

Documenti di riferimento per la redazione del presente Disciplinare

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, e che abroga il regolamento CE n° 820/97 del Consiglio;

Regolamento (CE) N° 1825/2000 della Commissione di 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;

Decreto 30 agosto 2000 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali: Indicazioni e modalità applicative del Regolamento CE n° 1760/2000 sull'etichettatura obbligatoria e su quelle facoltative delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine;

Circolare 15 ottobre 2001, n° 5 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Circolare 9 aprile 2003, n° 1 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

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 15 febbraio 2008, n° 1 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (MIPAAF).

Circolare 24 luglio 2008 n. 2 del MIPAAF che fornisce ulteriori chiarimenti sulle modalità applicative del DM 30 agosto 2000 - Categoria Vitellone.

D.M. n.3895 dell'8.5.2009 (GURI n.159 del 11.7.2009) Norme concernenti la classificazione delle carcasse bovine e suine..

Regolamento (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

Articolo 1. Definizioni

Ai fini del presente disciplinare s'intende per:

- a) *Organizzazione*: "Cooperativa **SAN GIORGIO CARNI** con sede in San Giorgio la Molara (BN) alla P.zza Roma 6, d'ora in poi denominata Organizzazione

- b) *Organismo indipendente*: 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons. a r. l., Fraz. Pantalla – 06059 Todi (PG), ente abilitato ad esercitare la certificazione di prodotto EN45011.
- c) *Sistema di rintracciabilità*: insieme organizzato di procedimenti che consentono la rintracciabilità di prodotto nella filiera.
- d) *BDN*: Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Bovina presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale".
- e) *Allevatore*: Persona fisica o giuridica aderente all' Organizzazione che alleva capi bovini ascrivibili alle razze/tipi genetici con attitudine da carne di seguito elencate come risultante dai documenti ufficiali forniti dai rispettivi Libri Genealogici, dal passaporto e/o da banca dati centrale dell'Anagrafe Bovina Nazionale.
- f) *Produttore qualificato di mangimi*; Azienda produttrice di mangimi in possesso di certificazione ISO che produce mangimi senza grassi animali aggiunti
- g) *Razza*: Capo bovino iscritto nel libro genealogico o 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;
- h) *Tipo genetico*: informazione rilevata dalla lettura del "Documento di identificazione individuale per la specie bovina" (passaporto) rilasciato dall'Autorità competente qualora sullo stesso siano riportati i dati relativi alla razza del padre del capo (es. passaporti francesi), 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 (seguito dalla razza del padre)*»;
- i) *Lotto di lavorazione*: 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.

Articolo 2. Scopo e criteri di applicazione

Il presente disciplinare definisce i principi e specifica i requisiti per l'attuazione di un sistema di rintracciabilità, ed etichettatura facoltativa della carne bovina da parte dell'Organizzazione di cui all'art. 1 lettera a).

Con tale sistema l'Organizzazione garantisce la rintracciabilità del prodotto in riferimento ad ogni singolo animale registrato.

Gli animali macellati ed etichettati devono essere nati in Italia e ingrassati in allevamenti aderenti all'Organizzazione per un periodo di almeno 6 mesi precedenti la macellazione, tali bovini sono ascrivibili alle seguenti razze e/o tipi genetici: Chianina, Marchigiana, Maremmana, Romagnola, Podolica,

Charolaise, Limousine, Garronese, Pezzata Rossa, Bruna Alpina, come risultante dal passaporto e/o dalla banca dati informatizzata dell'Anagrafe Bovina Nazionale. Sono ammessi anche incroci fra riproduttori maschili di bovini delle razze citate con fattrici di razze con attitudine da latte.

Le norme contemplate nel presente disciplinare sono applicate a tutti gli operatori e cioè negli allevamenti, negli stabilimenti di macellazione, nei laboratori di sezionamento e nei distributori, e negli esercizi di vendita aderenti all'organizzazione.

Articolo 3. Albo degli operatori

Il sistema di rintracciabilità è garantito dall'inserimento degli operatori convenzionati con l'Organizzazione in apposito Albo, al quale possono chiedere di essere iscritte le persone fisiche e giuridiche che svolgono attività produttive nell'ambito della filiera.

Ogni operatore per aderire è tenuto a sottoscrivere un modulo di adesione al disciplinare, col quale comunica all'organizzazione i requisiti della propria impresa e la disponibilità all'assoggettamento per controlli di verifica.

L'albo è diviso nelle seguenti sezioni:

- a) **allevamenti** per i titolari di stabilimento agricolo idoneo allo svolgimento di una o più fasi dell'attività di allevamento di animali della razza bovina;
- b) **macelli** per i titolari di stabilimento di macellazione idoneo all'abbattimento di bovini e la divisione della carcassa in mezzene, quarti, sestì;
- c) **Laboratori di sezionamento** per i titolari di stabilimento di sezionamento che effettuano la lavorazione e vendita delle mezzene/quarti/sestì in tagli anatomici o vaschette di carne porzionata preconfezionata;
- d) **Distributori** per i titolari di canali di commercializzazione che effettuano esclusivamente lo stoccaggio temporaneo delle mezzene/quarti/sestì in tagli anatomici o vaschette di carne porzionata preconfezionata ai fini della assegnazione ai punti vendita che ne hanno fatto richiesta;
- e) **Punti vendita** per i titolari di esercizio che effettua la vendita di prodotto al dettaglio di carne al taglio o a libero servizio.

Ogni operatore della filiera che aderisce all'organizzazione s'impegna a:

- osservare e attenersi scrupolosamente alle norme espresse nel presente disciplinare;
- ottemperare alle disposizioni emanate dall'Organizzazione e riguardanti avvisi, denunce, tenuta dei documenti;

- consentire, nel proprio ambito, i controlli esercitati dall'organizzazione e/o dall'organismo indipendente.

Articolo 4. Informazioni riportate in etichetta

Sull'etichetta della carne al momento della commercializzazione e della vendita, in ottemperanza alla vigente normativa, compaiono le seguenti **informazioni obbligatorie**

- a) Numero che identifica l'animale (matricola) e/o codice di riferimento del lotto di lavorazione;
- b) Paese di nascita;
- c) Paese d'ingrasso;
- d) Paese e numero d'approvazione dello stabilimento di macellazione;
- e) Paese e numero d'approvazione dello stabilimento di sezionamento (ove applicabile)

e le seguenti **Informazioni facoltative (tutte o in parte)**

- f) Azienda di allevamento di ingrasso del capo bovino (denominazione e sede, per esteso o anche in forma abbreviata)¹
- g) "RAZZA": (seguita dal nome della razza) o "TIPO GENETICO: incrocio di (seguito dalla razza del padre);
- h) metodo di allevamento, riferito alla fase d'ingrasso nell'ultimo allevamento, così come riportato al punto 5.5 della Circolare MiPAAF n. 1 del 9 aprile 2003, nel caso in cui l'azienda aderisca alle informazioni supplementari².
- i) alimentazione priva di grassi animali aggiunti, nel caso in cui l'azienda aderisca alle informazioni supplementari³.
- j) periodo minimo di allevamento presso l'ultima azienda di ingrasso (6 mesi);
- k) ragione sociale e Comune di ubicazione dell'impianto di macellazione;
- l) data di macellazione e numero progressivo di macellazione;
- m) età alla macellazione;
- n) categoria della carcassa bovino adulto⁴ (Circolare n. 5 del 15 ottobre 2001);

¹ sempre abbinata all'informazione j);

² sempre abbinata all'informazione j);

³ sempre abbinata all'informazione j);

⁴ "**Categoria della carcassa e denominazione di vendita**": ogni carcassa è classificata secondo il regolamento (UE) N. 1308/2013.(art. 10 e Allegato IV relativo alle tabelle comunitarie di classificazione delle carcasce delle carcasce dei bovini di età non inferiore a otto mesi);

- o) sesso del capo bovino

ALTRE INFORMAZIONI:

- p) classificazione carcassa CE
q) denominazione dell'organizzazione e/o logotipo;
r) codice univoco nazionale di approvazione del disciplinare ;
s) denominazione organismo indipendente incaricato dei controlli;
t) denominazione del punto vendita;

Le informazioni sopra riportate possono essere compilate grazie ad un software di etichettatura automatica che acquisisce le informazioni attraverso il sistema di registrazione descritto nel successivo capitolo, anche nel caso di etichettatura di lotti multipli di carni. In tal caso l'etichetta riporta le informazioni comuni alle carni facenti parte del lotto.

