

**DISCIPLINARE**  
**PER L'ETICHETTATURA DELLE CARNI BOVINE**  
**E DEI PRODOTTI A BASE DI CARNE BOVINA**

**IDENTIFICATI DAL**

**Società Agricola Podere dei Fiori**

**Società Semplice**

**Sede legale: Via Aurelia Nord, 60**

**58100 – Grosseto (GR)**

**P.IVA 01521680536**

**Cod. Fisc. 01521680536**



**PODERE DEI FIORI**

**INDICE**

<i>DEFINIZIONI</i> .....	2
<i>RIFERIMENTI LEGISLATIVI</i> .....	3
ART. 1 - INFORMAZIONI SULL'ETICHETTATURA .....	5
ART. 2- PRESENTAZIONE DELLA FILIERA .....	6
GENERALITÀ - ORGANIZZAZIONE .....	6
ART. 3 - PRESCRIZIONI DALL'ALLEVAMENTO AI PUNTI VENDITA .....	8
ART. 4 – IL SISTEMA INFORMATIVO.....	14
ART. 5 - AUTOCONTROLLO.....	16
ART. 6 – COMUNICAZIONI TRASMESSE ALL'ORGANISMO DI CONTROLLO.....	22
ART. 7 - DESIGNAZIONE DELL'ORGANISMO TERZO DI CONTROLLO .....	23
ART. 8 – REQUISITI DI ADESIONE.....	23
ART. 9 - CARATTERISTICHE DEL LOGO E MODALITÀ DI APPOSIZIONE DEL LOGOTIPO DELL'ORGANIZZAZIONE SULLE CARNI.....	23
ALLEGATO 1: punti di applicazione delle etichette riportanti il codice identificativo interno della carcassa.....	25
ALLEGATO 2: Esempio di Etichetta di origine – informazione per il consumatore.....	26
ALLEGATO 3: Sistema di gestione Allevamento – Stabilimento di macellazione – Laboratorio di sezionamento – Punti Vendita .....	27
ALLEGATO 4: Fac simile autodichiarazione consegna capi.....	28
ALLEGATO 5: Registro Carico Scarico .....	29
ALLEGATO 06: Piano dei controlli .....	30
Cfr. Allegato 06 del DQA – Dipartimento Qualità Agroalimentare srl .....	30
ALLEGATO 07 – ZONA GEOGRAFICA DELLA MAREMMA .....	30

## DEFINIZIONI

Ai fini del presente disciplinare si intende per:

- **allevamento:** qualsiasi stabilimento agricolo, costruzione o allevamento all'aria aperta o altro luogo in cui gli animali sono tenuti, allevati o governati;
- **carni bovine:** tutti i prodotti dei codici NC 0201, 0202, 0206 10 95 e 0206 29 91 (art. 12 Reg. CE 1760/00);
- **codice identificativo interno della carcassa:** codice alfa-numerico progressivo, interno allo stabilimento di macellazione, riprodotto su etichette che vengono applicate sulla carcassa a livello dei gartti posteriori, delle lombate, delle spalle, della pancia e del petto; in questo modo viene garantita l'identificazione delle carcasse anche dopo ulteriori lavorazioni e sezionature; le etichette riportano anche il nominativo dello stabilimento di macellazione (Allegato 01);
- **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;
- **Tipo genetico:** informazione rilevata al macello dalla lettura del "Documento di identificazione individuale per la specie bovina" rilasciato dall'Autorità competente qualora sullo stesso siano riportati i dati relativi alla razza del padre del capo, oppure da altro documento da cui sia verificabile la razza del padre del capo (Certificato di intervento fecondativo – CIF per i bovini con passaporto italiano). In etichetta l'informazione sarà riportata come «tipo genetico: incrocio di (seguito dalla razza del padre);
- **Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore (Allegato 02):** documento stampato dallo stabilimento di macellazione, attraverso gli input rilasciati dalla Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice, riportante le informazioni per il consumatore relative ai dati che costituiscono il lotto di fornitura; il documento viene esposto presso i punti vendita, aderenti al presente disciplinare (allegato 02); il certificato può altresì accompagnare le singole carcasse e/o mezzene, oppure di tagli anatomici e/o porzionati identificati singolarmente per ogni carcassa di origine, oppure da tagli anatomici e /o porzionati derivanti da più animali identificati da un lotto di fornitura nel caso in cui il Macello venda direttamente al cliente finale;
- **fornitura:** rappresenta la consegna di carne da parte dello stabilimento di macellazione al punto vendita o al cliente finale fuori dalla filiera; la consegna, o fornitura, può essere sotto forma di singole carcasse e/o mezzene, oppure di tagli anatomici e/o porzionati identificati singolarmente per ogni carcassa di origine, oppure da tagli anatomici e /o porzionati derivanti da più animali identificati da un lotto di fornitura;
- **lotto:** trattasi di un numero progressivo originato dal sistema di gestione abbinato al numero identificativo della marca auricolare di ogni bovino macellato;
- **numero identificativo della marca auricolare:** numero scritto sul contrassegno auricolare apposto sull'animale vivo, che consente di identificare l'animale e di conseguenza di risalire all'azienda di allevamento;
- **porzionati:** il prodotto ottenuto dalla lavorazione e sezionatura dei tagli anatomici, riponibile in diverse forme di confezionamento (quali ad esempio il sottovuoto, l'atmosfera modificata, le vaschette con film estensibile), e di dimensioni idonee per la vendita al consumatore finale;
- **punto vendita:** qualsiasi macelleria autorizzata alla vendita al dettaglio di carne bovina;
- **software di gestione:** *software* di gestione operante sulla rete informatica della Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice, costituita da un computer centrale chiamato *Server*, a cui vengono inviati e ricevuti dei dati, attraverso la rete Internet, dai personal computer installati presso gli stabilimenti di macellazione;
- **stabilimento di macellazione:** si intende un impianto di macellazione riconosciuto secondo quanto previsto al D.L. n. 286 del 18 aprile 1994 art. 3 comma 1, che, nel caso sottoponga le carcasse o le mezzene o i quarti ad ulteriori lavorazioni e sezionature, è provvisto di un laboratorio di sezionamento annesso, riconosciuto secondo quanto previsto sempre dal D.L. n. 286/94 art. 3 comma 2;

- **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:

<b>Dizioni comunemente accettate dal commercio e conosciute dal consumatore a livello locale (*)</b>	<b>Categoria della carcassa secondo la classificazione UE</b>
VITELLONE	<b>categoria A:</b> carcasse di animali maschi non castrati di età pari o superiore a dodici mesi, ma inferiore a ventiquattro mesi
TORO	<b>categoria B:</b> carcasse di animali maschi non castrati di età pari o superiore a ventiquattro mesi.
MANZO	<b>categoria C:</b> carcasse di animali maschi castrati di età pari o superiore a dodici mesi.
VACCA	<b>categoria D:</b> carcasse di animali femmine che hanno già figliato.
GIOVENCA – SCOTTONA - SORANA	<b>categoria E:</b> carcasse di altri animali femmine di età pari o superiore a dodici mesi.

In etichetta dovranno essere comunque 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.
- 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).

#### **RIFERIMENTI LEGISLATIVI**

- 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 12 ottobre 2001. Regolamento (CE) 1760/2000, Titolo II Etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine – Chiarimenti sulla predisposizione dei disciplinari previsti dal decreto 30 agosto 2000.
- DM MIPAAF del 13 dicembre 2001. Disposizioni applicative del Regolamento (CE) n.1760/2000 – Titolo II etichettatura delle carni bovine.
- Circolare MIPAAF n.1 del 9 aprile 2003 Regolamento (CE) 1760/2000, Titolo II Etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine – Ulteriori chiarimenti sulle modalità applicative previste dal decreto 30 agosto 2000.

- D.L.vo n.58 del 21 gennaio 2004. Disposizioni sanzionatorie per le violazioni dei Regolamenti (CE) numeri 1760 e 1825 del 2000, relativi all'identificazione e registrazione dei bovini, nonché all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, a norma della legge 10 marzo 2002, n.39.
- Regolamento (CE) n.275/2007 recante modifica del regolamento CE 1825/2000 recante modalità di applicazione del regolamento CE 1760/2000 per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carne.
- Circolare MIPAAF n.1 del 15 febbraio 2008. Ulteriori chiarimenti ed indicazioni sulle modalità applicative previste dal decreto 30 agosto 2000. Regolamento (CE) 1760/2000, Titolo II Etichettatura delle carni bovine.
- Circolare del 24 luglio 2008, n.2 – “Modalità applicative del regolamento (CE) N.1760/2000 – Titolo II sull'etichettatura delle carni bovine. Categoria “Vitellone”.
- 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;
- Regolamento (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;
- D.M. n.876 del 16.1.2015 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”
- Circolare 7770 del 13/04/2015 – “D.M. 16 gennaio 2015 recante “Nuove indicazioni e modalità applicative del Regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda il Titolo II relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine a seguito delle modifiche introdotte dal Regolamento (UE) n.653/2014”. Chiarimenti sull'etichettatura facoltativa delle carni bovine”.
- D.M. 20/05/2016 concernente le disposizioni applicative e modifica del DM 16/01/2015 sull'etichettatura facoltativa delle carni bovine e abrogazione del D.M. 13/12/2001.

