quale sia possibile desumere la razza del padre, in etichetta l'informazione sarà riportata come «tipo genetico: incrocio di (seguito dalla razza del padre)».

Articolo 4 - Allevamento

Gli allevatori, che intendono vendere i propri capi di bestiame per la produzione di carne conformemente al presente Disciplinare, comunicano all'Organizzazione i dati identificativi dell'allevamento, inclusi anche i numeri identificativi dei capi, del responsabile legale, dell'eventuale incaricato, oltre agli aspetti relativi all'ubicazione al fine di permettere l'istituzione e l'aggiornamento dell'elenco allevamenti da parte dell'Organizzazione, utilizzando apposita modulistica messa a disposizione da quest'ultima.

L'allevatore che aderisce al registro anagrafico e alleva capi di razza Aberdeen Angus dichiara tale condizione e autorizza l'Organizzazione a richiedere all'Associazione Italiana Allevatori (AIA), che detiene detto registro, i dati relativi ai capi di razza del proprio allevamento e autorizza l'AIA a trasmettere tali informazioni all'Organizzazione.

L'allevatore comunica semestralmente gli aggiornamenti relativi alla scheda di stalla con l'elenco dei numeri identificativi dei capi. In alternativa, l'allevatore può autorizzare l'Organizzazione ad acquisire 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

¹ Nota del Ministero della Salute Prot. 0009384 del 10/04/2015, relativa all'eliminazione dell'obbligo di rilascio del passaporto per gli animali delle specie bovina e bufalina nati dopo il 1° maggio 2015 (limitatamente agli animali che nascono e si movimentano sul territorio nazionale). In assenza di passaporto si può utilizzare l'eventuale cedolino stampato da BDN/BDR oppure si acquisiscono i dati direttamente dalla BDN.



Disciplinare di Etichettatura della carne bovina etichettata dalla COMIND Società Agricola s.r.l.

Rev. 03
27/01/2017

informatica da AIA i dati di iscrizione al registro anagrafico dei capi in carico alle aziende controllo aderenti al presente disciplinare.

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 e precisamente:

- relativamente al CIF, l'Organizzazione verificherà l'iscrizione del toro dichiarato al registro anagrafico nazionale e la sua abilitazione alla fecondazione artificiale;
- relativamente all'autodichiarazione dell'allevatore, l'Organizzazione verificherà l'iscrizione del toro al registro anagrafico 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, periodicamente verificati e 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 alle norme supplementari previste dal presente Disciplinare relativamente all'allevamento e/o all'alimentazione degli animali negli ultimi 6 mesi di vita degli animali (informazioni facoltative nn. 8 e 9 del successivo art. 8) in conformità del presente Disciplinare e delle procedure descritte nell'Allegato 3.

Articolo 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 conformemente al presente Disciplinare, 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), 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/o allevamento in Italia per il periodo minimo previsto, allevamento sottoposto ai controlli, correttezza della razza, ecc...).

Nel caso di bovini nati all'estero e ingrassati in Italia, l'Esperto incaricato, anche tramite esame della iscrizione dei capi nel libro genealogico di provenienza del bovino, deve verificare la rispondenza dei

pag7/22



Disciplinare di Etichettatura della carne bovina etichettata dalla COMIND Società Agricola s.r.l.

Rev. 03
27/01/2017

requisiti di conformità del soggetto (nascita e/o allevamento in Italia per il periodo minimo previsto, allevamento sottoposto ai controlli, correttezza della razza, ecc...).

L'esperto incaricato inserisce nel programma informatico la data e il numero progressivo di macellazione, il peso e la categoria commerciale secondo la classificazione prevista da norme comunitarie, 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.

Una volta eseguiti i controlli di cui ai punti precedenti e una volta emesso il documento di identità, vengono apposti sulla carcassa, già debitamente etichettata con almeno le informazioni obbligatorie, 18 marchi a fuoco (allegato 2) sui tagli anatomici indicati d'appresso:

1. muscolo posteriore (tibiale anteriore e posteriore, peroneo, estensori comune, anteriore e laterale delle falangi, flessori esterno ed interno delle falangi);
2. campanello (gastrocnemio laterale e mediale, soleo e flessore superficiale delle falangi);
3. girello (semitendinoso);
4. sottofesa (bicipite femorale-lungo vasto, paramerale-lungo-vasto);
5. noce (retto anteriore della coscia, vasto intermedio, laterale e medio);
6. fesa (semimembranoso, adduttore del femore, pettineo, sartorio, gracile);
7. scamone (tensore della fascia lata, gluteo medio, superficiale, profondo e accessorio);
8. lombata (lunguissimo del dorso, lungo spinoso e costale, trapezio, traverso spinoso, intercostale, elevatore delle coste, piccolo dentato e gran dorsale);
9. costata (trapezio, traverso spinoso del dorso, lungo dorsale e spinoso, intercostale, lunguissimo del dorso, gran dorsale, piccolo dentato ed elevatore delle coste);
10. pancia (obliquo esterno ed interno, traverso e retto dell'addome);
11. petto (pettorale profondo e superficiale, trasversale delle coste);
12. sottospalla (romboide, trapezio, splenio, lungo flessore del collo, traverso spinoso del dorso, gran dorsale, gran dentato, lunguissimo del dorso, intercostali);
13. reale (intercostale, gran dorsale)
14. collo (romboide, trapezio, splenio, lungo flessore del collo, traverso spinoso, atloide del piccolo complesso, cleidoccipitale e mastoideo, intertrasversali del collo);
15. muscolo anteriore (estensore obliquo ed anteriore del metacarpo, estensore proprio delle dita, estensore anteriore delle falangi, cubitale esterno ed interno, gran palmare, flessore superficiale e profondo delle falangi, capo omerale e ulnare del flessore profondo delle falangi, capo radiale del flessore superficiale delle falangi);
16. girello di spalla (sopraspinoso e brachiocefalico);
17. polpa di spalla (bicipite brachiale e pettorale profondo);
18. copertina (sottospinoso e piccolo rotondo).

