



# Disciplinare di etichettatura

(Revisione n. 1)

**A.R.E.V. SERVICE S.r.l. Unipersonale**

unico socio A.R.E.V.  
Association Régionale Éleveurs Valdôtains

-----

Reg. Borgnalle, 10/L 11100 AOSTA

Disciplinare di etichettatura delle carni secondo  
Reg. CE n.1760/00 del 17/07/00 e D.M. n.22601 del 30/08/00

## 1. CARATTERISTICHE DEL SISTEMA

AREV SERVICE S.r.l. Unipersonale, brevemente AREV SERVICE, è responsabile dell'applicazione del presente disciplinare mediante i controlli sugli operatori perché sia osservato.

ORGANIZZAZIONE

L'etichettatura del presente disciplinare è rivolta solo ad animali registrati all'anagrafe regionale del bestiame e figli di soggetti iscritti nel Libro genealogico della Razza Valdostana.

ANIMALI AMMESSI

Casi possibili e definizioni di razza o tipo genetico:

la dicitura "Razza" viene riportata in etichetta solo nel caso che l'animale sia stato acquisito un documento rilasciato da un Ente preposto ufficialmente riconosciuto, che ne attesti l'iscrizione 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'Associazione che detiene il libro genealogico. Qualora si voglia esprimere l'informazione "tipo genetico" in etichetta la dicitura sarà : "tipo genetico incrocio di (seguito dalla razza del padre)". La razza del padre verrà desunta acquisendo il CIF dall'allevatore (Certificato di intervento fecondativo), Nel caso in cui non sia possibile risalire alla razza del padre si utilizza la dicitura "Tipo genetico: incrocio"

Le informazioni utilizzate per l'etichettatura sono desunte dall'anagrafe regionale del bestiame della Regione Autonoma della Valle d'Aosta, dai dati del Libro genealogico della Razza Valdostana dell'Associazione Nazionale Allevatori della Razza Valdostana (A.Na.Bo.Ra.Va.) e, per garantire l'informazione "tipo genetico" dal CIF.

ORIGINE INFORMAZIONI

I macelli, i sezionamenti e i punti vendita che adottano le procedure indicate nel presente disciplinare rispondono all'AREV SERVICE per l'attività inerente l'etichettatura mediante contratti specifici che obbligano ai controlli e al mantenimento delle registrazioni.

OPERATORI

Le informazioni utilizzate per l'etichettatura, sono desunte dalla banca dati che è costituita e risiede presso l'AREV SERVICE con tutte le seguenti informazioni:

BANCA DATI

- elenco delle aziende iscritte all'anagrafe regionale (numero di iscrizione);
- elenco degli animali ammessi (numero di identificazione, azienda di nascita, azienda di provenienza, razza Valdostana o incrocio);
- elenco degli operatori con relativo codice;
- codice identificazione dei lotti commerciali;
- scarico dei singoli animali o dei lotti commerciali.

Categoria della carcassa secondo la classificazione CE (Regolamento CE n. 1183/2006). Come definito nella circolare 5 MIPAF del 15/10/2001 e nella Circolare 1 del 09/04/03 per i capi di età superiore ai 12 mesi possono essere utilizzate le dizioni comunemente accettate dal commercio e conosciute dal consumatore a livello locale (es. scottona, vitellone, ecc.), purché associate alla denominazione di vendita "bovino adulto". Per bovini di età < di 12 mese per la definizione di "vitello" e "vitellone" si fa a quanto previsto dal Regolamento CE n. 700/2007, al Regolamento CE 1234/2007 e dal Regolamento CE 566/2008 .

CATEGORIA

## 2. DESCRIZIONE DELLA FILIERA

La filiera parte dal macello che consegna la carne direttamente, o tramite un sezionamento, in una macelleria per la vendita al taglio e/o in vaschetta preincartata e/o preconfezionata (prodotta presso un sezionamento).

### Stabilimenti di macellazione

I macelli sono situati in Italia,. L'identificazione dei capi durante la macellazione e il mantenimento della rintracciabilità

possono essere garantiti nei seguenti modi:

- l'orecchio con la marca auricolare del capo rimane attaccato all'animale sino alla sostituzione con l'etichetta
- al momento dell'abbattimento del capo viene rilevato il numero della marca auricolare che sarà abbinato al numero progressivo di macellazione, i capi proseguono in fila unica sulla catena di macellazione e a fine scuoiatura verrà etichettato il capo con almeno i dati obbligatori previsti dal regolamento (CE) n. 1760/2000 – Titolo II,

### Sezionamenti

I laboratori di sezionamento garantiscono l'identificazione di tutta la carne lavorata e la rintracciabilità lavorando contemporaneamente solo la carne di un unico lotto o animale, mediante opportuna organizzazione del lavoro, la dotazione di strumenti di pesatura automatici e il mantenimento delle registrazioni, cartacee ed elettroniche, richieste dal disciplinare.

### Punti vendita

Gli operatori che ricevono carne in osso o sezionata da lavorare, possono vendere carne al taglio e/o carne in vaschetta preincartata e/o preconfezionata.