Le informazioni di cui ai punti f) ÷ s) possono essere riportate in etichettatura tutte o in parte. Le informazioni minime previste, oltre a quelle obbligatorie da a) ad e) sono quelle di cui alle lettere f-j-p-q-r.

Articolo 5. Sistema di registrazione

Per gestire il sistema di rintracciabilità, l'organizzazione è dotata di un sistema di registrazione delle informazioni per l'acquisizione e la gestione dei seguenti dati:

- a) dati anagrafici degli allevamenti;
b) dati anagrafici degli impianti di macellazione
c) dati anagrafici dei laboratori di sezionamento
d) dati anagrafici dei distributori
e) dati anagrafici degli esercizi di vendita;
f) dati anagrafici degli animali etichettati;
g) registrazione degli animali interessati al processo di etichettatura ed avviati alla macellazione;
h) registrazione dei quantitativi di carne macellata in riferimento al numero di marca auricolare dell'animale che l'ha originata;

-
- per il **bovino adulto (età superiore a 12 mesi)** viene indicata in etichetta mediante le seguenti diciture: **vitellone** : categoria A - animale maschio non castrato di età inferiore a 2 anni; **toro** : categoria B - altri animali maschi non castrati; **castrato** : categoria C- animali maschi castrati; **vacca** : categoria D- animali femmine che hanno già figliato; **giovenca - scottona - sorana** : categoria E - altri animali femmine;
- per il **bovino di età inferiore a 12 mesi** viene indicata in etichetta mediante le seguenti diciture: **vitello** : per la categoria V - bovini di età non superiore ad otto mesi alla macellazione); **vitellone** : per la categoria Z, bovini di età superiore ad otto mesi ma non superiore a dodici mesi.

- i) registrazione dei quantitativi di carne presa in carico (e lavorata) dai distributori e laboratori di sezionamento e dagli esercizi di vendita in riferimento al numero di marca auricolare dell'animale che l'ha originata;

Il sistema è completamente informatizzato e rappresenta un metodo di registrazione centralizzata degli eventi. Tale sistema informatico può essere integrato con le informazioni della BDN e di altre banche dati in grado di garantire la veridicità dei dati espressi in etichetta.

Il sistema è in grado di trasferire le informazioni anche tramite lo standard UCC/EAN-128 che si avvale della simbologia per codici a barre e permette di codificare le informazioni e contemporaneamente definirne il significato secondo un formato armonizzato, ciò avviene attraverso i cosiddetti identificatori di dati (AI, acronimo di Application Identifiers), che servono per riconoscere le informazioni riportate.

Ogni registrazione delle informazioni è convalidata attraverso un controllo automatico di congruenza dei dati.

Su specifica interrogazione ed in qualsiasi punto della filiera sia intercettato un capo o la carne etichettata, attraverso il sistema si è in grado di risalire alle informazioni del caso.

Articolo 6. Allevamento

Il titolare dell'allevamento che aderisce al sistema di rintracciabilità provvede a comunicare all'Organizzazione i capi bovini presenti in allevamento o, in alternativa, autorizza l'Organizzazione alla consultazione dei propri dati presenti in BDN. Con frequenza almeno semestrale, l'Organizzazione alimenta ed aggiorna il proprio archivio con l'elenco dei capi presenti in azienda, desumendo i dati dalla documentazione fornita dall'allevatore (registro di stalla, passaporto, Certificato di intervento fecondativo CIF) oppure anche tramite accesso informatico alla BDN.

6.1 Informazioni e norme supplementari

L'allevatore può aderire a norme supplementari relative all'allevamento e all'alimentazione negli ultimi 6 mesi di vita degli animali, in particolare l'allevamento del bestiame deve essere a stabulazione fissa o stabulazione libera in box o in recinti all'aperto e/o al pascolo e l'alimentazione priva di grassi animali aggiunti.

L'allevatore comunica all'Organizzazione la conferma annuale dell'adesione alle norme supplementari indicando:

1. il numero dei capi in finissaggio per anno;
2. la tipologia di stabulazione adottato per gli animali in finissaggio ed ogni eventuale successiva modifica.

I tipi di stabulazione previsti ed ammessi sono:

1. Stabulazione fissa;
2. Stabulazione libera in box;

3. Stabulazione libera in recinti;
4. Allevamento al pascolo.

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

1. produzione aziendale dei concentrati ed acquisto degli integratori minerali e vitaminici;
2. produzione aziendale di una parte dei concentrati ed acquisto di concentrati, degli integratori minerali e vitaminici;
3. acquisto di mangimi concentrati integrati.

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

L'allevatore si impegna ad adottare una razione alimentare indicata dall'Organizzazione allo scopo di uniformare la tipologia e la composizione della carne prodotta. E' richiesta l'autoproduzione in azienda per almeno il 40 % del totale della razione somministrata annualmente ai capi bovini presenti in allevamento.

Nel caso in cui la produzione aziendale non sia sufficiente a coprire il fabbisogno l'allevatore si impegna ad acquistare e destinare all'alimentazione dei capi in finissaggio solo mangimi complementari e/o mangimi composti integrati, prodotti da produttori o da fornitori qualificati per la produzione di mangimi senza grassi animali aggiunti e ammessi dalla razione indicata dall'Organizzazione.

L'allevatore si impegna a richiedere annualmente alla ditta fornitrice idonea documentazione attestante lo stato di certificazione ISO per l'informazione mangimi privi di grassi animali aggiunti.

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

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

L'allevatore si impegna a conservare presso l'allevamento (o la sede) i cartellini di tutti i tipi di mangime impiegati nell'alimentazione dei bovini e copia dei documenti (DDT, fatture, ecc.) che dimostrino le quantità acquistate di mangime e/o di alimenti.

L'allevatore si impegna inoltre ad esibirli alla richiesta dei tecnici incaricati delle verifiche dell'Organizzazione o dall'Organismo Indipendente.

L'allevatore si impegna ad osservare quanto segue:

1. Predisporre e aggiornare un registro di carico e scarico degli alimenti e dei

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

Articolo 7. Macellazione

La macellazione degli animali deve avvenire in mattatoi inseriti nell'albo di cui all'art. 3.

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 da essa alla matricola del capo bovino. Le carcasse devono essere identificate con numerazione progressiva, giornaliera, settimanale o annuale. Queste devono mantenere sempre un contrassegno identificativo all'interno della catena di macellazione, che deve essere a fila unica per bovini, impedendo qualsiasi stravolgimento dell'ordine di macellazione, con etichettatura corrispondente su ogni quarto/sesto dal termine della catena per tutto lo stoccaggio fino alla spedizione .

Al fine di poter emettere le informazioni facoltative previste dal presente Disciplinare, alla macellazione di capi bovini l'organizzazione provvede, attraverso la presenza di un Esperto incaricato, alla emissione dei dati relativi al bovino sulle mezzene attraverso la procedura informatica nel seguente modo:

- 1) dapprima l'Esperto effettua la verifica dei dati acquisiti dalla documentazione di accompagnamento del capo bovino (mod. 4, passaporto, documentazione di trasporto) e successivamente quelli riportati nel registro di macellazione del mattatoio e anche in etichetta (dati anagrafici, classificazione SEUROP ecc. ecc.).
- 2) Quindi inserisce nel programma informatico i dati anagrafici del bovino, la data e il numero progressivo di macellazione, il peso e la classificazione prevista da norme comunitarie, provvedendo alla registrazione e all'invio informatico alla banca dati centrale dell'Organizzazione
- 3) L'Organizzazione provvede attraverso il software in automatico al controllo sulla corrispondenza delle informazioni inserite e sul periodo di permanenza in stalla. In caso di riscontro positivo dei dati, si genera una informazione codificata e identificata da numerazione progressiva. Il sistema inserisce automaticamente nell'informazione codificata anche le altre informazioni presenti in banca dati, come ad esempio il nome dell'azienda di allevamento, la razza o tipo genetico, il sesso e le eventuali informazioni relative alle norme supplementari. Tali informazioni possono essere trasmesse anche tramite creazione del codice a barre con standard UCC/EAN-128 - o sistema similare - al successivo operatore della filiera sia esso centro di distribuzione o laboratorio o punto vendita.
- 4) Il sistema può comunque provvedere alla stampa dell'informazione codificata denominata "informazione scritta per il consumatore" con le informazioni espresse in chiaro da esporre presso il banco di vendita. L'informazione scritta per il consumatore è recapitata al punto vendita

parallelamente al trasferimento della carne, o comunque prima che la carne sia lavorata e/o posta in vendita, anche se il passaggio prevede un temporaneo stoccaggio presso il distributore.