La copia del Documento d'identità, verificata e validata in mattatoio dall'Esperto incaricato, viene

pag8/22



Disciplinare di Etichettatura della carne bovina etichettata dalla COMIND Società Agricola s.r.l.

Rev. 03
27/01/2017

mantenuta dall'Organizzazione in formato informatico per almeno due anni.

Articolo 6 – Laboratorio di sezionamento

I laboratori di sezionamento, che intendono immettere al consumo la carne conformemente al presente Disciplinare, 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 ai sensi del presente Disciplinare, così come il relativo stoccaggio in cella frigorifera, avviene esclusivamente in apposita area all'uopo predisposta o comunque ben identificata. La carne deve presentare il marchio a fuoco e riportare, in etichetta, i riferimenti al documento di identità o un codice alfanumerico che permetta di risalirvi.

I laboratori di sezionamento possono gestire le mezzene mediante vendita delle stesse tal quali o dopo sezionamento in sestini, ai punti vendita. 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 (eseguito dal laboratorio di sezionamento) 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 taglio al punto vendita. Il software provvede anche a scaricare il relativo peso dalle carcasse in carico al laboratorio di sezionamento.

Ciascun laboratorio di sezionamento utilizza un supporto informatico fornito dall'Organizzazione in grado di effettuare in automatico sia l'etichettatura che la gestione delle carni in carico e scarico. Il software aggiorna i dati in carico al laboratorio per via informatica diretta ed automaticamente registra i quantitativi allo scarico ad ogni vendita e relativa etichettatura, e decrementa il quantitativo in carico. 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 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 dell'etichettatura del prodotto precedentemente lavorato;
- se la lavorazione viene fatta per lotti omogenei, 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 etichettato con il presente Disciplinare direttamente dall'Organizzazione attraverso il software fornito dalla Organizzazione stessa; al momento della procedura di etichettatura, al termine della lavorazione, 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

pag9/22



Disciplinare di Etichettatura della carne bovina etichettata dalla COMIND Società Agricola s.r.l.

Rev. 03
27/01/2017

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. Al termine della catena di lavorazione si procede all'apposizione dell'etichetta sulla carne ottenuta.

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.

Lo stoccaggio deve avvenire in apposita area all'uopo predisposta e identificata. Inoltre la carne deve essere fisicamente separata da altre carni non soggette al presente Disciplinare.

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

Articolo 7 – Punto vendita

I punti vendita, 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 ai sensi del presente Disciplinare, così come il relativo stoccaggio in cella frigorifera, avviene esclusivamente in apposita area all'uopo predisposta o comunque ben identificata, la carne deve presentare il marchio a fuoco e riportare i riferimenti al documento di identità o un codice alfanumerico che permetta di risalirvi.

All'arrivo della carne presso il punto vendita, il carico dei dati di tracciabilità deve avvenire, esclusivamente attraverso il supporto fornito dall'Organizzazione secondo le tipologie richieste (chip-card, codice a barre, ecc...).

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 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.

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.

Lo stoccaggio deve avvenire in apposita area all'uopo predisposta e identificata. Inoltre la carne deve essere fisicamente separata da altre carni non soggette al presente Disciplinare.

Ciascun punto vendita può utilizzare una "bilancia etichettatrice" in grado di effettuare in automatico sia l'etichettatura che la gestione delle carni in carico e scarico. In questo caso il carico dei dati di tracciabilità può avvenire attraverso il supporto fornito dall'Organizzazione secondo le tipologie richieste (chip-card, codice a barre, ecc...).

pag10/22



Disciplinare di Etichettatura della carne bovina etichettata dalla COMIND Società Agricola s.r.l.

Rev. 03
27/01/2017

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

In caso di assenza di software, le operazioni del paragrafo precedente devono comunque essere realizzate manualmente su supporto cartaceo su moduli predisposti dall'Organizzazione.

I punti vendita possono gestire la carne in due modi:

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

Nel banco di vendita assistita, la carne etichettata ai sensi del Disciplinare deve essere posta in un'area del bancone identificata 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/segno distintivo che faccia riferimento al documento di identità esposto.

Lo stoccaggio in cella frigorifera deve avvenire in apposita area all'uopo predisposta e identificata.

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.

Articolo 8 – Informazioni obbligatorie e facoltative da riportare in etichetta

Ai fini dell'identificazione e della rintracciabilità del prodotto carne bovina etichettata ai sensi del presente Disciplinare, l'etichetta dovrà riportare le **informazioni obbligatorie** previste per legge e precisamente:

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 e numero di approvazione dell'impianto di macellazione;
3. Paese e numero di approvazione del laboratorio di sezionamento, se presente;
4. Paese di nascita degli animali;
5. Paese/i di ingrasso degli animali;

Le informazioni di cui ai punti 2,4 e 5 possono essere sostituite dalla dicitura "Origine: Italia", se il bovino è nato, allevato e macellato in Italia.

Le **informazioni facoltative** riconosciute dal presente Disciplinare, approvato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, quale autorità competente ai sensi dell'art. 16 del Reg. 1760/2000/CE, sono le seguenti:

1. "Razza: Aberdeen Angus" o tipo genetico "Incrocio di Aberdeen Angus" o "Incrocio di Aberdeen Angus" secondo le modalità riportate all'articolo 3;



Disciplinare di Etichettatura della carne bovina etichettata dalla COMIND Società Agricola s.r.l.