---

## ART. 1 - INFORMAZIONI SULL'ETICHETTATURA

L'etichettatura della carne bovina e dei prodotti a base di carne bovina identificati dalla Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice contiene le seguenti informazioni obbligatorie:

- Numero identificativo della marca auricolare del bovino vivo e/o il numero di identificazione lotto di fornitura;
- Paese e numero di approvazione dello stabilimento di macellazione in cui è avvenuta la macellazione;
- Paese e numero di approvazione del laboratorio di sezionamento;
- Paese di nascita dell'animale<sup>3</sup>;
- Paese/i in cui è avvenuta la fase di ingrasso;

e le seguenti informazioni facoltative che possono essere riportate tutte o in parte

- a) sesso dell'animale;
- b) età in mesi dell'animale alla macellazione;
- c) denominazione e sede dello stabilimento di macellazione in cui è avvenuta la macellazione;
- d) data di macellazione;
- e) denominazione e sede del laboratorio di sezionamento;
- f) categoria del bovino macellato;
- g) razza o Tipo genetico;
- h) denominazione e sede dell'allevamento in cui è avvenuta l'ultima fase di ingrasso e relativo codice A.S.L. ;
- i) data di ingresso nell'ultimo allevamento di ingrasso;
- j) metodo di stabulazione (riportati come Circolare n. 1 del 9 aprile 2003 escluso il pascolo) per un periodo minimo di 4 mesi;
- k) Alimentazione: senza grassi animali aggiunti e non OGM per tutta la fase d'ingrasso;
- l) *NO Antibiotic*: non utilizzo di antibiotici per i capi portati ad etichettatura accompagnato dalla dicitura:
  - a. NO Antibiotic<sup>1</sup>
  - c. NO Antibiotic 120 gg<sup>2</sup>.
- m) "Garanzia di benessere animale in allevamento valutato secondo lo *standard* del Centro di Referenza Nazionale" negli ultimi 120 gg. di vita dell'animale;
- n) Areale di allevamento<sup>3</sup>.

Altre informazioni

Denominazione della Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice relativo logotipo;

- a) Numero di autorizzazione del MIPAAF (informazione presente in etichetta solamente nel caso in cui sulla medesima sia presente almeno una delle informazioni facoltative sopra riportate);
- b) Denominazione di vendita: Vitello (per carni derivanti da capi di età inferiore agli 8 mesi alla macellazione), Vitellone (per carni derivanti da capi di età compresa tra 8 e 12 mesi alla macellazione), Bovino Adulto (per carni derivanti da capi di età superiore ai 12 mesi alla macellazione);
- c) Eventuali altre informazioni previste dalla normativa cogente.

---

<sup>1</sup> se trattasi di capi che non hanno subito alcun trattamento antibiotico dalla nascita alla macellazione

<sup>2</sup> se trattasi di capi che non hanno subito trattamenti antibiotici almeno negli ultimi 4 mesi.

<sup>3</sup> nel caso che il bovino sia nato, ingrassato e macellato in Maremma (cfr. Allegato 7) l'etichettatura potrà riportare l'indicazione di "Carni di bovino nato, ingrassato e macellato in maremma – Ti Manzo Riserva"

Le informazioni h), j), k), l), m) e n), devono essere riportate in etichetta insieme al periodo per le quali sono garantite che non può essere inferiore ai 4 mesi.

## **ART. 2– PRESENTAZIONE DELLA FILIERA**

### Generalità - Organizzazione

La Società Agricola Podere dei Fiori – Società Semplice gestisce e mette a disposizione agli organismi deputati alla vigilanza, una banca dati, conforme all'art.12 del DM 16.1.2015 in cui:

- sono registrati e codificati in modo univoco tutti gli allevamenti aderenti alla filiera, con indicato il n° di iscrizione all'anagrafe nazionale degli allevamenti;
- sono registrati i capi bovini macellati appartenenti ad ogni singolo allevamento aderente; detti capi sono identificati singolarmente secondo la normativa vigente in materia di anagrafe del bestiame.
- è presente l'elenco dei macelli con rispettivo codice univoco di identificazione;
- è presente l'elenco dei laboratori di sezionamento con rispettivo codice univoco di identificazione;
- sono registrati i lotti commerciali;
- è presente l'elenco degli esercizi di vendita;
- è registrato lo scarico dei singoli animali e dei lotti.

Premesso che:

La Società Agricola Podere dei Fiori – Società Semplice è dotata di un elenco dei fornitori di allevatori afferenti alla filiera nel quale sono riportati i dati identificativi dei singoli capi inviati alla macellazione. Tali dati sono acquisiti mediante apposito documento cartaceo o elettronico contenente le seguenti informazioni:

- identificativo delle marche auricolari;
- data di nascita di ogni bovino;
- data di arrivo in allevamento;
- nazione di provenienza;
- sesso dei capi allevati.

Durante la fase di macellazione degli animali, gli stabilimenti di macellazione operano l'abbinamento tra l'allevamento di provenienza degli animali, il numero identificativo riportato sulla marca auricolare dell'animale e il codice di identificazione interno della carcassa secondo le modalità previste dall'art. 3 del presente documento.

Quanto sopra esposto è registrato dallo stabilimento di macellazione e viene archiviato ai fini del controllo da parte dell'Organismo di Controllo designato.

La Società Agricola Podere dei Fiori – Società Semplice ai fini dell'autorizzazione all'etichettatura, accerta che il 100% dei numeri identificativi delle marche auricolari relative ai capi abbattuti si abbinino ai numeri identificativi delle marche auricolari comunicate dagli allevatori e inserite nella banca dati della Società Agricola Podere dei Fiori – Società Semplice.

La Società Agricola Podere dei Fiori – Società Semplice acconsente al rilascio dell'etichettatura solo per le carcasse e le relative pezzature i cui dati si abbinino perfettamente e che derivino da capi che, all'atto dell'accettazione in macello, siano accompagnati dall'autodichiarazione dell'allevatore in merito alla modalità di alimentazione e di utilizzo di Antibiotici (Allegato 04), e giungano da allevamenti di ingrasso in possesso della certificazione CreNBA.

Le carcasse e le relative pezzature derivanti dalle successive lavorazioni, provenienti da animali che non siano in possesso dei requisiti di cui sopra per il rilascio della certificazione, non possono essere identificate con l'etichettatura facoltativa.

Gli stabilimenti di macellazione/sezionamento possono commercializzare carne bovina ad etichettatura in mezzene e/o quarti e/o sestì e/o tagli anatomici da essa derivati.

Le mezzene e/o quarti e/o tagli anatomici da essa derivati ad etichettatura venduti a terzi, sono accompagnate al punto vendita da un documento cartaceo emesso automaticamente dallo stabilimento di macellazione e riportante le informazioni indicate all'articolo 1 del presente disciplinare.

Gli stabilimenti di macellazione con annesso un laboratorio di sezionamento interno, possono vendere anche carne bovina in tagli anatomici e/o porzionati ad etichettatura.

I tagli anatomici e/o porzionati ad etichettatura sono venduti sigillati, o confezionati in singole vaschette o in singole confezioni di imballaggio alle quali sono applicate delle etichette riportanti le informazioni indicate all'articolo 1 del presente disciplinare.

Alle confezioni costituenti il lotto di fornitura ad etichettatura, formato da carni bovine derivanti da più animali, sono applicate delle etichette riportanti le informazioni indicate all'articolo 1 del presente disciplinare.

Copia della documentazione di sistema viene conservata dalla Società Agricola Podere dei Fiori – Società Semplice ai fini dell'espletamento del controllo da parte dell'Organismo di Certificazione.

I punti vendita che vogliono esibire e vendere al dettaglio carne bovina ad etichettatura Podere dei Fiori - Società Semplice possono esporre l'Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore (Allegato 02) riportante le informazioni di cui all'art. 1 del presente disciplinare consegnata dallo stabilimento di macellazione e sono tenuti a compilare il registro di carico/scarico carne (Allegato 05) o documentazione analoga.



### ART. 3 - PRESCRIZIONI DALL'ALLEVAMENTO AI PUNTI VENDITA

Gli allevamenti, gli stabilimenti di macellazione, i laboratori di sezionamento e i punti vendita con l'adesione al presente disciplinare si impegnano al rispetto dello stesso e si obbligano a consentire agli ispettori e/o incaricati della Società Agricola Podere dei Fiori – Società Semplice, muniti di idoneo tesserino o documento di identificazione da esibirsi a richiesta degli interessati, l'accesso nei propri locali, impianti e strutture per la verifica, di quanto previsto dal presente disciplinare e dell'osservanza dei patti, condizioni ed obblighi di cui al presente disciplinare.

#### Allevamento

Ogni allevamento facente parte della filiera sottoscrive, all'atto dell'iscrizione, l'accettazione delle prescrizioni previste dal presente Disciplinare e deve:

- | – dichiarare la tipologia di allevamento<sup>4</sup>:
  - | 1. linea vacca vitello
  - | 2. condizionamento<sup>5</sup>
  - | 3. ingrasso
- comunicare il/i tipo/i di stabulazione adottato per gli animali ed ogni eventuale successiva modifica. I tipi di stabulazione previsti ed ammessi sono:
  - | 1. libera in recinti all'aperto.
  - | 2. libera parzialmente all'aperto;
  - | 3. libera stallina su grigliato;
  - | 4. libera stallina su lettiera;
  - | 5. libera stallina su misto;

Ogni allevatore per garantire le informazioni riguardanti l'alimentazione priva di grassi di origine animale e non OGM deve:

- alimentare tutti i capi in allevamento con alimenti senza grassi animali aggiunti (escluso il periodo di svezzamento per una durata massima di 4 mesi) e senza alimenti provenienti da organismi geneticamente modificati;
- acquistare mangimi, nuclei ed integratori da mangimifici in possesso di propria certificazione di prodotto per la produzione di alimenti privi di grassi animali e senza alimenti provenienti da organismi geneticamente modificati;
- registrare la razione alimentare;
- archiviare e conservare, tutti i cartellini e i documenti di acquisto (D.D.T., fatture ecc.) dei mangimi, nuclei ed integratori acquistati ed esibirli alla richiesta dei tecnici incaricati delle verifiche dall'Organizzazione o dall'Organismo Indipendente per un periodo minimo di due anni;

Tale informazione deve fare riferimento all'intera vita dell'animale.

