# Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

*DIPARTIMENTO DELLA QUALITA' DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI*
*DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITA' DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI*
*E LA TUTELA DEL CONSUMATORE*
*Ufficio QTC IX – Produzioni animali*

## *Sistema di etichettatura facoltativa delle carni bovine*

# Monitoraggio Attività Organismi Indipendenti di Controllo

- *D.M. 30 agosto 2000*
- *D.M. 13 dicembre 2001*
- *Regolamento (CE) n. 1760/2000*

## Rapporto 2002

# Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

## SOMMARIO


1. Introduzione ..... *Pag. 1*
2. Il mercato delle carni bovine ..... *Pag. 2*
3. La rintracciabilità ..... *Pag. 4*
4. La normativa sulla etichettatura delle carni bovine ..... *Pag. 5*
5. Le modalità attuative in Italia ..... *Pag. 7*
6. Monitoraggio attività organismi indipendenti di controllo ..... *Pag. 8*
   - 6.1 Riferimenti ..... *Pag. 8*
   - 6.2 Operatori in possesso di disciplinari ..... *Pag. 10*
   - 6.3 Informazioni contenute nei disciplinari ..... *Pag. 11*
   - 6.4 Monitoraggio 2002 ..... *Pag. 12*
   - 6.5 Controlli ..... *Pag. 13*
   - 6.6 Le Organizzazioni ..... *Pag. 15*
   - 6.7 Gli allevamenti ..... *Pag. 16*
   - 6.8 I mangimifici ..... *Pag. 17*
   - 6.9 I macelli ..... *Pag. 18*
   - 6.10 I laboratori di sezionamento ..... *Pag. 19*
   - 6.11 I punti vendita ..... *Pag. 20*
   - 6.12 Pressione di controllo da parte degli Organismi indipendenti ..... *Pag. 21*
   - 6.13 Considerazioni finali ..... *Pag. 25*

# Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

***DIPARTIMENTO DELLA QUALITA' DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E DEI SERVIZI***
*DIREZIONE GENERALE PER LA QUALITA' DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI*
*E LA TUTELA DEL CONSUMATORE*
**Ufficio QTC IX – Produzioni animali**

# Sistema di etichettatura facoltativa delle carni bovine
## *Monitoraggio attività organismi indipendenti di controllo*
## *Anno 2002*

*(D.M. 8 agosto 2000, D.M. 13 dicembre 2001, Regolamento (CE) n. 1760/2000)*

## 1. Introduzione

A seguito della crisi provocata dalla BSE si è reso necessario ripensare e riprogettare il sistema agricolo ed alimentare in generale, rendendo più trasparenti le condizioni di produzione e commercializzazione dei prodotti a base di carne bovina mediante un sistema di identificazione, registrazione ed etichettatura dei bovini che permetta il controllo nel corso dell'intero processo.

La rintracciabilità è la capacità di ricostruire la storia di un prodotto attraverso l'identificazione e la documentazione di tutti i processi di lavorazione, nonché di individuare la responsabilità degli operatori che concorrono alla produzione del prodotto stesso.

In generale l'istituzione di un sistema di rintracciabilità è giustificato dalla necessità di:

- ritirare i prodotti se si riscontra un rischio per la salute umana e ambientale;
- agevolare l'identificazione ed il controllo di effetti indesiderati e a lungo termine sull'ambiente e sulla salute delle persone e degli animali;
- contribuire al controllo delle informazioni sull'etichetta.

Nella filiera delle carni la rintracciabilità deve consentire di ricostruire le tappe della vita da esso derivata in tutte le forme che essa assume (es. carcasse, tagli, ecc.) durante tutte le fasi di lavorazione e trasformazione fino al punto vendita.

Dal 1996 in poi, la comunità europea, ha dato il via ad una serie di interventi normativi atti a ripristinare la stabilità del mercato e a riconquistare la fiducia dei consumatori nei confronti dei prodotti comunitari.

Dal sistema di etichettatura volontario previsto dal Regolamento (CE) n. 820/97[1], nel 2000 si è passati ad un sistema misto fissato dal Regolamento (CE) n. 1760/2000[2] che prevede sia etichettatura obbligatoria che facoltativa. Il primo presuppone la possibilità di individuare, dall'etichetta apposta sulla confezione, l'animale di origine mentre il secondo consente di fornire informazioni aggiuntive inerenti il metodo di allevamento, di alimentazione e di macellazione.

La forte diffusione del sistema di rintracciabilità è dovuta anche alla Direttiva 34/1999/CE[3] che estende ai produttori agricoli la responsabilità del danno dovuto a difetti del loro prodotto.

In materia di rintracciabilità fa fede il Regolamento (CE) 178/2002[4] e la direttiva n. 2000/13/CE[5] recepita con D.Lvo. n. 181 del 23/06/2003[6]

## 2. Il mercato delle cani bovine

Il mercato dalle carni bovine in Italia sviluppa, annualmente, un giro d'affari, calcolato ai prezzi al consumo, di 12.600 milioni di euro.

Con 90mila allevamenti, 2.200 impianti di macellazione e lavorazione e un numero di addetti di circa 10mila unità, il "sistema carni bovine" esprime tutta la sua complessità ed importanza economica nazionale.

In Italia la sola struttura di allevamento, con 3.600 milioni di euro, copre ogni anno l'8% del valore della produzione agricola nazionale e il 6% del fatturato del sistema agroindustriale.

Mentre il valore della trasformazione, stimato ai prezzi di fabbrica, sfiora 5.200 milioni di euro, per i tre quarti imputabili alle strutture di macellazione e per il restante 25% agli impianti di lavorazione e trattamento delle carni. Dopo la seconda crisi BSE e il conseguente crollo dei consumi e della fiducia dei consumatori nei confronti della carne bovina, il 2002 si è presentato

Nonostante i segnali positivi registrati dal settore permangono elementi di preoccupazione. In particolare la crisi persistente del comparto delle vacche da latte che continua

[1] (GUCE L204 dell'11.8.2000)
[2] (GUCE L 216/8 del 26.8.2000)
[3] (GUCE L 283 del 6.11.1999)
[4] (GUCE L 31 dell'1.2.2002)
[5] (GUCE L109 del 6.5.2000)
[6] (GU n. 167 del 21.7.2003)

ad accusare ribassi di prezzo, a fronte di aumenti rilevati invece alle fasi all'ingrosso e al consumo.

Negli ultimi anni l'intero sistema ha sviluppato un processo di ristrutturazione e di riqualificazione del settore, realizzato nell'ottica del miglioramento della qualità e della valorizzazione delle carni italiane.

Gli sviluppi più recenti confermano inoltre una crescente integrazione di filiera, anche sul piano degli orientamenti produttivi, delle politiche commerciali e del marketing, oltre a una maggiore diffusione dei sistemi di rintracciabilità e di etichettatura delle carni, a garanzia della sicurezza e della salute dei consumatori.

Nel 2002, nonostante un lieve arretramento della produzione nazionale di carni (-1,8%), che ha sfiorato quota 907mila tonnellate, i consumi interni sono cresciuti fino a superare un milione 400mila tonnellate, facendo registrare un aumento del 10% su base annua.

Tuttavia, i consumi di carne bovina, nonostante il poderoso recupero messo a segno nel 2002, sono ancora su livelli inferiori di oltre 4 punti percentuali rispetto al dato del 1999. La flessione dell'offerta interna e la contemporanea crescita dei consumi nazionali, hanno determinato, però, anche un aumento della di

La ripresa degli scambi commerciali si è concretizzata in un balzo in avanti del 27% dei prodotti importati, il cui valore ha raggiunto 2,3 miliardi di euro, e del 18% dell'export italiano, ammontato a 221 milioni di euro. Il deficit della bilancia commerciale del comparto, in forte peggioramento, ha così superato, al termine del 2002, la soglia dei due miliardi di euro. Grazie alla decisa ripresa della domanda finale l'anno appena trascorso ha fatto anche segnare un recupero dei prezzi alla produzione degli animali vivi, cresciuti in media del 2% su base annua.

In realtà, dietro all'esito complessivamente soddisfacente, si celano diverse tendenze tra i vari segmenti del comparto.

La maggiore attenzione riservata dalla GDO agli aspetti qualitativi e, soprattutto, la necessità di garantirne la rintracciabilità di filiera, hanno creato un doppio mercato, migliorando le performance commerciali dei soggetti di maggior pregio a scapito prevalentemente delle razze da latte. Recupera, nel 2002, anche la redditività delle imprese agricole con allevamenti di bovini da carne.