Rev. 03
27/01/2017

2. 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);
3. 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);
4. sesso ;
5. Categoria dell'animale, secondo quanto previsto dalla Circolare MiPAF n°5 del 15/10/2001;
6. Denominazione e sede anche abbreviate di dove è avvenuta la macellazione;
7. Denominazione e sede anche abbreviate di dove è avvenuto il sezionamento;

Altre informazioni:

8. Nome dell'Organizzazione e/o Logo dell'Organizzazione di etichettatura come previsto dall'Allegato 1;
9. Numero di approvazione del disciplinare (codice alfanumerico) rilasciato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;
10. Denominazione dell'organismo indipendente incaricato del controllo;
11. Peso della carcassa e/o del taglio destinato;
12. Denominazione di vendita: bovino adulto o vitello o vitellone;
13. Denominazione e sede, anche abbreviate, del punto vendita.

Le "informazioni facoltative" o "altre informazioni" di cui ai punti che precedono possono essere riportate in etichetta e, in tal caso, devono essere visibili in un unico campo visivo. In ogni caso le informazioni di cui ai punti 1,10, 11 e 12 devono essere sempre riportate sull'etichetta.

Nel caso di carni provenienti da un singolo animale, i punti da 1 a 13 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 parte del lotto di carni tra quelle previste ai punti da 1 a 13 sopra esposti.

Il numero che identifica l'animale (matricola) e/o o il numero di lotto omogeneo richiama direttamente il Documento d'identità – informazione al consumatore 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.

Articolo 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 articolo 10 e nel Piano di autocontrollo e di controllo autorizzato dal Ministero.

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.



Disciplinare di Etichettatura della carne bovina etichettata dalla COMIND Società Agricola s.r.l.

Rev. 03
27/01/2017

Articolo 10 – Attività dell'Organizzazione

L'Organizzazione effettua le necessarie attività di autocontrollo sugli operatori aderenti al fine di valutare la corretta applicazione delle procedure previste dal 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:

1. l'elenco allevamenti con numero di iscrizione all'anagrafe nazionale degli allevamenti; fra questi si evidenzia l'elenco degli allevamenti che aderisce alle norme supplementari;
2. le consistenze dei capi bovini etichettabili ai sensi del presente Disciplinare, desumibili dai registri di stalla e/o dalla banca dati dell'anagrafe bovina;
3. l'elenco mattatoi con il rispettivo codice univoco di identificazione;
4. l'elenco laboratori di sezionamento con il rispettivo codice univoco di identificazione;
5. l'elenco dei punti vendita;
6. l'elenco degli esperti incaricati alle attività in mattatoio;
7. lotti in carico e scarico presso i mattatoi, laboratori di sezionamento e punti vendita ed il rilascio del software necessario per il funzionamento del sistema automatico per l'etichettatura;
8. il totale dei capi certificati in conformità al presente disciplinare;
9. evidenze delle attività di verifica condotte dall'Organizzazione.

L'archiviazione, l'aggiornamento e la verifica su base informatica dei punti da 1) a 6) sopra esposti si basa sui documenti quali le domande di iscrizione degli allevatori, dei mattatoi, dei laboratori di sezionamento e dei punti vendita, la base dati fornita dall'Ufficio Centrale del Libro Genealogico o registro anagrafico, 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 e sui documenti di cui al Piano dei Controlli.

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 degli esperti qualificati presenti in mattatoio e l'hardware dei punti vendita con il sistema informatico dell'Organizzazione. I software di cui sopra sono forniti agli esperti qualificati incaricati delle attività svolte in mattatoio e ai laboratori di sezionamento e/o punti vendita.

L'Organizzazione provvede con tempestività all'accertamento del caso e alle azioni necessarie.

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; gli algoritmi di protezione vengono concordati dall'Organizzazione con la 3A-PTA.

1 - Verifica fase di allevamento

Al fine di verificare la rispondenza dell'elenco allevamenti e bovini su supporto informatico l'Organizzazione provvede con cadenza periodica all'aggiornamento informatico dei dati di consistenza di stalla, di movimentazione dei capi e variazione anagrafica dei soggetti, ai fini del presente Disciplinare ed effettuando verifiche documentali sul 100% degli allevamenti iscritti nell'elenco relativo sulla base di quanto esposto negli articoli 2, 3 e 4 del presente Disciplinare.

pag13/22



Disciplinare di Etichettatura della carne bovina etichettata dalla COMIND Società Agricola s.r.l.

Rev. 03
27/01/2017

Per gli allevamenti aderenti alle norme supplementari, l'organizzazione provvede a verificare, a registrare e successivamente ad aggiornare annualmente lo stato di qualificazione dei produttori certificati per mangimi privi di grasso animale e a registrare i tipi di mangime comunicati dagli allevatori e le variazioni comunicate. Per gli allevatori che hanno aderito alle norme supplementari, l'Organizzazione provvede alle seguenti verifiche, con relativo verbale :

- 1) La rispondenza del tipo di stabulazione dichiarato con quello impiegato per i bovini in finissaggio;
- 2) La disponibilità dei cartellini e dei documenti contabili comprovanti gli acquisti ed i quantitativi di mangimi ed alimenti per bovini;
- 3) La rispondenza dei mangimi impiegati per i bovini in finissaggio all'assenza di grassi animali con quelli comunicati;
- 4) La presenza e corretta compilazione del registro di carico e scarico dei mangimi e degli alimenti per i bovini;
- 5) La rispondenza dei mangimi impiegati con quelli comunicati all'Organizzazione.

L'Organizzazione provvederà inoltre ad effettuare tramite i tecnici incaricati prelievi di campione dei mangimi (alla mangiatoia o carro miscelatore) per effettuare specifiche analisi chimiche presso un laboratorio specializzato per verificare l'assenza di grassi animali.

