

DISCIPLINARE DI ETICHETTATURA CARNI BOVINE



INDICE

DISCIPLINARE DI ETICHETTATURA CARNI BOVINE	1
INDICE	1
1. <i>Premessa</i>	2
2. <i>Campo di applicazione</i>	2
3. <i>Riferimenti normativi</i>	2
4. <i>Definizioni e abbreviazioni, informazioni in etichetta e logotipo di identificazione</i>	3
4.1 <i>Definizioni</i>	3
4.2 <i>Informazioni riportate in etichetta</i>	9
4.3 <i>Logotipo di identificazione</i>	11
5. <i>Misure atte a garantire la veridicità delle informazioni facoltative riportate in etichetta</i> .	12
5.1 <i>Allevamento</i>	12
Alimentazione NON OGM e priva di grassi animali aggiunti (ultimi 120 gg)	14
Alimentazione NON OGM dalla nascita.....	14
Benessere animale.....	15
Allevamento senza uso di antibiotici negli ultimi 120 giorni.....	16
Allevamento senza uso di antibiotici dallo svezzamento	16
5.2 <i>mangimi non OGM e/o senza grassi animali aggiunti</i>	18
5.3 <i>Macellazione e Sezionamento</i>	19
MACELLAZIONE	23
SEZIONAMENTO	23
5.4 <i>Organizzazione</i>	25
6. <i>Autocontrollo</i>	26
7. <i>Provvedimenti disciplinari</i>	27
Gestione delle non conformità	28
8. <i>Controllo organismo indipendente</i>	28
9. <i>Allegati</i>	28

1. Premessa

Il presente disciplinare descrive il sistema di rintracciabilità ed etichettatura facoltativa delle carni adottati presso l'azienda COLOMBEROTTO S.P.A. ai fini degli adempimenti previsti dal DM 16.1.2015 "Nuove indicazioni e modalità applicative del regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda il titolo II relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine a seguito delle modifiche introdotte dal regolamento (UE) n.653/2014. "

2. Campo di applicazione

Il presente disciplinare viene applicato all'etichettatura delle carni bovine prodotte nello stabilimento *Colomberotto*.

3. Riferimenti normativi

- **Decreto MIPAAF 16 gennaio 2015** - Nuove indicazioni e modalità applicative del regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda il titolo II relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine.
- **Regolamento (CE) N° 1760/2000** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine.
- **Regolamento (CE) N° 1825/2000** della Commissione del 25 Agosto 2000 recante le modalità di applicazione del Regolamento CE n° 1760/2000 del Parlamento Europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine.
- **D.L.vo n.58 del 21 gennaio 2004**. Disposizioni sanzionatorie per le violazioni dei Regolamenti (CE) numeri 1760 e 1825 del 2000, relativi all'identificazione e registrazione dei bovini, nonché all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, a norma della legge 10 marzo 2002, n.39.
- **Regolamento (CE) n° 275/2007** recante modifica del regolamento CE 1825/ 2000 recante modalità di applicazione del Regolamento CE 1760/ 2000 per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carne.
- **Reg. (UE) n. 1169/2011** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n.608/2004 della Commissione.

- **Reg. (UE) N. 1308/2013** del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;
- **Reg. (UE) n. 653/2014** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 maggio 2014 che modifica il regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda l'identificazione elettronica dei bovini e l'etichettatura delle carni bovine;
- **Circolare 7770 del 13/04/2015 – "D.M. 16 gennaio 2015** recante "Nuove indicazioni e modalità applicative del Regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda il Titolo II relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine a seguito delle modifiche introdotte dal Regolamento (UE) n.653/2014". Chiarimenti sull'etichettatura facoltativa delle carni bovine".
- **Decreto Ministeriale 20 maggio 2016, n. 11715** - Disposizioni applicative e modifica DM 16 gennaio 2015 sull'etichettatura facoltativa delle carni bovine e abrogazione DM 13 dicembre 2001.
- **Reg. (CE) n. 767/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 13 luglio 2009** sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi, che modifica il regolamento (CE) n. 1831/2003 e che abroga le direttive 79/373/CEE del Consiglio, 80/511/CEE della Commissione, 82/471/CEE del Consiglio, 83/228/CEE del Consiglio, 93/74/CEE del Consiglio, 93/113/CE del Consiglio e 96/25/CE del Consiglio e la decisione 2004/217/CE della Commissione.