## 3. RIFERIMENTI NORMATIVI

- Reg. CE 1760/2000 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17/07/2000 “Sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il Reg. CE n. 820/97 del Consiglio”;
- Reg. CE 1825/2000 e Reg. CE 275/2007 “Modalità di applicazione del Reg. CE n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine”;
- Decr. M.I.P.A.A.F. 30/08/2000 (G.U. 268, 16/11/2000) “Sistema obbligatorio e facoltativo di etichettatura della carne bovina”, Circ. M.I.P.A.A.F. 15/10/2001 n. 5 (G.U. 250, 26/10/2001), Decr. M.I.P.A.A.F. 13/12/2001: “Indicazioni e modalità applicative del Reg. CE n. 1760/2000 sull'etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine”;
- Circ. M.I.P.A.A.F. 09/04/2003 n. 1 (G.U. 93, 22/04/2003) “Ulteriori chiarimenti sulle modalità applicative previste dal Decr. 30.8.00. Reg. CE 1760/2000, Titolo II etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine”;
- Circ. M.I.P.A.A.F. 15/02/2008 n. 1 (G.U. 53, 03/03/2008) “Ulteriori chiarimenti ed indicazioni sulle modalità applicative previste dal Decr. 30.8.00. Reg. CE n. 1760/2000 - Titolo II etichettatura delle carni bovine”;
- Reg. CE 566/2008 “Modalità di applicazione del Reg. CE n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda la commercializzazione della carne ottenuta da bovini di età non superiore a dodici mesi”;
- Circ. M.I.P.A.A.F. 24/07/2008 n. 2 (G.U. 186, 09/08/2008) “Modalità applicative del regolamento (CE) n. 1760/2000 – Titolo II sull'etichettatura delle carni bovine categoria Vitellone”.
- Legge regionale 26 marzo 1993 n. 17 (Istituzione dell'anagrafe Regionale del Bestiame

- e delle aziende di Allevamento)
- Regolamento regionale 28 aprile 1998 n. 5 (Regolamento di applicazione della legge regionale 26 marzo 1993 n. 17)
  - Delibera Giunta Regionale n. 4210 del 02/12/2000 Approvazione Delle Procedure Operative Per La Gestione Dell'anagrafe Regionale Del Bestiame E Disposizioni In Materia Di Certificazioni Ed Etichettatura Delle Carni Bovine.
  - Delibera Giunta Regionale n. 3517 del 12/10/1998 APPROVAZIONE DELL'ISTITUZIONE DEL PASSAPORTO PER I BOVINIALLEVATI IN VALLE D'AOSTA PREVISTO DALL'ARTICOLO 4 DEL REGO-LAMENTO REGIONALE 28 APRILE 1998, N. 5.

#### 4. LOGO DELL'ORGANIZZAZIONE

La denominazione riportata in etichetta su tutti i prodotti regolamentati dal presente disciplinare è "AREV SERVICE" e il logo è:



#### 5. ETICHETTA

L'etichettatura della carne bovina identificata secondo il presente disciplinare contiene tutte le informazioni obbligatorie previste dal Reg. CE 1760/00:

- Stato membro dove ha sede il macello e numero di riconoscimento;
- Stato membro in cui è situato laboratorio di sezionamento e numero di riconoscimento;
- Stato membro o paese terzo di nascita;
- Stati membri o paesi dove ha avuto luogo l'ingrasso;
- Numero identificativo dell'animale e/o Numero di macellazione o lotto;

e tutte o in parte le seguenti informazioni:

- Regione di nascita;
- Regione/i allevamento;
- Località – Comune allevamento (informazione abbinata al periodo di allevamento (con periodo/data ingresso) che non può essere inferiore a 4 mesi);
- Ultimo allevamento: denominazione e ubicazione allevamento ultimi 4 mesi (con periodo/data ingresso);
- Allevato in alpeggio: (informazione abbinata al periodo di alpeggio dal .... Al....)
- Razza Valdostana o Tipo genetico: Incrocio
- Sesso del soggetto;
- Data di nascita;
- Età in mesi alla macellazione;
- Data di macellazione;
- Categoria del bovino adulto. Es. Vitellone (bovino adulto)

- Denominazione del Macello;
- Denominazione del Sezionamento;

**Altre informazioni previste dalla legge**

- Denominazione del punto vendita;
- Denominazione di vendita;
- Organismo di controllo;
- Logo o dicitura "AREV SERVICE"
- Numero di autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
- Classifica CE;

**Nota: L'etichetta potrà essere emessa con descrizioni in lingua francese o bilingue. Se l'animale è nato, allevato e macellato nella stessa regione potrà essere utilizzata la dicitura "origine Italia - Valle d'Aosta".**

**Esempio di etichetta /documento informativo per il consumatore:**

Matricola IT007000570149  
Nato in ITALIA  
Nato in VALLE D'AOSTA il 10/02/2007  
Allevato in ITALIA  
Allevato in VALLE D'AOSTA  
da: A.R.E.V. SERVICE S.R.L.UNIPERS per almeno 4 mesi-

**Caratteristiche del bovino**  
VITELLONE - BOVINO ADULTO  
MASCHIO età alla macellazione 14 mesi  
RAZZA VALDOSTANA

**Macello**  
Macellato in ITALIA (n. approvazione)  
MACELLO: (denominazione macello - VALLE D'AOSTA  
SEZIONATO in ITALIA (n. approvazione)  
N° di macellazione 111111 del 01/04/2008

**Reg. CE 1760/2000. Organismo di controllo SGS Italia S.p.a.  
Autorizzazione MiPAF IT087ET**

## 6. TIPOLOGIE DI PRODOTTI ETICHETTATI

L'etichetta contraddistingue i prodotti finiti messi in vendita con il logo dell'organizzazione.