I prelievi di mangime saranno effettuati in modo da garantire che ogni anno siano prelevati e controllati almeno una volta tutti i tipi di mangime impiegati e comunicati all'Organizzazione da parte degli allevatori che aderiscono alle norme supplementari.

Il campionamento sarà inoltre effettuato secondo i seguenti parametri:

- Allevamenti con meno di 500 capi in finissaggio: almeno un prelievo all'anno;
- Allevamenti con almeno 500 capi in finissaggio: almeno due prelievi all'anno.

II - Verifica nei mattatoi

L'Organizzazione assicura, dopo la macellazione del capo, la presenza di esperti qualificati per le verifiche e per le attività di marchiatura ed etichettatura delle carcasse con il logotipo dell'Organizzazione di cui all'articolo 6 del presente Disciplinare.

A tal scopo gli esperti di cui sopra effettuano la verifica preliminare con l'ausilio del software di cui al precedente articolo 5 relativa all'identificazione dell'allevatore proprietario e dei capi allevati le cui carni sono etichettabili, nonché la correttezza delle informazioni di cui alla norme supplementari; accertata la conformità dei dati informatizzati e la corrispondenza con i dati di tracciabilità del mattatoio, l'esperto provvede alla compilazione informatica del documento di accompagnamento o del documento di identità e all'aggiornamento della base di dati.

La trasmissione alla banca dati centrale dell'Organizzazione dell'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 al laboratorio di sezionamento o del "Documento di identità" destinato alle macellerie; qualora il punto vendita utilizzi una bilancia etichettrice, l'esperto qualificato provvede alla 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 dei laboratori di sezionamento attraverso il software fornito dall'Organizzazione.

Una volta emesso il documento di identità, vengono apposti sulla carcassa 18 marchi a fuoco indicati all'articolo 5 sotto la diretta responsabilità dell'Esperto incaricato.

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

pag14/22



Disciplinare di Etichettatura della carne bovina etichettata dalla COMIND Società Agricola s.r.l.

Rev. 03
27/01/2017

III - Verifica nei laboratori di sezionamento

L'Organizzazione provvede a eseguire attività di verifica ispettiva e/o documentale presso i laboratori di sezionamento finalizzate al positivo riscontro delle specifiche che seguono, con una frequenza annuale del 100% dei laboratori di sezionamento in controllo:

- vigenza autorizzazione per sezionamento, porzionatura e confezionamento della carne bovina etichettata ai sensi del presente Disciplinare;
- archiviazione dei documenti di accompagnamento al fine della pubblica consultazione da parte dei consumatori e/o delle verifiche/controlli da parte rispettivamente dell'Organizzazione e della 3A-PTA;
- separazione fisica della carne bovina etichettata ai sensi del presente Disciplinare dalle altre carni nelle fasi di stoccaggio e lavorazione;
- presenza della sigillatura per le confezioni di carne porzionata;
- presenza e correttezza delle indicazioni in etichetta di cui al precedente articolo 8 della carne bovina etichettata ai sensi del presente Disciplinare;
- corretta gestione del sistema automatico di etichettatura (qualora applicato), completezza e rispondenza dei dati trasmessi all'Organizzazione con quanto riscontrato nel laboratorio di sezionamento.

Relativamente ai laboratori di sezionamento, le attività di carico e scarico del prodotto vengono controllate attraverso la procedura informatizzata on-line fornita dall'Organizzazione.

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 che seguono, con una frequenza annuale tale da controllare il 100% dei punti vendita in modo:

- vigenza autorizzazione per sezionamento, porzionatura e confezionamento e/o vendita al taglio della carne bovina etichettata ai sensi del presente Disciplinare;
- archiviazione dei documenti d'identità informazione dei consumatori al fine della pubblica consultazione da parte dei consumatori e/o delle verifiche/controlli da parte rispettivamente dell'Organizzazione e della 3A-PTA;
- separazione fisica della carne bovina etichettata ai sensi del presente Disciplinare nelle fasi di stoccaggio, lavorazione e messa in vendita;
- presenza del logo identificativo nelle aree di cui al precedente articolo sulle carni stoccate;
- presenza della sigillatura per le confezioni di carne porzionata;
- presenza e correttezza delle indicazioni in etichetta di cui al precedente articolo 8 della carne bovina etichettata ai sensi del presente Disciplinare;
- corretta gestione del sistema automatico di etichettatura nel caso in cui venga utilizzato;
- correttezza delle registrazioni cartacee e/o informatiche di carico e scarico della carne in assenza del sistema automatico;
- 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 con cadenza almeno mensile attraverso la procedura informatizzata on-line fornita dall'Organizzazione.

V - Verifica dei ristoratori

L'Organizzazione provvede ad eseguire attività di verifica ispettiva e/o documentale presso i ristoratori finalizzata al positivo rispetto degli obblighi del disciplinare.



Disciplinare di Etichettatura della carne bovina etichettata dalla COMIND Società Agricola s.r.l.

Rev. 03
27/01/2017

Articolo 11 - Organismo indipendente

La 3A-PTA, quale Organismo indipendente, 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 ai sensi del presente Disciplinare ed in accordo al Piano dei controlli approvato dal MiPAAF applicabile al presente Disciplinare.

Articolo 12 - Logotipo dell'Organizzazione

Il prodotto deve essere provvisto del logotipo dell'Organizzazione a garanzia dell'origine, dell'identificazione e della rintracciabilità.

Il logotipo anzidetto può essere riportato sui documenti d'identità e sull'etichetta come disposto dall'Organizzazione.

