

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 1 di 36

DISCIPLINARE
 (in conformità al DM 16/01/2015)

Rev.	Natura Modifiche		
25	Cambiamento ente di certificazione DQA srl		
Preparazione	Approvazione	Distribuzione	
Lalinga Giulia; Modè Massimo	Sorlini Lugaresi Giovanni Mario	La Tegola Michela	

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 2 di 36

RIFERIMENTI NORMATIVI:

- Regolamento CE n.1760/2000 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000, che istituisce un sistema di identificazione e 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 del 25 Agosto 2000, recante modalità di applicazione del Regolamento CE n. 1760/2000.
- Circolare MIPAAF n. 5 del 15 ottobre 2001 – Chiarimenti sulla predisposizione dei disciplinari previsti dal decreto 30 agosto 2000.
- Circolare MIPAAF n.1 del 9 aprile 2003 – Ulteriori chiarimenti sulle modalità applicative previste dal decreto 30 agosto 2000.
- D.Lgs. 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 MIPAAF n. 1 del 15 Febbraio 2008 - Ulteriori chiarimenti e indicazioni sulle modalità applicative previste dal decreto 30 agosto 2000.
- Reg. 361/2008/CE del 14/04/2008 del Consiglio, che modifica il regolamento 1234/2007/CE recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli («regolamento unico OCM»)
- Circolare del 24 luglio 2008, n. 2 – 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;

Rev.	Natura Modifiche	
25	Cambiamento ente di certificazione DQA srl	
Preparazione	Approvazione	Distribuzione
Lalinga Giulia; Modè Massimo	Sortini Lugaresi Giovanni Mario	La Tegola Michela

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 3 di 36

- Decreto MIPAAF 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”.

1) OGGETTO DEL DISCIPLINARE

Il presente disciplinare riguarda l'applicazione delle modalità di etichettatura delle carni bovine che l'operatore INALCA intende adottare volontariamente, in conformità al D.M. 16.1.2015 “*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 a seguito delle modifiche introdotte dal regolamento (UE) n.653/2014*”.

Trattasi in particolare di:

1. carni bovine: tutti i prodotti dei codici NC 0201, 0202, 02061095, 02062991 spediti tal quali o, dopo sezionamento, preconfezionati all'origine in imballaggi recanti il logo dell'operatore, oppure etichettati presso il punto vendita in banco libero servizio o in pre-incarto;
2. carni bovine macinate preconfezionate all'origine in imballaggi recanti il logo dell'operatore e distribuite come tali al consumatore.

Non sono oggetto del presente disciplinare prodotti diversi da quelli identificati ai precedenti punti 1, 2 o privi in parte dei requisiti ivi menzionati (assenza del logo o del nominativo dell'operatore, assenza del requisito del pre-confezionamento all'origine).

L'operatore intende etichettare conformemente al presente disciplinare i prodotti di cui ai precedenti punti 1, 2 destinati anche ad altri Stati membri.

In particolare per le carni confezionate in piccoli imballaggi per la vendita al minuto ed etichettate in conformità al presente disciplinare, l'Organizzazione INALCA si avvale, ai fini della commercializzazione presso altro Stato membro, di quanto regolamentato dall'art. 6 comma 3 del Reg. CE 1825/2000.

Si ribadisce che anche in tale fattispecie vengono commercializzati esclusivamente prodotti aventi il seguente requisito:

1. carni in osso - presentazione in:
 - carcasse,
 - mezzene,
 - mezzene in tre pezzi,

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 4 di 36

- quarti,
- tagli con osso inferiori al quarto;
- 2. carni sottovuoto - presentazione in:
 - tagli primari;
- 3. carni porzionate - presentazione in:
 - tagli secondari;
- 4. carni macinate;
- 5. confezionamento all'origine, per i prodotti di cui ai precedenti punti 2, 3, 4, con prodotto che rimane inalterato per tutto il ciclo di distribuzione; in tale fattispecie l'etichetta descritta nel successivo § 7 e relativo sub allegato B viene realizzata nella lingua del paese membro di destinazione.

Le denominazioni (nominativo società e sede degli stabilimenti) che fanno parte dell'Organizzazione al pari delle successive estensioni ad altri stabilimenti sono oggetto di comunicazione all'Organismo Indipendente di Controllo al fine dell'espletamento di quanto previsto dall'art. 7 del DM 16/01/2015.

Le attività di seguito elencate vengono effettuate in conformità a procedure ed istruzioni operative scritte.

1.1 APPROVVIGIONAMENTO ANIMALI

La banca dati dei bovini utilizzati si basa su di un data base elettronico, composto dagli elenchi delle stalle, delle società di trasporto, dei codici cliente, dalle stalle di sosta, i cui soggetti risultano quindi validati dall'Organizzazione; tale data base gestisce il paese di nascita, il/i paese/i di allevamento, il numero di marchio auricolare bovino, il sesso, la data di nascita, il tipo genetico*, l'identificazione dell'azienda agricola di nascita* e di provenienza, la data di ristallo*, l'eventuale transito presso stalla di sosta, estremi del trasportatore, data di trasporto, data macellazione.

* l'informazione può non essere riportata nel data base in caso di mancata necessità ad etichettare con tale informazione facoltativa.

2) DEFINIZIONI

Ai fini del presente disciplinare si intende per:

- **Animale:** un bovino così come definito all'articolo 1 D.lgv del 22 maggio 1999, n. 196 "Attuazione della direttiva 97/12/CE che modifica e aggiorna la direttiva 64/432/CEE relativa ai problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali delle specie bovina e suina".
- **Carni bovine:** carni fresche, refrigerate e congelate definite dal Reg. 1760/2000
- **Carni macinate:** carni così come definite dal Reg. CE 853/2004 (Allegato I p. n. 1.13).

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 5 di 36

- **Azienda:** qualsiasi stabilimento o costruzione in cui sono tenuti, allevati o governati animali identificati e registrati presso lo stabilimento di macellazione riconosciuta in base ad un codice ASL.
- **Allevamento:** effettiva ultima struttura di allevamento in cui viene applicato quanto previsto con la sottoscrizione del presente disciplinare e dove è stata effettuata, per un periodo non inferiore a 4 mesi giorni, l'ingrasso dell'animale.
- **Allevamento di nascita:** struttura di permanenza degli animali dal momento della nascita fino al primo spostamento.
- **Allevamento di pre-ingrasso:** struttura presso la quale gli animali permangono per un tempo variabile, prima di essere spostati nella struttura di ingrasso finale detta allevamento.
- **Carne da allevamenti Selezionati:** carne avente specifici requisiti di acidità e caratteristiche qualitative della carcassa, ottenuta esclusivamente da allevamenti sottoposti a controllo da parte del fornitore ed in cui vengono applicati criteri selettivi di produzione volti all'ottenimento di un determinato standard organolettico. Tali criteri di produzione, puntualmente individuati in allegato 2 al presente disciplinare, vertono in particolare sul tempo minimo di ristallo e su specifici tipi genetici degli animali impiegati. Per l'utilizzo di questa informazione facoltativa è necessaria l'adozione contemporanea delle seguenti ulteriori informazioni facoltative:
 - 1) Categoria;
 - 2) Tipo genetico;
 - 3) Data ultimo ristallo;
 - 4) Età alla macellazione;
 - 5) Grado di acidità delle carni.
- **Data di ristallo:** data espressa in gg/mm/aaaa di ingresso nell'ultimo allevamento effettivo di ingrasso.
- **Etichettatura:** l'apposizione di un'etichetta sul singolo pezzo di carne o sul relativo materiale d'imballaggio.
- **Organizzazione:** la società INALCA S.p.A. con sede legale in via Spilamberto 30/c – 41014 Castelvetro (Mo).
- **Logo dell'Organizzazione:**
 - Scritta "INALCA" in bianco su sfondo rosso ellissoidale contornata da riga verde. La scritta è sormontata da tre vitelloni di colore verde, giallo e rosso. Il logo, così come sopra descritto, può anche essere privo di colorazione (tutti i caratteri in nero) ed in misure grafiche diverse, nel rispetto delle proporzioni.
 - Il simbolo grafico è:



- Il logo è di proprietà dell' Organizzazione.

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitoli INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 6 di 36

- Il logo è apposto sul materiale di etichettatura, così come definita al presente capitolo.

- **Autocontrollo:** controllo interno del singolo operatore della filiera nonché quello esercitato attraverso ispettori dell'organizzazione;
- **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 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).

- **Classe di conformazione:** in base a quanto stabilito dal Regolamento CE n. 1308/2013 allegato IV.

- **Stato di ingrassamento:** in base a quanto stabilito dal Regolamento CE n. 1308/2013 allegato IV.

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 7 di 36

• **Periodo di frollatura:** il tempo, espresso in giorni, in cui le carni sono sottoposte, al termine della macellazione, ad un processo di raffreddamento lento in grado di gestire, in ambiente controllato, specifiche condizioni di temperatura ed umidità del prodotto idonee ad assicurarne un significativo miglioramento delle caratteristiche organolettiche e la salvaguardia della sicurezza igienica.

Tale periodo può comprendere un'ulteriore fase, effettuata dopo il sezionamento, sul prodotto confezionato sottovuoto in celle tradizionali.

- **Partita:** gruppo di animali che soddisfano almeno uno dei seguenti 3 requisiti:
 1. provenienza dallo stesso effettivo luogo di allevamento, così come definito in base al codice aziendale assegnato dalla ASL;
 2. trasporto degli animali nel medesimo automezzo (stesso Documento di Trasporto);
 3. accompagnamento degli animali con la medesima documentazione sanitaria di scorta (stesso mod. 4).

Eventuali ulteriori luoghi in cui l'animale possa aver temporaneamente soggiornato durante il transito verso lo stabilimento di macellazione (es. stalle di sosta, mercati, centri di raccolta, etc.), pur essendo debitamente registrati, non vengono considerati ai fini della definizione di partita.

• **Lotto o codice di riferimento:** con questo termine l'Organizzazione identifica l'unità di prodotto finito che soddisfa l'omogeneità dei parametri cogenti e volontari oggetto di etichettatura. Il lotto /cod. riferimento è un numero progressivo assegnato alle carni che consente il collegamento univoco tra le carni prodotte e l'animale o gli animali utilizzati. Il lotto così definito non supera la produzione giornaliera ed è espresso da un codice, attraverso il quale l'operatore è in grado di risalire agli animali che ve ne fanno parte.

- Nel caso della spedizione diretta (dallo stabilimento di macellazione) di carni con osso (a gancio) corrisponde al numero di carcassa (lotto/capo).
- Nel caso del sezionamento (tagli primari) corrisponde, o al lotto di sezionamento di un gruppo omogeneo di carcasse (lotto capi), o ad una singola carcassa (lotto capo).
- Nel caso della porzionatura (tagli secondari) corrisponde al lotto di sezionamento di un gruppo omogeneo di carcasse.

Controllo: controllo esercitato ad opera di un organismo indipendente riconosciuto dalla autorità competente: **DQA Srl Via Bosio, 4, 00161, Roma, Italia.**

• **Carni foranee:** carni provenienti da Organizzazioni che dispongono di un disciplinare approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali per le carni etichettate in Italia, o dalla competente Autorità per le carni etichettate in un altro Paese della UE o EXTRA UE oppure sulla base di documentazione ufficiale equivalente (art.6 D.M.16 gennaio 2015), qualora una delle fasi della produzione avvenga in parte in un Paese della U.E. o in un Paese terzo.