L'etichetta viene applicata a:

- Carni in osso (carcasse, mezzene, quarti e sestì)
- Carni disossate confezionate sottovuoto
- Carni preincartate
- Carni preconfezionate
- Carni disossate appese
- Carni al taglio vendute in macelleria.

## 7. MISURE ATTE A GARANTIRE RINTRACCIABILITÀ E VERIDICITÀ DELLE INFORMAZIONI RIPORTATE IN ETICHETTA

Vengono riportati di seguito i criteri e le modalità per correlare i dati riportati in etichetta con le informazioni registrate nelle diverse fasi di lavoro.

### 7.1 SISTEMA INFORMATIVO AREV SERVICE

La banca dati gestita dal sistema informativo AREV SERVICE permette la registrazione dei dati e degli elenchi richiesti dalla normativa vigente in tema di etichettatura facoltativa con aggiornamento almeno settimanale dei riferimenti ai bovini macellati, agli allevamenti che hanno inviato gli animali, e le carni derivate, ai macelli, ai sezionamenti e ai punti vendita.

Presso l'organizzazione il centro elaborazione dati carica tutte le informazioni inviate dagli operatori, via internet o su carta, con gli identificativi degli animali, delle carni lavorate, dei lotti costituiti od etichettati.

L'organizzazione costituisce la banca dati tramite il ricevimento periodico dei dati dell'anagrafe regionale del bestiame, e dell'elenco dei capi iscritti al libro genealogico

La banca dati contiene le seguenti informazioni:

- elenco degli allevamenti iscritti all'anagrafe regionale;
- elenco degli animali ammessi;
- la razza o il tipo genetico dei soggetti
- le date di ingresso e di uscita dagli allevamenti
- le date di inizio e fine monticazione
- elenco degli operatori con relativo codice;
- elenco delle macellazioni
- lo scarico dei singoli animali
- la destinazione dei singoli animali
- la costituzione dei lotti
- la destinazione dei lotti.

L'informazione "Tipo genetico" viene registrata nel sistema informatico rilevandola dall'anagrafe regionale e dai CIF..

L'informazione "Razza" viene registrata nel sistema informatico acquisendo un documento rilasciato da un Ente preposto ufficialmente riconosciuto, che ne attesti l'iscrizione al Libro Genealogico o che sia figlio di genitori entrambi iscritti al Libro. In quest'ultimo caso la verifica dell'informazione "razza" deve essere, in ogni caso, effettuata secondo le modalità indicate dall'Associazione che detiene il libro genealogico. dette informazione possono essere acquisite anche informaticamente presso l'Associazione che detiene il libro genealogico.

L'organizzazione mette a disposizione dei macelli e dei sezionamenti un software che ha le seguenti caratteristiche:

- consultazione della banca dati tramite internet;
- inserimento dei dati di macellazione;
- calcolo della categoria dell'animale al momento della macellazione;
- scarico dei dati relativi alle caratteristiche del bovino
- scarico dei dati relativi all'allevamento
- comunicazione dello scarico della carne
- gestione della creazione dei lotti al sezionamento

## 7.2 STABILIMENTO DI MACELLAZIONE

Il macello è tenuto a gestire la propria banca dati dei bovini macellati e la carne etichettata AREV SERVICE venduta o avviata al sezionamento anche aggiornando settimanalmente l'organizzazione, via Internet (o fax quando non disponibile il collegamento) del carico-scarico della carne.

### *Ingresso degli animali, macellazione e uscita delle carni in osso*

- Il macello prima dell'abbattimento controlla i documenti dei capi e la correlazione con i numeri auricolari, registra i dati del passaporto e del Modello 4.
  
- Le operazioni di macellazione ai fini dell'etichettatura facoltativa prevista dal presente disciplinare, devono rispettare la normativa sull'etichettatura obbligatoria, e quindi si può procedere come segue:
  - Il bovino mantiene la marca auricolare del capo rimane attaccata all'animale sino alla sostituzione con l'etichetta oppure:
  - al momento dell'abbattimento del capo viene rilevato il numero della marca auricolare che sarà abbinato al numero progressivo di macellazione, i capi proseguono in fila unica sulla catena di macellazione e a fine scuoiatura verrà etichettato il capo con almeno i dati obbligatori previsti dal regolamento (CE) n. 1760/2000 – Titolo II,
  
- il capo a fine macellazione, pertanto, o mantiene l'orecchio attaccato alla carcassa, o è identificato mediante le etichette che riportano almeno le informazioni obbligatorie.
  
- Al termine della macellazione, ciascuna carcassa è pesata,. Il programma informatico attribuisce automaticamente la categoria "vitello" (< 8 mesi di età) e "vitellone" (età compresa tra 8 e 12 mesi) conformemente alla normativa vigente.
  
- Il macello a fine macellazione o al momento dello scarico dei capi sostituisce l'orecchio o l'etichetta contenente le informazioni obbligatorie, con una etichetta che contenga oltre alle obbligatorie tutte o in parte le informazioni facoltative previste dal presente disciplinare.
  
