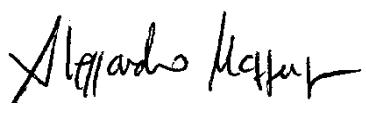
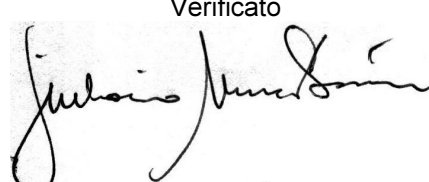
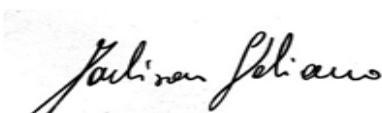


# UNICARVE

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI CARNI BOVINE

## DISCIPLINARE DI ETICHETTATURA

*ai sensi del Reg. (CE) 1760/00 e del DM 876 del 16.01.15*

Revisione 13.0		Pagina. 1/31
Data 01/10/2019		
Redatto 	Verificato 	Approvato 

# **Disciplinare di etichettatura carni bovine etichettata dall'UNICARVE - Associazione Produttori Carni Bovine**

ai sensi del Reg. (CE) 1760/00 e del DM 876 del 16/01/2015

Riferimenti legislativi	3
ART.1 DEFINIZIONI	4
Organizzazione	4
Allevatore	4
Mangimificio	4
Fornitore di alimenti ad integrazione	4
Alimento zootecnico	4
Alimentazione NO OGM	4
Struttura di macellazione	4
Struttura di lavorazione carne	5
Struttura di distribuzione	5
Carni Foranee	5
Punto Vendita	5
Livelli di etichettatura	5
Autocontrollo	6
Controllo	6
Carcassa/mezzene/quarti/Sesti/tagli primari/Tagli anatomici/ carne preconfezionata in unità di vendita	6
Banca dati UNICARVE	7
Procedura di allevamento/macellazione/sezionamento/trasformazione/distribuzione /punto vendita	7
Lotto interno di lavorazione	8
Alimentazione dei bovini allevati	8
ART. 2 INFORMAZIONI TRASMESSE TRAMITE IL DISCIPLINARE	9
Documenti facoltativi di trasmissione delle informazioni	10
ART. 3 ORGANIZZAZIONE DI FILIERA	10
Adesione all'Organizzazione	10
Allevamento	10
Mangimificio	11
Struttura di macellazione/sezionamento/trasformazione	11
Distribuzione	11
Punto vendita	12
Procedura operativa	12
Mangimificio	12
Fornitore di alimenti a integrazione	13
Allevamento	13
Macellazione	17
Carni Foranee	22
Lavorazione carne	23
Distribuzione	24
Punto vendita	25
ART. 4 DISTRIBUZIONE TERRITORIALE DELL'ATTIVITÀ	26
ART. 5 LOGOTIPO UNICARVE	27
ART. 6 AUTOCONTROLLO	28
ART. 7 NON CONFORMITÀ	28
ART. 8 CONTROLLO	29
ART. 9 ORGANIZZAZIONE	29
ART. 10 SANZIONI	30
Diagramma di flusso relativo alle carni etichettate	31

**Disciplinare di etichettatura carni bovine etichettata dall'UNICARVE -  
Associazione Produttori Carni Bovine**  
ai sensi del Reg. (CE) 1760/00 e del DM 876 del 16.01.15

***RIFERIMENTI LEGISLATIVI***

1. 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.
2. Regolamento CE n.1825/2000 della Commissione del 25 Agosto 2000, recante modalità di applicazione del Regolamento CE n. 1760/2000.
3. 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.
4. DM MIPAAF del 13 dicembre 2001. Disposizioni applicative del Regolamento (CE) n.1760/2000 – Titolo II etichettatura delle carni bovine.
5. 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.
6. 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.
7. Regolamento CE 1183/2006 del 24 luglio 2006 classificazione delle carcasse dei bovini adulti.
8. 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.
9. 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.
10. Circolare del 24 luglio 2008, n.2 – “Modalità applicative del regolamento (CE) N.1760/2000 – Titolo II sull'etichettatura delle carni bovine. Categoria “Vitellone”.
11. D.M. n.3895 dell'8.5.2009 (GURI n.159 del 11.7.2009) Norme concernenti la classificazione delle carcasse bovine e suine.
12. Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n.608/2004 della Commissione.
13. 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;
14. Reg. (UE) n. 653/2014 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 maggio 2014 che modifica il regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda l'identificazione elettronica dei bovini e l'etichettatura delle carni bovine;
15. 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”

16. 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”.

*Art. 1*  
*Definizioni*

**1. Organizzazione**

L’Organizzazione preposta per l’etichettatura è l’UNICARVE - Associazione Produttori Carni Bovine - via Primo Maggio, 7 - 35020 LEGNARO (PD)

**2. Allevatore**

Persona fisica o giuridica dedita all’allevamento del bovino da carne che esplica la sua attività all’interno della zona di produzione definita all’art. 4 del presente disciplinare. L’allevatore deve essere socio dell’Organizzazione.

**3. Mangimificio**

Struttura autorizzata ai sensi del D.Lgs n. 123/99 e seguenti per la produzione di alimenti ad uso zootecnico, attraverso l’utilizzo di materie prime autorizzate ai sensi della Direttiva CE 96/25 e seguenti e additivi autorizzati ai sensi del Reg. 1831/2003 e seguenti.

**4. Fornitore di alimenti ad integrazione**

L’imprenditore che commercializza materie prime o semilavorati (es. granella di mais / soia e farine di estrazione) per integrare nuclei e altre tipologie di alimenti zootecnici ad integrazione.

**5. Alimento zootecnico**

Alimento zootecnico destinato tal quale all’animale (può essere un mangime oppure una miscela di nucleo e alimenti ad integrazione)

**6. Alimentazione NO OGM**

Alimentazione non contenente e non derivante da materie prime geneticamente modificate. Le materie prime oggetto di controllo sono soia, mais e loro derivati.

**7. Antibiotico**

Agente antimicrobico prodotto sinteticamente o naturalmente utilizzato per uccidere i microrganismi o inibirne la crescita

**8. Alimentazione con Omega3**

Alimentazione contenente alimenti che garantiscano un contenuto minimo garantito di grassi di tipo Omega 3.

**9. Struttura di macellazione**

Stabilimento provvisto di bollo CE tipologia “M”, aderente all’Organizzazione. La struttura in questione è il luogo fisico presso il quale vengono macellati i bovini oggetto del presente disciplinare, produce carcasse, mezzene, quarti e sestini (anteriore, posteriore e pancia).

## **10. Struttura di lavorazione carne (laboratorio di sezionamento e trasformazione)**

Struttura di lavorazione della carne autorizzata con il bollo CE tipologia "S"<sup>1</sup> e "P"<sup>1</sup>. Effettua la lavorazione delle mezzene e quarti, producendo tagli primari direttamente in osso oppure tagli anatomici confezionati sottovuoto e carne porzionata e preconfezionata in unità di vendita.

## **11. Struttura di distribuzione**

Con il termine struttura di distribuzione si intende l'impianto in cui viene depositato il prodotto in osso o confezionato (proveniente dal macello o dal sezionatore) per il successivo invio al punto vendita. La struttura di distribuzione deve aderire al presente disciplinare qualora venga stabilito presso la medesima struttura il punto vendita destinatario della carne.

## **12. Carni foranee**

Carni che entrano nel sistema di etichettatura di Unicarve non macellate da operatori aderenti ma provenienti da fornitori diversi in grado di fornire documentazione esaustiva per garantire il trasferimento delle informazioni facoltative.

## **13. Punto vendita**

Il punto vendita rappresenta la fase di filiera dove avviene la cessione del prodotto al consumatore finale.

Tutte le tipologie di punto vendita devono aderire alla Organizzazione. I punti vendita che distribuiscono solo carne preconfezionata in unità di vendita destinata al consumatore finale, non aderiscono al presente disciplinare.

## **14. Livelli di etichettatura**

Il sistema di etichettatura delle carne bovina prevede diversi livelli definiti in base al tipo di informazioni che si intende utilizzare riguardanti i bovini e le loro modalità di allevamento:

Livello 1: informazioni anagrafiche riguardanti i bovini o originate a livello di macello (esempio razza, tipo genetico)

Livello 2: informazioni anagrafiche riguardanti i bovini e le caratteristiche dell'allevamento ed in particolare la presenza o meno di alimenti insilati nella razione.

Livello 3: informazioni anagrafiche riguardanti i bovini e le caratteristiche dell'allevamento ed in particolare l'assenza di grassi animali aggiunti nella razione.

Livello 4: Requisito "benessere animale" (di seguito BA): allevamenti che richiedano di essere sottoposti allo standard di valutazione del benessere del bovino da carne CReNBA (Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale), prevista dal *"Manuale per la valutazione del benessere e della biosicurezza nell'allevamento bovino da carne"* ([http://www.izsler.it/izs\\_bs/allegati/1494/BOVINO\\_DA\\_CARNE\\_rev\\_8\\_30062016.pdf](http://www.izsler.it/izs_bs/allegati/1494/BOVINO_DA_CARNE_rev_8_30062016.pdf))

Livello 5: informazioni anagrafiche riguardanti i bovini e le caratteristiche di allevamento ed in particolare l'alimentazione di tipo "NO OGM".

Livello 6: allevamento senza uso di antibiotici.

---

<sup>1</sup> Le nuove disposizioni UE in materia prevedono per gli stabilimenti già autorizzati, nei quali si svolgono più fasi di lavorazione, un bollo unico per tutte le fasi riportante il numero identificativo ed, a scelta dello stabilimento, la tipologia descrittiva (M, S, P). Per gli stabilimenti di nuova attivazione è previsto solo il numero identificativo.

Livello 7: informazioni anagrafiche riguardanti i bovini e le caratteristiche di allevamento ed in particolare l'alimentazione con un contenuto minimo garantito di acidi grassi di tipo Omega3.

