

**DISCIPLINARE**  
**PER L'ETICHETTATURA DELLE CARNI BOVINE**  
**E DEI PRODOTTI A BASE DI CARNE BOVINA**  
**IDENTIFICATI DAL**  
**SUD ALLEVAMENTI SRL**



**Strada Provinciale Laterza, Km. 2,500**  
**70023 GIOIA DEL COLLE**  
**BARI**  
**Tel 080 343 1033**  
**e-mail [info@sudalleva.191.it](mailto:info@sudalleva.191.it)**

## INDICE

DEFINIZIONI .....	2
RIFERIMENTI LEGISLATIVI .....	3
1. INFORMAZIONI SULL'ETICHETTATURA .....	5
2. PRESENTAZIONE DELLA FILIERA.....	6
3. PRESCRIZIONI DALL'ALLEVAMENTO AI PUNTI VENDITA.....	8
4. IL SISTEMA INFORMATIVO .....	13
5. AUTOCONTROLLO .....	17
6. COMUNICAZIONI TRASMESSE ALL'ORGANISMO DI CONTROLLO.....	24
7. DESIGNAZIONE DELL'ORGANISMO TERZO DI CONTROLLO .....	24
8. REQUISITI DI ADESIONE .....	24
9. CARATTERISTICHE DEL LOGO E MODALITÀ DI APPOSIZIONE DEL MARCHIO DELL'ORGANIZZAZIONE SULLE CARNI.....	26
ALLEGATO 1: punti di applicazione delle etichette riportanti il codice identificativo interno della carcassa .....	27
ALLEGATO 2: Esempio di Etichetta di origine – informazione per il consumatore - Certificato .....	28
ALLEGATO 3: Sistema di gestione Allevamento – Stabilimento di macellazione – Punti Vendita .....	29
ALLEGATO 4: Fax simile autodichiarazione consegna capi .....	30
ALLEGATO 5: Registro Carico Scarico.....	31
ALLEGATO 6: Piano dei controlli (cfr. Allegato 6 prodotto da DQA – Dipartimento Qualità Agroalimentare srl) .....	0

## 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) - Certificato:** documento stampato dallo stabilimento di macellazione, attraverso gli *input* rilasciati dal Sud Allevamenti srl, riportante le informazioni per il consumatore relative ai dati che costituiscono il lotto di fornitura; il documento viene esposto presso i punti vendita, collegati 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:** identifica un insieme di carni che soddisfano l'omogeneità dei parametri cogenti e facoltativi oggetto di etichettatura. Il lotto è identificato /da un numero / codice di riferimento 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;
- **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 Sud Allevamenti srl , 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;

- **sistema di gestione cartaceo:** sistema che affianca il precedente e che è presente nelle macellerie che non adottano il sistema telematico (Allegato 03);
- **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:

Dizioni comunemente accettate dal commercio e conosciute dal consumatore a livello locale (*)	Categoria della carcassa secondo la classificazione UE
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.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.

## 1. INFORMAZIONI SULL'ETICHETTATURA

L'etichettatura della carne bovina e dei prodotti a base di carne bovina identificati dalla Sud Allevamenti srl 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;
- 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 adulto 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) per un periodo minimo di 120 giorni;
- k) Alimentazione:
  - senza grassi animali aggiunti;
  - seguendola una delle due seguenti razioni alimentari espresse in % sul TQ:
    - a. Razione A con l'utilizzo di Olio di Sansa/Olio di oliva:
      - i. Cereali: (min. 55 – max. 68)
      - ii. Foraggi: (min. 15 – max. 19)
      - iii. Polpe di Bietola: (min. 8 – max. 12)
      - iv. Soia FE: (min. 4 – max 8)
      - v. Integrazione Vit. Min. e Tamponi: (min. 1,5 – max. 3,5)
      - vi. Olio di oliva: (min. 0,25 - max. 1,10)
    - b. Razione B con l'utilizzo di Sansa di olive:
      - i. Cereali: (min. 42 – max. 50)
      - ii. Foraggi: (min. 10 – max. 15)
      - iii. Polpe di Bietola: (min. 5 – max. 9)
      - iv. Soia FE: (min. 3 – max. 6)
      - v. Integrazione Vit. Min. e Tamponi: (min. 0,9 – max. 2)
      - vi. Sansa di oliva: (min. 24 – max. 28)

- l) *NO Antibiotic*: non utilizzo di antibiotici per i capi portati ad etichettatura nel periodo di allevamento di 120 giorni;

Altre informazioni

Denominazione della Sud Allevamenti srl 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 sotto elencate);
- 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.