In conformità all'art. 6 del DM 16 gennaio 2015 i disciplinari approvati all'estero vanno, in ogni caso, esaminati dalla competente autorità (M.I.P.A.A.F.), nell'ambito del disciplinare dell'Organizzazione INALCA, al fine di verificare la completa integrazione della rintracciabilità e veridicità delle informazioni da riportare in etichetta.

• **Tipo genetico:** informazione rilevata dalla lettura del "Documento di identificazione individuale per la specie bovina" (passaporto) rilasciato dall'Autorità competente (es. passaporto francese) o

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 8 di 36

da altro documento da cui sia verificabile la razza del padre del capo (Certificato di intervento fecondativo – CIF per i bovini con passaporto italiano).

- **Razza:** al fine dell'indicazione della razza è necessario che il bovino sia iscritto ad un libro genealogico. In etichetta l'informazione sarà riportata come "razza: (seguita dal nome della razza)".
- **Regione di allevamento del bovino:** la regione in cui è stato allevato per l'intero periodo oppure deve essere stato allevato o introdotto in detta regione entro 30 giorni dalla nascita. Nel caso in cui il periodo di allevamento sia stato svolto parzialmente nella regione è necessario riportare anche il periodo di allevamento che non può essere inferiore ai 4 mesi.
- **Mangimificio:** stabilimento che svolge attività di produzione di alimenti finiti (mangimi) e/o non finiti (nuclei) destinati all'alimentazione dei capi presenti negli allevamenti, sono esclusi integratori vitaminico-minerali.
- **Proprietario:** persona fisica o giuridica che a norma di legge ha la proprietà dei capi nel periodo di allevamento, identificato dal codice fiscale e dalla partita IVA.
- **Detentore:** persona fisica o giuridica identificata dal codice fiscale e/o dalla partita IVA, ad esclusione del trasportatore, che ha la responsabilità degli animali o gli accudisce su base permanente o temporanea.
- **Tipologia di allevamento** (definizioni come da Circ. 1 del 9-04-2003)
 - Allevamento stallino libero in box: bovino allevato in box con pavimento o interamente a lettiera o solido continuo per almeno il 50% della superficie o su pavimento fessurato.
 - Allevamento con ricorso al pascolo: il bovino ha accesso al pascolo per periodi limitati. [In questo caso va indicato anche il tipo di stabulazione in cui il bovino è prevalentemente tenuto].
- **Razione alimentare:** la quantità e qualità degli alimenti necessaria giornalmente all'animale per il suo fabbisogno alimentare redatta da un tecnico opportunamente formato.
- **Tipologia di alimentazione:**
 - **Filiera ad alimentazione selezionata*:** (applicabile solo al vitello)
 - * La selezione dell'intera filiera presuppone: la selezione degli allevamenti di ingrasso, la selezione dei mangimifici, la selezione delle referenze di latte somministrato ed una specifica razione alimentare con lattini aventi almeno il 18% di proteine totali di cui il 60% di origine lattiero-casearia somministrata per almeno 150 gg.
 - Alimentazione no ogm: razione alimentare costituita da alimenti non contenenti derivati di prodotti geneticamente modificati o non derivante da materie prime geneticamente modificate (soia, mais e loro derivati) che dia esito inferiore o uguale allo 0,9% per singolo componente della razione alimentare analizzata.
 - Alimentazione priva di grassi animali aggiunti (non applicabile al vitello): alimentazione non contenete grassi di origine animale.
- **Tempo di sospensione dei trattamenti terapeutici (antibiotici)**
 - Assenza di trattamenti terapeutici con antibiotici (negli ultimi 120 giorni): Gli animali non devono aver subito trattamento farmacologico **con sostanze ad azione antibiotica** negli ultimi 120 giorni prima dell'invio alla macellazione.

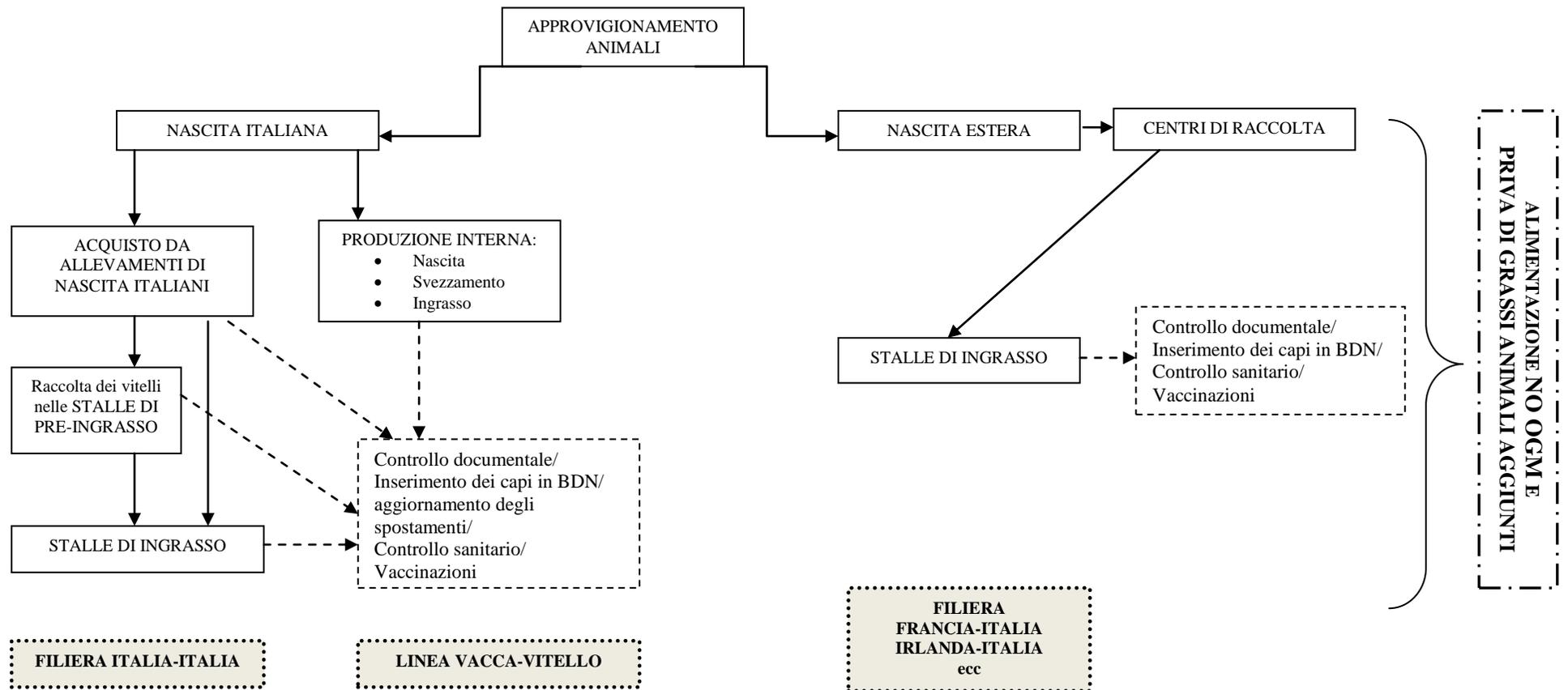
INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura	Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 9 di 36	

- *Standard CReNBA*: Standard di valutazione del benessere e della biosicurezza nell'allevamento del bovino da carne predisposto dal Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale con sede presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna, sezione di Brescia. Tale protocollo è consultabile sul sito istituzionale del CReNBA, http://www.izsler.it/izs_bs/allegati/1494/BOVINO_DA_CARNE_rev_8_def_05082016.pdf

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 10 di 36

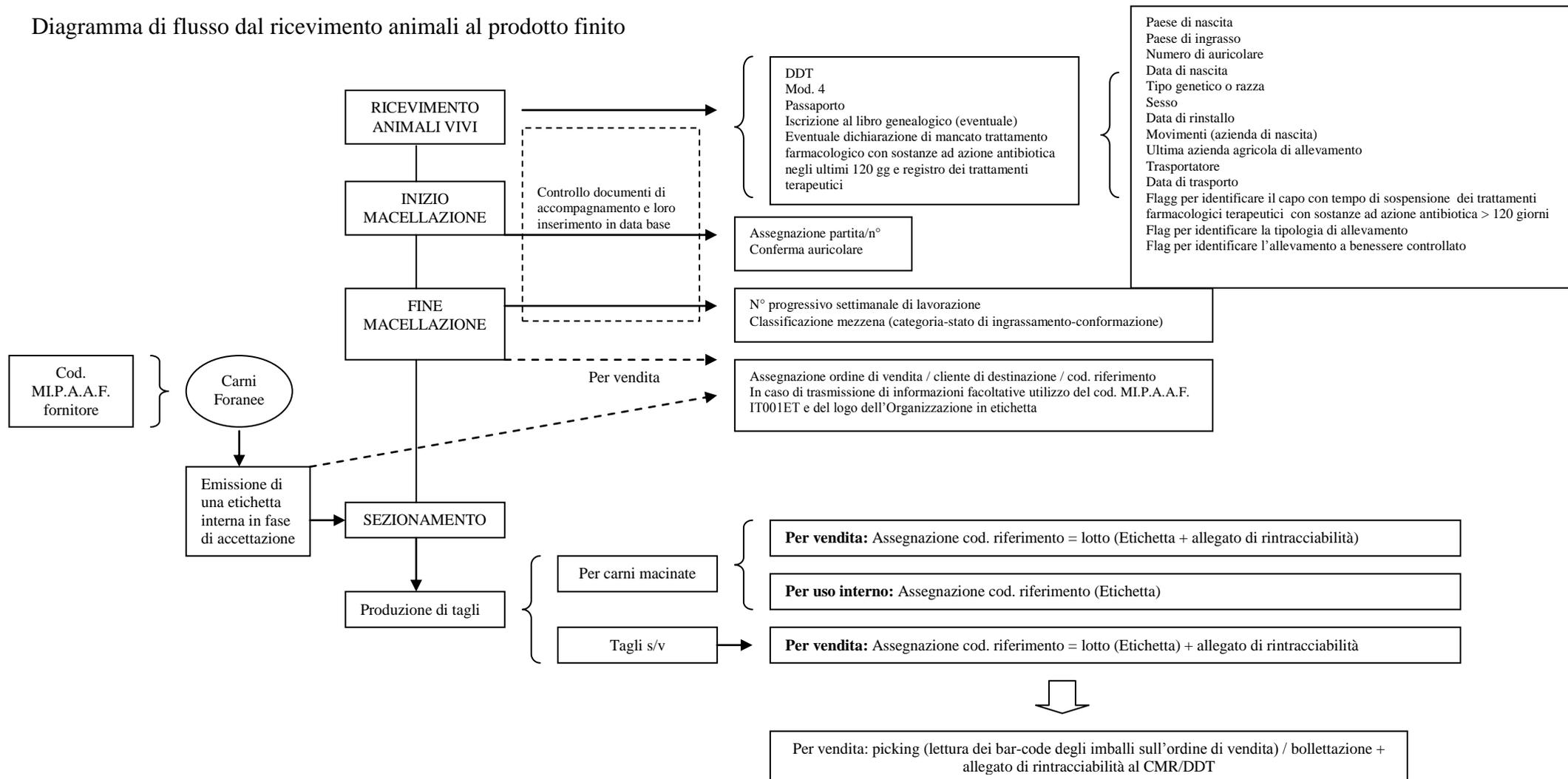
FASI DEL PROCESSO

Diagramma di flusso di approvvigionamento degli animali



Rev.	Natura Modifiche
25	Cambiamento ente di certificazione DQA srl
Preparazione	
Lalinga Giulia; Modè Massimo	Sorlini Lugaresi Giovanni Mario
Approvazione	
La Tegola Michela	
Distribuzione	

Diagramma di flusso dal ricevimento animali al prodotto finito



INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 12 di 36

FASI DEL PROCESSO AI FINI DELLA GESTIONE DELLE INFORMAZIONI VOLONTARIE CONNESSE ALLA TIPOLOGIA DI ALIMENTAZIONE

- Alimentazione NO OGM dalla nascita
- Alimentazione NO OGM per un periodo non inferiore ai 4 mesi
 - Alimentazione priva di Grassi Animali aggiunti
 - Filiera ad alimentazione selezionata*

* La selezione dell'intera filiera presuppone: la selezione degli allevamenti di ingrasso, la selezione dei mangimifici, la selezione delle referenze di latte somministrato ed una specificazione alimentare con latti aventi almeno il 18% di proteine totali di cui il 60% di origine lattiero-casearia somministrata per almeno 150 gg.