Al laboratorio di sezionamento o al distributore può essere recapitata l'informazione in forma codificata necessaria per il trasferimento delle informazioni (anche attraverso lo stesso codice a barre con standard UCC/EAN-128, o sistemi analoghi); tale informazione può comunque essere destinata anche ai punti vendita dotati di bilancia elettronica idonea alla decodifica ed il rilascio di etichette dell'Organizzazione. Il sistema informatico non consente il trasferimento di dati con informazioni facoltative delle carni, per animali allevati per meno di 6 mesi in aziende che aderiscono al disciplinare.

Relativamente alla dicitura in etichetta "**Tipo genetico**" questa informazione viene rilevata dalle seguenti documentazioni: Passaporto 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, 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)».

Relativamente alla "**razza**", tale informazione viene rilevata nel seguente modo:

- 1) l'Organizzazione o l'allevatore tramite accesso alle Banche Dati relative alle razze di appartenenza richiede attestazione di iscrizione del capo al registro ufficiale della razza di appartenenza;
- 2) in etichetta l'informazione sarà riportata come «razza: indicazione razza (ad es. razza: Marchigiana)».

Articolo 8. Laboratori di sezionamento e Distributori

I laboratori di sezionamento e i Distributori che intendono trattare carne etichettata dall'Organizzazione devono:

1. Essere inseriti nell'albo di cui all'art. 3 del presente disciplinare.
2. In caso di ulteriore lavorazione della carne, i laboratori devono accedere al sistema di registrazione di cui all'art. 5 e operare attraverso il software di gestione informatizzato. Attraverso il software, il distributore/ laboratorio provvede alla gestione in automatico del carico/scarico delle carni. Il sistema comunica all'Organizzazione i quantitativi caricati e scaricati, al fine di poter emettere l'informazione scritta al consumatore. Il distributore può operare anche attraverso un proprio software di gestione delle carni in carico e scarico, in grado di fornire all'Organizzazione tali informazioni anche a carattere periodico, secondo accordi fra le parti.
3. In caso di ulteriore lavorazione della carne, i laboratori devono disporre di una etichettatrice idonea al rilascio di un'etichetta conforme al presente disciplinare. L'etichetta generata nel caso in cui si effettui la lavorazione per lotti omogenei riporta le informazioni obbligatorie e facoltative comuni ai capi utilizzati per il lotto, in accordo a quanto sopra descritto; riporta inoltre denominazione dell'organizzazione e/o logo e/o codice univoco nazionale di approvazione del disciplinare e denominazione organismo indipendente incaricato dei controlli.
4. Operare secondo il metodo appresso descritto.
 - a) Controllo di rintracciabilità della carne e delle informazioni ad essa legate, attraverso:
 1. controllo della carne in ingresso per mezzo di verifica e confronto dell'etichetta identificativa e dei documenti in scorta;
 2. ricevimento della informazione codificata necessaria per le registrazioni in carico (codice a barre) o dell'informazione scritta, e riscontro con i dati della carne in ingresso;
 3. identificazione della carne in cella frigorifera in attesa di lavorazione o di assegnazione ai punti vendita, e separazione fisica da altre carni bovine presenti in apposita area; la corretta identificazione prevede la presenza dell'etichetta identificativa apposta dal macello su ogni quarto dell'animale;
 4. in caso di laboratori, eventuale generazione del lotto di lavorazione, con carcasse provenienti da animali aventi le medesime informazioni facoltative riportate nel presente disciplinare di etichettatura; il lotto di lavorazione deve essere creato prima dell'inizio della lavorazione, generato dal sistema informatico in uso al laboratorio e basato sulla

omogeneità delle informazioni comuni. Il sistema informatico, una volta presi in carico in automatico i dati relativi ai singoli capi, nel momento in cui si genera il lotto omogeneo (lotto di lavorazione), prevede il blocco del lotto stesso nel caso in cui le informazioni relative ai singoli capi siano disomogenee (ad esempio presenza contemporanea di razza e tipo genetico). I dati relativi a informazioni facoltative non comuni nel lotto vengono automaticamente escluse dalla possibilità di comparire in etichetta e/o nella informazione scritta al consumatore.

5. In caso di laboratori, la lavorazione della carne prevede le seguenti fasi operative:

- a) disosso della carne, che deve avvenire in un'area ben distinta in modo tale da evitare possibili commistioni con carne diversamente identificata; ogni capo/lotto omogeneo deve essere identificato da idonea cartellinatura apposta sulla carne (riportante o un colore identificativo, o un numero breve identificativo del capo /lotto); in alternativa alla separazione di tipo spaziale è ammessa la separazione temporale delle lavorazioni previa registrazione dell'orario di inizio e fine lavorazione; in tal caso una nuova lavorazione di un capo/lotto non avviene fino a completamento del capo/lotto precedente;
- b) la carne destinata alla lavorazione in tagli anatomici, o al prodotto preconfezionato mantiene la propria identificazione mediante idonea cartellinatura del prodotto in lavorazione o in alternativa da appositi distanziali posti all'inizio e alla fine della carne appartenente al medesimo capo o lotto di lavorazione;
- c) confezionamento dei tagli anatomici sottovuoto e dei preconfezionati ottenuti a partire dai capi etichettati.

6. La lavorazione della carne lungo il processo produttivo deve avvenire con criteri che assicurino la separazione spazio-temporale della carne etichettata in conformità al presente disciplinare; in particolare è fatto divieto sulla medesima linea di iniziare un nuova lavorazione di carne fin quando non sia terminato il confezionamento del lotto/capo precedente.

7. Il laboratorio può destinare ai punti vendita anche la carne in osso (mezzene, quarti o sestini di carcassa); in tal caso provvede a destinare assieme alla carne l'informazione scritta al consumatore con le informazioni espresse in chiaro da esporre presso il banco di vendita. Il laboratorio può anche inviare le informazioni relative alla parte conferita attraverso un file informatico o codice a barre con standard UCC/EAN-128.

8. In caso di distributori, dato che non avviene alcuna manipolazione del prodotto, questo, dopo essere debitamente identificato, viene

inviato ai punti vendita che ne hanno fatto richiesta, accompagnato dalla informazione scritta al consumatore. il distributore può anche inviare le informazioni relative alla parte conferita attraverso un file informatico o codice a barre con standard UCC/EAN-128.

Articolo 9. Punti Vendita

I punti vendita che trattano carne etichettata dall'Organizzazione devono:

- 1) essere inseriti nell'albo di cui al precedente art. 3
- 2) gestire la vendita della carne nelle modalità seguenti:
 - a) su banco a vendita al taglio assistita;
 - b) su banco a libero servizio;
- 3) operare secondo il metodo appresso descritto
 1. Controllo di rintracciabilità della carne e delle informazioni ad essa legate, attraverso:
 - o controllo della carne in ingresso per mezzo di verifica e confronto dell'etichetta identificativa, dei documenti in scorta, del documento di informazione scritta al consumatore, della eventuale presenza del codice a barre secondo lo standard UCC/EAN-128 o similari.
 - o Disosso della carne, che deve avvenire in modo tale da evitare possibili commistioni con carne diversamente identificata.
 - o Identificazione della carne, sia se destinata in cella frigorifera, sia se destinata al banco d'esposizione in modo tale da garantire il nesso tra questa e l'animale d'origine. Lo scopo è raggiunto nei seguenti modi:
 - o nella vendita al taglio identificando la carne in area ben distinta del bancone con idonei cartellini riportanti il numero breve in riferimento al lotto di lavorazione. Detto codice permette di risalire in maniera diretta all'informazione scritta al consumatore. "L'informazione scritta al consumatore" deve essere esposta 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/vassoio deve essere riportato il numero del lotto breve o omogeneo che permette di risalire al corrispondente numero/i dell'informazione al consumatore.
 - o Nella vendita a libero servizio la carne viene immessa al consumo in vaschette preincartate nel punto vendita o confezionate in un laboratorio inserito nell'elenco di cui all'art. 3. Anche le vaschette devono essere esposte in una area ben distinta del banco a libero servizio

- Porzionatura e confezionamento della carne, che deve avvenire in modo tale da evitare possibili commistioni con carne diversamente identificata.
- Le etichette apposte sulle confezioni di carne devono riportare le informazioni obbligatorie previste all'art. 4 del presente documento. Inoltre possono riportare le informazioni facoltative citate, che possono essere inserite o manualmente o acquisite tramite informazione codificata. Tali informazioni possono essere riportate anche in appositi cartelli posti nella zona di vendita.
- Esposizione al pubblico dell'informazione scritta al consumatore nella zona di vendita per tutta la durata della vendita.
- Scarico mediante apposizione della data di esaurimento della carne direttamente sull'informazione scritta al consumatore. L'insieme di tali documenti, conservati nell'esercizio di vendita, costituisce il registro di carico e scarico della macelleria. Possono comunque essere utilizzati sistemi analoghi di registrazione, anche di tipo informatico, presenti in azienda.
- L'esercizio per la vendita delle carni può utilizzare una bilancia elettronica idonea al rilascio di un'etichetta conforme al presente disciplinare. Tale sistema permette di acquisire automaticamente le informazioni codificate (ad esempio con lettore di bar code), relative alla carne assunta in carico prima che inizi la vendita, di correlarle al lotto di vendita, e nel pesare la carne venduta si scarica il quantitativo di carne venduta dalla quantità caricata, emettendo automaticamente l'etichetta.