- Il macello al fine di riportare i dati sulle etichette facoltative deve usare il programma informatico messo a disposizione dall'organizzazione. Tale procedura permette all'operatore di interrogare (tramite l'inserimento dell'auricolare dell'animale) la banca dati dell'AREV Service, che restituisce per ogni animale che possiede i requisiti per l'etichettatura i seguenti dati:
  - Matricola dell'animale
  - Paese di nascita
  - Regione di Nascita
  - data di nascita
  - ubicazione dell'allevamento
  - regione di allevamento

- nome dell'ultima azienda di allevamento
  - data dell'ingresso dell'ultimo allevamento
  - allevato in alpeggio da ..... al.....
  - Categoria
  - Razza o Tipo genetico
- 
- Il macello deve confermare la macellazione, inserendo sul programma fornito, la data e il numero di macellazione. Il Programma automaticamente aggiorna tramite internet la banca dati dell'Arev Service.
  - La procedura sopra descritta permette inoltre di implementare la banca dati del macello e di stampare le etichette o il documento informativo.
  - Le etichette contenenti le informazioni facoltative previste dal presente disciplinare possono essere stampate direttamente dal programma messo a disposizione dell'organizzazione o da altri programmi, preventivamente autorizzati dall'organizzazione che offrano le stesse garanzie.
  - Le etichette sono applicate sui ogni sesto dell'animale macellato
  - Il macello al momento dello scarico dei prodotti in osso ottenuti da un capo macellato inserisce sul programma informatico, l'operatore convenzionato con AREV Service, a cui è destinata la carne, stampa il documento informativo, che verrà allegato alla carne consegnata. Il Programma automaticamente aggiorna la banca dati AREV Service

### 7.3 LABORATORIO DI SEZIONAMENTO

Il sezionamento è tenuto ad aggiornare settimanalmente, via Internet o fax, oppure posta celere, la banca dati con carico e scarico degli identificativi delle carni lavorate o dei lotti costituiti etichettati AREV SERVICE.

Il Sezionamento può ricevere le carni dai seguenti operatori aderenti all'organizzazione AREV:

Macello interno

Macello esterno

Altro sezionamento

Le informazioni della carne provengono al macello tramite il documento informativo o tramite il collegamento internet e il software messo a disposizione dell'organizzazione che provvede automaticamente ad inviare i dati di scarico del macello ai sezionamenti.

La carne può essere lavorata come singolo capo o costituendo lotti di lavorazione.

Prima di essere lavorata deve essere riconosciuta mediante l'etichetta contenente le informazioni facoltative. Se viene costituito un lotto di carne appartenente a più animali l'operatore verifica con il programma fornito dall'organizzazione l'omogeneità delle informazioni al fine di procedere alla successiva etichettatura. Oltre alla omogeneità delle informazioni obbligatorie al fine di potere etichettare la carne in modo facoltativo vi deve essere almeno la informazione Razza omogenea.

Nelle sale disosso e sezionamento viene introdotto un solo lotto per volta (metodo tutto pieno e tutto vuoto) che viene lavorato tutto nello stesso giorno, mentre in caso di capi riconosciuti individualmente il lotto è riferito ad un solo soggetto.



Durante le fasi di lavorazione della carne, è garantita la rintracciabilità mediante l'apposizione di etichette di rintracciabilità interna in modo tale da garantire sempre corrispondenza tra la carne e il relativo numero di lotto.

La carne in uscita può essere in tagli anatomici appesi, sottovuoto oppure preconfezionata.

Alla pesatura finale ogni unità di vendita, confezione sottovuoto o preconfezionata o taglio appeso, viene etichettata singolarmente.

Il sezionamento utilizza un sistema di etichettatura che riporti le informazioni contenute nel documento informativo rilasciato dal fornitore delle carni, nel caso in cui non vengano costituiti lotti al sezionamento, in caso contrario stampa il documento informativo del lotto costituito tramite il programma fornito dall'organizzazione, e riporta le informazioni in etichetta.

In caso di assenza di collegamento le informazioni facoltative da riportare in etichetta possono essere richieste direttamente all'organizzazione che provvede a verificare l'omogeneità del lotto e restituisce le informazioni da riportare in etichetta.

La carne in uscita dal sezionamento può essere in tagli anatomici appesi, sottovuoto oppure preconfezionata, ogni unità di vendita dovrà essere etichettata singolarmente, anche il macinato ottenuto dalla lavorazione di un solo lotto, potrà riportare le informazioni facoltative

Il sezionamento al momento dello scarico della carne lavorata inserisce sul programma informatico, l'operatore convenzionato con AREV Service, a cui è destinata la carne, stampa il documento informativo, che verrà allegato alla carne consegnata. Il Programma automaticamente aggiorna la banca dati AREV Service

#### **7.4 PUNTO VENDITA**

Alla ricezione della carne il punto vendita verifica la corrispondenza delle informazioni riportate in etichetta con quelle del documento informativo.

Lo stoccaggio deve avvenire in modo da tenere separati i singoli lotti al fine di evitare commistioni di carni diverse e con supporti separati in modo da ottenere la separazione fisica.

La lavorazione del prodotto deve mantenere la rintracciabilità della carne con l'identificativo posto sulla carne o in sua corrispondenza.

L'esposizione del prodotto etichettato AREV SERVICE viene gestita mediante scomparti esclusivi. Nel punto vendita l'identificativo della carne viene caricato nel registro di carico scarico mediante il documento informativo per il consumatore ricevuto assieme alla carne. Al termine della carne il documento informativo per il consumatore è barrato e archiviato nel registro di scarico, inserendo la data di fine di vendita della carne.