Una tendenza resa possibile principalmente dalla buona dinamica dei consumi e dalla conseguente crescita dei prezzi di vendita. A favorire le buone performance aziendali hanno contribuito inoltre i più bassi prezzi degli alimenti zootecnici e il progressivo apprezzamento,

specie nella seconda parte dell'anno, dell'euro nei confronti del dollaro, che ha contribuito in particolare ad abbassare il costo delle materie prime. Gli allevatori hanno trovato anche beneficio nella crescita contenuta dei prezzi dei ristalli e nell'entrata a regime del sistema dei premi UE, soprattutto di quelli alla macellazione.

## 3. La rintracciabilità

Ai sensi del Regolamento (CE) 178/2002 art. 3 comma 15, per rintracciabilità si intende la "possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare…. attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione della distribuzione."

Più brevemente il sistema di rintracciabilità ha lo scopo di ricostruire la storia di un prodotto, dalle materie prime al prodotto finito e viceversa.

Lo stesso Regolamento (CE) 178/2002 dispone che la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata a entrare a far parte di un alimento debba essere coinvolgere tutte le fasi della produzione e della distribuzione.

Inoltre gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.

Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Queste informazioni vengono messe a disposizione delle autorità che lo richiedono.

Gli alimenti o i mangimi che vengono immessi sul mercato della U.E. devono essere adeguatamente etichettati o identificato per agevolare la rintracciabilità, secondo i pertinenti requisiti previsti da disposizioni specifiche.

L'art. 17 del Regolamento innanzi citato indica anche gli obblighi indicando che spetta agli operatori del settore alimentare e dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o i mangimi soddisfino le pertinenti disposizioni della legislazione alimentare in tutte le fasi della produzione nonché predisporre sistemi e procedure atti a verificare e a controllare che tali disposizioni siano soddisfatte.

I soggetti dell'offerta devono predisporre un protocollo dove vengono registrati i parametri che indicano la storia del prodotto (genetica, concimazione, trattamenti fitosanitari ecc.) e le procedure di controllo e verifica degli stessi.

Naturalmente questa procedura necessita di un sistema di comunicazione valido tra tutti i soggetti della filiera. Il sistema informatico accoppiato alla lettura dei codici a barre tipo EAN 128 rappresenta il metodo di impiego più rapido ed efficace del momento. Questa necessità ha portato all'ingresso nella filiera di nuovi soggetti provenienti da altri settori (logistica, e-commerce) con il compito della gestione delle informazioni.

Naturalmente tutto questo richiede una riorganizzazione dei processi produttivi e il rinnovamento del sistema informatico delle imprese.

La rintracciabilità si presenta quindi come un processo oneroso e di non facile attuazione per le imprese. Ma in realtà questa innovazione permette di avere un controllo più efficace ed efficiente della produzione, consente una migliore gestione degli stock e della qualità del prodotto senza contare inoltre la migliore disponibilità del consumatore a remunerare i maggiori costi per la più alta garanzia in termini di sicurezza e qualità dell'alimento.

Allo stato attuale la rintracciabilità delle carni bovine è assicurata nel quadro di applicazione sistemi di certificazione dei seguenti prodotti:

a) Indicazioni geografiche protette (IGP)
b) Produzioni biologiche
c) Etichettatura delle carni con sistemi obbligatori e facoltativi

## 4. La normativa sulla etichettatura delle carni bovine

Il Parlamento europeo e il Consiglio, in data 17 luglio 2000, hanno adottato il nuovo Regolamento (CE) n.1760/2000 sulla etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, abrogando il precedente Regolamento (CE) n. 820/97, passando così da un sistema volontario di etichettatura ad un sistema comunitario obbligatorio di etichettatura congiunto ad un sistema facoltativo.

L'obiettivo dell'etichettatura è di procurare la massima trasparenza nella commercializzazione delle carni bovine evitando, quindi, informazioni inesatte, non veritiere o poco attendibili, riferimenti a notizie velatamente vaghe o ricorso a immagini fuorvianti.

Con successivo Regolamento (CE) del 25 agosto 2000 n.1825/2000[7] la Commissione europea ha emanato le modalità applicative del Regolamento (CE) n. 1760/2000.

Nell'ambito del sistema obbligatorio di etichettatura delle carni bovine gli operatori e le organizzazioni che commercializzano dette carni devono indicare sulla etichetta, dal 1 gennaio 2002, le seguenti informazioni obbligatorie:

- numero che identifica l'animale o il lotto di animali;
- paese di nascita;
- paese/i di ingrasso
- paese e numero approvazione impianto di macellazione;
- paese e numero di approvazione laboratorio di sezionamento;

Per tutte le indicazioni diverse da quelle previste dal sistema obbligatorio di etichettatura, la stessa normativa consente un sistema facoltativo di etichettatura delle carni bovine. Un sistema efficace di etichettatura presuppone la possibilità di risalire dalle carni etichettate all'animale o agli animali di origine. Le modalità per indicare sulla etichetta informazioni facoltative sono contenute in un disciplinare dell'operatore approvato dallo Stato membro. Dette informazioni possono riguardare:

- ***Allevamento***:
  - denominazione azienda di nascita e/o di allevamento
  - sistema di allevamento
  - alimentazione
- ***Animale:***
  - razza o tipo genetico
  - caratteristiche legate al genoma
  - sesso
  - periodo d'ingrasso
- ***Macellazione:***
  - Categoria
  - Classificazione della carcassa

[7] (GUCE L 216/8 del 26.8.2000)

- data macellazione
- periodo frollatura
- denominazione del macello

Altre informazioni possono essere fornite con la stessa etichetta soprattutto allorché previste da altra normativa vigente (es:etichettatura generale dei prodotti alimentari) ed in particolare:

- logo organizzazione di etichettatura
- denominazione organismo indipendente incaricato dei controlli
- n. approvazione del disciplinare
- modalità di conservazione
- data scadenza
- punto vendita
- peso e taglio anatomico
- prezzo del prodotto

## 5. Le modalità attuative in Italia

Con D.M. 30 agosto 2000[8], sono state fornite alcune indicazioni agli operatori ed alle organizzazioni sull'etichettatura obbligatoria delle carni bovine nonché sono stati disposti termini e modalità di applicazione supplementari per consentire l'attività degli operatori e delle organizzazioni che intendono fornire informazioni facoltative sulle proprie carni bovine così come previsto dal citato Regolamento (CE) n. 1760/2000.

In particolare sono stati definiti:

a) modalità di apposizione delle etichette;
b) rilascio automatico di etichette anche per la carne venduta al taglio;
c) struttura dei disciplinari di etichettatura facoltativa, loro esame ed approvazione;
d) approvazione organismi indipendenti di controllo;
e) definizione di lotto di animali diversi lavorati nei laboratori di sezionamento e nei punti vendita.

[8] (G.U.R.I. n.268 del 16.11.2000)

Il procedimento amministrativo di approvazione di un disciplinare di etichettatura prevede l'acquisizione del parere di una apposita Commissione ministeriale (art. 7 D.M. 30.8.2000).

Con Circolare n. 5 del 15 ottobre 2001[9] sono stati chiariti alcuni aspetti da seguire per una corretta predisposizione dei disciplinari di etichettatura, nonché sono state indicate le modalità per la predisposizione dei piani di autocontrollo da parte degli operatori e delle organizzazioni, e dei piani di controllo da parte degli organismi indipendenti designati dalle stesse organizzazioni.

Con successivo D.M. del 13 dicembre 2001[10] sono state impartite istruzioni alle organizzazioni in possesso di disciplinari di etichettatura ed agli organismi indipendenti autorizzati a svolgere i controlli nell'ambito degli stessi disciplinari al fine di una maggiore efficacia nell'attività di monitoraggio e di vigilanza sulla corretta applicazione della normativa in questione.

Con l'ultima circolare n.1 del 9.4.2003[11] sono state fornite istruzioni particolari per quanto riguarda la rintracciabilità nei laboratori di sezionamento e negli esercizi di vendita nonché per garantire informazioni sui sistemi e tecniche di allevamento e sulla alimentazione zootecnica (Non OGM e priva di grassi animali aggiunti).

Infine con il recente D.Lvo n. 58 del 29.1.2004[12] sono state emanate le disposizioni sanzionatorie che sono entrate in vigore dal 3.3.2004.

