



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE ED INTERNAZIONALI E DELLO SVILUPPO RURALE
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO RURALE
DISR VII – Produzioni animali

IL DIRETTORE GENERALE

VISTO il Regolamento (CE) n.1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17.07.2000, ed in particolare il titolo II relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine e all'abrogazione del precedente Regolamento (CE) n. 820/97;

VISTO il Regolamento (CE) n.1825/2000 della Commissione del 25.08.2000 recante modalità d'applicazione del Regolamento (CE) n.1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine;

VISTO il decreto ministeriale del 30.08.2000 con il quale sono state fornite "indicazioni e modalità applicative del Regolamento (CE) n.1760/2000 sull'etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine e dei prodotti a base di carne bovina";

VISTO il decreto ministeriale 13.12.2001 recante "Disposizioni applicative al Regolamento (CE) n.1760/2000 – Titolo II, Etichettatura carni bovine ed, in particolare, l'art.1 che fissa in tre anni l'autorizzazione rilasciata agli organismi indipendenti designati dagli operatori e dalle organizzazioni ai controlli ai fini dell'etichettatura facoltativa delle carni bovine;

VISTO il decreto legislativo 30.03.2001, n.165, recante "Norme generali sull'andamento del lavoro alle dipendenze dell'Amministrazione pubblica" ed in particolare l'art.4 sull'indirizzo politico-amministrativo, funzioni e responsabilità;

VISTA la nota del 15.11.2012 con la quale la Cooperativa Zootecnica Scaligera Soc. agricola cooperativa di Mozzecane (VR), di seguito "Cooperativa Zootecnica Scaligera", ha sottoposto per l'approvazione un disciplinare di etichettatura delle carni bovine, ai sensi Regolamento (CE) n.1760/2000 e del decreto ministeriale del 30.8.2000;

VISTO il decreto legge 6.7.2012, n.95, art.12, comma 20, convertito in legge 7.8.2012, n.135, che, prevede il trasferimento definitivo delle attività svolte dagli organi collegiali ai competenti uffici delle amministrazioni nell'ambito delle quali operano a decorrere e, pertanto, anche le attività della Commissione di cui agli art.7. e 8 del decreto ministeriale 30.8.2000 sono trasferite al competente Ufficio ministeriale;



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE ED INTERNAZIONALI E DELLO SVILUPPO RURALE
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO RURALE
DISR VII – Produzioni animali

VISTA la nota del 14.1.2013 con la quale la Cooperativa Zootecnica Scaligera ha adeguato il disciplinare per l'etichettatura delle carni alle osservazioni formulate dal competente ufficio ministeriale del 13.12.2012;

RITENUTO che il disciplinare presentato dalla Cooperativa Zootecnica Scaligera è in linea con quelli approvati ad altre organizzazioni di etichettatura con disciplinari simili e su cui è stato espresso parere positivo da parte della Commissione etichettatura;

CONSIDERATO che il CSQA Certificazioni S.r.l. possiede i requisiti organizzativi, procedurali, funzionali e tecnici stabiliti dalla norma europea EN45011, come attestato dal certificato di accreditamento n.014B – Rev.27 del 20.2.2012 rilasciato da ACCREDIA;

ACCERTATA la conformità del disciplinare presentato dalla Cooperativa Zootecnica Scaligera al Regolamento (CE) n.1760/2000 e al decreto ministeriale 30.8.2000;

DECRETA:

Articolo 1 - E' approvato il "disciplinare per l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carne bovina identificata dalla Coop. Zoot. Scaligera soc. agr. cooperativa" presentato dalla "Cooperativa Zootecnica Scaligera" di Mozzecane (VR), giusta testo allegato al presente decreto.

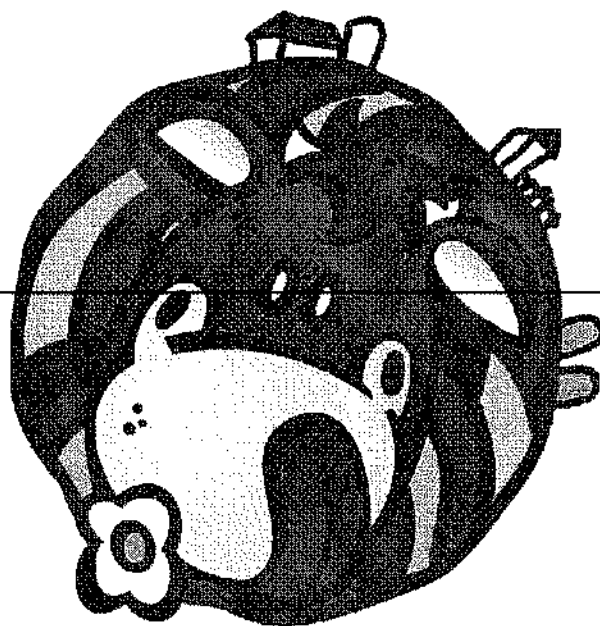
Il CSQA Certificazioni S.r.l. di Thiene (VI), incaricata dalla "Cooperativa Zootecnica Scaligera", all'espletamento dei controlli di conformità, è autorizzata a svolgere i controlli indicati dal disciplinare di cui al punto precedente. Detta autorizzazione ha validità triennale e può essere rinnovata alla scadenza.

Articolo 2 – La Cooperativa Zootecnica Scaligera Soc. agricola cooperativa di Mozzecane (VR) è autorizzata ad etichettare le carni bovine secondo le modalità previste dal disciplinare di cui al precedente articolo. Alla presente autorizzazione è attribuito il codice univoco nazionale IT157ET.

Sede, 12 8 GEN. 2013

**Il Direttore Generale
(Giuseppe Cacopardi)**

DISCIPLINARE
PER L'ETICHETTATURA DELLE CARNI BOVINE
E DEI PRODOTTI A BASE DI CARNE BOVINA
IDENTIFICATI DALLA
COOP. ZOOT. SCALIGERA SOC. AGR. COOPERATIVA



COOPERATIVA
ZOOTECNICA
SCALIGERA

COOP. ZOOT. SCALIGERA
SOC. AGR. COOPERATIVA
Via B.BRENZONI 41/B – 37060 MOZZECANE (Verona)
Tel 045 – 79302073 fax 045-6340240
www.coopscaligera.it

DEFINIZIONI.....	3
Art.1.....	5
Art.2.....	6
Art.3.....	8
Art.4.....	10
Art.5.....	11
Art.6.....	11
Art.7.....	13
Art.8.....	13
Art.9.....	13
Art.10.....	13
Art.11.....	13
Art.12.....	14
Art.13.....	14
CAPITOLO IV – MISURE DI GARANZIA DELLA VERIDICITA' DELLE INFORMAZIONI E DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO, APPLICATO ALLA VENDITA DELLE CARNI AL DETTAGLIO, ATTRAVERSO UN SISTEMA DI GESTIONE TELEMATICO O CARTACEO.....	15
Art.14.....	15
Art.15.....	15
Art.16.....	15
Art.17.....	15
Art.18.....	15
Art.19.....	16
Art.20.....	16
Art.21.....	17
Art.22.....	18
Art.23.....	18
Art.24.....	18
Art.25.....	18
Art.26.....	19
Art.27.....	19
Art.28.....	19
CAPITOLO V – DESIGNAZIONE DELL'ORGANISMO TERZO DI CONTROLLO.....	19
Art.29.....	19
CAPITOLO VI – MISURE DA ADOTTARE PER IL MANCATO RISPETTO DEL DISCIPLINARE.....	20
Art.30.....	20
Art.31.....	20
CAPITOLO VII – CARATTERISTICHE DEL LOGO E MODALITÀ DI APPOSIZIONE DEL MARCHIO DELL'ORGANIZZAZIONE SULLE CARNI.....	21
Art.32.....	21
Art.33.....	21
Art.34.....	21
Art.35.....	22
ALLEGATO 1:punti di applicazione delle etichette riportanti il codice identificativo interno della carcassa.....	23
ALLEGATO 2:identificazione animale.....	24
ALLEGATO 3:Abbinamento marca auricolare (Allevamento) con codice identificativo interno (Stabilimento di macellazione).....	25

<i>ALLEGATO 4: Vendita in mezzene o quarti.....</i>	<i>26</i>
<i>ALLEGATO 5: Vendita in tagli anatomici o porzionati.....</i>	<i>27</i>
<i>ALLEGATO 6: Vendita in lotti di fornitura.....</i>	<i>28</i>
<i>ALLEGATO 7: Sistema di gestione telematico tra Cooperativa Zootecnica Scaligera – Stabilimento di macellazione – Punti Vendita.....</i>	<i>29</i>
<i>ALLEGATO 8: Sistema di gestione cartaceo tra Cooperativa Zootecnica Scaligera – Stabilimento di macellazione – Punti Vendita.....</i>	<i>30</i>
<i>ALLEGATO 9: Vendita della carne al dettaglio.....</i>	<i>31</i>
<i>ALLEGATO 10: Esempio di registro Carico/Scarico carne per macelleria convenzionata..</i>	<i>32</i>
<i>ALLEGATO 11: Esempio di Etichetta di origine – informazione per il consumatore.....</i>	<i>33</i>

DEFINIZIONI

Ai fini del presente disciplinare si intende per:

- **Cooperativa Zootecnica Scaligera:** COOP. ZOOT. SCALIGERA SOC. AGR. COOPERATIVA con sede in 37060 Mozzecane di Verona Via B.Brenzoni 41/B C.F. e P.IVA 00976860239 -REA 211818 Reg. Soc. 26353 - Nr Albo Coop. A100389
- **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 geretti 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 e un bar code che consente di leggere in automatico le informazioni riportate (allegato 1);
- **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" (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)»;
- **Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore:** documento stampato dallo stabilimento di macellazione/sezionamento o dal punto vendita, attraverso gli input rilasciati dal server centrale della Cooperativa Zootecnica Scaligera, riportante le informazioni per il consumatore relative ai dati che costituiscono il lotto di fornitura; il documento viene esposto presso i punti vendita, collegati o non collegati al server centrale Cooperativa Zootecnica Scaligera, che vendono al dettaglio carni ad etichettatura Cooperativa Zootecnica Scaligera e mantenuto aggiornato ad ogni invio di carne dallo stabilimento di macellazione/sezionamento al punto vendita (allegato 11);
- **fornitura:** rappresenta la consegna di carne da parte dello stabilimento di macellazione/sezionamento al punto vendita; 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;
- **lotto di fornitura:** trattasi di un insieme di carne identificato da un numero progressivo originato dal sistema di gestione telematico abbinato al numero identificativo della marca auricolare di ogni bovino macellato facente parte del lotto medesimo. Nel caso specifico della Cooperativa Zootecnica Scaligera ogni bovino macellato genera ed equivale ad un singolo lotto;
- **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;
 - **sistema di gestione telematico:** software di gestione operante sulla rete informatica della Cooperativa Zootecnica Scaligera, costituita da un computer centrale chiamato Server Cooperativa Zootecnica Scaligera, a cui vengono inviati e ricevuti dei dati, attraverso la rete Internet, dai personal computer installati presso gli stabilimenti di macellazione; dal server Server Cooperativa Zootecnica Scaligera, sempre attraverso la rete Internet, partono e vengono ricevuti i dati dai personal computer eventualmente installati presso i punti vendita (allegato 7);
 - **sistema di gestione cartaceo:** sistema che affianca il precedente e che è presente nei punti vendita che non adottano il sistema telematico (allegato 8);
 - **stabilimento di macellazione/sezionamento:** 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;
-

CAPITOLO I – INFORMAZIONI SULL'ETICHETTATURA

Art.1

L'etichettatura della carne bovina e dei prodotti a base di carne bovina identificati dalla **COOPERATIVA ZOOTECNICA SCALIGERA** contiene le seguenti informazioni obbligatorie:

- a) Numero identificativo della marca auricolare del bovino vivo e/o il numero di identificazione lotto di fornitura;
- b) Paese e numero di approvazione dello stabilimento di macellazione in cui è avvenuta la macellazione (*);
- c) Paese e numero di approvazione del laboratorio di sezionamento (*);
- d) Paese di nascita dell'animale (*);
- e) Paese/i in cui è avvenuta la fase di ingrasso;

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

- f) Sesso dell'animale;
- g) Età in mesi dell'animale alla macellazione;
- h) denominazione e sede dello stabilimento di macellazione in cui è avvenuta la macellazione;
- i) Data di macellazione;
- j) denominazione e sede del laboratorio di sezionamento;
- k) Categoria del bovino adulto macellato;
- l) Razza o Tipo genetico;
- m) Denominazione e sede dell'allevamento in cui è avvenuta l'ultima fase di ingrasso e relativo codice A.S.L. abbinato all'informazione punto n);
- n) Data di ingresso nell'ultimo allevamento di ingrasso;
- o) Alimentazione priva di grassi di origine animale aggiunti per un periodo minimo di 4 mesi;
- p) Denominazione, sede e relativo codice univoco del punto vendita convenzionato (**).

Altre informazioni

- q) Denominazione della Cooperativa e il logotipo
- r) Il logo dell'Organismo indipendente di Controllo;
- s) Numero di autorizzazione del MIPAAF (informazione presente in etichetta solamente nel caso in cui sulla medesima sia presente almeno una delle informazioni facoltative sopra elencate);
- t) 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/Scottona (per carni derivanti da capi di età superiore ai 12 mesi alla macellazione);
- u) Eventuali altre informazioni previste dalla normativa cogente.

(*) nel caso che il bovino sia nato, ingrassato e macellato in Italia l'etichettatura potrà riportare l'indicazione: "Origine Italia".

(**) per la carne venduta al taglio.

CAPITOLO II – CRITERI PER GARANTIRE UN NESSO TRA LA CARNE E L'ANIMALE DI PROVENIENZA

Art.2

La Cooperativa Zootecnica Scaligera gestisce una banca dati in cui:

- sono registrati e codificati in modo univoco tutti gli allevamenti aderenti alla Cooperativa;
- sono registrati i capi bovini appartenenti ad ogni singolo allevamento aderente; detti capi sono identificati singolarmente secondo la normativa vigente in materia di anagrafe del bestiame.

Premesso che:

La Cooperativa Zootecnica Scaligera ha come base sociale gli allevatori e acquisisce i dati identificativi dei singoli capi introdotti in allevamento mediante copia del passaporto bovino inviata dall'allevatore o collegamento alla BDN. Acquisisce dunque 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.

La Cooperativa Zootecnica Scaligera attraverso visite ispettive in sede di allevamento, effettua controlli a campione per accertare la veridicità di quanto comunicato.

La Cooperativa Zootecnica Scaligera gestisce una banca dati in cui sono riportate le imprese di trasporto degli animali.

La Cooperativa Zootecnica Scaligera gestisce una banca dati in cui sono riportati gli stabilimenti di macellazione convenzionati con la Cooperativa Zootecnica Scaligera.

Stabilimento di macellazione

Durante la fase di macellazione degli animali, gli stabilimenti di macellazione convenzionati con la Cooperativa Zootecnica Scaligera 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.

In sede di macellazione gli abbinamenti avvengono secondo le seguenti modalità:

- Tutti gli animali inviati dall'allevamento allo stabilimento di macellazione, sono identificati dal documento accompagnatorio come previsto dal D.P.R. 30 aprile 1996 n° 317 e successivi aggiornamenti.
- Durante il trasferimento degli animali nella gabbia di stordimento, un tecnico incaricato dello stabilimento di macellazione provvede 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 procedono 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 viene 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 del regolamento CE n° 1237/2007 1249/2008 e CE n° 566/2008, ogni carcassa viene ulteriormente verificata per accertare la corretta applicazione delle etichette riportanti i codici progressivi interni di macellazione.

Quanto sopra esposto è registrato dallo stabilimento di macellazione su apposito supporto elettronico (banca dati) e/o cartaceo e viene inviato alla Cooperativa Zootecnica Scaligera entro 72 ore dalla macellazione e in ogni caso prima dell'invio della fornitura al punto vendita di destinazione.

La Cooperativa Zootecnica Scaligera accerta che il 100% dei numeri identificativi delle marche auricolari relative ai capi abbattuti e comunicate dagli stabilimenti di macellazione si abbinano ai numeri identificativi delle marche auricolari comunicate dagli allevatori e inserite nella banca dati della Cooperativa Zootecnica Scaligera.

Inoltre, la Cooperativa verifica la veridicità delle altre informazioni previste all'art.1 nonché, per l'informazione relativa all'alimentazione priva di grassi animali aggiunti, accerta che siano soddisfatti i tempi minimi di permanenza del bovino presso l'allevamento aderente al disciplinare.

La Cooperativa Zootecnica Scaligera acconsente al rilascio dell'etichettatura solo per le carcasse mezzene, quarti e sestì i cui dati si abbinano perfettamente. Le carcasse, mezzene, quarti e sestì derivanti dalle successive lavorazioni, i cui dati non sono allineati, non possono essere identificate con l'etichettatura Cooperativa Zootecnica Scaligera.

La Cooperativa Zootecnica Scaligera gestisce una propria banca dati, in cui abbina gli stabilimenti di macellazione convenzionati con i punti vendita da questi indicati.

Gli stabilimenti di macellazione possono fornire i punti vendita attraverso la consegna di carne bovina ad etichettatura Cooperativa Zootecnica Scaligera in mezzene e/o quarti e/o sestì.

Le carni ad etichettatura Cooperativa Zootecnica Scaligera consegnate 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. Le modalità di controllo e verifica delle informazioni sono riportate al successivo Capitolo III.

Laboratorio di Sezionamento

Gli stabilimenti di macellazione con annesso un laboratorio di sezionamento interno, possono fornire i punti vendita attraverso la consegna anche di carne bovina in tagli anatomici e/o porzionati ad etichettatura Cooperativa Zootecnica Scaligera.

I laboratori di sezionamento devono garantire la rintracciabilità della carne durante la lavorazione secondo le modalità descritte agli artt. 9÷12.

