

Associazione per i Sistemi di Qualità Superiore per la Zootecnia Bovina da Carne

Fondata da Consorzio L'Italia Zootecnica e Primo Valore

DECRETO MINISTERIALE N. 4337 del 4 marzo 2011

“LINEE GUIDA PER LA REDAZIONE DEI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE PER I
PRODOTTI ZOOTECNICI AFFERENTI AL SISTEMA DI QUALITA' NAZIONALE
ZOOTECNIA”

ALLEGATO ALL'ISTANZA RICONOSCIMENTO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL
“VITELLO AL LATTE E CEREALI”

SCHEDA 1 - CONTATTI

Nome dell'associazione o organizzazione:

- ASSOCIAZIONE PER I SISTEMI DI QUALITA' SUPERIONE PER LA ZOOTECNIA BOVINA DA CARNE

Legale rappresentante:

- Fabiano Barbisan

Indirizzo:

- Piazza di Spagna, 35 - ROMA

Telefono:

- + 39 06 69190640

Fax:

- +39 06 69925101

Indirizzo di posta elettronica generale:

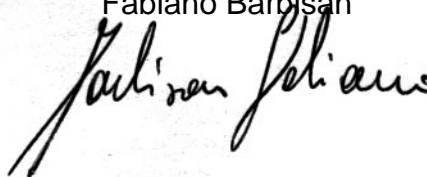
- fbarbisan@italiazootecnica.it

Soggetti referenti per le comunicazioni:

- François Tomei – Cell. 334.6654569 – Mail: direzione@assocarni.it
- Marchesin Giuliano – Cell. + 39 335 1225800 - Mail: gmarchesin@italiazootecnica.it

Si DICHIARA che la presente istanza è presentata da più soggetti riuniti in forma di Associazione non riconosciuta ai sensi degli Artt. 36, 37, 38 del codice civile.

Il Presidente
Fabiano Barbisan



Associazione per i Sistemi di Qualità Superiore per la Zootecnia Bovina da Carne

Fondata da Consorzio L'Italia Zootecnica e Primo Valore

DECRETO MINISTERIALE N. 4337 del 4 marzo 2011

**“LINEE GUIDA PER LA REDAZIONE DEI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE PER I
PRODOTTI ZOOTECNICI AFFERENTI AL SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
ZOOTECNIA”**

**ALLEGATO ALL'ISTANZA RICONOSCIMENTO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL
“VITELLO AL LATTE E CEREALI”**

SCHEDA 2 RAPPRESENTATIVITA' DEL SOGGETTO PROPONENTE

MODALITA' DI CALCOLO DELLA RAPPRESENTATIVITA'. IPOTESI DI PRODOTTO
ESISTENTE E COMMERCIALIZZATO, DEL QUALE ESISTONO DATI PRODUTTIVI:

Per la tipologia di prodotto che si propone di ottenere con il Disciplinare del “Vitello al latte e cereali” i soggetti proponenti ritengono di poter rappresentare oltre il 50% della produzione del “Vitello al latte e cereali” sulla base dei dati sotto riportati:

SOGGETTI PROPONENTI ADERENTI AL CONSORZIO L'ITALIA ZOOTECNICA	
Organizzazione Produttori Carne Piemonte ASPROCARNE - Carmagnola (TO)	
Associazione Produttori Zootecnici del Friuli Venezia Giulia A.PRO.ZOO Vi- Udine	
BOVINMARCHE Allevatori Marchigiani Soc. Coop. Consortile Agr. - Ancona	
Associazione Produttori Carni Bovine del Triveneto UNICARVE - Legnaro (PD)	
Consorzio Carni di Sicilia - Via Annunziata – Università degli Studi - Messina	
<i>Consorzio Carne Bovina Documentata - Mantova</i>	
Consorzio Qualità Carne Bovina - Milano	
Consorzio Carni Bovine Scelte - Bresciane	
Associazione Produttori Bovini da Carne - Bergamo	
SOGGETTI PROPONENTI ADERENTI A PRIMO VALORE	
Organizzazione Produttori UNIPEG. Reggio Emilia	
Assocarni	

→ Il totale dei vitelli a carne bianca macellati in Italia nel 2011 è stato di n. **656.875**.

→ Il totale dei vitelli a carne bianca prodotti dagli associati dei soggetti soprariportati nel 2011 e macellati sono stati:

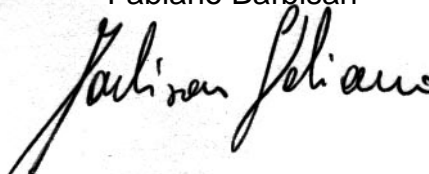
Consorzio L'Italia Zootecnica	n. 242.878.
Primo Valore	n. 123.104
Totale	n. 365.982

Associazione per i Sistemi di Qualità Superiore per la Zootecnia Bovina da Carne

Fondata da Consorzio L'Italia Zootecnica e Primo Valore

Pertanto, con riferimento ai dati sopra riportati, come previsto nel DECRETO 4 marzo 2011 "Regolamentazione del sistema di qualità nazionale zootecnica riconosciuto a livello nazionale ai sensi del regolamento (CE) n. 1974/2006 della Commissione. (11A03625) all'Art. 5 (Proposta di riconoscimento dei disciplinari di produzione del Sistema di qualità nazionale zootecnia) Comma 1. "Sono legittimati a presentare al Ministero la proposta di riconoscimento per un disciplinare di produzione del SQN le organizzazioni dei produttori, le associazioni, le cooperative e i consorzi purché' dimostrino di essere rappresentativi di almeno il 50% della produzione nazionale relativa alla tipologia di prodotto calcolata", essendo la scrivente Associazione rappresentativa del 55,71% % della produzione del "Vitello al latte e cereali", **chiede il riconoscimento del relativo Disciplinare di produzione allegato alla domanda con la scheda n. 6.**

Il Presidente
- Fabiano Barbisan -



**Associazione per i Sistemi di Qualità Superiore
per la Zootecnia Bovina da Carne**

Fondata da Consorzio L'Italia Zootecnica e Primo Valore

DECRETO MINISTERIALE N. 4337 del 4 marzo 2011

**“LINEE GUIDA PER LA REDAZIONE DEI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE PER I
PRODOTTI ZOOTECNICI AFFERENTI AL SISTEMA DI QUALITA' NAZIONALE
ZOOTECNIA”**

**ALLEGATO ALL'ISTANZA RICONOSCIMENTO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL
“VITELLO AL LATTE E CEREALI”**

**SCHEDA 3
NOME DEL PRODOTTO DA RICONOSCERE NELL'SQN ZOOTECNIA**

Si propone il seguente nome:

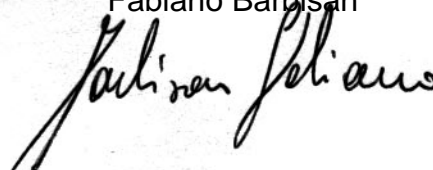
“VITELLO AL LATTE E CEREALI”

CON L'OCCASIONE, SI PROPONE AL MIPAAF DI REGISTRARE IL MARCHIO
COLLETTIVO COME PREVISTO ALL'ART. 12 DEL DM 4337 DEL 4/3/2011:

“SIGILLO ITALIANO”

UTILIZZABILE PER LA PROMOZIONE DI TUTTI I PRODOTTI DEL SISTEMA DI
QUALITA' NAZIONALE ZOOTECNIA

Il Presidente
Fabiano Barbisan



Associazione per i Sistemi di Qualità Superiore per la Zootecnia Bovina da Carne

Fondata da Consorzio L'Italia Zootecnica e Primo Valore

DECRETO MINISTERIALE N. 4337 del 4 marzo 2011

**“LINEE GUIDA PER LA REDAZIONE DEI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE PER I
PRODOTTI ZOOTECNICI AFFERENTI AL SISTEMA DI QUALITA' NAZIONALE
ZOOTECNIA”**

**ALLEGATO ALL'ISTANZA RICONOSCIMENTO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL
“VITELLO AL LATTE E CEREALI”**

SCHEDA 4 DESCRIZIONE SINTETICA DEGLI ELEMENTI CHE DETERMINANO LA QUALITA' SUPERIORE

→ utilizzo di bovini maschi e femmine appartenenti a razze da latte o da carne o a duplice attitudine o risultanti da incroci, macellati ad un'età inferiore a 8 mesi, allevati in allevamento protetto e alimentati a base di latte e derivati e cereali.

→ I bovini devono essere allevati a stabulazione libera in box multipli, garantendo adeguato movimento fisico in ogni fase di allevamento.

→ Il periodo di accrescimento dei bovini presso l'azienda di allevamento aderente, fino alla macellazione, non può essere inferiore a 135 giorni consecutivi

→ Alla macellazione i bovini devono avere una età non superiore a 8 mesi e devono essere di categoria V: bovini di età non superiore a otto mesi.

→ Esclusione dei bovini sottoposti a trattamenti con corticosteroidi, durante il periodo di applicazione del Disciplinare.

→ La razione alimentare (liquida o solida) deve essere somministrata assicurando l'accesso agli alimenti a tutti i capi contemporaneamente, a meno che non siano presenti sistemi di distribuzione automatica con riconoscimento individuale dell'animale.

→ La razione alimentare deve avere le seguenti caratteristiche (quantità per capo e riferite ad un periodo di allevamento pari a 135 giorni; per periodi di allevamento superiori i parametri di cui al primo e secondo trattino devono essere aumentate proporzionalmente):

- quota di latte e derivati non inferiore a 250 kg in sostanza secca.
- quota di alimenti solidi fibrosi non inferiore a 50 kg sulla razione tal quale;
- quota di cereali e foraggi da cereali della frazione solida non inferiore al 60% sulla razione tal quale;
- quota di fibra strutturata, rappresentata da foraggi, non inferiore al 5% della porzione di alimenti solidi fibrosi forniti in tutto il ciclo di allevamento.

Associazione per i Sistemi di Qualità Superiore per la Zootecnia Bovina da Carne

Fondata da Consorzio L'Italia Zootecnica e Primo Valore

- il mangime complementare utilizzato nell'alimentazione deve contenere, quale ingrediente principale (1° voce nel cartellino mangime), polvere di latte magro e/o suoi derivati.

→ Utilizzo esclusivo degli alimenti contenuti nella lista positiva di seguito elencata:

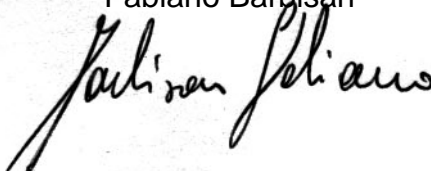
- latte e derivati;
- cereali e derivati;
- leguminose;
- oleaginose;
- bietole e derivati;
- foraggi freschi (cereali da foraggio, erba medica, trifoglio, erba da prati naturali e artificiali);
- foraggi essiccati;
- insilati di piante intere (cereali e insilati d'erba);
- grassi vegetali ed animali;
- mangimi completi e complementari, costituiti dalle materie prime sopra elencate.

→ Acqua di abbeverata idonea all'utilizzo zootecnico..

→ Il tasso di emoglobina (HGB) deve essere superiore a 4,5 mmol/litro, equivalenti a 7,3 g/dl (Emoglobina: 1g/dl = 0.62 mmol/l. I controlli su questo requisito devono essere effettuati con la seguente frequenza: 2 volte su tutti i capi per ciclo di allevamento più una volta aggiuntiva sul 20% dei capi.

→ Presenza e aggiornamento dei seguenti registri:

- Tracciabilità degli alimenti
- Piano di razionamento
- Documentazione relativa all'alimentazione
- Manuale buone pratiche di allevamento

Il Presidente
Fabiano Barbisan


Associazione per i Sistemi di Qualità Superiore per la Zootecnia Bovina da Carne

Fondata da Consorzio L'Italia Zootecnica e Primo Valore

DECRETO MINISTERIALE N. 4337 del 4 marzo 2011

**“LINEE GUIDA PER LA REDAZIONE DEI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE PER I
PRODOTTI ZOOTECNICI AFFERENTI AL SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
ZOOTECNIA”**

**ALLEGATO ALL'ISTANZA RICONOSCIMENTO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL
“VITELLO AL LATTE E CEREALI”**

SCHEDA 5 RELAZIONE SUGLI SBOCCHI DI MERCATO ATTUALI O PREVEDIBILI E SUL POTENZIALE PRODUTTIVO

Premesso che l'Italia è un Paese importatore netto di carne di vitello (oltre il 50% della carne commercializzata arriva dall'estero e soprattutto dall'Olanda) i punti di forza per valorizzare un prodotto di qualità quale il Vitello al Latte e Cereali, sono numerosi ed in maniera sintetica li elenchiamo:

→ l'adozione di un Disciplinare di Qualità consentirà di ottenere per il tipo di prodotto Vitello al Latte e Cereali, una carne distinguibile per tenerezza, succosità, colore.

→ l'adozione di un Disciplinare di Qualità consentirà di ottenere per il tipo di prodotto Vitello al Latte e Cereali, livelli di qualità e sicurezza alimentare più elevati e di poterli quindi comunicare al consumatore.

→ la possibilità di inserire in etichetta la dicitura: “Prodotto Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi del D; 4337/2011” con la bandiera italiana ed il Sigillo della Repubblica, darà la possibilità al consumatore di distinguere la carne, quale prodotto italiano, e di preferirla ad altra carne “anonima” di provenienza estera.

→ la possibilità di aggiungere il Marchio Registrato dal Mipaaf (che auspichiamo possa essere) “SIGILLO ITALIANO” sarà un ulteriore forte elemento di distinzione e darà grandi possibilità commerciali alla carne di bovini allevati secondo le regole del Disciplinare di Qualità del Vitello al Latte e Cereali.

→ la gratificazione economica che riceveranno gli allevatori che hanno scelto di produrre bovini allevati secondo le regole del Disciplinare di Qualità del Vitello al Latte e Cereali eviteranno la chiusura di allevamenti e, di conseguenza, eviteranno l'indebolimento della filiera zootecnica (mangimifici, allevamenti, macelli, sezionamenti, trasporti, commercializzazione).