MANGIMIFICIO

Il mangimificio, al fine di rientrare nel presente disciplinare, viene preventivamente validato da parte dell'Organizzazione secondo le modalità di controllo sotto riportate e riassunte nel quadro sinottico dell'autocontrollo.

L'Organizzazione redige un elenco dei mangimifici abilitati che hanno l'obbligo di consegnare agli allevatori aderenti al presente disciplinare mangime/alimento/nucleo non contenenti OGM oltre ai limiti di accettabilità e non contenenti grassi di origine animale.

L'elenco dei mangimifici di latte riporta anche il dettaglio delle referenze validate ai fini di una determinata razione alimentare.

L'adesione dei Mangimifici al presente disciplinare è garantita e formalizzata dalla ricezione ed adesione formale al presente documento:

Al fine della verifica dei suddetti requisiti, l'Organizzazione mette in atto un sistema di autocontrollo che garantisce:

- L'approvvigionamento di materie prime solo da fornitori qualificati e/o aventi approvazione dall'Organizzazione.
- In caso di mais nazionale il fornitore ha l'obbligo di produrre idonea documentazione che accerti l'acquisto sul territorio nazionale.
- L'isolamento delle materie prime in ingresso in modo da evitare la contaminazione delle stesse.
- La lavorazione esclusiva di materie prime NO OGM o linee di lavorazione differenti, (OGM e NO OGM).
- Per i prodotti senza grassi animali aggiunti deve essere prevista una lavorazione in grado di garantire tale assenza.
- Presenza di idonee procedure di pulizia.
- Identificazione e rintracciabilità di tutte le materie prime in ingresso con relativi fornitori.
- Conservazione di soia e mais in silos dedicati.
- Tracciabilità delle produzioni di mangime, delle materie prime usate, dei silos dai quali sono state prelevate e quantità di mangime prodotto con relativo destinatario.
- Presenza di un adeguato piano di controllo analitico sia su materie prime in ingresso che su prodotto finito per garantire l'assenza di OGM e di grassi animali aggiunti.

Rev.	Natura Modifiche		
25	Cambiamento ente di certificazione DQA srl		
Preparazione		Approvazione	Distribuzione
Lalinga Giulia; Modè Massimo		Sorlini Lugaresi Giovanni Mario	La Tegola Michela

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 13 di 36

I mangimifici fornitori di mangime/alimento/nucleo accettano di ricevere i controlli da parte dell'Organismo Indipendente di Controllo e dall'Organizzazione Inalca.

Tale autocontrollo è garantito mediante verifiche ispettive da parte dell'Organizzazione e ricezione delle analisi di autocontrollo effettuate dai mangimifici stessi.

L'assenza di grassi animali e OGM è verificata analiticamente attraverso il prelievo di alimento direttamente in allevamento.

Le metodiche di riferimento e le frequenze sono specificate nel quadro sinottico dell'autocontrollo.

ALLEVAMENTO

L'allevatore si impegna a rispettare tutto quanto previsto dal presente disciplinare e dal Manuale di Buone Prassi da lui sottoscritto.

L'allevatore rispetta quanto previsto dalla Normativa Europea e Nazionale.

Identificazione degli animali, l'allevatore garantisce la corretta gestione dell'identificazione dell'animale, la compilazione dei registri di carico e scarico e quanto definito ai fini degli obblighi di registrazione in BDN secondo la normativa vigente.

Permanenza dei capi in allevamento in base alle diverse tipologie di allevamento, si prevede una permanenza minima in stalla di 4 mesi per vitelloni e scottone, di 5 mesi per i vitelli.

Permanenza dei capi in pre-allevamento: non sono previsti tempi minimi di permanenza.

Alimentazione dei capi: gli allevatori devono porre particolare attenzione all'alimentazione dei capi bovini, al fine della possibilità di comunicare con il presente disciplinare informazioni volontarie attinenti l'alimentazione dei capi. In particolare si sottolineano i seguenti punti presenti:

- garantire una corretta modalità di stoccaggio e conservazione di alimenti zootecnici;
- garantire la rintracciabilità degli alimenti utilizzati mediante archiviazione di DDT, fatture e cartellini per almeno 2 anni; nel caso di alimenti autoprodotti, la rintracciabilità è rappresentata dal certificato di acquisto della semente e dalla verifica dei quantitativi prodotti;
- garantire nel caso di utilizzo di alimento come il mais o la soia, che le varietà coltivate non siano Geneticamente Modificate;
- acquistare mangime etichettato con nome del prodotto, nome del produttore, numero del lotto, singoli ingredienti, valore nutrizionale, data di scadenza, destinazione d'uso, direttive e precauzioni per l'uso. Nel caso di acquisto di mais nazionale, e/o suoi derivati, deve essere presente sul DDT la dichiarazione con la dicitura "nazionale", a meno che il produttore non sia in possesso di idonea certificazione.

Si fa divieto di utilizzo di quanto di seguito elencato:

- colza e/o suoi derivati,
- farina di carne,
- farina di sangue e derivati,
- farina di pesce,
- grassi di origine animale (escluso l'allevamento di vitello),
- proteine e grassi di origine animale (mangimi per bovini adulti),
- auxinici,
- oli di pesce,
- scarti di mensa,
- olio vegetale rettificato,

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 14 di 36

- bioproteine,
- sottoprodotti del riso (ad esclusione del farinaccio di riso - con amido >20% e silice <0.6%),
- sottoprodotti della lavorazione della cipolla,
- farine e pannelli di estrazione di semi di cotone, ravizzone e vinacciolo,
- scarti di industrie alimentari in genere,
- integratori contenenti soia,
- integratori contenenti mais non nazionale.

Ai fini della gestione dell'informazione volontaria "alimentazione NO OGM dalla nascita" si precisa che:

- Vitello: il ristallo in un allevamento aderente al disciplinare deve avvenire entro e non oltre i 40 giorni di vita dell'animale. Oltre tale tempo infatti, l'animale inizierebbe ad assumere una dieta solida, non garantendo quindi il requisito del NO OGM dalla nascita.
- Bovini adulti nati e allevati in Italia: relativamente all'acquisto di animali destinati alla filiera NO OGM dalla nascita, qualora i capi non siano nati nella stalla in cui verrà effettuato lo svezzamento e l'ingrasso, l'allevatore è tenuto ad acquistare da allevamenti sottoposti a verifica da parte dell'Organizzazione e successiva qualifica.

Inoltre in caso di vitelli con più di 40 giorni di vita, alla sopracitata attività di qualifica si aggiungono dei controlli analitici relativi all'assenza di OGM, così come descritto nel piano sinottico dell'autocontrollo.

Ai fini della gestione del claim Filiera ad alimentazione selezionata* (applicabile solo al vitello), questa dovrà fare chiaro riferimento in etichetta o esplicitato in prossimità della carne (collegata alla stessa) mediante asterisco (*) alle seguenti informazioni:

* La selezione dell'intera filiera presuppone: la selezione degli allevamenti di ingrasso, la selezione dei mangimifici, la selezione delle referenze di latte somministrato ed una specifico razione alimentare con latti aventi almeno il 18% di proteine totali di cui il 60% di origine lattiero-casearia somministrata per almeno 150 gg.

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 15 di 36

FASI DEL PROCESSO AI FINI DELLA GESTIONE DELLE INFORMAZIONI VOLONTARIE CONNESSE AI TEMPI DI SOSPENSIONE DEI TRATTAMENTI TERAPEUTICI

- **Assenza di trattamenti terapeutici con antibiotici (negli ultimi 120 giorni)**

ALLEVAMENTO

Negli allevamenti aderenti al disciplinare relativamente a questa informazione volontaria l'allevatore si impegna a non effettuare trattamenti terapeutici con sostanze ad azione antibiotica negli ultimi 120 giorni, sono esclusi gli animali che per condizioni di benessere necessitano di un trattamento terapeutico.

L'assenza di trattamenti con sostanze ad azione antibiotica negli ultimi 120 giorni è dichiarata dall'allevatore in un documento accompagnatorio la partita degli animali, in cui siano chiaramente espresse le marche auricolari e la relativa assenza di trattamento con sostanze ad azione antibiotica negli ultimi 120 giorni.

~~Alla sopraccitata dichiarazione è inoltre allegato il registro dei trattamenti al fine della verifica del rispetto dei requisiti all'atto dell'arrivo degli animali in macello.~~

L'organizzazione nell'ambito delle verifiche ispettive verifica la corretta compilazione del registro dei trattamenti sia presso le strutture di allevamento, che all'atto dell'arrivo degli animali in macello.

MACELLO

All'arrivo dei capi in macello vengono identificati con una sigla identificativa dell'assenza dei trattamenti con sostanze ad azione antibiotica negli ultimi 120 giorni. Questa sigla è rappresentata dalla dicitura ATA (assenza trattamenti terapeutici con sostanze ad azione antibiotica).

Nell'etichetta di macellazione è presente tale sigla, essa rappresenta il blocco informatico per le lavorazioni in cui si vuole esprimere questa informazione volontaria. Nel caso in cui in un ordine di lavorazione entri un capo non siglato ATA il sistema informatico non consente l'ingresso del capo nel lotto di lavorazione.

Al fine della verifica analitica di quanto dichiarato nel mod. 4 di accompagnamento vengono eseguite analisi di screening (car test) secondo quanto descritto nella sezione dell'autocontrollo.