Art. 10 Attività di autocontrollo dell'Organizzazione

L'Organizzazione mette in atto una serie di procedure di verifica e controllo dei processi operativi verso i componenti della filiera, avvalendosi di proprio personale e/o di tecnici convenzionati. Le attività di autocontrollo, descritte nel piano di autocontrollo, sono condotte presso ogni soggetto coinvolto nella filiera, esaminando per ogni punto critico le possibili NC (non conformità), relativo trattamento e azione correttive proposte.

In generale le non conformità sono rappresentate dalla divergenza rispetto a quanto richiesto in sede di visita ispettiva, ne è previsto il trattamento e la definizione di azioni correttive. Relativamente alla definizione in lieve o grave delle non conformità riscontrate, si veda quanto specificato nel successivo cap.12.

Il piano si presenta sotto la forma di quadro sinottico, viene elaborato di concerto con l'Organismo indipendente di cui all'art. 11.

L'attività descritta prevede sempre la notifica della NC all'organizzazione, che provvede alla gestione della stessa.

Articolo 11. Il controllo dell'organismo indipendente

L'Organizzazione incarica 3A-Parco tecnologico Agroalimentare dell'Umbria quale Organismo di controllo indipendente incaricato a svolgere i controlli di conformità presso gli operatori che aderiscono al Disciplinare, nelle frequenze indicate nel piano di controllo di 3APTA.

Articolo 12. Disposizioni sanzionatorie

Le irregolarità nell'applicazione del sistema di rintracciabilità nella filiera possono essere rilevate sia in fase di autocontrollo sia nel corso del controllo da parte dell'organismo indipendente.

In ogni caso le evidenze devono essere comunicate all'organizzazione anche attraverso i verbali di controllo .

Le irregolarità vengono formalizzate e l'entità dell'inadempienza è dedotta dal grado di non conformità ai requisiti richiesti nell'azione di autocontrollo.

Le non conformità sono classificate in:

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

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

Nel piano di autocontrollo sono definite anche le azioni correttive applicabili per il ripristino dei requisiti essenziali. Tali azioni possono essere:

- ✓ *completamento o correzione in sede di visita ispettiva* – in quei casi dove l'inadempienza non pregiudica in alcun modo la sicurezza del sistema di rintracciabilità;
- ✓ *addestramento del personale* – in quei casi dove si riscontrano errori procedurali che potrebbero pregiudicare la sicurezza del sistema di rintracciabilità;
- ✓ *intensificazione* dell'azione di autocontrollo e dell'azione di assistenza tecnica e operativa;
- ✓ *sospensione* dell'operatore fino al ripristino delle condizioni che lo hanno visto inadempiente.

Nel caso in cui venga accertata una non conformità dei requisiti previsti è previsto da parte dell'organizzazione un richiamo scritto.

La reiterazione nell'arco di due anni consecutivi di una stessa o diversa inadempienza lieve, o di una stessa o diversa inadempienza grave, è sanzionata in relazione a quante volte le stesse inadempienze sono ripetute:

Tipo NC	N° progr.	Sanzione
NC LIEVE	1 ^a	Sanzione pecuniaria fino ad un massimo di € 50,00
	2 ^a	Sanzione pecuniaria fino ad un massimo di € 100,00
	3 ^a	Sospensione fino ad un massimo di 5 mesi
NC GRAVE	1 ^a	Sanzione fino ad un massimo di € 100,00
	2 ^a	Sospensione fino ad un massimo di 6 mesi
	3 ^a	Esclusione dal Disciplinare

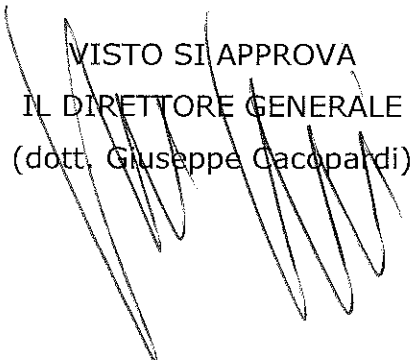
La riammissione dell'operatore al sistema dopo un periodo di sospensione è autorizzata dall'Organizzazione in seguito all'esito favorevole di una nuova verifica interna effettuata dall'Organismo indipendente.

L'operatore che rifiuti l'ingresso, nel suo stabilimento o esercizio, degli organi ispettivi dell'organizzazione o dell'organismo di controllo, è immediatamente sospeso dal sistema di rintracciabilità.

Dopo la terza sospensione, nel caso di gravi irregolarità nell'osservanza del disciplinare, ove si ravvisasse dolo e manomissione, l'organizzazione provvede ad escludere dal sistema di rintracciabilità l'operatore inadempiente.

Nel caso in cui il fatto possa costituire reato o procuri danno all'immagine dell'organizzazione, l'inadempiente sarà denunciato alla competente autorità.

VISTO SI APPROVA
IL DIRETTORE GENERALE
(dott. Giuseppe Cacopardi)






Piano dei Controlli sul disciplinare di etichettatura "Carne bovine etichettate dal "Coop. va San Giorgio Carni."

RDC 79

Rev. 0

del 01/10/2014

INTRODUZIONE

Il presente piano dei controlli recepisce il Disciplinare di etichettatura rev. dell'Organizzazione Coop. va San Giorgio Carni con sede in Piazza Roma 6, San Giorgio La Molara (BN)

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

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

L'Organizzazione si impegna a trasmettere a 3A PTA, entro il 31 dicembre di ogni anno e comunque entro sei mesi da qualsivoglia variazione, l'elenco di allevamenti, macelli, laboratori di sezionamento/distributori e dei punti vendita che aderiscono al "Disciplinare di etichettatura carne bovina etichettata dal Coop.va San Giorgio Carni".

DEFINIZIONI

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 nel "**Coop. San Giorgio Carni .**"

ALLEVATORE: Persona fisica o giuridica aderente all'Organizzazione che effettua attività di allevamento di capi bovini in conformità alle prescrizioni del presente Disciplinare.

MACELLO : Esercizio aderente all'Organizzazione che effettua le attività di macellazione dei capi bovini in conformità alle prescrizioni del presente Disciplinare.

LABORATORIO DI SEZIONAMENTO: Esercizio aderente all'Organizzazione che effettua le attività di porzionatura, confezionamento, etichettatura per la vendita delle carni bovine etichettate sia in tagli anatomici, sia in vaschette preconfezionate, e di sezionamento in sesti e/o in tagli per la vendita degli stessi a punti vendita, in conformità alle prescrizioni del presente Disciplinare.

DISTRIBUTORE : Esercizio aderente all'Organizzazione che effettua esclusivamente lo stoccaggio temporaneo delle mezzene/quarti/sesti in tagli anatomici o vaschette di carne porzionata preconfezionata ai fini della assegnazione al punto vendita che ne hanno fatto richiesta

MACELLERIA/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.

ORGANISMO INDIPENDENTE: L'Organismo indipendente designato dall'Organizzazione si identifica nella società "3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria" Soc. cons. a r.l.



Piano dei Controlli sul disciplinare di etichettatura "Carne bovine etichettate dal "Coop. va San Giorgio Carni."

RDC 79

Rev. 0

del 01/10/2014

con sede in Fraz. Pantalla, 06059 Todi (PG) – d'ora in poi 3A-PTA–, rispondente ai requisiti previsti alla Norma UNI CEI EN 45011.

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

PIANO DI CONTROLLO

In allegato 5 si riporta il piano di controllo applicabile, redatto di concerto tra l'Organizzazione e l'Organismo Indipendente e riportante pertanto sia l'autocontrollo di pertinenza del Coop.va San Giorgio Carni che il controllo effettuato da 3A PTA.

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.