Associazione per i Sistemi di Qualità Superiore per la Zootecnia Bovina da Carne

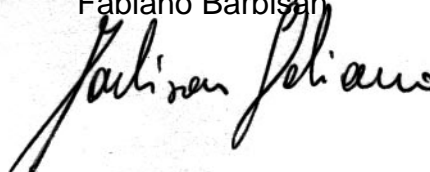
Fondata da Consorzio L'Italia Zootecnica e Primo Valore

→ poter distinguere sui banchi di vendita il prodotto ottenuto secondo le regole del Disciplinare di Qualità del Vitello al Latte e Cereali, se ben sostenuto da campagne di informazione e promozione (privati e Mipaaf), lo renderà difficilmente "sostituibile" da altri prodotti senza marchio di provenienza anonima.

→ il potenziale produttivo annuo del "Vitello al Latte e cereali" può essere quantificato in oltre n. 400.000 capi bovini, dato rilevato dalla ricognizione effettuata in base agli allevamenti aderenti alle due entità proponenti il disciplinare, Consorzio L'Italia Zootecnica e Primo Valore.

Tutto ciò premesso si può quindi affermare che il prodotto "Vitello al latte e cereali" avrà sicuramente degli sbocchi positivi nel mercato della carne bovina.

Il Presidente
Fabiano Barbisan



Associazione per i Sistemi di Qualità Superiore per la Zootecnia Bovina da Carne

Fondata da Consorzio L'Italia Zootecnica e Primo Valore

DECRETO MINISTERIALE N. 4337 del 4 marzo 2011

**“LINEE GUIDA PER LA REDAZIONE DEI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE PER I
PRODOTTI ZOOTECNICI AFFERENTI AL SISTEMA DI QUALITA' NAZIONALE
ZOOTECNIA”**

**ALLEGATO ALL' Istanza Riconoscimento Disciplinare di Produzione del
“VITELLO AL LATTE E CEREALI”**

**SCHEDA 6
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

“VITELLO AL LATTE E CEREALI”

PREMESSA

Il Disciplinare di produzione del vitello al latte e cereali definisce un processo produttivo nell'ambito di un Sistema di qualità nazionale zootecnia (SQN) per le carni bovine contrassegnate dalla denominazione “vitello al latte e cereali” in conformità alle prescrizioni del decreto ministeriale 4 marzo 2011.

Tale sistema permette di garantire un processo produttivo e un sistema di rintracciabilità delle carni lungo la filiera (da allevamento, a punti vendita) e la verifica della veridicità delle informazioni relative all'animale, alle fasi di macellazione e di lavorazione tramite le quali sono ottenute le carni.

Il presente disciplinare propone un processo produttivo per ottenere carne bovina con caratteristiche qualitative che permettono al consumatore di differenziarla al momento dell'acquisto.

La specificità della carne del vitello “al latte e cereali” è data dall'utilizzo di bovini nazionali maschi e femmine appartenenti a razze da latte o da carne o a duplice attitudine o risultanti da incroci, macellati ad un'età inferiore a 220 giorni, allevati tradizionalmente in allevamento protetto e confinato e alimentati a base di latte e derivati e cereali.

La razione alimentare (liquida o solida) deve essere somministrata assicurando l'accesso agli alimenti a tutti i capi individualmente, a meno che non siano presenti sistemi di distribuzione automatica con riconoscimento individuale dell'animale.

La parte solida della razione è costituita da una quantità minima di cereali e foraggi di cereali finalizzata a sviluppare naturalmente l'apparato digerente, da monogastrico a poligastrico, dei giovani bovini.

Gli alimenti fibrosi presenti nella razione assicurano gli apporti in ferro sufficienti ad evitare l'insorgenza di anemie, pur mantenendo il caratteristico colore chiaro delle carni di vitello.

Il presente disciplinare si applica durante il periodo di accrescimento di bovini **nazionali** maschi e femmine allevati per la produzione di carne, fino alla macellazione.

Associazione per i Sistemi di Qualità Superiore per la Zootecnia Bovina da Carne

Fondata da Consorzio L'Italia Zootecnica e Primo Valore

Include, inoltre, alcuni requisiti e specifiche riguardanti fasi di produzione ed attività svolte da altri operatori della filiera (macellazione, lavorazione delle carni ed etichettatura)

1. Definizioni e abbreviazioni

• Razza	Capo bovino iscritto al 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'organizzazione che detiene il libro genealogico.		
• Tipo genetico	Informazione che viene rilevata dalla lettura del "Documento di identificazione individuale per la specie bovina" (passaporto) rilasciato dall'Autorità competente qualora sullo stesso siano riportati i dati relativi alla razza del padre del capo (es. passaporti francesi), oppure da altro documento da cui sia verificabile la razza del padre del capo (Certificato di intervento fecondativo – CIF per i bovini con passaporto italiano). In etichetta l'informazione deve essere riportata come «tipo genetico: incrocio di (seguito dalla razza del padre)».		
• Categoria bovino adulto	bovini di età inferiore agli 8 mesi; si applica la seguente classificazione:		
	Categoria:	Classificazione	Categoria conosciuta sul mercato
	V	Carcasse di giovani animali maschi e femmine di età inferiore agli 8 mesi	Vitello
• Autocontrollo:	Controllo interno del singolo operatore della filiera, tramite verifiche documentali e/o verifiche ispettive delle procedure messe in atto presso i singoli operatori della filiera SQN.		
• Controllo:	Controllo esercitato ad opera di un organismo indipendente autorizzato dalla competente autorità e designato dall'Operatore o Organizzazione aderente alla filiera SQN.		
• Vigilanza:	Controllo esercitato dalla pubblica amministrazione per garantire il rispetto delle disposizioni previste dalla normativa nell'ambito degli SQN.		
• Rintracciabilità:	Assicurazione del nesso tra la carcassa, il quarto, i primi tagli in osso, la carne porzionata da un lato e il singolo o gruppo di bovini dall'altro.		
• Elementi di Rintracciabilità:	Insieme dei sistemi di identificazione e di registrazione, da prevedere per le varie fasi della filiera delle carni bovine "SQN", applicati in modo da garantire il nesso tra l'identificazione delle carni e l'animale interessato.		

Associazione per i Sistemi di Qualità Superiore per la Zootecnia Bovina da Carne

Fondata da Consorzio L'Italia Zootecnica e Primo Valore

• Numero auricolare:	Numero identificativo dell'animale (marca auricolare ufficiale).
• Codice identificativo o codice di rintracciabilità:	Codice univoco che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale utilizzato (numero marca auricolare Bovino; numero progressivo di macellazione, numero lotto).
• Cereali e prodotti derivati:	Regolamento (UE) n. 68/2013 della Commissione del 16 gennaio 2013 concernente il catalogo delle materie prime per mangimi.
• Prodotti lattiero caseari e prodotti derivati:	Regolamento (UE) n. 68/2013 della Commissione del 16 gennaio 2013 concernente il catalogo delle materie prime per mangimi.
• Alimento solido:	D. Lgs 7/7/2011 n. 126 "Attuazione della Direttiva 2008/119/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli – Allegato 1, paragrafo 11, mangime costituito da foraggi, leguminose e cereali, somministrato separatamente dal latte (distribuito solido).