Le informazioni della carne sono rilasciate o esposte nel seguente modo:

- Informazioni esposte al consumatore tramite il documento informativo in corrispondenza della carne o tramite un sistema che riconduca inequivocabilmente la singola carne esposta nel bancone di vendita al documento informativo visibilmente esposto
- Tramite l'emissione di uno scontrino da parte di pesa automatica con dati precaricati. I dati dell'etichettatura facoltativa verranno caricati (riportando i dati contenuti sul documento informativo) prima della messa in vendita ogni qualvolta viene inserito un nuovo capo o un nuovo lotto di carne.
- Tramite etichette stampate automaticamente sulle confezioni

**VENDITA DI CARNE AL TAGLIO**

1. Nella banco di taglio tradizionale la carne è esposta in modo che in corrispondenza, o sulla stessa, sia presente il codice di riferimento che rimandi al documento informativo visibile al consumatore.
2. Una volta esaurita la scorta di carne disponibile va lasciato vuoto lo spazio nel bancone d'esposizione almeno sino a quando sono esposti i riferimenti dell'AREV SERVICE.
3. Il punto vendita non costituisce nuovi lotti e carni provenienti da lotti diversi non sono etichettate secondo il presente disciplinare ( ritagli e rifilature).

**PREPARAZIONE DEI PREINCARTI E SOTTOVUOTO**

4. Per la preparazione di vaschette preincartate, o confezioni sottovuoto nel reparto macelleria annesso al punto vendita l'operatore riporta sulle etichette delle confezioni preparate le informazioni facoltative contenute nel documento informativo consegnate dal fornitore della carne.
5. Per prevenire commistioni di lotti diversi l'operatore lavora contemporaneamente solo la carne di un unico lotto.
6. Le informazioni facoltative possono essere riportate anche sulle etichette del macinato ottenuto dalla lavorazione della carne di un unico lotto.
7. Dopo la pesatura l'unità di vendita viene etichettata in modo automatico e messa in esposizione per la vendita.

**8. NON CONFORMITÀ E SANZIONI**

In caso di grave inadempienza al disciplinare l'organizzazione può decidere l'annullamento, temporaneo o permanente della convenzione che lega l'operatore oppure di ritirare dal commercio la carne non conforme al disciplinare.

Le non conformità sono classificate secondo il grado di rischio.

Maggiore: non ottemperanza ad un requisito in modo sistematico e continuativo.

Minore: non ottemperanza a un requisito in modo occasionale per una limitata quantità di prodotto.

**8.1 PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI (ART 10, COMMA 2, DM 30.08.2000)**

Il trattamento della non conformità rilevata nell'autocontrollo comporta dei provvedimenti disciplinari adottati secondo gravità crescenti:

**Richiamo**: comunicazione inviata a fronte di un'osservazione di gravità marginale rilevata con finalità d'addestramento e informazione.

**Sanzione**: a fronte di non conformità minore è applicata una sanzione pecuniaria da un minimo di Euro 50 a un massimo di Euro 10'000.

**Sospensione**: provvedimento applicato a fronte di non conformità maggiore per uso improprio dell'etichettatura, opposizione al libero esercizio di controllo, denuncia o per un azione preventiva decisa dall'organizzazione (al termine del periodo di sospensione devono essere attuate le condizioni stabilite nel provvedimento).

**Espulsione**: decisione applicata nel caso di non conformità maggiore, uso fraudolento dell'etichettatura, condanna per reati in materia alimentare o inadempienza contrattuale.

## **9. VERIFICHE DELL'AREV SERVICE E DELL'ORGANISMO DI CONTROLLO INDIPENDENTE**

### **9.1 VERIFICHE DELL'AREV SERVICE**

AREV SERVICE esegue le verifiche ispettive con la frequenza e l'estensione prevista dall'autocontrollo.

La verifica è eseguita dal responsabile nominato da AREV SERVICE e si chiude con un verbale contenente i rilievi comunicati all'interessato.

Nel caso di non conformità o della necessità di avviare azioni preventive è compito dell'AREV SERVICE, anche sentendo l'operatore interessato, definire gli interventi.

### **9.2 VERIFICHE DELL'ORGANISMO INDIPENDENTE DI CONTROLLO**

Il controllo sull'intera filiera e sull'Organizzazione, è svolto da S.G.S. Italia SpA –Via G. Gozzi, 1/A– 20129 Milano (MI) che verifica la corretta applicazione a tutti i livelli del presente disciplinare.

L'organismo è accreditato in Italia in accordo alle norme UNI CEI EN 17021 (n.15/A) per la certificazione di sistema qualità e UNI CEI EN 45011 (n. 15/B) per la certificazione di prodotto dal SINCERT

I controlli sulla conformità al presente disciplinare vengono svolti dall'Organismo indipendente di controllo secondo il piano dei controlli di seguito riepilogato (Cfr. All. 1).

---

**ALLEGATO 1 - SCHEMA RIEPILOGATIVO DI AUTOCONTROLLO E CONTROLLO SGS****a) Verifiche ispettive**

Ai fini del rilascio delle autorizzazioni per l'utilizzo delle diciture volontarie, definite nel Reg.1760/00/CE, ogni sito produttivo è sottoposto alle verifiche ispettive da parte dell'Organismo di Certificazione incaricato, allo scopo di valutare la conformità con i requisiti definiti. Le verifiche ispettive, condotte da personale qualificato, prenderanno in considerazione il processo produttivo e tutte le attività che possono influenzare il raggiungimento e mantenimento dei requisiti definiti dal Reg. 1760/CE e del Disciplinare depositato presso il MIPAAF. In particolare l'attività ispettiva sarà articolata nei seguenti punti:

verifica del processo,  
esami delle registrazioni delle prove e controlli sulla produzione,  
calibrazione della strumentazione,  
registrazioni delle non conformità e relative azioni correttive,  
registrazioni della formazione del personale,  
registrazioni dei reclami e contenziosi e delle relative azioni intraprese,  
registrazione delle verifiche ispettive interne,  
identificazione e rintracciabilità,  
corretto utilizzo della dicitura in etichetta.