L'allevatore si impegna inoltre a:

1. nella fase iniziale di adesione al disciplinare, comunicare l'elenco dei fornitori di mangimi e materie prime certificati, sia per l'assenza di grassi animali, sia NO OGM da un ente indipendente accreditato;
2. predisporre e aggiornare un registro di carico e scarico dei mangimi, nuclei ed integratori

---

<sup>4</sup> Nota bene, tutte le categorie di allevamento riportate sono sottoposte ai controlli ai fini della verifica del rispetto delle prescrizioni del disciplinare

<sup>5</sup> Con il termine di "condizionamento" si intendono tutte le pratiche sanitarie, alimentari e manageriali che permettono ai bovini da ristallo, di nuova introduzione nei centri d'ingrasso, di adattarsi alle nuove condizioni di allevamento.

- acquistati destinati ai bovini e delle materie prime prodotte in azienda e destinate ai bovini;
3. somministrare ai bovini solo alimenti e mangimi senza grassi animali aggiunti e con certificazione NO OGM;

Inoltre nel caso di mangime prodotto in azienda, sia a partire da materie prime aziendali che da materie prime acquistate, l'allevamento deve:

1. acquistare esclusivamente materie prime prive di grassi animali aggiunti e non provenienti da organismi geneticamente modificati;
2. registrare le quantità di materie prime acquistate.

Al fine di garantire, nel corso dell'intero ciclo di allevamento o del periodo di ingrasso/ finissaggio, le informazioni riguardanti i trattamenti farmacologici ed in particolare di accertare che non avvengano trattamenti antibiotici o che siano in linea con i tempi di assenza dichiarati, l'allevatore deve:

- registrare i trattamenti farmacologici degli animali nell'apposito registro dei trattamenti, al fine di accertare per singolo capo il trattamento antibiotico;
- archiviare e conservare le prescrizioni veterinarie e la relativa documentazione dei trattamenti effettuati sui singoli capi come previsto dalla normativa vigente;
- identificare gli animali trattati.

Infine ai fini del rispetto del Benessere animale, gli Allevamenti di condizionamento ed ingrasso devono essere sottoposti allo *standard* di valutazione del benessere del bovino da carne CReNBA (Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale), previsto dal "Manuale per la valutazione del benessere e della biosicurezza nell'allevamento del bovino da carne".

L'allevamento sceglie un veterinario fra quelli qualificati da CReNBA per l'esecuzione della valutazione secondo lo standard CReNBA (elenco veterinari approvati al link [http://www.izsler.it/izs\\_bs/allegati/4339/Valutatori%20bovino%20da%20carne%20CReNBA.pdf](http://www.izsler.it/izs_bs/allegati/4339/Valutatori%20bovino%20da%20carne%20CReNBA.pdf) ).

Il veterinario qualificato CReNBA scelto effettua la valutazione in allevamento, compila la check list CReNBA e la trasmette allo stesso CReNBA che provvede all'elaborazione dei dati e al calcolo del grado 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.

Detta lista è poi utilizzata in fase di macellazione per individuare che il bovino provenga da un allevamento in possesso del predetto requisito.

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 logo CReNBA e pertanto gli animali provenienti da suddetti allevamenti non possono fruire del certificato e conseguentemente l'etichetta delle loro carcasse non potrà riportare la dicitura facoltativa "Garanzia di benessere animale in allevamento valutato secondo lo standard del Centro di Referenza Nazionale".

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 logo CReNBA per l'etichettatura facoltativa dei loro capi.

Qualora nel corso delle verifiche annuali il punteggio dovesse scendere sotto il limite previsto è fatto divieto di utilizzare il logo 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 derivate 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".

All'atto della cessione dei capi destinati alla macellazione, l'allevatore deve:

1. identificare la movimentazione del capo secondo la normativa vigente;
2. consegnare al macello di riferimento l'allegato 4 debitamente compilato;
3. aggiornare apposito registro (in ottemperanza al D.M. 18 luglio 2001) dove per ogni capo è indicato, lo stabilimento di macellazione a cui sono destinati gli animali.

### **Stabilimento di Macellazione**

Ogni stabilimento di macellazione convenzionato, sottoscrive una convenzione in cui si impegna a rilevare, al momento della macellazione, per ogni animale la cui carne è destinata all'etichettatura, le seguenti informazioni:

1. numero identificativo della marca auricolare del bovino vivo;
2. sesso dell'animale;
3. paese e regione di nascita;
4. razza o tipo genetico del capo macellato;
5. data di macellazione;
6. denominazione e sede dell'allevamento da cui proviene l'animale;
7. codice di identificazione interno della carcassa;
8. categoria dell'animale macellato;
9. attestazione allevatore (Allegato 04).

Durante la fase di macellazione degli animali, gli stabilimenti di macellazione all'atto della ricezione devono generare il lotto di produzione in maniera tale da collegare l'allevamento di provenienza degli animali, il numero identificativo riportato sulla marca auricolare dell'animale, il codice di identificazione interno della carcassa ed il numero di macellazione della carcassa.

In sede di macellazione gli abbinamenti devono avvenire secondo le seguenti modalità:

- tutti gli animali inviati dall'allevamento allo stabilimento di macellazione, devono essere identificati dal documento accompagnatorio come previsto dal D.P.R. 30 aprile 1996 n° 317 e successivi aggiornamenti;
- durante il trasferimento degli animali nella gabbia di stordimento, un tecnico incaricato dello stabilimento di macellazione deve provvedere a rilevare il numero identificativo della marca auricolare di ciascun soggetto e a trascriverlo su una apposita scheda giornaliera abbinando tale numero al codice progressivo interno dello stabilimento di macellazione;
- dall'appendimento, fase immediatamente successiva allo stordimento, gli animali devono procedere appesi uno ad uno lungo un binario unico, pertanto il metodo di identificazione esclude la possibilità di assegnazioni errate;
- dopo l'eviscerazione e l'asportazione della pelle, la carcassa deve essere identificata da specifiche etichette riportanti il nome dello stabilimento di macellazione, il codice identificativo interno di macellazione, la settimana di macellazione;
- al termine della linea di macellazione, contemporaneamente alla rilevazione del peso e alla valutazione di ogni carcassa per categoria, per conformazione e stato di ingrassamento ai sensi

dell'allegato IV - regolamento (UE) n. 1308/2013, ogni carcassa deve essere ulteriormente verificata per accertare la corretta applicazione delle etichette riportanti i codici progressivi interni di macellazione (n° 5 etichette per mezzena).

- nella fase di stoccaggio delle mezzene queste devono essere facilmente identificabili (n° 5 etichette per mezzena – cfr. Allegato 01).

In sede di macellazione il macello deve compilare la scheda di macellazione in maniera tale da mantenere la rintracciabilità delle informazioni sopra elencate, attestando anche la presenza della corretta compilazione della documentazione di accompagnamento dei capi proveniente dagli allevamenti.

Le informazioni minime da inserire nella scheda di macellazione sono le seguenti:

- Numero Matricola
- Conferente
- Kg P.M. caldo
- Kg P.M. freddo
- Data Nascita
- Data di ingresso presso l'ultima azienda
- Classifica
- Presenza autocertificazione riportante modalità di alimentazione, modalità di utilizzo di antibiotici e possesso certificato CreNBA in corso di validità (cfr. Allegato 4)
- Presenza certificazione CreNBA
- Numero di macellazione
- Lotto di produzione

All'atto della cessione del capo destinato all'etichettatura, lo stabilimento di macellazione deve far pervenire alla Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice le informazioni relative al capo entro 72 ore dalla macellazione e, in ogni caso, prima dell'invio della fornitura a:

- punto vendita di destinazione;
- laboratorio di sezionamento di destinazione;
- clienti terzi.

Ricevuta l'autorizzazione alla stampa dell'etichetta di origine (Allegato 2), lo stabilimento di macellazione deve provvedere alla cessione delle carcasse/mezzene/quarti all'azienda acquirente, registrando almeno le seguenti informazioni:

- dati identificativi del soggetto acquirente;
- lotto ceduto;
- estremi del certificato di etichettatura;
- data della movimentazione;
- tipologia di prodotto ceduto (carcassa/mezzena/quarto);
- peso del prodotto ceduto.

Le carcasse, le mezzene e i quarti destinati ai laboratori di sezionamento oppure ai punti vendita appartenenti alla filiera devono essere accompagnati dall'etichetta di Origine (Allegato 02) rilasciata automaticamente dallo stabilimento di macellazione, a ciò appositamente autorizzato dalla Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice, riportante le informazioni di cui all'art.

1.

### **Laboratorio di sezionamento**

Ogni laboratorio di sezionamento convenzionato, sottoscrive una convenzione in cui si impegna a rilevare, al momento della ricezione da parte del macello degli animali destinati all'etichettatura, le informazioni per singolo capo riportate all'art. 1 del presente disciplinare.