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 16 di 36

FASI DEL PROCESSO AI FINI DELLA GESTIONE DELLE INFORMAZIONI VOLONTARIE CONNESSE ALLA GARANZIA DI BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO SECONDO LO STANDARD DEL CENTRO DI REFERENZA NAZIONALE

- Garanzia di benessere animale in allevamento valutato secondo lo standard del
Centro di Referenza Nazionale**

** L'informazione facoltativa "Garanzia di benessere animale in allevamento valutato secondo lo standard del Centro di Referenza Nazionale" sarà applicata alle sole carni che provengono da allevamenti di filiera che hanno ottenuto il certificato da parte del Centro di Referenza Nazionale per il benessere animale a fronte dello standard appositamente predisposto. L'informazione al consumatore deve essere abbinata al periodo di permanenza nell'ultima stalla di ingrasso (che non deve essere inferiore a 4 mesi).

ALLEVAMENTO

"GARANZIA DI BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO VALUTATO SECONDO LO STANDARD DEL CENTRO DI REFERENZA NAZIONALE".

L'allevamento interessato alla applicazione dello standard CReNBA deve fare richiesta direttamente o per tramite della associazione / cooperativa di riferimento a CReNBA.

L'allevamento o l'Organizzazione di riferimento sceglie un veterinario fra quelli qualificati da CReNBA per l'esecuzione della valutazione secondo lo standard CReNBA (elenco veterinari approvati al link <http://goo.gl/JqbqQn>)

Il veterinario qualificato CReNBA scelto effettua la valutazione in stalla, compila la check list CReNBA e la trasmette allo stesso CReNBA che provvede all'elaborazione dei dati e al calcolo della percentuale di conformità.

Gli allevamenti che superano il punteggio minimo previsto dallo standard CReNBA sono giudicati conformi ai requisiti di benessere animale previsti e inseriti in una lista degli allevamenti conformi ai requisiti di benessere animale e quindi abilitati all'utilizzo della dicitura facoltativa "Garanzia di benessere animale in allevamento valutato secondo lo standard del Centro di Referenza Nazionale". A tali allevamenti viene rilasciato il certificato rilasciato dal Centro di referenza nazionale che ha validità annuale.

Gli allevamenti che hanno raggiunto un punteggio inferiore a quello minimo previsto dallo standard CReNBA sono inseriti in una seconda lista e non sono autorizzati ad usare il marchio CReNBA.

Annualmente gli allevamenti devono essere sottoposti a nuova verifica secondo la procedura sopra riportata e conseguentemente l'elenco degli allevamenti che hanno superato il punteggio minimo viene aggiornato dallo stesso CReNBA.

I soli allevamenti che hanno ottenuto e mantenuto il punteggio minimo previsto hanno la possibilità di utilizzare il marchio CReNBA. Qualora nel corso delle verifiche annuali il punteggio dovesse scendere sotto il limite previsto è fatto divieto di utilizzare il marchio CReNBA e qualsivoglia riferimento all'omonimo standard e conseguentemente a livello di macello non è consentito l'utilizzo in etichetta della dicitura facoltativa.

Le carni derivati da animali allevati da allevamenti che non hanno ottenuto il certificato CReNBA o che alla scadenza dell'anno non ottengono un nuovo certificato non possono in alcun modo essere etichettate con l'informazione facoltativa "Garanzia di benessere animale in allevamento valutato secondo lo standard del Centro di Referenza Nazionale". Tale informazione deve essere sempre abbinata al periodo di permanenza in stalla (che non può essere inferiore agli ultimi 4 mesi di vita dell'animale).

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 17 di 36

ORGANIZZAZIONE

L'Organizzazione deve predisporre e mantenere aggiornato un elenco degli allevamenti qualificati per il requisito "Garanzia di benessere animale in allevamento valutato secondo lo standard del centro di riferimento nazionale", e deve conservare presso la propria sede copia dei certificati in corso di validità rilasciati dal CREnBA relativi a tutti gli allevamenti qualificati.

FASI DEL PROCESSO DI IDENTIFICAZIONE

3.1) MACELLAZIONE

3.1.1 Identificazione della partita al ricevimento (pre-scarico animali)

Sono ammessi esclusivamente animali dotati degli elementi identificativi ufficiali previsti dalle seguenti disposizioni normative:

- Reg. CE 1760/2000 e norme correlate;
- Decreto del Presidente della Repubblica 19 ottobre 2000, n. 437.
- 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).

Questa fase prevede il controllo dei seguenti documenti di accompagnamento degli animali:

1. Documento di trasporto (D.P.R. 472/96);
2. Passaporto (Reg. CE 1760/2000) o in relazione alla sua abolizione l'articolo 4, comma 5 del Decreto del Presidente della Repubblica 19 ottobre 2000, n. 437 e la nota del Ministero della Salute Prot. 0009384 del 10/04/2015 l'eventuale cedolino stampato da BDN/BDR;
3. Modello IV (nota del Ministero della Salute Prot. 0009384 del 10/04/2015);
4. Iscrizione al libro genealogico (eventuale).

Il documento di cui al punto 2 riporta in chiaro il paese di nascita degli animali, la data di nascita, il tipo genetico, il sesso, data eventuale di introduzione nel territorio Comunitario, eventuale passaggio di proprietà. In assenza del passaporto o del cedolino sarà necessario da parte dell'Organizzazione acquisire i dati del bovino direttamente da BDN o mediante stampa su carta semplice dei dati del singolo capo o mediante interfaccia informatica di scambio dati in tempo reale con la BDN.

Il sistema informatico provvede al calcolo in automatico dell'età attraverso la differenza tra data di nascita e data di macellazione.

Il documento di cui al punto 4 riporta in chiaro, la marca auricolare del capo e dei relativi genitori, la data di nascita, la razza, il sesso, l'allevatore, il proprietario.

Sono ammessi, quindi, anche animali provenienti da Paesi Terzi, purché lo stato di origine risulti chiaramente identificato dall'allevatore nel passaporto.

Il controllo prevede in particolare:

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 18 di 36

- verifica della corretta compilazione dei documenti (completezza della compilazione, elenco degli estremi delle marche auricolari, presenza di firma leggibile del mittente);
- verifica della corrispondenza numerica della partita rispetto alla documentazione di accompagnamento ed in particolare:
 - corrispondenza: numero di animali - numero di marche auricolari;
 - corrispondenza estremi marchi auricolari indicati nella documentazione di cui ai punti 2, 3 e 4 (quest'ultimo solo in caso di iscrizione dei capi al libro genealogico).

Al termine del controllo si avvia la registrazione e/o l'acquisizione dei dati disponibili direttamente dalla BDN nel Sistema Informatico INALCA. L'acquisizione dei dati dalla BDN avviene in automatico attraverso l'invio della marca auricolare, vengono restituite tutte le informazioni relative al capo.

Vengono acquisite le seguenti informazioni:

- numero progressivo di partita;
- estremi del documento di trasporto;
- paese di nascita;
- paese/i di ingrasso;
- estremi identificativi di ciascun animale (numero marca auricolare);
- data di nascita dell'animale;
- tipo genetico o razza*;
- estremi del trasportatore;
- estremi dell'azienda di nascita*;
- estremi dell'ultima azienda effettiva di allevamento;
- data di ingresso nell'ultima azienda effettiva di allevamento (data di ristallo)*;
- sesso;
- sistemi/tipologia di allevamento (tale informazione è correlata al codice stalla dell'ultima azienda effettiva di allevamento)
- Alimentazione NO OGM (tale informazione è correlata al codice stalla dell'ultima azienda effettiva di allevamento)
- Alimentazione NO OGM DALLA NASCITA (tale informazione è correlata al codice stalla dell'ultima azienda effettiva di allevamento per il vitello, e a tutte le aziende -codice stalla- coinvolte nella vita dell'animale nel caso del bovino adulto)
- Alimentazione priva di grassi animali aggiunti (tale informazione è correlata al codice stalla dell'ultima azienda effettiva di allevamento)
- Filiera ad alimentazione selezionata*
 - * La selezione dell'intera filiera presuppone: la selezione degli allevamenti di ingrasso, la selezione dei mangimifici, la selezione delle referenze di latte somministrato ed una specifica razione alimentare con latti aventi almeno il 18% di proteine totali di cui il 60% di origine lattiero-casearia somministrata per almeno 150 gg.
- Tempo di sospensione dei trattamenti terapeutici [assenza di trattamenti terapeutici con sostanze ad azione antibiotica - negli ultimi 120 giorni]*;
- Garanzia di benessere animale in allevamento valutato secondo lo standard del Centro di Referenza Nazionale*

* L'informazione può non essere riportata nel data base in caso di mancata necessità ad etichettare con tale informazione facoltativa.

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 19 di 36

L'informazione "Tipo genetico" viene registrata nel sistema informatico dell'organizzazione rilevandola a seconda dei casi dal passaporto/BDN o dal Certificato di Intervento Fecondativo - CIF sul quale è riportata la razza del padre. In particolare, per i bovini nati in Italia, l'informazione "Tipo Genetico" può essere usata se l'Organizzazione acquisisce il CIF del bovino, documento da cui è possibile desumere l'informazione. Nel caso in cui non sia possibile risalire alla razza del padre si utilizza la dicitura "Tipo genetico: incrocio".

In particolare, per i bovini di origine francese, l'Organizzazione acquisisce solo il passaporto in quanto lo stesso riporta, tra l'altro, il numero di identificazione e in forma codificata la razza del padre del soggetto. In questo caso è possibile riportare in etichetta la dizione "Tipo genetico: incrocio di (seguito dalla razza del padre)".

Per i bovini con passaporto francese, inoltre, è possibile procedere come segue:

- Caso A - i codici razziali del padre e della madre, riportati sul passaporto, sono gli stessi: l'informazione può essere espressa come: "Tipo genetico: (indicazione della razza del padre). È chiaro che detta possibilità è estesa anche a bovini con passaporto italiano qualora si accerti dal passaporto o dalla BDN che anche la madre è ascrivibile alla medesima razza del padre;
- Caso B - i codici razziali del padre e della madre, riportati sul passaporto, sono diversi: l'informazione va espressa come "tipo genetico: incrocio di (indicazione della razza del padre). Qualora lo spazio a disposizione in etichetta per tale informazione non sia sufficiente, modalità analoghe per riportare l'informazione medesima possono essere:
 - . tipo genetico: "inc. di (seguito dalla razza del padre)";
 - . "incrocio di (seguito dalla razza del padre)";
 - . "incrocio (seguito dalla razza del padre)".
- Caso C - i codici razziali del padre e della madre sono diversi ed il passaporto riporta nel campo "Type racial" l'indicazione "Croisé": anche in questo caso l'informazione va espressa come "tipo genetico: incrocio di (indicazione della razza del padre).

Per questi due ultimi casi (B e C), si può esprimere l'informazione alternativa: "tipo genetico: incrocio".

L'informazione "Razza" viene registrata nel sistema informatico dell'organizzazione rilevandola dalla banca dati del Libro Genealogico Nazionale o dalla relativa documentazione cartacea di accompagnamento.

I documenti attestanti quanto sopra sono conservati dall'Organizzazione per 2 anni e sono, a disposizione per presa visione dei tecnici ispettori incaricati dell'autocontrollo, o del controllo da parte dell'Organismo Indipendente, per verificare la veridicità dell'informazione al momento dell'inserimento dei dati nel sistema informatico.