**Macellazione**

L'organismo di controllo esegue un'ispezione presso la struttura deputata alla macellazione allo scopo di verificare l'efficacia dell'autocontrollo svolto dall'Organizzazione e mantenimento dell'identificazione e della rintracciabilità, in conformità a quanto definito nel disciplinare. In particolare saranno oggetto di valutazione i seguenti processi:

- trasporto e arrivo capi al macello,
- macellazione ed inquartamento capi,
- operazioni di sezionamento/lavorazione,
- verifica conformità disciplinare,
- verifica completezza dati giunti al macello per la rintracciabilità.

SGS effettua sul macello, con frequenza annuale, un controllo documentale e sul processo, al fine di garantire il controllo dell'efficacia e della corretta applicazione del Disciplinare. Gli elementi di valutazione presi in esame da SGS sono quelli che determinano la conformità dello stabilimento alle prescrizioni del disciplinare, con particolare riferimento all'adeguatezza dell'iter delle operazioni di identificazione quali:

- verifica dell'etichettabilità dei capi,
- verifica della rintracciabilità dei capi in fase di macellazione (presenza della marca auricolare successivamente, di un numero di macellazione progressivo applicato sulla carcassa),

- emissione delle etichette,
- apposizione delle etichette,
- tipologia di etichetta,
- registrazioni di vendita,
- aggiornamento della banca dati al termine di ogni giornata di macellazione di carne etichettata.

Al fine di accertare la conformità delle operazioni di etichettatura al Disciplinare ed alla sussistenza delle necessarie condizioni e garanzie di identificazione e rintracciabilità dei capi bovini, nel corso dell'ispezione si effettua un controllo a campione sui capi contrassegnati ed identificati con logotipo dell'Organizzazione presenti in data di controllo sul posto. Nel caso il numero di bovini macellati in quella data sia inferiore a 20, il controllo sarà effettuato su almeno 4 capi.

### **Sezionamento / Lavorazione**

SGS effettuerà sul centro di lavorazione, con frequenza annuale, un controllo documentale e sul processo, al fine di garantire il processo dei requisiti previsti dal Disciplinare.

In particolare:

- Modalità di etichettatura,
- Gestione dei tagli e della relativa etichettatura tramite software,
- Gestione del registro di carico e scarico,
- aggiornamento dei dati al termine di ogni giornata di lavorazione di carne etichettata.

### **Punti Vendita**

L'organismo di controllo mira ad evidenziare la corrispondenza fra i dati riportati in etichetta e quanto effettivamente avvenuto nella vita commerciale del bovino.

Con frequenza annuale SGS si reca presso un numero di siti pari al 33% dei punti vendita iscritti nell'elenco relativo, per eseguire i necessari controlli di conformità strutturale, di processo e di prodotto.

SGS controllerà la conformità del punto vendita alle prescrizioni del Disciplinare. A tal scopo viene accertato, dopo aver preventivamente individuato in modo casuale almeno tre campioni differenti della carne di cui il punto vendita effettua la vendita, che sussista la conformità alle specifiche che seguono;

- identificazione e rintracciabilità,
- corretta gestione del sistema di etichettatura elettronica,
- correttezza etichettatura delle carni,
- gestione del registro di carico/scarico,
- presenza di modalità documentate di separazione delle carni provenienti da fornitori diversi, se trattasi di punti vendita non esclusivisti.

### **Organizzazione**

L'organismo di controllo verifica, mediante attività ispettive con cadenza semestrale, l'efficacia dell'autocontrollo eseguito dall'Organizzazione. SGS si reca presso la sede dell'Organizzazione ed esegue una serie di attività di controllo circa l'attività di verifica – ovvero autocontrollo – effettuata da questa ultima facendo particolare riferimento ai seguenti punti:

aggiornamento elenchi allevatori, imprese di macellazione, imprese di sezionamento, punti vendita, aggiornamento banca dati, esecuzione del piano di autocontrollo e verifiche annesse, rispondenza del sistema di etichettatura al disciplinare. Più specificatamente vengono sottoposti ai necessari controlli tutti i documenti sia cartacei che su supporto informatico presenti nella sede dell'organizzazione, per verificare l'efficacia dell'attività di autocontrollo sullo stabilimento di macellazione e di sezionamento e sui punti vendita aderenti rispetto ai requisiti di conformità di cui al presente Disciplinare.

In caso di non conformità gravi, non rilevate dal sistema di autocontrollo, SGS procederà ad un incremento della frequenza delle attività di ispezione. In particolare l'individuazione di almeno una non conformità grave riscontrata presso il macello/sezionamento/Organizzazione non evidenziata e registrata dal sistema di autocontrollo determinerà un incremento della frequenza dei controlli di SGS pari al 50 %, nel caso in cui a non conformità sia rilevata presso i punti vendita l'incremento percentuale sarà pari al 25 %.

Le eventuali ulteriori non conformità rilevate a seguito dell'incremento del controllo si cumuleranno con le prime determinando un'ulteriore intensificazione delle verifiche ispettive sulla base alle medesime percentuali sopra citate.