Livello 8: informazioni anagrafiche riguardanti i bovini e le caratteristiche di allevamento ed in particolare la stabulazione libera

Per il livello 1 di etichettatura i dati sono desunti dal passaporto del capo e quindi gli allevamenti di origine non devono essere iscritti al disciplinare. Le informazioni sono controllate con quelle dell'Anagrafe Bovina Nazionale (BDN) oppure da altri documenti ufficiali.

In seguito i livelli di etichettatura saranno indicati rispettivamente con "L1", "L2", "L3", "L4", "L5", "L6", "L7" ed "L8" verranno specificati in caso di aspetti o procedure specifici per uno o più livelli.

## **15. Autocontrollo**

E' l'attività di controllo interno attuato dalla Organizzazione e si realizza su tutte le fasi della filiera coinvolta:

- fase di allevamento (L2, L3, L4, L5, L6, L7, L8)
- fase di produzione e vendita di mangimi con requisiti facoltativi in assenza di certificazione specifica
- fase di macellazione, sezionamento e trasformazione
- fase di distribuzione
- fase di vendita

Per ognuna di queste fasi sono previsti strumenti di autocontrollo individuale (es. singolo allevatore, struttura di macellazione, di sezionamento, di trasformazione, di distribuzione e di vendita) e strumenti di autocontrollo dell'Organizzazione con verifiche sia di sistema che di corretta attuazione dell'autocontrollo individuale.

## **16. Controllo**

L'attività di controllo sull'intera Organizzazione di filiera è svolta da CSQA Certificazioni Srl - via S. Gaetano, 74 - 36016 Thiene (VI). Questo Organismo di controllo indipendente opera in conformità della Norma ISO/IEC 17065:2012. Esso, per espletare l'attività, ha libero accesso sia ai siti dell'Organizzazione che a quelli individuali e può operare sia con controlli documentali che con verifiche dirette sul campo.

## **17. Carcassa; Mezzene; Quarti; Sesti; Tagli Primari; Tagli anatomici; carne preconfezionata in unità di vendita;**

La carcassa è il corpo del bovino macellato, dopo dissanguamento, scuoiatura ed eviscerazione, escluse zampe, testa e coda.

Le mezzene (2 per carcassa) risultano dalla suddivisione della carcassa secondo l'asse longitudinale.

I quarti (anteriore e posteriore) risultano dalla divisione trasversale della mezzena; il quarto posteriore comprende la coscia (detta anche pera) e la lombata - il quarto anteriore comprende il collo, il petto, la spalla, il reale e la pancia.

I sestini risultano dalla divisione della mezzena in tre parti: Pancia, Quarto posteriore e Quarto anteriore senza pancia.

I tagli primari si intendono, ai fini del presente disciplinare, la coscia, la lombata, l'anteriore e la pancia.

I tagli anatomici sono i muscoli interi che si ottengono dalle operazioni di disosso e sezionamento dei quarti e/o dei tagli primari.

La carne preconfezionata in unità di vendita si ottiene dalla lavorazione dei tagli anatomici e viene confezionata in atmosfera protettiva (controllata) in vaschette o in confezioni sottovuoto.

#### **18. Banca Dati UNICARVE (BDU)**

Unicarve dispone di una banca dati informatizzata come previsto dall'art. 12 del D.M. n. 876 del 16.01.2015. Essa si compone di due unità:

1) Software centrale, localizzato presso la sede di UNICARVE, che tramite implementazione diretta o indiretta con le aziende di allevamento e le strutture di macellazione, permette di "organizzare" le informazioni degli operatori aderenti.

La stessa banca dati, qualora richiesto, autorizza la stampa del documento "Informazioni per il consumatore" che accompagna la carne dopo la macellazione e l'eventuale sezionamento.

Di seguito questa Banca Dati Unicarve sarà indicata con l'acronimo BDU Centralizzata.

2) Archivio informatizzato e/o cartaceo localizzato presso le strutture di sezionamento, trasformazione e distribuzione.

Questa Banca Dati Unicarve è indicata con l'acronimo BDU Periferica.

#### **19. Procedura di allevamento, macellazione, sezionamento, trasformazione, distribuzione, punto vendita**

La procedura di allevamento è una istruzione operativa demandata al singolo allevatore aderente all'Organizzazione. Essa è composta da:

1 - Anagrafica

2 - Accettazione dei controlli

3 - Conservazione documentazione relativa alla rintracciabilità dei bovini, degli alimenti zootecnici acquistati per almeno 2 anni

4 - Rispetto degli obblighi previsti dal disciplinare etichettatura carni bovine UNICARVE in merito a ristalli, nascite, morti, registro di stalla, avviamento dei bovini al macello, comunicazioni variazione, stabulazione dei bovini, tipo di alimentazione ecc.

La procedura per la struttura di macellazione, sezionamento, trasformazione e distribuzione è una istruzione operativa demandata alla relativa struttura aderente alla Organizzazione. Essa è composta da:

1 - Anagrafica

2 - Accettazione dei controlli

3 - Conservazione documentazione relativa alla rintracciabilità dei bovini macellati della carne sezionata e trasformata (preconfezionata in unità di vendita) etichettata dall'Organizzazione

4 - Rispetto degli obblighi previsti dal disciplinare etichettatura carni bovine UNICARVE in merito a corrispondenza auricolari – passaporti e/o Banca dati dell'Anagrafe bovina (BDN) e collegamento con il numero di macellazione; aggiornamento banca dati periferica, interrelazioni con BDU Centralizzata; creazione di lotti interni di sezionamento e trasformazione, omogenei per tutte le indicazioni da fornire in etichetta, invio insieme ai documenti fiscali di documenti riportanti informazioni facoltative ed attestanti l'appartenenza degli operatori al disciplinare (es. "Informazioni per il consumatore") ai punti vendita aderenti all'Organizzazione.

La procedura di punto vendita è una istruzione operativa demandata ai punti vendita aderenti alla Organizzazione. Essa è composta da:

1 - Anagrafica

2 - Accettazione dei controlli

3 -Conservazione documentazione fiscale, documento “informazioni per il consumatore” qualora utilizzato; nel caso di preincarto conservazione della registrazione dei quantitativi di carne bovina commercializzati con l’indicazione del lotto interno di preincarto (punto vendita di tipo a libero servizio)

4 - Rispetto degli obblighi previsti dal disciplinare etichettatura carni bovine UNICARVE in merito all’esposizione di documenti riportanti informazioni facoltative o del documento “informazioni per il consumatore”.

L’Osservanza delle suddette procedure è monitorata dall’Organizzazione in base a quanto specificato nel piano dei controlli UNICARVE.

## **20. Lotto interno di lavorazione**

Insieme di carni omogenee per le informazioni obbligatorie e facoltative identificate da un codice univoco attribuito dalla struttura di lavorazione. Il lotto interno identifica il prodotto ottenuto dalla lavorazione di tagli anatomici sottovuoto o preconfezionato in unità di vendita o prodotto preincartato in porzioni destinate alla vendita a libero servizio. Il lotto interno deve essere omogeneo sia per le informazioni obbligatorie che per quelle facoltative che compaiono in etichetta. Il lotto interno è sempre collegato all’identificativo anagrafico dei bovini che lo compongono. La dimensione di un lotto non può in ogni caso superare la produzione di un giorno.

## **21. Alimentazione dei bovini allevati**

Alimentazione con le caratteristiche definite dal livello di etichettatura a cui aderisce l’allevamento, in particolare:

- Presenza o assenza di alimenti insilati nella razione (L2). L’alimento zootecnico è da considerarsi privo di insilati quando sia garantita l’assenza di tali alimenti dal sito aziendale
- Esclusione dei grassi di origine animale (non rientrano in questa definizione i derivati del latte utilizzati nell’alimentazione del vitello) (L3).

L’alimento zootecnico è da considerarsi privo di grassi animali aggiunti quando la percentuale massima di colesterolo rilevabile è inferiore/uguale all’1.5 % sulla frazione sterolica e/o inferiore/uguale a 200 ppm sulla fase grassa.

Nel caso di UNIFEED, detti limiti sono i seguenti:

- a) La percentuale relativa di colesterolo nella frazione sterolica è inferiore/uguale 1,5%;
  - b) Il contenuto assoluto di colesterolo nel grasso estratto è inferiore/uguale 600 mg/Kg.
- Il controllo analitico deve essere effettuato presso un laboratorio accreditato Accredia per la prova specifica.

- Alimentazione di tipo “NO OGM”: l’alimento zootecnico deve avere una percentuale massima di materiale geneticamente modificato inferiore o uguale allo 0.9% È accettata, quale presenza accidentale o tecnicamente inevitabile, una percentuale massima di materiale geneticamente modificato inferiore o uguale allo 0,9% per ciascun ingrediente componente l’alimento zootecnico

- Alimentazione con una razione alimentare tale da garantire una disponibilità media di acido alfa linolenico (Omega 3) di 100g/giorno : i limiti di accettabilità in sede di controllo analitico prevedono una presenza di acido linolenico maggiore o uguale a 100g sulla razione/capo/giorno in allevamento e acido alfa linolenico maggiore o uguale a 10g/100g negli alimenti complementari presso i fornitori di tali alimenti.

La metodica analitica è descritta nel Reg. CE 152/2009 27/01/2009 GU CE L54 26/02/2009 All III p.to H Proc. A e B + ISO 12966-2:2011 + ISO 12966-1:2014.



Per il contenuto di acido alfa linolenico negli alimenti zootecnici si fa riferimento alle tabelle I.N.R.A.