Il logotipo dell'Organizzazione utilizzato in etichetta viene sempre accompagnato dai dati all'articolo 8 del presente Disciplinare.

Il Logotipo dell'Organizzazione è riportato nell'allegato I.

Articolo 13 - Sanzioni

Per l'inosservanza del presente Disciplinare da parte degli operatori aderenti al presente disciplinare, sono previste le seguenti sanzioni: richiamo, sanzione pecuniaria, sospensione, espulsione dal disciplinare in accordo con quanto esposto di seguito e con il Piano di Autocontrollo e controllo.

Tutte le decisioni assunte in base al presente articolo devono essere comunicate tramite raccomandata a/r.

Nel caso di richiamo scritto, allorquando la posizione del soggetto (allevatore, mattatoio, laboratorio di sezionamento o punto vendita) non venga regolarizzata, anche tramite l'impegno sottoscritto dello stesso a sanare l'inosservanza del presente Disciplinare, entro due mesi dal ricevimento della notifica della non conformità, o più ampio termine concesso dall'Organizzazione, è prevista l'espulsione dal sistema di etichettatura dell'Organizzazione.

Allevatore

Per le inosservanze dell'allevatore attinenti le prescrizioni previste nel disciplinare è previsto un richiamo scritto da parte dell'Organizzazione (consegnato direttamente a mano, a mezzo fax, raccomandata a/r o anche e-mail).

In caso di reiterazione della medesima inosservanza nei due anni successivi alla prima contestazione, oltre alla sanzione pecuniaria di 150 euro, è prevista la sospensione temporanea dal sistema di etichettatura dell'Organizzazione tramite notifica con raccomandata a/r fino a che il soggetto non abbia regolarizzato la sua posizione anche tramite l'impegno sottoscritto dello stesso a sanare l'inosservanza.

Mattatoio

Nel caso in cui si accerti in mattatoio una violazione delle prescrizioni del Disciplinare, è prevista una sanzione pecuniaria da € 100,00 a € 300,00 per ogni violazione riscontrata. L'Organizzazione può altresì procedere alla sospensione temporanea del mattatoio fino a quando l'inosservanza non venga risanata.

Laboratorio di sezionamento, Punto vendita e Ristoratore

Nel caso in cui venga accertata una mancata conformità alle prescrizioni di cui al presente disciplinare è previsto un richiamo scritto da parte dell'Organizzazione (consegnato direttamente a mano, a mezzo fax, raccomandata a/r o anche e-mail), salvo che il Piano di Autocontrollo non preveda una sanzione pecuniaria e/o la sospensione.

Nel caso in cui la posizione del laboratorio di sezionamento o del punto vendita o del ristoratore non venga regolarizzata entro due mesi dal ricevimento della notifica, anche tramite l'impegno sottoscritto

pag16/22



Disciplinare di Etichettatura della carne bovina etichettata dalla COMIND Società Agricola s.r.l.

Rev. 03
27/01/2017

dello stesso a sanare l'inosservanza del presente Disciplinare, è prevista l'espulsione dal sistema di etichettatura dell'Organizzazione.

ALLEGATI

ALLEGATO 1 – Logotipo della organizzazione capo-filiera

ALLEGATO 2 – Marchi a fuoco

ALLEGATO 3 – Disposizioni per le informazioni facoltative supplementari di cui all'articolo 8, n. 8 e 9

ALLEGATO 4 – Piano di autocontrollo e piano di controllo



**Disciplinare di Etichettatura della carne bovina
etichettata dalla COMIND Società Agricola s.r.l.**

Rev. 03
27/01/2017

Allegato 1

Logotipo dell'Organizzazione





**Disciplinare di Etichettatura della carne bovina
etichettata dalla COMIND Società Agricola s.r.l.**

Rev. 03
27/01/2017

Allegato 2

Marchio a fuoco





Disciplinare di Etichettatura della carne bovina etichettata dalla COMIND Società Agricola s.r.l.

Rev. 03
27/01/2017

ALLEGATO 3

Disposizioni per le informazioni facoltative supplementari di cui all'articolo 8, n. 8 e 9

PARTE I – Disposizioni generali

1. Il presente Allegato disciplina le condizioni e requisiti specifici per l'apposizione delle informazioni supplementari previste all'articolo 8, n. 8 e n. 9.
2. In ogni caso l'apposizione di indicazioni di cui all'articolo 8, nn. 8 e 9, è ammesso solo quando tutte le condizioni previste in base al presente Disciplinare sono state adempiute.
3. L'adesione alle disposizioni supplementari disciplinate dal presente Allegato è volontaria.
4. L'adesione è relativa solo agli animali negli ultimi 6 mesi di vita prima della macellazione. L'indicazione del periodo di allevamento deve essere riportato in etichetta.
5. L'allevatore che intende aderire a una o tutte le informazioni supplementari di cui al presente Allegato è tenuto a comunicare all'Organizzazione la volontà di adesione e la dichiarazione d'impegno a rispettare le disposizioni previste dal presente Disciplinare.
6. Nella comunicazione l'allevatore deve indicare il numero dei capi in finissaggio per anno e il/i tipo/i di stabulazione adottato.

PARTE II – Disposizioni sul sistema di allevamento

Qualora si intenda fornire informazioni circa i sistemi e le tecniche di allevamento, in aggiunta ai requisiti di cui alla Parte I e agli altri previsti dal Disciplinare, gli operatori devono rispettare i seguenti requisiti.