I tagli anatomici e/o porzionati debitamente identificati sono consegnati ai punti vendita o in singoli carrelli 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.

Nel caso che il punto vendita richieda una fornitura ad etichettatura Cooperativa Zootecnica Scaligera costituita da carni bovine derivanti da più animali, lo stabilimento di

macellazione/sezionamento deve identificare ogni singolo animale costituente la fornitura con un apposito codice e deve registrare su supporto cartaceo e/o elettronico i codici interni di identificazione delle carcasse costituenti la fornitura (lotto di fornitura) così come definito nell'elenco delle definizioni.

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

Copia della documentazione in oggetto viene fatta pervenire dallo stabilimento di macellazione/sezionamento alla Cooperativa Zootechnica Scaligera su supporto cartaceo e/o elettronico con una frequenza almeno settimanale.

La Cooperativa Zootechnica Scaligera, effettua controlli presso gli stabilimenti di macellazione/sezionamento e i punti vendita convenzionati, per accertare la veridicità di quanto comunicato e per il rispetto degli articoli del presente disciplinare.

Punti Vendita

I punti vendita che vogliono esibire e vendere al dettaglio carne bovina ad etichettatura Cooperativa Zootechnica Scaligera, devono garantire la rintracciabilità della carne durante lo stoccaggio, la lavorazione e la messa in vendita secondo le modalità descritte al successivo Capitolo IV.

I punti vendita possono esporre l'**Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore** (allegato 11) riportante le informazioni di cui all'art. 1 del presente disciplinare consegnata dallo stabilimento di macellazione/sezionamento e devono compilare il registro di carico/scarico carne (allegato 10)

I punti vendita collegati al server Cooperativa Zootechnica Scaligera non hanno l'obbligo della compilazione del registro di carico/scarico carne (allegato 10) in quanto il sistema di gestione telematico registra e predetermina i quantitativi di carne forniti al punto vendita dallo stabilimento di macellazione/sezionamento, bloccando automaticamente l'emissione delle etichette una volta esauriti i quantitativi di carne etichettabile ai sensi del Reg. CE 1760/00 proveniente dalla filiera Cooperativa Zootechnica Scaligera forniti dallo stabilimento di macellazione/sezionamento al punto vendita stesso.

Anche in questo caso le informazioni riportate sull'**Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore** (allegato 11) sono quelle di cui all'art. 1 del presente disciplinare.

CAPITOLO III – MISURE DI GARANZIA DELLA VERIDICITA' DELLE INFORMAZIONI E DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO, APPLICATO DALLA PRODUZIONE AI PUNTI VENDITA

Art.3

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 Cooperativa Zootechnica Scaligera, 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. Della visita, ispezione o controllo verrà redatto verbale da parte degli incaricati della Cooperativa di cui sopra: l'originale di tale verbale viene archiviato presso la Cooperativa Zootechnica Scaligera come previsto dal D.M. 30 agosto 2000, copia viene

rilasciata al titolare (o suo incaricato, preposto o dipendente) dell'allevamento, dello stabilimento di macellazione, laboratorio di sezionamento o punto vendita oggetto della visita.

Allevamento

Ogni allevamento aderente alla cooperativa sottoscrive, all'atto dell'iscrizione, l'accettazione del Capitolato d'Oneri della Cooperativa Zootecnica Scaligera in cui sono specificate tutte le procedure da mettere in atto nell'attività allevatoria ed in particolare, per garantire le informazioni riguardanti l'allevamento deve garantire le informazioni riguardanti l'alimentazione priva di grassi di origine animale deve:

- alimentare tutti i capi in allevamento con alimenti senza grassi animali aggiunti (escluso il periodo di svezzamento);
- acquistare mangimi, nuclei ed integratori da mangimifici in possesso di propria certificazione di prodotto per la produzione di alimenti privi di grassi animali aggiunti;
- avvertire preventivamente la Cooperativa Zootecnica Scaligera qualora acquisti mangimi nuclei ed integratori da mangimifici non in possesso di certificazione volontaria per la produzione di alimenti privi di grassi animali aggiunti o ~~nell'eventualità di sostituzione di fornitore in possesso di propria certificazione di prodotto con fornitore privo di propria certificazione di prodotto.~~ In questo caso la Cooperativa Zootecnica Scaligera effettuerà due prelievi di alimenti in autocontrollo, in due momenti temporali diversi, e farà eseguire le opportune indagini analitiche per la ricerca dei grassi animali aggiunti secondo le metodiche previste dalla normativa;
- 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 dalla Cooperativa Zootecnica Scaligera o dall'Organismo Indipendente per un periodo minimo di due anni.

L'allevatore si impegna inoltre a:

1. 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;
2. verificare che i mangimi e gli alimenti che acquista da mangimifici qualificati siano privi di grassi animali aggiunti;
3. verificare che ai bovini siano somministrati solo alimenti e mangimi di cui al punto 2;
4. individuare un luogo in cui riporre e tenere tutti i cartellini, copia dei documenti di accompagnamento o delle fatture relative di acquisto dei mangimi e degli alimenti destinati ai bovini.

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

5. acquistare esclusivamente materie prime prive di grassi animali aggiunti;
6. registrare le quantità di materie prime acquistate su apposito registro fornito dall'Organizzazione.

Al fine di garantire la veridicità delle informazioni riportate sull'etichetta riguardo all'assenza di grassi di origine animale, la Cooperativa Zootecnica Scaligera esercita un autocontrollo con almeno una visita ispettiva all'anno ed un prelievo alla mangiatoia di razione alimentare in ogni allevamento aderente alla cooperativa che acquista mangimi, nuclei ed integratori da mangimifici in possesso di propria certificazione di prodotto, attraverso propri tecnici ispettori e/o incaricati.

Qualora l'allevamento aderente alla cooperativa acquisti mangimi nuclei ed integratori da mangimifici non in possesso di certificazione volontaria per la produzione di alimenti privi di grassi animali aggiunti o nell'eventualità di sostituzione di fornitore in possesso di propria certificazione di prodotto con fornitore privo di propria certificazione di prodotto, la Cooperativa Zootecnica Scaligera, avvertita preventivamente dall'allevamento, attraverso propri tecnici ispettori e/o incaricati, esercita un autocontrollo con almeno due visite ispettive all'anno e due prelievi alla mangiatoia di razione alimentare.

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

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

Limiti di accettabilità:

- mangime per bovini (esclusi gli unifeed) " percentuale relativa di colesterolo ≤ 1.5 % sulla frazione sterolica e/o contenuto di colesterolo ≤ 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.

Il dato (per il mangime e per l'unifeed) è da considerarsi positivo quando entrambi i rispettivi limiti vengono superati.

Art.4

Il Cooperativa Zootecnica Scaligera acquisisce mediante copia del passaporto inviata dall'allevatore o collegamento alla BDN, le seguenti informazioni:

1. identificativo delle marche auricolari;
2. data di nascita di ogni bovino;

3. data di arrivo in allevamento;
4. nazione di provenienza;
5. sesso dei capi allevati;

L'allevatore inoltre tiene apposito registro (in ottemperanza al D.M. 18 luglio 2001) dove per ogni capo indica nel momento dell'uscita dall'azienda, lo stabilimento di macellazione a cui sono destinati gli animali.

Art.5

Al fine di garantire la veridicità delle informazioni riportate sull'etichetta, la Cooperativa Zootecnica Scaligera esercita un autocontrollo con almeno una visita ispettiva all'anno in ogni stabilimento di macellazione/laboratorio di sezionamento e punto vendita convenzionato dotato di Personal Computer collegato al server centrale della Cooperativa, e almeno due (2) visite ispettive all'anno in ogni punto vendita convenzionato non dotato di Personal Computer collegato al server centrale della Cooperativa, attraverso propri tecnici ispettori e/o incaricati della Cooperativa Zootecnica Scaligera.

Stabilimento di macellazione

Art.6

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

- a) numero identificativo della marca auricolare del bovino vivo;
- b) sesso dell'animale;
- c) paese di nascita;
- d) razza o tipo genetico del capo macellato;
- e) data di macellazione;
- f) denominazione e sede dell'allevamento da cui proviene l'animale;
- g) codice di identificazione interno della carcassa.

Tali stabilimenti di macellazione faranno pervenire al Cooperativa Zootecnica Scaligera, mediante documentazione cartacea e/o elettronica, le informazioni in oggetto entro 72 ore dalla macellazione e, in ogni caso, prima dell'invio della fornitura al punto vendita di destinazione.

La Cooperativa Zootecnica Scaligera ha così modo di verificare, prima dell'invio della merce al punto vendita, la correttezza delle informazioni, accertando l'allineamento dei dati con quanto precedentemente comunicato dall'allevatore e inserito nella banca dati del Cooperativa Zootecnica Scaligera.

La Cooperativa Zootecnica Scaligera archivia tale documentazione come previsto dal D.M. 30 agosto 2000. Copia di tale documentazione 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 del Cooperativa Zootecnica Scaligera per le procedure di autocontrollo e delle autorità preposte ai controlli.

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 disposizione in etichetta per tale informazione non sia sufficiente, modalità analoghe per riportare l'informazione medesima possono essere:
 - . tipo genetico: inc. di (seguito dalla razza del padre);
 - . "incrocio di (seguito dalla razza del padre)";
 - . "incrocio (seguito dalla razza del padre)".
- Caso C - i codici razziali del padre e della madre sono diversi ed il passaporto riporta nel campo "Type racial" l'indicazione "Croisè": 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 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 veridicità 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 veridicità dell'informazione al momento dell'inserimento dei dati nel sistema informatico.

Art.7

Nel caso che il punto vendita richieda allo stabilimento di macellazione la fornitura di carcasse e/o mezzene e/o quarti identificati con l'etichettatura della Cooperativa Zootecnica Scaligera, lo stabilimento di macellazione di cui all'art.6, deve registrare su supporto cartaceo e/o elettronico i pesi e il codice identificativo interno delle carcasse, e/o delle mezzene e/o dei quarti destinati al punto vendita.

Art.8

Le carcasse, le mezzene e i quarti e i sesti, debitamente identificati, destinati ai punti vendita con l'etichettatura della Cooperativa Zootecnica Scaligera devono essere accompagnati da una documentazione cartacea (**Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore**) rilasciata automaticamente dallo stabilimento di macellazione, a ciò appositamente autorizzato dal Cooperativa Zootecnica Scaligera, riportante le informazioni di cui all'art. 1.

Laboratorio di Sezionamento

Art.9

Nel caso che il punto vendita richieda la fornitura di tagli anatomici e/o porzionati riportanti l'etichettatura del Cooperativa Zootecnica Scaligera, le carcasse e/o le mezzene e/o i quarti di origine, identificate dall'etichetta riportante il codice identificativo interno, sono destinati al laboratorio di sezionamento interno, annesso allo stabilimento di macellazione, dove vengono abbinate per il sezionamento ad ogni singolo operatore.

Le porzioni così ottenute da ogni operatore, mantenute separate per ogni carcassa di origine ed identificate dal codice identificativo interno della carcassa di origine, vengono inviate al reparto di confezionamento su nastri trasportatori..

Art.10

I tagli anatomici e/o i porzionati ad etichettatura Cooperativa Zootecnica Scaligera destinati ai punti vendita, arrivati al reparto di confezionamento sono confezionati o in singole vaschette, o in singole confezioni di imballaggio, o riposti in singoli carrelli a griglie d'acciaio che vengono inviati sigillati al punto vendita; attraverso il codice identificativo interno della carcassa di origine che accompagna i tagli anatomici o i porzionati al reparto di confezionamento, il reparto di confezionamento abbina automaticamente attraverso il proprio sistema di gestione informatico, oltre al peso, l'etichetta riportante le informazioni di cui all'art. 1 esclusivamente per le carni che hanno ricevuto il consenso all'etichettatura da parte della Cooperativa Zootecnica Scaligera.

L'etichetta prodotta viene applicata alle confezioni in oggetto.

Art.11

Nel caso che il punto vendita richieda una fornitura ad etichettatura Cooperativa Zootechnica Scaligera costituita da tagli anatomici e/o da porzionati, il laboratorio di sezionamento lavora un animale alla volta e crea un lotto di fornitura (così come definito nell'elenco delle definizioni) abbinato ad ogni singola marca auricolare del bovino macellato e il codice identificativo interno della carcassa, attribuendogli un codice di fornitura e registrando su supporto cartaceo e/o elettronico i pesi e il codice identificativo interno della carcassa e/o mezzene e/o quarti o sestini lavorati dal laboratorio di sezionamento che formeranno il lotto di fornitura. Per non incorrere in errori, nel laboratorio di sezionamento interno viene lavorato un lotto di fornitura derivato da una carcassa, mezzena, quarto o sesto per volta. Le lavorazioni di carne bovina non appartenente alla filiera Cooperativa Zootechnica Scaligera saranno effettuate in tempi diversi, rispetto a quelli dedicati alle lavorazioni delle carcasse appartenenti alla filiera Cooperativa Zootechnica Scaligera.

Art.12

I tagli anatomici e/o i porzionati, costituenti il lotto di fornitura ottenuti dal laboratorio di sezionamento interno, sono inviati mediante nastro trasportatore al reparto di ~~confezionamento, debitamente separate da eventuali altre lavorazioni in corso,~~ dove vengono pesati e confezionati o in vaschette, o in confezioni di imballaggio riportanti il codice identificativo del lotto di fornitura, attraverso il quale il reparto di confezionamento abbina automaticamente, attraverso il proprio sistema di gestione informatico, l'etichetta riportante le informazioni di cui all'art. 1.

L'etichetta prodotta viene applicata alle confezioni in oggetto.

Art.13

Gli stabilimenti di macellazione/sezionamento di cui all'art. 6, faranno pervenire alla Cooperativa Zootechnica Scaligera, mediante documentazione cartacea e/o elettronica, le informazioni in oggetto agli articoli 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12, con una frequenza almeno settimanale. La Cooperativa Zootechnica Scaligera archivia tale documentazione come previsto dal D.M. 30 agosto 2000. Copia di tale documentazione 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 del Cooperativa Zootechnica Scaligera per le procedure di autocontrollo e delle autorità preposte ai controlli.

CAPITOLO IV – MISURE DI GARANZIA DELLA VERIDICITA' DELLE INFORMAZIONI E DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO, APPLICATO ALLA VENDITA DELLE CARNI AL DETTAGLIO, ATTRAVERSO UN SISTEMA DI GESTIONE TELEMATICO O CARTACEO

Art.14

I punti vendita che vogliono esibire e vendere al dettaglio carne bovina ad etichettatura Cooperativa Zootecnica Scaligera, dopo sottoscrizione di una convenzione con la Cooperativa Zootecnica Scaligera, devono esporre l'**Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore** riportante le informazioni di cui all'art. 1 del presente disciplinare consegnata dallo stabilimento di macellazione/sezionamento e devono compilare il registro di carico/scarico carne (allegato 10) se non collegati al server Cooperativa Zootecnica Scaligera o possono essere collegati al server Cooperativa Zootecnica Scaligera attraverso un sistema di gestione telematico, senza l'obbligo della compilazione del registro di carico/scarico carne (allegato 10) in quanto il sistema di gestione telematico stesso registra e predetermina i quantitativi di carne forniti al punto vendita dallo stabilimento di macellazione/sezionamento, bloccando automaticamente l'emissione delle etichette una volta esauriti i quantitativi di carne etichettabile ai sensi del Reg. CE 1760/00 proveniente dalla filiera Cooperativa Zootecnica Scaligera forniti dallo stabilimento di macellazione/sezionamento al punto vendita stesso.

Anche in questo caso le informazioni riportate sull'**Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore** (allegato 11) sono quelle di cui all'art. 1 del presente disciplinare.

Il punto vendita convenzionato si obbliga a stoccare la fornitura di carne identificandola attraverso le etichette poste dallo stabilimento di macellazione/sezionamento, a lavorare e vendere la carne bovina appartenente alla filiera Cooperativa Zootecnica Scaligera in spazi opportunamente identificati separandola dalla carne bovina non facente parte della filiera.

Art.15

Gli stabilimenti di macellazione che forniscono i punti vendita indicati all'art. 14 sono collegati al server centrale del Cooperativa Zootecnica Scaligera attraverso un sistema di gestione telematico.

Art.16

Lo stabilimento di macellazione oltre a quanto indicato al CAPITOLO III, comunica al server centrale della Cooperativa Zootecnica Scaligera attraverso il sistema telematico del Cooperativa Zootecnica Scaligera, la fornitura di carne destinata al punto vendita convenzionato.

Art.17

Il server centrale della Cooperativa Zootecnica Scaligera attribuisce alla fornitura automaticamente un numero di lotto di fornitura unico e progressivo abbinato al numero

identificativo della marca auricolare di ogni bovino macellato così come definito nell'elenco delle definizioni. Il numero di lotto di fornitura è costituito da un numero progressivo e dal codice univoco del punto vendita. Con il termine di lotto di fornitura la Cooperativa Zootecnica Scaligera identifica l'animale e le informazioni ad esso abbinate, la cui carne è in distribuzione presso un punto vendita convenzionato, in un limitato arco di tempo; il tempo è definito dalla Cooperativa Zootecnica Scaligera in funzione delle potenzialità di vendita del punto vendita, ma in ogni caso con una data massima di tre settimane dalla consegna.

Art.18

Il server centrale della Cooperativa Zootecnica Scaligera invia allo stabilimento di macellazione/sezionamento, attraverso il sistema telematico della Cooperativa Zootecnica Scaligera, il numero di lotto di fornitura attribuito e la possibilità di emettere in modo cartaceo un documento, denominato dalla Cooperativa Zootecnica Scaligera con il termine **Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore**, riportante una completa descrizione dell'animale (informazioni obbligatorie e facoltative così come previsto al precedente art.1) che costituisce il lotto di fornitura.