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

Per quanto riguarda il requisito "*Garanzia di benessere animale in allevamento valutato secondo lo standard del centro di riferimento nazionale*", nel momento in cui la banca dati è interrogata sull'idoneità all'etichettatura di un capo proveniente da un allevamento che applica tale requisito e non vi sia da parte dell'Organizzazione l'evidenza (copia del certificato) che tale allevamento è in possesso del certificato

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura	Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 20 di 36	

rilasciato dal CRENBA in corso di validità, si attiva un blocco informatico che non consente di applicare la procedura.

L'INALCA, inoltre, al fine di consentire il monitoraggio sull'intera attività assicura su base informatica la banca dati così come previsto all'art.12 del decreto ministeriale 16 gennaio 2015.

3.1.2 Identificazione partita allo scarico

Prevede le seguenti attività di controllo:

- verifica della persistenza di almeno 1 marca auricolare;
- lettura dei marchi auricolari degli animali nei corridoi di scarico;
- verifica di corrispondenza tra il numero di auricolare indicato sui documenti e quanto presente effettivamente sull'animale.

In caso di scarico di automezzo recante due o più partite, al fine di evitare errori nell'attribuzione della partita nella fase successiva (§ 3.1.3), questa viene indicata direttamente sugli animali di appartenenza tramite lettere o numeri colorati.

3.1.3 Identificazione partita ad inizio macellazione

Prevede la registrazione progressiva nel Sistema Informatico degli animali che, all'interno di ciascuna partita, entrano progressivamente nella catena di macellazione.

3.1.4 Identificazione del singolo animale e collegamento con il numero di auricolare

Per ogni partita identificata in conformità al punto 3.1.1 si esegue successivamente l'abbinamento del singolo numero di auricolare previsto dal Reg. CE 1760/2000 con il numero progressivo di carcassa prodotto al momento della macellazione.

Questa operazione viene effettuata su una specifica postazione della catena di macellazione, che prevede la digitazione del numero di marca auricolare nel sistema informativo e consente l'identificazione/rintracciabilità individuale dei tagli primari/secondari.

3.1.5 identificazione delle carni a fine macellazione e maturazione delle carni

Durante le operazioni di macellazione il sistema informativo identifica ogni carcassa mediante un numero progressivo. Il numero progressivo di carcassa viene riportato in un'etichetta identificativa interna unitamente al bar-code. Tramite lettura del bar-code si risale a tutti i dati di origine e provenienza dell'animale di cui ai §§ 3.1.1 – 3.1.2 – 3.1.3 – 3.1.4 .

Al termine delle operazioni di macellazione viene effettuata da parte di personale espressamente formato ed autorizzato la classificazione delle carcasse secondo il Regolamento CE n. 1308/2013 Allegato IV e VII, inserendo la categoria (A,B,C,D,E,Z,V) la classe di conformazione (S,E,U,R,O,P) ed il relativo stato di ingrassamento (classi da 1 a 5).

In questa fase vengono effettuati gli ulteriori adempimenti connessi alla gestione della Banca Dati Nazionale.

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 21 di 36

Al termine delle operazioni di macellazione può essere effettuato il processo di frollatura in locali con caratteristiche tecnologiche ed impiantistiche specifiche.

A seconda della categoria produttiva le operazioni si svolgono secondo il seguente standard:

STANDARD FROLLATURA (CLAIM: CARNE FROLLATA ALMENO 10 GIORNI):

CATEGORIA MEZZENE	CONFORMAZIONE (Griglia SEUROP)	PERIODO DI FROLLATURA IN OSSO	PERIODO DI FROLLATURA S/V o IN OSSO	TOTALE (GIORNI)
A (Vitellone)	E/U/R	Minimo 72 ore	Minimo 7* giorni	Minimo 10 giorni
E (Scottona)	E/U/R	Minimo 72 ore	Minimo 7* giorni	Minimo 10 giorni
D (Vacca – “Bovino Adulo”)	U/R/O/P	Minimo 72 ore	Minimo 7 giorni	Minimo 10 giorni

*il periodo di frollatura sottovuoto o in osso è effettuato indifferentemente presso gli stabilimenti dell’Organizzazione o i punti vendita aderenti al disciplinare INALCA.

STANDARD FROLLATURA (CLAIM: CARNE FROLLATA ALMENO 21 GIORNI):

CATEGORIA MEZZENE	CONFORMAZIONE (Griglia SEUROP)	PERIODO DI FROLLATURA IN OSSO	PERIODO DI FROLLATURA S/V o IN OSSO	TOTALE (GIORNI)
A (Vitellone)	E/U/R	Minimo 72 ore	Minimo 18* giorni	Minimo 21 giorni
E (Scottona)	E/U/R	Minimo 72 ore	Minimo 18* giorni	Minimo 21 giorni

*il periodo di frollatura sottovuoto o in osso è effettuato indifferentemente presso gli stabilimenti dell’Organizzazione o i punti vendita aderenti al disciplinare INALCA.

STANDARD FROLLATURA (CLAIM: CARNE FROLLATA ALMENO 30 GIORNI):

CATEGORIA MEZZENE	CONFORMAZIONE (Griglia SEUROP)	PERIODO DI FROLLATURA IN OSSO	PERIODO DI FROLLATURA S/V o IN OSSO	TOTALE (GIORNI)
A (Vitellone)	E/U/R	Minimo 72 ore	Minimo 27* giorni	Minimo 30 giorni
E (Scottona)	E/U/R	Minimo 72 ore	Minimo 27* giorni	Minimo 30 giorni

*il periodo di frollatura sottovuoto o in osso è effettuato indifferentemente presso gli stabilimenti dell’Organizzazione o i punti vendita aderenti al disciplinare INALCA.

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 22 di 36

STANDARD FROLLATURA (CLAIM: CARNE FROLLATA ALMENO 40 GIORNI):

CATEGORIA MEZZENE	CONFORMAZIONE (Griglia SEUROP)	PERIODO DI FROLLATURA IN OSSO	PERIODO DI FROLLATURA S/V o IN OSSO	TOTALE (GIORNI)
A (Vitellone)	E/U/R	Minimo 72 ore	Minimo 37* giorni	Minimo 40 giorni
E (Scottone)	E/U/R	Minimo 72 ore	Minimo 37* giorni	Minimo 40 giorni

*il periodo di frollatura sottovuoto o in osso è effettuato indifferentemente presso gli stabilimenti dell'Organizzazione o i punti vendita aderenti al disciplinare INALCA.

FASI DEL PROCESSO AI FINI DELLA GESTIONE DELLE INFORMAZIONI VOLONTARIE CONNESSE ALLA tipologia di FROLLATURA

- **Carne frollata almeno 10 giorni**
- **Carne frollata almeno 21 giorni**
- **Carne frollata almeno 30 giorni**
- **Carne frollata almeno 40 giorni**

Questa informazione non è applicabile ai bovini con meno di 12 mesi di età, per i quali non è prevista alcuna frollatura. Di conseguenza tale informazione non viene riportata in etichetta.

Relativamente quindi all'informazione sulla frollatura il periodo indicato inizia con la data di macellazione (giorno 0).

Questo periodo prevede una fase c/o di 72 ore per tutte le possibili variabili (carne frollata almeno 10 gg, 20, gg...), indifferentemente a p.v. o presso gli stabilimenti dell'Organizzazione e si completa con i giorni restanti 7/18/27/37.

Tale fase può avvenire sia in osso che s/v (anche in questo caso presso i p.v. o l'Organizzazione).

Si precisa che la frollatura è un processo di aumento della flora lattica che avviene fisiologicamente in entrambi i casi e che ha come risultato finale quello di migliorare le caratteristiche organolettiche del prodotto.

Diventa quindi fondamentale gestire due dati:

1: le 72 ore c/o

2: il delta tra data di macellazione e presentazione al consumatore.

Tali informazioni sono tutte desumibili dalla tracciabilità presente negli stabilimenti dell'Organizzazione e nei p.v.:

- Nel caso della merce inviata ai punti vendita la data di macellazione e/o di sezionamento è disponibile negli allegati di tracciabilità al DDT.
- Nel caso della merce all'interno dell'Organizzazione il gestionale informatico conserva tutte le informazioni relative alla tracciabilità, si precisa inoltre che la data di macellazione è presente nell'etichetta di classificazione carcase che rimane sulla merce c/o fino alla sua lavorazione s/v, mentre la data di disosso è riportata nell'etichetta della confezione s/v.
- Presso i punti vendita le informazioni di tracciabilità sono desumibili non solo dalla documentazione in allegato, ma anche dall'etichetta che accompagna ogni singolo prodotto. Pertanto tali dati sono gestiti informaticamente attraverso l'inserimento delle informazioni nei

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 23 di 36

database di ciascun punto vendita attraverso il quale si può effettuare il calcolo dei giorni di frollatura rispetto alla data di macellazione.

I dettagli sulle attività di verifica di tale requisito sono riassunti di seguito nel quadro sinottico dell'autocontrollo.

3.1.6 Identificazione carni foranee al ricevimento

In fase di accettazione si procede all'inserimento nel sistema informatico dei dati relativi alla rintracciabilità in conformità al Reg. CE 1760/2000.

Tale trasferimento di dati provenienti dal fornitore nel sistema informatico dell'Organizzazione può avvenire:

- Automaticamente attraverso la lettura di bar-code (es. EAN 128) posti dal fornitore sull'etichetta identificativa del taglio in osso o sulla confezione (in caso di prodotti confezionati: es. tagli s/v);
- Manualmente in tre fasi:
 - caricamento preventivo dei dati di rintracciabilità riportati sui documenti di accompagnamento (allegati ai DDT);
 - verifica della corrispondenza tra le informazioni di rintracciabilità cogenti e volontarie pre-caricate e le etichette identificative;
 - successivo abbinamento all'effettivo taglio di carne o singola unità tracciata.

Tale operazione determina l'emissione di una etichetta identificativa ad uso interno, che tramite bar-code consente il trasferimento dei dati di rintracciabilità cogenti e volontari durante tutte le fasi successive:

- Disosso;
- Spedizione in osso;
- Spedizione tagli primari confezionati;
- Trasformazione in carni macinate.

3.1.7 Spedizione carcasse, mezzene, quarti ed altri tagli carni con osso (carni a gancio)

In tutte le strutture appartenenti all'Organizzazione INALCA, al momento della spedizione, le carni con osso destinate alla commercializzazione diretta sono assegnate ad un determinato ordine di spedizione, mediante lettura del bar-code presente nell'etichetta applicata a fine macellazione di cui al § 3.1.5 o all'etichetta di cui al § 3.1.6 (per le carni foranee).