2. Tipologie e tecniche di conduzione d'allevamento

Le condizioni minime del processo produttivo che bisogna garantire per certificare "vitello al latte e cereali" sono di seguito riassunte:

2.a.1. - Gli animali non possono essere rinchiusi in recinti individuali, a partire dall'ottava settimana di età. Dopo tale periodo nessun vitello potrà essere rinchiuso in un recinto individuale, a meno che un veterinario non abbia certificato tale necessità, per motivi diagnostico-terapeutici.

2.a.2. - Il periodo di accrescimento dei bovini presso l'azienda di allevamento aderente, fino alla macellazione, non può essere inferiore a 120 giorni consecutivi. Nella fase precedente al periodo di applicazione del disciplinare i capi possono essere allevati senza gli obblighi imposti dallo stesso.

2.a.3. - Alla macellazione i bovini devono avere una età non superiore a 220 giorni.

2.a.4. - I bovini sottoposti a trattamenti con corticosteroidi, durante il periodo di accrescimento-finissaggio, che rientra nel campo di applicazione del presente disciplinare, sono esclusi dal circuito del Sistema di Qualità Superiore Nazionale Zootecnia e non potranno fregiarsi del marchio previsto dall'Art. 12 del DM n. 4337 del 4/3/2011.

2.a.5. - Il tasso di emoglobina (HGB) deve essere superiore a 4,5 mmol/litro, equivalenti a 7,3 g/dl (Emoglobina: 1g/dl = 0.62 mmol/l. I controlli su questo requisito devono essere effettuati con la seguente frequenza: 3 volte su tutti i capi per ciclo di allevamento.

Tasso di emoglobina (HGB)	non inferiore a 4,5 mmol/litro (equivalenti a 7,3 g/dl)	3 volte su tutti i capi/ciclo
---------------------------	---	-------------------------------

Associazione per i Sistemi di Qualità Superiore per la Zootecnia Bovina da Carne

Fondata da Consorzio L'Italia Zootecnica e Primo Valore

3. Tecniche di alimentazione

3.a - L'azienda di allevamento deve predisporre e tenere aggiornati i piani di razionamento alimentare.

3.b - Tali piani devono tenere conto delle esigenze nutrizionali dei bovini nelle diverse fasi di sviluppo.

3.c - La razione alimentare deve avere le seguenti caratteristiche (valori per capo allevato):

- la quota di sostanza secca dei prodotti lattiero caseari e derivati non deve essere inferiore alla quota di sostanza secca di cereali e prodotti derivati (alimento solido).
- il vitello, per tutta la durata del periodo di applicazione del disciplinare, dovrà assumere un alimento liquido (latte e derivati) con una quota di proteina lattiero casearia totale non inferiore all'80%; al fine di consentire tale calcolo, la quota di proteina lattiero casearia dovrà essere reperibile dai cartellini degli alimenti o da documenti prodotti dai fornitori;
- la quota di cereali e prodotti derivati (alimento solido) deve essere compresa tra i 60 ed i 170 kg sulla razione tal quale durante l'intero ciclo produttivo. Questo quantitativo minimo di cereali garantisce elevati standard di alimentazione e benessere animale, risultando superiore al fabbisogno minimo di alimento solido fibroso attualmente richiesto dalla normativa.

3.d - La razione alimentare deve essere costituita esclusivamente dai seguenti alimenti zootecnici:

- latte e prodotti lattiero caseari e prodotti derivati;
- cereali e prodotti derivati;
- leguminose;
- oleaginose;
- bietole e derivati;
- foraggi freschi (cereali da foraggio, erba medica, trifoglio, erba da prati naturali e artificiali);
- foraggi essiccati;
- insilati di piante intere (cereali e insilati d'erba);
- grassi vegetali e animali (bovino, suino), semplici o elaborati (salificati, idrogenati);
- mangimi completi e complementari, costituiti dalle materie prime sopra elencate.

3.e - E' consentito, nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE n. 183/2005, l'uso di premiscele vitaminico-minerali e di additivi autorizzati per l'alimentazione animale nella formulazione del mangime composto.

3.f - I mangimi (materie prime, mangimi composti, additivi e premiscele) devono essere di qualità igienico sanitaria idonea all'alimentazione animale, nel rispetto dei limiti stabiliti dalla normativa vigente.

3.g - Gli alimenti zootecnici devono essere identificati e conservati in modo idoneo, e tenuti fisicamente separati da altri alimenti non consentiti dal presente disciplinare e destinati ad altre specie animali allevate in azienda.

Associazione per i Sistemi di Qualità Superiore per la Zootecnia Bovina da Carne

Fondata da Consorzio L'Italia Zootecnica e Primo Valore

4. La scelta degli animali

4.a - I bovini ammessi al presente disciplinare devono essere nazionali (nati, allevati e macellati nello stesso stato) appartenere a razze da latte o da carne o a duplice attitudine o risultare da incroci. Le carcasse ammesse dal disciplinare devono avere le seguenti caratteristiche:

Categoria	V – Bovini di età non superiore a otto mesi
-----------	---

5. Strutture e impianti

5.a - Le strutture di stabulazione devono essere costruite con materiali adeguati e secondo gli standard e le esigenze della specie allevata e devono assicurare condizioni ambientali di temperatura, circolazione dell'aria, umidità relativa dell'aria e concentrazione di gas e polveri tali da non nuocere agli animali.

5.b - La razione alimentare (liquida o solida) deve essere somministrata assicurando l'accesso agli alimenti a tutti i capi individualmente, a meno che non siano presenti sistemi di distribuzione automatica con riconoscimento individuale dell'animale.

5.c - E' necessario disporre di locali adibiti ad infermeria.

6. sistema di produzione e rintracciabilità

Di seguito sono descritti, per i diversi operatori della filiera SQN, i sistemi di identificazione e di registrazione, gli elementi di rintracciabilità e la descrizione del processo produttivo su cui è basato il sistema di qualità nazionale "vitello al latte e cereali".

6.1 - Allevamento

L'allevatore, con la richiesta di adesione all'SQN, si impegna a rispettare gli adempimenti stabiliti dal presente disciplinare ed, in particolare, per poter certificare che il bovino è stato allevato nell'ambito dell'SQN "vitello al latte e cereali", oltre a garantire le condizioni minime richiamate nei precedenti paragrafi deve rispettare i seguenti requisiti:

6.1.a - In ciascun allevamento aderente al disciplinare SQN devono essere presenti ed essere disponibili per le fasi di controllo, le schede che riportano la razione alimentare somministrata e definiscono il periodo della fase di finissaggio.

6.1.b - La rintracciabilità degli alimenti ad integrazione e del mangime/nucleo utilizzati dall'allevatore è rappresentata dai documenti di acquisto e dai cartellini di accompagnamento.

6.1.c - La rintracciabilità nel caso di alimenti autoprodotti è invece rappresentata dal documento di acquisto della semente e dalla verifica dei quantitativi prodotti.