4. Definizioni e abbreviazioni, informazioni in etichetta e logotipo di identificazione

4.1 DEFINIZIONI

Ai fini del presente disciplinare valgono le seguenti definizioni:

- Etichettatura: L'apposizione di un'etichetta sul singolo pezzo di carne o sul relativo materiale di imballaggio
- Carni bovine: Tutti i prodotti dei codici NC 0201, 0202, 0206 10 95 e 0206 29 91; tra le carni bovine si intendono comprese anche quelle della specie bufalina.
- Organizzazione: Lo stabilimento COLOMBEROTTO.
- Organizzazione cedente: L'Organizzazione in possesso del disciplinare di etichettatura facoltativa riconosciuto dal MIPAAF, il quale comprende requisiti che generano informazioni facoltative relative alla fase di allevamento, quali alimentazione zootecnica, sistema di allevamento ed altre informazioni facoltative che derivano dalle tipologie di allevamento.
- Fornitori: I fornitori di animali vivi.

- Carni appese: Si intendono:
- Carcasse di vitelli interi;
 - Mezzene di vitello o bovino adulto;
 - Quarti anteriori o posteriori di vitello o bovino adulto;
 - Seste parti di vitello o bovino adulto (cosce, carrè, pance, spallotti).
- Carni sottovuoto: Si intendono i tagli anatomici provenienti da carni appese sottoposte alle operazioni di sezionamento e confezionamento sottovuoto.
- Ricetta di lavorazione: Si intende l'insieme dei tagli anatomici che ci si attende che vengano prodotti durante la fase di sezionamento per quel determinato articolo immesso in lavorazione.
- Numero partita di macellazione: Numero progressivo univoco nell'anno che identifica l'insieme di animali macellati nel giorno distinti per allevamento di provenienza.
- Numero progressivo: Numero progressivo all'interno della partita di macellazione che identifica l'animale all'interno della partita stessa.
- Numero lotto: Numero progressivo univoco nell'anno che identifica le carni ottenute dalla lavorazione di un insieme di carni appese omogeneo per le informazioni da riportare in etichetta.
- Codice identificativo: Per codice identificativo si intende:
- per i bovini vivi, il codice identificativo individuale riportato sulla marca auricolare;
 - per le carni appese, il numero di partita di macellazione con il numero progressivo del capo;
 - per le carni sottovuoto, il numero del lotto.
- Categoria: le mezzene di bovino di età superiore ai 12 mesi devono essere state classificate ai sensi dell'allegato IV - regolamento (UE) n. 1308/2013. Infatti, per attribuire la corretta categoria del bovino adulto, ad eccezione della categoria Z, è necessario utilizzare le "Tabelle unionali di classificazione delle carcasse" così come di seguito riportate:

Dizioni comunemente accettate dal commercio e conosciute dal consumatore a livello locale (*)	Categoria della carcassa secondo la classificazione UE
VITELLONE	categoria A: carcasse di animali maschi non castrati di età pari o

	superiore a dodici mesi, ma inferiore a ventiquattro mesi
TORO	categoria B: carcasse di animali maschi non castrati di età pari o superiore a ventiquattro mesi.
MANZO	categoria C: carcasse di animali maschi castrati di età pari o superiore a dodici mesi.
VACCA	categoria D: carcasse di animali femmine che hanno già figliato.
GIOVENCA - SCOTTONA - SORANA	categoria E: carcasse di altri animali femmine di età pari o superiore a dodici mesi.

(*) in etichetta la dizione deve essere sempre abbinata alla denominazione di vendita obbligatoria "bovino adulto"

In etichetta devono essere sempre riportate le denominazioni di vendita previste dalla normativa nazionale e comunitaria.

In particolare, per i bovini di età maggiore di 12 mesi si riporta la denominazione di vendita "bovino adulto" prevista dalla normativa nazionale che disciplina la vendita delle carni fresche (legge del 4.4.1964, n. 171 così come modificata dalle leggi n. 963 del 12.12.1969, n. 44 del 16.2.1983 e n. 204 del 3.8.2004) e prevista anche dal D.L.vo 27.1.1992, n. 109 e successive modificazioni ed integrazioni.