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

## **2. PRESENTAZIONE DELLA FILIERA**

### *Generalità – Organizzazione*

La Sud Allevamenti srl gestisce e mette a disposizione agli organismi deputati alla vigilanza, una banca dati 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;
- elenco dei mangimifici certificati

Premesso che:

La Sud Allevamenti srl è dotata di un elenco dei fornitori di allevatori afferenti alla filiera nei quali 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 su apposito supporto elettronico (banca dati) e/o cartaceo e viene archiviato ai fini del controllo da parte dell'Organismo di Controllo designato.

La Sud Allevamenti srl ai fini dell'autorizzazione all'etichettatura, accerta che il 100% dei numeri identificativi delle marche auricolari relative ai capi abbattuti si abbinano ai numeri identificativi delle marche auricolari comunicate dagli allevatori e inserite nella banca dati della Sud Allevamenti srl.

La Sud Allevamenti srl acconsente al rilascio del certificato solo per le carcasse e le relative pezzature i cui dati si abbinano perfettamente e per le carcasse e le relative pezzature che all'atto dell'accettazione in macello, siano state accompagnate dall'autodichiarazione dell'allevatore in merito alla modalità di alimentazione (Allegato 04);

Le carcasse e le relative pezzature derivanti dalle successive lavorazioni, i cui dati non sono 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 sesti e/o tagli anatomici da esso derivati.

Le mezzene e/o quarti e/o tagli anatomici da esso derivati ad etichettatura venduti a terzi al punto vendita sono accompagnati 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 in oggetto viene conservata dalla Sud Allevamenti srl 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 Sud Allevamenti srl, possono esporre il certificato (Allegato 02) riportante le informazioni di cui all'art. 1 del presente disciplinare consegnata dallo stabilimento di macellazione e devono compilare il registro di carico/scarico carne (Allegato 05).



### **3. PRESCRIZIONI DALL'ALLEVAMENTO AI PUNTI VENDITA**

#### **Premessa**

Gli allevamenti, gli stabilimenti di macellazione, 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 Sud Allevamenti srl, 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 al fine di garantire le informazioni riguardanti l'allevamento deve:

- comunicare all'atto dell'iscrizione il/i tipo/i di stabulazione adottato per gli animali ed ogni eventuale successiva modifica. I tipi di stabulazione previsti ed ammessi sono:
  1. stabulazione libera all'aperto
  2. stabulazione libera parzialmente all'aperto
  3. stabulazione libera stallina su lettiera
  4. stabulazione libera stallina su pavimento continuo
  5. stabulazione libera stallina su pavimento fessurato

Ogni allevatore per garantire le informazioni riguardanti l'alimentazione priva di grassi di origine animale e nel rispetto della razione alimentare prevista all'art. 1 del presente disciplinare deve:

- alimentare tutti i capi in allevamento con alimenti senza grassi animali aggiunti (escluso il periodo di svezzamento non oltre in ogni caso ai 4 mesi);
- alimentare tutti i capi in allevamento nel rispetto della razione alimentare prevista all'art. 1 del presente disciplinare;
- acquistare mangimi, nuclei ed integratori da mangimifici in possesso di propria certificazione di prodotto per la produzione di alimenti privi di grassi animali;
- registrare e rispettare 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 essere sempre abbinata al periodo di permanenza in stalla (che non può essere inferiore agli ultimi 4 mesi di vita dell'animale).

L'allevatore si impegna inoltre a:

- nella fase iniziale di adesione al disciplinare, comunicare l'elenco fornitori di mangimi certificati per l'assenza di grassi animali da un ente indipendente accreditato;
- predisporre e aggiornare un registro di carico e scarico dei mangimi, nuclei ed integratori acquistati destinati ai bovini e delle materie prime prodotte in azienda e destinate ai bovini;
- somministrare ai bovini solo alimenti senza grassi animali aggiunti;
- mantenere registrazioni di acquisto di Olio e derivati della lavorazione di oliva;

- mantenere registrazioni di scarico/utilizzo di Olio e derivati della lavorazione dell'oliva.