## *Art. 2*

### *Informazioni trasmesse tramite il disciplinare*

Il sistema di etichettatura della carne bovina proposto dall'UNICARVE prevede le seguenti informazioni:

#### Obbligatorie:

1. codice di rintracciabilità: l'auricolare del bovino e/o il numero della settimana e il progressivo di macellazione;
2. paese di nascita
3. paese di allevamento
4. paese di macellazione e n. approvazione macello
5. paese di sezionamento e n. approvazione impianto di sezionamento

#### Facoltative:

6. denominazione sede del macello;
7. denominazione, sede e codice Asl dell'allevamento;
8. data di macellazione;
9. data di nascita
10. sesso
11. età
12. tipo genetico (incrocio di ... seguito dalla razza del padre) oppure razza: XXXX (indicazione di razza);
13. alimentazione con/senza utilizzo di insilati (L2);
14. alimentazione priva di grassi animali aggiunti (L3);
15. allevamento a pascolo/con ricorso al pascolo (L8);
16. allevamento in stabulazione libera all'aperto/parzialmente all'aperto (L8);
17. allevamento in stabulazione libera stallina su lettiera (L8);
18. allevamento stallino libero in box (L8);
19. garanzia di benessere animale in allevamento valutato secondo lo standard del Centro di Referenza Nazionale o CREnBA (L4)
20. alimentazione NO OGM (L5)
21. allevamento senza uso di antibiotici (L6)
22. alimentazione con una razione alimentare tale da garantire una disponibilità media di acido alfa linolenico (Omega 3) di 100g/giorno (L7)

#### Altre informazioni:

23. classifica commerciale;
24. n. progressivo dell'etichetta;
25. codice a barre;
26. peso carcassa;
27. logo Unicarve;
28. codice univoco attribuito all'Organizzazione etichettante Unicarve dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;
29. denominazione del cliente.

### 30. Denominazione dell'organismo di controllo indipendente che svolge l'attività di controllo del disciplinare

Nel caso di utilizzo delle informazioni 7, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22 deve essere indicato il periodo di tempo per cui valgono, non inferiore ai 4 mesi o 120 giorni precedenti la data della macellazione.

Nel caso dell'informazione 20, in assenza di periodo di applicazione il requisito si intende applicato dalla nascita. Nel caso dell'informazione 15 la dicitura "al pascolo" deve essere indicato il periodo di tempo per cui vale, non inferiore a 6 mesi o 180 giorni. Per periodi inferiori può essere utilizzata la dicitura "con ricorso al pascolo".

È possibile dichiarare il periodo specifico superiore ai 120 giorni a condizione che siano a disposizione presso gli operatori della filiera i documenti giustificativi.

Nel caso di etichettatura di tipo L1 le sole informazioni utilizzabili sono quelle obbligatorie e tra le facoltative solo quelle desumibili dal passaporto del bovino o da altra documentazione ufficiale (CIF – Certificato di intervento fecondativo) che comunque si generano a livello del macello.

Nel caso in cui vengano utilizzate informazioni facoltative è obbligatorio che sull'etichetta siano apposti il logo (o la parola) UNICARVE ed il codice univoco dell'organizzazione etichettante.

#### *Documenti facoltativi di trasmissione delle informazioni*

L'Organizzazione Unicarve autorizza le strutture di macellazione, sezionamento all'emissione di supporti cartacei o informatizzati finalizzati alla trasmissione delle informazioni facoltative, oltre all'etichetta di macellazione. In aggiunta mette a disposizione degli operatori il documento "informazioni per il consumatore". Il documento accompagnerà la carne etichettata alla successiva destinazione, e potrà arrivare al punto vendita per essere esposto in prossimità della carne e trasmettere le informazioni al consumatore finale. L'emissione di questo documento è autorizzata dalla BDU Centralizzata; ciascun documento è numerato progressivamente e distinto per struttura di macellazione e contiene le informazioni obbligatorie e tutte o alcune delle informazioni facoltative previste dall'articolo 2.

### *Art. 3*

#### *Organizzazione di filiera*

##### **1. Adesioni all'Organizzazione**

###### **Allevamento (L2, L3, L4, L5, L6, L7, L8)**

L'allevatore che intende produrre carne bovina etichettata, secondo quanto stabilito dal presente disciplinare, inoltra richiesta di adesione all'UNICARVE, specificando a quale livello di etichettatura intende aderire

L'UNICARVE, ricevuta la richiesta, effettua una prima valutazione e accetta formalmente l'adesione.

Allo scopo di ratificare ufficialmente l'accettazione, l'Organizzazione invia al richiedente assieme alla documentazione per la raccolta dei dati anagrafici e l'accettazione dei requisiti e delle procedure previste dal disciplinare di etichettatura carni bovine, una procedura di allevamento in cui vengono specificati i requisiti facoltativi che si intende rispettare

L'allevatore restituisce controfirmati e/o compilati con la posizione specifica, i moduli citati e li restituisce alla Organizzazione.

L'allevatore fa parte ufficialmente dell'Organizzazione a partire dalla data di protocollo dei moduli da parte dell'Organizzazione.

### **Mangimificio (L3, L5, L7)**

La struttura che intende rifornire gli allevamenti aderenti al Disciplinare di etichettatura Unicarve, inoltra richiesta di adesione all'Unicarve. L'Unicarve, ricevuta la richiesta, effettua la verifica ispettiva dello stabilimento al fine di accertarne la conformità.

A seguito del buon esito della verifica ispettiva, il mangimificio sottoscrive apposita convenzione con l'Organizzazione nonché il Disciplinare di etichettatura carni bovine per le parti di competenza.

Il mangimificio fa parte ufficialmente dell'Organizzazione a seguito del referto comprovante l'assenza di grassi animali, di OGM o la presenza della quantità minima prevista di acido alfa linolenico (Omega3) sul campione di mangime prelevato in fase di qualifica.

Nel caso in cui il mangimificio richiedente sia in possesso di "certificazione di prodotto" per l'assenza di *grassi animali aggiunti*, il NON OGM o la gestione degli acidi grassi di tipo omega 3, la procedura di qualifica prevede solamente l'acquisizione e verifica sistematica della validità del certificato di conformità per il rispetto di tale requisito e la sottoscrizione della convenzione con l'Organizzazione e del Disciplinare di etichettatura carni bovine per le parti di competenza.

### **Struttura di Macellazione- sezionamento-trasformazione**

La struttura che intende macellare i bovini e/o sezionare e/o trasformare le carni che possono essere immesse sul mercato etichettate, secondo le modalità stabilite dal presente disciplinare, chiede l'adesione all'Organizzazione UNICARVE dichiarando preventivamente il livello di etichettatura a cui intende aderire (L1 e/o livelli che prevedono informazioni legate alla fase di allevamento).

UNICARVE effettua una prima valutazione e accetta formalmente l'adesione e invia alla struttura richiedente il disciplinare di etichettatura carne bovina e la procedura operativa relativa alle attività svolte dalla struttura medesima.

Il richiedente restituisce controfirmati i documenti citati alla Organizzazione.

Il richiedente fa parte ufficialmente dell'Organizzazione a partire dalla data di protocollo presso l'Organizzazione dei documenti sottoscritti.

### **Distribuzione**

Il titolare della struttura di distribuzione destinata al deposito ed eventuale re-imballaggio di carni etichettate, prodotte in conformità al presente disciplinare, chiede l'adesione all'UNICARVE.

UNICARVE accetta formalmente l'adesione e invia alla struttura richiedente il disciplinare di etichettatura carne bovina e la procedura prevista.

La struttura di distribuzione restituisce controfirmati entrambi i documenti ed alla data del relativo protocollo entra a far parte ufficialmente dell'Organizzazione.

## **Punti vendita**

Il titolare del singolo punto vendita che vuole mettere in vendita la carne bovina, prodotta in conformità al presente disciplinare, dalle strutture di macellazione-sezionamento-trasformazione aderenti alla Organizzazione, per la successiva commercializzazione, chiede l'adesione all'UNICARVE;

UNICARVE accetta formalmente l'adesione e invia per l'accettazione il disciplinare di etichettatura carne bovina e la procedura punto vendita.

Il punto vendita restituisce controfirmata la procedura operativa e, dalla data di protocollo della stessa, fa parte ufficialmente dell'Organizzazione;

I punti vendita che acquistano solo carne confezionata in unità di vendita non sono tenuti ad aderire all'Organizzazione

## **2.Procedura operativa**

UNICARVE attiva nelle fasi di filiera procedure specifiche allo scopo di garantire la veridicità delle informazioni riportate nelle etichette e per assicurare la correlazione tra arrivi e partenze.

### **MANGIMIFICIO (L3, L5, L7)**

Il mangimificio deve garantire la produzione di mangimi privi di grassi animali aggiunti e/o non contenenti OGM.

Per il requisito relativo agli acidi grassi Omega3 deve prevedere la produzione di mangimi in base a formule che prevedano la presenza di acido alfa linolenico come precedentemente descritto.

Al fine di garantire tali requisiti il mangimificio stipula una convenzione con UNICARVE che prevede:

1. esclusione di grassi animali aggiunti e/o OGM dalla formula mangime
2. identificazione e rintracciabilità materie prime
3. qualifica fornitori di materie prime (in relazione al requisito 1)
4. identificazione lavorazione e lotti di produzione
5. gestione cross contamination da grassi animali e/o da OGM
6. esistenza di una procedura di pulizia delle linee
7. nel caso di requisito NO OGM garantire il controllo analitico sulle materie prime in ingresso; qualora non fosse effettuato e provato dai fornitori i controlli dovranno essere effettuati da parte del mangimificio
8. nel caso di requisito NO OGM garantire conservazione di soia e mais e loro derivati in silos dedicati
9. esecuzione controlli analitici su prodotto finito con frequenza semestrale
10. esecuzione controlli analitici presso laboratori accreditati ACCREDIA per la prova specifica.
11. comunicazione rapporti di analisi a UNICARVE

In particolare per quanto riguarda il requisito Omega 3, è necessaria da parte del mangimificio una gestione particolare come di seguito descritto:

1. il mangimificio nel predisporre le formulazioni delle miscele, per le quali si prevede e dichiara un contenuto minimo noto di acido alfa linolenico in base a quanto riportato in articolo 1 paragrafo 22, deve rendere nota all'organizzazione l'intera composizione in materie prime ed elementi di integrazione di tali formule;
2. all'interno delle formule deve essere chiaro da quale/quali alimento/i viene apportato l'acido alfa linolenico;

3. tali formulazioni devono essere riconoscibili rispetto alle altre produzioni del mangimificio e le denominazioni devono essere note anche all'organizzazione;
4. nella gestione della produzione devono essere applicati comunque in punti 2, 4, 6, 9, 10, 11.