1. I tipi di stabulazione previsti ed ammessi sono:
 - a. allo stato brado: quando esso è libero di muoversi per tutto l'anno su un territorio non coltivato, utilizzando o meno eventuali ricoveri di fortuna, e non riceve alcuna alimentazione dall'uomo, ad eccezione di sporadici e limitati interventi di soccorso in condizioni climatiche estreme;
 - b. semibrado: quando le condizioni di allevamento al brado vengono mantenute per almeno sei mesi nel corso dell'anno solare, ovvero quando ai bovini tenuti al brado vengano messi a disposizione alimenti allo scopo di integrarne la razione;
 - c. al pascolo: quando il bovino è libero di muoversi su terreni tenuti a pascolo o prato-pascolo, alimentandosi in prevalenza, attraverso il pascolamento, delle risorse foraggiere (ad esempio viene tenuto al pascolo per almeno sei mesi nel corso dell'anno solare);
 - d. con ricorso al pascolo: quando il bovino ha accesso al pascolo per periodi più limitati. In questo caso va indicato anche il tipo di stabulazione in cui il bovino è prevalentemente tenuto;
 - e. in stabulazione libera all'aperto: quando il bovino viene tenuto per tutto l'anno in recinti che, al massimo, possono essere parzialmente coperti da una tettoia;

pag20/22



Disciplinare di Etichettatura della carne bovina etichettata dalla COMIND Società Agricola s.r.l.

Rev. 03
27/01/2017

- f. in stabulazione libera parzialmente all'aperto: quando il bovino viene tenuto in recinti al chiuso (box) che consentono l'accesso libero a recinti all'aperto (paddocks);
- g. in stabulazione libera stallina su lettiera: quando il bovino viene allevato in box con pavimento interamente a lettiera;
- h. in stabulazione libera stallina su pavimento continuo: quando il bovino viene allevato in box con pavimento solido continuo (né fessurato né grigliato) per almeno il 50% della superficie;
- i. in stabulazione libera stallina su pavimento fessurato: quando il bovino viene allevato in box con pavimento fessurato o grigliato;
- j. in stabulazione fissa: quando il bovino è tenuto legato al chiuso.

I punti sub g), h) e i) possono essere indicati in etichetta anche nella forma "Allevamento stallino libero in box".

PARTE III – Disposizioni sul tipo di alimentazione

Qualora si intenda fornire informazioni supplementari sul tipo di alimentazione, in aggiunta ai requisiti di cui alla Parte I e agli altri previsti dal Disciplinare, gli operatori devono rispettare i seguenti requisiti.

1. In ottemperanza alle circolari in tema di alimentazione priva di grassi animali aggiunti, le informazioni supplementari previste dal presente Disciplinare sul tipo di alimentazione dei bovini sono relative alle tipologie di organizzazione aziendale indicate di seguito:
 - 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.
2. 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.
3. Nel caso in cui la produzione aziendale non sia sufficiente a coprire il fabbisogno, l'allevatore s'impegna ad acquistare e destinare all'alimentazione dei capi in finissaggio solo mangimi complementari e/o mangimi composti integrati prodotti da produttori qualificati, in possesso della relativa certificazione di prodotto che esclude l'uso di grassi animali aggiunti. Pertanto i produttori qualificati sono controllati da un organismo indipendente.
4. L'allevatore si impegna a richiedere alla ditta fornitrice idonea documentazione attestante lo stato di certificazione di cui al precedente punto 3 della ditta produttrice.
5. L'allevatore ha l'obbligo di comunicare preventivamente e senza ritardo all'Organizzazione la/e ditta/e mangimistica/che produttrice/i dei mangimi impiegati per l'alimentazione dei bovini.
6. L'allevatore s'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.



Disciplinare di Etichettatura della carne bovina etichettata dalla COMIND Società Agricola s.r.l.

Rev. 03
27/01/2017

7. Nel caso in cui l'allevatore intenda cambiare fornitore del mangime e/o degli alimenti destinati ai bovini, è suo preciso obbligo verificare che i nuovi prodotti non contengano grassi animali aggiunti (da cartellino e certificazione) e che i rispettivi produttori siano qualificati.
8. Nel caso di cui al punto 7, l'allevatore deve 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.
9. L'Organizzazione provvede a registrare la variazione e a verificare la sussistenza della certificazione.
10. L'allevatore si impegna a conservare presso l'allevamento 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.
11. L'allevatore si impegna a esibire i dati summenzionati a semplice richiesta dei tecnici incaricati delle verifiche dall'Organizzazione o dall'Organismo Indipendente, nonché a fornire la razione alimentare fornita ai bovini.
12. L'allevatore si impegna ad osservare il seguente piano di autocontrollo:
 - a) 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;
 - b) 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;
 - c) Verificare che ai bovini in finissaggio siano somministrati solo alimenti e mangimi di cui al punto b);
 - d) 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;
 - e) Verificare di comunicare tempestivamente all'Organizzazione ogni variazione dei mangimi acquistati e impiegati per i bovini in finissaggio.



Piano dei Controlli sul disciplinare di etichettatura "Carne bovina etichettata da Comind Soc. Agr. s. r. l."

RDC 71

Rev. 2

del 02/02/2017

INTRODUZIONE

Il presente piano dei controlli recepisce il disciplinare di etichettatura rev. -03 del 27/01/2017 dell'Organizzazione Comind Soc. Agr. s. r. l. con sede in c.da Materano 3/A Fasano (Br).

Eventuali modifiche del disciplinare richiamato potranno portare alla revisione del presente Piano Dei Controlli, denominato RDC 71, e degli allegati applicabili (si veda paragrafo "REGISTRAZIONE DELLE ATTIVITÀ DELL'ORGANISMO INDIPENDENTE 3A PTA").

Il RDC 71 si applica a tutti gli allevamenti, mattatoi, laboratori di sezionamento, punti vendita che aderiscono al disciplinare ed all'Organizzazione sopra citata, in qualità di Organizzazione Richiedente.