All'atto della spedizione ogni singolo taglio di carne con osso viene riconosciuto ed etichettato con un'etichetta recante le seguenti informazioni per la parte volontaria anche non contemporaneamente:

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 24 di 36

Parte cogente	Codice riferimento (numero progressivo carcassa – settimana di macellazione) e/o Marca auricolare
	Paese di nascita
	Paese(i) di allevamento
	Paese di macellazione e numero CE dello stabilimento;
Parte volontaria*	Estremi ultimo allevamento effettivo di ristallo***
	Estremi allevamento di nascita
	Sesso
	Periodo di allevamento in Italia***
	Regione di allevamento del bovino***
	Categoria bovino adulto espressa per esteso (es. scottona)
	Classe di conformazione
	Stato di ingrassamento
	Data macellazione
	Età dell'animale (espressa in mesi)
	Sistemi/tipologia di allevamento*** - <u>Allevamento stallino libero in box</u> - <u>Allevamento con ricorso al pascolo</u>
	Alimentazione NO OGM***
	Alimentazione NO OGM dalla nascita
	Alimentazione priva di Grassi Animali aggiunti***
	Garanzia di benessere animale in allevamento valutata secondo lo standard CReNBA
	<u>Filiera ad alimentazione selezionata*</u> * La selezione dell'intera filiera presuppone: la <u>selezione degli allevamenti di ingrasso</u> , la <u>selezione dei mangimifici</u> , la <u>selezione delle referenze di latte somministrato</u> ed una <u>specificazione alimentare</u> con latti aventi almeno il 18% di proteine totali di cui il 60% di origine lattiero-casearia somministrata per almeno 150 gg.
	Tempo di sospensione dei trattamenti terapeutici con sostanze ad azione antibiotica [claim: assenza di trattamenti terapeutici (antibiotici) - negli ultimi 120 giorni]
Periodo di frollatura claim: carne frollata almeno 10 giorni claim: carne frollata almeno 21 giorni claim: carne frollata almeno 30 giorni claim: carne frollata almeno 40 giorni	
Tipo genetico	
Razza	
Carne da allevamenti selezionati I criteri di selezione riguardano l'animale (categoria, età inferiore a 24 mesi, tipo genetico, periodo minimo di ristallo 4 mesi) ed il prodotto (controllo dell'adeguato grado di acidificazione: Ph < 5,85)	
Altre informazioni	Logo dell'Organizzazione
	Numero di approvazione del disciplinare (IT001ET)
	Bar-code
	N° ordine (associato ad un determinato DDT)
	Identificativo cliente
	Indirizzo dello stabilimento Estremi Organismo Indipendente di Controllo **

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 25 di 36

* Non applicabile per le carni foranee a meno di informazione volontaria coperta da un disciplinare di etichettatura volontaria da parte del fornitore riconosciuto dalla competente Autorità per le carni etichettate in un altro Paese della UE o EXTRA UE oppure sulla base di documentazione ufficiale equivalente (art.6 D.M.16 gennaio 2015), qualora una delle fasi della produzione avvenga in parte in un Paese della U.E. o in un Paese terzo.

** A discrezione dell'Organizzazione

*** Tali informazioni devono sempre prevedere anche l'indicazione del periodo al quale fanno riferimento e per il quale sono garantite, periodo che non può essere inferiore ai 4 mesi.

Modalità di utilizzo dell'informazione facoltativa: "Carne da allevamenti selezionati"

[I criteri di selezione riguardano l'animale (categoria, età inferiore a 24 mesi, tipo genetico, periodo minimo di ristallo 4 mesi) ed il prodotto (controllo dell'adeguato grado di acidificazione: $Ph < 5,85$)].

Tale informazione facoltativa comporta obbligatoriamente l'adozione contemporanea delle seguenti ulteriori informazioni facoltative, in conformità ai parametri riportati in allegato 2:

- categoria;
- età alla macellazione;
- data ultimo ristallo;
- tipo genetico;
- grado di acidificazione delle carni (Ph).

Prima della stampa dell'etichetta il sistema informativo verifica l'effettivo completamento del periodo di frollatura e segnala a video l'eventuale non conformità.

Viene, inoltre, emesso un documento allegato di rintracciabilità al DDT/CMR che riassume le informazioni di cui sopra per ogni pezzo consegnato.

Tale documento è ad uso interno e non può essere esposto al pubblico.

3.2) SEZIONAMENTO

3.2.1 diagramma di flusso carni destinate al sezionamento

- ❖ Registrazione dei dati della carne in osso mediante lettura del bar-code, con tale operazione sono acquisiti i seguenti parametri:
 - Paese di nascita
 - Paese/i di allevamento
 - Paese e operatore di macellazione
 - Lotto di identificazione dell'animale
 - Informazioni volontarie quali il tipo genetico, l'età, l'allevamento, la categoria, il sesso (queste informazioni in parte o in toto possono non essere disponibili, in tal caso il prodotto non può essere utilizzato in lotti di disossato che trasmettono tali informazioni volontarie).

- ❖ Trasferimento dei dati al lotto di sezionamento (codice di riferimento)

Lotto capo
 (collegamento univoco con il singolo capo)
Lotto capi:
(collegamento con due o più capi aventi informazioni obbligatorie e volontarie identiche)

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 26 di 36

3.2.2. Etichettatura tagli primari (carni sezionate) - collegamento lotto di animali - taglio primario

Le carni con osso destinate al sezionamento vengono identificate per lotto specifico per ciascun cliente interno (codice di riferimento). A tale codice di riferimento vengono abbinati, mediante lettura dei singoli bar-code, i tagli con osso utilizzati. Tali bar-code contengono gli elementi identificativi della carcassa, così come definito al § 3.1.5.

Il sistema informativo verifica i criteri di omogeneità del lotto che si costituisce al quale attribuire il codice di riferimento.

Al termine delle operazioni di sezionamento, una specifica postazione a fine linea di sezionamento (stazione di pesatura) provvede all'emissione di un'etichetta, specifica per tipologia di prodotto e singolo cliente, che riporta il codice di riferimento che aggrega e collega gli estremi identificativi delle carcasse di provenienza. Tale etichetta reca le informazioni specificate al p.to 7 lett. B.1. (le informazioni cogenti e volontarie riportate soddisfano il requisito di omogeneità del lotto/codice di riferimento).

Viene, inoltre, emesso un documento allegato di rintracciabilità al DDT che riassume le informazioni di cui sopra. Tale documento è ad uso interno e non può essere esposto al pubblico.

3.2.2.1 Etichettatura tagli primari (carni sezionate) - collegamento singolo animale taglio primario

In questa fattispecie, il lotto (codice di riferimento) corrisponde ad una sola carcassa e pertanto si identifica con il numero progressivo di carcassa (stessa fattispecie della spedizione carni con osso destinate alla commercializzazione diretta § 3.1.7).

Per il resto la procedura non differisce da quanto indicato ai §§ 3.2.1 e 3.2.2.

Durante la fase di pesatura a fine linea di sezionamento il sistema informativo provvede ad emettere un'etichetta recante le informazioni descritte al § 7 B.1. (per le informazioni facoltative anche non contemporaneamente).

Il lotto (codice di riferimento) è espresso dal numero progressivo di macellazione dell'animale di appartenenza o in alternativa dal numero di auricolare corrispondente.

La tecnologia dei laboratori di sezionamento dell'Organizzazione INALCA assicura la lavorazione individuale di ogni quarto in sequenza obbligata e definita. Essa si basa sul sezionamento individuale di ogni quarto, o altro taglio con osso, effettuato su sistemi costituiti da linee di lavoro dedicate. Per ogni taglio ricavato da uno specifico quarto viene assicurato il collegamento con il taglio con osso di provenienza sino al punto di confezionamento. L'abbinamento singolo taglio / quarto di provenienza è assicurato dalla sequenzialità obbligata e definita delle linee.

In alcuni laboratori di sezionamento dell'Organizzazione è inoltre operativo un ulteriore sistema che consente tale collegamento attraverso l'emissione di un'etichetta che identifica e collega il taglio oggetto di disosso con il pezzo in osso di provenienza.

La lettura del bar-code di tale etichetta durante la fase di pesatura a fine linea di disosso genera automaticamente un'etichetta recante le informazioni specificate al p.to 7 lett. B.1. (le informazioni cogenti e volontarie riportate soddisfano il requisito di omogeneità del lotto/codice di riferimento).

Analogamente a quanto indicato al § 3.2.2, anche in questo caso le carni, oltre alle informazioni di cui in etichetta, sono accompagnate da un documento di tracciabilità.

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 27 di 36

3.3 PORZIONATURA - PRODUZIONE TAGLI SECONDARI

La tecnologia dei laboratori di sezionamento dell'Organizzazione INALCA così come descritta ai § 3.2.2 e 3.2.2.1 consente di mantenere una sequenza nota di tagli primari, che viene mantenuta anche in fase di porzionatura (taglio secondario).

I lotti di materia prima destinati alla porzionatura sono tra loro omogenei in quanto derivano da altrettanti lotti omogenei di carne sezionata.

Mediante lettura dei bar-code posti sui contenitori di carne sezionata (tagli primari) sull'ordine di lavorazione del prodotto oggetto di porzionatura si trasferiscono le informazioni cogenti e facoltative al prodotto finito (porzionato).

L'ordine di lavorazione (progressivo annuale della sala di porzionatura) identifica il subplotto ed è riportato in etichetta con il termine di codice di riferimento o lotto.

Il sistema informatico consente la verifica dei criteri di omogeneità del subplotto generato per i parametri cogenti e facoltativi oggetto di etichettatura finale in conformità a quanto descritto nella definizione di subplotto § 2.

Il sistema informatico di gestione della produzione dei prodotti porzionati provvede poi a richiamare le informazioni cogenti e volontarie oggetto di etichettatura sul prodotto finito e a riportarle nell'etichetta in fase di confezionamento.

Tale etichetta reca le informazioni specificate al p.to 7 lett. B.1. (per la parte volontaria anche non contemporaneamente).

4) PRODUZIONE DI CARNI MACINATE

L'identificazione/rintracciabilità delle produzioni successive al sezionamento per produzione carni macinate prevede la registrazione per ogni lotto di prodotto lavorato, dei contenitori ottenuti. Questo viene riportato in etichette conformi al § 7 B.2 applicate sui contenitori delle carni (per la parte volontaria anche non contemporaneamente).

In questo caso, quindi, il numero identificativo del lotto di sezionamento (codice di riferimento) è costituito dalla combinazione tra il numero pallet (progressivo giornaliero) e la data di disosso/produzione. Tale informazione è riportata anche in forma di bar-code.

Durante la produzione vengono assegnati per ogni batch (unità di produzione di circa 700 kg) i singoli codici di riferimento della materia prima di cui al precedente § 4.1. Ogni batch è a sua volta identificato da una numerazione progressiva per ogni giornata produttiva/linea di lavorazione. Il programma gestisce il peso effettivo di ogni batch ed assegna al prodotto finito il numero di batch di provenienza. Ad esaurimento effettivo del batch, il programma cambia automaticamente la numerazione. Nella lavorazione delle carni macinate, pertanto, il codice di riferimento è rappresentato dal numero di batch di lavorazione abbinato alla linea di lavorazione ed alla data di produzione. Al fine di evitare la sovrapposizione dei vari batch di lavorazione di ogni giornata, oltre alla gestione informatica del batch, si attua anche una separazione fisica sulla linea di lavorazione mediante apposite barre separatrici. Sul prodotto finito al momento

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 28 di 36

dell'etichettatura a fine linea viene emessa una etichetta conforme al §7 B.3 (per la parte volontaria anche non contemporaneamente).