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;
2. registrare le quantità di materie prime acquistate, compreso l'olio e derivati dalla lavorazione delle olive.

Al fine di garantire le informazioni riguardanti i trattamenti farmacologici atti ad escludere il trattamento con antibiotici per il periodo di 120 gg. dalla macellazione deve:

- registrare i trattamenti farmacologici degli animali nell'apposito registro dei trattamenti, al fine di escludere 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.

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 venga 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 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 dalla normativa cogente;
- 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
- Numero di macellazione
- Lotto di produzione

All'atto della cessione del capo destinato all'etichettatura, lo stabilimento di macellazione deve far pervenire alla Sud Allevamenti srl, mediante documentazione cartacea e/o elettronica, 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 del certificato (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;
- 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 dal certificato (Allegato 2) rilasciata automaticamente dallo stabilimento di macellazione, a ciò appositamente autorizzato dalla Sud Allevamenti srl, riportanti 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 Sud Allevamenti srl 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, possono esporre il certificato (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, il responsabile del punto vendita deve assicurarsi della presenza e conformità delle etichette apposte dal macello in sede di macellazione;
  - 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.

#### 4. IL SISTEMA INFORMATIVO

La Sud Allevamenti srl 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 Sud Allevamenti srl 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 e rispetto della razione alimentare di cui al art. 1
	No Antibiotic	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
	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, sestini 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 emesso.
Punti vendita	Dati anagrafici punti vendita	Presenza regolare richiesta iscrizione alla filiera
	N° di certificati ricevuti	N° di certificati ricevuti

La Sud Allevamenti srl 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;
4. attestazione allevatore in merito al non utilizzo di antibiotici negli ultimi 120 dalla macellazione.

### **Mangimifici con propria certificazione di prodotto per il requisito 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 Sud Allevamenti 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 in merito ai trattamenti antibiotici somministrati al singolo capo;
10. n° di macellazione
11. n° di lotto di macellazione
12. identificativo del certificato emesso

Per quanto riguarda l'informazione "Razza" o "Tipo genetico"<sup>1</sup>, qualora l'Organizzazione stabilisca di indicare l'informazione facoltativa "Tipo genetico", è cura del macello adottare la seguente procedura:

1. <sup>1</sup> 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;

L'informazione "Tipo genetico" viene registrata nel sistema informatico dello stabilimento di macellazione rilevandola dal passaporto 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 il capo è accompagnato allo stabilimento di macellazione, oltre che dal passaporto, anche dal CIF, 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, poiché il passaporto riporta, tra l'altro, il numero di identificazione e in forma codificata la razza del padre 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 disposizioni 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".

Qualora invece l'Organizzazione stabilisca di indicare l'informazione facoltativa "Razza" è cura del macello adottare la seguente procedura:

L'informazione "Razza" viene registrata nel sistema informatico dello stabilimento di macellazione quando l'animale è accompagnato allo stabilimento di macellazione, oltre che dal passaporto e dalla documentazione prevista dalla normativa vigente, da un documento rilasciato da un Ente preposto ufficialmente riconosciuto, che ne attesti l'iscrizione al Libro Genealogico o che sia figlio di genitori entrambi iscritti al Libro. 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;

Per i bovini di origine francese, l'informazione "Razza" è utilizzabile solo se al momento dell'avvio del bovino allo stabilimento di macellazione, l'allevatore consegna, oltre al passaporto e tutta la documentazione prevista dalla normativa vigente, anche il "Certificat de filiation genetique etabli

---

2. Tipo genetico: informazione rilevata dalla lettura del "Documento di identificazione individuale per la specie bovina" (passaporto) rilasciato dall'Autorità competente qualora sullo stesso siano riportati i dati relativi alla razza del padre del capo (es. passaporti francesi), oppure da altro documento da cui sia verificabile la razza del padre del capo (Certificato di intervento fecondativo - CIF per i bovini con passaporto italiano). in etichetta l'informazione sarà riportata come «tipo genetico: incrocio di (seguito dalla razza del padre)»;



par l'etat civil bovin (ECB)" dal quale si evince, tra l'altro, la matricola e la razza del padre e della madre.