## 6. Monitoraggio attività organismi indipendenti di controllo

### *6.1 Riferimenti*

Il D.M. 13.12.2001 stabilisce che gli organismi indipendenti di controllo devono comunicare al Ministero delle politiche agricole e forestali ed alle Regioni:

1) entro 48 ore le inadempienze riscontrate i relativi provvedimenti adottati e le misure correttive suggerite per ripristinare la corretta attività;
2) entro il 28 febbraio di ogni anno una relazione sull'attività di controllo svolta nell'anno precedente e contenente almeno i seguenti elementi:

[9] (G.U.R.I. n.250 del 26.10.2001)
[10] (G.U.R.I. n.23 del 28.1.2002)
[11] (G.U.R.I. n.93 del 22.4.2003)
[12] (G.U.R.I. n. 51 del 2.3.2004)

- elenco soggetti controllati per ciascun elemento della filiera, data del controllo, nome dell'ispettore;
- frequenze dei controlli;
- elenco ispettori e numero ispezioni per ispettore;
- elenco delle non conformità riscontrate e provvedimenti adottati.

Sulla base delle comunicazioni pervenute nel corso del 2002 e delle relazioni annuali inviate nei primi mesi del 2003, sono state predisposte per ciascuna organizzazione di etichettatura una scheda riassuntiva (*Allegato 1*) contenente i dati relativi ai controlli svolti.

I dati rilevati si riferiscono alle non conformità riscontrate dai diversi organismi di controllo nella gestione del sistema di rintracciabilità degli operatori in possesso di disciplinari.

Per i diversi soggetti della filiera i punti critici esaminati sono:

1) ***Organizzazioni:***
   a) Banca dati filiera
   b) Gestione emissione etichette
   c) Autocontrollo
   d) Altro
2) ***Allevamenti:***
   a) Marche auricolari
   b) Registri di stalla
   c) Tipo genetico e razza
   d) Invio capi al macello
   e) Sistema di allevamento
   f) Alimentazione
3) ***Mangimifici:***
   a) Rintracciabilità
   b) Documentazione
   c) Registri lotti lavorazione
4) ***Macelli:***
   a) Banca dati
   b) Classificazione carcasse
   c) Etichettatura

d) Documentazione

5) ***Laboratorio di sezionamento:***

a) Banca dati

b) Etichettatura

c) Gestione magazzino

6) ***Punti vendita:***

a) Gestione documentazione

b) Etichettatura

c) Gestione banco vendita

d) Documento informativo

### 6.2 *Operatori in possesso di disciplinari*

Dal 1999 alla fine del 2002 sono stati approvati dal Mipaf ben 53 disciplinari di etichettatura facoltativa di cui 1 non più operante e 3 revocati:

Gli organismi di controllo che hanno vigilano sulle Organizzazioni sono n. 14.

Le figure degli operatori e delle organizzazioni titolari di questi disciplinari si possono classificare in tre tipologie:

- ***filiera dall'allevamento al punto vendita: n.30 ( A-PV)***

  Si tratta di organizzazioni che allevano e macellano gli animali dei propri soci. Tali animali sono spesso di origine nazionale o comunque allevati in Italia. Talvolta le organizzazioni in parola cedono ad altre sia animali vivi, allevati secondo il protocollo del disciplinare, sia mezzene etichettate. Rientrano in questa tipologia Consorzi di allevatori che già in passato hanno gestito m (CCBI, Carni Doc., CONAZO, COALVI) o associazioni di produttori che operano a livello provinciale o regionale.

- ***macello capofila: n.31 (M-PV)***

  In questa tipologia sono rappresentati gran parte dei macelli e dei laboratori di sezionamento italiani che acquistano, per la lavorazione in proprio o per conto terzi, animali vivi sul libero mercato sia all'estero che in Italia. La filiera include in molti casi anche i punti vendita. Sono spesso fornitori qualificati dalla

distribuzione organizzata che provvede alla presentazione della carne al consumatore sotto forma di preincartati;

- ***organizzazioni di distribuzione: n.8 (S-PV o A-PV)***

  Sono comprese in questa tipologia le catene della grande distribuzione organizzata che acquistano carni in osso o in tagli anatomici già etichettati da fornitori esteri o nazionali per la presentazione al consumatore in preincartati. In limitati casi alcune di queste organizzazioni sono collegate all'allevamento per offrire sul mercato specifiche tipologie commerciali di carne di qualità con informazioni che si formano proprio in allevamento (razza, tipo di alimentazione, ecc.).

### *6.3 Informazioni contenute nei disciplinari*

Dall'analisi poi dei disciplinari di etichettatura approvati si è constatato che le informazioni facoltative apposte dalle organizzazioni sui prodotti offerti al consumatore, possono essere sostanzialmente ricondotte a due categorie (*Allegato 2*):

a) dati desumibili direttamente o indirettamente dalla documentazione ufficiale che accompagna ogni singolo animale o rilevabili dalla consultazione dell'anagrafe bovina (data di nascita, sesso, tipo genetico, denominazione e sede dell'allevamento, periodo di ingrasso in Italia, razza, denominazione del macello, data di macellazione, categoria);

b) dati che si originano dalle modalità operative di ciascuna filiera organizzata (sistema di allevamento, composizione razione alimentare, alimentazione priva di grassi animali, non OGM, senza additivi antibiotici, esclusione fattori di crescita, sospensione trattamenti terapeutici).

I dati appartenenti al primo gruppo risultano previsti nelle etichette da apporre sulla carne con una incidenza che va da un massimo del 78% (età dell'animale) ad un minimo del 21% (periodo di ingrasso in Italia). Relativamente invece alle informazioni del secondo gruppo queste ultime sono previsti in etichetta con una incidenza che va da un massimo del 40% (razza) all'1%

(alimentazione non OGM o senza additivi antibiotici e fattori di crescita o tempi doppi per la sospensione dei trattamenti terapeutici).

### *6.4 Monitoraggio 2002*

I disciplinari approvati entro l'anno 2002 sono stati n. 53 (Allegato 3) di cui:

- 1 ha sospeso l'attività;
- 1 è stato revocato;
- 34 hanno operato;
- 17 non hanno iniziato l'attività.

Le 17 organizzazioni (*allegato 4*) che non hanno attivato le procedure di etichettatura hanno addotto le seguenti motivazioni:

- n.1: adeguamento disciplinare;
- n. 1: mancata attivazione per problemi organizzativi;
- n. 4: problemi gestionali connessi a hardware e software necessari al funzionamento del circuito;
- n. 1: mancata definizione di "vitello a carne bianca";
- n. 1: distruzione stabilimento di sezionamento a causa di un incendio;
- n. 7: necessità di tempi tecnici per avviare le procedure e le verifiche con i clienti;
- n. 1: si è preferito aderire ad altra Organizzazione;
- n. 1: necessità di sperimentazione e messa a punto del sistema gestione dati.

Gli Organismi indipendenti di controllo, come previsto dal D.M. 13.12.2001 nel corso del 2002 hanno inviato regolarmente copie dei verbali delle non conformità riscontrate ed entro il 28.02.2003 i rapporti annuali sull'attività svolta.

Dall'esame della documentazione sono state predisposte le unite 34 schede (*Allegato 5*), che evidenziano i controlli sulle Organizzazioni, 14 hanno come capofila Organizzazioni di allevatori, 15 come capofila macelli o laboratori di sezionamento e 5 come capofila organizzazioni di distribuzione.

Le non conformità sono classificabili in:

- Essenziali, se ledono l'efficacia e la conformità globale del sistema;
- Importanti, se non ledono l'efficacia e la conformità globale del sistema, ma solo un requisito specifico.
- Marginali, se evidenziano una carenza in relazione ad un requisito specifico.

La non conformità riscontrata viene analizzata dall'Ispettore, individuata la causa, proposto il trattamento o l'azione correttiva da adottarsi, e verificata l'attuazione e l'efficacia delle azioni correttive da parte dell'Organizzazione di etichettatura.

Sulla base dei rapporti inviati i provvedimenti adottati sono stati raggruppati nel modo seguente:

- Formazione del personale;
- Adeguamento delle procedure;
- Aggiornamento della banca dati del segmento della filiera;
- Altri.

### *6.5 Controlli*

L'indagine nasce da iniziativa del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e si prefigge l'obiettivo di individuare i punti critici nella gestione della filiera delle carni bovine.