Il mangimificio viene qualificato da UNICARVE dopo verifica ispettiva presso lo stabilimento, comprensiva di controllo analitico per la determinazione del contenuto di acidi grassi (titolazione acido alfa linolenico, Omega 3), finalizzata a valutare la conformità a tutti i punti di cui sopra, attraverso la specifica procedura di "qualifica e mantenimento mangimificio". La suddetta procedura operativa non viene applicata se il mangimificio dispone di propria certificazione di prodotto per il requisito in questione. In questo caso, l'UNICARVE acquisisce la certificazione di prodotto in possesso del suddetto mangimificio e annualmente verifica il mantenimento della stessa. L'Unicarve mette a disposizione degli allevamenti aderenti l'elenco di tutti i mangimifici qualificati ai fini del presente disciplinare sul proprio sito web.

### FORNITORE DI ALIMENTI A INTEGRAZIONE

Nel caso di requisito NO OGM il fornitore di alimenti ad integrazione che commercializza farine di estrazione di soia, olio di soia e altri derivati di soia e mais non nazionale ha gli stessi obblighi dei mangimifici.

Il fornitore di mais nazionale (in granella e derivati) ha l'obbligo di garantire e dimostrare attraverso i documenti l'acquisto di mais coltivato su territorio nazionale.

### ALLEVAMENTO (L2, L3, L4, L5, L6, L7, L8)

I responsabili degli allevamenti aggiornano la Banca Dati Nazionale secondo le modalità previste e consentite dalla vigente normativa inerente l'anagrafe dei bovini.

Per permettere la trasmissione e l'utilizzo delle informazioni riguardanti l'allevamento e l'alimentazione degli animali l'allevatore deve:

- predisporre un registro di tracciabilità delle materie prime utilizzate nell'alimentazione dei capi bovini allevati in conformità con il Reg. CE 178/02. Il registro deve includere la descrizione dettagliata ed aggiornata del piano di razionamento, la registrazione di tutte le materie prime destinate all'alimentazione dei bovini, inclusi mangimi/nuclei e integratori alimentari, le quantità acquistate, la data di acquisto, di inizio e fine di utilizzo, i riferimenti ai documenti di acquisto (DDT, fatture, etc).
- in alternativa archiviare e conservare tutti i cartellini e i documenti di acquisto (DDT, fatture, etc) dei mangimi/nuclei e alimenti ad integrazione acquistati per almeno 2 anni e predisporre e aggiornare un piano di razionamento da esibire alla richiesta dei tecnici incaricati delle verifiche dall'Organizzazione o dall'Organismo Indipendente

oltre a quanto precedentemente descritto l'allevatore deve operare come segue in base ad ogni requisito facoltativo:

#### *Stabulazione libera*

- garantire l'allevamento del bestiame di tipo stallino libero in box, per un periodo minimo di 120 giorni o 4 mesi;

Nel caso si intenda comunicare informazioni più specifiche relativamente al tipo di alloggiamento dei capi, l'allevatore in base ai seguenti casi dovrà operare come di seguito descritto:

- allevamento al pascolo: quando il bovino è libero di muoversi su terreni tenuti a pascolo o prato-pascolo, alimentandosi in prevalenza, attraverso il pascolamento, delle risorse foraggere per un periodo di almeno 6 mesi o 180 giorni nel corso dell'anno solare;
- allevamento con ricorso al pascolo: quando il bovino ha accesso al pascolo per periodi più limitati. In questo caso va indicato anche il tipo di stabulazione in cui il bovino è prevalentemente tenuto;
- allevamento in stabulazione libera all'aperto: quando il bovino viene tenuto per tutto l'anno in recinti che, al massimo, possono essere parzialmente coperti da una tettoia;
- allevamento in stabulazione libera parzialmente all'aperto: quando il bovino viene tenuto in recinti al chiuso (box) che consentono l'accesso libero a recinti all'aperto (paddocks);
- allevamento in stabulazione libera su lettiera: quando il bovino viene allevato in box con pavimento interamente in lettiera.

### *Alimentazione con/senza alimenti insilati (L2)*

Per l'alimentazione con/senza utilizzo di alimenti insilati l'allevatore deve:

- dichiarare preventivamente l'utilizzo o meno di alimenti insilati nell'alimentazione dei capi negli ultimi 4 mesi della fase di ingrasso precedente la macellazione;
- nel caso di non utilizzo di alimenti insilati garantire l'assenza di tali alimenti dal sito aziendale
- alimentare tutti i capi presenti in allevamento con /senza insilati almeno per gli ultimi 4 mesi (120 giorni) precedenti la macellazione.

### *Alimentazione priva di grassi animali aggiunti (L3).*

Per l'alimentazione priva di grassi animali aggiunti l'allevatore deve:

- acquistare i mangimi/nuclei esclusivamente presso mangimifici qualificati dall'organizzazione. È vietata la somministrazione di grassi animali in allevamento
- alimentare tutti i capi in allevamento con alimenti privi di grassi animali aggiunti, per ridurre il rischio di cross contamination;
- verificare che i mangimi e gli alimenti che acquista da mangimifici qualificati siano privi di grassi animali aggiunti;
- verificare che ai bovini siano somministrati solo alimenti e mangimi privi di grassi animali aggiunti.

### *Alimentazione NO OGM*

Per l'alimentazione NO OGM l'allevatore deve:

- alimentare TUTTI i capi in allevamento secondo le prescrizioni dell'Organizzazione, pertanto negli allevamenti aderenti al presente disciplinare non possono esserci animali alimentati in modo diverso
- acquistare mangimi complementari di allattamento/ mangimi/ nuclei esclusivamente presso i mangimifici qualificati dall'Organizzazione e presenti nella lista positiva

- acquistare alimenti ad integrazione da fornitori qualificati dall'Organizzazione ( nel caso siano composti o contengano di soia, derivati di soia, mais non nazionale e suoi derivati). Nel caso di acquisto di mais nazionale e suoi derivati ha l'obbligo di acquistare mais dichiarato "nazionale".
- comunicare tempestivamente all'Organizzazione eventuali modifiche alla razione somministrata, in particolare nel caso in cui venga sostituito un fornitore di alimento/materia prima
- archiviare tutti i documenti di acquisto degli alimenti ad integrazione e dei mangimi acquistati per almeno 2 anni
- archiviare il documento di acquisto della semente e registrare i quantitativi di prodotto raccolto nel caso di alimenti autoprodotti (mais e soia)
- mantenere aggiornata la rintracciabilità degli alimenti impiegati tramite l'archiviazione dei documenti di acquisto e/ o la compilazione di registri di carico scarico alimenti.
- mantenere la rintracciabilità degli alimenti autoprodotti tramite l'archiviazione dei documenti di acquisto delle sementi e dalla verifica dei quantitativi prodotti.
- comunicare all'Organizzazione l'elenco dei capi che non rispettano il presente disciplinare

#### *Alimentazione NO OGM dalla nascita*

Per assicurare il requisito "alimentazione NO OGM" dalla nascita l'allevatore per tutta la fase di allevamento deve rispettare quanto precedentemente elencato per quanto riguarda l'alimentazione dei capi allevati, ed inoltre ha i seguenti obblighi:

- nel caso degli allevamenti di vitello a carne bianca: introdurre gli animali in allevamento entro i 45 giorni di vita.
- nel caso di allevamenti di ingrasso:
  - a. introdurre gli animali in allevamento entro i 45 giorni di vita (allevamenti con fase di svezzamento ed ingrasso);
  - b. acquistare capi da allevamenti che rispettino il requisito "alimentazione NO OGM" dalla nascita e darne evidenza a Unicarve in sede di controllo

NB 1: in allevamento possono esserci capi garantiti dalla nascita e capi garantiti per la sola fase di ingrasso. L'allevamento deve assicurare sempre e comunque un periodo minimo di allevamento pari a 4 mesi. Il controllo finale, relativo all'informazione da riportare in etichetta, viene effettuato a livello di macello secondo le modalità successivamente descritte al paragrafo riguardante le fasi del processo di macellazione.

NB 2: i capi da ristallo sono garantiti per il requisito NO OGM dalla nascita in quanto forniti da fornitori che aderiscono ad un sistema di certificazione volontaria rilasciata da ente terzo.

NB 3: per gli animali per i quali non si applichi la nota NB2, qualora i capi in ingresso abbiano un'età superiore ai 45 giorni, l'allevamento di provenienza dovrà essere a sua volta aderente al presente disciplinare.

NB 4: l'evidenza dei capi "garantiti dalla nascita" viene fornita in prima istanza attraverso la bolla di acquisto dei capi che riporta il riferimento a "No OGM". Il controllo finale e lo sblocco dell'animale per il requisito "alimentazione NO OGM dalla nascita" avviene comunque a livello di macello.

*“Garanzia di benessere animale in allevamento valutato secondo lo standard del centro di referenza nazionale”.*

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

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

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

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

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

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

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

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

#### *Allevamento senza uso di antibiotici*

Al fine di assicurare i requisiti relativi all'informazione “allevato senza uso di antibiotici” l'allevatore, nel periodo per cui il quale si intende fornire la suddetta informazione facoltativa, comunque non inferiore ai 120 giorni precedente la macellazione, deve:

- registrare sul registro dei trattamenti tutti gli interventi che prevedono uso di antibiotici, identificare e separare gli animali che hanno subito tali trattamenti, comunicandoli all'organizzazione al momento del trattamento o comunque prima della macellazione dei capi interessati. Questi capi saranno esclusi dalla filiera “allevamento senza antibiotici” e le relative carni non potranno essere etichettate con tale informazione
- eseguire trattamenti con antibiotici mirati su animali con patologie individuali
- escludere dalla filiera del bovino “allevato senza uso di antibiotici” i capi che hanno subito trattamenti



Comunicare ad ogni consegna al macello l'elenco dei capi (marche auricolari) che hanno ricevuto un trattamento e che quindi devono essere esclusi dai capi che rispettano questo requisito

### *Allevamento con alimenti contenenti acido linolenico (Omega 3)*

Per il requisito relativo all'alimentazione che include acidi grassi di tipo Omega3 l'apporto di acido alfa linolenico può essere dato da nuclei o mangimi complementari oppure dalle materie prime inserite in razione da parte dell'allevatore.