I documenti attestanti quanto sopra sia per garantire la veridicit  dell'informazione "tipo genetico", sia "razza" sono conservati dallo Stabilimento di macellazione per 2 anni, a disposizione per presa visione dei tecnici ispettori incaricati dell'autocontrollo, o del controllo da parte degli Organismi Indipendenti, per verificare la veridicit  dell'informazione al momento dell'inserimento dei dati nel sistema informatico.

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

Il numero di lotto di fornitura   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 validit  dello stesso in funzione delle potenzialit  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 a Sud Allevamenti srl il numero di lotto di fornitura attribuito al certificato emesso, riportante una completa descrizione dell'animale (informazioni obbligatorie e facoltative cos  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, le seguenti informazioni:

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

#### **Punti vendita**

I punti vendita a sistema non gestiscono le informazioni mediante il sistema informativo, ma solo ed esclusivamente su supporto cartaceo (Registro di carico/scarico carni).

## 5. AUTOCONTROLLO

La Sud Allevamenti srl, 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 Sud Allevamenti srl, 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 Sud Allevamenti srl, 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 Sud Allevamenti srl, 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;
- consistenza allevamento.

La Sud Allevamenti srl, 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".

Effettuata suddetta verifica aggiorna l'elenco fornitori.

#### *Sorveglianza*

La Sud Allevamenti srl 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:
    - Rispetto della Razione alimentare dichiarata e già ritenuta conforme in merito alle prescrizioni previste dall'art.1 del presente disciplinare; a tal proposito si verifica:
      - Bilancio di massa tra alimenti entrati in azienda (acquistati o di propria produzione) e razione alimentare dichiarata;
      - Corretta integrazione della razione alimentare con Olio di oliva o derivati della lavorazione delle olive;
    - 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;
    - 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 con utilizzo di olio di oliva e suoi derivati.
- Analisi

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

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

- Estrazione della sostanza grassa NGD B4-76;
- UNI 22605- 92 (per oli e grassi estraibili previa idrolisi acida);
- Analisi della frazione sterolica dell'insaponificabile NGD C 71-1989;
- Colesterolo NGD C 72-1989;
- 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:

- 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";
- unifeed " percentuale relativa di colesterolo  $\leq 1,5$  % sulla frazione sterolica e/o contenuto di colesterolo 600 mg/Kg sul grasso estratto.

### **Autocontrollo presso i macelli**

#### *Controllo iniziale*

All'atto della ricezione della domanda di adesione al disciplinare di etichettatura la Sud Allevamenti srl, 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 Sud Allevamenti srl non rilascia l'autorizzazione alla stampa del Certificato.

Ai fini dell'autocontrollo sull'attività del macello, la Sud Allevamenti srl 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;
  - 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 nel rispetto della razione alimentare prevista dal presente disciplinare;
  - presenza di autodichiarazione in merito ai trattamenti antibiotici effettuati;
  - 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 Sud Allevamenti srl 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 Sud Allevamenti srl 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 Sud Allevamenti srl 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 del certificato nella documentazione accompagnatoria;
  - corrispondenza tra informazioni presenti nel certificato e carcasse/mezzene/quarti ceduti;
  - presenza autorizzazione alla stampa del certificato.

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

#### *Controllo iniziale*

All'atto della ricezione della domanda di adesione al disciplinare di etichettatura la Sud Allevamenti srl, 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 Sud Allevamenti srl 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 Sud Allevamenti srl 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 nel certificato 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 Sud Allevamenti srl, 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);

- identificativo del capo in ingresso;
- tipologia e peso del capo acquisito;
- corrispondenza tra capo in entrata e certificato veicolato.
- presenza corretta identificazione sulla carne in ingresso:
  - corretta apposizione delle etichette;
  - corrispondenza tra dati informativi nelle etichette apposte sulla carcassa e dati riportati nel certificato;
  - aggiornamento registro di carico/scarico carne;
- Conservazione “carne”:
  - modalità di identificazione delle carcasse/mezzene/quarti (mantenimento etichette apposte dal Macello);
  - modalità di identificazione delle carni lavorate/sezionate (presenza di elementi identificativi in grado di identificare, capo di provenienza e n° del certificato 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’capitolo 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 Sud Allevamenti srl**

- 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 Sud Allevamenti srl provvede all'esclusione dalla filiera per un periodo minimo di due 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 Sud Allevamenti srl per le procedure di autocontrollo e delle autorità preposte ai controlli.