Nel caso in cui il laboratorio di sezionamento lavori capi idonei all'etichettatura, deve lavorare un animale alla volta e creare un lotto di fornitura abbinato ad ogni singola marca auricolare del bovino macellato e il codice identificativo interno della carcassa attribuendogli un codice di fornitura e deve registrare su supporto cartaceo e/o elettronico i pesi e il codice identificativo interno della carcassa e/o mezzene e/o quarti lavorati che formeranno il lotto di fornitura.

Per non incorrere in errori, il laboratorio di sezionamento interno deve lavorare un lotto di fornitura/bovino per volta.

I tagli anatomici e/o i porzionati, costituenti il lotto di fornitura ottenuti dal laboratorio di sezionamento, sono inviati mediante nastro trasportatore al reparto di confezionamento, debitamente separate da eventuali altre lavorazioni in corso, dove vengono pesati e confezionati.

Il confezionamento può essere effettuato:

- in vaschette;
- in confezioni di imballaggio;
- in carrelli a griglie d'acciaio inviati sigillati al Punto Vendita.

Ogni confezione è identificata con un codice riportante il lotto di fornitura, prodotto attraverso il Sistema di Gestione informatico in grado di abbinare ad esso l'etichetta riportante le informazioni di cui all'art. 1.

Nel caso in cui il cliente richieda una fornitura ad etichettatura costituita da carni bovine derivanti da più animali, lo stabilimento di macellazione identifica con un apposito codice la fornitura e registra i codici interni di identificazione delle carcasse costituenti la fornitura (lotto), verificando che siano omogenee, per le caratteristiche previste dall'art. 1.

Il laboratorio di sezionamento, all'atto dell'etichettatura, provvede ad inviare le informazioni del lotto alla Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice ai fini dell'autorizzazione alla stampa delle etichette, e ricevuta la conferma, provvede all'applicazione nelle confezioni.

### **Punti vendita**

Ogni punto vendita convenzionato, sottoscrive una convenzione in cui si impegna a rispettare quanto previsto nel presente disciplinare.

I punti vendita che vogliono esibire e vendere al dettaglio carne bovina ad etichettatura Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice, possono esporre l'Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore (Allegato 02) seguendo le seguenti prescrizioni:

- all'atto della ricezione del prodotto di filiera, il punto vendita deve registrare l'avvenuta presa in carico nel registro di carico/scarico carne (Allegato 05).
- in sede di stoccaggio del prodotto di filiera, il punto vendita deve garantire, mediante opportune modalità, la corretta segregazione del prodotto, ed in particolare:
  - all'atto della ricezione delle carcasse/mezzene/quarti o tagli anatomici sezionati, il responsabile del punto vendita deve assicurarsi della presenza e conformità delle etichette apposte dal macello o dal laboratorio di sezionamento in sede di macellazione o di confezionamento;
  - stoccare in cella di stoccaggio le carcasse/mezzene/quarti in maniera visibilmente distinta da altri prodotti presenti al Punto vendita;

- all'atto della lavorazione della carne, l'operatore deve provvedere a lavorare una carcassa/mezzena/quarto alla volta, esibendo in prossimità dell'area di lavorazione l'evidenza della carne in lavorazione;
- i tagli anatomici provenienti dalla lavorazione devono essere segregati ed identificati mediante l'apposizione di elementi che forniscano evidenza del lotto di riferimento;
- all'atto dell'esposizione presso il punto vendita, l'operatore deve provvedere ad identificare ogni singolo taglio anatomico con l'identificativo dell'Etichetta d'Origine di riferimento.

### ART. 4 – IL SISTEMA INFORMATIVO

La Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice si è dotata in un sistema informativo interno tale da verificare la congruità delle informazioni trattate nell'art. 3 del presente disciplinare.

In particolare nello schema seguente sono riportate le informazioni gestite e verificate dalla Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice ai fini del rilascio dell'autorizzazione all'etichettatura.

Operatore	Informazione veicolata	Controllo
Allevamento	Dati anagrafici allevamento: <i>Tipologia di stabulazione</i>	Presenza regolare richiesta iscrizione alla filiera Tipologia di stabulazione
	Dati identificativi capo: • nascita • ingresso in stalla • uscita dalla stalla <b>(Registro di stalla)</b>	Congruenza con informazioni presenti nella BDN
	Razione alimentare	Presenza autodichiarazione
	Certificazione CreNBA	Presenza del certificato in corso di validità per gli stabilimenti di condizionamento ed ingrasso Verifica ai fini del mantenimento dei requisiti effettuata da Veterinario abilitato
	<i>No Antibiotic</i>	Verifica Registro trattamenti; Prescrizioni veterinarie Corretta gestione capo/i in azienda
Macello	Dati anagrafici macello	Presenza regolare richiesta iscrizione alla filiera
	Dati identificativi allevamenti appartenenti alla filiera distintamente per le informazioni che intendono garantire	Solo allevamenti censiti
	Documentazione di ricezione capi (marca auricolare, autocertificazione alimentazione, assenza di trattamenti antibiotici, certificato CreNBA)	Verifica corretto censimento capo e tempi di permanenza in allevamento per ciascuna informazione prevista
	Identificazione macellazione	Verifica accoppiamento n° macellazione/allevamento di provenienza/marca auricolare/peso carcassa/lotto
		Verifica accoppiamento macellazione/animale e relativa periodo di trattamento Antibiotico
	N° certificati emessi	Verifica n° certificato/lotto di produzione
Identificazione azienda acquirente	Verifica destinatario certificato emesso	
Laboratorio di sezionamento	Dati anagrafici laboratorio di sezionamento	Presenza regolare richiesta iscrizione alla filiera
	Dati identificativi macelli appartenenti alla filiera	Solo macelli censiti
	Documentazione di ricezione mezzene, quarti, sestì e modalità di acquisizione delle informazioni	Solo in presenza etichettatura volontaria
	Identificazione lavorazione	Verifica accoppiamento n° macellazione/macello di provenienza/marca auricolare/peso carcassa/lotto
		Verifica bilancio di massa tra peso totale del lotto di produzione/somma pesi singole confezioni
Identificazione azienda acquirente	Verifica destinatario eventuale certificato	

## Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice

		emesso.
Punti vendita	Dati anagrafici punti vendita	Presenza regolare richiesta iscrizione alla filiera
	N° di certificati ricevuti	N° di certificati ricevuti

La Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice acquisisce le informazioni gestite dal sistema informativo nel rispetto delle modalità operative all'articolo precedente:

### Allevamenti

Gli allevamenti veicolano mediante documento cartaceo o elettronico, le seguenti informazioni:

1. identificativo allevamento;
2. identificativo delle marche auricolari;
3. attestazione allevatore in merito alla razione alimentare utilizzata, al periodo di non utilizzo di antibiotici e alla presenza di certificazione CreNBA

### **Mangimifici con propria certificazione di prodotto per il requisito NO OGM e/o senza grassi animali aggiunti**

Se il mangimificio possiede la certificazione di prodotto ciò è sufficiente per poter essere iscritti nell'elenco mangimifici qualificati tenuti dalla Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice che si impegna ad acquisire annualmente dai suddetti mangimifici una copia della certificazione di conformità rilasciata dall'organismo terzo.

L'elenco dei mangimifici qualificati è fornito agli allevamenti aderenti al presente disciplinare.

Gli allevamenti devono acquisire i mangimi esclusivamente dai mangimifici qualificati.

### Macelli

I macelli veicolano mediante documento cartaceo o elettronico, le seguenti informazioni:

1. identificativo dell'allevamento di provenienza dei capi;
2. identificativo delle marche auricolari;
3. data di nascita di ogni bovino;
4. data di arrivo in allevamento;
5. nazione di provenienza;
6. sesso dei capi allevati;
7. categoria dell'animale macellato;
8. attestazione allevatore in merito alla razione alimentare utilizzata
9. attestazione allevatore in merito ai trattamenti antibiotici somministrati al singolo capo
10. presenza certificazione CreNBA dell'allevatore
11. n° di macellazione
12. n° di lotto di macellazione
13. identificativo del certificato emesso

Per quanto riguarda l'informazione «Razza» lo stabilimento di macellazione introdurrà il dato rilevato dalla lettura dell'attestazione di iscrizione a Libro genealogico; per l'informazione «Tipo genetico» lo stabilimento di macellazione introdurrà il dato rilevato 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 tutti gli altri casi verrà introdotta l'informazione: «Tipo genetico incrocio».

Il macello attribuisce alla fornitura automaticamente un numero di lotto unico e progressivo abbinato al numero identificativo della marca auricolare di ogni bovino macellato inserendolo nella scheda di macellazione giornaliera.



Il numero di lotto di fornitura è costituito da un numero progressivo codificato dal macello emittente il certificato.

Con il termine di lotto di fornitura il macello identifica l'animale e le informazioni ad esso abbinate.

Nel Certificato emesso viene indicato anche il termine di validità dello stesso in funzione delle potenzialità di vendita del punto vendita, ma in ogni caso con una data massima di tre settimane dalla consegna.

Lo stabilimento di macellazione all'atto dell'emissione del certificato comunica alla Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice il numero di lotto di fornitura attribuito al certificato emesso, riportante una completa descrizione dell'animale (informazioni obbligatorie e facoltative così come previsto al precedente art.1) che costituisce il lotto di fornitura.

### **Laboratori di sezionamento**

I laboratori di sezionamento inviano, mediante documento cartaceo o elettronico, alla Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice le seguenti informazioni:

1. identificativo del macello di riferimento;
2. identificativo del lotto di macellazione;
3. identificativo del lotto di produzione.