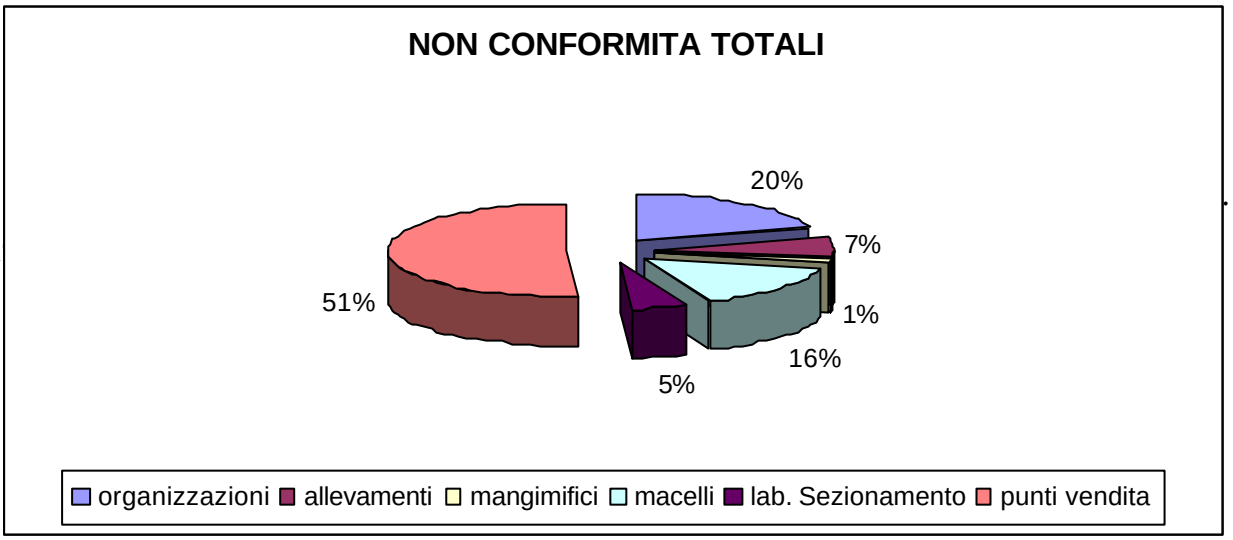
Dei 53 disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal MiPAF soltanto 34 sono risultati operativi nel 2002.

I controlli da parte degli Organismi indipendenti hanno interessato:

- 34 Organizzazioni;
- 5669 allevamenti;
- 37 mangimifici;
- 291 macelli;
- 76 laboratori di sezionamento;
- 2299 punti vendita.

Su circa n. 8406 soggetti appartenenti ai vari segmenti di filiera, sono stati effettuati n. 1979 controlli, e riscontate n. 162 non conformità.

***Grafico 1 - Non conformità totali***

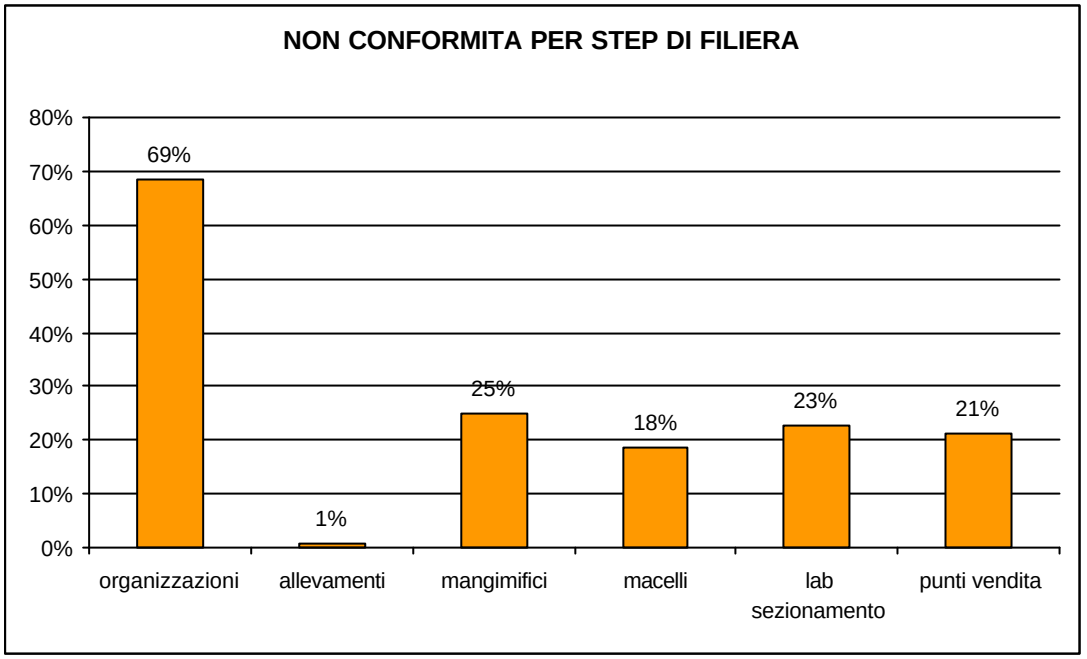



Il Grafico 1 da un informazione fuorviante al riguardo dell'effettiva efficienza di gestione del sistema rintracciabilità. Infatti i punti vendita hanno la maggior quota di non conformità soltanto perché rappresentano, dopo gli allevamenti, lo scalino della filiera che ha subito il maggior numero di controlli.

Se si analizza la quota delle non conformità rispetto al numero di controlli eseguiti su ogni singolo step della filiera, il discorso cambia (*Grafico 2*).

Le Organizzazioni titolari dei disciplinari si dimostrano in tal senso le meno efficienti. Per ogni 100 controlli si registrano 69 non conformità. Gli allevamenti, che risultano essere i più controllati (1322), rappresentano invece il gradino della filiera delle carni bovine più attento al rispetto delle regole per una buona gestione del sistema di rintracciabilità.

*Grafico 2*



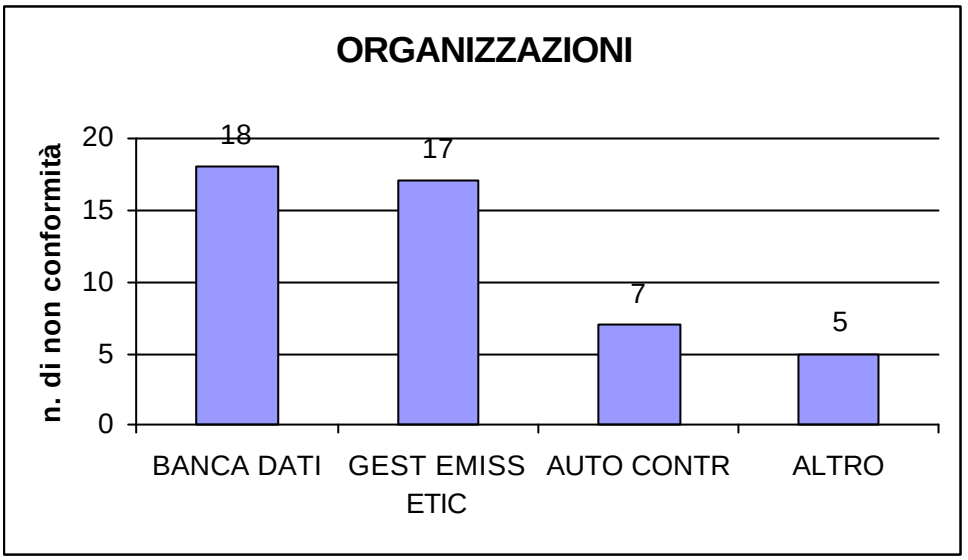

### *6.6 Le Organizzazioni*

In particolare per le organizzazioni autorizzate all'etichettatura delle carni bovine le problematiche rilevanti riguardano la gestione della banca dati di filiera e il controllo nella gestione dell'emissione delle etichette (*grafico 3*).

I controlli effettuati presso la sede delle Organizzazioni sono stati n. 70, praticamente ciascuna di esse è stata controllata 2 volte l'anno, con un riscontro di circa n. 47 non conformità, che riguardano:

- Aggiornamento banca dati n.23;
- Gestione emissione etichette n. 17;
- Mancata realizzazione dei piani di autocontrollo n. 3;
- Altre n. 4 .