La frequenza dei controlli sarà riportata ai valori iniziali previsti dallo schema solo in assenza, nell'anno di riferimento, di non conformità gravi nei siti campionati.

#### **b) Metodo di rapportaggio**

Per l'attività di ispezione e per le prove effettuate saranno emessi dei rapporti di ispezione che riporteranno le evidenze emerse e l'elenco delle non conformità riscontrate. Detti rapporti verranno inviati alle autorità competenti per il controllo delle imprese, ai fini del Reg. 1760/00CE

#### **c) Non conformità**

Le non conformità, rilevate dall'Organismo di Certificazione durante le verifiche ispettive, possono essere classificate come non conformità minori, ovvero non conformità del prodotto che non influenzano i requisiti stabiliti dalla legge in materia di etichettatura. Le non conformità minori sono soggette ad azioni correttive, nel caso in cui non vengano corrette entro il tempo previsto, le stesse diventano non conformità maggiori. Durante le verifiche ispettive potranno essere riscontrate non conformità maggiori ovvero non conformità del prodotto che influenzano le caratteristiche e/o i requisiti stabiliti dalla legislazione applicabile. Gli interessati, l'organizzazione e l'Autorità competente, verranno informate dall'Organismo di Controllo per iscritto di tutte le non conformità riscontrate durante le verifiche ispettive al fine di permettere la formulazione di eventuali sanzioni e/o azioni correttive.

Attività di base		Punti critici	Autocontrollo			Controllo Sgs			Gestione NON conformità			
Soggetto	Descrizione filiera		Tipo	Frequenza	Elemento controllato	Tipo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.c.	Azione correttiva
Centro di macellazione	Catena di macellazione	Software del macello - caricamento dati animali in arrivo - abbinamento n. identificativo animale e n. interno univoco di macellazione - individuazione degli animali con età < 8 mesi, tra 8 e 12 mesi, > 12 mesi.	Ispettivo/documentale	Sistematica del macello  2 volte l'anno sul 100% dei macelli da parte dei tecnici AREV	- verifica del corretto inserimento dei dati nel sistema informatizzato; -Verifica dell'inserimento degli auricolari secondo l'ordine di abbattimento; - verifica della stampa degli stessi sulle etichette - corretto funzionamento del sistema informatico	Ispettivo/documentale	Annuale	Banca Dati Documentazione accompagnatoria	Non corrispondenza dei dati;  Mancato o parziale rispetto delle procedure	Non conformità maggiore	Esclusione delle carni dal Disciplinare	Richiamo e/o formazione agli operatori coinvolti;  Incremento della frequenza di verifica  Sanzione o esclusione dall'elenco fornitori
	Catena di macellazione	- Inserimento nella catena di macellazione secondo l'ordine stabilito - prosecuzione nella catena di macellazione	Ispettivo		Processo di macellazione	Ispettivo	Annuale	Processo di macellazione	Non corrispondenza tra la marca digitata e il bovino abbattuto  Mancato o parziale rispetto delle procedure	Non conformità maggiore	Esclusione delle carni dal Disciplinare	Richiamo e/o formazione agli operatori coinvolti;  Incremento della frequenza di verifica  Sanzione o esclusione dall'elenco fornitori

Attività di base		Punti critici	Autocontrollo			Controllo Sgs			Gestione NON conformità			
Soggetto	Descrizione filiera		Tipo	Frequenza	Elemento controllato	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.c.	Azione correttiva
Centro di macellazione	Etichettatura	- Software del macello - Scaricamento dati da banca dati AREV - applicazione etichette su mezzene	Ispettivo	Sistematica del macello	Caricamento dati e stampa etichette	Ispettivo/ documentale	Annuale	- Banca Dati - Processo di macellazione - etichette	Non corrispondenza dei dati;  Mancato o parziale rispetto delle procedure	Non conformità maggiore	Ripristino dei dati (ove possibile)  Esclusione delle carni dal Disciplinare	Richiamoe/ o formazione agli operatori coinvolti;  Incremento della frequenza di verifica  Sanzione o esclusione dall'elenco fornitori
	Fornitura delle carni agli operatori aderenti al disciplinare	Inserimento operatore AREV a cui è destinata la carne  Stampa documento informativo  Comunicazione all'organizzazione	Ispettivo e documentale	2 volte l'anno sul 100% dei macelli da parte dei tecnici AREV	Documento informativo stampato  Banca dati macello	Ispettivo	Annuale	Banca dati	Non corrispondenza dei dati;  Mancato o parziale rispetto delle procedure	Non conformità maggiore	Esclusione delle carni dal Disciplinare	Richiamoe/ o formazione agli operatori coinvolti;  Incremento della frequenza di verifica  Sanzione o esclusione dall'elenco fornitori