### **ART. 5 - AUTOCONTROLLO**

La Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice, effettua l'autocontrollo presso:

- gli allevamenti facenti parte della filiera,
- gli stabilimenti di macellazione convenzionati,
- i laboratori di sezionamento,
- i punti vendita,
- se stessa,

per accertare la veridicità di quanto comunicato e per il rispetto degli articoli del presente disciplinare.

Nel presente capitolo si descrivono le modalità operative per ogni singola fase della filiera applicate dalla Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice, nei confronti dei soggetti di cui sopra.

Tutte le attività in autocontrollo prevedono che l'operatore incaricato rediga un verbale riportante gli elementi oggetto del controllo espletato; l'originale di tale verbale viene archiviato presso la Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice, copia viene rilasciata al titolare dell'allevamento, dello stabilimento di macellazione, del laboratorio di sezionamento o punto vendita oggetto della visita.

Di seguito sono dettagliati i requisiti controllati e le relative modalità di controllo, la frequenza e la gestione delle non conformità, sono indicate nella Matrice del Piano dei controlli di cui all'allegato 06.

### **Autocontrollo presso gli allevamenti**

#### *Controllo iniziale*

All'atto della ricezione della domanda di adesione al disciplinare di etichettatura la Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice, dopo la verifica documentale attestante la corretta e completa compilazione della domanda, verifica la corrispondenza di quanto dichiarato con la realtà aziendale mediante verifica in campo.

L'oggetto della verifica corrisponde a:

- corrispondenza dati anagrafici allevamento richiedente;
- presenza autorizzazioni sanitarie;
- corrispondenza a tipologia di stabulazione;
- razione alimentare dichiarata;
- eventuale presenza certificato CReNBA;
- consistenza allevamento.

La Società Agricola Podere dei Fiori – Società Semplice, all’atto dell’accettazione della domanda, verifica l’elenco fornitori di mangimi e materie prime dichiarati e la presenza della certificazione di prodotto rilasciata da un Ente terzo accreditato in merito sia al “Non utilizzo di grassi animali”, sia all’utilizzo di mangime e materie prime prive di organismi geneticamente modificati.

Effettuata suddetta verifica aggiorna l’elenco fornitori.

### *Sorveglianza*

La Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice con frequenza di cui all’allegato 06, provvede a verificare i seguenti punti critici:

- Identificazione e movimentazione dei capi:
  - corretta gestione del Registro di stalla verificando la corrispondenza con:
    - capi presenti in allevamento;
    - capi movimentati;
    - destinatario capi in uscita;
    - tempo di permanenza capo in allevamento;
    - razze presenti in allevamento;
    - BDN.
- Alimentazione:
  - Corretta gestione della razione alimentare verificando:
    - Aggiornamento razione alimentare rispetto a quella comunicata alla Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice;
    - Archiviazione documentazione di acquisto mangimi e/o materie prime;
    - Archiviazione e corretta gestione cartellini identificativi dell’alimento;
    - Assenza di mangimi o integratori contenenti grassi animali e NO OGM;
    - Corretta segregazione dell’alimento presente in allevamento;
    - Rispetto degli acquisti da fornitori qualificati.
- Allevamento degli animali secondo le modalità definite:
  - - Stabulazione:
    - Verifica corrispondenza tra quanto dichiarato in sede di domanda e realtà aziendale;
  - Trattamenti antibiotici:
    - Verifica registro dei trattamenti farmacologici;
    - Verifica delle modalità di gestione del capo trattato;
    - Presenza delle ricette del medico veterinario;
    - Eventuale gestione dell’armadietto dei farmaci;
    - Verifica tempi di sospensione del farmaco.
- Identificazione capi in uscita dall’allevamento – periodo di allevamento:
  - capi movimentati;
  - destinatario capi in uscita;
  - tempo di permanenza capo in allevamento;
  - presenza documentazione cogente per la movimentazione dei capi;
  - corretto aggiornamento del registro di stalla;
  - presenza di autodichiarazione in merito alla modalità di alimentazione senza grassi animali e senza ogm.

### *Analisi*

Al fine di garantire la veridicità delle informazioni riportate sull'etichetta riguardo all'assenza di grassi di origine animale, la Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice esercita in autocontrollo due prelievi l'anno alla mangiatoia di razione alimentare in ogni allevamento attraverso propri tecnici ispettori e/o incaricati.

Per ciò che attiene gli allevamenti al pascolo (linea Vacca Vitello), la Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice non effettua prelievi analitici.

Le metodiche di analisi usate per la ricerca di grassi d'origine animale aggiunti sono le seguenti:

1. Estrazione della sostanza grassa NGD B4-76;
  - UNI 22605- 92 (per oli e grassi estraibili previa idrolisi acida);
2. Analisi della frazione sterolica dell'insaponificabile NGD C 71-1989;
3. Colesterolo NGD C 72-1989;
4. Estrazione sostanza grassa (unico metodo): determinazione di oli e grassi greggi parte B: Direttiva 98/64/CE del 03.09.1998- Procedimento A (oli e grassi greggi estraibili direttamente) e Procedimento B (oli e grassi greggi totali previa idrolisi acida).

Limiti di accettabilità:

1. mangime per bovini (esclusi gli unifeed) “ percentuale relativa di colesterolo  $\leq$  1.5 % sulla frazione sterolica e/o contenuto di colesterolo  $\leq$  200 mg/Kg sul grasso estratto”;
2. unifeed “ percentuale relativa di colesterolo  $\leq$  1,5 % sulla frazione sterolica e/o contenuto di colesterolo 600 mg/Kg sul grasso estratto.

Le metodiche di analisi usate per il riscontro di alimentazione OGM seguono le seguenti norme di riferimento:

1. UNI EN ISO 24276:2006: “Foodstuff – Methods of analysis for the detection of genetically modified organism and derived products – General requirements and definition;
2. UNI EN ISO 21569:2005 “Foodstuff – Method of analysis for the detection of genetically modified organism and derived products – Qualitative nucleic acid based methods”
3. UNI EN ISO 21571:2005 “Foodstuff – Method of analysis for the detection of genetically modified organism and derived products – Nuclei acid extraction”
4. UNI EN ISO 21570:2006 “Foodstuff – Method of analysis for the detection of genetically modified organism and derived products – Quantitative nucleic acid based methods”

I metodi di analisi per la determinazione di OGM eseguiti dai laboratori qualificati devono aderire il più possibile alle Norme di riferimento di cui sopra, sia per quanto riguarda le fasi analitiche, sia per quanto riguarda l'elaborazione dei dati di espressione dei risultati.

Tutti i metodi eseguiti per la determinazione di OGM devono essere accreditati a fronte della norma UNI EN 17025:2005.

- PCR Qualitativa: viene eseguita su materie prime;
- PCR Quantitativa: viene eseguita su mangimi nuclei e alimento zootecnico

### **Autocontrollo presso i macelli**

#### *Controllo iniziale*

All'atto della ricezione della domanda di adesione al disciplinare di etichettatura la Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice, dopo la verifica documentale attestante la corretta e completa compilazione della domanda, verifica la corrispondenza a quanto dichiarato con la realtà aziendale mediante verifica in campo.

L'oggetto della verifica riguarda la:

- corrispondenza dati anagrafici macello richiedente;
- presenza autorizzazioni sanitarie;

- presenza sistema contenente:
  - anagrafica aggiornata allevamenti aderenti al Disciplinare suddivisi per categoria;
  - anagrafica aggiornata dei laboratori di sezionamento aderenti al disciplinare;
  - anagrafica aggiornata Punti Vendita aderenti al Disciplinare.

### *Sorveglianza*

Il responsabile del macello, verifica la documentazione cartacea presente in accettazione le informazioni descritte al capitolo 4, e provvede alla registrazione delle stesse nel sistema informativo. Tale sistema è strutturato in modo tale che, qualora non sia presente anche solo una delle informazioni necessarie per garantire il rispetto delle informazioni inserite in etichetta e previste al capitolo 1, l'addetto della Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice non rilascia l'autorizzazione alla stampa dell'Etichetta di Origine.

Ai fini dell'autocontrollo sull'attività del macello, la Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice mette a disposizione i propri tecnici incaricati al fine dello svolgimento delle attività previste nell'allegato 06 al presente documento e provvede a verificare i seguenti punti critici:

- Accettazione bovini:
  - identificazione azienda di provenienza verificando:
    - se azienda aderente al disciplinare;
    - la tipologia di azienda;
    - la provenienza dei capi (da aziende iscritte/non iscritte);
  - presenza documentazione di accompagnamento del capo/i in ingresso;
  - corrispondenza delle informazioni contenute nella documentazione con animali in entrata;
  - presenza di autodichiarazione in merito alla modalità di alimentazione senza grassi animali e/o con prodotti NO OGM;
  - presenza di autodichiarazione in merito ai trattamenti antibiotici effettuati;
  - presenza di autodichiarazione di possesso di certificato CreNBA in corso di validità;
  - registrazione capi in ingresso.
- Macellazione:
  - In fase di macellazione si verifica in autocontrollo la corretta gestione di tale fase così come descritta al Capitolo 3 del presente disciplinare, ed in particolare:
    - abbinamento tra marca auricolare e n° di macellazione;
    - compilazione della scheda di macellazione giornaliera;
    - registrazione dei capi destinati all'etichettatura.
- Identificazione carcasse/mezzene/quarti - etichettatura:
  - In sede di autocontrollo la Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice provvede a verificare:
    - corretta applicazione delle etichette identificative sulle mezzene destinate ad etichettatura;
    - corretta compilazione delle etichette;
    - corretta rilevazione e registrazione del peso delle carcasse/mezzene/quarti;
    - modalità di trasmissione alla Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice delle carcasse destinate ad etichettatura;
    - richiesta entro i tempi previsti al Capitolo 3 dell'autorizzazione alla stampa dell'Etichetta di Origine.
- Vendita carcasse/mezzene/quarti
  - All'atto della vendita la Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice provvede a verificare:
    - Documentazione attestante la cessione delle carcasse/mezzene/quarti in particolare:
      - Soggetto acquirente;

- tipologia e peso di prodotto ceduto (lotto/identificativo capo, tipologia di “taglio” - carcasse/mezzene/quarti);
- bilancio di massa tra peso capo macellato e peso carcasse/mezzene/quarti ceduti;
- presenza e corretta compilazione Etichetta di origine nella documentazione accompagnatoria;
- corrispondenza tra informazioni presenti in Etichetta d’origine e carcasse/mezzene/quarti ceduti;
- presenza autorizzazione alla stampa Etichetta di origine.