Mentre, per i bovini di età inferiore ai 12 mesi, le denominazioni di vendita obbligatorie da riportare in etichetta sono quelle previste dalla normativa comunitaria (allegato VII - regolamento (UE) n. 1308/2013) per le carcasse classificate con la lettera "V" (vitello, carne di vitello) e "Z" (vitellone, carne di vitellone).

- Sistema informatizzato (o solo sistema):

Software dedicato alla gestione dei movimenti di produzione (macellazione, taglio, sezionamento, spedizione)

- Database informatico:

Insieme di dati registrati su supporto informatico formato dall'insieme delle registrazioni relative ai movimenti di animali e carne durante le varie fasi della produzione e della lavorazione.

- Età dell'animale

Età dell'animale al momento della macellazione espressa in mesi.

- Tipo genetico

Tipo genetico: informazione 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 sarà riportata come «tipo genetico: incrocio di (seguito dalla razza del padre)»;
- Razza Capo bovino iscritto nel Libro Genealogico o figlio di padre e madre iscritti al libro genealogico della stessa razza. In quest'ultimo caso la verifica dell'informazione "razza" deve essere, in ogni caso, effettuata secondo le modalità indicate dall'Associazione che detiene il libro genealogico;
 - Rintracciabilità: Capacità di ricostruire il nesso tra la carcassa, il quarto o i tagli di carne ed il singolo animale o il gruppo di animali da cui sono state ricavate.
 - Registro di macellazione: Documento informatico in cui sono riepilogati e conservati i dati di rintracciabilità.
 - Autocontrollo: Controllo interno esercitato da Colomberotto tramite verifiche documentali e/o verifiche ispettive interne e/o analisi.
 - Controllo: Attività di controllo svolta da CSQA Srl Certificazioni - via S. Gaetano, 74 - 36016 Thiene (VI). Questo Organismo di controllo indipendente opera in conformità della Norma UNI CEI 17065. Esso, per espletare l'attività, ha libero accesso sia ai siti dell'Organizzazione che a quelli dei vari attori della filiera e può operare sia con controlli documentali che con verifiche dirette sul campo.
 - Allevamento di nascita di Struttura di permanenza degli animali dal momento della nascita fino al primo spostamento entro il 45° giorno di vita.
 - Allevamento Struttura presso la quale gli animali vengono allevati e permangono dal 46° giorno di vita. L'ultimo allevamento di ingrasso che invia gli animali alla macellazione deve detenere gli animali per un periodo non inferiore a 120 giorni. Rientrano tra gli "allevamenti" nell'ambito di quanto definito nel presente Disciplinare anche le stalle di sosta e le stalle di svezzamento, secondo la definizione di seguito riportata
 - Stalla di sosta Azienda di un commerciante in cui si attua un regolare avvicendamento degli animali comprati e venduti entro trenta giorni dall'acquisto. Ai fini del presente disciplinare le stalle presso le quali gli animali sostano fino ad un massimo di 7 giorni non sono tenute ad aderire al disciplinare, non vengono sottoposte all'autocontrollo da parte dell'Organizzazione capo filiera, né al controllo da parte dell'Organismo di Controllo.
 - Allevamenti di svezzamento di Strutture dove giungono gli animali giovani, entro il 45° giorno di vita, dagli allevamenti di nascita o da stalle di sosta. Qui gli animali passano dall'alimentazione latte a quella solo solida per poi essere inviati ad un altro allevamento, o direttamente all'allevamento di ingrasso.