L'Organizzazione si impegna a trasmettere all'Organismo Indipendente 3A PTA, entro il 15 gennaio di ogni anno e comunque entro sei mesi da qualsivoglia variazione, l'elenco di allevamenti, macelli, laboratori di sezionamento e dei punti vendita e ristoranti che aderiscono al "Disciplinare di etichettatura carne bovina etichettata da COMIND . Soc. Agr. s. r. l."

Gli allevatori, che vendono i propri capi di bestiame per la produzione della carne bovina etichettata da COMIND . Soc. Agr. s. r. l. e intendono aderire a norme supplementari relative all'allevamento e all'alimentazione negli ultimi 6 mesi di vita degli animali, devono comunicare all'Organizzazione la conferma formale dell'adesione.

DEFINIZIONI

ALLEVATORE: Persona fisica o giuridica aderente all'Organizzazione COMIND Soc. Agr. s. r. l. che alleva capi bovini in conformità alle prescrizioni del presente Disciplinare;

AUTOCONTROLLO: Verifica, da parte dell'Organizzazione, dei requisiti di conformità previsti nel presente disciplinare;

CONTROLLO: Verifica da parte dell'organismo indipendente di controllo del rispetto da parte dell'Organizzazione dei requisiti di conformità previsti dal presente Disciplinare.

DISCIPLINARE: Documento approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF) concernente la rintracciabilità delle carni bovine etichettate dall'Organizzazione.

Bovino di RAZZA ABERDEEN ANGUS : Capo bovino di razza Aberdeen Angus iscritto in un Libro Genealogico (o Registro Anagrafico) o figlio di padre e madre iscritti al Libro Genealogico (o Registro Anagrafico) della 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 (o Registro Anagrafico). In etichetta l'informazione sarà riportata come "razza: Aberdeen Angus (razza del padre)".

Bovino TIPO GENETICO ABERDEEN ANGUS: Capo bovino la cui informazione da riportare in etichetta viene rilevata dalla lettura del "Documento di identificazione individuale per la specie bovina" (passaporto) rilasciato dall'Autorità competente e/o da BDN nazionale (Banca dati Centrale Anagrafe Bovina Nazionale), o, in assenza direttamente dalla BDN , oppure da altro documento da cui sia verificabile la razza del padre del capo. In etichetta l'informazione sarà riportata come: "tipo genetico: incrocio di (razza del padre);



Piano dei Controlli sul disciplinare di etichettatura "Carne bovina etichettata da Comind Soc. Agr. s. r. l."

RDC 71

Rev. 2

del 02/02/2017

INCROCIO : Informazione rilevata dalla lettura del "Documento di identificazione individuale per la specie bovina" (passaporto) rilasciato dall'Autorità competente competente e/o da BDN nazionale (Banca dati Centrale Anagrafe Bovina Nazionale), o, in assenza direttamente dalla BDN, qualora sullo stesso siano riportati i dati relativi alla razza del padre del capo, oppure da altro documento da cui sia verificabile la razza del padre del capo (Certificato di intervento fecondativo – CIF per i bovini con passaporto italiano). In etichetta l'informazione sarà riportata come «tipo genetico: incrocio di (razza del padre)».

LIBRO GENEALOGICO NAZIONALE – LGN: Libro Genealogico Nazionale delle Razze Bovine o equivalenti Registri Anagrafici.

CENTRO DI LAVORAZIONE/SEZIONAMENTO: Esercizio aderente all'Organizzazione Comind. Soc. Coop. a r. l. che effettua le attività di stoccaggio, sezionamento, porzionatura, confezionamento, etichettatura per la vendita delle carni bovine etichettate in conformità alle prescrizioni del presente Disciplinare.

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 centro di lavorazione/ 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 presso il centro di lavorazione/sezionamento o preincartato presso il punto vendita.

PUNTO VENDITA CONVENZIONATO: Macelleria/punto vendita aderente alla Organizzazione che effettua le attività di lavorazione, etichettatura per la vendita diretta al consumatore delle carni bovine etichettate in conformità alle prescrizioni del presente Disciplinare.

OPERATORE: Allevamenti, stabilimenti di macellazione, centri di lavorazione /sezionamento e macellerie/punti vendita che aderiscono al presente disciplinare e che si impegna a rispettarne le disposizioni.

ORGANIZZAZIONE: L'Organizzazione responsabile dell'etichettatura che gestisce il sistema di identificazione e di registrazione dei dati di rintracciabilità e la banca dati dei bovini etichettabili si identifica nella **Comind . Soc. Agr. .s. r. l. con sede in c.da Materano 3/A Fasano (Br)**.

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, 06059 Todi (PG) – d'ora in poi 3A-PTA–, rispondente ai requisiti previsti alla Norma ISO 17065:2012

PRODUTTORE ALIMENTI QUALIFICATO: Ditta produttrice e/o fornitrice di mangimi destinati all'alimentazione animale che hanno ottenuto la qualificazione volontaria di qualità per la produzione di mangimi senza grassi animali aggiunti rilasciata da un ente terzo accreditato ACCREDIA.

PIANO DI CONTROLLO (in forma schematica)



Piano dei Controlli sul disciplinare di etichettatura "Carne bovina etichettata da Comind Soc. Agr. s. r. l."

RDC 71

Rev. 2

del 02/02/2017

In allegato 5 si riporta il piano di controllo applicabile; si precisa che lo stesso è stato redatto di concerto tra l'Organizzazione e l'Organismo Indipendente e riporta pertanto sia l'autocontrollo di pertinenza Comind . Soc. Agr. s. r. l. che il controllo effettuato da 3A PTA.