5) CARNE VENDUTA NELL'ESERCIZIO DI VENDITA

Gli esercizi di vendita della carne etichettata in conformità ai § 3.2.1, 3.2.2, 3.2.2.1, presso i quali il prodotto subisce ulteriori lavorazioni (vendita al taglio o mediante preincarto), utilizzano le informazioni di tracciabilità contenute sulle etichette applicate alle carni nonché allegate ai documenti di trasporto per la compilazione del registro di carico/scarico delle carni, ed appongono sul prodotto finito un'etichetta che riporti, oltre alle menzioni cogenti, le seguenti informazioni (per la parte volontaria anche non contemporaneamente):

Parte cogente	Codice riferimento (numero progressivo carcassa – settimana di macellazione) e/o Marca auricolare
	Paese di nascita
	Paese(i) di allevamento
	Paese di macellazione e numero CE dello stabilimento;
	Paese di sezionamento e numero CE dello stabilimento;
Parte volontaria*	Estremi ultimo allevamento effettivo di ristallo***
	Estremi allevamento di nascita
	Sesso
	Periodo di allevamento in Italia***
	Regione di allevamento del bovino***
	Categoria bovino adulto espressa per esteso (es. scottona)
	Classe di conformazione
	Stato di ingrassamento
	Data macellazione
	Età dell'animale (espressa in mesi)
	Sistemi/tipologia di allevamento***
	- <u>Allevamento stallino libero in box</u>
	- <u>Allevamento con ricorso al pascolo</u>
	Alimentazione NO OGM***
	Alimentazione NO OGM dalla nascita
	Alimentazione priva di Grassi Animali aggiunti***
	Garanzia di benessere animale in allevamento valutata secondo lo standard CREnBA
	<u>Filiera ad alimentazione selezionata*</u>
	* La selezione dell'intera filiera presuppone: la <u>selezione degli allevamenti di ingrasso</u> , la <u>selezione dei mangimifici</u> , la <u>selezione delle referenze di latte somministrato</u> ed una <u>specifica razione alimentare</u> con latti aventi almeno il 18% di proteine totali di cui il 60% di origine lattiero-casearia somministrata per almeno 150 gg.
	Tempo di sospensione dei trattamenti terapeutici con sostanze ad azione antibiotica [claim: assenza di trattamenti terapeutici (antibiotici) - negli ultimi 120 giorni]
Periodo di frollatura claim: carne frollata almeno 10 giorni claim: carne frollata almeno 21 giorni claim: carne frollata almeno 30 giorni claim: carne frollata almeno 40 giorni	
Tipo genetico	

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 29 di 36

	Razza Carne da allevamenti selezionati I criteri di selezione riguardano l'animale (categoria, età inferiore a 24 mesi, tipo genetico, periodo minimo di ristallo 4 mesi) ed il prodotto (controllo dell'adeguato grado di acidificazione: Ph < 5,85)
Altre informazioni	Logo dell'Organizzazione
	Numero di approvazione del disciplinare (IT001ET)
	Bar-code
	N° ordine (associato ad un determinato DDT)
	Identificativo cliente
	Indirizzo dello stabilimento
	Estremi Organismo Indipendente di Controllo **

* Non applicabile per le carni foranee a meno di informazione volontaria coperta da un disciplinare di etichettatura volontaria da parte del fornitore riconosciuto dalla competente Autorità per le carni etichettate in un altro Paese della UE o EXTRA UE oppure sulla base di documentazione ufficiale equivalente (art.6 D.M.16 gennaio 2015), qualora una delle fasi della produzione avvenga in parte in un Paese della U.E. o in un Paese terzo.

** A discrezione dell'Organizzazione

*** Tali informazioni devono sempre prevedere anche l'indicazione del periodo al quale fanno riferimento e per il quale sono garantite, periodo che non può essere inferiore ai 4 mesi.

La stampa dell'etichetta riportante le informazioni di cui sopra, dovrà avvenire automaticamente, sia per la carne confezionata che venduta al taglio. Nel caso della carne venduta al taglio, è ammessa anche la sostituzione dell'etichetta con idonea cartellonistica che fornisca per iscritto e in modo chiaramente visibile al consumatore le stesse informazioni previste in etichetta.

5.1 FLUSSO E GESTIONE DELLE INFORMAZIONI PRESSO IL PUNTO VENDITA

I punti vendita esclusivisti ricevono dall'Organizzazione il prodotto corredato di etichetta e di documentazione cartacea (bolla e allegato). L'allegato viene mantenuto agli atti, unitamente alla bolla di consegna. Il documento allegato al documento di trasporto dell'Organizzazione contiene tutte le informazioni facoltative, compreso il codice di riferimento. Il punto di vendita nelle fasi successive di lavorazione mantiene il medesimo codice di riferimento (lotto) attribuito dal fornitore o abbina un proprio lotto interno in grado di garantire il legame con il lotto del fornitore. Eventuali lotti diversi di prodotto giacenti contemporaneamente al punto vendita sono stoccati in modo distinto e separato nelle celle di stoccaggio. Le modalità di identificazione della materia prima inviata dal fornitore e la relativa gestione del prodotto al fine di garantire la corretta gestione delle informazioni volontarie sono contenute in apposite istruzioni operative presenti nei punti di vendita.

Deve essere presente un idoneo sistema che garantisca un nesso tra quantità di carne in entrata e quella messa in vendita.

I punti vendita accettano formalmente il piano di autocontrollo previsto dall'Organizzazione e si assoggettano ai controlli dell'Organismo Indipendente, mediante la sottoscrizione della scheda di adesione al Disciplinare di etichettatura INALCA.

6) ARCHIVIAZIONE

L'organizzazione si impegna alla conservazione della documentazione cartacea e/o informatica necessaria allo svolgimento di quanto previsto dal Disciplinare per almeno due anni.

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 30 di 36

7) LAY OUT ETICHETTE

Le etichette sono elaborate dal Sistema Informatico aziendale e aggregano sia le informazioni necessarie per l'applicazione del Reg. CE 1760/2000, sia le informazioni derivanti dalla applicazione delle altre norme cogenti in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.

Le etichette che vengono, quindi, elaborate ed emesse dal Sistema Informatico sono le seguenti:

A) Carne in osso di cui al p.to 3.1.7.

A1) Etichetta per carni in osso destinate alla spedizione (carcasse, mezzene, quarti ed altri tagli carni con osso (carni a gancio): vedi tabella di cui al punto 3.1.7 Spedizione carcasse, mezzene, quarti ed altri tagli carni con osso (carni a gancio).

B1) Etichetta per carni destinate alla vendita (tagli primari e secondari): vedi tabella di cui al punto 5 Carne venduta nell'esercizio di vendita.

Per le carni confezionate in piccoli imballaggi per la vendita al minuto ai fini della commercializzazione presso altro Stato membro (secondo quanto descritto nel § 3.3 ed in conformità al § 1), l'indicazione del tipo genetico può essere integrata con quella dell'attitudine produttiva secondo la tabella di corrispondenza che segue:

Attitudine lattifera (tipo da latte)	Attitudine da carne (tipo da carne)	Attitudine mista ³ (tipo misto)
Ayshire	Angus	Abondance
Bretone pezzata nera	Aubrac	Armoricana
Dairy Shorthorn	Aurochs recostitué	Bernese
Guernesey	Bazadaise	Bardolese
Jersiaise	Bisonte ¹	Bruna Austriaca
Prim'Holsteim	Bianca Blu	Bruna Francese
Pezzata nera	Blu del Nord	Bruna Svizzera
Bruna Italiana	Bionda d'Aquitania	Bruna Tedesca
Bruna Alpina	Zébu ²	Bretone Pezzata Nera
Frisona Italiana	Casta (Aure e San Giron)	Valdostana Pezzata Nera
Frisona Austriaca	Charolaise	Valdostana Pezzata Rossa
Frisona Canadese	Chianina	Rossa Danese
Frisona Francese	Corsa	Rendena
Frisona Inglese	Creola	Pezzata Rossa Belga
Frisona Olandese	Da combattimento (Brava Spagnola)	Pezzata Rossa Italiana
Frisona Svizzera	Galloway	Bufalo ⁴
Frisona Tedesca	Gasconne	Canadese
Bianca e nera Polacca	Hereford	Ferrandaise
Bianca e nera Lituana	Highland cattle	Froment di Léon
Bianca e nera Danese	Inra 95	Gelbvieh
<i>Ogni incrocio introduce tipi di razze da latte e identifica il tipo di razza da latte e il tipo di razza incrociato.</i>	Limousine	Herens
	Maraichine	Lourdaise
	Marchigiana	Montbéliarde
	Mirandese (Gasconne aréolée)	N'Dama
	Nantese	Normanna
	Parthenaise	Pezzata Rossa delle Pianure
	Piemontese	Rossa Fiamminga
	Raco di Biou (Camarga)	Simmenthal francese
	Rossa dei prati (Mainne Anjou)	Tarentaise
	Salers	Villard de Lans
	Saosnoise	Vosgienne
	South Devon	
	<i>Tutti gli incroci introducono tipi di razze da carne e riguardano razze da carne e altri tipi di razze (da latte, mista e incrociata)</i>	<i>Tutti gli incroci introducono tipi di razze miste e comprendono il tipo di razza mista e il tipo di razza da latte o incrociato.</i>

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 31 di 36

¹ In questo caso, nell'etichettatura deve essere indicata la menzione "Bisonte" e non la menzione "tipo da carne".

² In questo caso, nell'etichettatura deve essere indicata la menzione "Zébu" e non la menzione "tipo da carne".

³ Il tipo misto può essere menzionato ugualmente come tipo da latte.

⁴ In questo caso, nell'etichettatura deve essere indicata la menzione "Bufalo" e non la menzione "tipo da latte" o "tipo misto".

B2) Etichetta per carni disossate destinate ad ulteriore lavorazione (produzione carni macinate). Tale etichetta viene apposta esternamente sui contenitori.

Parte cogente	Codice riferimento (numero progressivo carcassa – settimana di macellazione) e/o Marca auricolare
	Paese di nascita
	Paese(i) di allevamento
	Paese di macellazione e numero CE dello stabilimento;
	Paese di sezionamento e numero CE dello stabilimento;
Parte volontaria*	Estremi ultimo allevamento effettivo di ristallo***
	Estremi allevamento di nascita
	Sesso
	Periodo di allevamento in Italia***
	Regione di allevamento del bovino***
	Categoria bovino adulto espressa per esteso (es. scottona)
	Classe di conformazione
	Stato di ingrassamento
	Data macellazione
	Età dell'animale (espressa in mesi)
	Sistemi/tipologia di allevamento*** - <u>Allevamento stallino libero in box</u> - <u>Allevamento con ricorso al pascolo</u>
	Alimentazione NO OGM***
	Alimentazione NO OGM dalla nascita
	Alimentazione priva di Grassi Animali aggiunti***
	Garanzia di benessere animale in allevamento valutata secondo lo standard CReNBA
	<u>Filiera ad alimentazione selezionata*</u> * La selezione dell'intera filiera presuppone: la <u>selezione degli allevamenti di ingrasso</u> , la <u>selezione dei mangimifici</u> , la <u>selezione delle referenze di latte</u> somministrato ed una <u>specifico razione alimentare</u> con latti aventi almeno il 18% di proteine totali di cui il 60% di origine lattiero-casearia somministrata per almeno 150 gg.
	Tempo di sospensione dei trattamenti terapeutici con sostanze ad azione antibiotica [claim: assenza di trattamenti terapeutici (antibiotici) - negli ultimi 120 giorni]
Periodo di frollatura claim: carne frollata almeno 10 giorni claim: carne frollata almeno 21 giorni claim: carne frollata almeno 30 giorni claim: carne frollata almeno 40 giorni	
Tipo genetico	
Razza	
Carne da allevamenti selezionati I criteri di selezione riguardano l'animale (categoria, età inferiore a 24 mesi, tipo genetico, periodo minimo di ristallo 4 mesi) ed il prodotto (controllo dell'adeguato grado di acidificazione: Ph < 5,85)	
Altre informazioni	Logo dell'Organizzazione

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 32 di 36

	Numero di approvazione del disciplinare (IT001ET)
	Bar-code
	N° ordine (associato ad un determinato DDT)
	Identificativo cliente
	Indirizzo dello stabilimento
Estremi Organismo Indipendente di Controllo **	

* Non applicabile per le carni foranee a meno di informazione volontaria coperta da un disciplinare di etichettatura volontaria da parte del fornitore riconosciuto dalla competente Autorità per le carni etichettate in un altro Paese della UE o EXTRA UE oppure sulla base di documentazione ufficiale equivalente (art.6 D.M.16 gennaio 2015), qualora una delle fasi della produzione avvenga in parte in un Paese della U.E. o in un Paese terzo.