Art.19

I dati riportati sull'**Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore**, oltre ai quantitativi in peso, sono trasferiti in modo automatico e telematico dal server della Cooperativa Zootecnica Scaligera ai Personal Computer eventualmente installati presso i punti vendita e collegati alla rete telematica della Cooperativa Zootecnica Scaligera. Per i punti vendita non provvisti di stampante, il documento viene stampato dallo stabilimento di macellazione e inviato su supporto cartaceo assieme alla carne, mentre per quelli provvisti di stampante il documento può essere stampato direttamente presso il punto vendita. In ogni caso lo stabilimento di macellazione allegnerà sempre alla fornitura il documento "**Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore**" così come previsto all'art.2, punto 6 del D.M. 30/08/2000.

I punti vendita che decidono di eseguire la tracciabilità con il metodo cartaceo oltre ad esporre l'**Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore** stampata e consegnata con la fornitura dallo stabilimento di macellazione/sezionamento, devono compilare il registro di carico/scarico carne (allegato 10).

Art.20

Il punto vendita che vuole esibire e vendere al dettaglio carne bovina ad etichettatura Cooperativa Zootecnica Scaligera espone al pubblico l'**Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore** riportante le seguenti informazioni obbligatorie:

- a) Numero identificativo della marca auricolare del bovino vivo o il n° di identificazione lotto di fornitura;

- b) Paese e numero di approvazione dello stabilimento di macellazione in cui è avvenuta la macellazione (*);
- c) Paese e numero di approvazione del laboratorio di sezionamento (*);
- d) Paese di nascita dell'animale (*);
- e) Paese/i in cui è avvenuta la fase di ingrasso;

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

- f) Sesso dell'animale;
- g) Età in mesi dell'animale alla macellazione;
- h) Denominazione e sede dello stabilimento di macellazione in cui è avvenuta la macellazione (*);
- i) Data di macellazione;
- j) Denominazione e sede del laboratorio di sezionamento (*);
- k) Categoria del bovino macellato;
- l) Razza o Tipo genetico;
- m) Denominazione e sede dell'allevamento in cui è avvenuta l'ultima fase di ingrasso e relativo codice A.S.L.(*) abbinato all'informazione del punto n);
- n) Data di ingresso nell'ultimo allevamento di ingrasso;
- o) Metodo di stabulazione (libera stallina su grigliato, libera stallina su lettiera, libera stallina su misto, in posta fissa, in recinti all'aperto, al pascolo) per un periodo minimo di 4 mesi;
- p) Alimentazione priva di grassi di origine animale aggiunti per un periodo minimo di 4 mesi;

Altre informazioni:

- q) Denominazione del Consorzio e il logotipo;
- r) Il logo dell'Organismo indipendente di Controllo;
- s) 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);
- t) Denominazione, sede e relativo codice univoco del punto vendita convenzionato (**).
- u) 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/Scottona (per carni derivanti da capi di età superiore ai 12 mesi alla macellazione);
- v) Eventuali altre informazioni previste dalla normativa cogente.

(*) nel caso che il bovino sia nato, ingrassato e macellato in Italia l'etichettatura potrà riportare l'indicazione di "Carni di bovino nato, ingrassato e macellato in Italia".

(**) per la carne venduta al taglio.

Per i punti vendita provvisti di personal computer, l'Etichetta d'Origine può essere esposta anche mediante un monitor.

Art.21

Il sistema telematico di gestione della Cooperativa Zootechnica Scaligera archivia copia delle **Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore** emesse.

Art.22

La composizione del lotto di fornitura, riportata sull'**Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore**, posto in distribuzione presso qualsiasi punto vendita convenzionato, può essere richiamata dalla Cooperativa Zootechnica Scaligera in ogni momento e di conseguenza può essere stampata copia del lotto di fornitura in oggetto.

Art.23

Il punto vendita, se dotato di Personal Computer collegato al server centrale della Cooperativa Zootechnica Scaligera, rilascia al consumatore, che acquista carne bovina e prodotti a base di carne bovina ad etichettatura Cooperativa Zootechnica Scaligera al taglio, uno scontrino che riporta oltre alla denominazione del punto vendita e al relativo codice univoco, alla data e al peso della carne, anche le informazioni obbligatorie e facoltative così come previsto al precedente art.1 e il numero di lotto di fornitura per la distribuzione, riportato anche sull'**Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore**, esposta in quel momento, presso il punto vendita.

Art.24

Nel caso che la carne sia posta in vendita in confezioni preparate presso il punto vendita, su tali confezioni vengono applicate le etichette riportanti oltre alla denominazione del punto vendita e al relativo codice univoco, alla data e al peso della carne, anche le informazioni obbligatorie e facoltative così come previsto al precedente art.1 e il numero di lotto di fornitura per la distribuzione, riportato anche sull'**Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore**, esposta in quel momento, presso il punto vendita.

Art.25

Nel punto vendita convenzionato dotato di Personal Computer collegato al server centrale della Cooperativa Zootechnica Scaligera, ad ogni vendita di carne, il macellaio digita la quantità venduta, la quale va a scalarsi automaticamente dal quantitativo inviato dallo stabilimento di macellazione.

Tale procedura non consente di vendere quantitativi di carne ad etichettatura Cooperativa Zootechnica Scaligera superiori a quelli inviati dallo stabilimento di macellazione.

Nel punto vendita convenzionato non dotato di Personal Computer, il macellaio deve compilare ad ogni consegna e a fornitura ultimata il registro di carico/scarico carne (allegato 10).

Se la bilancia presente nel punto vendita convenzionato non dotato di Personal Computer lo permette, è possibile riportare sullo scontrino emesso dalla bilancia stessa oltre alla denominazione del punto vendita e al relativo codice univoco, alla data e al peso della carne, anche le informazioni obbligatorie e volontarie così come previsto al precedente art.1 e il numero di lotto di fornitura, presenti sull' **l'Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore** esposta e valida in quel momento.

Art.26

Ai successivi invii di carne da parte dello stabilimento di macellazione/laboratorio di sezionamento, il punto vendita, se dotato di Personal Computer, deve nuovamente collegarsi alla rete telematica della Cooperativa Zootecnica Scaligera, acquisendo le nuove informazioni relative al nuovo quantitativo di carne vendibile e ai dati costituenti il nuovo lotto di fornitura riportato sulla nuova **Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore**; se il punto vendita non effettua il collegamento, esaurito il quantitativo di carne del lotto di fornitura precedente, il Personal Computer non permette il rilascio di nuovi scontrini. Il software di gestione del sistema telematico è protetto da possibili manomissioni e contraffazioni dei dati.

Il punto vendita convenzionato non dotato di Personal Computer, ai successivi invii di carne da parte dello stabilimento di macellazione/laboratorio di sezionamento, deve nuovamente compilare il registro di carico/scarico carne e modificare i dati di cui all'art. 1 sulla bilancia per l'emissione dello scontrino.

Art.27

I punti vendita convenzionati con la Cooperativa Zootecnica Scaligera possono esibire al consumatore finale carne bovina o prodotti a base di carne bovina non ad etichettatura Cooperativa Zootecnica Scaligera, solo se tale carne bovina o prodotti a base di carne bovina sono conservati debitamente separati dalla carne bovina o dai prodotti a base di carne bovina etichettati Cooperativa Zootecnica Scaligera mediante divisorie mobili appese alle guidevie, ed esposti alla vendita in spazi nei banchi frigo debitamente separati e segnati da divisorie mobili.

Art.28

Tutte le "**Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore**" emesse dagli stabilimenti di macellazione convenzionati sono archiviate sul server centrale della Cooperativa Zootecnica Scaligera. Detto archivio è consultabile via Internet.

Per i punti vendita convenzionati non dotati di Personal Computer è fatto obbligo archiviare le **Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore** ed il registro di carico/scarico carne per un minimo di 2 (due) anni.

CAPITOLO V – DESIGNAZIONE DELL'ORGANISMO TERZO DI CONTROLLO

Art.29

La cooperativa Zootecnica Scaligera, in ottemperanza all'art. 6 del D.M. 30/08/2000 ha designato quale Organismo Indipendente di Controllo la "C.S.Q.A. S.r.l. – Certificazione Qualità Agroalimentare" di Thiene (VI).

La conformità alla norma EN 45011 dell'organismo designato è attestata dal Certificato di accreditamento ACCREDIA – Sistema Italiano di Accreditamento.

CAPITOLO VI – MISURE DA ADOTTARE PER IL MANCATO RISPETTO DEL DISCIPLINARE

Art.30

Alla Cooperativa Zootecnica Scaligera non possono aderire, coloro che sono stati sanzionati per reati legati all'impiego di sostanze vietate ai sensi del D. lgs. 4 Agosto 1999 n° 336, o per reati legati al mancato rispetto delle norme in materia di protezione degli animali.

Il divieto permane:

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

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

Art.31

Nell'ipotesi che, nello svolgimento delle procedure di autocontrollo si evidenziassero inadempienze agli obblighi previsti dal presente disciplinare, l'ispettore incaricato dalla Cooperativa Zootecnica Scaligera compila un apposito verbale che farà pervenire prontamente agli organi direttivi della Cooperativa, i quali provvedono all'applicazione delle sanzioni a carico dell'aderente fatta eccezione per la sospensione e l'esclusione che sono, in base allo statuto della Cooperativa, di competenza del Consiglio di Amministrazione.

Classificando le N.C. in:

1. **MARGINALI (m)**: pur evidenziando una carenza in relazione ad un requisito, non ne compromette la soddisfazione
2. **IMPORTANTI (I)**: situazioni che NON impattano sulla rintracciabilità se non formalmente; situazioni che, pur determinando una non corrispondenza delle attività svolte alle prescrizioni del Disciplinare, NON pregiudicano IMMEDIATAMENTE la conformità del prodotto, ma potrebbero nel tempo comprometterla determinando non conformità essenziali; errori formali che NON causano l'inserimento di informazioni errate in etichetta;
3. **ESSENZIALI (E)**: situazioni che impattano sulla rintracciabilità tanto da renderla non applicata o applicata male, e/o impattano sul prodotto finale rendendolo non conforme ai requisiti previsti dal Disciplinare, e/o causano l'inserimento di informazioni errate in etichetta.

In base allo statuto Consortile, le sanzioni applicabili, oltre alla sospensione e all'esclusione, sono il richiamo scritto per le N.C. marginali, una sanzione sospensiva fino al ripristino delle condizioni di normalità per le N.C. importanti, la sospensione del diritto dell'uso del logo, contrassegni ed etichette per un periodo determinato non superiore a sei mesi o l'esclusione per le N.C. essenziali nel caso di non applicazione delle A.C. necessarie.

E' e sarà facoltà del Cooperativa Zootecnica Scaligera dare rilievo a gravi inadempienze riscontrate, con inserzioni sulla stampa locale, regionale e/o nazionale evidenziando e dichiarando nel contempo la propria estraneità ai fatti o avvenimenti riscontrati che abbiano legittimato la sanzione.

Il Cooperativa Zootecnica Scaligera comunica al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, alla Regione competente e all'Organismo Indipendente di Controllo, entro 15 giorni dall'evento, le eventuali sanzioni o sospensioni a carico dei componenti della filiera.

La Cooperativa Zootecnica Scaligera, indipendentemente dall'esercizio delle facoltà di cui sopra si riserva inoltre il diritto di chiedere il risarcimento dei danni per tutti quei fatti che possano ledere o comunque recare pregiudizio all'immagine del Consorzio stesso.

CAPITOLO VII – CARATTERISTICHE DEL LOGO E MODALITÀ DI APPOSIZIONE DEL MARCHIO DELL'ORGANIZZAZIONE SULLE CARNI

Art.32

Il logo è lessicalmente composto dalle parole **COOPERATIVA ZOOTECNICA SCALIGERA**.

Graficamente il logo consortile è costituito da un cerchio che racchiude in campo con diverse tonalità di verde l'immagine stilizzata della testa di un bovino che reca un fiore in bocca e, all'esterno, piccoli edifici anche essi stilizzati. Il terzo inferiore del cerchio reca la scritta Cooperativa Zootecnica Scaligera.



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

Art.33

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

Art.34

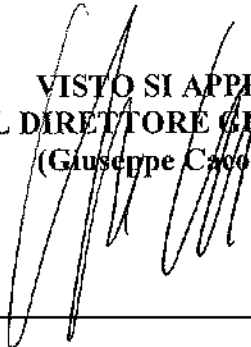
Il logo può essere applicato:

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

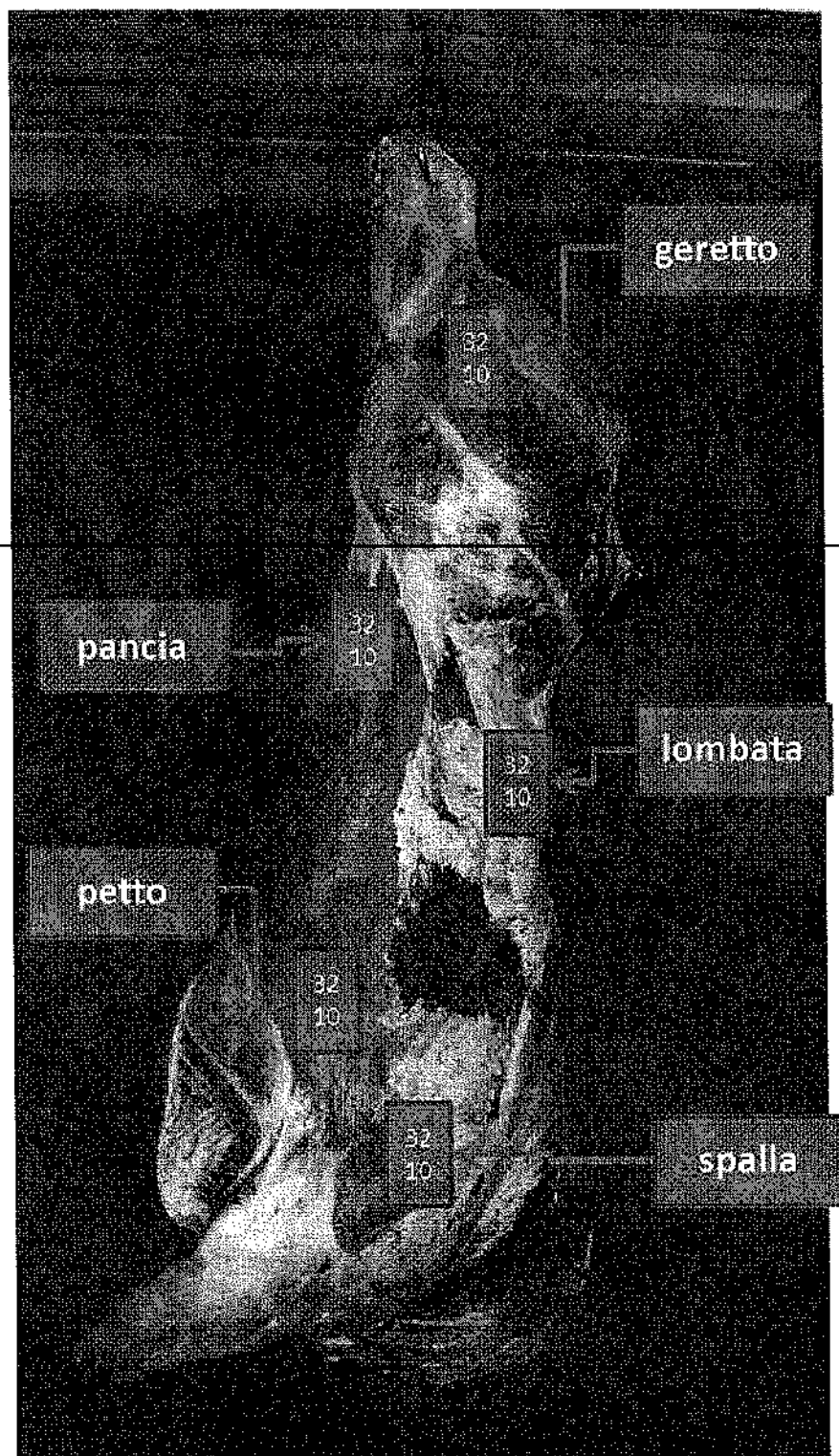
Art.35

Il logo è di esclusiva proprietà della Cooperativa Zootecnica Scaligera che ha il compito della tutela, salvaguardia ed applicazione.