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

La Sud Allevamenti srl farà pervenire trimestralmente 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 etichette emesse dovrà essere tenuta anche presso lo stabilimento di macellazione 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.

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

La Sud Allevamenti srl, 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.

## **8. REQUISITI DI ADESIONE**

Alla filiera Sud Allevamenti srl 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.

## 9. CARATTERISTICHE DEL LOGO E MODALITÀ DI APPOSIZIONE DEL MARCHIO DELL'ORGANIZZAZIONE SULLE CARNI

Il Marchio – è costituito dall'immagine sotto riportata:



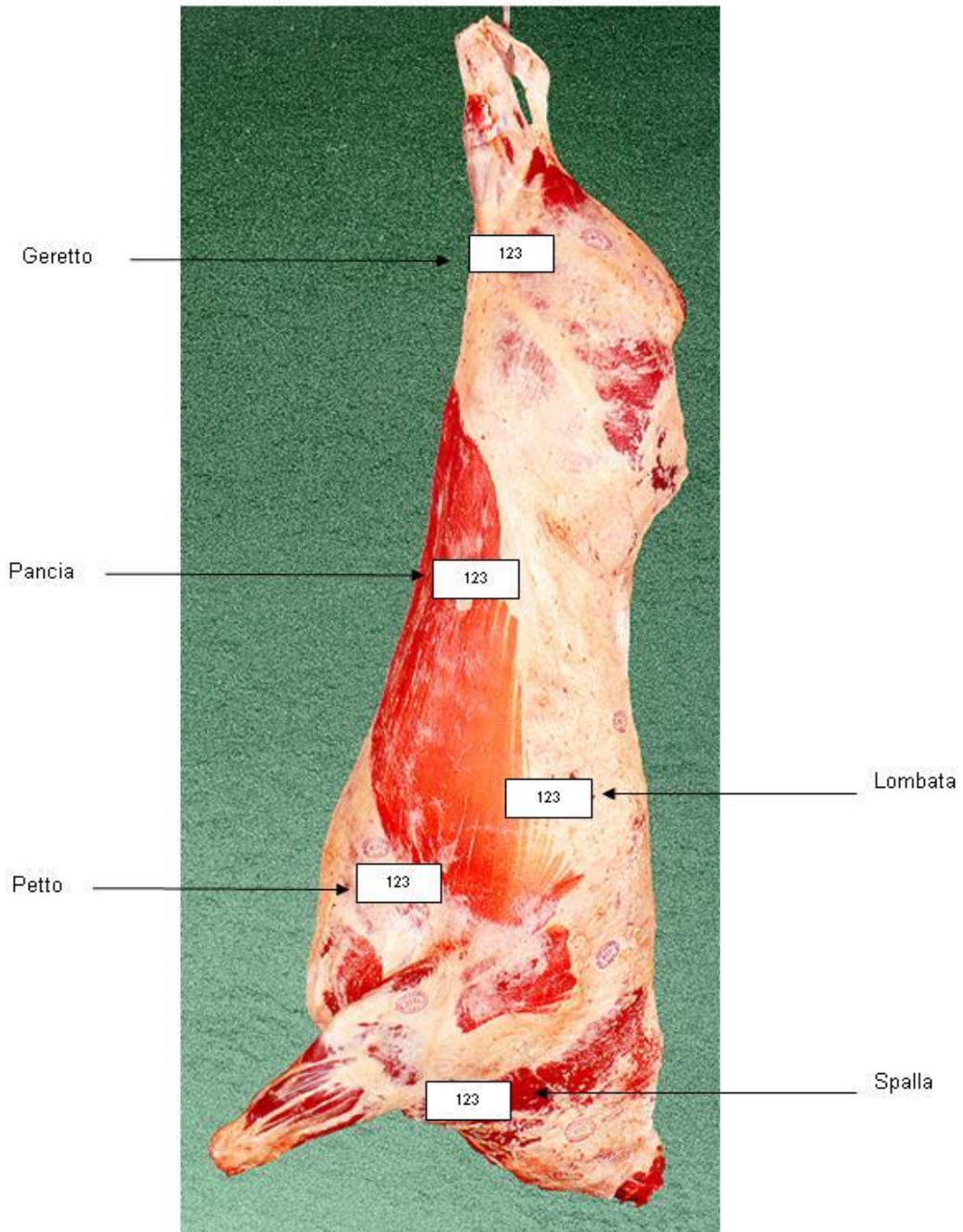
- Il marchio riporta una corona di alloro di colore grigio all'interno del quale è presente un cerchio a 4 punte rappresentante una croce dei venti stilizzata, all'interno della quale campeggia la lettera "S" in maiuscolo lettera iniziale della parola "Sud" che termina all'interno della corona di alloro.