FREQUENZA DEI CONTROLLI da parte di 3A PTA

3A-PTA, in ottemperanza a quanto riportato nel quadro sinottico, effettua i controlli sui soggetti di filiera, secondo le frequenze sotto riportate:

- con frequenza semestrale, si effettua la verifica ispettiva presso l'Organizzazione;
- con il calcolo della radice quadrata degli iscritti al termine dell'anno precedente 3A PTA effettua il controllo ispettivo degli allevamenti iscritti all'elenco relativo in modo da garantire un controllo statisticamente significativo di tutti gli allevatori. Il numero di siti da verificare secondo il criterio della radice quadrata viene stabilito arrotondando all'intero successivo il risultato.

La 3A PTA effettua annualmente il controllo ispettivo del 100% dei mattatoi e il 100% dei centri di lavorazione/sezionamento iscritti all'elenco relativo, in modo da garantire un controllo significativo di tutti i mattatoi, dei laboratori e delle attività connesse.

Con frequenza annuale, 3A PTA verifica il controllo ispettivo sul 100% 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.

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 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.



**Piano dei Controlli sul disciplinare di etichettatura "Car-
ni bovine etichettate dal
"Coop. va San Giorgio Car-
ni."**

RDC 79

Rev. 0

del 01/10/2014

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 attuare al fine di evitare il ripetersi della non conformità ed ai tempi di attuazione della misura correttiva;
- 2) valuta e accetta 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..

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.

3A PTA, nel caso riscontri non conformità gravi 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 decreto 30 agosto 2000 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 quindici giorni al MIPAAF e alla Regione dove ha la sede l'Organizzazione medesima.

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 PDC "VERBALE DI CONTROLLO";
- Allegato 2 al PDC "RNC - RAPPORTO DI NON CONFORMITÀ".



Piano dei Controlli sul disciplinare di etichettatura "Carne bovine etichettate dal "Coop. va San Giorgio Carni."

RDC 79

Rev. 0

del 01/10/2014

DICHIARAZIONE DI ACCETTAZIONE DELLE PRESCRIZIONI PREVISTE DAL PRESENTE PIANO DEI CONTROLLI

L'Organizzazione Coop.va San Giorgio CarniSoc. Coop Agr.

Ragione sociale

Piazza Roma 6, San Giorgio La Molara (BN)

con sede in _____

Loc. / Voc. / Fraz. / Via, CAP, Com., Prov.

nella persona del suo legale rappresentante Giovanni Belperio

cognome e nome

nel restituire la copia di questa pagina alla Segreteria Tecnica di 3A PTA debitamente firmata in calce nel riquadro sottostante

DICHIARA

di aver letto attentamente e di approvare ed accettare in toto i termini e le condizioni riportate nel presente Piano dei Controlli.

(Luogo e data)

(Timbro e firma del Legale rappresentante)



**Piano dei Controlli sul
disciplinare
di
etichettatura "Carni
bovine etichettate dalla
"Coop. va San Giorgio
Carni."**

RDC 79

Rev. 0

Del 01/10/2014

Allegato 1 al PDC

Verbale di Controllo

Struttura oggetto [] Allevamento; [] Mattatoio; [] Laboratorio di sezionamento;
del controllo:

[] Distributore [] Macelleria; [] Organizzazione

Data: _____ Verbale n°: _____ RGV: _____

Ragione Sociale Azienda _____

Sede legale Azienda _____
(via, loc., CAP, Com., Prov.)

Recapiti: _____ P. IVA _____
(tel., fax, telex, e-mail)

Ubicazione Azienda: _____
(se diversa dalla sede legale) (via, loc., CAP, Com., Prov.)

Attività svolta: _____

Rappresentante legale: _____

Responsabile Azienda: _____
(se diverso dal rappresentante legale)

Gruppo di Valutazione:

Cognome	Nome	Ruolo (VAL / IT)

Obiettivo Valutazione: Valutare la conformità delle attività svolte nel rispetto dei requisiti e delle prescrizioni definite nel Piano dei controlli sul Disciplinare di etichettatura "Carne bovina etichettata dall Coop. va San Giorgio Carni".

Estensione Valutazione: Controllo sul posto secondo il programma di Verifica Ispettiva trasmesso

Riconoscimenti, autorizzazioni sanitarie e inserimento in consorzi e/o associazioni:

Personale contattato: _____

(segue)

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA

Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06050 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +3907589571 Fax +390758957257

Il presente documento è di proprietà della 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l. che se ne riserva tutti i diritti. È vietata la riproduzione e/o distribuzione totale o parziale del presente documento.

PDC Pagina 1 di 9



Piano dei Controlli sul disciplinare di etichettatura "Carni bovine etichettate dalla "Coop. va San Giorgio Carni."

RDC 79

Rev. 0

Del 01/10/2014

	REQUISITI DI CONFORMITÀ	RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ		
		C	NC	NA
a)	Iscrizione Allevatore in apposito elenco e corrispondenza dei dati riscontrati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b)	Nascita e/o allevamento del capo bovino in azienda iscritta per almeno 6 mesi prima della macellazione (verificare marca auricolare dell'Azienda Sanitaria locale, cedola identificativa, passaporto e/o banca dati informatizzata dell'Anagrafe Bovina Nazionale)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c)	Correttezza e/o completezza dei dati del Registro di Stalla tenuto in Azienda e corretta archiviazione dei passaporti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d)	Assenza di grassi animali aggiunti nell'alimentazione dei capi in finissaggio (solo nel caso di adesione degli allevatori alle norme supplementari)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e)	Presenza del registro di carico scarico degli alimenti e dei mangimi acquistati per i bovini e delle produzioni aziendali destinate ai bovini (solo nel caso di adesione degli allevatori alle norme supplementari)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f)	Acquisto di mangimi complementari e/o mangimi composti integrati da qualificati fornitori/mangimifici in possesso di certificazione ISO e corretta conservazione in azienda dei cartellini e copia dei documenti (solo nel caso di adesione degli allevatori alle norme supplementari)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g)	Stabulazione dei capi in finissaggio conforme a quanto dichiarato (solo nel caso di adesione degli allevatori alle norme supplementari)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
h)	Correttezza e/o completezza dei documenti di trasporto al mattatoio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
i)	Macellazione dei capi in Italia presso Mattatoi convenzionati con l'Organizzazione (Iscrizione del mattatoio in apposito elenco e corrispondenza dei dati riscontrati)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
j)	Conformità del mattatoio alla vigente normativa applicabile (Bollo CE)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
k)	Adozione di un corretto sistema di etichettatura e rintracciabilità tale da permettere in tutte le fasi della macellazione e dello stoccaggio l'identificazione di ogni carcassa (o parte di essa)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
l)	Conformità delle operazioni di apposizione delle etichette identificative sui quarti riportanti il numero di auricolare e le informazioni obbligatorie ai sensi del reg. CE 1760/00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
m)	Conformità delle operazioni di registrazione, aggiornamento e trasferimento dati informatizzati relativi ai capi bovini etichettati tramite supporto informatico all'Organizzazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
n)	Corretta emissione dell'informazione scritta al consumatore e corrispondenza fra le informazioni riportate nel documento e quelle riscontrate nel mattatoio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
o)	Iscrizione Laboratorio di Sezionamento in apposito elenco e corrispondenza dei dati riscontrati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
p)	Conformità del laboratorio di sezionamento alla vigente normativa applicabile (Bollo CE)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
q)	Corretta archiviazione della documentazione in ingresso (doc. di accompagnamento)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
r)	Adeguate identificazione, rintracciabilità e tracciabilità della Carne bovina etichettata dall'Organizzazione in ingresso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
s)	Corretta gestione e separazione della carne etichettata dall'Organizzazione nelle fasi di lavorazione e concordanza dati carico e scarico delle carni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
t)	Conformità del confezionamento ed etichettatura per le carni porzionate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
u)	Corretta emissione dell'informazione scritta al consumatore alla vendita delle mezzene tal quali o dopo sezionamento in sestì o in tagli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
v)	Corretta gestione e archiviazione della documentazione di vendita (ddt, fatture ecc.ecc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
w)	Corretta gestione del software relativo alla tracciabilità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

(segue)

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA

Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06050 Todì (PG) P. IVA 01770460549 Tel +3907589571 Fax +390758957257

Il presente documento è di proprietà della 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l. che se ne riserva tutti i diritti. È vietata la riproduzione e/o distribuzione totale o parziale del presente documento.