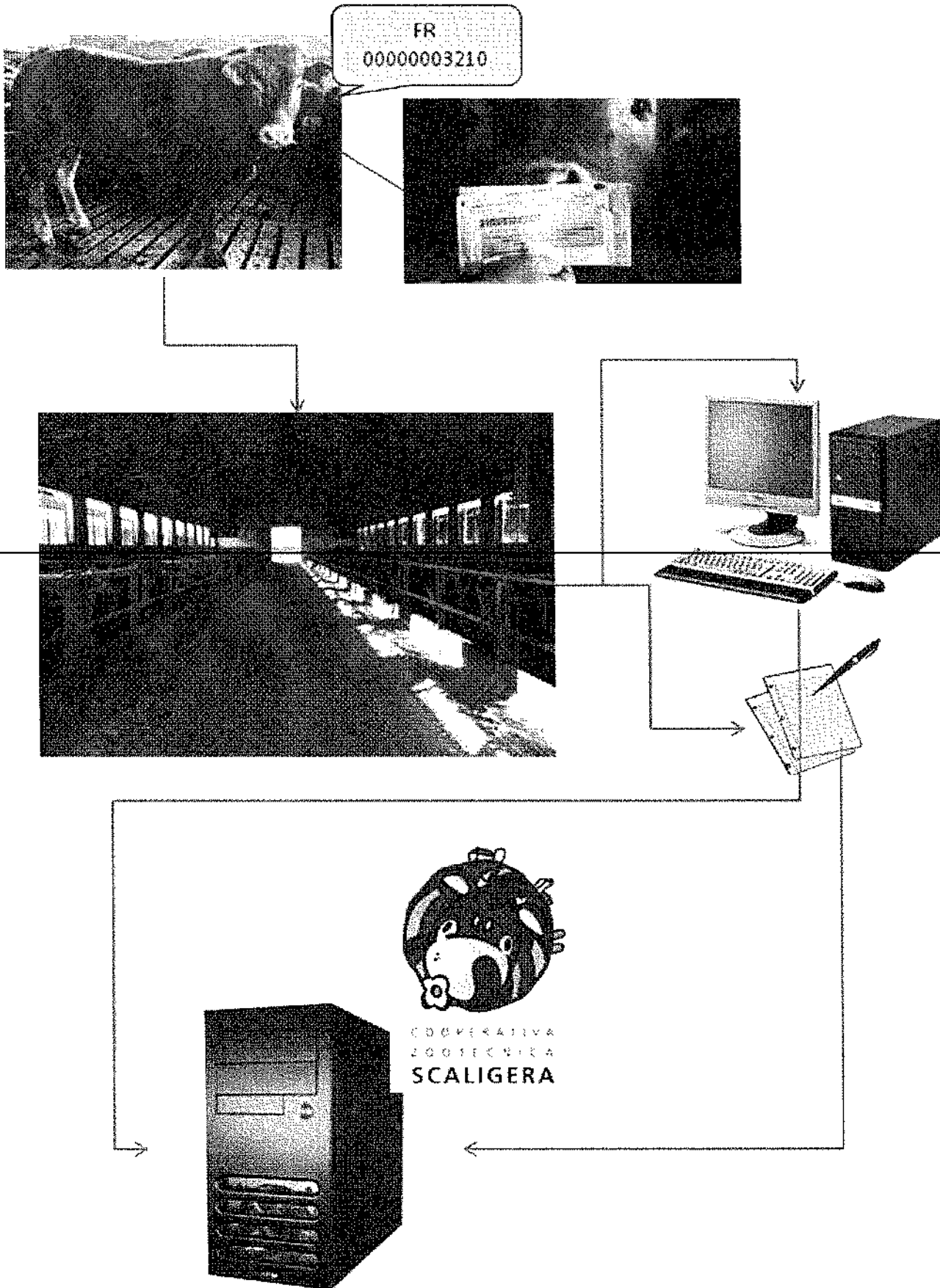
**VISTO SI APPROVA
IL DIRETTORE GENERALE
(Giuseppe Casopardi)**



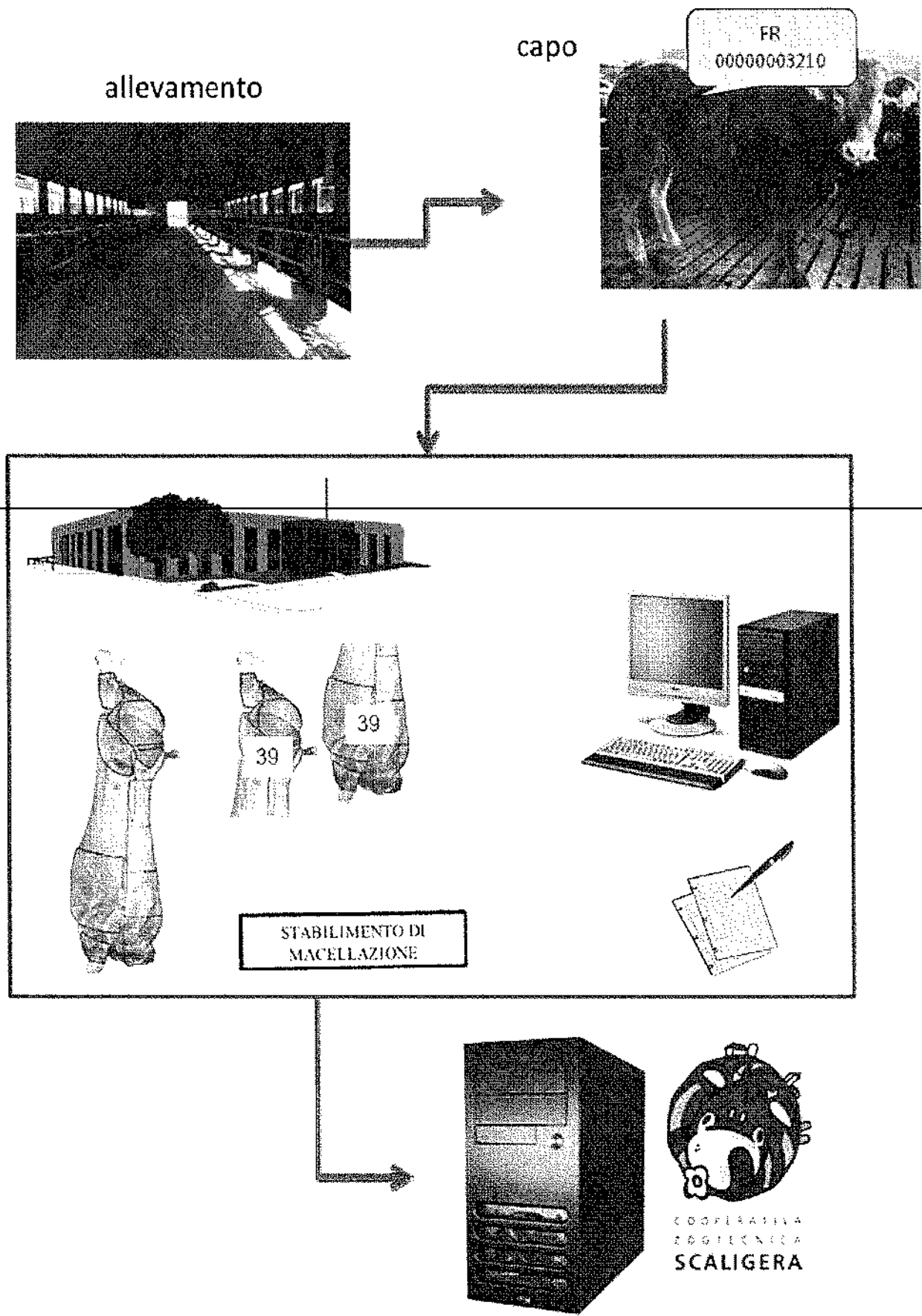
ALLEGATO 1: punti di applicazione delle etichette riportanti il codice identificativo interno della carcassa



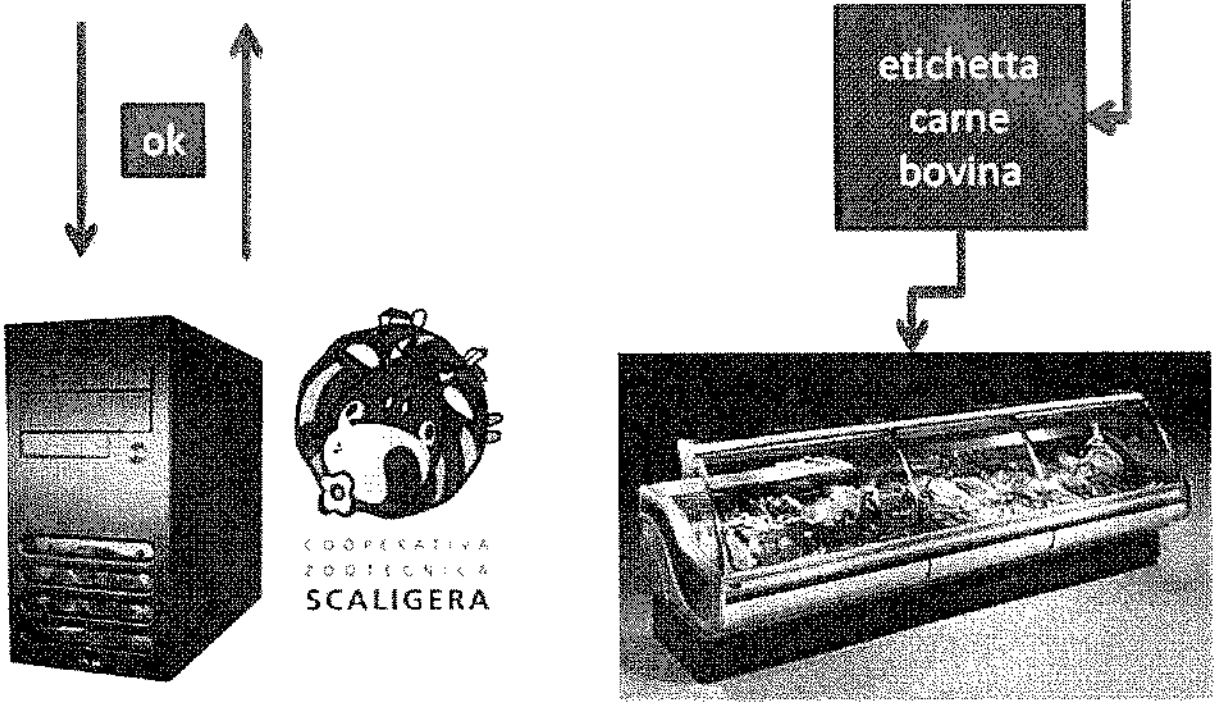
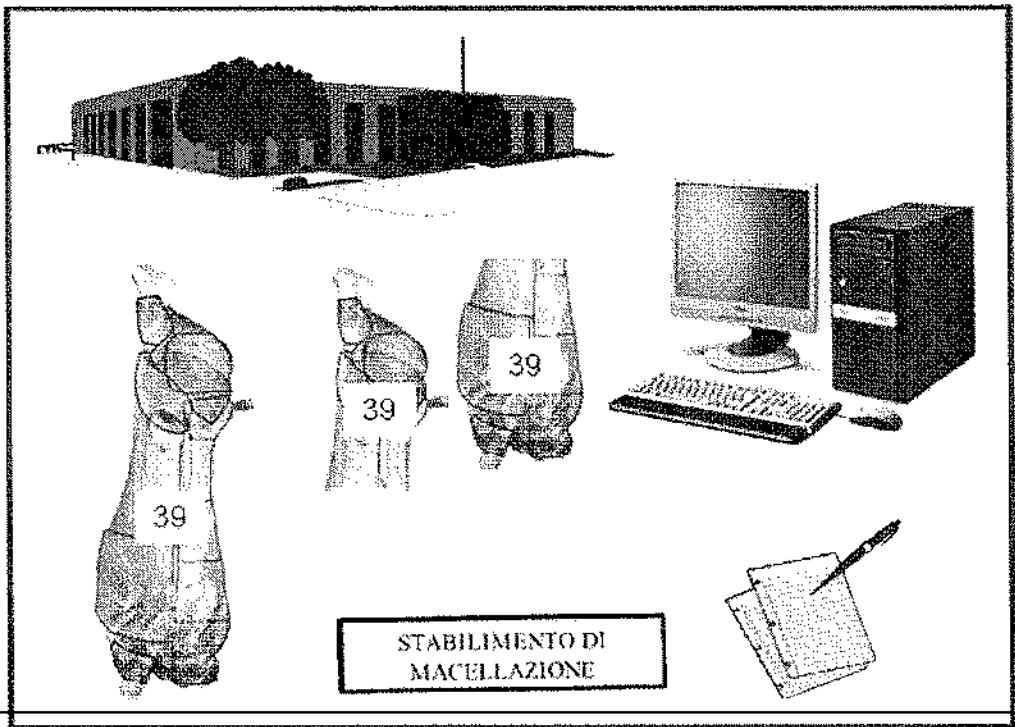
ALLEGATO 2: identificazione animale



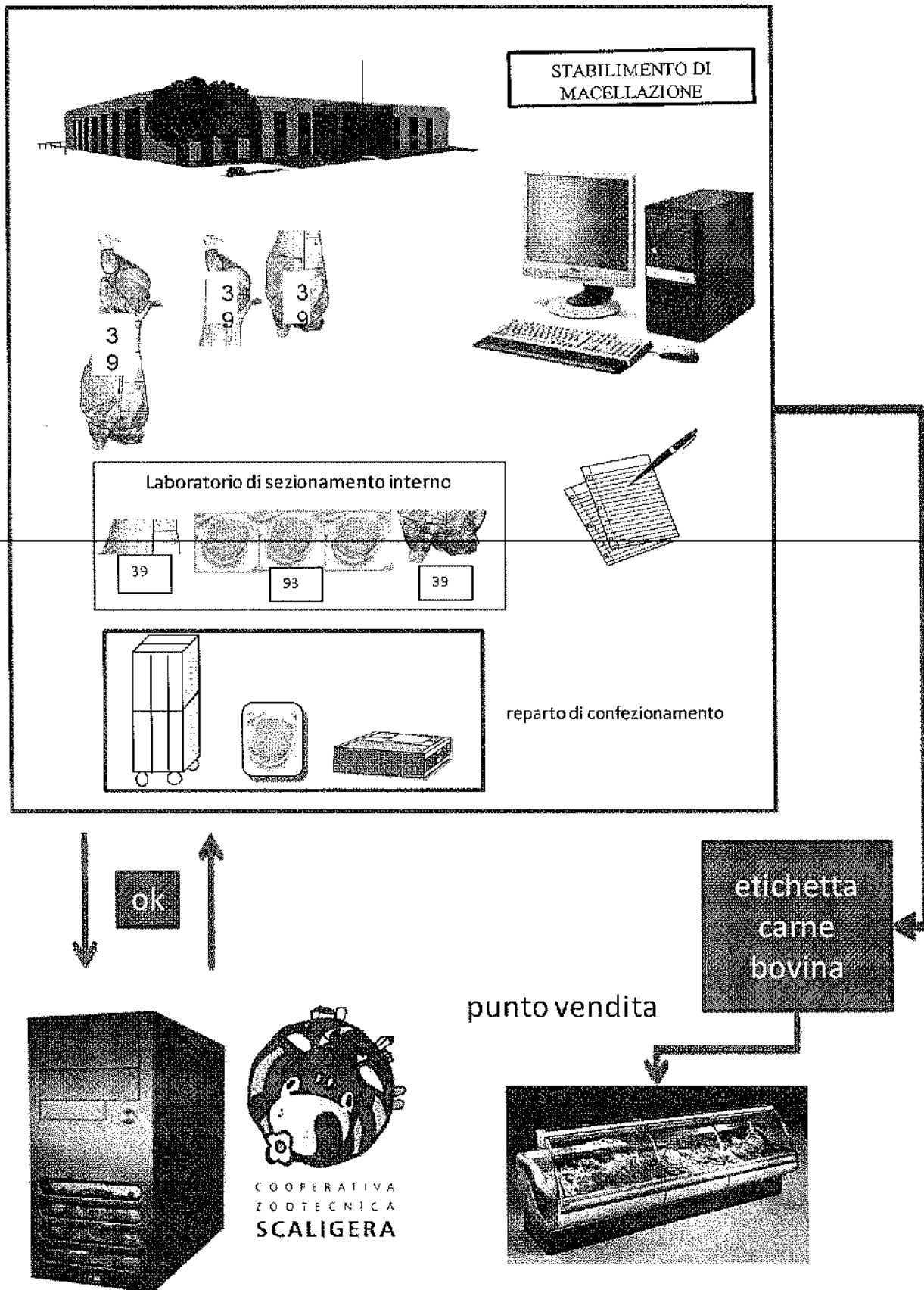
ALLEGATO 3: Abbinamento marca auricolare (Allevamento) con codice identificativo interno (Stabilimento di macellazione)