*Grafico 3*




### *6.7 Gli allevamenti*

Gli allevamenti aderenti alle Organizzazioni di etichettatura sono circa n. 5569, una buona parte di essi afferiscono ad Organizzazioni che macellano i capi dei propri soci; altri allevamenti aderiscono ad Organizzazioni che gestiscono macelli o laboratori di sezionamento, o Organizzazioni di distribuzione.

I controlli riguardano l'adesione al programma di etichettatura, l'acquisizione dei dati sui capi da parte dell'Organizzazione, la corretta identificazione e registrazione dei capi, la tecnica di allevamento, il metodo di ingrasso, la razione alimentare seguita, la documentazione sugli alimenti prodotti ed acquistati; la compilazione dei documenti di invio capi al macello.

I controlli effettuati su questa fase della filiera sono stati n. 1342, il campione esaminato rappresenta il 10% e sono state riscontrate solo n. 13 non conformità.

Il campione esaminato appare basso perché:

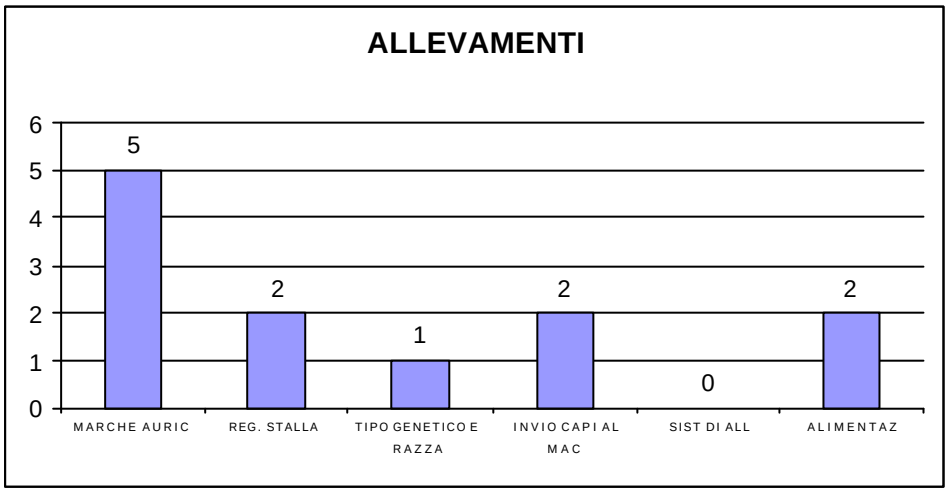
1) I controlli sugli allevamenti vengono svolti spesso presso la banca dati dell'Organizzazione di filiera, in quanto le informazioni fornite in etichetta al consumatore vengono desunte dal passaporto dell'animale;

2) I disciplinari che forniscono informazioni originatesi dall'allevamento sono stati approvati a partire dal 2° semestre del 2002 (sistema di allevamento e alimentazione), bisogna aggiungere che solo una parte degli allevatori garantiscono queste informazioni.

Gli allevamenti hanno subito 1322 controlli ma in essi si sono rilevate soltanto 12 non conformità che hanno riguardato principalmente le marche auricolari.

I provvedimenti adottati rientrano tra:adeguamento delle procedure e altri .

***Grafico 4***

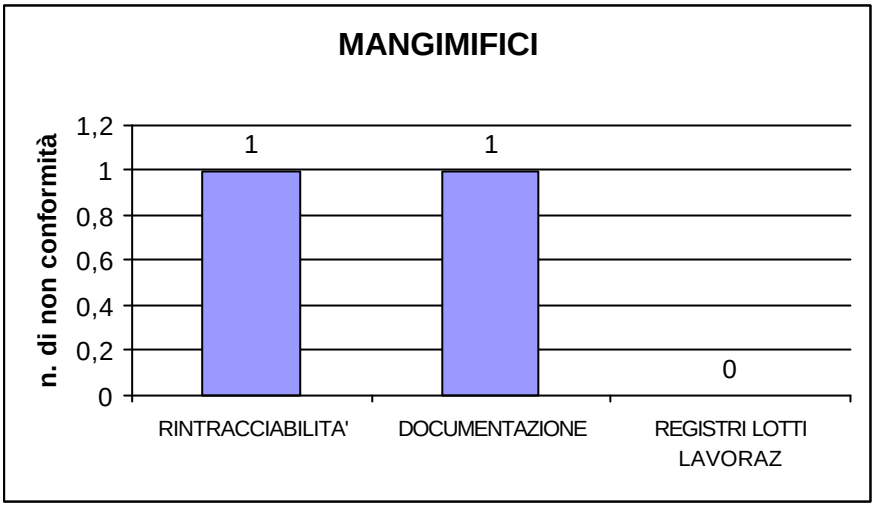



### *6.8 I mangimifici*

I mangimifici aderenti ai disciplinari sono circa n. 37, ed appartengono a solo quattro Organizzazioni di allevatori, i controlli effettuati (4) hanno dato luogo a riscontro di 2 non conformità.

I controlli per i mangimifici riguardano la presenza o meno della certificazione di prodotto privo di grassi animali aggiunti, la realizzazione di analisi in fase di autocontrollo da parte dell'Organizzazione sul prodotto sia presso il mangimificio che presso gli allevamenti acquirenti del prodotto, controlli diretti presso gli stabilimenti di produzione con prelievo di campioni ed analisi.

*Grafico 5*




### *6.9 I macelli*

Gli stabilimenti di macellazione aderenti alle Organizzazioni sono n. 291, i controlli riguardano l'accettazione del disciplinare di etichettatura, l'idoneità tecnico-gestionale, l'identificazione e rintracciabilità, l'abbinamento tra la marca auricolare e il codice progressivo di macellazione, l'etichettatura.

I controlli effettuati sono stati pari al 18% di essi e riscontrate n. 43 non conformità, che riguardano:

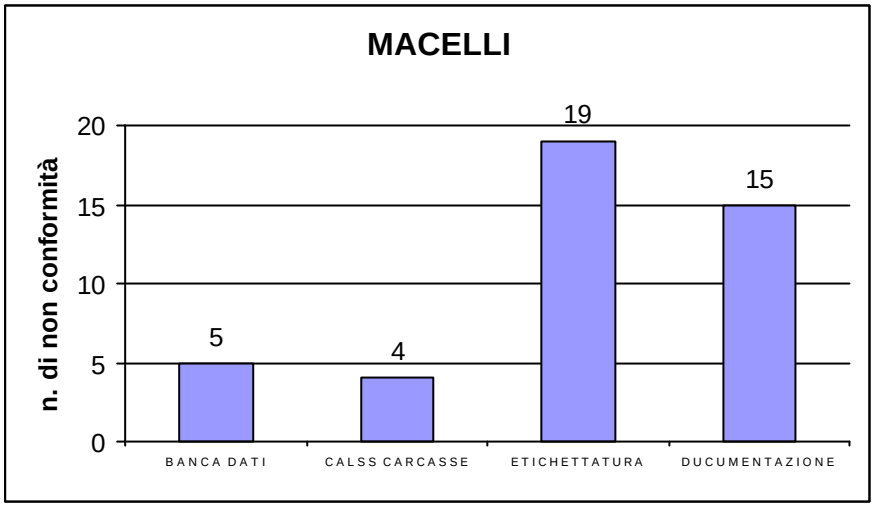
- Aggiornamento banca dati n.5 ;
- Classificazione carcasse n. 4;
- Etichettatura n. 19;
- Documentazione n.15.

Il livello di controllo non appare in linea con quanto previsto nei piani di controllo perché l'attività di etichettatura di ciascuna Organizzazione è in fase di implementazione.

I provvedimenti adottati rientrano in:

- Formazione del personale: n. 15;
- Adeguamento delle procedure: n. 7;
- Aggiornamento della banca dati: n. 6;
- Altri: n. 15.

*Grafico 6 - Non conformità impianti macellazione*




### *6.10 I laboratori di sezionamento*

I laboratori di sezionamento aderenti ai disciplinari sono n. 112, i controlli effettuati riguardano la gestione della banca dati, gestione della filiera, l'accettazione della carne, il sezionamento e la vendita della carne in osso, la lavorazione della carne per confezionamento sottovuoto, la porzionatura, la commercializzazione e la gestione dei quantitativi, l'identificazione e la rintracciabilità.