PDC Pagina 2 di 9



**Piano dei Controlli sul
disciplinare
di
etichettatura "Carni
bovine etichettate dalla
"Coop. va San Giorgio
Carni."**

RDC 79

Rev. 0

Del 01/10/2014

	REQUISITI DI CONFORMITÀ	RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ		
		C	NC	NA
x)	Iscrizione del Distributore in apposito elenco e corrispondenza dei dati riscontrati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
y)	Conformità del distributore alla vigente normativa applicabile (Bollo CE)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
z)	Corretta archiviazione della documentazione in ingresso (doc. di accompagnamento)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
aa)	Adeguate identificazione, rintracciabilità e tracciabilità della Carne bovina etichettata dall'Organizzazione in ingresso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
bb)	Corretta gestione e separazione della carne etichettata dall'Organizzazione e concordanza dati carico e scarico delle carni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
cc)	Corretta emissione dell'informazione scritta al consumatore alla vendita	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
dd)	Corretta gestione e archiviazione della documentazione di vendita (ddt, fatture ecc. ecc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ee)	Corretta gestione del software relativo alla tracciabilità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ff)	Iscrizione del Punto Vendita in apposito elenco e corrispondenza dei dati riscontrati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
gg)	Conformità del Punto vendita alla vigente normativa applicabile (Aut. San., DIA)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
hh)	Corretta archiviazione della documentazione in ingresso (doc. di accompagnamento)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ii)	Adeguate identificazione, rintracciabilità e tracciabilità della Carne bovina etichettata dall'Organizzazione in ingresso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
jj)	Conservazione della carne bovina etichettata dall'Organizzazione in aree conformi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kk)	Corretta gestione della lavorazione e vendita su banco a vendita assistita e/o su banco a libero servizio (aree separate, identificazione dei tagli)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ll)	Esposizione dell'informazione al consumatore nei punti vendita o	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
mm)	Registrazione dello scarico della carne mediante apposizione della data di esaurimento della carne direttamente sull'informazione scritta al consumatore.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
nn)	Correttezza del Registro di Carico e Scarico costituito dalla archiviazione delle informazioni al consumatore correttamente registrate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
oo)	Idoneità della bilancia elettronica per la gestione dell'etichettatura (se applicabile)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pp)	Adeguate gestione delle anagrafiche degli operatori aderenti all'Organizzazione e delle banche dati in accordo a quanto previsto al cap. 3 del Disciplinare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
qq)	Adeguate gestione da parte dell'Organizzazione del software ed emissione dei documenti/informazioni al consumatore	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
rr)	Adeguate esecuzione delle verifiche ispettive e documentali effettuate dall'Organizzazione (anche in accordo ai piani di autocontrollo)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ss)	Adeguate gestione delle NC riscontrate dall'Organizzazione anche in accordo a quanto previsto del Disciplinare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA

Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06050 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +3907589571 Fax +390758957257

Il presente documento è di proprietà della 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l. che se ne riserva tutti i diritti. È vietata la riproduzione e/o distribuzione totale o parziale del presente documento.

PDC Pagina 3 di 9



**Piano dei Controlli sul
disciplinare di
etichettatura "Carni
bovine etichettate dalla
"Coop. va San Giorgio
Carni."**

RDC 79

Rev. 0

Del 01/10/2014

Note e Osservazioni:

il presente documento è trasmesso a 3A PTA che, entro 10 giorni lavorativi dalla data di verifica/prelievo, può disporre la modifica. Trascorsi i 10 giorni vale la regola del silenzio assenso ed il presente documento si intende confermato".

Integrazioni al Verbale di Controllo: no; si per un totale di n° _____

NC maggiori rilevate n° _____

Riferimento RNC: _____

Letto e sottoscritto

L'Azienda

L'RGV (IT / VAL)

Firma e posizione aziendale

3A PTA

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA

Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06050 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +3907589571 Fax +390758957257

Il presente documento è di proprietà della 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l. che se ne riserva tutti i diritti. È vietata la riproduzione e/o distribuzione totale o parziale del presente documento.

PDC Pagina 4 di 9



**Piano dei Controlli sul
disciplinare di
etichettatura "Carni
bovine etichettate dalla
"Coop. va San Giorgio
Carni."**

RDC 79
Rev. 0
Del 01/10/2014

Allegato 2 al PDC

RNC - Rapporto di NON Conformità

Data: _____ RNC n°: _____ RGV: _____

Verbale di Controllo di riferimento n°: _____ del: _____
relativo alla seguente [] Allevamento; [] Mattatoio; [] Laboratorio di sezionamento;
struttura controllata:
[] Distributore; [] Punto Vendita [] Organizzazione

Descrizione NC:

Integrazioni al RNC: no; si per un totale di n° _____

Luogo e data _____ , _____

L'Azienda

L'RGV (IT / VAL)

Firma e posizione aziendale

3A PTA

Proposta dell'Azienda per risolvere la/e NC:

Integrazioni al RNC: no; si per un totale di n° _____

Luogo e data _____ , _____

L'Azienda

L'RGV (IT / VAL)

Firma e posizione aziendale

3A PTA

Verifica della risoluzione NC:

Integrazioni al RNC: no; si per un totale di n° _____

Luogo e data _____ , _____

L'Azienda

L'RGV (IT / VAL)

Firma e posizione aziendale

3A PTA

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA

Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06050 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +3907589571 Fax +390758957257

Il presente documento è di proprietà della 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l. che se ne riserva tutti i diritti. È vietata la riproduzione e/o distribuzione totale o parziale del presente documento.

PDC Pagina 5 di 9



Piano dei Controlli sul disciplinare di etichettatura "Carni bovine etichettate dalla "Coop. va San Giorgio Carni."

RDC 79

Rev. 0

Del 01/10/2014

ALLEGATO 3 AL PDC

Verbale n° ____ del _____

Verbale di prelievo

L'anno _____ giorno _____ del mese _____ alle ore _____

presso _____ in via _____

(Sede dell'impianto)

dell'Azienda _____

(Ragione Sociale)

con sede in _____ Via _____ n° _____

il/i sottoscritto/i:

(Cognome e Nome)

in qualità di Prelevatore/i della 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria, si è/sono presentato/i presso la struttura dell'Azienda sopra citata ed

in presenza del Sig. _____ Nato a _____ il _____

(Cognome e Nome)

in qualità di _____

(Rappresentante legale dell'Azienda o responsabile incaricato ad assistere alle operazioni ed a firmare il Verbale di prelievo)

Il/i suddetto/i Prelevatore/i, dopo aver presentato le proprie generalità ed il motivo della visita, e ricevuto l'autorizzazione da parte della ditta, ha/hanno proceduto al seguente campionamento di mangime:

Localizzazione del prelievo	Codice campione

Le operazioni di campionamento e sigillatura sono state eseguite con la continua assistenza e supervisione dell'incaricato dell'Azienda sopra indicato.

I campioni prelevati sono stati suddivisi in 3 frazioni da circa 500 g ciascuna, delle quali una viene consegnata all'Azienda, e le altre 2 vengono consegnate a 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria che provvederà alla consegna di queste che, 2 frazioni vengono consegnate al laboratorio conforme alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, i cui estremi identificativi vengono di seguito riportati:

(Ragione sociale e sede del Laboratorio di prova incaricato)

Note e Osservazioni:

Integrazioni al Verbale di prelievo: no; si per un totale di n° _____

Letto e sottoscritto

L'Azienda

Il/i Prelevatore/i

Firma e posizione

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA

Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06050 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +3907589571 Fax +390758957257

Il presente documento è di proprietà della 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l. che se ne riserva tutti i diritti. È vietata la riproduzione e/o distribuzione totale o parziale del presente documento.

PDC Pagina 6 di 9



**Piano dei Controlli sul
disciplinare di
etichettatura "Carni
bovine etichettate dalla
"Coop. va San Giorgio
Carni."**

RDC 79

Rev. 0

Del 01/10/2014

Integrazione agli Allegati 1/2/3 al PDC

Integrazione n°:

Pagina

di

Estremi dell'Allegato: _____

data: _____ Verbale n°: _____

RGV: _____

Note e Osservazioni:

Luogo e data _____

L'Azienda

L'RGV (IT / VAL)

Firma e posizione aziendale

3A PTA

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA

Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06050 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +3907589571 Fax +390758957257

Il presente documento è di proprietà della 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l. che se ne riserva tutti i diritti. È vietata la riproduzione e/o distribuzione totale o parziale del presente documento.