### **Autocontrollo presso i laboratori di sezionamento**

#### *Controllo iniziale*

All’atto della ricezione della domanda di adesione al disciplinare di etichettatura la Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice, dopo la verifica documentale attestante la corretta e completa compilazione della domanda, verifica la corrispondenza a quanto dichiarato con la realtà aziendale mediante verifica in campo.

L’oggetto della verifica corrisponde a:

- corrispondenza dati anagrafici laboratorio di sezionamento richiedente;
- presenza autorizzazioni sanitarie;
- presenza sistema contenente:
  - anagrafica aggiornata macelli aderenti al Disciplinare;
  - anagrafica aggiornata Punti Vendita aderenti al Disciplinare.

#### *Sorveglianza*

Il responsabile del Laboratorio di sezionamento, verifica la documentazione cartacea presente in accettazione le informazioni descritte al capitolo 4, e provvede alla registrazione delle stesse nel sistema informativo.

Ai fini dell’autocontrollo sull’attività del Laboratorio, la Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice mette a disposizione i propri tecnici incaricati al fine dello svolgimento delle attività previste nell’allegato 06 al presente documento e provvede a verificare i seguenti punti critici:

- Accettazione carcasse/mezzene/quarti:
  - identificazione macello di provenienza verificando se macello aderente al disciplinare;
  - presenza documentazione di accompagnamento del capo/i in ingresso (Etichetta di origine);
  - corrispondenza delle informazioni contenute nella documentazione con animali in entrata;
  - presenza di autodichiarazione del macello in merito all’invio di capi idonei all’etichettatura;
  - registrazione capi in ingresso.
- Sezionamento
  - Lavorazione capo per capo
  - Corretta identificazione dei lotti di produzione (cfr. art. 3)
  - Bilancio di massa tra carcassa/mezzene/quarti lavorati e prodotto sezionato inviato al confezionamento
  - Verifica accoppiamento n° macellazione/macello di provenienza/marca auricolare/peso carcassa/lotto
- Confezionamento
  - Identificazione lotti di produzione/confezionamento

- Bilancio di massa tra tagli anatomici ricevuti dal sezionamento e prodotto confezionato
- Conformità delle etichette applicate
- Vendita confezioni
  - All'atto della vendita la Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice provvede a verificare:
    - Documentazione attestante la cessione delle confezioni in particolare:
      - Soggetto acquirente;
      - tipologia e peso di prodotto ceduto (lotto/identificativo, tipologia di "taglio" – capo di provenienza);
      - conformità delle informazioni previste all'art. 1 con il lotto di produzione
      - bilancio di massa tra peso capo lavorato e peso confezioni prodotte;
      - corrispondenza tra informazioni presenti in Etichetta d'origine e lotto di produzione lavorato.

### **Autocontrollo presso i Punti vendita**

#### *Controllo iniziale*

All'atto della ricezione della domanda di adesione al disciplinare di etichettatura la Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice, dopo la verifica documentale attestante la corretta e completa compilazione della domanda, verifica la corrispondenza a quanto dichiarato con la realtà aziendale mediante verifica in campo.

L'oggetto della verifica corrisponde a:

- corrispondenza dati anagrafici del Punto vendita richiedente;
- presenza autorizzazioni sanitarie;
- presenza registro carico/scarico carni.

#### *Sorveglianza*

- Accettazione carne:
  - presenza documentazione di accompagnamento della carne in cui sia verificabile:
    - dati anagrafici del Macello fornitore (solo macelli censiti) e del laboratorio di sezionamento (solo laboratori censiti);
    - identificativo del capo/prodotto sezionato/ confezionato in ingresso;
    - tipologia e peso del capo acquisito;
    - corrispondenza tra capo in entrata e Etichetta d'Origine veicolata;
  - presenza corretta identificazione sulla carne in ingresso:
    - corretta apposizione delle etichette;
    - corrispondenza tra dati informativi nelle etichette apposte sulla carcassa e dati riportati nell'Etichetta di origine;
    - aggiornamento registro di carico/scarico carne;
- Conservazione "carne":
  - modalità di identificazione delle carcasse/mezzene/quarti/prodotto sezionato/ confezionato (mantenimento etichette apposte dal Macello/Laboratorio di sezionamento);
  - modalità di identificazione delle carni lavorate/sezionate (presenza di elementi identificativi in grado di identificare, capo di provenienza e n° Etichetta di Origine di riferimento)
- Lavorazione della "carne":
  - lavorazione della carcassa/mezzena/quarto come indicato al art. 3 del presente disciplinare;
  - presenza di elementi identificativi all'atto della lavorazione della carne tali da

garantire la rintracciabilità del capo in fase di lavorazione;

- Esposizione della Carne
  - rispetto delle indicazioni riportate all'art. 3 del presente disciplinare
- Vendita carne:
  - Verifica Bilancio di massa tra carne venduta e carne acquistata (Registro di carico scarico delle carni)

#### **Autocontrollo presso la Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice**

- Qualifica soggetti di filiera:
  - Archiviazione della documentazione di richiesta di accesso da parte degli operatori;
  - Presenza documentazione di autocontrollo (verifica iniziale);
  - Attribuzione di codice univoco ai soggetti di filiera;
- Aggiornamento elenchi dei soggetti di filiera (Allevamenti, Macelli, laboratori di sezionamento e Punti vendita)
  - Aggiornamento elenchi fornitori di mangimi e materie prime
- Gestione banca dati:
  - verifica gestione marche auricolari dei capi macellati;
  - corrispondenza alle etichette di origine autorizzate;
  - conformità ai tempi di comunicazione di richiesta di autorizzazione all'etichettatura;
- Gestione etichette:
  - verifica modalità di autorizzazione all'etichetta;
  - Allineamento tra dati del capo comunicati dal macello con informazioni relative al capo in BDN;
- Esecuzione autocontrollo:
  - Rispetto delle modalità operative previste nel presente capitolo e nel relativo allegato:
    - esecuzione delle verifiche ispettive e controlli analitici;
- Applicazione sanzioni:
  - Rispetto delle modalità operative previste nel presente capitolo e nel relativo allegato:
    - Qualora l'operatore incorra in non conformità di tipo Essenziale (cfr. Allegato 6) per tre volte consecutive e non provveda a trattare adeguatamente la Non conformità Essenziale, la Società Agricola Podere dei Fiori – Società Semplice, provvede all'esclusione dalla filiera per un periodo minimo di 2 anni.

Tutte le organizzazioni di filiera, al fine di dimostrare il rispetto delle prescrizioni del presente disciplinare, sono tenute a conservare copia della documentazione di sistema per almeno 2 anni mettendola a disposizione del personale della Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice Agricola per le procedure di autocontrollo e delle autorità preposte ai controlli.

#### **ART. 6 – COMUNICAZIONI TRASMESSE ALL'ORGANISMO DI CONTROLLO**

La Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice farà pervenire quadrimestralmente all'organismo di certificazione, mediante documentazione cartacea e/o elettronica, le informazioni riferite a:

- Soggetti aderenti alla filiera suddivisi per categoria;
- Elenco mangimifici qualificati;
- Etichette di origine emesse.

L'organismo di certificazione archivia tale documentazione come previsto dal D.M. n.876 del 16 gennaio 2015.

Copia delle documentazione emessa dovrà essere tenuta da ciascun operatore aderente al presente disciplinare per almeno 2 anni archiviata su supporto cartaceo o archiviata su supporto elettronico e

dovrà essere a disposizione del personale dell'organismo di certificazione per le procedure di controllo.

#### **ART. 7 - DESIGNAZIONE DELL'ORGANISMO TERZO DI CONTROLLO**

La Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice, ha designato quale Organismo Indipendente di Controllo la "DQA – Dipartimento Qualità Agroalimentare S.r.l." di Roma.

La conformità alla norma UNI CEI ISO/IEC 17065:12 dell'organismo designato è attestata dal Certificato di accreditamento ACCREDIA – Sistema Italiano di Accreditamento.

#### **ART. 8 – REQUISITI DI ADESIONE**

Alla filiera Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice non possono aderire coloro che sono stati sanzionati per reati legati all'impiego di sostanze vietate ai sensi del decreto legislativo 16 marzo 2006, n. 158 per reati legati al mancato rispetto delle norme in materia di benessere degli animali.