Nel primo caso è necessario che l'allevatore acquisti i mangimi/nuclei esclusivamente presso mangimifici qualificati dall'organizzazione o in possesso di una certificazione per il requisito specifico; l'allevatore ha l'obbligo di somministrare ai bovini esclusivamente le formule approvate da Unicarve e di comunicare all'Organizzazione la formula in utilizzo in razione. L'allevatore è inoltre tenuto a comunicare ad Unicarve ogni eventuale cambio di prodotto (che andrà comunque scelto tra i prodotti autorizzati dall'Organizzazione).

nel secondo caso è necessario che l'allevatore acquisti alimenti in forma di materia prima che abbiano un contenuto noto di acido alfa linolenico (vedi articolo 1 par.12).

In entrambi i casi è necessario che la composizione alimentare della razione in tutti i suoi elementi sia determinata sulla base di calcoli che evidenzino chiaramente come la razione finale per capo per giorno al punto di distribuzione ai bovini contenga la quantità prestabilita di acido alfa linoleico; tale razione deve essere validata da Unicarve ed ogni modifica deve essere comunicata prima di essere apportata ed è ammessa dopo aggiornamento della validazione.

Per quanto riguarda la registrazione e la tracciabilità degli alimenti componenti la razione giornaliera l'allevatore deve operare come precedentemente descritto, predisponendo un registro di tracciabilità delle materie prime utilizzate nell'alimentazione dei capi bovini allevati in conformità con il Reg. CE 178/02 (si veda l'inizio del presente punto).

Particolare attenzione andrà riposta sulla gestione delle materie prime o degli alimenti complementari ai quali è attribuito l'apporto di acido alfa linolenico: per questi alimenti è necessaria una registrazione separata in cui siano evidenti le quantità acquistate, le quantità distribuite per capo/giorno e la durata di ogni partita con puntuale registrazione dello scarico al termine di ognuna di esse. La procedura di gestione di questo aspetto può essere concordata con Unicarve.

Con frequenza annuale presso l'allevamento aderente al requisito verrà effettuato un campionamento della razione al fine dell'esecuzione di controlli analitici per la verifica del rispetto del quantitativo di acido alfa linolenico previsto.

## MACELLAZIONE

### *Procedura di macellazione*

In fase di pre-macellazione l'operatore della struttura confronta l'auricolare del bovino, il documento di trasporto, il passaporto oppure con i dati riportati in BDN e l'eventuale CIF – Certificato di intervento fecondativo; dopo il riscontro, i bovini in regola vengono avviati alla macellazione. In corrispondenza dello specifico auricolare, si annota su un supporto cartaceo o informatico l'ordine di ingresso in catena di macellazione per il fondamentale abbinamento con il n° progressivo della carcassa.

L'ordine di ingresso dei bovini in catena viene inserito nel supporto informatico della struttura di macellazione. Segue la macellazione dei bovini e l'arrivo sequenziale delle

carcasse che, individualmente, vengono pesate, classificate e, in maniera automatica e progressiva, numerate e collegate con l'auricolare del bovino di provenienza.

A questo punto è possibile stampare ed apporre sulle carcasse l'etichetta di macellazione, in numero minimo di 6 copie, riportante le sole informazioni obbligatorie.

Se in aggiunta si intende apporre una o più informazioni facoltative tra quelle elencate all'art.2, gli operatori della macellazione devono mettere in atto delle procedure specifiche di verifica e di controllo.

In caso di etichettatura L1, per utilizzare le sole informazioni desunte dal passaporto del bovino e/o si generano a livello del macello la struttura di macellazione deve disporre di un sistema informatico che preveda un blocco della procedura di etichettatura nel caso in cui il capo non abbia trascorso almeno 120 giorni presso l'allevamento di origine.

Il sistema informatico del macello deve essere in grado di fornire, qualora richiesto, un elenco dei capi per i quali sono state utilizzate le informazioni facoltative.

Nel caso di utilizzo di informazioni facoltative relative alla fase di allevamento, per poter procedere, nelle fasi precedenti la stampa dell'etichetta di macellazione l'addetto della struttura di macellazione effettua una verifica sul sistema informatico per verificare se il capo ha trascorso nell'allevamento di provenienza almeno 120 giorni. In caso affermativo potrà autorizzare il sistema ad inserire una o più informazioni facoltative sull'etichetta.

L'autorizzazione è altresì subordinata all'esito della verifica dell'appartenenza dell'allevamento all'organizzazione e il rispetto di quali/quantità requisiti e all'assenza di motivi invalidanti la procedura, come non conformità emesse dagli operatori di Unicarve incaricati dell'autocontrollo o della gestione anagrafica e amministrativa.

Il controllo può essere fatto interrogando la Banca Dati Unicarve, a cui il macello accede con delle credenziali personali.

In alternativa il macello dovrà avere sempre a disposizione da parte dell'Organizzazione informazioni aggiornate relativamente agli allevamenti i cui capi vengono etichettati.

È ammessa la creazione di lotti di capi accomunati dalle stesse informazioni obbligatorie e facoltative a condizione che vengano rispettate le seguenti procedure di controllo:

- In fase di pre-macellazione l'operatore addetto al ricevimento degli animali effettua un primo controllo verificando i documenti di ricezione come descritto in precedenza e separando i capi aventi le stesse informazioni obbligatorie e facoltative prima di immetterli in catena di macellazione,
- Un secondo controllo viene effettuato al momento della verifica di etichettabilità dei singoli capi costituenti il lotto, tramite consultazione del sistema informatico del macello o di Unicarve (BDU), che consentano l'utilizzo delle informazioni obbligatorie e le facoltative tra le quali quelle che si intende comunicare congiuntamente per i capi del lotto, oltre a consentire, qualora richiesto, la stampa del documento "informazioni per il consumatore" comune per le carni costituenti il lotto.

Il macello assieme ai documenti di accompagnamento della carne ed eventualmente al certificato Informazioni per il consumatore, invia al destinatario aderente anche un documento esplicativo della composizione dei lotti.

Nel caso in cui l'operatore del macello conosca il destinatario dei capi di filiera UNICARVE solo dopo l'avvenuta macellazione e lo stoccaggio delle carcasse le procedure relative

all'etichettatura in ambito di disciplinare di Unicarve saranno applicate nel momento in cui è nota la destinazione della carne per cui è richiesta l'etichettatura.

Le etichette di macellazione, in numero minimo di 6, vengono apposte sopra o in prossimità di quelle presenti, nel caso l'animale venga venduto in carcassa, oppure possono essere conservate nel caso in cui il sezionamento avvenga nel laboratorio contiguo al macello.

Anche in questo caso, fermo restando l'identificazione individuale della carcassa, è ammessa la creazione di lotti di capi accomunati dalle stesse informazioni obbligatorie e facoltative a condizione che venga effettuata la verifica di etichettabilità dei singoli capi costituenti il lotto, tramite consultazione del sistema informatico del macello o quello di Unicarve (BDU).

Il macello assieme ai documenti di accompagnamento della carne ed eventualmente al certificato Informazioni per il consumatore, invia al destinatario aderente anche un documento esplicativo della composizione dei lotti.

### *Alcune specificazioni*

Per quanto riguarda il requisito BA, la BDU o il sistema informatico del macello nel momento in cui sono interrogati sull'idoneità all'etichettatura di un capo proveniente da un allevamento L2, L3, L4, L5, L6, L7 o L8 tramite blocco informatico non consente di applicare la procedura se tale allevamento non è aderente, non è ancora stato sottoposto a controllo o non è in regola con gli aspetti previsti dallo standard CReNBA.

Per quanto riguarda il requisito alimentazione NO OGM dalla nascita, qualora si intenda comunicare tale informazione in etichetta di macellazione, l'operatore ha l'obbligo di:

- Verificare che gli animali provengano da allevamenti inseriti nell'elenco allevamenti qualificati da Unicarve per i requisiti di interesse fin dalla nascita;
- Verificare per tutti gli animali in ingresso la garanzia o meno del requisito NO OGM dalla nascita. Tale verifica viene effettuata come segue:
  - ✓ Per animali nati e allevati in Italia: l'operatore del macello verifica in banca dati che l'animale a partire dal 41° giorno di vita sia stato allevato presso allevamenti aderenti al presente disciplinare e qualificati per il requisito "alimentazione NON OGM". Sblocco del requisito "Alimentazione NO OGM" esclusivamente in caso di esito positivo del controllo.
  - ✓ Per animali nati e allevati in Francia: accedendo alla banca dati del fornitore qualificato che riporta l'elenco completo delle marche auricolari degli animali per i quali è assicurato il requisito alimentazione NO OGM dalla nascita. Tale banca dati è sottoposta alla verifica di ente terzo per il rilascio del certificato di conformità in ambito volontario al fornitore di capi. Eventuali declassamenti di animali che dovessero intervenire nel corso dell'allevamento degli animali, prima del ristallo in Italia, vengono registrati in questa banca dati prima dell'etichettatura delle carcasse.
- Sbloccare il requisito "Alimentazione NO OGM" limitatamente ai capi allevati da allevamenti aderenti al disciplinare Unicarve per l'informazione di interesse e dichiarati conformi nella banca dati del fornitore qualificato.

Per quanto concerne la verifica della veridicità dell'informazione "tipo genetico: incrocio di (indicazione razza del padre)" così come prevede la Circolare n.1/2008, l'Organizzazione procede nel seguente modo:

- La razza del padre verrà desunta acquisendo il CIF dall'allevatore (Certificato di Intervento Fecondativo); nel caso in cui non sia possibile risalire alla razza del padre si utilizza la dicitura "Tipo genetico: incrocio".