PDC Pagina 7 di 9



ATTIVITÀ DI BASE		PUNTI CRITICI		AUTOCONTROLLO		CONTROLLO SA PTA		GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ			
Soggetto	Descrizione filiera	Elemento controllato	Frequenza annuale	Tipo controllo	Elemento controllato	Frequenza	id	Non Conformità	Gravità	Trattamento NC	Azione Correttiva
		Registro di carico e scarico mangimi.		D/I	Registro di carico e scarico mangimi.		7	Assenza e/o mancato aggiornamento del registro di carico e scarico mangimi.	Lieve	Notifica all'Organizzazione. Esclusione delle informazioni facoltative dall'etichettatura	Esecuzione di verifica ispettiva e/o documentale supplementare, finalizzata ad accertare la risoluzione della NC.
		Documentazione attestante lo stato di certificazione ISO della ditta fornitrice.		D/I	Documentazione attestante lo stato di certificazione ISO della ditta fornitrice.		8	Assenza della documentazione richiesta	Lieve	Notifica all'Organizzazione. Esclusione delle informazioni facoltative dall'etichettatura.	Esecuzione di verifica ispettiva e/o documentale supplementare, finalizzata ad accertare la risoluzione della NC.
		Cartellini dei mangimi impiegati e copia dei DDT.		D/I	Cartellini dei mangimi impiegati e copia dei DDT.		9	Assenza della documentazione richiesta.	Lieve	Notifica all'Organizzazione. Esclusione delle informazioni facoltative dall'etichettatura.	Esecuzione di verifica ispettiva e/o documentale supplementare, finalizzata ad accertare la risoluzione della NC.
		Verifica analitica	<500 capi: un prelievo di mangime/anno, >500 capi: due prelievi/anno	D/I	Rapporti di prova		10	Superamento dei limiti previsti dalla circolare MIPAAF 12508	Lieve	Notifica all'Organizzazione. Esclusione delle informazioni facoltative dall'etichettatura	Esecuzione di verifica ispettiva e/o documentale supplementare, finalizzata ad accertare la risoluzione della NC.
		modello d'adesione	100% operatori nuovi scritti	A			11	Modulo di adesione assente o non completo	Grave	Mancata sottoscrizione dello stabilimento di macellazione ai controlli	Richiesta invio documentazione completa ai fini dell'insediamento nell'elenco degli stabilimenti di macellazione
Qualifica operatore		Mod. 4: Passaporto; Documento di trasporto	100% operatori	I	Mod. 4: Passaporto; Documento di trasporto	100% operatori	12	Documentazione parziale o incompleta	Grave	Notifica della NC. Sospensione dei capi sino a risoluzione della NC	Richiamo scritto all'operatore da parte dell'Organizzazione e intensificazione dei controlli da parte di SAPTA
Accettazione animali		Registro di macellazione Banca dati dell'Organizzazione		I	Registro Banca dati dell'Organizzazione		13	Non corrispondenza dei dati informatici	Grave	Notifica della NC. Sospensione dei capi sino a risoluzione della NC.	Richiamo scritto all'operatore da parte dell'Organizzazione e intensificazione dei controlli da parte di SAPTA

ATTIVITA' DI BASE		ALTOCONTROLLO				CONTROLLO SA.P.A.				GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'			
Soggetto	Descrizione Area	PUNTI CRITICI	Tipi controllo	Elemento controllato	Frequenza all'operatore	Tipi controllo	Elemento controllato	Frequenza	id	Non Conformita'	Gravita'	Trattamento NC	Azione Correttiva
Allevamenti	Qualifica operatore	Idoneità tecnica	D	modello di adesione	100% degli operatori iscritti	D	Modello di adesione	semestrale all'Organizzazione	1	Modulo di adesione assente o non completo	Grave	Mancata dell'allevamento ai controlli	Richiesta invio documentazione completa ai fini dell'inserimento nell'elenco allevamenti
Allevamenti	Gestione dell'Allevamento	Identificazione degli animali	I	Marche auricolari	100% degli allevatori iscritti	I	Registro di stalla, Passaporto, Marche auricolari; Anagrafe Bovina Nazionale, dati ANABIC, C.I.F. o Autodichiarazioni dell'allevatore	Radice quadrata degli allevatori iscritti	3	Capi non identificati	Grave	Notifica della NC. Sospensione dei capi sino a risoluzione della NC.	Richiamo scritto all'operatore da parte dell'Organizzazione e intensificazione dei controlli da parte di SA.PTA
Allevamenti aderenti alle norme supplementari	Gestione dell'allevamento	Tipologia di allevamento	I	Modalità di allevamento e tenuta del bestiame	100% degli allevatori aderenti alle norme supplementari	I	Modalità di allevamento e tenuta del bestiame	Radice quadrata degli allevatori aderenti alle norme supplementari	5	Metodo applicato diverso dal dichiarato	Lieve	Notifica della NC. Esclusione delle informazioni dall'etichettatura.	Esecuzione di verifica ispettiva e/o documentale supplementare, finalizzata ad accertare la risoluzione della NC.
Alimentazione	Tipologia di alimentazione	DI/	Comunicazione ditta mangimistica.	100% degli allevatori alle norme supplementari	DI/	Comunicazione ditta mangimistica.	Radice quadrata degli allevatori alle norme supplementari	6	Mancata comunicazione	Lievemente	Notifica della NC. Esclusione delle informazioni dall'etichettatura.	Esecuzione di verifica ispettiva e/o documentale supplementare, finalizzata ad accertare la risoluzione della NC.	

ATTIVITÀ DI BASE Soggetto	PUNTI CRITICI		AUTOCONTROLLO		Controllo SA PTA		GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ			Azione Correttiva					
	Descrizione filiera	Identificazione e rintracciabilità	Elemento controllati	Frequenza annuale	Tipo controllo	Elemento controllato	Frequenza	id	Non Conformità		Gravità	Trattamento NC			
Macellazione	Identificazione e rintracciabilità	Processo di lavorazione, filiera unica, nesso animale d'origine e carcassa Costante identificazione	Processo di lavorazione su filiera unica, nesso animale d'origine e carcassa Costante identificazione	I	I	Processo di lavorazione su filiera unica, nesso animale d'origine e carcassa Costante identificazione	14	14	Perdita di rintracciabilità scambio di etichette identificative	Grave	Notifica della NC. Sospensione dei capi sino a risoluzione della NC.	Richiamo scritto all'operatore da parte dell'Organizzazione, eventuale sospensione temporanea del mattatoio. Intensificazione dei controlli da parte di SAPTA			
						Apposizione delle etichette identificative			Assenza o non correttezza delle informazioni obbligatorie previste dal Reg. (CE) 1760/00				Grave	Notifica della NC. Sospensione della carne dal sistema di etichettatura fino a risoluzione, qualora possibile.	Richiamo scritto all'operatore da parte dell'Organizzazione, eventuale sospensione temporanea del mattatoio. Intensificazione dei controlli da parte di SAPTA
						Corrispondenza a informazioni etichetta, informazioni al consumatore e documento di accompagnamento			Mancata corrispondenza informazioni obbligatorie Non correttezza delle informazioni facoltative				Grave	Notifica della NC. Sospensione dei capi sino a risoluzione della NC.	Richiamo scritto all'operatore da parte dell'Organizzazione, eventuale sospensione temporanea del mattatoio. Intensificazione dei controlli da parte di SAPTA
						Idoneità tecnica			Modulo di adesione assente o non completo				Grave	Mancata sottomissione del laboratorio di sezionamento ai controlli	Richiesta invio documentazione completa ai fini dell'inserimento nell'elenco dei laboratori di sezionamento
Laboratori di sezionamento	Verifica corrispondenza di documenti di scorta ed etichette sulla carne. Presenza dell'informazione codificata	I	documenti di accompagnamento, etichette, informazione codificata	100% operatori	I	documenti di accompagnamento, etichette, informazione codificata	100% operatori	18	Assenza dell'etichetta o del documento di scorta, assenza dell'informazione codificata	Grave	Notifica della NC. Sospensione del prodotto dal sistema di etichettatura fino a risoluzione, qualora possibile.	Richiamo scritto all'operatore da parte dell'Organizzazione, eventuale sospensione temporanea del laboratorio. Intensificazione dei controlli da parte di SAPTA			
									Errore sostanziali circa la correttezza delle informazioni riportate in etichetta o nel documento di scorta o nell'informazione codificata				Grave		