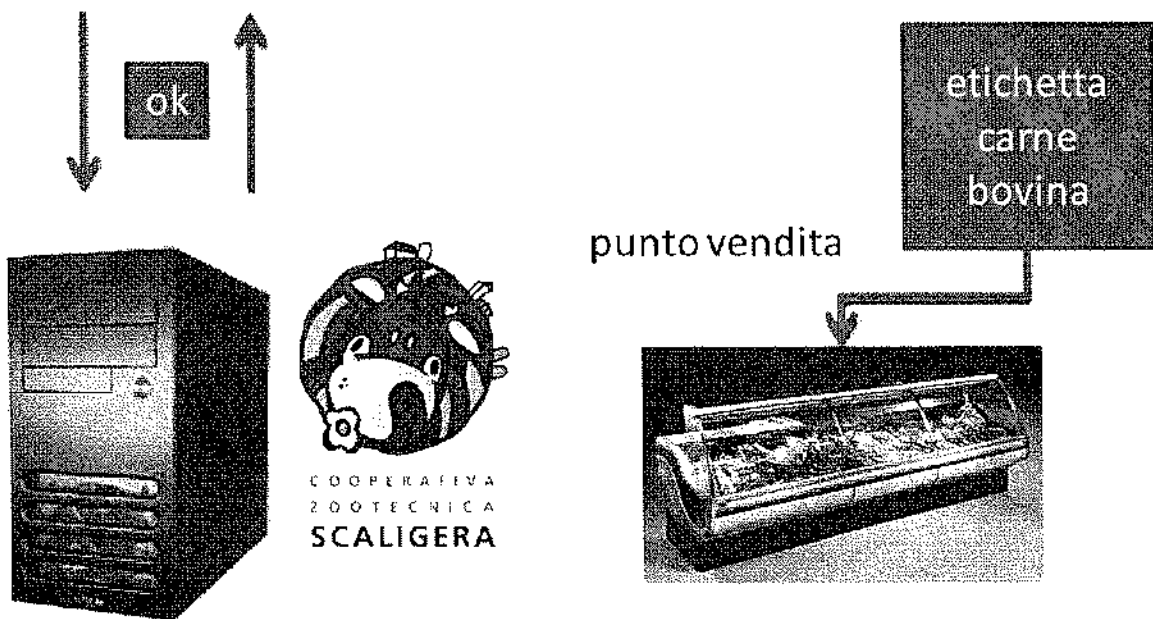
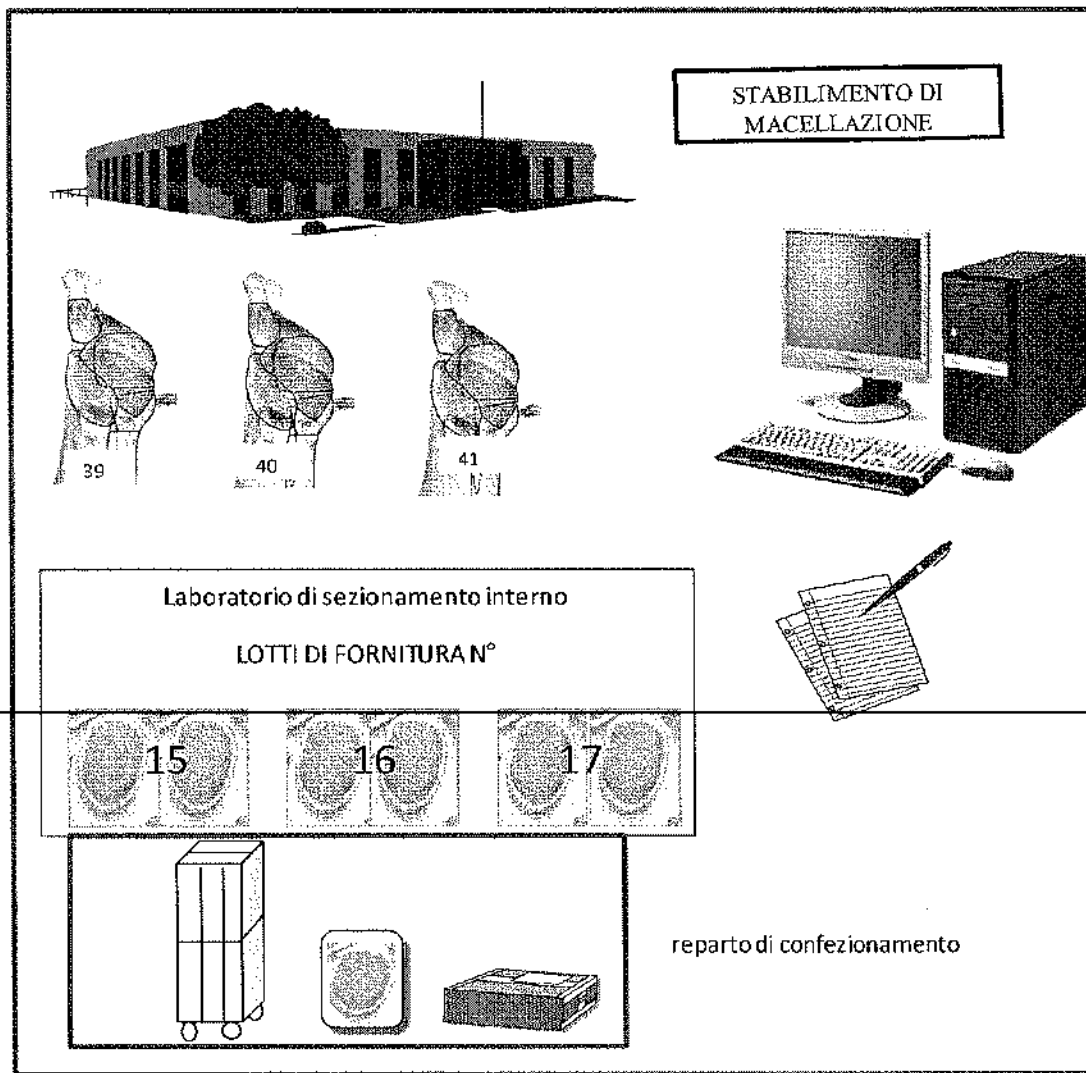
ALLEGATO 4: Vendita in mezzene o quarti



ALLEGATO 5: Vendita in tagli anatomici o porzionati

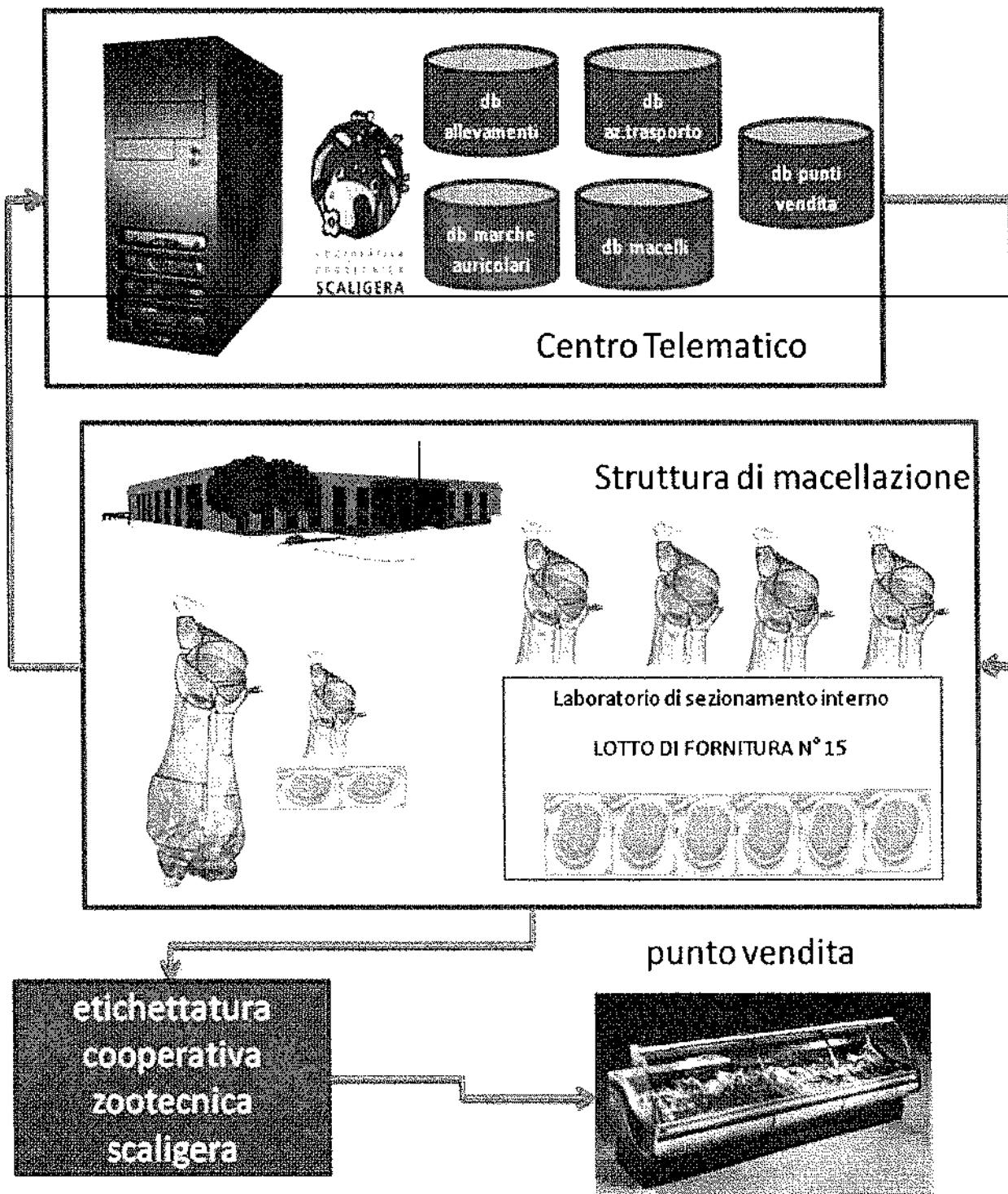
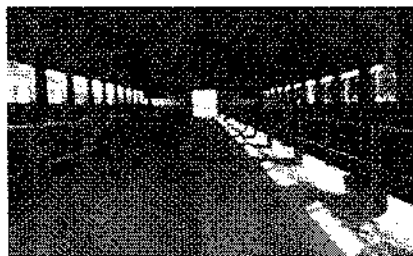


ALLEGATO 6: Vendita in lotti di fornitura



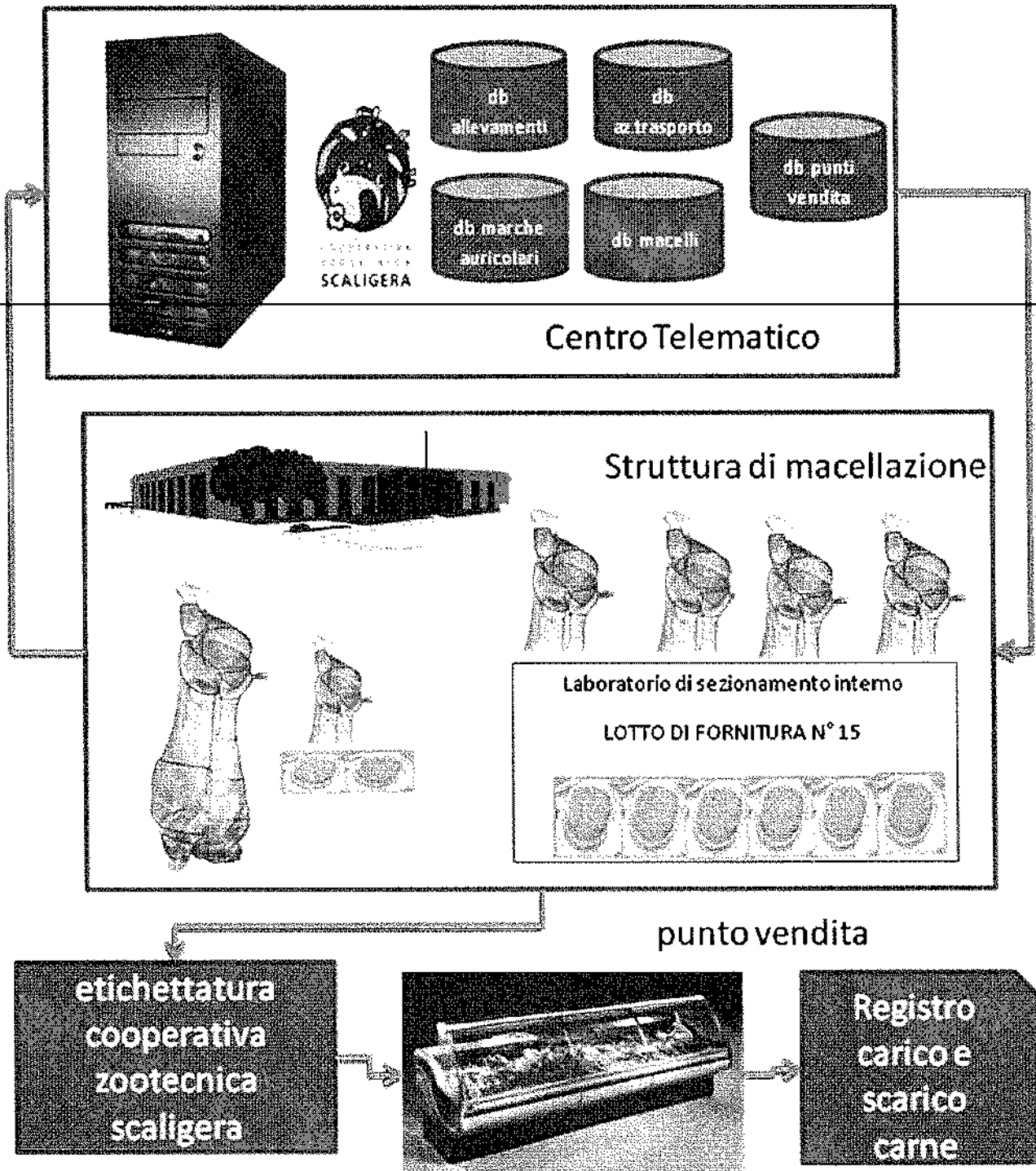
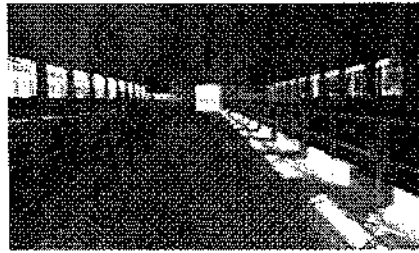
ALLEGATO 7: Sistema di gestione telematico tra Cooperativa Zootechnica Scaligera –
Stabilimento di macellazione – Punti Vendita

allevamento

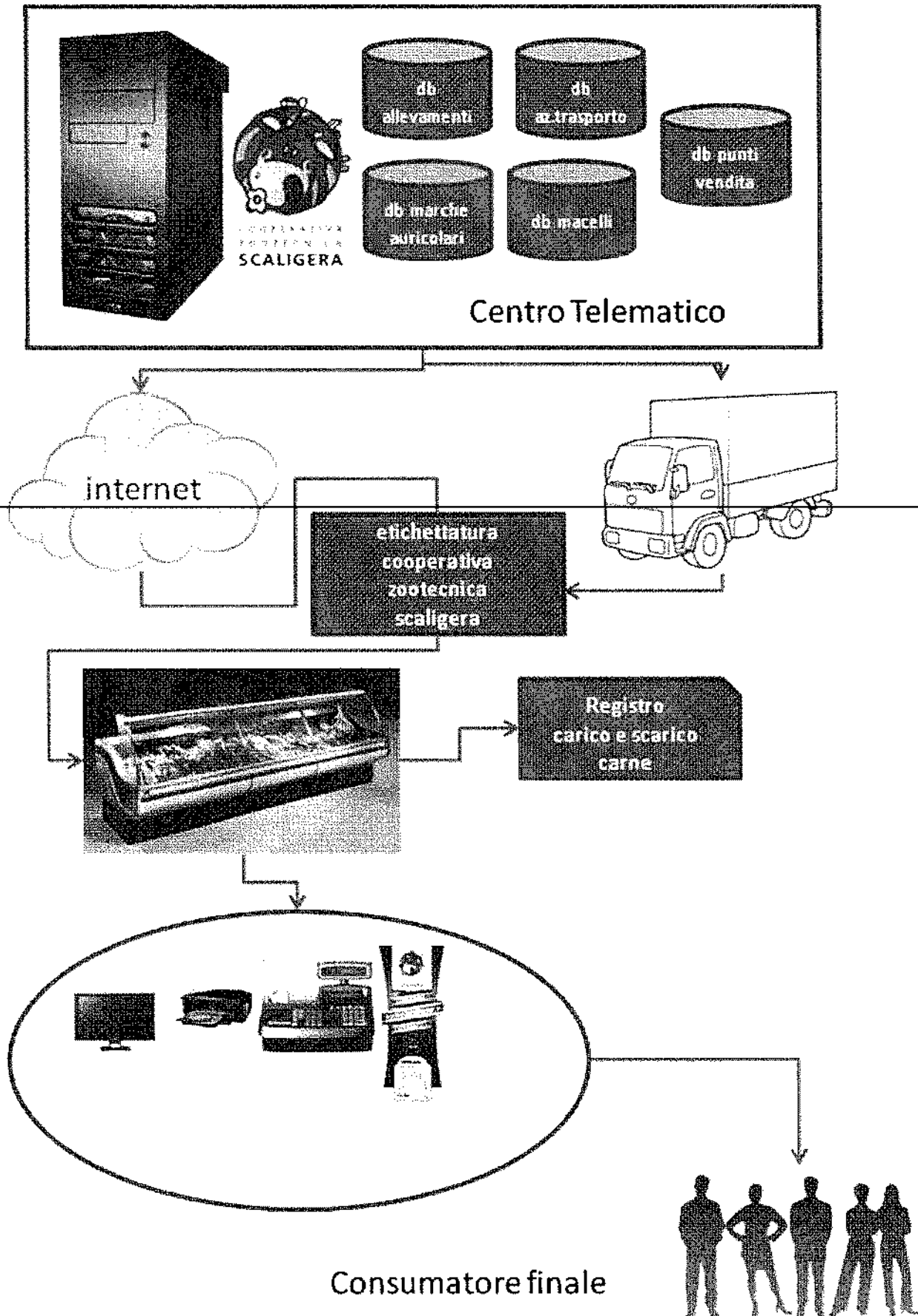


ALLEGATO 8: Sistema di gestione cartaceo tra Cooperativa Zootechnica Scaligera –
Stabilimento di macellazione – Punti Vendita

allevamento



ALLEGATO 9: Vendita della carne al dettaglio



ALLEGATO 11: Esempio di Etichetta di origine – informazione per il consumatore



COOPERATIVA
ZOOTECNICA
SCALIGERA

Autorizzazione N.
IT XXXY ET
Etichettatura Carni
Bovine



CSQA

SCOTTONA BOCCONCINI

<p>Gesso: FEMMINA Categoria: CAT. E Tipo Genetico: LIMOUSINES Nato in: FRANCIA Allevato in: FRANCIA-ITALIA Ingresso: 01/03/12</p>	<p>Macellato presso: OLIVIERI SPA 04/11/12 Sezionato presso: OLIVIERI SPA Allevamento Prov: AZ.AGR.F.O.L.I.M.A.N. S.S. VIA BON BRENZONI 41/B MOZZECANE VR codice stalla 018VR131</p>
<p>Macellato in: ITALIA IT 1397/M Sezionato in: ITALIA IT 3121/S</p>	<p>C.U. Punto Vendita: 001 Den. Punto Vendita: EMME piu' <i>Supermercati</i> VIA ROSSI 21 - MO</p>

LOTTO: 800044

Tara kg **0,024**

CONSERVARE DA 0° A +2° C.
 CONSUMARE PREVIA COTTURA
 CONFEZIONATO IN ATMOSFERA
 PROTETTIVA

12777 - 104448 ET.3697



2 1107536 005009

Consumare entro il: 28. 10. 12

€/kg 13,90	PESO NETTO 0,360kg
PREZZO 5,00€	

Alimentazione priva di grassi di origine animale aggiunti
 per un periodo minimo di 4 mesi.
 Carne di bovino adulto/scottona