- Allevamenti nascita svezzamento di Strutture dove nascono gli animali e ove permangono per diversi mesi crescendo e passano dall'alimentazione lattea a quella solo fibroso-solida per poi essere inviati ad un altro allevamento, o direttamente all'allevamento di ingrasso.
- Allevamenti ingrasso di Strutture dove gli animali sono detenuti per almeno gli ultimi 4 mesi (120 giorni) per l'ingrasso ed il finissaggio prima di essere inviati alla macellazione.
- Svezzamento Il passaggio dall'alimentazione lattea o solido-lattea, all'alimentazione solida con l'abbandono dell'assunzione del latte e/o sostituti zootecnici del medesimo (latte artificiale ricostituito).
- Antibiotico: Agente antimicrobico prodotto sinteticamente o naturalmente utilizzato per uccidere o inibire la crescita di microrganismi
- Alimentazione priva di grassi animali aggiunti: Alimentazione dalla quale sono esclusi i grassi di origine animale (non rientrano in questa definizione i derivati del latte). L'alimento zootecnico è da considerarsi privo di grassi animali aggiunti quando la percentuale massima di colesterolo rilevabile è inferiore/uguale all'1,5 % sulla frazione sterolica e/o inferiore/uguale a 200 ppm sulla fase grassa.
- Alimentazione NO OGM: Alimentazione non contenente e non derivante da organismi geneticamente modificati. L'Organizzazione accetta, quale presenza accidentale o tecnicamente inevitabile, una percentuale massima di materiale geneticamente modificato inferiore o uguale all'0.9 % per ciascun ingrediente componente l'alimento zootecnico.
- Alimento zootecnico: Materia prima, mangime o unifeed destinato all'alimentazione animale. Con riferimento al requisito Alimentazione NO OGM, ai fini del presente disciplinare si considerano unicamente mangimi complementari, completi, da allattamento e mangimi minerali (integratori mineral-vitaminici) che contengano o derivano da materie prime a rischio OGM.
- Mangimi composti Miscela di almeno due materie prime per mangimi, contenenti o meno additivi per mangimi, destinati all'alimentazione degli animali per via orale sotto forma di mangimi completi o complementari.
- Mangimi completi Mangimi composti che, per la loro composizione, sono sufficienti per una razione giornaliera.
- Materie prime per mangimi Prodotti di origine vegetale o animale, il cui obiettivo principale è soddisfare le esigenze nutrizionali degli animali, allo stato naturale, freschi o conservati, nonché i derivati della loro trasformazione industriale, come pure le sostanze organiche o inorganiche, contenenti o meno additivi per mangimi, destinati all'alimentazione degli animali per via orale, in quanto tali o previa trasformazione, oppure alla

- preparazione di mangimi composti oppure ad essere usati come supporto di premiscele. (Es. granella di mais/soia e farine di estrazione).
- Mangimi complementari Mangimi composti con contenuto elevato di talune sostanze, ma che, per la loro composizione, sono sufficienti per una razione giornaliera soltanto se utilizzati in associazione con altri mangimi.
 - Mangimi minerali Mangimi complementari contenenti almeno il 40 % di ceneri grezze.
 - Mangimi d'allattamento Mangimi composti somministrati allo stato secco o diluiti in una determinata quantità di liquido, destinati all'alimentazione dei giovani animali come complemento o in sostituzione del latte materno postcolostrale o destinati a animali giovani, come vitelli da macellazione.
 - Mangimificio: Soggetto che svolge attività di produzione di mangimi completi, d'allattamento, complementari, minerali e materie prime per mangimi destinati agli animali.
 - Fornitore di materie prime per mangimi: L'azienda che produce e/o commercializza materie prime per mangimi (es. granella di mais/soia e farine di estrazione)..
 - Periodo di Frollatura: Periodo che intercorre tra la macellazione degli animali e l'utilizzo delle carni per la vendita durante il quale il muscolo subisce una serie di trasformazioni di natura biochimica, enzimatica e microbiologica che portano all'acquisizione di caratteristiche qualitative tra cui tenerezza e sapidità.
 - Standard CReNBA Standard di valutazione del benessere e della biosicurezza nell'allevamento del bovino da carne predisposto dal Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale con sede presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna, sezione di Brescia. Tale protocollo è consultabile sul sito istituzionale del CReNBA (www.izsler.it),
 - Specie / alimenti a rischio OGM Per specie / alimenti a rischio OGM si intendono mais, soia, colza, cotone e barbabietola.
 - Mangimifici validati I mangimifici validati sono quelli presenti nella banca dati dell'Organizzazione: possono essere certificati o qualificati
 - Mangimifici qualificati I mangimifici qualificati sono quelli che hanno superato positivamente la fase di qualifica da parte dell'Organizzazione