Sotto a scritta "Sud" compare la scritta Allevamenti la quale presenta al di sotto, centrato, la scritta "Industria Carni".

Le scritte sud allevamenti e Industria carni sono di colore verde

Il marchio può essere presentato anche in Bianco e nero.

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







**SUD ALLEVAMENTI**  
INDUSTRIA CARNI

AUTORIZZAZIONE N°: \_\_\_\_\_

# Certificato d'Origine

## INFORMAZIONE PER IL CONSUMATORE

PUNTO VENDITA: \_\_\_\_\_ RIF. DDT: \_\_\_\_\_

Lotto: \_\_\_\_\_ Numero di macellazione: \_\_\_\_\_

Matricola del bovino: \_\_\_\_\_ Sesso: \_\_\_\_\_

Razza Tipo Genetico: \_\_\_\_\_ Categoria: \_\_\_\_\_

Paese di nascita: \_\_\_\_\_ Allevato in: \_\_\_\_\_

Allevamento di provenienza: \_\_\_\_\_

Zona di origine: \_\_\_\_\_

In allevamento dal: \_\_\_\_\_ Età in mesi alla macellazione: \_\_\_\_\_

Metodo di stabulazione: \_\_\_\_\_

**ALIMENTAZIONE:**

- **PRIVA DI GRASSI DI ORIGINE ANIMALE AGGIUNTI** per un periodo minimo di 4 mesi.
- **Razione A con l'utilizzo di Olio di Oliva/Olio di Sansa:**

I Cereali: (min. 55 – max. 68)  
 II Foraggi: (min. 15 – max. 19)  
 III Polpe di Bietola: (min. 8 – max. 12)  
 IV Soia FE: (min. 4 – max 8)  
 V Integrazione Vit. Min. e Tamponi: (min. 1,5 – max. 3,5)  
 VI Olio di oliva: (min. 0.25 – max. 1.10)

**NO ANTIBIOTIC**

NON UTILIZZO DI ANTIBIOTICI NEGLI ULTIMI 4 MESI PRECEDENTI ALLA MACELLAZIONE PER I CAPI PORTATI AD ETICHETTATURA

Denominazione e sede macello: \_\_\_\_\_ Denominazione e sede sezionamento: \_\_\_\_\_