**PIANO DEI CONTROLLI CSQA Certificazioni Srl e di autocontrollo
RELATIVO AL DISCIPLINARE ETICHETTATURA COOP. ZOOT. SCALIGERA SOC. AGR.
COOPERATIVA**

REG. 1760/00

Rev. 1 del
10.01.2013

Pag. 124

TABELLA A: VERIFICHE DI CSQA CERTIFICAZIONI SRL PRESSO GLI ALLEVAMENTI ADERENTI AL DISCIPLINARE COOP. ZOOT. SCALIGERA

Attività di base	Punti critici	Autocontrollo			Controllo da parte di CSQA presso allevamenti aderenti al disciplinare COOP ZOOT. SCALIGERA			Gestione delle NC		
		Oggetto del controllo	Frequenza	Tipologia controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non Conformità	Gravità	Trattamento	Azione correttiva
Soggetto allevamento Qualifica allevatori	Adesione COOP. ZOOT. SCALIGERA	Accertazione Disciplina Etichettatura e sottoscrizione del Capitolato D. D. Coop. ZOOT. SCALIGERA	In ogni anno / o 100 % / anno	Ispezione	Sottoscrizione disciplinativa Etichettatura con il Capitolato D. D. Coop. ZOOT. SCALIGERA e comunicazione all'Organizzazione delle mandati di allevamento (Rif. Circolare n. 1 del 19/04/2003)	Assenza di sottoscrizione del disciplinare di Coop. ZOOT. SCALIGERA o della comunicazione di documentazione equivalente	F	Notifica della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA	Richiesta di azione correttiva	Notifica della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA
Immissione capi in allevamento	Identificazione e registrazione dei capi	Identificazione e rintracciabilità dei capi	Una volta l'anno	Ispezione	Aggiornamento registro di stabia come previsto dal DPR 30/04/96 n. 317 e successivi aggiornamenti	Manca identificazione alla registrazione dei capi in tempo non conforme rispetto al DPR 30/04/96, n. 317	E	Notifica della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA	Richiesta di immediata identificazione/registrazione dei capi all'allevatore.	Notifica della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA
Immissione capi in stabia	Immissione priva di grassi animali aggiunti	Allevamento dichiarato	Una volta l'anno	Ispezione	Utilizzo di mangime esclusivamente senza grassi animali aggiunti. Assenza di grassi animali in allevamento	Allevamento dichiarato alla produzione di animali con esclusione di grassi animali aggiunti	Utilizzo di mangime contenente grassi animali o presenza in stabia di grassi animali	F	Notifica della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA	Notifica della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA

1) presso gli allevamenti che acquistano alimenti zootecnici certificati per il requisito "senza grassi animali aggiunti"
 2) presso gli allevamenti che non acquistano alimenti zootecnici certificati per il requisito "senza grassi animali aggiunti"
 3) presso gli allevamenti che acquistano alimenti zootecnici certificati per il requisito "senza grassi animali aggiunti"
 4) presso gli allevamenti che non acquistano alimenti zootecnici certificati per il requisito "senza grassi animali aggiunti"
 5) presso gli allevamenti che acquistano alimenti zootecnici certificati per il requisito "senza grassi animali aggiunti"
 6) presso gli allevamenti che non acquistano alimenti zootecnici certificati per il requisito "senza grassi animali aggiunti"



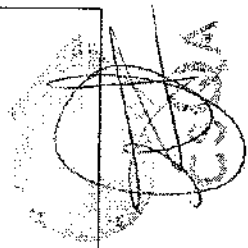
**PIANO DEI CONTROLLI CSQA Certificazioni Srl e di autocontrollo
RELATIVO AL DISCIPLINARE ETICHETTATURA COOP. ZOOT. SCALIGERA SOC. AGR.
COOPERATIVA**

REG. 1760/00

Rev. 1 del
10.01.2013

Pag. 2/24

Attività di base Soggetto	Punti critici	Autocontrollo		Controllo da parte di CSQA presso allevamenti aderenti al disciplinare COOP. ZOOT. SCALIGERA		Gestione delle NC				
		Oggetto del controllo	Frequenza controllo	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non Conformità	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva
							Acquisito di mangimi da mangiafietti non adatti all'alimentazione	E1	Notifica della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA	Richiesta di azione correttiva Caso 1: NC Essenziale Sospensione dell'allevamento fino a chiusura della NC Verifica ispettiva supplementare volta ad accertare la risoluzione della NC Caso 2: NC Importante Verifica della chiusura della NC in occasione della verifica semestrale presso la sede di COOP. ZOOT. SCALIGERA
							Mantenimento del collimino mangimi e del DDT nelle macerie prima laccata e sottopacchi in apposito luogo per un periodo minimo di 2 anni Predisposizione e raggiungimento del registro di carico e scarico dei mangimi acquistati a livello nazionale prima prodotta in azienda	E1	Notifica della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA	Richiesta di azione correttiva Caso 1: NC Essenziale Sospensione dell'allevamento fino a chiusura della NC Verifica ispettiva supplementare volta ad accertare la risoluzione della NC Caso 2: NC Importante Verifica della chiusura della NC in occasione della verifica semestrale presso la sede di COOP. ZOOT. SCALIGERA
							Assenza zincherio mangime, rimanti ad integrazione	E	Notifica della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA	Richiesta di azione correttiva Esclusione dei capi alimentati in modo non conforme dall'attività di allevamento con le informazioni relative all'alimentazione Sospensione dell'allevamento fino a chiusura della NC Esecuzione di verifica ispettiva supplementare e di cui al completamento supplementare volta ad accertare l'esclusione dei capi dal sistema di allevamento e ad accertare la risoluzione della NC.



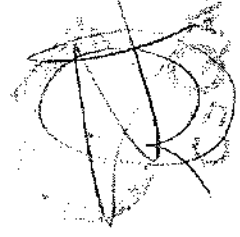
7 presso gli allevamenti che acquistano alimenti zootecnici certificati per il requisito "senza grassi animali aggiunti"
8 presso gli allevamenti che non acquistano alimenti zootecnici certificati per il requisito "senza grassi animali aggiunti"



**PIANO DEI CONTROLLI CSQA Certificazioni Srl e di autocontrollo
RELATIVO AL DISCIPLINARE ETICHETTATURA COOP. ZOOT. SCALIGERA SOC. AGR.
COOPERATIVA**

REG. 1760/00
Rev. 1 del
10-01-2013
Pag. 324

Attività di base	Punti critici	Autocontrollo			Controllo da parte di CSQA presso allevamenti aderenti al disciplinare COOP ZOOT. SCALIGERA			Gestione delle NC			
		Descrizione filiera	Periodo di allevamento	Identificazione animali	Obiettivo del controllo	Frequenza controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non Conformità	Gravità	Trattamento N.C.
		Allevamento dei bovini durante il periodo minimo di 4 mesi	Almeno 1 volta	Almeno 1 volta	10 ogni anno o 10% / anno	10 ogni anno o 10% / anno	Allevamento bovini per un periodo minimo di 4 mesi	Animali afferenti per un periodo pari alla loro conformazione	E	Notifica della NC a COOP ZOOT. SCALIGERA	Richiesta di immediate identificazione dei capi all'allevatore. Esclusione dei capi non identificati registrati dalla filiera COOP ZOOT. SCALIGERA. Nel caso la NC sia rilevata in più animali sospensione dell'addebiatamento a completa chiusura della NC. Esecuzione di verifiche ispettive supplementari o documentate finalizzate ad accertare la chiusura della NC.
		Identificazione animali	Almeno 1 volta	Almeno 1 volta	10 ogni anno o 10% / anno	10 ogni anno o 10% / anno	Identificazione animali per un periodo minimo di 4 mesi	Errori nella documentazione accompagnatoria	I	Notifica della NC a COOP ZOOT. SCALIGERA	Richiesta di azione correttiva. Feffetto della chiusura della NC in occasione della verifica semestrale presso la sede di COOP ZOOT. SCALIGERA



9 presso gli allevamenti che acquisiscono alimenti zootecnici certificati per il requisito "senza grassi animali aggiunti"
10 presso gli allevamenti che non acquisiscono alimenti zootecnici certificati per il requisito "senza grassi animali aggiunti"
11 presso gli allevamenti che acquisiscono alimenti zootecnici certificati per il requisito "senza grassi animali aggiunti"
12 presso gli allevamenti che non acquisiscono alimenti zootecnici certificati per il requisito "senza grassi animali aggiunti"



**PIANO DEI CONTROLLI CSQA Certificazioni Srl e di autocontrollo
RELATIVO AL DISCIPLINARE ETICHETTATURA COOP. ZOOT. SCALIGERA SOC. AGR.
COOPERATIVA**

REG. 1760/00
Rev. 1 del
10.01.2013
Pag. 4/24

**TABELLA B: VERIFICHE DI CSQA CERTIFICAZIONI SRL PRESSO I MACELLI/LAB. DI SEZIONAMENTO APPARTENENTI ALLA
FILIERA COOP. ZOOT. SCALIGERA.**

Attività di base	Punti critici	Autocontrollo		Controllo da parte di CSQA presso i macelli aderenti al disciplinare COOP. ZOOT. SCALIGERA		Gestione delle NC				
		Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non Conformità	Gravità N.C.	Trattamento	
Soggetto Macella Qualifica involante a COOP. ZOOT. SCALIGERA	Identificazione e rintracciabilità dei capi	Accensione Discipline Etichettatura volontaria cervi bovini	Almeno 1 volontario	Ispettivo	Tutti almeno 1 volontario	Elemento controllato Sottoscrizione disciplinare Etichettatura cervi COOP. ZOOT. SCALIGERA	Mancanza sottoscrizione del ZOOT. SCALIGERA	E	Negligenza della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA	Azione correttiva Richiesta di azione correttiva Sospensione del macello fino a completata chiusura della NC Esecuzione di verifica ispettiva supplementare o documentale finalizzata ad accertare la chiusura della NC
Accertazioni bovini	Identificazione e rintracciabilità dei capi	Prevenzione dei capi da altre attività qualificanti e prevenzione di intera di documentazione accompagnatoria	Almeno 1 volontario	Ispettivo	Tutti almeno 1 volontario	Accertazione capi derivanti da altre attività appartenenti alla filiera COOP. ZOOT. SCALIGERA Prevenzione di intera di documentazione accompagnatoria prevenire (prod. A, Passaporto, DDT) Corrispondenza tra passaporto e cervicole Prevenzione del certificato di ispezione al libro genealogico o, in caso di bovine francesi, genetique stabil par i dati civil bovini (S.B.) per i capi che saranno etichettati con l'informazione "Prezzi" Prevenzione del CTF per i capi nati in Italia o del passaporto risparmiare la razza del padre per i capi nati in Francia che saranno etichettati con l'informazione "Tipo genetico"	Documentazione parziale o incompleta Utilizzo informazioni "Cervic" in assenza del certificato di ispezione al libro genealogico o del ECB Utilizzo dell'informazione "tipo genetico" in assenza del CTF o del passaporto francese	EII	Invalidità della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA	Azione correttiva Richiesta di azione correttiva Caso 1: NC ESSENZIALE La cura preventiva degli animali oggetto di tale NC non dovranno essere caratterizzate con le informazioni facoltative. Se la NC coinvolge più animali, sospensione del macello fino a completata chiusura della NC Esecuzione di verifica ispettiva supplementare o documentale finalizzata ad accertare la chiusura della NC Caso 2: NC IMPORTANTE Verifica della chiusura della NC in occasione della verifica semestrale presso la sede di COOP. ZOOT. SCALIGERA

²³ Limitatamente ai capi con passaporto francese, è possibile esprimere la dicitura "Tipo genetico" nelle seguenti modalità:
Caso A - i codici razziali del padre e della madre, riportati sul passaporto, sono gli stessi. L'informazione può essere espressa come: "Tipo genetico: finalizzazione della razza del padre". È citato che detta possibilità è estesa anche a bovini con passaporto italiano
qualora si accetti il passaporto o dalla BUDN che anche la madre è attribuibile 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 in spazio a disposizione in etichetta per tale informazione non sia
sufficiente, modalità analoghe per riportare l'informazione tedesca possono essere: "tipo genetico: inc. di (seguito dalla razza del padre)", oppure: "incrocio di (seguito dalla razza del padre)".

Caso C - i codici razziali del padre e della madre, sono diversi ed il passaporto riporta nel campo "Tipo razza" l'indicazione "Cruise", 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 gli due ultimi casi (B e C) si può esprimere l'informazione alternativa: "tipo genetico: incrocio".

1. Nel caso in cui non sia possibile risalire alla razza del padre, si utilizza la dicitura "Tipo genetico: incrocio".



**PIANO DEI CONTROLLI CSQA Certificazioni Srl e di autocontrollo
RELATIVO AL DISCIPLINARE ETICHETTATURA COOP. ZOOT. SCALIGERA SOC. AGR.
COOPERATIVA**

REG. 1760/00
Rev. 1 del
10.01.2013
Pag. 5/24

Attività di base		Punti critici	Autocontrollo		Controllo da parte di CSQA presso i macelli aderenti al disciplinare COOP ZOOT. SCALIGERA		Gestione delle NC				
Soggetto	Descrizione filiera		Oggetto del controllo	Frequenza controllo	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non Conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
	Miscelazione	Identificazione e rintracciabilità del capi	Abbinatezza numero marca macellare e codice progressivo di miscelazione	Almeno 1 volta/anno	Tipico	Tra almeno 1 volta/anno	<p>Completazione scheda giornaliera di miscelazione abbinando ad ogni numero identificativo di marca macellare un codice progressivo di miscelazione.</p> <p>Registrazione, su supporto informatico del macello, dati relativi agli animali da etichettare in conformità al disciplinare etichettatura capi COOP. ZOOT. SCALIGERA</p> <p>Assenza di prosciocità fra carne COOP. ZOOT. SCALIGERA e altra carne eventualmente presente in stabilimento</p>	<p>Errori nell'applicazione delle procedure definite da COOP ZOOT. SCALIGERA</p>	Ed	<p>Notifica della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA</p>	<p>Richiesta di azione correttiva</p> <p>Caso 1: NC ESSENZIALE Le carni provenienti dagli animali oggetto di tale NC non dovranno essere commercializzate con le informazioni, fotografie, sospensioni del macello fino a completa chiusura della NC</p> <p>Caso 2: NC IMPORTEANTE Verifica ispettiva supplementare volta ad accertare la risoluzione della NC</p> <p>Caso 3: NC IMPORTEANTE Verifica della chiusura della NC in occasione della verifica semestrale presso la sede di COOP. ZOOT. SCALIGERA</p>
							<p>Registrazione dati su supporto informatico secondo modalità e procedure definite nel disciplinare COOP. ZOOT. SCALIGERA</p> <p>Assenza di prosciocità nel sistema</p> <p>Assenza di informazioni "tipo generale" in assenza del CIF o mancanza ufficiale attestazione la razza del padre (nati, Es. pastoreiro francese)</p>	<p>Registrazione dati su supporto informatico secondo modalità e procedure definite nel disciplinare COOP. ZOOT. SCALIGERA</p>	Ed	<p>Notifica della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA</p>	<p>Richiesta di azione correttiva</p> <p>Caso 1: NC ESSENZIALE Le carni provenienti dagli animali oggetto di tale NC non dovranno essere commercializzate con le informazioni fotografiche.</p> <p>Caso 2: NC IMPORTEANTE Sospensione del macello fino a completa chiusura della NC</p> <p>Caso 3: NC IMPORTEANTE Verifica ispettiva supplementare volta ad accertare la risoluzione della NC</p> <p>Caso 3: NC IMPORTEANTE Verifica della chiusura della NC in occasione della verifica semestrale presso la sede di COOP. ZOOT. SCALIGERA</p>



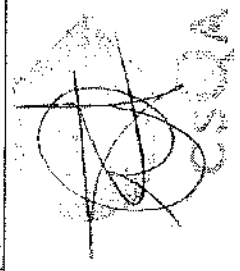
**PIANO DEI CONTROLLI CSQA Certificazioni Srl e di autocontrollo
RELATIVO AL DISCIPLINARE ETICHETTATURA COOP. ZOOT. SCALIGERA SOC. AGR.
COOPERATIVA**

REG. 1760/00

Rev. 1 del
10.01.2013

Pag. 6/24

Attività di base Soggetto	Punti critici	Autocontrollo		Controllo da parte di CSQA presso i macelli aderenti al disciplinare COOP. ZOOT. SCALIGERA		Gestione delle NC				
		Oggetto del controllo	Frequenza controllo	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non Conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
Classificazione delle carcasse	Quantifici personale addetto alla classificazione delle carcasse		Almeno 1 volta/anno	Aspettivo	Almeno 1 volta/anno	Classificatori abilitati e in possesso di documento di riconoscimento (D.M. PIN del 04.05.99)	Classificatori privi di patentino unilaterale	I	Notifica della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA	Richiesta di azione correttiva Verifica della chiusura della NC in occasione della verifica semestrale presso la sede di COOP. ZOOT. SCALIGERA
	Identificazione carcassa		Almeno 1 volta/anno	Aspettivo	Almeno 1 volta/anno	Applicazione di etichette riportanti il codice identificativo interno Attezione del peso e classificazione della carcassa Registrazione dati su sistema informatico del macello Trasmissione dati di incollazione a COOP. ZOOT. SCALIGERA entro 72 ore dalla macellazione.	Errori nell'applicazione delle procedure definite da COOP. ZOOT. SCALIGERA	III	Notifica della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA	Richiesta di azione correttiva Case 1: NC ESSENZIALE Le carni oggetto di tale NC non dovranno essere commercializzate con le informazioni facoltative. Se la NC coinvolge più carni: sospensione del macello fino a completa chiusura della NC Esecuzione di verifiche ispettive supplementari volta ad accertare la chiusura della NC Case 2: NC IMPORTANTE Verifica della chiusura della NC in occasione della verifica semestrale presso la sede di COOP. ZOOT. SCALIGERA