I controlli effettuati sono stati pari al 23% di essi e riscontrate n. 9 non conformità, che riguardano:

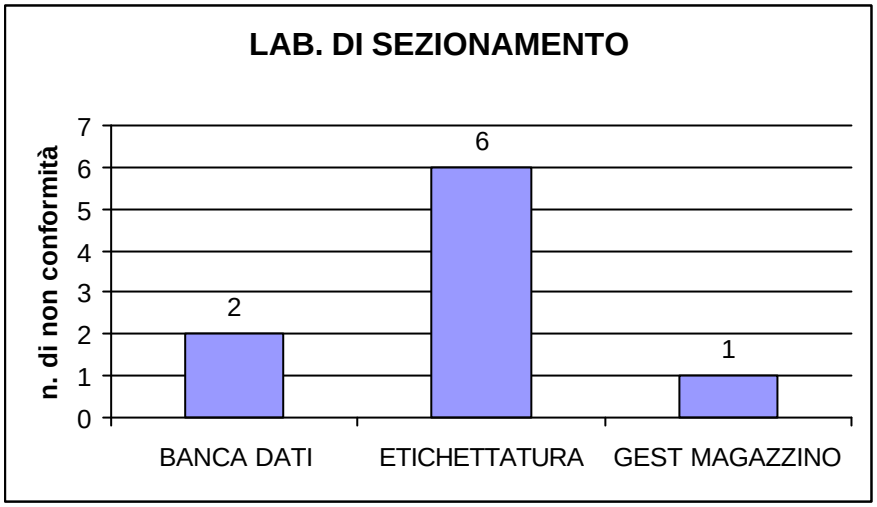
- Gestione banca dati n. 2;
- Etichettatura n. 6;
- Gestione Magazzino n. 1

Il livello di controllo non appare in linea con quanto approvato nei disciplinari perché l'attività di etichettatura prevista da ciascun disciplinare è in fase di implementazione e pertanto l'attività di controllo non può essere svolta a regime.

I provvedimenti adottati rientrano:

- Formazione del personale n. 5;
- Adeguamento delle procedure n. 1;
- Aggiornamento della banca dati n. 2;
- Altri n.1.

*Grafico 7 non conformità*




### *6.11 I punti vendita*

I punti vendita aderenti ai disciplinari sono in totale n. 2136, i controlli riguardano la qualifica del punto vendita, accettazione della carne, il sezionamento delle stesse, la formazione dei lotti, l'identificazione, la rintracciabilità, l' etichettatura e la vendita della stessa.

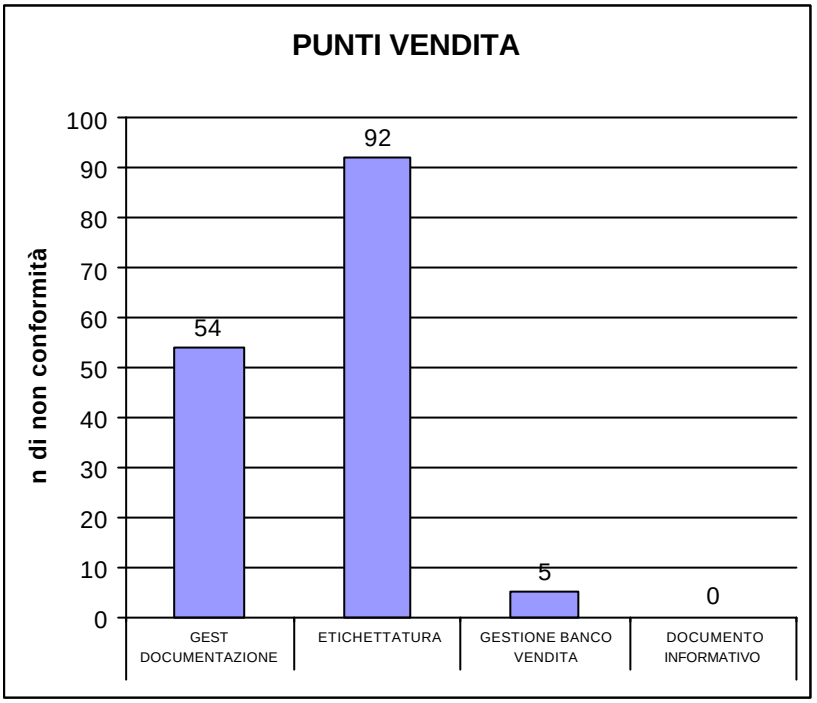
I controlli effettuati sono stati n. 582, pari al 21% di essi e riscontrate n. 151 non conformità, che riguardano:

- Gestione documentazione n. 54;
- Etichettatura n. 92;
- Gestione banco vendite n. 5;
- Documento informativo n. 0.

I provvedimenti adottati rientrano in:

- Formazione del personale: n. 89;
- Adeguamento delle procedure: n. 31;
- Aggiornamento della banca dati: n. 15;
- Altri: n. 16.

*Grafico 8*




### *6.12 Pressione di controllo da parte degli Organismi indipendenti.*

Come già detto precedentemente soltanto 34 Organizzazioni hanno attivato il disciplinare nel corso del 2002.

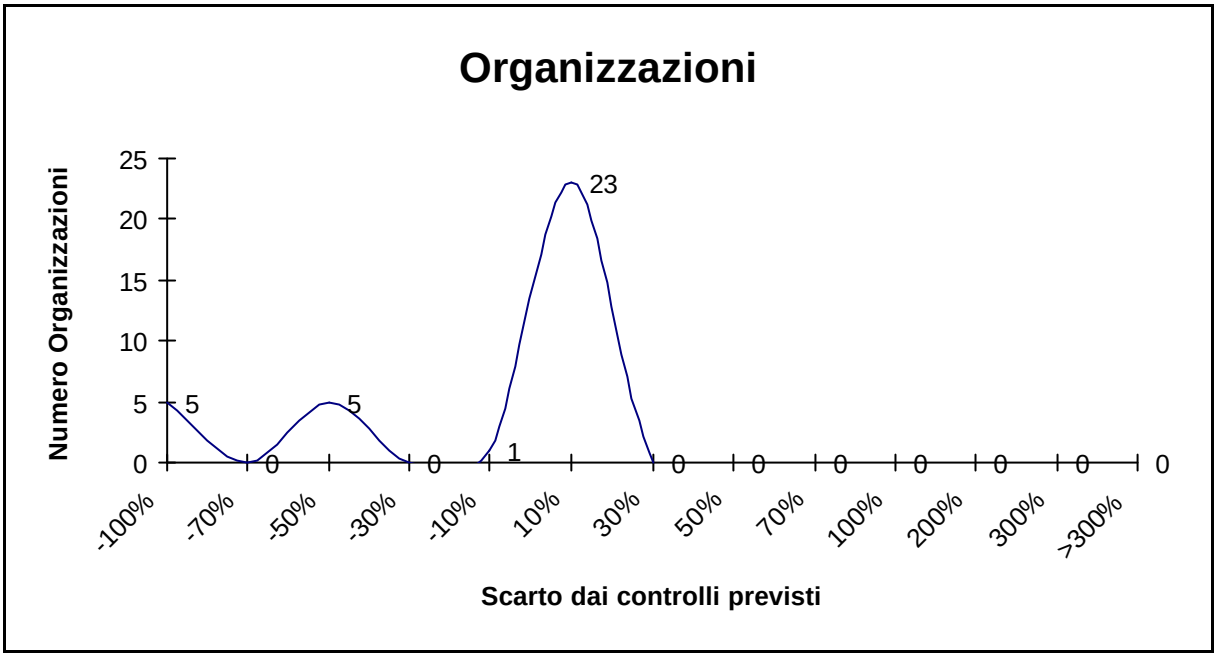
Nell'Allegato 6 viene messa in evidenza la distribuzione per classi di frequenza dello scostamento in positivo o in negativo, distintamente per ciascun segmento della filiera. dei controlli effettuati, rispetto a quelli previsti dai piani di controllo predisposti dagli Organismi indipendenti ed approvati da questa Amministrazione.

Gli Organismi indipendenti, infatti, hanno predisposto per ciascun disciplinare di etichettatura di riferimento, un piano puntuale ed analitico dei controlli (secondo lo schema riportato in allegato 7) esattamente correlato a quanto previsto dal disciplinare medesimo.

