

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 16 ottobre 2015.

Riconoscimento del disciplinare di produzione «Vitellone e/o Scottona ai cereali».

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Vista la direttiva 98/34/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 giugno 1998, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle norme e delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione;

Visto il Regolamento (CE) n. 1305/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) e che abroga il regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio, ed in particolare l'art. 16 relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il decreto legislativo 23 novembre 2000 n. 427 recante modifiche ed integrazioni alla legge 21 giugno 1986, n. 317, concernente la procedura di informazione nel settore delle norme e regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione, in attuazione delle direttive 98/34/CE e 98/48/CE;

Visto il decreto ministeriale del 12 giugno 2009 n. 9021 relativo all'istituzione della Commissione Sistemi di Qualità Nazionale avente il compito di individuare i sistemi di qualità nazionali nonché le modalità di riconoscimento e funzionamento degli stessi e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto ministeriale 4 marzo 2011 n. 4337 che regola il sistema di qualità nazionale zootecnica riconosciuto a livello nazionale ai sensi del Reg (CE) n. 1974/2006 della Commissione, pubblicato nella G.U.R.I. n. 68 del 24 marzo 2011;

Visto il provvedimento ministeriale del 25 ottobre 2011, con il quale sono state definite le Linee guida per la redazione dei disciplinari di produzione per i prodotti zootecnici afferenti al sistema di qualità nazionale zootecnica, pubblicato nella G.U.R.I. n. 262 del 10 novembre 2011;

Vista l'istanza presentata dall'Associazione per i sistemi di qualità superiore per la zootecnia bovina da carne, acquisita agli atti da questa Amministrazione in data 10 ottobre 2012 prot. n. 1075, volta ad ottenere il riconoscimento come Sistema di qualità nazionale del disciplinare di produzione del "Vitellone e/o Scottona ai cereali";

Visto il verbale del 29 ottobre 2013 della Commissione Sistemi di qualità nazionale;

Vista la notifica 2014/0025/I del Ministero dello sviluppo economico relativa al "Decreto di riconoscimento del sistema di qualità nazionale zootecnica vitellone e/lo scottona ai cereali" effettuata ai sensi della direttiva 98/34/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 giugno 1998

Visto la Comunicazione della commissione UE TRIS/ (2014) 03759 con la quale è stato espresso parere favorevole alla notifica 2014/0025/I del Ministero dello sviluppo economico;

Ritenuto che il disciplinare di produzione "Vitellone e/o Scottona ai cereali" risponde ai requisiti previsti per il riconoscimento come Sistema di Qualità Nazionale;

Decreta:

Articolo unico

1. Di riconoscere il disciplinare di produzione "Vitellone e/o Scottona ai cereali" allegato al presente decreto di cui forma parte integrante e sostanziale.

2. Il disciplinare di produzione "Vitellone e/o Scottona ai cereali" garantisce il diritto di accesso a tutti i produttori legittimamente interessati, la trasparenza del sistema e la rintracciabilità in tutte le fasi della produzione previste dal disciplinare.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Roma, 16 ottobre 2015

Il direttore generale: GATTO

ALLEGATO

ASSOCIAZIONE PER I SISTEMI DI QUALITÀ SUPERIORE PER
LA ZOOTECCNICA BOVINA DA CARNE
FONDATA DA CONSORZIO L'ITALIA ZOOTECCNICA E PRIMO VALORE
Sede in Piazza di Spagna, 35 - Roma

DECRETO MINISTERIALE N. 4337 del 4 marzo 2011

"LINEE GUIDA PER LA REDAZIONE DEI DISCIPLINARI DI
PRODUZIONE PER I PRODOTTI ZOOTECCNICI AFFERENTI AL
SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECCNICA"

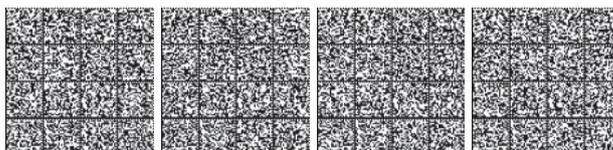
ALLEGATO ALL' Istanza Riconoscimento Disciplinare
DI PRODUZIONE DEL "VITELLONE e/o della SCOTTONA ai
CEREALI"
(Revisione 24 giugno 2013)

SCHEDA 6
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

"VITELLONE e/o SCOTTONA AI CEREALI"

PREMESSA

Il Disciplinare di produzione del "vitellone ai cereali" definisce un processo produttivo nell'ambito di un Sistema di qualità nazionale zootecnica (SQN) per le carni bovine contrassegnate dalla denominazione "vitellone/scottona ai 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 differenziarle al momento dell'acquisto. Dette carni assicurano livelli di tenerezza, succosità e colore che sono particolarmente richieste da una fascia di consumatori italiani, così come attestato da numerosi studi scientifici.