Le condizioni sopra riportate si applicano anche nel caso di bovini nati all'estero.

Per i bovini con passaporto 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)".

In particolare si possono presentare le seguenti situazioni:

- 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".

Per quanto riguarda l'informazione "razza XXXX (indicazione della razza)", essa può essere usata solo per animali iscritti al libro genealogico (o registro anagrafico) o se figlio di genitori entrambi iscritti.

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

Per quanto concerne l’informazione “allevato senza uso di antibiotici” l’operatore al momento della macellazione deve poter verificare dalla documentazione che riceve dall’allevamento, dalla BDU dal sistema informatico del macello se il capo risulta idoneo o non idoneo a causa di un trattamento nel periodo vietato dal disciplinare.

Qualora la gestione dei trattamenti non avvenga tramite BDU è necessario che sia presente una procedura registrata che definisca la modalità di trasmissione dall’allevamento al macello dell’evento del trattamento con antibiotico nel periodo vietato dal disciplinare.

### *Controllo delle quantità*

Il riepilogo delle operazioni effettuate dalla struttura di macellazione, di sezionamento e di distribuzione può essere in qualsiasi momento ricavato dalla BDU centralizzata o può essere richiesto alle strutture stesse che, attraverso il proprio sistema informatico, devono essere in grado di produrre i dati relativi ai capi per i quali è stato utilizzato il disciplinare.

### *Documento informazioni per il consumatore*

In fase di spedizione la struttura di macellazione potrà, ove richiesto e comunque solo per destinatari della carne aderenti al disciplinare, emettere il documento “informazioni per il consumatore” per ogni lotto omogeneo, carcassa, mezzena e taglio primario da inviare al cliente di destinazione aderente al disciplinare di etichettatura UNICARVE.

A tale fine l’operatore della struttura di macellazione si collega alla BDU Centralizzata e inserisce i dati relativi a

- data di macellazione
- classifica commerciale della carcassa
- numero progressivo della carcassa
- peso carcassa
- destinatario della carne bovina (questo deve avere già aderito alla Organizzazione)
- tipo di spedizione (in osso o sottovuoto)
- taglio di riferimento (carcassa, mezzena, quarto, taglio primario, taglio anatomico sottovuoto) con relativo peso
- data di spedizione della carne al destinatario

La BDU centralizzata automaticamente permette di riportare nel documento “Informazioni per il consumatore” le informazioni di cui all’art. 2.

Per ogni struttura di macellazione sarà prevista una numerazione progressiva dei documenti “informazioni per il consumatore” emessi, attribuito direttamente dalla BDU centralizzata che ne conserva gli estremi per la rintracciabilità.

Nel caso di procedura di etichettatura L1 la struttura di macellazione non si interfaccia con la BDU centralizzata ma stamperà il documento “informazioni per il consumatore” dopo che la verifica dell’idoneità del capo sarà avvenuta a livello del proprio sistema informatico, ed inserirà le informazioni di cui all’art. 2 ammesse dalla procedura.

## CARNI FORANEE

L'Organizzazione deve accertarsi e verificare che le carni provengano da un fornitore in possesso di autorizzazione ad etichettare la carne bovina con informazioni facoltative ai sensi del Regolamento CE n. 1760/2000 e al D.M. n.876 del 16.01.2015 oppure sulla base di documentazione ufficiale equivalente (art.6 D.M.16.01.2015), qualora una delle fasi della produzione avvenga in parte in un Paese della UE o terzo.

Le carni in questione vengono immesse sul mercato dall'Organizzazione sezionate ed etichettate secondo le modalità stabilite dal presente disciplinare.

Per la gestione dei fornitori dislocati sul territorio nazionale, l'Organizzazione richiede copia dell'autorizzazione Ministeriale e copia o estratto del proprio disciplinare di etichettatura facoltativa autorizzato ai sensi del regolamento CE n. 1760/2000 e del D.M. n.876 del 16.01.2015 dal quale si evincono le informazioni facoltative autorizzate ad apporre in etichetta.

Per la gestione delle informazioni fornite da fornitori dislocati nella Comunità Europea o paesi terzi, è necessario che tali fornitori trasmettano all'Organizzazione la copia o estratto del proprio disciplinare di etichettatura autorizzato ai sensi del regolamento CE n. 1760/2000 e del D.M. n.876 del 16.01.2015 e approvato dalla propria Autorità competente oppure documentazione equivalente.

L'Organizzazione provvederà a notificare, prima di avviare qualunque operazione di etichettatura facoltativa, direttamente al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (M.I.P.A.A.F.) la nuova collaborazione con tale fornitore allegando la seguente documentazione: nome dell'organizzazione, copia dell'autorizzazione, estratto in italiano con le informazioni autorizzate.

Le informazioni facoltative apposte in etichetta saranno solo quelle previste da questo disciplinare indicate nello specifico paragrafo.

Con riferimento alla sola informazione "razza", l'acquisizione dell'informazione dal fornitore potrà avvenire alle seguenti condizioni:

1. Il fornitore è in possesso di un Disciplinare per l'etichettatura facoltativa delle carni bovine depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali che prevede l'informazione tra quelle autorizzate; il prodotto fornito deve riportare in etichetta l'informazione "razza", nella forma corretta;

oppure in alternativa

2. Il fornitore è riconosciuto nell'ambito del sistema dei controlli della denominazione IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", e il prodotto fornito riporta in etichetta la denominazione "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e la dicitura "Indicazione Geografica Protetta" e/o il logo comunitario previsto dalla normativa comunitaria vigente; la mezzena e/o il taglio di carne fornito deve riportare impresso il contrassegno previsto dal disciplinare di produzione IGP, riportante l'indicazione della razza dell'animale. L'informazione relativa alla razza viene pertanto desunta dal contrassegno impresso sulla carne, in presenza di etichetta conforme come sopra descritto.

Le carni foranee possono essere ricevute solo da stabilimenti di macellazione, sezionamento o distribuzione.

I fornitori di tali tipologie di carni sono qualificati da Unicarve e in seguito inseriti in un elenco aggiornato messo a disposizione degli operatori aderenti al disciplinare.

Al momento del ricevimento delle carni tali operatori devono sempre controllare che i fornitori siano inseriti nella lista di Unicarve e che le etichette e la documentazione che accompagna la carne attestino la veridicità e correttezza delle informazioni che si intende trasferire nel sistema di etichettatura ricevente e tramite cui le informazioni vengono trasmesse agli operatori successivi o al consumatore.

### LAVORAZIONE CARNE (Laboratori di Sezionamento e Trasformazione) Produzione tagli anatomici confezionati sottovuoto

La struttura di sezionamento che effettua la lavorazione per ottenere i tagli anatomici, deve aderire all'Organizzazione Unicarve. La carne deve arrivare dalla struttura di macellazione sotto forma di carcassa, mezzena, quarti, o pezzature minori sempre in osso provvista di etichetta di macellazione, da documenti accessori riportanti le informazioni facoltative o dal documento "informazioni per il consumatore", oltre alla relativa documentazione fiscale.

Nel caso in cui la struttura di sezionamento non sia il destinatario finale della carne ma trasferisca tutta o parte della stessa ad ulteriore operatore di filiera, è possibile per essa l'accesso alla BDU per imputare la sola destinazione della carne. L'operatore entra nel sistema, effettua la ricerca del capo o lotto e, qualora il macello abbia già verificato l'etichettabilità e abbia imputato tutti i dati relativi alla macellazione e abbia destinato la carne a tale operatore, potrà destinare la stessa ad un terzo operatore aderente.

In alternativa questa operazione viene gestita utilizzando il sistema informatico del sezionamento stesso, avendo a disposizione, forniti dall'Organizzazione, i dati relativi all'adesione dei clienti destinatari della carne.

L'operatore responsabile provvede alla pesatura del prodotto, lettura del codice a barre riportato sull'etichetta del fornitore, imputazione manuale dei dati contenuti nella documentazione accompagnatoria consentendo al sistema informatico della struttura di prendere in carico le informazioni obbligatorie e facoltative previste. I dati in oggetto vengono raccolti nel registro cartaceo e/o informatico di carico/scarico.

Prima della lavorazione l'operatore programma l'emissione delle etichette tagli anatomici confezionati sottovuoto da applicare sopra la confezione, riportante le informazioni previste all'art. 2.

Su apposito registro di lavorazione viene correlato il numero auricolare con i dati di rintracciabilità previsti.

Il sezionamento è svolto in modo tale da mantenere una spaziatura sufficiente con altre carni in modo da evitarne la commistione.

L'addetto al confezionamento inizia a pesare ogni singolo taglio anatomico che singolarmente viene confezionato ed etichettato con tutti i dati obbligatori e facoltativi. Il mantenimento della rintracciabilità è assicurata mediante la separazione spaziale delle lavorazioni dei singoli capi bovini

Al termine della lavorazione viene registrato il peso in kg del prodotto ottenuto ed etichettato e la sua destinazione. I dati relativi alla lavorazione delle carni e i documenti di accompagnamento devono essere conservati per 2 anni.

In fase di sezionamento non viene autorizzata la lavorazione per lotti omogenei.

### Produzione carne preconfezionata in unità di vendita

La struttura di lavorazione che effettua il preconfezionamento della carne porzionata in unità di vendita su vaschette in atmosfera protettiva o in porzioni confezionate in sottovuoto, deve aderire all'Organizzazione. In ingresso arriva la carne sotto forma di tagli anatomici da precedente lavorazione, presso l'impianto medesimo, o confezionati sottovuoto provenienti da altri stabilimenti di sezionamento aderenti al presente disciplinare; la carne deve essere identificata da un codice di rintracciabilità per capo bovino e non dal lotto di lavorazione. L'operatore responsabile provvede alla pesatura del prodotto, lettura del codice a barre riportato sull'etichetta del fornitore, imputazione manuale degli altri dati contenuti nella documentazione accompagnatoria, consentendo al sistema informatico della struttura di prendere in carico le informazioni obbligatorie e facoltative. I dati in oggetto vengono raccolti nel registro cartaceo e/o informatico di carico/scarico.