Associazione per i Sistemi di Qualità Superiore per la Zootecnia Bovina da Carne

Fondata da Consorzio L'Italia Zootecnica e Primo Valore

6.1.d - Ai fini della rintracciabilità degli animali gli elementi di registrazione sono rappresentati da: marche auricolari, passaporto, Mod. 4. Sulla base di questi tre elementi è possibile verificare l'età dell'animale, il paese di nascita e i paesi di ingrasso.

6.1.e. - L'allevatore, pertanto, deve:

6.1.e.1. - mantenere aggiornato il registro di carico e scarico dei capi bovini allevati con la periodicità prevista dalla normativa vigente e controllare la presenza delle marche auricolari su tutti i soggetti;

6.1.e.2 - verificare, in fase di consegna degli alimenti complementari, la documentazione di trasporto e accessoria richiesta e la relativa corrispondenza con il prodotto in entrata;

6.1.e.3 - detenere e mantenere aggiornato, con frequenza mensile, il registro di carico e scarico alimenti;

6.1.f - I capi bovini, per poter essere conformi al disciplinare, devono essere allevati alle condizioni sopra riportate e devono essere avviati alla macellazione ad un'età inferiore ai 220 giorni di vita.

6.1.g - L'allevatore, al momento della cessione per la macellazione del bovino, deve:

6.1.g.1 - inviare al macello con il documento accompagnatorio come previsto dal DPR 30 aprile 1996 n. 317 e successivi aggiornamenti, il passaporto dell'animale e, per poter garantire la veridicità dell'informazione razza o tipo genetico, il certificato di intervento fecondativo (CIF) per i bovini nati in Italia o documentazione equivalente per i bovini nati all'estero;

6.1.g.2 - aggiornare il registro d'anagrafe del bestiame.

6.1.g.3 - rilasciare un "*certificato di avviamento alla macellazione*" (allegato 1) che attesta, per ciascun soggetto, il possesso dei requisiti di allevamento fissati dal disciplinare SQN. Detto "certificato" deve essere rilasciato in forma cartacea o informatica. In ogni caso, i certificati devono essere numerati progressivamente e copia degli stessi devono essere conservati in allevamento.

6.1.h - L'allevatore, per verificare la "razza" o "tipo genetico" ammessa all'SQN e per garantire la veridicità della stessa informazione, qualora si intende riportarla in etichetta, adotta la seguente procedura:

6.1.h.1 - Razza: l'allevatore deve acquisire 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'Ente 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.

Associazione per i Sistemi di Qualità Superiore per la Zootecnia Bovina da Carne

Fondata da Consorzio L'Italia Zootecnica e Primo Valore

6.h.1.2 - Tipo genetico: per i bovini nati in Italia, l'informazione viene rilevata dal Certificato di Intervento Fecondativo - CIF sul quale è riportata la razza del padre. Per i bovini nati all'estero è necessario acquisire idonea documentazione dalla quale è possibile risalire alla razza del padre del bovino interessato. 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 indicare "Tipo genetico: incrocio di (seguito dalla razza del padre)". Per i bovini con passaporto francese, inoltre, è possibile procedere come segue:

6.h.1.2. a - 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). 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;

6.h.1.2.b - Caso B - i codici razziali del padre e della madre, riportati sul passaporto, sono diversi: l'informazione va espressa come "tipo genetico: incrocio di (indicazione della razza del padre). Qualora lo spazio a disposizioni in etichetta per tale informazione non sia sufficiente, l'informazione può essere riportata in uno dei seguenti modi:

6.h.1.2.b.1 - tipo genetico: inc. di (seguito dalla razza del padre);

6.h.1.2.b.2 - "incrocio di (seguito dalla razza del padre)";

6.h.1.2.b.3 - "incrocio (seguito dalla razza del padre)".

6.h.1.2.c - 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).

6.1.i - L'allevatore deve allegare la suddetta documentazione al "*certificato di avviamento alla macellazione*".

6.1.1. L'azienda di allevamento deve applicare un manuale di buone pratiche di allevamento che comprenda almeno i seguenti aspetti:

6.1.1.1 - anagrafe e rintracciabilità degli animali;

6.1.1.2 - gestione degli approvvigionamenti e alimentazione;

6.1.1.3 - gestione sanitaria dell'azienda;

6.1.1.4 - benessere animale;

6.1.1.5 - gestione effluenti zootecnici;

6.1.1.6 - pulizia, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione;

Associazione per i Sistemi di Qualità Superiore per la Zootecnia Bovina da Carne

Fondata da Consorzio L'Italia Zootecnica e Primo Valore

6.1.1.7 - formazione del personale.

6.1.m - Le registrazioni previste dal presente disciplinare possono essere gestite in forma elettronica e/o cartacea.

6.1.n - La documentazione attestante quanto sopra viene archiviata e conservata dall'operatore - organizzazione, per almeno 2 anni e deve essere a disposizione per le verifiche di controllo (autocontrollo e controllo esercitato dall'Organismo Indipendente).

6.2 - Stabilimento di macellazione

6.2.a - Al momento del ricevimento dei bovini, lo stabilimento di macellazione, deve verificare l'appartenenza del bovino al circuito del SQN, deve acquisire il "*certificato di avviamento alla macellazione*" del bovino rilasciato dall'allevatore.

6.2.b - Nel caso di organizzazioni aderenti al disciplinare SQN la verifica della veridicità dell'informazione "razza" o "tipo genetico" può essere effettuata, direttamente dallo stabilimento di macellazione, qualora si intenda riportare in etichetta detta informazione.

6.2.c - Detta documentazione deve essere conservata dallo Stabilimento di macellazione per 2 anni e deve essere messa a disposizione per presa visione dei tecnici incaricati all'autocontrollo o del controllo da parte dell'organismo indipendente.

6.2.d - L'incaricato dello stabilimento di macellazione, in fase di pre-macellazione, confronta l'auricolare del bovino, il documento di trasporto, il passaporto; dopo il riscontro, i bovini in regola vengono avviati alla macellazione. In corrispondenza dello specifico auricolare, annota, su idoneo documento (modello 4, registro informatico, ecc.) l'ordine di ingresso in catena di macellazione per il fondamentale abbinamento con il numero progressivo di macellazione assegnato alla carcassa.

6.2.e - L'ordine di ingresso dei bovini in catena viene inserito nel supporto informatico della struttura di macellazione. Segue la macellazione dei bovini e l'arrivo sequenziale delle carcasse che, individualmente, vengono pesate, classificate e, in maniera automatica e progressiva, numerate e collegate con l'auricolare del bovino di provenienza.

6.2.f - L'operatore stampa ed appone sulle carcasse l'etichetta di macellazione che attesta l'appartenenza della carne all'SQN "vitello al latte e cereali" ed è possibile riportare le sole informazioni così come previsto al successivo paragrafo 7. Le etichette di macellazione devono riportare, inoltre, un codice a barre del tipo di seguito specificato. Sono apposte su ciascuna mezzena tre etichette (una per ciascun sesto).

6.2.g - Le carcasse o mezzene prima del taglio sono già identificate tramite le apposite etichette di macellazione posizionate nelle parti di ciascuna mezzena in cui potrebbe essere tagliata.