N° approvazione macello: \_\_\_\_\_ N° approvazione sezionamento: \_\_\_\_\_

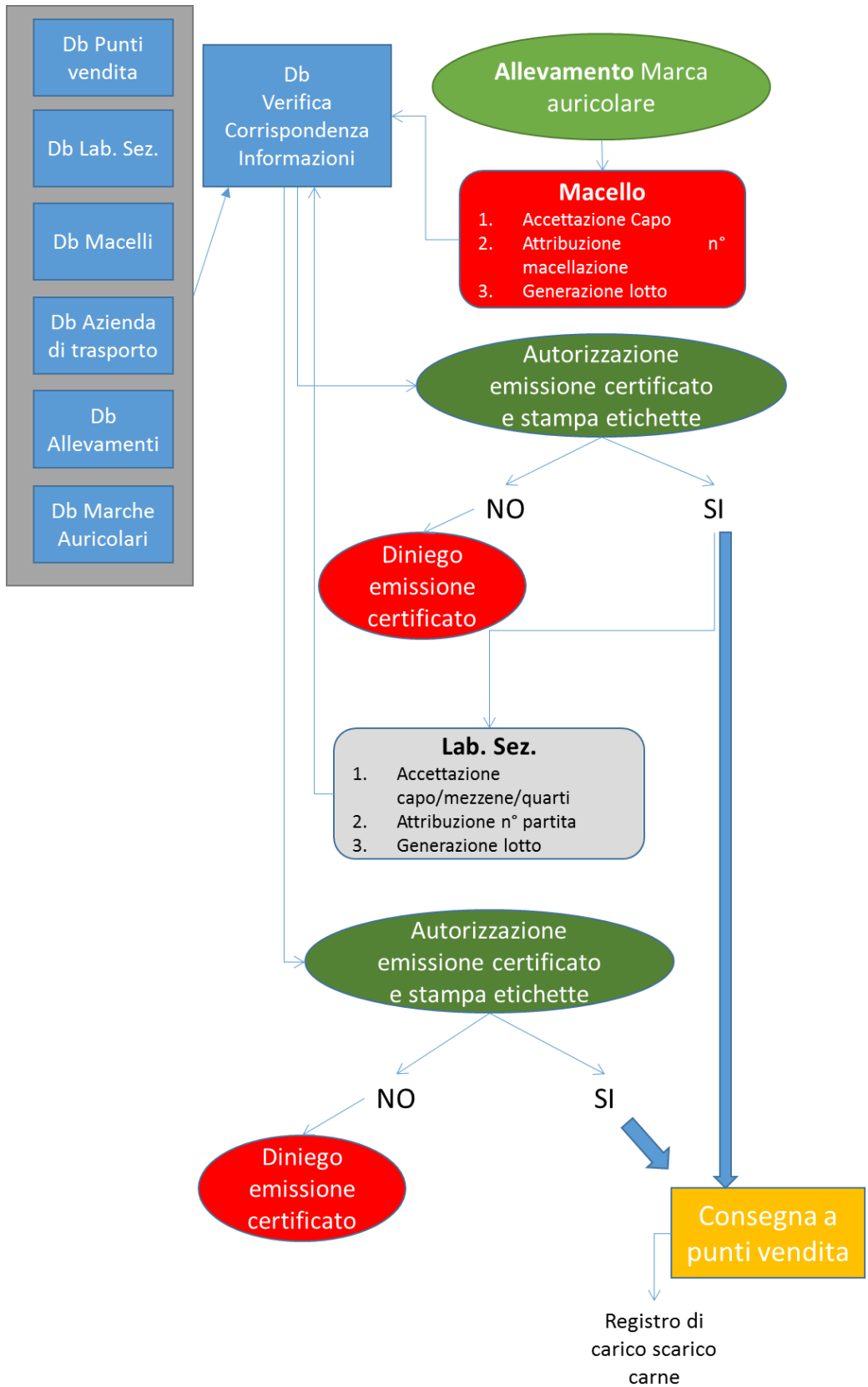
Macellato in: \_\_\_\_\_ Sezionato in: \_\_\_\_\_

Data di scadenza: \_\_\_\_\_

dai nostri allevamenti  
SOLO CARNI DI QUALITÀ




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



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

Il \_\_\_\_\_ Sottoscritto \_\_\_\_\_ titolare  
dell'allevamento \_\_\_\_\_ sito in \_\_\_\_\_, cod. ASL  
\_\_\_\_\_ id. Sud Allevamenti srl \_\_\_\_\_, nato a \_\_\_\_\_  
il \_\_\_\_\_, cod. fiscale \_\_\_\_\_

**Dichiara che**

Il capo n° matricola \_\_\_\_\_ consegnato al macello \_\_\_\_\_ con Mod. 4 n°  
\_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

È stato alimentato

- a) con la razione alimentare consegnata in data \_\_\_\_\_ e conforme a quanto previsto dall'art. 1 del Disciplinare di produzione della Sud Allevamenti
- b) con alimenti privi di grassi animali aggiunti

Non ha subito trattamenti antibiotici negli ultimi 120 gg prima della macellazione.

Li \_\_\_\_\_

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

## ALLEGATO 5: Registro Carico Scarico

Sud Allevamenti srl

DISCIPLINARE di ETICHETTATURA IT xxx ET

REGISTRO di CARICO e SCARICO

PAG. N° 1

LOTTO in ARRIVO DAL MACELLO O DAL LAB. DI SEZIONAMENTO				EVENTUALE LOTTO/I FORMATI AL P.V.		DATA di SCARICO DEFINITIVO	FIRMA COMPILATORE
DATA di CARIC O	N°	KG	TIPO (* )	N°	KG		

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



**ALLEGATO 6: Piano dei controlli (cfr. Allegato 6 prodotto da DQA – Dipartimento Qualità Agroalimentare srl)**