FREQUENZA DEI CONTROLLI 3A PTA

3A PTA verifica l'Organizzazione, con frequenza semestrale (200% l'anno)

3A PTA effettua il controllo documentale e/o in campo della radice quadrata degli allevamenti iscritti all'elenco relativo in modo da garantire un controllo statisticamente significativo di tutti gli allevatori e della consistenza bovina relativa.

La 3A PTA effettua annualmente il controllo documentale e/o sul posto di tutti i mattatoi e dei centri di lavorazione/sezionamento iscritti all'elenco relativo, in modo da garantire un controllo significativo di tutti i mattatoi e delle attività connesse.

Con frequenza annuale, 3A PTA verifica la radice quadrata delle macellerie/punti vendita regolarmente iscritti nell'elenco relativo al fine di eseguire i necessari controlli di conformità strutturale, di processo e di prodotto.

Nel caso in cui, in occasione delle verifiche ispettive, emergano situazioni di non conformità 3A PTA si riserva di intensificare i controlli.

Il numero di siti da verificare secondo il criterio della radice quadrata viene stabilito arrotondando all'intero successivo il risultato.

Le verifiche analitiche che si rendono necessarie vengono effettuate da 3A PTA secondo il seguente criterio:

- negli allevamenti che aderiscono alle norme supplementari vengono effettuati controlli analitici pari a radice di N (ove N è il numero di allevamenti che garantiscono informazioni omogenee relative all'alimentazione) effettuati su campioni di alimento zootecnico prelevato in allevamento alla mangiatoia;
- negli allevamenti con mangimificio aziendale si utilizzano gli stessi criteri stabiliti per i mangimifici aderenti all'Organizzazione.

COMUNICAZIONE DELLE NON CONFORMITÀ

Come previsto al § 11 della Circolare del Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali -in breve MIPAAF- n. 1 del 15 Febbraio 2008, 3A PTA si impegna a comunicare all'Organizzazione, alla Regione Puglia – regione dove ha sede l'Organizzazione- ed al MIPAAF eventuali inadempienze al disciplinare nonché eventuali violazioni alla normativa vigente.

Come da procedura interna 3A PTA, le non conformità vengono rilasciate all'Organizzazione al termine di ogni verifica ispettiva.

Sulla base delle non conformità rilevate, l'Organizzazione è tenuta a formulare una proposta di azione correttiva.

3A PTA, quale Organismo Indipendente, invia al MIPAAF sia le non conformità rilevate sia la proposta di azione correttiva dell'Organizzazione.

Nel caso in cui il controllo evidenzi delle non conformità 3A PTA:

1) acquisisce tutte le informazioni relative alla causa della non conformità, al trattamento dell'eventuale prodotto non conforme, all'azione correttiva che l'Organizzazione intende at-



Piano dei Controlli sul disciplinare di etichettatura "Carne bovina etichettata da Comind Soc. Agr. s. r. l."

RDC 71

Rev. 2

del 02/02/2017

tuare al fine di evitare il ripetersi della non conformità ed ai tempi di attuazione della misura correttiva;

2) valuta e approva gli interventi correttivi proposti dall'Organizzazione;

3) valuta la risoluzione della non conformità (la verifica della risoluzione della non conformità può essere effettuata presso il sito in cui è stata rilevata o, quando possibile, presso la sede dell'Organizzazione);

4) dispone - in caso di necessità - un aumento della frequenza dei controlli rispetto a quanto previsto dal piano dei controlli approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e/o prescrive altre azioni all'Organizzazione, quali per esempio: modifiche procedurali, variazioni al disciplinare (che comunque per essere operative dovranno essere approvate dal MIPAAF), formazione degli operatori etc.

3A PTA, nel caso riscontri non conformità gravi (si veda paragrafo "classificazione delle non conformità"), che rendono il prodotto non conforme ai requisiti previsti dal disciplinare di etichettatura, non rilevate dal sistema di autocontrollo, raddoppia la frequenza del controllo sugli elementi esaminati oggetto di non conformità grave. Le eventuali ulteriori non conformità rilevate a seguito dell'incremento del controllo si cumulano con le precedenti, determinando una ulteriore intensificazione della frequenza del controllo. La frequenza del controllo, potrà essere riportata a quella iniziale prevista dal piano dei controlli solo dopo la verifica dell'assenza di non conformità nei siti campionati.

Come previsto dal D.M. del 13/12/2001 all'art. 2 tutte le non conformità riscontrate (corredate della causa della non conformità, del trattamento e della relativa azione correttiva definita dall'organizzazione e/o prescritta dall'organismo di controllo) devono essere comunicate entro quarantotto ore al MIPAAF e per conoscenza alla Regione di competenza e all' Organizzazione medesima.

CLASSIFICAZIONE DELLE NON CONFORMITÀ

Le non conformità sono classificate in:

- 1 LIEVE : disattesa di un requisito specificato che non mette in discussione l'efficacia e la conformità complessiva del sistema di etichettatura delle carni bovine.
- 2 GRAVE : disattesa di un requisito specificato che mette in discussione l'efficacia e la conformità complessiva del sistema di etichettatura delle carni bovine.

REGISTRAZIONE DELLE ATTIVITÀ DELL'ORGANISMO INDIPENDENTE 3A PTA

In allegato al presente documento si riportano i documenti utilizzati per svolgere le attività di pertinenza della 3A PTA:

- Allegato 1 al RDC 71 "VERBALE DI CONTROLLO";
- Allegato 2 al RDC 71 "VERBALE DI PRELIEVO";
- Allegato 3 al RDC 71 "COMUNICAZIONE ESITO PROVE";
- Allegato 4 al RDC 71 "RNC - RAPPORTO DI NON CONFORMITÀ".
- Allegato 5 al RDC 71-Piano di controllo schematico