6.2.h - Le informazioni riportate in etichetta sono desunte dal passaporto del bovino o, quando possibile, dalla banca dati dell'anagrafe dei bovini (BDN) e dal "*certificato di avviamento alla macellazione*".

6.2.i - Il sistema informatico deve garantire l'inserimento dei dati e la stampa delle etichette di macellazione da apporre sulle mezzene e l'archivio delle informazioni.

6.2.l - Le informazioni stampate nell'etichetta di macellazione sono ricavate dalla documentazione innanzi richiamata e caricate, al momento della macellazione, nella banca dati informatica dello

Associazione per i Sistemi di Qualità Superiore per la Zootecnia Bovina da Carne

Fondata da Consorzio L'Italia Zootecnica e Primo Valore

stabilimento di macellazione. Il programma informatico utilizzato per gestire la banca dati, è in grado di segnalare o bloccare la stampa delle etichette qualora non siano rispettate le condizioni e i requisiti minimi previsti dal presente disciplinare.

6.2.m - Lo stabilimento di macellazione deve garantire, con idoneo sistema informatico, la correlazione tra il carico, di ogni capo macellato, con lo scarico delle carni da esso ottenute e spedite al cliente. Le spedizioni delle carni (carcasse, mezzene, quarti, ecc.) sono registrate nella banca dati a cura dello stabilimento di macellazione. In qualsiasi momento è possibile, consultando la banca dati, ricavare i destinatari di ogni spedizione di carne SQN effettuata.

6.2.n - Lo stabilimento di macellazione deve garantire l'addestramento del tecnico incaricato di caricare i dati degli animali nella banca dati informatica e il corretto funzionamento del sistema informatico.

6.2.o - Al momento della spedizione della carne (carcasse, mezzene, quarti o sestini), lo stabilimento di macellazione, deve rilasciare un "certificato SQN: "vitello al latte e cereali" che attesta, per ciascuna "porzione di carne venduta", il possesso dei requisiti di carne appartenente al suddetto SQN. Detto certificato deve essere rilasciato in forma cartacea o informatica. In ogni caso, i certificati devono essere numerati progressivamente e copia degli stessi devono essere conservati presso lo stabilimento di macellazione.

6.2.p - Il certificato SQN: "vitello al latte e cereali", al fine di garantire un regolare ed efficiente flusso di informazioni tra i soggetti coinvolti deve necessariamente essere dotato di codice a barre (tipo European Article Number EAN 128, QR - Quick Read code, oppure analogo codice facilmente disponibile sul mercato generalmente destinate ad essere lette tramite semplici lettori informati) impiegati per memorizzare informazioni riportate in etichetta e sul certificato SQN.

6.2.q - L'archiviazione delle copie dei documenti e dei dati relativi alla spedizione delle carni SQN: "vitello al latte e cereali" è effettuata su supporto cartaceo e/o informatico presso lo stabilimento di macellazione per un periodo di almeno 2 anni. Il mantenimento nel tempo dei dati relativi agli animali allevati archiviati su supporto informatico viene garantito da un salvataggio periodico dei dati (back-up).

6.3 - Laboratorio di Sezionamento / Porzionatura

6.3.a - Il laboratorio di sezionamento e/o porzionatura, aderente al disciplinare SQN, che intende sezionare e/o porzionare carni bovine dell'SQN "vitello al latte e cereali" deve garantire l'identificazione di tutti i prodotti, mantenere la rintracciabilità delle carni attraverso idoneo sistema informatico e apporre su tutti i prodotti finiti adeguata etichetta conforme al presente disciplinare.

6.3.b - Le carcasse o le mezzene o i quarti o i sestini ottenuti dalle precedenti operazioni presso gli stabilimenti di macellazione aderenti all'SQN "vitello al latte e cereali" possono essere sottoposte alle operazioni di sezionamento in una struttura contigua a dove si svolgono le operazioni di abbattimento e macellazione o in laboratori di sezionamento non contigui al macello.

6.3.c - Le carcasse o mezzene al momento del taglio sono già identificate tramite le etichette di macellazione, posizionate nelle parti di ciascuna mezzena in cui potrebbe essere tagliata.

6.3.d - Il laboratorio di sezionamento, al momento dell'adesione all'SQN, comunica all'organismo di controllo designato, le modalità di identificazione, rintracciabilità e controllo dei bilanci di massa (es lavorazione in modalità tutto pieno - tutto vuoto nel reparto sezionamento o uso di flussi

Associazione per i Sistemi di Qualità Superiore per la Zootecnia Bovina da Carne

Fondata da Consorzio L'Italia Zootecnica e Primo Valore

separati da idonei segnalatori di cambio di lavorazione) da essi adottate durante le operazioni di sezionamento per garantire la non commistione con carni estranee al presente disciplinare. L'organismo di controllo deve approvare le modalità proposte dal laboratorio di sezionamento / porzionatura prima di accettare l'incarico. Le procedure adottate devono essere disponibili, presso l'operatore, in forma cartacea, per le operazioni di controllo e vigilanza.

6.3.e - Le modalità di acquisizione dei dati da parte del laboratorio di sezionamento sono di tipo informatizzato leggendo il codice a barre o QR Code riportato sull'etichetta di macellazione o in caso di illeggibilità dal "certificato SQN: "vitello al latte e cereali" previa verifica della corrispondenza con il codice di rintracciabilità. È consentita l'imputazione manuale dei dati nel sistema di identificazione e tracciabilità del sezionamento solo in caso di impossibilità ad acquisire i dati informaticamente, illeggibilità del codice a barre o QR Code o guasto documentato nel sistema di lettura dello stesso.

6.3.f - Le carcasse e mezzene, destinate ad essere commercializzate con la dizione "vitello al latte e cereali". vengono tagliate in funzione dell'ordine ricevuto dal cliente. Per ogni taglio anatomico ottenuto, al momento della pesatura l'operatore tramite lettore ottico collegato a sistema informatico provvede ad acquisire il codice presente sull'etichetta di macellazione o digitando il codice di rintracciabilità sulla bilancia pesa etichettatrice, relativa alla carne in questione, ricavando i dati identificativi all'animale, caricati, al momento dell'arrivo della merce, nella banca dati informatica del laboratorio di sezionamento. Al termine di tale operazione vengono stampate le etichette di sezionamento da apporre su ogni taglio anatomico destinato ad essere commercializzato. L'etichetta di sezionamento riporta le informazioni indicate nel paragrafo 6 del presente disciplinare e riporta un codice a barre del tipo precedentemente descritto.

6.3.g - Ulteriori lavorazioni a partire dai tagli anatomici fino ai porzionati (preconfezionati) devono garantire la rintracciabilità e le procedure per evitare la commistione delle carni come sopra descritto.

6.3.h - Qualora il laboratorio di sezionamento, prevede la costituzione di lotti di lavorazione, gli stessi devono essere costituiti da carne etichettata nell'ambito del disciplinare SQN "vitello al latte e cereali". Il laboratorio di sezionamento, per la costituzione del lotto di lavorazione legge, con apposito lettore, i codici a barre o QR Code sulle etichette apposte sulla carne e, solo, quelle rientranti nel suddetto SQN, con le stesse informazioni obbligatorie e, se del caso, con le stesse informazioni facoltative previste al successivo paragrafo 7, potranno far parte del costituendo lotto di lavorazione. Il sistema informatico verifica disomogeneità del lotto.