4.2 INFORMAZIONI RIPORTATE IN ETICHETTA

L'etichetta della carne bovina a marchio Colomberotto riporta tre tipologie di indicazioni:

- 1 – indicazioni obbligatorie
- 2 – indicazioni facoltative
- 3 – indicazioni aggiuntive

Nella tabella seguente sono raggruppate tutte le indicazioni che l'Organizzazione potrà fornire in etichetta

Indicazioni obbligatorie
1. Paese di nascita dell'animale ¹ [nome dello stato membro in cui l'animale è nato]
2. Allevato in [nome degli stati membri in cui l'animale è stato allevato per un periodo superiore a 30 giorni]
3. Macellato in [nome dello stato membro o del paese terzo] [numero di approvazione]
4. Sezionato in [nome dello stato membro o del paese terzo] [numero di approvazione]
5. Numero di riferimento o codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali Tale numero potrà essere: l'auricolare del capo e/o il numero di partita/progressivo di macellazione e/o numero di lotto
Indicazioni facoltative
6. Razza o Tipo genetico
7. Alimentazione priva di grassi animali aggiunti ² – l'informazione deve essere sempre abbinata al periodo per il quale essa è garantita espresso in mesi e/o giorni. Tale periodo non può essere inferiore ai 4 mesi/ 120 gg.
8. Alimentazione NO OGM ³ – l'informazione deve essere sempre abbinata al periodo per il quale essa è garantita espresso in mesi e/o giorni (Tale periodo non può essere inferiore ai 4 mesi/ 120 gg), o con la dicitura "alimentazione NO OGM dallo svezzamento". La sola indicazione "Alimentazione NO OGM" sottende alimentazione no OGM per tutto il ciclo di vita.
9. Periodo di frollatura (gg) - <i>"carne frollata per X giorni"</i> oppure <i>"carne frollata minimo per X giorni"</i>
10. Benessere animale in allevamento valutato secondo lo Standard CReNBA ⁴ , Centro Referenza Nazionale - <i>Garanzia di benessere animale in allevamento valutato secondo lo Standard del Centro di Referenza Nazionale o CReNBA</i> e/o LOGO – l'informazione può essere abbinata al periodo per il quale essa è garantita espresso in mesi e/o giorni. Tale periodo non può essere inferiore ai 4 mesi/ 120 gg.

11. Allevamento senza uso di antibiotici negli ultimi 120 giorni <i>Bovino da Carne allevato senza uso di antibiotici per minimo 4 mesi” [o NO ANTIBIOTIC per minimo 4 mesi] [o NO ANTIBIOTIC per min 4 mesi]</i>
12. Allevamento senza uso di antibiotici dallo svezzamento <i>Bovino da carne allevato senza uso di antibiotici dallo svezzamento [o NO ANTIBIOTIC dallo svezzamento].</i>
Indicazioni aggiuntive
13. Denominazione dell'Organizzazione o logo
14. Numero di autorizzazione del disciplinare etichettatura Colomberotto
15. Altre informazioni desumibili dai documenti ufficiali quali ⁵ : <ul style="list-style-type: none"> - Sesso - Età alla macellazione - Categoria⁶ - Denominazione del macello - Data di macellazione - Allevamento di provenienza abbinato al periodo di permanenza in allevamento. L'allevamento può essere riportato come ragione sociale e/o indirizzo e/o codice ASL - Regione e/o provincia di nascita e/o allevamento (abbinato al periodo di permanenza in allevamento) e/o macellazione - Provincia e/o Comune di nascita e/o allevamento (abbinato al periodo di permanenza in allevamento) e/o macellazione
16. Denominazione di vendita
17. Peso
18. Codice a barre e/o QR Code

L'indicazione "Alimentazione priva di grassi animali aggiunti" non si applica all'allevamento della categoria merceologica "vitello" e pertanto non potrà essere utilizzata.

1 nel caso di animali nati, allevati e macellati in Italia l'etichetta potrà riportare solo la dicitura Origine (nome del paese)

2 Tale indicazione potrà essere apposta nell'etichetta di tutti i tipi di carne con l'esclusione del vitello.

3 Tale indicazione potrà essere apposta nell'etichetta di tutte le tipologie di carne che risultano essere conformi al presente documento.