Attività di base		Punti critici	Autocontrollo			Controllo Sgs			Gestione NON conformità			
Soggetto	Descrizione filiera		Tipo	Frequenza	Elemento controllato	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.c.	Azione correttiva
Sezionamento	Ricezione delle carni	Identificazione delle mezzene Presenza delle etichette	Ispettivo	Sistematica del Sezionamento  2 volte l'anno sul 100% dei sezionamenti da parte dei tecnici AREV	Mezzene in ingresso	Ispettivo	Annuale	Etichette	Etichette incomplete o assenti	Non conformità maggiore	Ripristino dei dati (ove possibile) Esclusione delle carni dal Disciplinare	Richiamoe/ o formazione agli operatori coinvolti;
	Lavorazione delle carni	Lavorazione separata delle carni	Ispettivo		Lavorazione delle carni	Ispettivo	Annuale	Procedure operative	Mancato o parziale rispetto delle procedure	Non conformità maggiore	Esclusione delle carni dal Disciplinare	Incremento della frequenza di verifica
	Erichettatura	Software Inserimento delle informazioni da riportare in etichetta Costituzione del lotto per la creazione di informazioni omogenee  Stampa etichette	Ispettivo e documentale		Software per la costituzione del lotto  Stampa etichette tramite bilancia	Ispettivo e documentale	Annuale	Etichette Banca dati	Non corrispondenza dei dati; Mancato o parziale rispetto delle procedure	Non conformità maggiore	Esclusione delle carni dal Disciplinare	Sanzione o esclusione dall'elenco fornitori
Sezionamento	Fornitura delle carni agli operatori aderenti al disciplinare	Inserimento operatore AREV a cui è destinata la carne  Stampa documento informativo  Comunicazioni all'organizzazione	Ispettivo	Sistematica del Sezionamento  2 volte l'anno sul 100% dei sezionamenti da parte dei tecnici AREV	Documento informativo stampato  Banca dati sezionamento	Ispettivo	Annuale	Banca dati	Non corrispondenza dei dati; Mancato o parziale rispetto delle procedure	Non conformità maggiore	Esclusione delle carni dal Disciplinare	Richiamoe/ o formazione agli operatori coinvolti;  Incremento della frequenza di verifica  Sanzione o esclusione dall'elenco fornitori

Attività di base		Punti critici	Autocontrollo			Controllo Sgs			Gestione NON conformità			
Soggetto	Descrizione filiera		Tipo	Frequenza	Elemento controllato	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.c.	Azione correttiva
Punto Vendita	Ricezione delle carni	Presenza delle etichette	Ispettivo/documentale	1 volta l'anno sul 100% dei pdv da parte dei tecnici AREV	Carne in ingresso stoccata in cella	Ispettivo	Annuale Sul 33 % dei pdv	Etichette	Etichette incomplete o assenti	Non conformità maggiore	Esclusione delle carni dal Disciplinare	Richiamoe/ o formazione agli operatori coinvolti;  Incremento della frequenza di verifica  Sanzione o esclusione dall'elenco fornitori
	Separazione della carne AREV Service	Adeguate sistema di separazione per evitare commistione di carni diverse	Ispettivo		Modalità di separazione e di identificazione delle carni	Ispettivo	Annuale Sul 33 % dei pdv	Separazioni delle carni	Mancato o parziale rispetto delle procedure	Non conformità maggiore	Esclusione delle carni dal Disciplinare	
	Corrispondenza della carne posta in vendita con le informazioni della carne stessa	Adeguate sistema di identificazione delle carni	Ispettivo		Corrispondenza delle carni con il documento informativo	Ispettivo	Annuale Sul 33 % dei pdv	Identificazione delle carni	Mancanza dell'identificazione	Non conformità maggiore	Esclusione delle carni dal Disciplinare	
	Stampa etichette su carne preincartata o preconfezionata per il libero servizio	Inserimento dei dati su bilancia e corrispondenza delle carni lavorate con le informazioni	Ispettivo/documentale		Documento informativo  Funzionamento bilancia	Ispettivo/Documentale	Annuale Sul 33 % dei pdv	Documento informativo  Procedure operative	Non corrispondenza dei dati;  Mancato o parziale rispetto delle procedure	Non conformità maggiore	Esclusione delle carni dal Disciplinare	
	Registro di carico e scarico	Inserimento della data di fine vendita della carne	Ispettivo/documentale		Registro di carico e scarico	Ispettivo	Annuale Sul 33 % dei pdv	Registro di carico/scarico	Registro non aggiornato	Non conformità maggiore	Ripristino dei dati (ove possibile)  Esclusione delle carni dal Disciplinare	

Attività di base		Punti critici	Autocontrollo			Controllo Sgs			Gestione NON conformità			
Soggetto	Descrizione filiera		Tipo	Frequenza	Elemento controllato	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.c.	Azione correttiva
Organizzazione	Banca dati	Aggiornamento dati	Ispettivo/documentale	2 volte l'anno	Software organizzazione	Documentale	semestrale	Banca dati Software	Non corretta o incompleta archiviazione dei dati	Non conformità maggiore	Sospensione dell'etichettatura a fino a ripristino della conformità  Verifica del sistema informatico	Verifica periodica del software  Rchiamo ai repsonsabili dell'attività  Incremento della frequenza di verifica
Organizzazione	Banca dati	Elenco aderenti	Documentale	2 volte l'anno	Elenco aderenti	Documentale	semestrale	Elenco aderenti	Elenchi non aggiornati	Non conformità minore	Aggiornamento elenchi	Rchiamo ai repsonsabili dell'attività  Incremento della frequenza di verifica
Organizzazione	Gestione dati	Autocontrollo	Documentale	2 volte l'anno	Esecuzione autocontrollo	Documentale	semestrale	Esecuzione autocontrollo	Autocontrollo non eseguito o documentazione non aggiornata	Non conformità maggiore	Effettuazione autocontrollo e/o aggiornamento dei documenti  Sospensione dell'etichettatura a fino a ripristino della conformità (eventuale)	Rchiamo ai repsonsabili dell'attività