6.3.i - Il laboratorio di sezionamento, indipendentemente dal sistema di rintracciabilità adottato deve:

6.3.i.1 - inserire i dati relativi alle carni SQN nella banca dati ed eventualmente rietichettare nel caso l'etichetta originale non riporti un codice a barre leggibile o QR Code dal sistema del laboratorio di sezionamento medesimo;

6.3.i.2 - disossare / porzionare singole lavorazioni o lotti omogenei di prodotto impedendo la commistione con altre carni presenti nel laboratorio di sezionamento;

6.3.i.3 - stampare automaticamente le etichette per i tagli ottenuti delle singole lavorazioni o lotti di lavorazione;

Associazione per i Sistemi di Qualità Superiore per la Zootecnia Bovina da Carne

Fondata da Consorzio L'Italia Zootecnica e Primo Valore

6.3.i.4 - apporre l'etichetta sui prodotti disossati / porzionati conforme alle specifiche del presente disciplinare.

6.3.l - Al momento della spedizione della carne (grossi tagli disossati, tagli anatomici, porzionati, ecc.), il laboratorio di sezionamento, deve rilasciare un "certificato SQN: "vitello al latte e cereali" che attesta, per ciascuna porzione di carne fornita, l'appartenenza della stessa al suddetto SQN. Detto certificato deve essere rilasciato secondo le stesse modalità previste per lo stabilimento di macellazione.

6.3.m - Il sistema informatico deve garantire l'inserimento dei dati e la stampa delle etichette di sezionamento / porzionatura da apporre sulle carni o confezioni e l'archivio delle informazioni.

6.3.n - Il Laboratorio di sezionamento / porzionatura deve garantire, con idoneo sistema informatico, la correlazione tra il carico, di ogni consegna di carne dallo stabilimento di macellazione, con lo scarico delle carni da esso ottenute e spedite al cliente. Le spedizioni delle carni sono registrate nella banca dati a cura del laboratorio di sezionamento/ porzionatura. In qualsiasi momento è possibile, consultando la banca dati, ricavare i destinatari di ogni spedizione di carne SQN effettuata (bilancio di massa).

6.3.o - Il laboratorio di sezionamento / porzionatura deve garantire la formazione del tecnico incaricato di caricare i dati delle carni nella banca dati informatica e il corretto funzionamento del sistema informatico.

6.3.p - L'archiviazione delle copie dei documenti e dei dati relativi alla spedizione delle carni SQN: "vitello al latte e cereali" è effettuata su supporto cartaceo e/o informatico presso il laboratorio di sezionamento per un periodo di almeno 2 anni. Il mantenimento nel tempo dei dati relativi agli animali allevati archiviati su supporto informatico viene garantito da un salvataggio periodico dei dati (back-up).

6.4- Punti vendita

6.4.a - Il punto vendita (pdv) comunica preventivamente all'organismo di controllo designato al momento dell'adesione all'SQN, le modalità di identificazione, rintracciabilità, stoccaggio, lavorazione, messa in vendita delle carni e controllo dei bilanci di massa (es. stoccaggio in cella frigo in aree dedicate ed identificate, lavorazione in modalità tutto pieno – tutto vuoto nel reparto lavorazione o uso di flussi separati da idonei segnalatori di lavorazioni, bancone di vendita con zone dedicate rispetto ad altre carni presenti nel punto vendita), in modo tale da garantire che durante le operazioni presso il punto vendita sia evitata la commistione con carni estranee al presente disciplinare. La gestione cartaceo/manuale della tracciabilità da parte dei punti vendita è consentita solo nella tipologia "dettaglio tradizionale". L'organismo di controllo deve approvare le modalità manuali o informatizzate proposte dal punto vendita e verificare che il sistema cartaceo/manuale impatti su una percentuale minima di prodotto, prima di accettare l'incarico.

Le procedure adottate devono essere disponibili, presso l'operatore, in forma cartacea o su supporto informatico, per le operazioni di controllo e vigilanza.

6.4.b - Le modalità di acquisizione dei dati da parte del pdv sono di tipo informatizzato leggendo il codice a barre o QR Code riportato sull'etichetta di macellazione / sezionamento o in caso di illeggibilità delle stesse, dal "certificato SQN: "vitello al latte e cereali". È consentita l'imputazione manuale dei dati nel sistema di identificazione e tracciabilità del pdv solo in caso di

Associazione per i Sistemi di Qualità Superiore per la Zootecnia Bovina da Carne

Fondata da Consorzio L'Italia Zootecnica e Primo Valore

manca del sistema informatico, illeggibilità del codice a barre o QR Code o guasto documentato nel sistema di lettura dello stesso.

6.4.c – Le carcasse o mezzene o gli altri tagli di carni certificate forniti ai pdv, al momento del taglio sono già identificate tramite le **etichette di macellazione o di sezionamento**.

6.4.d - Il sistema informatico, se presente, deve garantire l'inserimento dei dati e la stampa delle etichette presso i pdv da apporre in prossimità delle carni poste in vendita o sulle confezioni per i prodotti pre-incartati e l'archivio delle informazioni.

6.4.e - Il pdv deve garantire, manualmente o con idoneo sistema informatico, la correlazione tra il carico, di ogni consegna di carne dallo stabilimento di macellazione o dal laboratorio di sezionamento / porzionatura, con lo scarico delle carni da esso ottenute e vendute al consumatore finale. Le spedizioni delle carni sono registrate nella banca dati o supporto cartaceo a cura del pdv.

6.4.f - Il pdv deve garantire l'addestramento del tecnico incaricato di caricare i dati delle carni nel supporto cartaceo o nella banca dati informatica e il corretto funzionamento del sistema informatico.

6.4.g - L'archiviazione delle copie dei documenti e dei dati relativi alle carni SQN: *“vitello al latte e cereali”* è effettuata su supporto cartaceo e/o informatico presso il pdv per un periodo di almeno 2 anni. Il mantenimento nel tempo dei dati relativi agli animali allevati archiviati su supporto informatico viene garantito da un salvataggio periodico dei dati (back-up).

6.4.h - Il pdv, indipendentemente dal sistema di rintracciabilità adottato, deve controllare, all'arrivo della merce la correttezza dell'identificazione e, in particolare:

6.4.h.1 - Ogni singolo taglio deve riportare l'etichetta prevista dal presente disciplinare. Inoltre la merce viene accompagnata da DDT e dal certificato SQN: *“vitello al latte e cereali”*;

6.4.h.2 - Scarica su supporto cartaceo e/o sistema informatico i dati di rintracciabilità, leggendo il codice a barre o QR Code apposto sull'etichetta: questo permette di registrare il carico all'arrivo e tramite le pesate dei diversi tagli prodotti si ottiene lo scarico della merce.

6.4.h.3 - In cella e sul banco vendita mantiene fisicamente separate dal resto delle carni bovine le carni identificate nell'ambito dell'SQN: *“vitello al latte e cereali”* (es. parte della cella – banco vendita dedicata ed identificata con apposita etichetta).