La specificità della carne del bovino adulto ai "cereali" è infatti data dall'utilizzo di bovini maschi e femmine appartenenti esclusivamente a razze da carne o a duplice attitudine o relativi incroci, macellati ad un'età compresa tra 12 e 22 mesi, allevati negli ultimi mesi di accrescimento e finissaggio con la tecnica tradizionale dell'allevamento protetto e alimentazione basata prevalentemente sui cereali ad elevato contenuto energetico.

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

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	Ai bovini di età superiore ai 12 mesi si applica la seguente classificazione:		
	Categoria:	Classificazione	Denominazione di vendita
	A	Carcasse di animali maschi non castrati di età pari o superiore a dodici mesi ma inferiore a ventiquattro mesi	Bovino adulto
E	carcasse di altri animali femmine di età pari o superiore a dodici mesi	Bovino adulto	
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.
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;)

2. Tipologie e tecniche di conduzione d'allevamento

Le condizioni minime del processo produttivo che bisogna garantire per certificare "vitellone /scottona ai cereali" sono di seguito riassunte:

2.a - gli animali ammessi sono maschi e femmine della specie "Bos Taurus", appartenenti esclusivamente a razze classificate da carne, a doppia attitudine e incroci fra tali razze;

2.b - allevamento in ambiente protetto, di tipo stallino, a stabulazione libera in box multipli;

2.c - periodo minimo di permanenza dei bovini in allevamenti aderenti al disciplinare SQN di 5 mesi per i bovini maschi, 4 mesi per le femmine, comprendenti la fase di accrescimento e finissaggio;

2.d - età alla macellazione compresa fra i 12 e 22 mesi;

2.e - sono esclusi, dall'SQN, i bovini sottoposti a trattamenti terapeutici con corticosteroidi, durante il periodo di applicazione del disciplinare

2.f - negli allevamenti, aderenti all'SQN, le procedure riguardanti le tecniche di allevamento e l'alimentazione devono interessare indistintamente tutti i bovini presenti in azienda e non solo quelli destinati all'SQN. In particolare, non possono essere presenti, in una stessa struttura/stalla, animali allevati e alimentati in conformità al presente disciplinare e animali allevati e alimentati in modo convenzionale.

2.g - nelle aziende dotate di strutture indipendenti, è possibile suddividere l'azienda medesima sulla base delle distinte procedure di allevamento (es. convenzionale / SQNZ). In quest'ultimo caso, le stalle e le relative pertinenze, nonché le attrezzature utilizzate (es. carro UNIFEED) devono essere ben delimitate e preventivamente individuate con apposita procedura che consenta di non mescolare l'alimentazione destinata all'allevamento SQNZ.

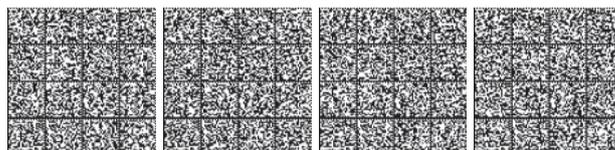
3. Tecniche di alimentazione

3.a - L'azienda di allevamento deve predisporre e tenere aggiornati i piani di razione alimentare che devono tenere conto delle esigenze nutrizionali dei bovini nelle diverse fasi di sviluppo; in particolare, devono essere definite delle razioni alimentari differenziate fra la fase di accrescimento e quella di finissaggio.

3.b - La razione alimentare deve essere preparata secondo la tecnica dell'UNIFEED e deve avere le seguenti caratteristiche:

3.b.1 - razione giornaliera contenente cereali e foraggi da cereali in quantità $\geq 60\%$ sulla sostanza secca;

3.b.2 - La percentuale di fibra della razione deve essere tale da garantire un valore di NDF $\geq 25\%$ della sostanza secca, oppure il 40% delle particelle della razione deve avere una dimensione superiore ai 2 mm.;



3.b.3 - La razione deve contenere una quota d'insilato di pianta intera di mais non superiore a 12 kg. sul tal quale nella fase di accrescimento.