Il piano individua, in particolare, il sito controllato (ad esempio: Allevamento), per ciascun sito i punti critici sottoposti a controllo e, per ciascuno di questi, l'entità del controllo per anno o la frequenza, nonché il tipo di controllo (documentale, analitico, ispettivo).

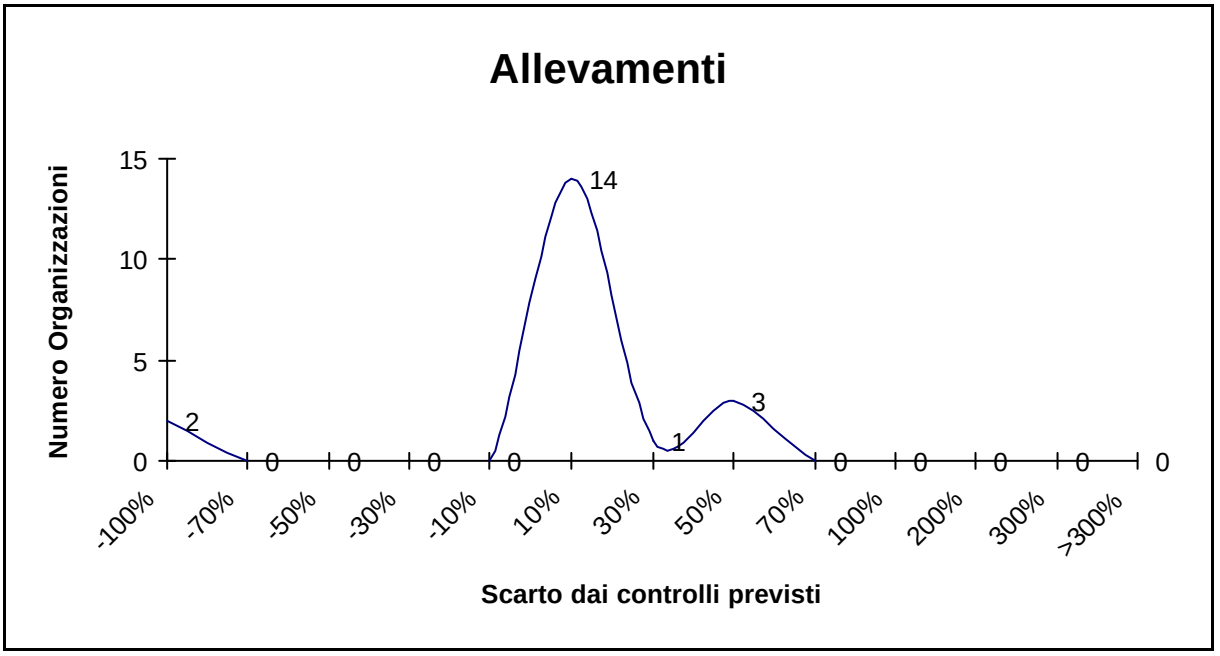
Il confronto l'entità dei controlli e le frequenze previste dai piani di controllo e gli elementi di controllo risultanti dalle schede compilate (di cui all'allegato 5) hanno portato alle seguenti conclusioni:

*Grafico 9*



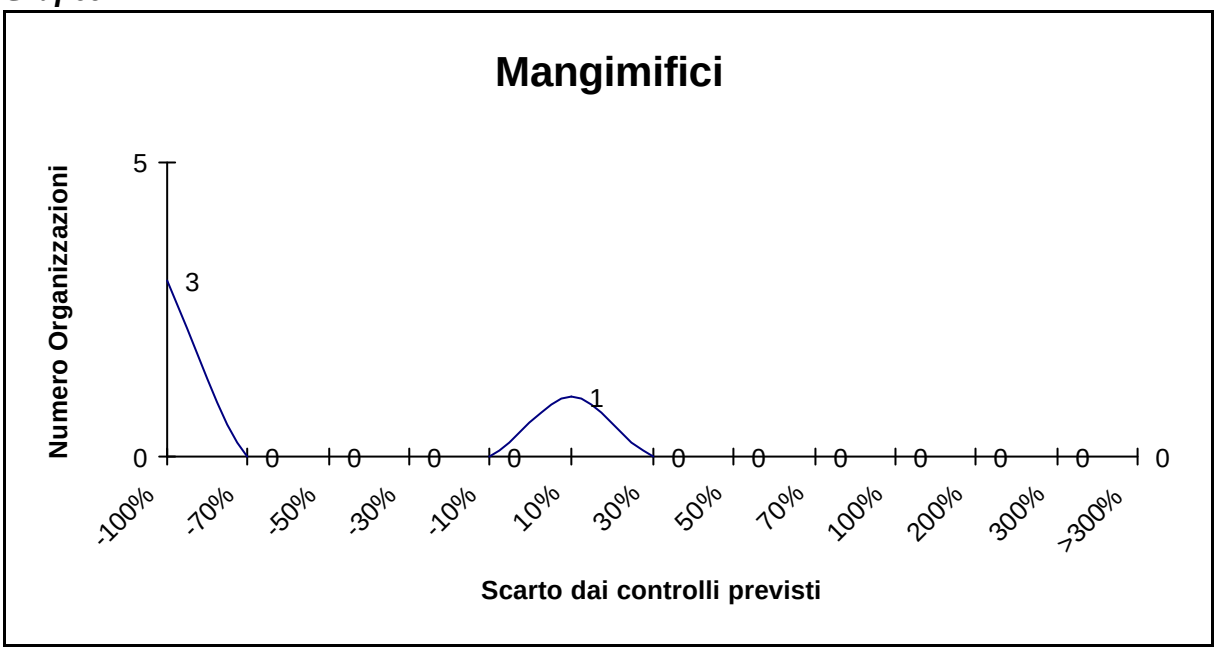

Le Organizzazioni controllate sono state 34. Per 23 di queste l'entità dei controlli coincide con quella prevista dai piani. Per i restanti 11 (32%) i controlli sono al di sotto della soglia.

*Grafico 10*



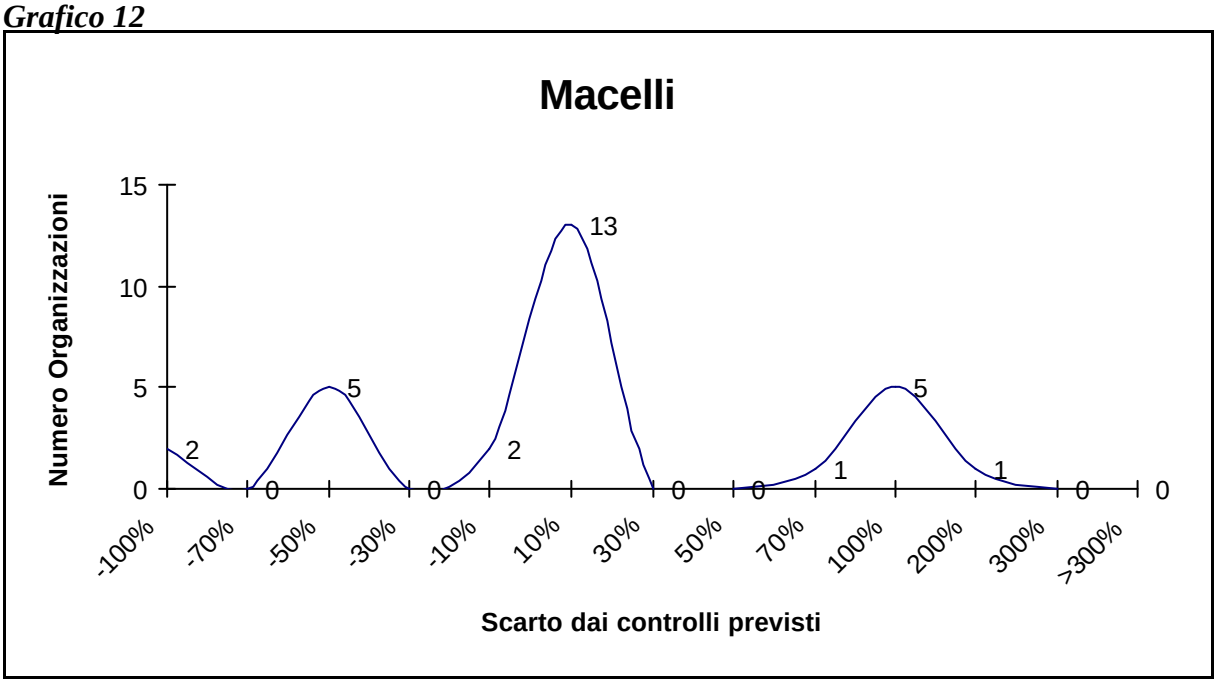

Le Organizzazioni che contemplano il segmento di filiera Allevamenti sono 20.
I controlli sono nella norma e al di sopra della norma, tranne che per 2 Organizzazioni che non hanno effettuato controlli.