**PIANO DEI CONTROLLI CSQA Certificazioni Srl e di autocontrollo
RELATIVO AL DISCIPLINARE ETICHETTATURA COOP. ZOOT. SCALIGERA SOC. AGR.
COOPERATIVA**

REG. 1760/00

Rev. 1 del
10.01.2013

Pag. 7/24

Attività di base		Punti critici	Autocontrollo		Controllo da parte di CSQA presso i macelli aderenti al disciplinare COOP. ZOOT. SCALIGERA		Gestione delle NC			
Soggetto	Descrizione		Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Elemento controllato	Non Conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
Etichettatura delle carcasce	Conformità delle etichette (numero di ipovita in etichetta) Conformità delle informazioni obbligatorie e facoltative	Identificazione carcasce	Almeno 1 volta/anno	Tutti almeno 1 volta/anno	Ispezione	Etichettatura delle carcasce che risultano corrette		Es	Notifica della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA	Caso 1 - NC ESSENZIALE Le carni oggetto di tale NC non dovranno essere commercializzate con le informazioni facoltative. Se la NC coinvolge più carcasce, sospensione del macello fino a completa chiusura della NC. Esecuzione di verifica ispettiva supplementare volta ad accertare la chiusura della NC. Caso 2 - NC IMPORTANTE Verifica della chiusura della NC presso la sede di COOP. ZOOT. SCALIGERA o in occasione della verifica seguente.
Formate carcasce/pezzi di quarti	Identificazione delle singole carcasce/pezzi di quarti	Identificazione delle singole carcasce/pezzi di quarti	Almeno 1 volta/anno	Tutti almeno 1 volta/anno	Ispezione	Registrazione per i codici identificativi in un database o in un file elettronico con quale il destinatario può risalire. Consegna della carne solo ai punti vendita convenzionati. Presenza dell'etichetta di origine del macello su tutta la carne in consegna. Presenza di un documento cartaceo "Etichetta di Origine" informazione per il consumatore. Informazione sulle parti delle indicazioni di cui all'art. 1 del disciplinare etichettatura carni COOP. ZOOT. SCALIGERA. Autorizzazione da parte del D.O. Organizzazione alla stampa del documento cartaceo "Etichetta di Origine". Informazione per il consumatore. Conformità fra documento cartaceo e etichetta	Errori nell'applicazione della procedura definite da COOP. ZOOT. SCALIGERA	Es	Notifica della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA	Caso 1 - NC ESSENZIALE Le carni oggetto di tale NC non dovranno essere commercializzate con le informazioni facoltative. Se la NC coinvolge più carcasce, sospensione del macello fino a completa chiusura della NC. Esecuzione di verifica ispettiva supplementare volta ad accertare la chiusura della NC. Caso 2 - NC IMPORTANTE Verifica della chiusura della NC in occasione della verifica semestrale presso la sede di COOP. ZOOT. SCALIGERA.



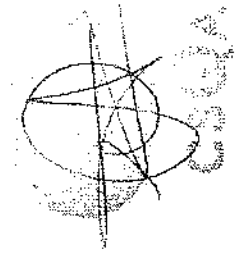
**PIANO DEI CONTROLLI CSQA Certificazioni Srl e di autocontrollo
RELATIVO AL DISCIPLINARE ETICHETTATURA COOP. ZOOT. SCALIGERA SOC. AGR.
COOPERATIVA**

REG. 1760/00

Rev. 1 del
10.01.2013

Pag. 8/24

Attività di base	Punti critici	Autocontrollo		Controllo da parte di CSQA presso i macelli aderenti al disciplinare COOP. ZOOT. SCALIGERA		Gestione delle NC						
		Descrizione filiera	Descrizione filiera	Obiettivo del controllo	Frequenza controllo	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Mon Conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
Soggetto									Escluso con ementi	Es	Verifica della NC in COOP. ZOOT. SCALIGERA	Richiesta di azione correttiva Caso 1: NC ESSENZIALE Le carni oggetto di tale NC non dovranno essere commercializzate con le informazioni fiscaliative. Se la NC coinvolge più lotti di carni, sospensione del laboratorio di sezionamento fino a completa chiusura della NC Esecuzione di verifiche ripetitive supplementare volta ad accettare la chiusura delle NC Caso 2: NC IMPORTANTE Verifica della chiusura della NC presso la sede di COOP. ZOOT. SCALIGERA o in occasione della verifica seguente
						Archiviazione documentazione per un periodo minimo di due anni			Mancata archiviazione della documentazione o archiviazione inferiore ai 2 anni	Es	Notifica della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA	Richiesta di azione correttiva Caso 1: NC ESSENZIALE Le carni oggetto di tale NC non dovranno essere commercializzate con le informazioni fiscaliative. Se la NC coinvolge più carni: sospensione del macello fino a completa chiusura della NC Esecuzione di verifiche ripetitive supplementare volta ad accettare la chiusura delle NC Caso 2: NC IMPORTANTE Verifica della chiusura della NC in occasione della verifica strutturale presso la sede di COOP. ZOOT. SCALIGERA





**PIANO DEI CONTROLLI CSQA Certificazioni Srl e di autocontrollo
RELATIVO AL DISCIPLINARE ETICHETTATURA COOP. ZOOT. SCALIGERA SOC. AGR.
COOPERATIVA**

REG. 1760/00

Rev. 1 del
10.01.2013

Pag. 9/24

**TABELLA C: VERIFICHE DI CSQA CERTIFICAZIONI SRL PRESSO I PUNTI VENDITA ADERENTI AL DISCIPLINARE COOP.
ZOOT. SCALIGERA**

Attività di base	Punti critici	Autocontrollo		Controllo da parte di CSQA presso i punti vendita aderenti al disciplinare COOP. ZOOT. SCALIGERA		Gestione delle NC				
		Oggetto del controllo	Frequenza controllo	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non Conformità	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva
<p>Soggetto</p> <p>Punto vendita</p> <p>Adesione al disciplinare COOP. ZOOT. SCALIGERA</p>	<p>Adesione COOP. ZOOT. SCALIGERA</p>	<p>Accettazione Disciplinare Etichettatura volontaria carni bovine</p>	<p>Almeno 1 volta/anno</p>	<p>Ispettivo</p>	<p>Sottoscrizione disciplinare etichettatura carni COOP. ZOOT. SCALIGERA</p>	<p>Mancata sottoscrizione del disciplinare COOP. ZOOT. SCALIGERA</p>	<p>E</p>	<p>NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA</p>	<p>Richiesta di azione correttiva</p> <p>Sospensione del punto vendita fino a completa chiusura della NC</p> <p>Esclusione di verifica operativa supplementare o documentale finalizzata ad accertare la chiusura della NC</p>	<p>Richiesta di azione correttiva</p> <p>Sospensione del punto vendita fino a completa chiusura della NC</p> <p>Esclusione di verifica operativa supplementare o documentale finalizzata ad accertare la chiusura della NC</p>
<p>Arretrazione carni</p>	<p>Identificazione e rintracciabilità</p>	<p>Conformità della carne in ingresso al disciplinare COOP. ZOOT. SCALIGERA</p>	<p>Almeno 1 volta/anno</p>	<p>Ispettivo</p>	<p>Acquisto carne proveniente da macello qualificato da COOP. ZOOT. SCALIGERA</p> <p>Presenza etichetta del macello che aderisce alla filiera COOP. ZOOT. SCALIGERA su tutto in carne in ingresso</p> <p>Presenza del documento connesso / Etichetta d'origine - informazione per il consumatore su tutta la carne in consegna</p> <p>Archiviazione documentazioni per un tempo minimo di due anni</p>	<p>Errori nell'applicazione delle procedure definite da COOP. ZOOT. SCALIGERA</p>	<p>E/I</p>	<p>NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA</p>	<p>Richiesta di azione correttiva</p> <p>Le carni oggetto di tale NC non dovranno essere commercializzate con le informazioni,tecniche</p> <p>Se la NC coinvolge più tagli di carne: sospensione del punto vendita fino a completa chiusura della NC</p> <p>Esclusione di verifica operativa supplementare volta ad accertare la chiusura della NC</p> <p>Caso 1: NC ESSENZIALE</p> <p>Caso 2: NC IMPORTANTE</p> <p>Verifica della chiusura della NC presso la sede di COOP. ZOOT. SCALIGERA o la occasione della verifica seguente</p>	<p>Richiesta di azione correttiva</p> <p>Le carni oggetto di tale NC non dovranno essere commercializzate con le informazioni relative</p> <p>Se la NC coinvolge più tagli di carne: sospensione del punto vendita fino a completa chiusura della NC</p> <p>Esclusione di verifica operativa supplementare volta ad accertare la chiusura della NC</p> <p>Caso 1: NC ESSENZIALE</p> <p>Caso 2: NC IMPORTANTE</p> <p>Verifica della chiusura della NC presso la sede di COOP. ZOOT. SCALIGERA o la occasione della verifica seguente</p>
						<p>Accettazione di carne etichettata su tutto non conforme</p>	<p>E/I</p>	<p>NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA</p>	<p>Richiesta di azione correttiva</p> <p>Le carni oggetto di tale NC non dovranno essere commercializzate con le informazioni relative</p> <p>Se la NC coinvolge più tagli di carne: sospensione del punto vendita fino a completa chiusura della NC</p> <p>Esclusione di verifica operativa supplementare volta ad accertare la chiusura della NC</p> <p>Caso 1: NC ESSENZIALE</p> <p>Caso 2: NC IMPORTANTE</p> <p>Verifica della chiusura della NC presso la sede di COOP. ZOOT. SCALIGERA o la occasione della verifica seguente</p>	<p>Richiesta di azione correttiva</p> <p>Le carni oggetto di tale NC non dovranno essere commercializzate con le informazioni relative</p> <p>Se la NC coinvolge più tagli di carne: sospensione del punto vendita fino a completa chiusura della NC</p> <p>Esclusione di verifica operativa supplementare volta ad accertare la chiusura della NC</p> <p>Caso 1: NC ESSENZIALE</p> <p>Caso 2: NC IMPORTANTE</p> <p>Verifica della chiusura della NC presso la sede di COOP. ZOOT. SCALIGERA o la occasione della verifica seguente</p>



**PIANO DEI CONTROLLI CSQA Certificazioni Srl e di autocontrollo
RELATIVO AL DISCIPLINARE ETICHETTATURA COOP. ZOOT. SCALIGERA SOC. AGR.
COOPERATIVA**

REG. 1760/00

Rev. 1 del
10.01.2013

Pag. 10/24

Attività di base	Punti critici	Autocontrollo		Controllo da parte di CSQA presso i punti vendita aderenti al disciplinare COOP. ZOOT. SCALIGERA	Gestione delle NC					
		Descrizione filiera	Soggetto		Descrizione filiera	Soggetto	Trattamento NC	Azione correttiva		
Conservazione carne	Identificazione e rintracciabilità della carne	Mantenimento identificazione e rintracciabilità della carne	Almeno 1 volta/anno	Ispettivo	In ogni anno	Mantenimento etichetta del macello in toto in carne in cella frigo Separazione della carne COOP. ZOOT. SCALIGERA da eventuale altra carne	Errori nell'applicazione delle procedure di spinte di COOP. ZOOT. SCALIGERA	EPI	Notifica della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA	Caso 1: NC ESSENZIALE La carne oggetto di inf. NC non dovrebbe essere commercializzata con le informazioni facoltative. Se la NC coinvolge più lotti di carne, sospensione del punto vendita fino a completa chiusura della NC Esecuzione di verifica ispettiva supplementare volta ad accertare la chiusura della NC Caso 2: NC IMPORTANTE Verifica della chiusura della NC in occasione della verifica successiva presso la sede di COOP. ZOOT. SCALIGERA
								E	Notifica della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA	Richiesta di azione correttiva Sospensione del PV fino a completa chiusura della NC Esecuzione di verifica ispettiva supplementare o documentata finalizzata ad accertare la chiusura della NC



**PIANO DEI CONTROLLI CSQA Certificazioni Srl e di autocontrollo
RELATIVO AL DISCIPLINARE ETICHETTATURA COOP. ZOOT. SCALIGERA SOC. AGR.
COOPERATIVA**

REG. 1760/00

Rev. 1 del
10.01.2013

Pag. 11/24

Attività di base	Punti critici	Autocontrollo		Controllo da parte di CSQA presso i punti vendita aderenti al disciplinare COOP. ZOOT. SCALIGERA			Gestione delle NC				
		Descrizione attività	Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non Conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
Lavorazione carne	Identificazione e rintracciabilità		Manutenzione identificazione e rintracciabilità delle carni	Almeno 1 volta/anno	Specifico	in ogni turno	Conformazione carne, appartenente ad una sola carniere/chiave/numero o quarto	Errori nell'applicazione delle procedure definite da COOP. ZOOT. SCALIGERA	Et	Notifica della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA	Richiesta di azione correttiva Caso 1: NC ESSENZIALE Le carni oggetto di tale NC non dovranno essere commercializzate con le informazioni, facoltative. Se la NC coinvolge più lotti di carne: sospensione del punto vendita fino a completa chiusura della NC Esecuzione di verifiche ispettive supplementari volta ad accertare la chiusura delle NC Caso 2: NC IMPORTANTE Verifica della chiusura delle NC in occasione della verifica successiva presso la sede di COOP. ZOOT. SCALIGERA
						Manutenimento codice identificativo attribuito dal numero			Et	Notifica della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA	Richiesta di azione correttiva Caso 1: NC ESSENZIALE Le carni oggetto di tale NC non dovranno essere commercializzate con le informazioni facoltative. Se la NC coinvolge più lotti di carne: sospensione del punto vendita fino a completa chiusura della NC Esecuzione di verifiche ispettive supplementari volta ad accertare la chiusura delle NC Caso 2: NC IMPORTANTE Verifica della chiusura delle NC presso la sede di COOP. ZOOT. SCALIGERA o in occasione della verifica seguente.



**PIANO DEI CONTROLLI CSQA Certificazioni Srl e di autocontrollo
RELATIVO AL DISCIPLINARE ETICHETTATURA COOP. ZOOT. SCALIGERA SOC. AGR.
COOPERATIVA**

REG. 1760/00

Rev. 1 del
10.01.2013

Pag. 1224

Attività di base	Punti critici	Autocontrollo		Controllo da parte di CSQA presso i punti vendita aderenti al disciplinare COOP. ZOOT. SCALIGERA		Gestione delle NC				
		Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non Conformità	Gravità N.C.	Trattamento N.C.	Azione correttiva
Soggetto	Descrizione filiera									
Esposizioni carni	Identificazione e rintracciabilità	Mantenimento identificazione e rintracciabilità della carne	Assenza 1 volta/anno	Espressivo	Vi ogni anno	Esposizione carne identificata dal codice lato Esposizione del documento cartaceo (fianchi di carne) informazione per il consumatore Esposizione carne COOP. ZOOT. SCALIGERA separatamente da prodotti di altra carne	Errori nell'applicazione della procedura definite da COOP. ZOOT. SCALIGERA	E1	Notifica della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA	Richiesta di azione correttiva Caso 1: NC ESSENZIALE Le carni oggetto di tale NC non dovranno essere commercializzate con le informazioni facoltative. Se la NC coinvolge più lotti di carni: sospensione del punto vendita fino a completa chiusura della NC Esecuzione di verifiche ispettive supplementare volta ad accertare la chiusura della NC Caso 2: NC IMPORTANTE Verifica della chiusura della NC in occasione della verifica annuale presso la sede di COOP. ZOOT. SCALIGERA
							Informazioni obbligatorie e/o facoltative trasmesse in cartolina o documentazione squadrata errata	E	Notifica della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA	Richiesta di azione correttiva declassamento delle carni Sospensione del punto vendita fino a risoluzione della NC Verifica ispettiva supplementare
							Mancanza del lato sulla carne esposta	E	Notifica della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA	Richiesta di azione correttiva Declassamento delle carni Sospensione del punto vendita fino a risoluzione della NC Verifica ispettiva supplementare



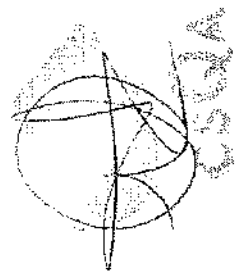
**PIANO DEI CONTROLLI CSQA Certificazioni Srl e di autocontrollo
RELATIVO AL DISCIPLINARE ETICHETTATURA COOP. ZOOT. SCALIGERA SOC. AGR.
COOPERATIVA**

REG. 1760/00

Rev. 1 del
10.01.2013

Pag. 14/24

Attività di base Descrizione Soggetto	Punti critici	Autocontrollo		Controllo da parte di CSQA presso i punti vendita aderenti al disciplinare COOP. ZOOT. SCALIGERA		Gestione delle NC				
		Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non Conformità	Gravità N.C.	Trattamento N.C.	Azione correttiva
										<p>Richiesta di azione correttiva</p> <p>Caso 1: NC ESSENZIALE Le carni oggetto di tale NC non dovranno essere commercializzate con le informazioni facoltative.</p> <p>Se la NC coinvolge più lotti di carni: sospensione del punto vendita fino a completa chiusura della NC</p> <p>Esecuzione di verifica ispettiva supplementare, validi ad accertare la chiusura delle NC</p> <p>Caso 2: NC IMPORTANTE Verifica della chiusura della NC presso la sede di COOP. ZOOT. SCALIGERA o in occasione della verifica seguente</p>
										<p>Richiesta di azione correttiva</p> <p>Caso 1: NC ESSENZIALE Le carni oggetto di tale NC non dovranno essere commercializzate con le informazioni facoltative.</p> <p>Se la NC coinvolge più lotti di carni: sospensione del punto vendita fino a completa chiusura della NC</p> <p>Esecuzione di verifica ispettiva supplementare valida ad accertare la chiusura delle NC</p> <p>Caso 2: NC IMPORTANTE Verifica della chiusura della NC in occasione della verifica semestrale presso la sede di COOP. ZOOT. SCALIGERA</p>
										<p>Notifica della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA</p>
										<p>Archiviazione della documentazione di registrazione per pericoli inferiori ai 2 anni</p>