Prima della lavorazione l'operatore crea un lotto di carni omogeneo per le informazioni obbligatorie e facoltative concordate con UNICARVE. Individuate le carni facenti parte di tale lotto con la lettura del codice a barre, si verifica che le stesse siano omogenee per tutte le informazioni che si intendono riportare in etichetta e si attribuisce il numero di lotto. Il programma informatizzato evidenzia eventuali disomogeneità non permettendo la creazione del lotto disomogeneo.

Su apposito registro di lavorazione viene correlato il codice lotto interno con il/i numero auricolare, il peso della carne in entrata, il peso del prodotto etichettato, il peso del prodotto declassato (non etichettato Unicarve) e il numero di evasione ordine dei clienti.

Le lavorazioni sono svolte in modo tale che la sala di lavorazione sia impegnata da un solo lotto per volta, onde scongiurare eventuali commistioni di lotti diversi.

La struttura conserva la documentazione informatica e/o cartacea necessaria allo svolgimento di quanto previsto dal disciplinare per almeno 2 anni.

### DISTRIBUZIONE

La struttura di distribuzione può ricevere carne in osso o prodotto confezionato e imballato.

All'arrivo del prodotto deve essere verificata la conformità della documentazione fiscale con il prodotto consegnato.

L'addetto verifica, inoltre, la corrispondenza delle informazioni obbligatorie e facoltative e provvede al carico delle stesse nel sistema informatizzato della struttura mediante la lettura del codice a barre sull'etichetta del fornitore.

Nel caso in cui l'etichetta fornitore fosse danneggiata e non leggibile, lo stabilimento deve assumere le informazioni dai documenti accompagnatori (incluso, se presente, il documento "informazioni per il consumatore").

La struttura deve assicurare il deposito in locali separati per il prodotto in osso e quello confezionato. In ogni caso deve essere possibile l'esatta attribuzione della documentazione di accompagnamento della carne con il codice di rintracciabilità riportato sulla carne medesima.

La struttura deve essere dotata di un sistema di rintracciabilità interno che garantisca la gestione delle informazioni ed il relativo trasferimento alla successiva struttura di destinazione secondo quanto concordato con UNICARVE.

La struttura che non lavora in esclusiva con fornitori e clienti aderenti al sistema di etichettatura UNICARVE deve mantenere registrazione di tutte le spedizioni di prodotto etichettato a clienti non aderenti.



E' possibile per questo operatore l'accesso alla BDU per imputare nel certificato "informazioni per il consumatore" la destinazione della carne ad un destinatario terzo aderente. A tale fine l'operatore entra nel sistema con le proprie credenziali, effettua la ricerca del capo o lotto e, qualora il macello abbia già verificato l'etichettabilità e abbia imputato tutti i dati relativi alla macellazione e abbia destinato la carne a tale secondo operatore, potrà destinare la stessa ad un terzo operatore aderente.

Tutti dati devono essere raccolti nel registro cartaceo e/o informatico di carico/scarico e archiviati per un periodo minimo di 2 anni.

### PUNTO VENDITA

Il punto vendita può ricevere carne etichettata tramite il disciplinare di Unicarve solo da operatori aderenti a tale disciplinare (macelli, operatori di lavorazione e distribuzione).

Il punto vendita, all'arrivo delle mezzene, tagli primari, tagli anatomici confezionati sottovuoto, carne porzionata preconfezionata in unità di vendita, verifica la corrispondenza fra l'identificativo bovino riportato nell'etichetta apposta sul prodotto e quello riportato nei documenti accompagnatori o il codice lotto riportato.

Nel caso di ricevimento di lotti omogenei per le informazioni comunicate al consumatore, il punto vendita, assieme ai documenti di accompagnamento della carne, riceve un documento esplicativo della composizione dei lotti precostituiti a livello di macello.

Nel caso sia richiesto il punto vendita può ricevere il documento "Informazioni per il consumatore".

Nel caso in cui la carne provenga da operatori aderenti che gestiscono l'ingresso in etichettatura di carni foranee, è ammessa la presenza di documenti dei precedenti fornitori di tali carni, esterni al disciplinare, a condizione che siano accompagnati da documenti accessori (ddt o altro) degli operatori aderenti e a condizione che in nessun modo vengano esposti al consumatore.

Dopo l'esito positivo della verifica l'operatore registra su supporto cartaceo o informatico la data di arrivo presso il punto vendita, deposita il prodotto in cella, oppure comincia direttamente le operazioni di lavorazione per l'esposizione alla vendita.

A prescindere dal momento di effettuazione, le operazioni di lavorazione devono essere condotte in modo da garantire il mantenimento dell'identificazione del prodotto lavorato e la correlazione con il documento "informazioni per il consumatore" (se presente) o altri documenti concordati con Unicarve che vengono esposti al consumatore.

#### *Banco taglio tradizionale*

Nell'esposizione della carne per la vendita al banco taglio tradizionale il punto vendita deve disporre i tagli in modo che gli identificativi siano facilmente visibili al consumatore; nel caso di esposizione di documenti contenenti informazioni facoltative, concordati con Unicarve, o del documento "informazioni per il consumatore", deve essere evidente la correlazione tra tali documenti e la carne esposta in banco a cui le informazioni di riferiscono.

Ogni taglio o insieme di tagli dello stesso animale o lotto omogeneo esposto alla vendita deve essere contrassegnato da un identificativo che riporti un richiamo ai documenti informativi esposti o al documento informazioni per il consumatore emesso dalla struttura di macellazione e deve essere garantita una separazione tra le carni di diversi capi o lotti (piatti/vassoi diversi, separatori, distanziatori...).

Nel momento in cui l'operatore conclude la vendita di tutti i tagli relativi ad un capo/lotto registra la data di chiusura su supporto cartaceo o informatico.

### *Libero servizio*

Nel caso in cui il punto vendita provveda a preincarto della carne etichettata in porzioni destinate all'acquisto a libero servizio, in base alle dimensioni della singola tipologia distributiva si possono presentare due diverse modalità di gestione del preincarto:

*A: Punto vendita che imputa un codice di rintracciabilità correlato all'identificativo del capo bovino*

*B: Punto vendita che crea, dagli identificativi dei capi bovini, un lotto interno (omogeneo per tutte le indicazioni da fornire in etichetta)*

Nel caso A l'operatore imputa manualmente nel sistema di etichettatura interno le indicazioni relative a ciascun identificativo capo bovino. Tutte le indicazioni vengono ricavate dalle etichette apposte sulla carne, dalla documentazione accessoria ricevuta dal fornitore e, se presente, dal documento "informazioni per il consumatore". La lavorazione delle carni avviene per singolo identificativo capo bovino.

Al momento del preincarto l'operatore richiama il codice di rintracciabilità precedentemente inserito e automaticamente stampa le etichette con tutte le indicazioni imputate e le appone sul preincarto.

Nel caso B l'operatore crea lotti omogenei per tutte le informazioni da fornire in etichetta al consumatore. Per facilitare tale operazione il fornitore quando possibile consegna al punto vendita aderente al disciplinare etichettatura carni bovine UNICARVE categorie di carne omogenee per tutte le indicazioni obbligatorie e volontarie concordate. Il programma informatizzato per la gestione della rintracciabilità interna al punto vendita, evidenzia eventuali disomogeneità delle carni non permettendo la creazione del lotto. L'operatore inserisce nel sistema informatico di etichettatura carni il codice lotto interno al punto vendita e tutte le indicazioni relative al lotto in oggetto precedentemente concordate.

Al momento della lavorazione l'operatore registra su registro di lavorazione la data e i lotti interni lavorati ed i pesi dei tagli di carne etichettata posti in vendita destinati alla vendita

Al momento dell'etichettatura della carne l'operatore richiama il codice lotto interno e automaticamente stampa l'etichetta, riportante tutte le informazioni caricate, e le appone sulle confezioni.

Nel momento in cui l'operatore conclude la vendita di tutti i tagli relativi ad un capo/lotto registra la data di chiusura su supporto cartaceo o informatico.

In fase di controllo il peso del prodotto etichettato (relativo al lotto) viene confrontato con il peso totale della carne che ha costituito il lotto specifico.

Tutta la documentazione relativa alle suddette registrazioni viene archiviata per un tempo minimo di 2 anni.

### ***Art. 4***

#### Distribuzione territoriale dell'attività

L'area geografica dell'Organizzazione di filiera UNICARVE è il territorio nazionale. Le carni, etichettate secondo quanto previsto dal presente disciplinare, derivano da bovini adulti e da vitelli a carne bianca allevati, in aziende aderenti all'Organizzazione UNICARVE, per un periodo minimo di 120 giorni.

Sono ammessi ai fini del presente disciplinare i bovini adulti e vitelli a carne bianca senza distinzione di sesso età, e tipo genetico. Sono altresì inclusi tutti gli incroci.

Il tipo genetico, e il sesso, che saranno riportati in etichetta saranno quelli indicati sulla cedola identificativa - passaporto - documento di accompagnamento bovino.

La determinazione dell'età avviene automaticamente tramite programma informatico che aggiunge all'età riscontrata al momento dell'ingresso in allevamento il periodo di permanenza in stalla fino alla data di macellazione.

Per garantire la veridicità dell'informazione relativa alla "categoria del bovino adulto" anche nella forma comunemente accettata dal commercio (vitellone, scottona, sorana, ecc.), è necessario assicurare quanto segue:

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

Dizioni comunemente accettate dal commercio e conosciute dal consumatore a livello locale (*)	Categoria della carcassa secondo la classificazione UE
vitellone	categoria A: carcasse di animali maschi non castrati di età pari o superiore a dodici mesi ma inferiore ai ventiquattro mesi
toro	categoria B: carcasse di animali maschi non castrati di età pari o superiore a ventiquattro mesi
manzo	Categoria C: carcasse di animali maschi castrati di età pari o superiore ai dodici mesi
vacca	Categoria D: carcasse di animali femmine che hanno già figliato
giovenca, scottona, sorana	Categoria E: carcasse di altri animali femmine di età pari o superiore a dodici mesi

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

Si ricorda che in etichetta devono sempre 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 4 aprile 1964, n.171 così come modificata dalle leggi 12 dicembre 1969, n.963, 16 febbraio 1983, n. 44 e 3 agosto 2004, n.204) e prevista anche dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modifiche.