*Grafico 11*



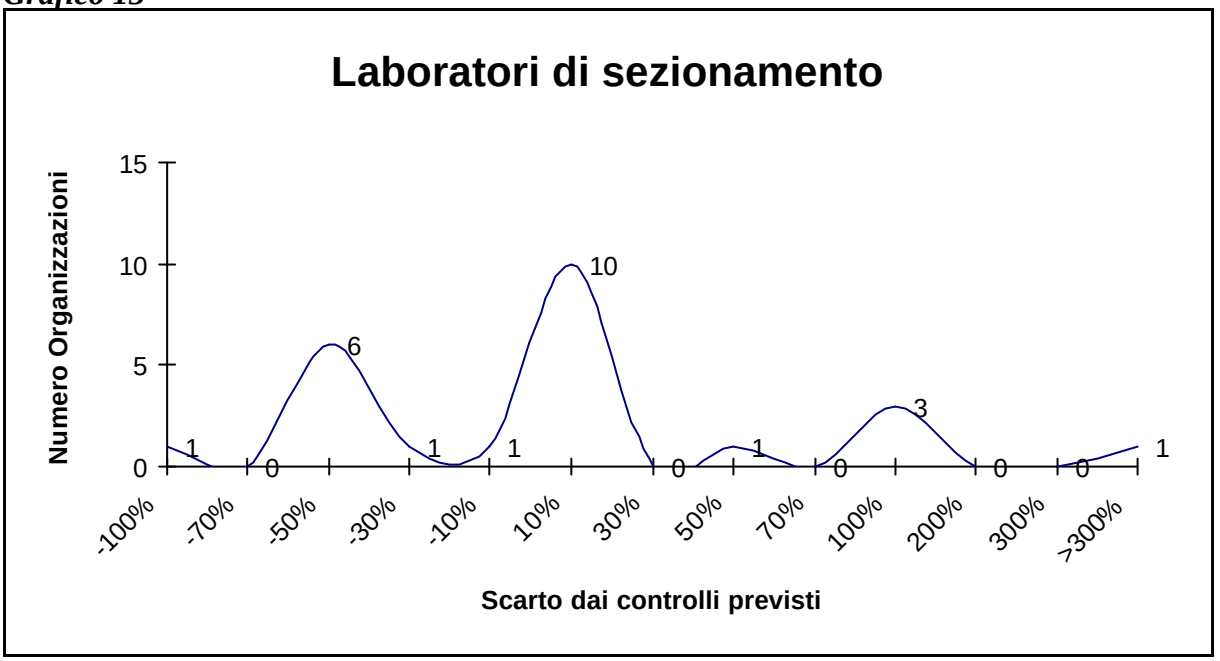

Le Organizzazioni che contemplano il segmento di filiera Mangimificio sono 4.
Per una sola organizzazione il controllo è nella norma; nei restanti non risulta essere stato effettuato alcun controllo.

*Grafico 12*



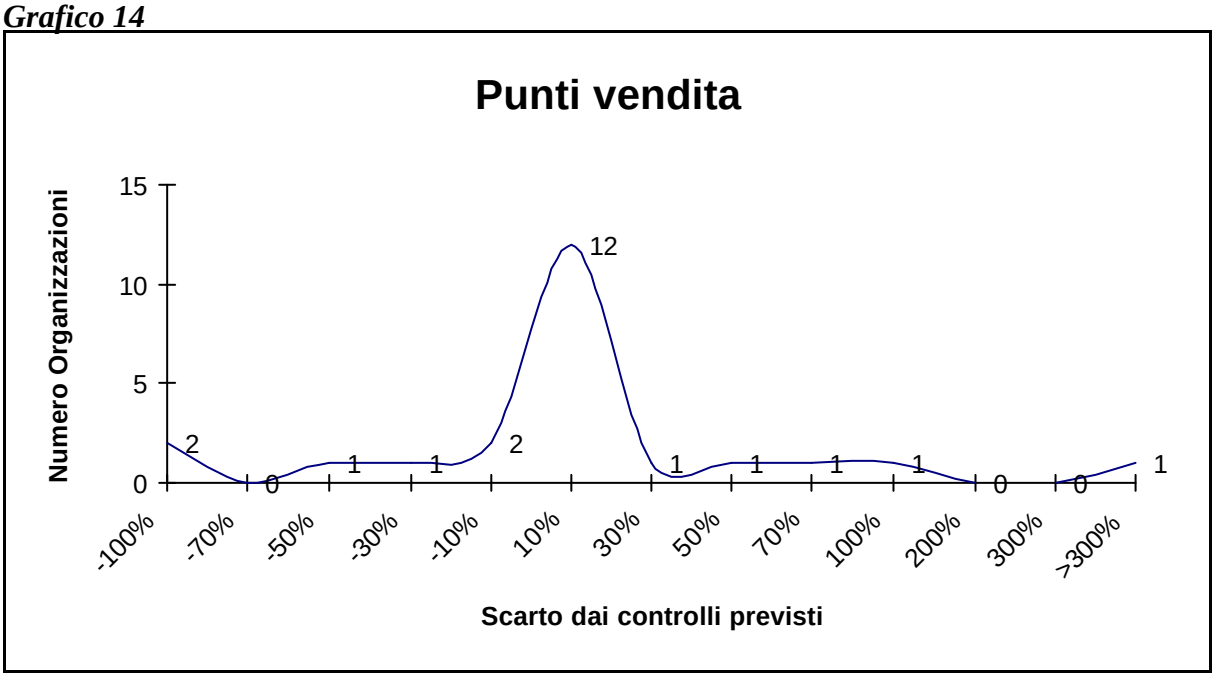

Le Organizzazioni che prevedono il Macello nella filiera sono 29.
Per 20 di queste i controlli sono risultati nella norma e al di sopra della norma, mentre per 9 (31%) sono al di sotto della norma e per 2 di questi praticamente assenti.

*Grafico 13*




Le Organizzazioni che prevedono Laboratori di sezionamento sono 24.
Per 15 di queste i controlli sono risultati nella norma e al di sopra della norma, mentre per 9 (37%) sono al di sotto della norma di cui 1 praticamente assenti.

*Grafico 14*




Le Organizzazioni che prevedono Punti Vendita come elemento della filiera sono 23. Di queste 17 i controlli sono risultati nella norma e al di sopra della norma, mentre in 6 casi (26%) sono al di sotto della norma ed in 2 casi di questi sono stati praticamente nulli.

### *6.13 Considerazioni finali*

L'andamento innanzi illustrato, considerato che trattasi del primo anno di attività, può trovare alcune giustificazioni, ed in particolare:

1) Il livello dei controlli effettuati è in linea sostanzialmente con quelli previsti;
2) Il verificarsi di un livello dei controlli superiore alla norma è da attribuire alla ripetizione dei controlli nei casi in cui l'Organismo di controllo, a seguito di una non conformità, procede alla verifica delle azioni correttive suggerite e messe in atto dalla Organizzazione di etichettatura;
3) In alcuni casi la percentuale di controllo è inferiore alla norma in quanto gli operatori di quella fase della filiera aderenti all'Organizzazione di etichettatura variano nel corso dell'anno e risulta non agevole per gli organismi di controllo procedere alla pianificazione delle ispezioni.
4) In alcuni casi l'attivazione del disciplinare è avvenuta negli ultimi mesi del 2002 e conseguentemente l'Organismo di controllo non ha potuto implementare le ispezioni di controllo con la stessa tempistica prevista dal piano dei controlli;
5) Solo in casi limitati, non sono state rispettate le prescrizioni contenute nei piani di controllo approvati.

Per superare le difficoltà incontrate nel primo anno di monitoraggio nella raccolta, omogeneizzazione ed assemblaggio dei dati dei controlli effettuati è stata predisposta una tabella utomatizzata (Allegato 8) che è stata trasmessa agli Organismi indipendenti di controllo, da compilare per l'attività di controllo relative al 2003, da consegnare compilate insieme alla relazione prevista entro il mese di febbraio 2004.