PIANO DEI CONTROLLI CSQA Certificazioni Srl e di autocontrollo RELATIVO AL DISCIPLINARE ETICHETTATURA COOP. ZOOT. SCALIGERA SOC. AGR. COOPERATIVA

REG. 1760/00

Rev. 1 del
10.01.2013

Pag. 15/24

TABELLA D: VERIFICHE DI CSQA CERTIFICAZIONI SRL PRESSO LA SEDE DELL'ORGANIZZAZIONE

Attività di base	Punti critici	Autocontrollo			Controllo da parte di CSQA presso la sede COOP. ZOOT. SCALIGERA			Gestione delle NC		
		Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza	Elemento controllato	Non Conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
<p>Descrizione filiera</p> <p>Qualifica soggetti di filiera</p> <p>Organizzazione soggetti di filiera</p>	<p>Accettazione Disciplinare Etichettatura volontaria cani Bovine</p>	<p>Adesione da parte dei diversi operatori al disciplinare etichettatura cani bovine COOP. ZOOT. SCALIGERA</p>	<p>Una volta all'anno</p>	<p>Aspettivo</p>	<p>Archiviazione disciplinari etichettatura cani COOP. ZOOT. SCALIGERA</p> <p>Controlli da effettuare: unceli, punti vendita</p> <p>Attribuzione codice univoco ai punti vendita convenzionati</p> <p>Archiviazione ricomunicamento del laboratorio di sezionamento interno</p> <p>Comunicazione a ciascun macella convenzionato elenco PC convenzionati</p>	<p>Assenza disciplinare etichettatura dei diversi operatori</p>	<p>III</p>	<p>Notifica della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA</p>	<p>Richiesta di azione correttiva (Chiusura della NC in occasione della verifica di semestrale successioni)</p>	
<p>Qualifica banca dati</p>	<p>Aggiornamento elenchi dei soggetti aderenti</p>	<p>Aggiornamento banca dati e comunicazioni a CSQA</p>	<p>Ad ogni adesione o distensione e comunicazione a CSQA ogni 4 mesi</p>	<p>Aspettivo</p>	<p>Elenco aderenti, elenco punti vendita, elenco bovine appartenenti a ciascun allevamento aderente a COOP. ZOOT. SCALIGERA</p> <p>Archiviazione documentazione comunicazioni aggiornamento banca dati a CSQA ad ogni modifica</p>	<p>Errori nell'applicazione della procedura di notifica dei diversi operatori</p>	<p>El</p>	<p>Notifica della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA</p>	<p>Richiesta di azione correttiva (Caso 1: NC ESSENZIALE Sospensione dell'apertura fino a ricolazione della NC. Declassamento degli animali/carni eventualmente autoliti)</p> <p>Caso 2: NC IMPORTANTE Richiesta di azione correttiva Risoluzione della NC in occasione della verifica semestrale presso COOP. ZOOT. SCALIGERA</p>	
<p>Qualifica banca dati</p>	<p>Aggiornamento elenchi dei soggetti aderenti</p>	<p>Aggiornamento banca dati e comunicazioni a CSQA</p>	<p>Ad ogni adesione o distensione e comunicazione a CSQA ogni 4 mesi</p>	<p>Aspettivo</p>	<p>Elenco aderenti, elenco punti vendita, elenco bovine appartenenti a ciascun allevamento aderente a COOP. ZOOT. SCALIGERA</p> <p>Archiviazione documentazione comunicazioni aggiornamento banca dati a CSQA ad ogni modifica</p>	<p>Errori nell'applicazione della procedura di notifica dei diversi operatori</p>	<p>El</p>	<p>Notifica della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA</p>	<p>Richiesta di azione correttiva (Caso 1: NC ESSENZIALE Sospensione dell'apertura fino a ricolazione della NC. Declassamento degli animali/carni eventualmente autoliti)</p> <p>Caso 2: NC IMPORTANTE Richiesta di azione correttiva Risoluzione della NC in occasione della verifica semestrale presso COOP. ZOOT. SCALIGERA</p>	

Caso 1: NC ESSENZIALE
Chiusura della NC in occasione della verifica semestrale successioni

Caso 2: NC IMPORTANTE
Chiusura della NC in occasione della verifica semestrale successioni



PIANO DEI CONTROLLI CSQA Certificazioni Srl e di autocontrollo RELATIVO AL DISCIPLINARE ETICHETTATURA COOP. ZOOT. SCALIGERA SOC. AGR. COOPERATIVA

REG. 1760/00

Rev. 1 del
10.01.2013

Pag. 16/24

Attività di base		Punti critici		Autocontrollo		Controllo da parte di CSQA presso la sede COOP. ZOOT. SCALIGERA		Gestione delle NC		
Soggetto	Descrizione filiera	Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza	Elemento controllato	Non Conformità	Gravità	Trattamento	Azione correttiva
							Archiviazione della documentazione per periodi inferiori ai 3 anni	EA	Notifica della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA	Richiesta di azione correttiva Chiusura della NC in occasione della verifica di sensibilità successiva
							Almeno 2 volte l'anno	EA	Notifica della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA	Richiesta di azione correttiva Chiusura della NC in occasione di tale NC Le carni oggetto di tale NC non dovranno essere commercializzate con le informazioni facoltative. Se la NC coinvolge più animali e/o carcasse più sospensioni L'organizzazione farà il completo chiusura della NC Esecuzione di verifica ispettiva supplementare prima ed accertare la chiusura della NC
							Almeno 2 volte l'anno	EA	Notifica della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA	Richiesta di azione correttiva Chiusura della NC in occasione della verifica di sensibilità successiva



PIANO DEI CONTROLLI CSQA Certificazioni Srl e di autocontrollo RELATIVO AL DISCIPLINARE ETICHETTATURA COOP. ZOOT. SCALIGERA SOC. AGR. COOPERATIVA

REG. 1760/00

Rev. 1 del
10.01.2013

Pag. 17/24

Attività di base	Punti critici	Autocontrollo			Controllo da parte di CSQA presso la sede COOP. ZOOT. SCALIGERA			Gestione delle NC			
		Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non Conformità	Gravità	Trattamento NC	Azione correttiva	
<p>Descrizione filiera</p> <p>Gestione ciclo latte</p>					<p>Almeno 2 volte l'anno presso allevamenti che acquistano animali certificati e almeno 2 volte l'anno presso allevamenti che acquistano animali NON certificati</p>	<p>Almeno 2 volte l'anno</p>	<p>Esecuzione verificata ispettive presso allevamenti, analisi lab. sezionamento e analisi vendita secondo tempi e modalità stabiliti nel disciplinare etichettatura COOP. ZOOT. SCALIGERA</p> <p>Esecuzione di un controllo analitico all'anno per la ricerca di grassi animali aggiunti sugli allevamenti che acquistano mangimi da mangimifici in possesso di propria certificazione di prodotto e che controllano i mangimi da mangimifici che acquistano mangimi da mangimifici con autorizzazione rilasciata all'allevamento</p>	<p>Assicurazione assente/parziale in relazione ai tempi, modi e frequenze definite nel disciplinare COOP. ZOOT. SCALIGERA</p>	<p>ES</p>	<p>Notifica della NC in COOP. ZOOT. SCALIGERA</p>	<p>Richiesta di azione correttiva</p> <p>Caso 1: NC ESSENZIALE</p> <p>Sospensione dell'Organizzazione fino a completa chiusura della NC</p> <p>Esecuzione di verifica supplementare (spettiva o documentale) finalizzata ad accertare la chiusura della NC</p> <p>Caso 2: NC IMPORTANTE</p> <p>Verifica della chiusura della NC in occasione della verifica semestrale presso la sede di COOP. ZOOT. SCALIGERA</p>
							<p>Utilizzo di laboratori non qualificati per l'esecuzione delle analisi previste dal disciplinare COOP. ZOOT. SCALIGERA</p> <p>Archiviazione degli esiti di verifiche e analisi per periodi inferiori ai 2 anni</p>	<p>I</p>	<p>Notifica della NC in COOP. ZOOT. SCALIGERA</p>	<p>Richiesta di azione correttiva</p> <p>Risoluzione della NC in occasione della verifica semestrale presso COOP. ZOOT. SCALIGERA</p>	
								<p>I</p>	<p>Notifica della NC in COOP. ZOOT. SCALIGERA</p>	<p>Richiesta di azione correttiva</p> <p>Risoluzione della NC in occasione della verifica semestrale presso COOP. ZOOT. SCALIGERA</p>	



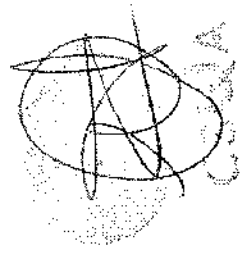
**PIANO DEI CONTROLLI CSQA Certificazioni Srl e di autocontrollo
RELATIVO AL DISCIPLINARE ETICHETTATURA COOP. ZOOT. SCALIGERA SOC. AGR.
COOPERATIVA**

REG. 1760/00

Rev. 1 del
10.01.2013

Pag. 18/24

Attività di base		Punti critici	Autocontrollo		Controllo da parte di CSQA presso la sede COOP. ZOOT. SCALIGERA		Gestione delle NC				
Soggetto	Descrizione filiera applicazioni sanzioni		Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequen- za controllo	Elemento controllato	Non Conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
		Conformità al disciplinare etichettatura carni bovine	Applicazione delle sanzioni secondo le modalità definite nel disciplinare	Almeno 1 volontario	Ispettivo	Almeno 2 volontario	Registrazione/formulazione delle irregolarità rilevate nel corso delle verifiche ispettive e negli ambiti dei controlli analitici Applicazione e documentazione delle sanzioni previste nel disciplinare	Mancata applicazione sanzioni	1	Notifica della NC a COOP. ZOOT. SCALIGERA	Richiesta di azione correttiva Verifica delle chiavi della NC in occasione della verifica trimestrale presso la sede di COOP. ZOOT. SCALIGERA





**PIANO DEI CONTROLLI CSQA Certificazioni Srl e
di autocontrollo
RELATIVO AL DISCIPLINARE ETICHETTATURA COOP.
ZOOT. SCALIGERA SOC. AGR. COOPERATIVA**

REG.
1760/00
Rev. 0 del
19.11.2012
Pag. 19/24

FREQUENZA E NUMERO CONTROLLI DELL'ORGANISMO INDIPENDENTE (CSQA Certificazioni Srl)

I controlli annuali presso gli **allevamenti** sono effettuati su un campione corrispondente alla radice quadrata del numero degli allevamenti coinvolti

Nel corso della verifica ispettiva CSQA Certificazioni srl preleva un campione di mangime/alimento zootecnico da destinare alla ricerca di grassi animali aggiunti.

Nel caso in cui nel corso delle verifiche ispettive emergano NC CSQA Certificazioni srl si riserva di intensificare i controlli in funzione della gravità delle NC rilevate.

CSQA Certificazioni srl verifica tutti i **macelli** una volta all'anno.

Nel caso in cui nel corso delle verifiche ispettive emergano NC CSQA Certificazioni srl si riserva di intensificare i controlli in funzione della gravità delle NC rilevate.

I controlli annuali presso i **punti vendita** sono effettuati su un campione corrispondente alla radice quadrata del numero dei punti vendita coinvolti

Nel caso in cui nel corso delle verifiche ispettive emergano NC CSQA Certificazioni srl si riserva di intensificare i controlli in funzione della gravità delle NC rilevate.

CSQA verifica la sede dell'**Organizzazione** almeno due volte all'anno.

Nel caso in cui nel corso delle verifiche ispettive emergano NC CSQA Certificazioni srl si riserva di intensificare i controlli in funzione della gravità delle NC rilevate.

In particolare, in ottemperanza a quanto previsto dalla Circolare 1 del 15.02.2008, in caso di NC reiterate presso diversi soggetti appartenenti allo stesso gruppo omogeneo della filiera, CSQA provvede a pianificare delle verifiche supplementari, aumentando di $\frac{1}{3}$ il campione annuo dei soggetti da verificare.

Qualora in fase di verifica ispettiva dovesse verificarsi l'assenza di documenti perché depositati altrove, questi potranno essere inviati, entro 5 giorni lavorativi dall'effettuazione della verifica ispettiva, direttamente alla sede dell'Organismo Indipendente con mezzo celere.

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

Metodi di analisi - Determinazione Grassi animali aggiunti

La determinazione della percentuale di grassi sul mangime/alimento zootecnico viene effettuata in tre fasi:

- Per l'estrazione sostanza grassa
 - METODO NGD B4 76 (per oli e grassi estraibili direttamente)
 - UNI 22605-92 (per gli oli e i grassi estraibili previa idrolisi acida)
- Per l'analisi GLC della frazione sterolica dell'insaponificabile:
 - METODO NGD C71 1989
- Per l'analisi del contenuto totale di Colesterolo
 - NGD C72 1989



**PIANO DEI CONTROLLI CSQA Certificazioni Srl e
di autocontrollo
RELATIVO AL DISCIPLINARE ETICHETTATURA COOP.
ZOOT. SCALIGERA SOC. AGR. COOPERATIVA**

REG.
1760/00
Rev. 0 del
19.11.2012
Pag. 20/24

Limiti di accettabilità

L'alimento zootecnico è da ritenersi conforme (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 600 ppm sulla fase grassa.

Il mangime è da ritenersi conforme (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.

Comunicazione Delle Non Conformità

Come previsto dall'articolo 11 del decreto del 30 agosto 2000 CSQA Certificazioni srl si impegna a comunicare all'Organizzazione stessa e al Ministero per le Politiche Agricole e Forestali eventuali inadempienze al disciplinare nonché eventuali violazioni alla normativa vigente.

~~Come da procedura interna CSQA, le non conformità vengono rilasciate all'Organizzazione al termine di ogni verifica ispettiva.~~

Sulla base delle non conformità rilevate, l'Organizzazione è tenuta a formulare una proposta di azione correttiva.

L'Organismo Indipendente (CSQA Certificazioni srl) invia al MIPAAF sia le non conformità rilevate sia la proposta di azione correttiva dell'Organizzazione.

Classificazione Delle Non Conformità

Le non conformità sono classificate in:

1. **ESSENZIALI (E):** situazioni che impattano sulla rintracciabilità tanto da renderla non applicata o applicata male, e/o impattano sul prodotto finale rendendolo non conforme ai requisiti previsti dal Disciplinare, e/o causano l'inserimento di informazioni errate in etichetta.
2. **IMPORTANTI (I):** situazioni che NON impattano sulla rintracciabilità se non formalmente; situazioni che, pur determinando una non corrispondenza delle attività svolte alle prescrizioni del Disciplinare, NON pregiudicano IMMEDIATAMENTE la conformità del prodotto ma potrebbero nel tempo comprometterla determinando non conformità essenziali; errori formali che NON causano l'inserimento di informazioni errate in etichetta.
3. **MARGINALI (m):** pur evidenziando una carenza in relazione ad un requisito, non ne compromette la soddisfazione

Modalità Di Gestione Delle Non Conformità Da Parte Di CSQA

In caso di non conformità, CSQA applica specifiche procedure in relazione alla gravità della stessa:



**PIANO DEI CONTROLLI CSQA Certificazioni Srl e
di autocontrollo
RELATIVO AL DISCIPLINARE ETICHETTATURA COOP.
ZOOT. SCALIGERA SOC. AGR. COOPERATIVA**

REG.
1760/00
Rev. 0 del
19.11.2012
Pag. 21/24

- Non Conformità Essenziale: la chiusura viene accertata con l'esecuzione di una verifica ispettiva supplementare.
Il rilievo comporta l'esclusione del capo/lotto di carne dall'etichettatura con informazioni facoltative fino a completa risoluzione della situazione non conforme.
Qualora la non conformità coinvolga più animali/lotti di carne, CSQA richiede all'Organizzazione la sospensione dell'intero sito dall'attività di etichettatura facoltativa fino a completa risoluzione della situazione non conforme.
Una non conformità Essenziale dovuta a "mancata sottoscrizione del disciplinare Cooperativa Produttori Arborea o della documentazione equivalente", o a "Mancato invio a CSQA dell'elenco soggetti aderenti ad ogni variazione" comporta la sospensione del sito coinvolto fino a completa chiusura della non conformità, che può essere valutata attraverso una verifica supplementare, o attraverso l'acquisizione della corretta documentazione.
Una non conformità Essenziale dovuta ad inadempienze da parte dell'Organizzazione sull'attività di autocontrollo ("Autocontrollo assente nei tempi, modi e frequenze definite nel disciplinare" e "Gestione delle non conformità assente") comporta la sospensione di Cooperativa Produttori Arborea dal sistema di etichettatura facoltativa fino a completa chiusura della non conformità.
- Non Conformità Importante: la risoluzione della situazione non conforme viene accertata in occasione della verifica semestrale presso la sede dell'Organizzazione, oppure attraverso una verifica supplementare presso il sito coinvolto nella non conformità.
- Non Conformità marginale: la risoluzione viene accertata in occasione della verifica semestrale presso la sede dell'Organizzazione.

Sospensione delle Verifiche Ispettive

Il mancato pagamento degli importi previsti contrattualmente a CSQA, l'impossibilità ad organizzare le verifiche presso le strutture dell'Organizzazione e l'irreperibilità del personale dell'Organizzazione possono comportare il sollevamento dall'incarico da parte di CSQA, che ne darà tempestiva comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali medesimo e alla Regione o Provincia autonoma. L'attività di etichettatura prevista dal disciplinare verrà sospesa fintanto che non saranno ripristinate tutte le condizioni previste dalla normativa vigente.