3.b.4 - negli ultimi 60 giorni la quota di amido deve essere incrementata secondo le norme di finissaggio e/o la quota d'insilato deve diminuire almeno del 25% sul massimo consentito di kg. 12.

3.b.5 - la razione alimentare deve essere priva di grassi animali aggiunti e costituita esclusivamente dai seguenti prodotti di origine vegetale:

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 semplici o elaborati (salificati, idrogenati)

mangimi completi e complementari, costituiti dalle materie prime sopra elencate

3.b.6 - È consentito l'uso di integratori vitaminico-minerali e di additivi autorizzati per l'alimentazione animale.

3.c - Gli alimenti zootecnici devono essere privi di alterazioni o sostanze tossiche che li rendano non idonei per l'alimentazione animale, nel rispetto della normativa vigente. Per quanto riguarda il requisito "assenza di grassi animali", in mancanza del requisito di certificazione del prodotto da parte del mangimificio, l'organizzazione aderente al disciplinare SQN, potrà sopperire con proprie visite ed analisi semestrali.

3.d - 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.

4. La scelta degli animali

4.a - I bovini ammessi al presente disciplinare devono appartenere esclusivamente a razze da carne o a duplice attitudine o risultare da incroci tra razze da carne e razze a duplice attitudine.

4.b - La carne ammessa al circuito SQN deve provenire esclusivamente da carcasse che hanno le seguenti caratteristiche:

Categoria	A
	E
Classe di conformazione	S-E-U-R
Classe di stato d'ingrassamento	2-3

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 - Il fronte di mangiatoia non deve essere inferiore a 60 cm per capo e/o deve essere prevista l'alimentazione ad libitum.

5.c - I bovini allevati su lettiera, devono avere a disposizione una superficie non inferiore a 4 mq/capo, come da raccomandazioni contenute nel report della Comunità Europea del 2001 sul benessere del bovino da carne. In particolare, in tale documento, si indica uno spazio di 3mq/capo per animali di 500kg di peso vivo \pm 0.5mq ogni 100kg di incremento. Questi limiti risultano consentire ai bovini l'espressione del comportamento e dei movimenti naturali, limitando lo stress e in tal modo consentendo un accrescimento regolare nel miglior stato di sanità e salute che si riflettono sulla qualità della carne al momento della macellazione e nelle fasi successive di maturazione.

5.d - I bovini allevati su grigliato, dovranno avere a disposizione una superficie non inferiore a 3,00 mq/capo, poiché questo tipo di stabu-

lazione, molto diffuso nel settore del bovino da carne, prevede l'eliminazione di deiezioni e residui, altrimenti accumulati sul suolo e quindi consente una libertà di movimenti e pulizia anche con un minor spazio per capo.

5.e - È necessario disporre di un locale adibito 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 "vitellone o scottona ai 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 "vitellone/scottona ai 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, dai quali è possibile verificare che l'allevatore non abbia acquistato mangime/nucleo/alimento ad integrazione da mangimifici/fornitori diversi da quelli con certificazione di prodotto, cartellini di accompagnamento mangime/nucleo dai quali sia possibile verificare la formulazione e l'assenza di grassi animali aggiunti.

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.

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 - rifiutare la consegna di mangimi e nuclei che non provengono da mangimifici/fornitori privi di certificazioni di prodotto attestanti l'assenza di grassi animali aggiunti;

6.1.e.4 - 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 compresa tra i 12 e i 22 mesi di vita.

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

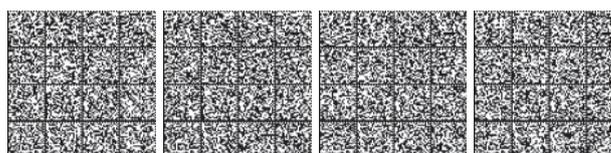
6.1.g.1 - inviare al macello con il documento accompagnatorio come previsto dal DPR 30 aprile 1996 n. 317 e successivi aggiornamenti, il passaporto dell'animale e, per poter garantire la veridicità dell'informazione razza o tipo genetico, il certificato di intervento fecondativo (CIF) per i bovini nati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



sti 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.