Il divieto permane:

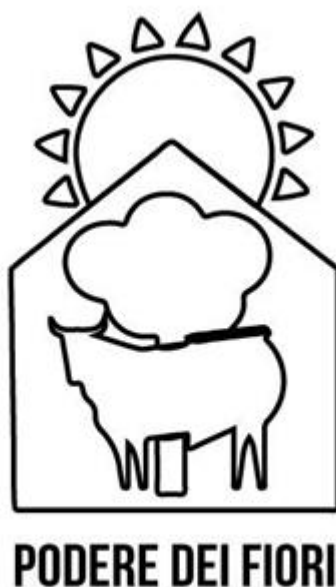
- per un periodo di tempo di sei mesi con decorrenza dalla data di notifica del verbale di illecito, nel caso di sanzioni amministrative;
- per l'intera durata dell'istruttoria giudiziaria in caso di procedimenti penali in corso, per un periodo comunque non superiore ai due anni;
- per un periodo di cinque anni a partire dalla data della sentenza di condanna.

L'attestazione di quanto previsto al presente articolo, può avvenire per autocertificazione ai sensi delle leggi vigenti.

#### **ART. 9 - CARATTERISTICHE DEL LOGO E MODALITÀ DI APPOSIZIONE DEL LOGOTIPO DELL'ORGANIZZAZIONE SULLE CARNI**

Il logo è lessicalmente composto dalle parole "Podere dei Fiori"

Graficamente il logo è costituito da immagini disegnate che raffigurano un bovino stilizzato con alle sue spalle un olmo (albero) in una "casa" tutto sotto il sole.





L'immagine grafica del logo, sopra riportata, potrà avere diversi formati che varieranno, in ogni modo, proporzionalmente alle misure del logo originario.

Il logo è applicato sulle etichette della carne bovina e dei prodotti a base di carne bovina e sull'Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore.

Il logo può essere applicato:

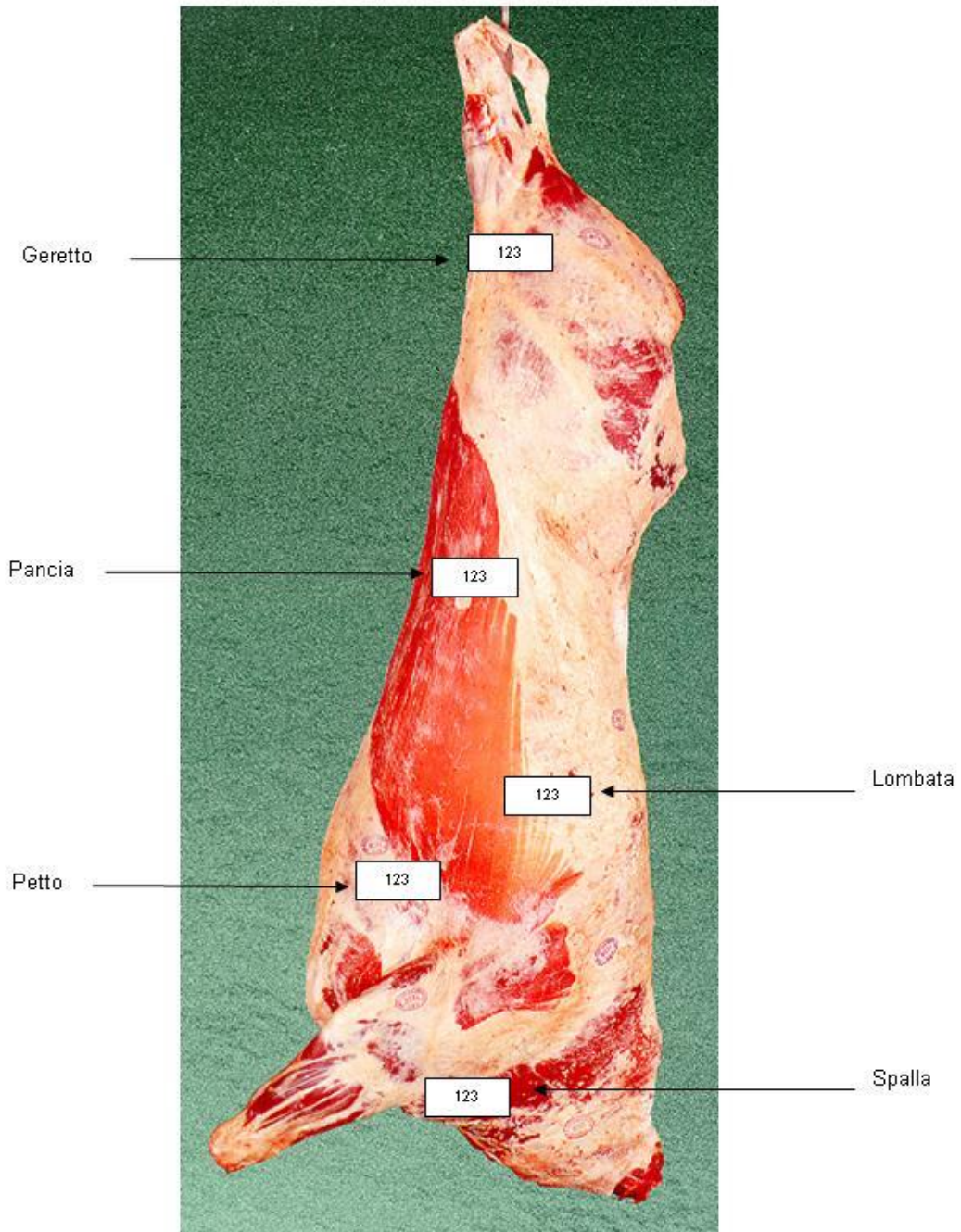
- sulle mezzene di bovino, mediante applicazione di bolli ad inchiostro, al momento dell'invio al punto vendita di destinazione;
- sui tagli, mediante etichette in carta o altro materiale di dimensioni varie;
- sul materiale di confezionamento;
- sul materiale pubblicitario utilizzato per la comunicazione al consumatore.

Il logo è di esclusiva proprietà della Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice che ha il compito della tutela, salvaguardia ed applicazione.

Per ciò che attiene le produzioni che rispettano tutti i requisiti previsti dall'articolo 1, laddove i capi non hanno subito alcuno tipo di trattamento antibiotico dalla nascita alla macellazione e sono nati, allevati e macellati in maremma (cfr. Allegato 7), la Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice può inserire il marchio di cui sotto nel rispetto delle modalità previste dal punto 6 della circolare n. 1/2008



**ALLEGATO 1: punti di applicazione delle etichette riportanti il codice identificativo interno della carcassa**



ALLEGATO 2: Esempio di Etichetta di origine – informazione per il consumatore



**PODERE DEI FIORI  
IN MAREMMA**

Carni Bovine  
Etichetta d'Origine – Informazione  
per il consumatore

Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice

Autorizzazione N° ITXXXXX

Lotto: XXXXXX Data scadenza etichetta: XX/XX/XXXX

Matricola de bovino: FXXXXXXXXXXXX Sesso: XX

Categoria:

Tipo Genetico: INCROCIO

Paese di nascita: XXXXXXXX

Allevato in: XXXXXX / XXXXXXXXXXX

Età in mesi alla macellazione: XXX

Questi bovini provengono dall'allevamento:

XXXXXXXXXXXXX  
XXXXXXXXXXXXX  
XXXXXXXXXXXXX

In allevamento dal: XX/XX/XXXX

METODO DI STABULAZIONE: -----

ALIMENTAZIONE PRIVA di GRASSI di ORIGINE ANIMALE AGGIUNTI e NO OGM

DA AZIENDA con attestazione CreNBA per il Benessere animale per un periodo minimo di 4 mesi

NO Antibiotic: non utilizzo di antibiotici per i capi portati ad etichettatura

No Antibiotic 100% No Antibiotic 120 gg.. (da stampare a seconda dei casi)

La macellazione degli animali è stata fatta nel seguente stabilimento:

N° approvazione macello: xxxx

Denominazione e sede macello:

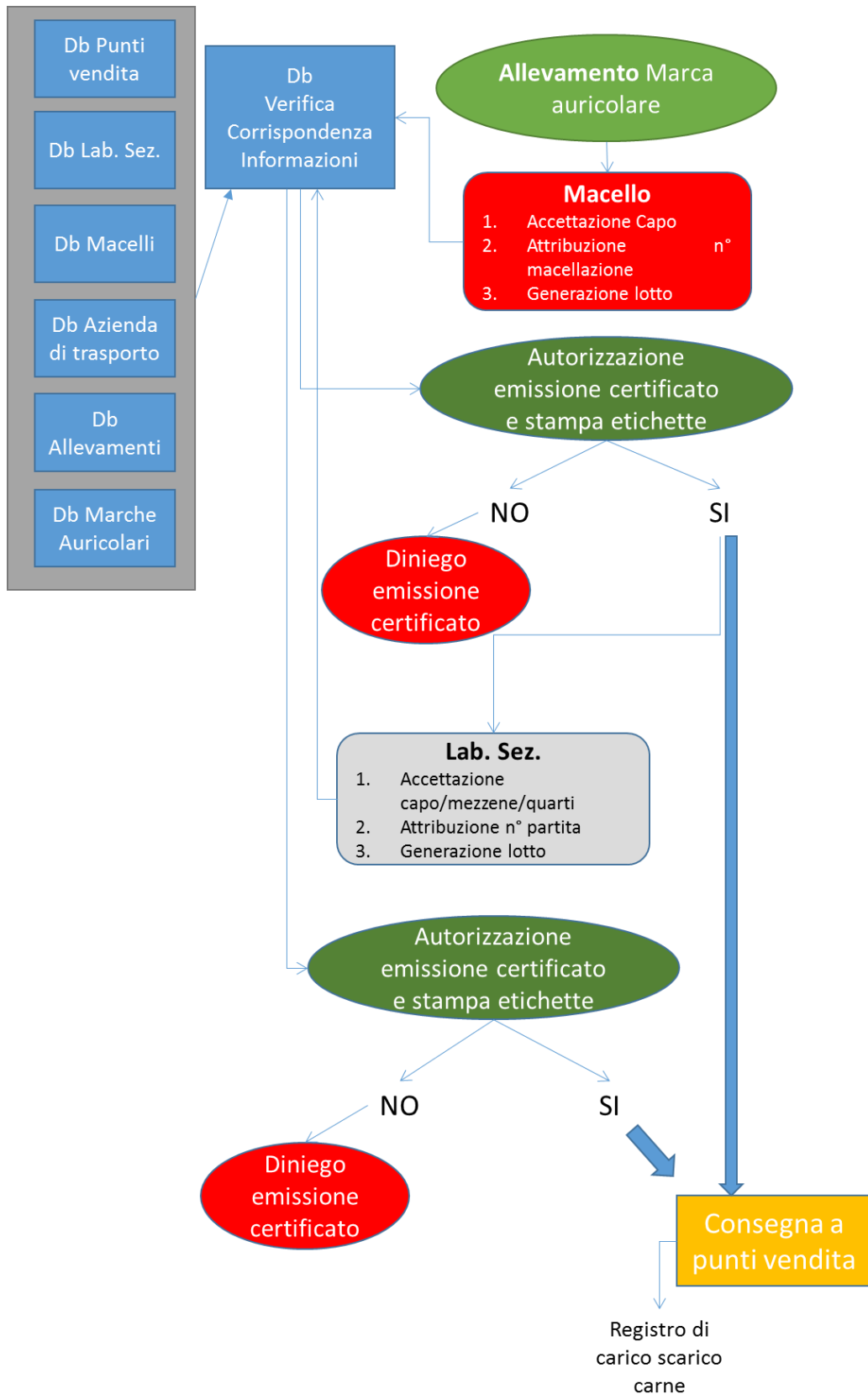
Macellato in: ITALIA

XXXXXX  
CCCCCCC  
VVVVVVVV

Data macellazione: XX/XX/XXXX Numero progressivo di macellazione: XX

CARNE di BOVINO ADULTO/SCOTTONA

ALLEGATO 3: Sistema di gestione Allevamento – Stabilimento di macellazione – Laboratorio di sezionamento – Punti Vendita



**ALLEGATO 4: Fac simile autodichiarazione consegna capi**

Il \_\_\_\_\_ Sottoscritto \_\_\_\_\_ titolare  
dell'allevamento \_\_\_\_\_ sito in \_\_\_\_\_, cod. ASL  
\_\_\_\_\_ id. Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice \_\_\_\_\_,  
nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_, cod. fiscale \_\_\_\_\_

**Dichiara che**

- L'allevamento di provenienza presenta il certificato CreNBA, n° \_\_\_\_\_ in corso di validità
- Il capo n° matricola \_\_\_\_\_ consegnato al macello \_\_\_\_\_ con Mod. 4 n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

È stato alimentato

- a) con la razione alimentare consegnata in data \_\_\_\_\_
- b) con alimenti privi di grassi animali aggiunti e certificati NO OGM

Non ha subito trattamenti antibiotici:

- a. dalla nascita;
- b. negli ultimi 120 gg. prima della macellazione.

Li \_\_\_\_\_

In Fede  
\_\_\_\_\_

**ALLEGATO 5: Registro Carico Scarico**

**Società Agricola Podere dei Fiori - Società Semplice**  
**DISCIPLINARE di ETICHETTATURA IT xxx ET**

**REGISTRO di CARICO e SCARICO**

**PAG. N° 1**

<b>LOTTO in ARRIVO DAL MACELLO O DAL LAB. DI SEZIONAMENTO</b>				<b>EVENTUALE LOTTO/ FORMATI AL P.V.</b>		<b>DATA di SCARICO DEFINITIVO</b>	<b>FIRMA COMPILAT ORE</b>
<b>DATA di CARI CO</b>	<b>N°</b>	<b>KG</b>	<b>TIPO (*)</b>	<b>N°</b>	<b>KG</b>		

(\*) indicare se in osso o in sottovuoto con O = osso; SV = sottovuoto

## **ALLEGATO 06: Piano dei controlli**

**Cfr. Allegato 06 del DQA – Dipartimento Qualità Agroalimentare srl**

## **ALLEGATO 07 – ZONA GEOGRAFICA DELLA MAREMMA**

La Maremma è una vasta Regione compresa fra Toscana e Lazio, di circa 5.000 km<sup>2</sup> che si affaccia sul Mar Tirreno.

Oltre a una parte centrale, corrispondente alla provincia di Grosseto fino alle pendici del Monte Amiata e delle Colline Metallifere e fino alla media valle dell'Ombrone (Maremma Grossetana e, nella parte interna, Maremma Senese), comprende la fascia costiera tra Piombino e il Cecina (Maremma Pisana, prov. di Livorno) e si spinge nel Lazio fin verso Civitavecchia.

Il territorio è in prevalenza pianeggiante e alluvionale, ma in parte anche collinare.

La Maremma è un territorio vasto e che si affaccia sul Mar Tirreno.

Convenzionalmente, il territorio maremmano è suddiviso in tre zone, da nord a sud:

- L'Alta Maremma o Maremma Settentrionale, interessa gran parte della provincia di Livorno e alcune aree pedecollinari della provincia di Pisa, che si estendono nella parte settentrionale lungo la costa e l'immediato entroterra tra Rosignano Marittimo e Piombino, comprendente le prime propaggini collinari della Val di Cecina, della Val di Cornia e del versante nord-occidentale delle Colline Metallifere. Tra le località principali della zona sono da ricordare Rosignano Marittimo, Cecina, Riparbella, Montescudaio, Guardistallo, Casale Marittimo, Bibbona, Bolgheri, Castagneto Carducci, Campiglia Marittima, Suvereto, San Vincenzo, Populonia e Piombino. L'intero territorio, storicamente chiamato Maremma Pisana, perché antico dominio della Repubblica di Pisa, con il passare degli anni è stato distinto nelle due entità, dette Maremma Pisana e Maremma Livornese, coincidenti con i confini amministrativi creati nel 1925 delle relative province, seppur geograficamente unitario. Tuttavia è considerato corretto da un punto di vista sia storico che geografico chiamare indistintamente tutta la Maremma settentrionale, sia i territori oggi in provincia di Pisa che quelli in provincia di Livorno, con l'appellativo di Maremma Pisana, il nome con il quale questi territori sono stati conosciuti per secoli.
- La Maremma Grossetana, o Maremma propriamente detta, è la parte centrale compresa nella provincia di Grosseto, lungo la costa tra il golfo di Follonica e la foce del torrente Chiarone che si getta in mare a sud del promontorio dell'Argentario e comprende anche la bassa Valle dell'Ombrone. Generalmente, il toponimo viene localmente esteso anche ad aree collinari interne, geograficamente non annoverabili nella Maremma, come ad esempio le Colline Metallifere grossetane, le Colline dell'Albegna e del Fiora e l'Area del Tufo, fino a terminare di fronte alla vasta area delle alture del monte Amiata. Tra le località principali Grosseto, Follonica, Castiglione della Pescaia, Porto Santo Stefano e Orbetello, oltre a Massa Marittima che ha il centro storico nell'area delle Colline Metallifere ma buona parte del territorio comunale geograficamente inclusa nella Maremma. Storicamente chiamata Maremma Senese, perché dominio della Repubblica di Siena, ha assunto l'attuale denominazione a seguito dell'istituzione in epoca lorenese del Compartimento di Grosseto derivato dalla provincia senese inferiore. La Maremma Grossetana si divide da nord a sud in quattro parti.

1. La piana del fiume Pecora, attorno al golfo di Follonica, comprendente gran parte del territorio comunale di Follonica, l'area pianeggiante dei comuni di Massa Marittima e Gavorrano e la fascia costiera del comune di Scarlino, limitata a sud dal promontorio di Punta Ala.
2. La piana del fiume Ombrone, che occupa i territori comunali di Castiglione della Pescaia e Grosseto, la parte meridionale dei comuni di Gavorrano e Roccastrada e il tratto costiero, pianeggiante e pedecollinare

- del comune di Magliano in Toscana. Si estende tra il promontorio di Punta Ala e i Monti dell'Uccellina e comprende la riserva naturale Diaccia Botrona.
3. La piana del fiume Albegna, che interessa i comuni di Orbetello e la parte pianeggiante dei comuni di Magliano in Toscana e Manciano. Si estende tra i Monti dell'Uccellina e il promontorio di Ansedonia e comprende il promontorio dell'Argentario e la Laguna di Orbetello.
  4. La piana del fiume Fiora, compresa tra il territorio comunale di Capalbio e il Lazio. Si estende oltre il promontorio di Ansedonia e non presenta soluzioni di continuità con la Maremma laziale; comprende il Lago di Burano.
- Maremma laziale, la parte meridionale, si estende nella parte occidentale della provincia di Viterbo e all'estremità nord-occidentale della provincia di Roma (Lazio), lungo la costa dell'Alto Lazio e nell'immediato retroterra pianeggiante e pedecollinare della Tuscia, tra la foce del torrente Chiarone e Capo Linaro, promontorio che costituisce l'appendice occidentale dei Monti della Tolfa che la dividono dall'Agro romano. Tra le località principali della zona spiccano Vulci, Montalto di Castro, Canino, Cellere, Ischia Di Castro, Tarquinia, Tuscania.