6.4.h.4 - In caso di lavorazione, utilizza il sistema tutto pieno tutto vuoto lavorando in tempi dedicati solo le carni certificate SQN: *“vitello al latte e cereali”*.

6.4.h.5 - Dispone la merce separandola per singolo lotto e apponendo un cartellino identificativo riportante il numero di lotto che correla i diversi tagli al certificato SQN: *“vitello al latte e cereali”* esposto al consumatore.

6.4.h.6 - Qualora i prodotti vengano preincartati e venduti al libero servizio, la merce prelevata dalla cella viene lavorata così come indicato al precedente par. 6.4.a, e al momento della pesatura l'addetto richiama il codice di rintracciabilità e automaticamente stampa l'etichetta da apporre sul preincarto riportante i dati previsti dal presente disciplinare (non sono costituiti nuovi lotti presso il punto vendita).

Associazione per i Sistemi di Qualità Superiore per la Zootecnia Bovina da Carne

Fondata da Consorzio L'Italia Zootecnica e Primo Valore

Nel caso in cui il pdv ha necessità di costituire lotti di lavorazione deve adottare le stesse procedure descritte per gli stabilimenti di sezionamento / porzionatura così come indicato al precedente par. 6.3.

6.4.i. - Merce in arrivo

Le carni in arrivo sono identificate con le etichette previste dal presente disciplinare ed accompagnate dal certificato SQN: *“vitello al latte e cereali”*.

6.4.l - Stoccaggio

Durante lo stoccaggio la merce mantiene l'etichetta originale se non ancora sezionata, dopo il sezionamento viene identificata con un'etichetta o un cartellino riportante il codice di rintracciabilità che correla i diversi tagli al certificato SQN: *“vitello al latte e cereali”* consegnato dallo stabilimento di macellazione o dal laboratorio di sezionamento / porzionamento.

6.4.m - Banco vendita assistita

Nel banco vendita la merce viene identificata con un'etichetta o dei cartellini, riportanti il codice di rintracciabilità, che consentono di collegare il taglio all'etichetta apposta in prossimità della carne. Detta etichetta può essere anche il certificato SQN: *“vitello al latte e cereali”*.

6.4.n - Banco vendita libero servizio

Nel banco vendita libero servizio la merce viene già esposta preincartata ed etichettata con tutte le informazioni previste dal presente disciplinare. L'etichetta viene emessa in fase di pesatura del prodotto richiamando il relativo codice di rintracciabilità.

6.4.o - Il punto vendita (pdv) che commercializza esclusivamente preconfezionati, prodotti presso i laboratori di porzionamento, non ha l'obbligo di adesione al presente disciplinare, qualora i preconfezionamenti medesimi siano destinati direttamente al consumatore finale senza ulteriore manipolazione.

7. ETICHETTATURA DEL PRODOTTO

Le carni in carcasse e mezzena o sezionate commercializzate nell'ambito del presente disciplinare SQN: *“vitello al latte e cereali”* sono identificate da etichette secondo il seguente elenco:

7.a - INFORMAZIONI OBBLIGATORIE (Regolamento CE n. 1760/2000 titolo II):

7.a.1 - Codice identificativo o codice di rintracciabilità (numero progressivo macellazione, ecc.) tale da garantire il nesso tra le carni e l'animale o il gruppo di animali di provenienza;

7.a.2 - Paese di nascita;

7.a.3 - Paesi in cui ha avuto luogo l'ingrasso;

7.a.4 - Il numero di approvazione dello stabilimento di macellazione presso il quale è stato macellato il bovino e il Paese in cui è situato tale stabilimento; l'indicazione reca le parole *“Macellato in (nome del Paese) (numero di approvazione)”*.

7.a.5 - Il numero di approvazione del laboratorio di sezionamento presso il quale è stata sezionata la carne e il Paese in cui è situato lo stabilimento; l'indicazione reca le parole *“Sezionato in (nome del Paese) (numero di approvazione)”*.

Associazione per i Sistemi di Qualità Superiore per la Zootecnia Bovina da Carne

Fondata da Consorzio L'Italia Zootecnica e Primo Valore

L'etichetta, inoltre, riporta la seguente denominazione:

7.b - "SQN: "Vitello al latte e cereali".

7.c - e il marchio collettivo unico identificativo dell'SQN di cui all'art.12 del D.M. 4 marzo 2011.

7.d - L'etichetta, inoltre, può riportare le seguenti informazioni facoltative:

7.d.1 - razza o tipo genetico dell'animale;

7.d.2 - età dell'animale;

7.d.3 - sesso dell'animale.

7.e - nonché quanto ammesso e previsto all'art.10 del D.M. 4 marzo 2011.

7.f - L'etichetta, infine, deve riportare le altre informazioni previste dalla normativa vigente in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.

7.g - E' vietato l'uso di indicazioni o segni che ingenerino confusione con le denominazioni previste ai sensi del Regolamento (CE) n. 509/2006 e n. 510/2006.

8. AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'OPERATORE / ORGANIZZAZIONE SQN

8.a - L'Operatore o Organizzazione aderente all'SQN, direttamente o tramite Ispettori esterni, da questa incaricati, svolge attività di autocontrollo in tutte le fasi della filiera produttiva della carne bovina certificata SQN: "vitello al latte e cereali".

Tale attività è attuata attraverso periodiche verifiche documentali e/o verifiche ispettive svolte presso le strutture degli operatori ed è finalizzata a valutare la conformità delle procedure adottate dal singolo operatore di filiera alle prescrizioni del presente disciplinare.

Le attività di autocontrollo devono essere eseguite secondo un piano di autocontrollo che deve riportare il responsabile del controllo, i punti critici, la frequenza del controllo, il trattamento delle non conformità rilevate e le azioni correttive.

Detto piano di autocontrollo, redatto dall'operatore o dall'organizzazione aderente all'SQN deve essere dichiarato adeguato dall'organismo di controllo designato al momento dell'adesione all'SQN.

Detto piano di autocontrollo deve essere disponibile in forma cartacea presso ciascun operatore aderente per le verifiche di controllo e vigilanza.

8.b - Al termine della visita di controllo si procede a redigere un verbale dove sono riportate, oltre ai dati dell'operatore oggetto di verifica, l'esito della verifica stessa ed eventuali osservazioni.

9. COMUNICAZIONE DATI

9.a - Ciascun organismo di controllo designato, nell'ambito del presente SQN, assicura su base informatica e mette a disposizione delle autorità competenti le seguenti informazioni:

9.a.1 - L'elenco degli allevamenti aderenti con rispettivo codice univoco di identificazione;

9.a.2 - L'elenco dei macelli/sezionamenti con rispettivo codice univoco di identificazione;

9.a.3 - L'elenco dei punti di vendita aderenti;

10. ALLEGATI

Associazione per i Sistemi di Qualità Superiore per la Zootecnia Bovina da Carne

Fondata da Consorzio L'Italia Zootecnica e Primo Valore

10.a - Allegato 1 - *“certificato di avviamento alla macellazione”*;

10.b - Allegato 2 - *“piano di autocontrollo”*

Il Presidente
Fabiano Barbisan