Per i bovini di età inferiore ai 12 mesi, invece, 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).

#### **Art. 5**

#### Logotipo dell'UNICARVE

Il logo è lessicalmente composto dalla parola UNICARVE inserita in un riquadro grafico. Il logo potrà avere diversi formati che varieranno proporzionalmente con le misure del logo originario e sarà sempre accompagnato dal Codice Univoco Organizzazione Etichettante.



Le carni bovine, ottenute nel rispetto del presente disciplinare, riportano il logo dell'Organizzazione UNICARVE sempre abbinato, di minima, alla struttura di macellazione, sezionamento, trasformazione e ai codici di rintracciabilità, allo scopo di assicurarne la univoca identificazione e permetterne la completa rintracciabilità.

Il logo dell'Organizzazione può essere riportato sulla etichetta di macellazione e sulla etichetta tagli anatomici sottovuoto.

Per il prodotto confezionato in atmosfera protettiva o sottovuoto in unità di vendita il logo dell'Organizzazione viene riportato sull'etichetta incollata sul film plastico delle unità di vendita confezionate.

Il logo dell'Organizzazione può essere riportato sull'etichetta di imballaggio del prodotto confezionato.

Nel caso di vendita a libero servizio il logo dell'Organizzazione viene riportato sull'etichetta che emette il punto vendita e che è incollata sul film plastico di confezionamento.

Oltre che sulla carne il logo dell'Organizzazione viene riportato sul documento "informazioni per il consumatore".

Il logo è di esclusiva proprietà di UNICARVE che ha il compito della sua tutela, della sua salvaguardia e della corretta applicazione.

Ove, per cause dovute ai sistemi informatici in uso presso gli operatori aderenti al disciplinare, non sia possibile riportare fedelmente il logo, è ammesso l'uso della sola parola "UNICARVE".

#### *Art. 6* Autocontrollo

L'attività di autocontrollo viene effettuata direttamente dai tecnici dell'UNICARVE o da personale tecnico appositamente addestrato siano essi liberi professionisti che dipendenti delle strutture aderenti all'Organizzazione, secondo il piano di autocontrollo allegato al presente disciplinare.

#### *Art. 7* Non Conformità

Le eventuali non conformità che si dovessero riscontrare nelle fasi di autocontrollo sono gestite in base alle effettive discordanze individuate, alla loro gravità, alle azioni di verifica e secondo le prestabilite azioni correttive.

Le non conformità, sono raccolte in un apposito Registro per la gestione delle non conformità che interessa l'intera filiera individuata.

### *Art. 8* *Controllo*

Il controllo sull'intera filiera e sull'Organizzazione è espletata dal CSQA Srl Certificazioni di Thiene (VI) che verifica la corretta applicazione a tutti i livelli del presente disciplinare. La conformità alla norma ISO/IEC 17065:2012 dell'organismo designato è attestata dal Certificato di accreditamento ACCREDIA.

L'organismo indipendente di controllo effettua i controlli in base al piano dei controlli CSQA allegato.

Le verifiche ispettive devono essere effettuate sull'intera filiera di produzione (mangimifici, allevamenti, macelli, laboratori di sezionamento e/o trasformazione, strutture di distribuzione, punti vendita e sede dell'Organizzazione) e devono riguardare in modo particolare l'applicazione delle procedure di identificazione dei bovini presso gli allevamenti autorizzati, l'idoneità delle procedure attuate presso gli stabilimenti di macellazione, sezionamento, trasformazione e distribuzione per stabilire un nesso tra animale di provenienza e la carne fornita al cliente, le procedure attuate dai punti vendita per garantire la veridicità delle informazioni esposte al pubblico e delle registrazioni obbligatorie previste dal presente disciplinare.

Presso i mangimifici CSQA verifica l'applicazione delle procedure atte a garantire l'esclusione di grassi animali aggiunti, di alimenti OGM, e la gestione di formule che prevedano la presenza di acido alfa linolenico (Omega3), l'esecuzione dei controlli analitici, la trasmissione dei rapporti di prova a UNICARVE.

Presso gli allevamenti sono verificati i requisiti relativi alle modalità di stabulazione e i requisiti relativi all'alimentazione.

Oltre alla verifica ispettiva CSQA preleva, presso tutti gli allevamenti verificati, campioni di alimento zootecnico prelevato a livello della mangiatoia da destinare ai controlli analitici.

La registrazione dell'attività di controllo viene verbalizzata su apposita modulistica dal responsabile nominato dal CSQA il quale e, se del caso, provvede a registrare le non conformità su appositi moduli corrispondenti alla fase specifica

I rapporti di analisi sono archiviati presso CSQA e inviati all'Organizzazione.

Al fine di individuare un numero statisticamente significativo di siti da verificare sono state utilizzate le indicazioni riportate nelle "Linee guida EAC per l'applicazione della norma europea EN 45012". Una tabella apposita indica il valore percentuale minimo significativo dei siti da verificare sulla base del numero di siti autorizzati da UNICARVE.

### *Art. 9* *Organizzazione*

L'Organizzazione effettua l'attività di verifica su tutto il sistema di filiera allo scopo di assicurare la completa attuazione del presente disciplinare. La documentazione cartacea necessaria per lo svolgimento delle attività previste viene conservata per due anni nei siti di filiera aderenti e di riferimento specifico o presso l'Organizzazione. L'Organizzazione comunque, si impegna formalmente a recuperare ed a fornire tutta la documentazione che, caso per caso, nell'attività di controllo e nell'esercizio della vigilanza venisse ritenuta necessaria. La documentazione correttamente archiviata su supporto informatico viene conservata per 5 anni presso la sede dell'Organizzazione.

Come previsto dall'art. 12 del D.M. n.876 del 16.01.2015, al fine di consentire il monitoraggio sull'intera attività l'UNICARVE assicura su base informatica:

1. elenco allevamenti aderenti (denominazione, sede) con relativo codice ASL;
2. elenco dei bovini interessati suddivisi per allevamento con l'indicazione del Paese di nascita, n° auricolare, età, sesso, tipo genetico, data di ingresso in stalla;
3. elenco delle strutture di macellazione-lavorazione carni e distribuzione con relativo codice univoco di identificazione e n° Bollo CE;
4. elenco punti vendita (denominazione, sede) con relativo codice univoco di identificazione, correlati alle afferenti strutture di macellazione/ sezionamento, trasformazione e distribuzione;
5. elenco dei mangimifici con indicazione del possesso o meno della certificazione di prodotto.
6. *liste di incrocio* che permettono la ricostruzione della carcassa di riferimento, con l'indicazione delle destinazioni per taglio primario, l'auricolare del bovino, il sesso, il tipo genetico, l'età e l'allevamento di provenienza, la data di ingresso in stalla l'azienda di macellazione, l'azienda di sezionamento la data di macellazione, i pesi, la classifica commerciale, la data delle spedizioni.

Nel caso di eventuali problemi scaturenti da anomale connessioni e/o interferenze si prevede la gestione dei dati su supporto cartaceo, direttamente in linea telefonica o tramite fax, tra l'operatore UNICARVE e i siti di interesse.

L'aggiornamento in BDU Centralizzata avviene in tempo reale o nel caso di anomalie al massimo entro 2 giorni dalla stessa.

L'elenco aggiornato delle aziende coinvolte nella filiera viene inviato a CSQA mensilmente.

L'accesso alla BDU è consentito, con appositi sistemi di protezione per garantire la riservatezza, agli operatori di filiera aderenti, all'autorità competente incaricata della vigilanza nonché a CSQA per gli opportuni controlli ed a ogni richiesta.

I dati trasferiti a livello informatico sono opportunamente criptati al fine di tutelarne la riservatezza, la integrità e la conseguente veridicità, gli algoritmi di criptaggio sono definiti dall'Organizzazione.

La verifica ed il riscontro dei dati archiviati avviene a cura dell'Organizzazione che effettua le attività di controllo previste sotto la propria responsabilità.

#### ***Art. 10***

#### **Sanzioni**

Nell'ipotesi che, nello svolgimento delle procedure di autocontrollo si evidenziassero inadempienze agli obblighi previsti dal presente disciplinare, l'ispettore incaricato da UNICARVE compila un apposito verbale che farà pervenire prontamente all'Organizzazione la quale provvederà all'applicazione di sanzioni/sospensione dal programma (blocco in BDU centralizzata della procedura di etichettatura) o di esclusione dal disciplinare a carico dell'aderente in base alla gravità dell'inadempienza secondo il seguente prospetto:

#### **1. Disposizioni sanzionatorie**

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

Le evidenze di eventuali irregolarità sono sempre formalizzate in appositi rapporti gestiti dall'organizzazione e classificate come non conformità al presente disciplinare di livello lieve o critico, in particolare:

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

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

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

Nel caso in cui venga accertata una non conformità l'Organizzazione comunica per iscritto all'operatore aderente le necessarie azioni da intraprendere e verifica, attraverso i propri tecnici, che le azioni siano state intraprese nei tempi indicati e con efficacia

La reiterazione nell'arco di due anni consecutivi delle medesime non conformità lievi o critiche, comporta la sospensione dell'operatore.

La riammissione dell'operatore al sistema dopo un periodo di sospensione è autorizzata dall'Organizzazione in seguito all'esito positivo dell'attività di autocontrollo nel caso delle ripetute non conformità lievi e di una verifica dell'organismo di controllo nel caso di ripetute non conformità gravi.

*Diagramma di flusso relativo alle carni etichettate*