** A discrezione dell'Organizzazione.

*** Tali informazioni devono sempre prevedere anche l'indicazione del periodo al quale fanno riferimento e per il quale sono garantite, periodo che non può essere inferiore ai 4 mesi.

B3) Etichetta carni macinate:

Oltre alle diciture previste da norme specifiche (Reg. CE 853/2004; D.Lgs 109/1992, Reg. CE 1169/2011) le seguenti ulteriori indicazioni (per la parte volontaria anche non contemporaneamente), vedi tabella al punto precedente B2.

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 33 di 36

8) AUTOCONTROLLO DELL'ORGANIZZAZIONE

L'attività di autocontrollo è eseguita da:

- Tecnici dell'Organizzazione;
- Personale tecnico appositamente addestrato delegato dall'Organizzazione;
- Personale incaricato dai fornitori/clienti.
- Veterinari qualificati da CRENBA per le verifiche di qualifica degli allevamenti che rispettano il requisito del benessere animale.

Le attività di autocontrollo sono mirate a garantire il rispetto dei requisiti stabiliti dal presente Disciplinare e la veridicità delle informazioni riportate su tutte le etichette. L'autocontrollo è effettuato in tutte le fasi della filiera secondo tempi definiti nelle tabelle dei controlli.

8.1) PIANIFICAZIONE DEL AUTOCONTROLLO

L'Organizzazione è dotata di riconoscimento di conformità alle norme UNI/UN/ISO 9001:2008 e BRC. L'organizzazione, pertanto, tramite il piano annuale di auditing interno effettuato in conformità a tali norme, effettuerà, tra l'altro, l'autocontrollo sulla veridicità ed affidabilità dell'intero sistema di identificazione/etichettatura.

8.2) METODOLOGIA DI AUTOCONTROLLO

Il controllo si basa su verifiche documentali e sopralluoghi ispettivi presso:

- Mangimifici/fornitori di alimenti ad integrazione.
- Allevamento.
- Macello.
- Laboratorio di sezionamento.
- Piattaforme.
- Punti vendita.
- Sede dell'Organizzazione.

L'entità del controllo ha criteri di significatività statistica e si basa sul numero di soggetti coinvolti nella filiera e sulla quantità di prodotto commercializzato con informazioni volontarie.

Il controllo presuppone, inoltre, l'analisi preliminare dei rischi del sistema. I principali punti critici identificati sono:

1. Gestione della cross contamination (OGM e GAA) presso i mangimifici;
2. Gestione della cross contamination (OGM e GAA) presso gli allevamenti;
3. Gestione della corretta alimentazione selezionata presso gli allevamenti;
4. Tracciabilità degli alimenti presso gli allevamenti;
5. Gestione del registro dei trattamenti farmacologici in allevamento;
6. Ufficio ricevimento animali;
7. Ufficio bestiame, gestione database animali macellati e relativi requisiti quali:
 - il tempo di sospensione dai trattamenti farmacologici terapeutici con sostanze ad azione antibiotica;
 - l'allevamento di provenienza;

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 34 di 36

- l'identificazione dei capi provenienti da allevamenti certificati CREnBA ed eventuale gestione della certificazione per il benessere animale da parte dell'allevamento di provenienza.
- 8. stazione di stordimento animali (inizio macellazione);
- 9. postazione abbinamento marca auricolare – numero settimanale progressivo di macellazione;
- 10. reparto di sezionamento e relativa postazione per l'identificazione delle carni ad inizio e fine linea (gestione dei database delle carni utilizzate per l'etichettatura di cui al Reg. 1760/2000);
- 11. verifica dei tempi di frollatura delle carni;
- 12. reparto carni macinate e relative postazioni per l'identificazione delle carni ad inizio e fine linea;
- 13. reparto ricevimento carni (foranee / appartenenti all'Organizzazione)
- 14. stazioni di pesatura ed etichettatura delle carni per la spedizione (gestione data-base degli animali macellati internamente all'Organizzazione e delle carni foranee e verifica pH);
- 15. postazioni di pesatura prodotto finito per collegamento tra documento di spedizione (DDT-CMR) e informazioni di tracciabilità;
- 16. ufficio Servizi Informativi (centro elaborazione dati).
- 17. Gestione dei prodotti e delle relative informazioni volontarie presso i punti vendita ed eventuali piattaforme distributive intermedie.

8.3) MODALITA' OPERATIVE DI AUTOCONTROLLO

8.3.1 Verifica documentale.

La verifica documentale prevede l'esame dei seguenti documenti:

- documenti di tracciabilità in fase di produzione alimento per animali;
- documenti di tracciabilità di utilizzo alimenti in allevamento;
- registrazione dei trattamenti farmacologici, con riferimento alle sostanze ad azione antibiotica;
- archiviazione della copia dei certificati in corso di validità rilasciati dal CREnBA.
- documento di trasporto;
- modello 4 (dichiarazione di provenienza degli animali);
- eventuale passaporto;
- allegati di rintracciabilità provenienti da fornitori di carni foranee;
- registro di carico e scarico presso i punti vendita ed eventuali piattaforme distributive;
- allegati di tracciabilità riconducibili ad un DDT-CMR.

Vengono, in particolare, valutate le modalità di registrazione ed archiviazione dei documenti cartacei, la correttezza e completezza della compilazione, le responsabilità ed i ruoli delle figure preposte a tali attività. Analoghe verifiche vengono eseguite sugli archivi informatici ad ogni livello del ciclo produttivo ed in particolare ai capitoli 3.1, 3.2, 3.3, 4, 5.

8.3.2 Verifica strumentale

La verifica strumentale prevede la misurazione quotidiana del grado di acidità delle carni mediante pHmetro in conformità alla procedura aziendale IP-04-00-00-00-00 "Determinazione del pH delle carni".

Gli strumenti di misura sono inoltre sottoposti a verifica di corretto funzionamento e taratura in conformità alla procedura aziendale IT-05-00-00-00-00 "Taratura pHmetri carni".

INALCA S.p.A. 	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 35 di 36

8.3.3 Verifica del sistema informatico di gestione dati.

L'affidabilità del sistema informatico di gestione delle informazioni connesse all'etichettatura viene controllata mediante apposita procedura di taratura. Essa consiste in:

1. immissione di dati fittizi al momento del controllo (es. numero di marca auricolare ed ulteriori dati identificativi dell'animale in ambiente informatico di prova all'interno di un lotto noto);
2. immissione di un numero fittizio di carcassa collegato al numero di marca auricolare di cui al punto 1 all'interno di un lotto noto)
3. emissione e verifica dell'etichetta prodotta dal sistema. Si controlla sull'etichetta che il programma abbia mantenuto l'informazione e l'abbia gestita nel corretto abbinamento e nella corretta sequenza. Ogni anomalia del sistema verificata in sede di taratura comporterà la sospensione immediata dell'attività di etichettatura e la comunicazione all'Organismo indipendente di controllo.

8.3.3 Sopralluogo ispettivo

Il sopralluogo ispettivo, invece, è teso a verificare innanzitutto la presenza e l'applicazione nei reparti di idonee procedure per l'informazione agli operatori addetti, nonché l'acquisizione da parte dei medesimi di una sufficiente formazione in merito alle operazioni necessarie per l'espletamento delle operazioni di cui ai capitoli 1, 2, 3, 4, 5, 6.

Durante il sopralluogo ispettivo si preleva un campione rappresentativo e si verificherà a ritroso la relativa tracciabilità sino ai lotti di animali utilizzati. Si procederà, inoltre, ad effettuare analogo iter in direzione opposta, ossia, a partire dagli animali per giungere ai lotti di carne. Il controllo viene effettuato, sia a partire dalle carni per identificare gli allevamenti di origine, sia nella direzione opposta, ossia a partire da un lotto di animali macellati per verificarne l'effettiva destinazione. I sopralluoghi ispettivi, laddove ritenuto necessario, possono comprendere anche ispezioni presso gli allevamenti e i punti vendita.

Nell'ambito dell'allevamento si effettueranno controlli sulla corretta procedura di approvvigionamento dei capi, sulla loro registrazione, sulla gestione dell'alimentazione e dei trattamenti farmacologici e sul rispetto del requisito del benessere animale.

Al termine di ogni verifica ispettiva si redige apposito rapporto di auditing con indicazione di eventuali non conformità. In tal caso, unitamente al rapporto di auditing verranno avviate azioni correttive/preventive, con indicazione dei relativi termini per l'applicazione.

Nei casi più gravi e comunque ogni qualvolta non è possibile ottenere la completa rintracciabilità del prodotto, è applicata in via immediata la sospensione temporanea del sistema di etichettatura con relativa comunicazione all'Autorità competente ed all'Organismo indipendente di Controllo.

 INALCA S.p.A.	Documenti Documenti interstabilimento Disciplinari e Capitolati INALCA Disciplinare di etichettatura	D-01-03-00-00-00
Disciplinare di etichettatura		Revisione 25 del 28/12/2017 Pag. 36 di 36

9) ORGANISMO INDIPENDENTE

L'organismo indipendente individuato dall'operatore è rappresentato da:

DQA Srl Via Bosio,4, 00161, Roma

DQA Srl è accreditato ISO/IEC 17065 da ACCREDIA.

10) PROVVEDIMENTI CORRETTIVI E DISCIPLINARI

Il mancato adempimento a quanto descritto nel presente disciplinare comporterà:

- a) in caso di non conformità a carattere episodico e, comunque, tali da non pregiudicare la rintracciabilità del lotto utilizzato, l'avvio di idonee azioni correttive/preventive e dei relativi tempi per l'applicazione.
- b) nel caso di riscontro di carni etichettate e commercializzate senza rispetto del presente disciplinare e con pregiudizio della rintracciabilità dei lotti utilizzati, verrà immediatamente ritirato il lotto di riferimento ed inoltrata comunicazione formale all'autorità competente per i provvedimenti del caso. Si procederà all'avvio di idonee azioni correttive/preventive e dei relativi tempi per l'applicazione.

L'operatore:

INALCA S.p.a.

Il Procuratore per gli aspetti sanitari
Lugaresi Sorlini Dott. Giovanni Mario