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 "Croisé": 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;

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 - Solo per le carcasse classificate appartenenti alle categorie "A" ed "E" e non ricadenti nelle classifiche commerciali (SEURO) della categoria O - P e negli stati di ingrassamento della carcassa 1 - 4 - 5, è possibile stampare ed apporre sulle carcasse l'etichetta di macellazione che attesta l'appartenenza della carne all'SQN "vitellone o scottona ai 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). Successivamente la carcassa è divisa in due mezzene.

6.2.g - Le 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 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 (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.

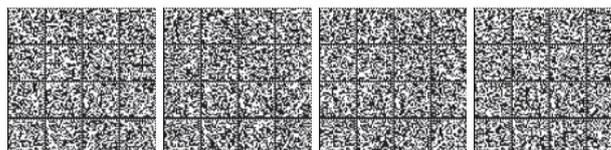
6.2.o - Al momento della spedizione della carne (mezzene, quarti o sestini), lo stabilimento di macellazione, deve rilasciare un "certificato SQN: "vitellone o scottona ai cereali" che attesta, per ciascun "porzione di carne venduta", il possesso dei requisiti di carne appartenente al suddetto SQN. Detto 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: "vitellone o scottona ai 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: "vitellone o scottona ai 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 "vitellone o scottona ai 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 mezzene o i quarti o i sestini ottenuti dalle precedenti operazioni presso gli stabilimenti di macellazione aderenti all'SQN "vitellone o scottona ai 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 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 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: "vitellone o scottona ai 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 informativamente, illeggibilità del codice a barre o QR Code o guasto documentato nel sistema di lettura dello stesso.

6.3.f - Le mezzene, destinate ad essere commercializzate con la dizione "vitellone o scottona ai 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 "vitellone / scottona ai 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 - dissosare / 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;

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

6.3.l - Al momento della spedizione della carne (grossi tagli dissosati, tagli anatomici, porzionati, ecc.), il laboratorio di sezionamento, deve rilasciare un "certificato SQN: "vitellone o scottona ai 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: "vitellone o scottona ai 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: "vitellone o scottona ai cereali". È consentita l'imputazione manuale dei dati nel sistema di identificazione e tracciabilità del pdv solo in caso di mancanza del sistema informatico, illeggibilità del codice a barre o QR Code o guasto documentato nel sistema di lettura dello stesso.

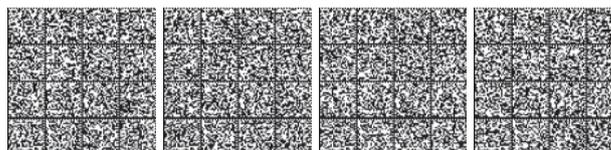
6.4.c - Le mezzene o gli altri tagli di carni certificate forniti ai pdv, al momento del taglio sono già identificate tramite le etichette di macellazione o di sezionamento.

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: "vitellone o scottona ai 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: "vitellone o scottona ai 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: "vitellone o scottona ai 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: "vitellone o scottona ai 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: "vitellone o scottona ai 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).

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: "vitellone o scottona ai 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: "vitellone o scottona ai 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: "vitellone o scottona ai 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 preconfzionati, prodotti presso i laboratori di porzionamento, non ha l'obbligo di adesione al presente disciplinare, qualora i preconfzionati medesimi siano destinati direttamente al consumatore finale senza ulteriore manipolazione.

7. Etichettatura del prodotto

Le informazioni sugli alimenti diverse da quelle obbligatorie previste dagli articoli 13,14 e 15 del regolamento (CE) n. 1760/2000, volontariamente aggiunte sulle etichette saranno oggettive e verificabili da parte dell'Ente di certificazione prescelto nonché comprensibili per i consumatori e conformi alla legislazione orizzontale in materia di etichettatura in ossequio al regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio.

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 auto-

controllo in tutte le fasi della filiera produttiva della carne bovina certificata SQN: "vitellone o scottona ai 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

10.a - Allegato 1 - "certificato di avviamento alla macellazione";

10.b - Allegato 2 - "piano di autocontrollo"

15A07945

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 28 settembre 2015.

Liquidazione coatta amministrativa della «Società cooperativa edilizia Fiordaliso», in Treviolo e nomina del commissario liquidatore.

IL MINISTRO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 5 dicembre 2013, n. 158, recante il regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico, per le competenze in materia di vigilanza sugli enti cooperativi;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Vista l'istanza con la quale la Confederazione cooperative italiane ha chiesto che la società "Società Cooperativa Edilizia Fiordaliso" sia ammessa alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