ATTIVITÀ DI BASE		PUNTO CRITICO		AUTOCONTROLLO		GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ				
Soggetto	Descrizione attività	Elemento controllato	Frequenza di controllo	Elemento controllato	Frequenza di controllo	Id. Non Conformità	Gravità	Traffamento NO.	Azione Derivata	
Laboratori di sezionamento	Identificazione e tracciabilità in stoccaggio	Nesso fra carne in ingresso e in stoccaggio	1	documenti di accompagnamento, etichetta	1	documenti di accompagnamento, etichette	Grave			
										Disosso
	Sezionamento della carne e lavorazione in tagli anatomici/tagli finali	1	Mantenimento della identificazione e rintracciabilità del prodotto	1	Mantenimento della identificazione e rintracciabilità del prodotto	Grave	Commissione con altre carni, perdita di tracciabilità	Grave		
										Lavorazione
	Gestione del software di carico e scarico	1	Software di carico e scarico	1	Software di carico e scarico	Grave	Non corretta gestione del software di carico e scarico	Grave	Notifica della NC. Sospensione del prodotto dal sistema di etichettatura fino a risoluzione, qualora possibile.	
										Gestione della informazione al consumatore o della etichetta delle informazioni codificate

ATTIVITÀ DI BASE		PUNTI CRITICI			AUTOCONTROLLO			Controllo 3A PTA			GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ								
Soggetto	Descrizione filiera	Idoneità tecnica	Tipologia controllo	Elemento controllato	Frequenza annuale	Tipologia controllo	Elemento controllato	Frequenza	Id	Non Conformità	Gravità	Trattamento NC	Azione Correttiva						
Distributori	Qualifica operatore		D	modello d'adesione	100% operatori iscritti				27	Modulo di adesione assente o non completo	Grave	Mancata sottomissione del distributore ai controlli	Richiesta invio documentazione completa ai fini dell'inserimento nell'elenco dei distributori						
	Gestione della informazione scritta al consumatore dell'etichetta o della carne		I	informazione scritta al consumatore etichetta o informazioni codificate		I	informazione scritta al consumatore etichetta o informazioni codificate		28	Non corretta gestione dell'informazione scritta al consumatore etichetta o informazioni codificate	Grave	Notifica della NC. Sospensione del prodotto dal sistema di etichettatura fino a risoluzione, qualora possibile.	Richiamo scritto all'operatore da parte dell'Organizzazione, eventuale sospensione temporanea del distributore. Intensificazione dei controlli da parte di 3APTA						
Punti vendita	Qualifica operatore	Idoneità tecnica	D	modello d'adesione	100% operatori iscritti				29	Modulo di adesione assente o non completo	Grave	Mancata sottomissione del punto vendita ai controlli	Richiesta invio documentazione completa ai fini dell'inserimento nell'elenco dei punti vendita						
	Accettazione carcase/mezze negli atti in presso	Verifica corrispondenza documenti di scorta ed etichette sulla carne		documenti di accompagnamento, informazione scritta al consumatore o codificata etichette		I	documenti di accompagnamento, informazione scritta al consumatore o codificata etichette		30	Assenza dell'etichetta o del documento di scorta o dell'informazione scritta o codificata	Grave	Notifica della NC. Sospensione del prodotto dal sistema di etichettatura fino a risoluzione, qualora possibile.	Richiamo scritto all'operatore da parte dell'Organizzazione, eventuale sospensione temporanea del punto vendita. Intensificazione dei controlli da parte di 3APTA						
Punti vendita	Separazione fisica identificazione della carne	Disosso	I	Mantenimento della identificazione e rintracciabilità dei tagli anatomici.	100% operatori	I	Mantenimento della identificazione e rintracciabilità dei tagli anatomici	100% operatori	32	Mancata identificazione e rintracciabilità dei tagli anatomici	Grave	Notifica della NC. Esclusione del prodotto dal sistema di etichettatura	Richiamo scritto all'operatore da parte dell'Organizzazione, eventuale sospensione temporanea del punto vendita. Intensificazione dei controlli da parte di 3APTA						
														Esposizione	I	Nesso tra carne ed informazioni esposte o in etichetta, per mezzo del codice lotto			
																	Conservazione in cella frigorifera	I	Mancata identificazione della carne

ATTIVITÀ DI BASE		AUTOCONTROLLO		GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ					
Descrizione attività	PUNTI CRITICI	Frequenza di controllo	Elementi controllati	Frequenza di controllo	Elementi controllati				
Etichettatura della carne in vendita nel caso di vendita al taglio tradizionale	Informazione ai consumatori	1	Esibizione al pubblico in prossimità del punto d'esposizione	1	Esibizione al pubblico in prossimità del punto d'esposizione				
Etichettatura della carne in vendita nel caso di vendita al libero servizio	Etichetta del prodotto in vendita	1	Etichetta del prodotto in vendita, cartellonistica accessoria	1	Etichetta del prodotto in vendita, cartellonistica accessoria				
Scarico	Apposizione della data di scarico sulla documentazione o sistemi analoghi (di tipo informatico)	1	Informazione scritta ai consumatori o altra documentazione	1	Informazione scritta ai consumatori o altra documentazione				
Punti vendita	Archiviazione della documentazione	1	Informazione scritta al consumatore o altra documentazione	100% degli operatori	100% degli operatori	Mancata gestione del carico e scarico della carne	Grave	Notifica della NC. Sospensione del sistema di etichettatura fino a risoluzione, qualora possibile.	Richiamo scritto all'operatore da parte dell'Organizzazione, eventuale sospensione temporanea del punto vendita; intensificazione dei controlli da parte di 3APPTA
Bilancia elettronica (qualora presente)	Acquisizione automatica informazioni	1	Hardware di fornitura	100% degli operatori	100% degli operatori	Hardware di fornitura	Grave	Notifica della NC. Sospensione del sistema di etichettatura fino a risoluzione, qualora possibile.	Richiamo scritto all'operatore da parte dell'Organizzazione, eventuale sospensione temporanea del punto vendita; intensificazione dei controlli da parte di 3APPTA

ATTIVITÀ DI BASE Soggetto	PUNTI CRITICI		AUTOCONTROLLO		Controllo SAPTA		GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ			Azione Correttiva
	Descrizione filiera	Elemento controllato	Frequenza annuale	Elemento controllato	Id	Non Conformità	Gravità	Treatmento NC		
Organizzazione	Gestione del software	Accesso al sistema collegamento hardware funzionante	2 volte all'anno	Elemento controllato	42	Scarico non attivo	Grave	Notifica della NC. Sospensione della attività fino a chiusura della NC	Attività di formazione del personale; verifica ispettiva supplementare volta a verificare la chiusura della NC riscontrata	
	Aggiornamento degli archivi informatici	Corrispondenza fra i documenti e i dati nei software	2 volte all'anno	Software e Hardware	43	Malfunzionamento del software ed dell'hardware	Grave	Notifica della NC. Sospensione della attività fino a chiusura della NC	Attività di formazione del personale; verifica ispettiva supplementare volta a verificare la chiusura della NC riscontrata	
	Gestione documentazione	Adesioni incomplete; assenza di dati anagrafici	2 volte all'anno	Archivi	44	Documenti e dati del software	Grave	Notifica della NC. Sospensione della attività fino a chiusura della NC	Attività di formazione del personale; verifica ispettiva supplementare volta a verificare la chiusura della NC riscontrata	
	Trasmissione elenchi a SAPTA	Assenza trasmissione di	2 volte all'anno	Archivi	45	Modulistica adesione, documentazioni relative ai capi bovini, ecc ecc	Grave	Notifica della NC. Sospensione della attività fino a chiusura della NC	Attività di formazione del personale; verifica ispettiva supplementare volta a verificare la chiusura della NC riscontrata	
	Applicazione dell'autocontrollo	Rispetto delle frequenze di controllo stabilite	200% all'Organizzazione	Archivi	46	Elenchi degli operatori	Grave	Richiesta adeguamento	Intensificazione del controllo da parte dell'Organizzazione; verifica ispettiva supplementare volta a verificare la chiusura della NC riscontrata	
Gestione delle NC riscontrate	Gestione delle NC riscontrate	Assenza trasmissione di	2 volte all'anno	Archivi	47	Verbalisti delle verifiche ispettive svolte in autocontrollo	Grave	Notifica della NC. Sospensione della attività fino a chiusura della NC	Attività di formazione del personale	
	Applicazione delle sanzioni previste dal Disciplinare	Assenza applicazione delle sanzioni	2 volte all'anno	Archivi	48	Applicazione art. 13 del Disciplinare	Grave	Notifica della NC. Sospensione della attività fino a chiusura della NC	Attività di formazione del personale	
	Qualificazione del personale tecnico ispettivo	Assenza qualificazione del personale tecnico ispettivo	2 volte all'anno	Archivi	49	Documentazione di formazione, curricula	Grave	Richiesta adeguamento	Attività di formazione del personale	