4 Questa indicazione potrà essere inserita solo per animali provenienti da allevamenti qualificati per il requisito sulla garanzia del benessere animale secondo lo standard CRenBA e presenti nel rispettivo elenco in essere presso l'Organizzazione e i macelli. Tale informazione deve essere sempre correlata con il periodo per il quale detta informazione è effettivamente garantita.

5 Queste informazioni sono rilevate dalla lettura del "Documento di identificazione individuale per la specie bovina" (passaporto) e/o scaricate dalla BDN (banca dati nazionale).

6 vitellone: bovino maschio non castrato di età superiore a 12 mesi e inferiore a 24 mesi; scottona: bovino femmina di età superiore a 12 mesi e inferiore a 24 mesi, che non ha ancora figliato; manzo: bovino maschio castrato di età superiore a 12 mesi e inferiore a 24 mesi; vitello: bovino di età inferiore agli 8 mesi

A seconda dell'esigenza del cliente, alcune delle informazioni facoltative potranno essere omesse e/o non utilizzate.

4.3 LOGOTIPO DI IDENTIFICAZIONE

Il logotipo è di proprietà di *Colomberotto*, che ha il compito della sua salvaguardia e applicazione.

Esso è formato:

- dalle lettere stilizzate 'CQ' iniziali della parola 'Colomberotto Qualità';
- dal nome 'Colomberotto'.



Il logotipo è riportato sulle etichette e la documentazione commerciale aziendale.

5. Misure atte a garantire la veridicità delle informazioni facoltative riportate in etichetta

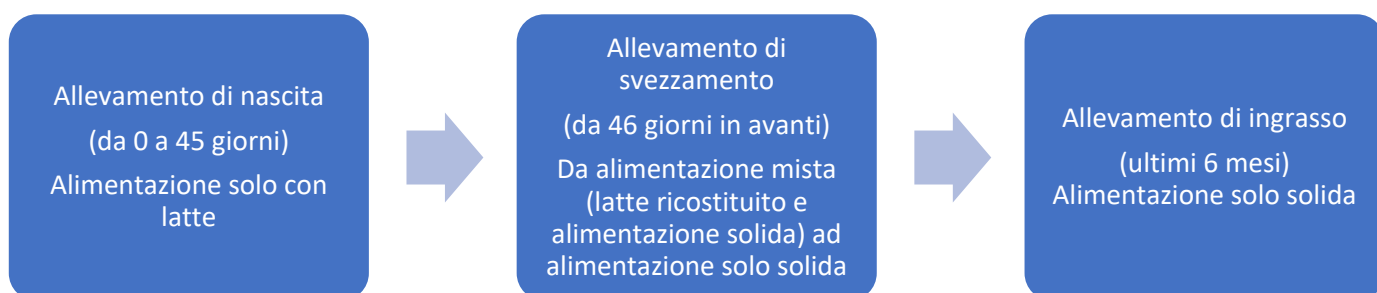
5.1 ALLEVAMENTO

Il sistema di allevamento italiano prevede nei fatti 3 diverse modalità:

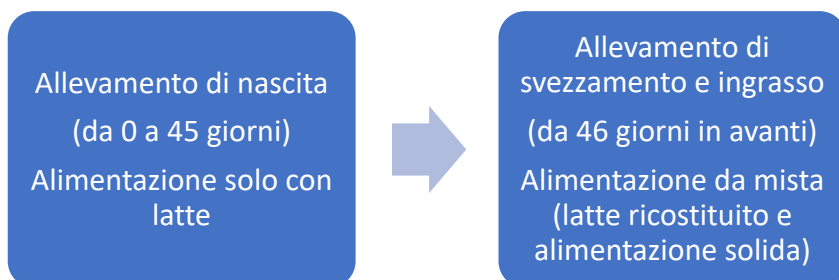
1 – acquisto animali da ristallo da paesi UE e ingrasso per l'ultimo periodo del ciclo di vita in Italia.

2 – animali che nascono in Italia, all'età massima di 45 giorni vengono allontanati dall'allevamento di nascita e avviati presso gli allevamenti di svezzamento dove passano dall'alimentazione latte a quella solida.

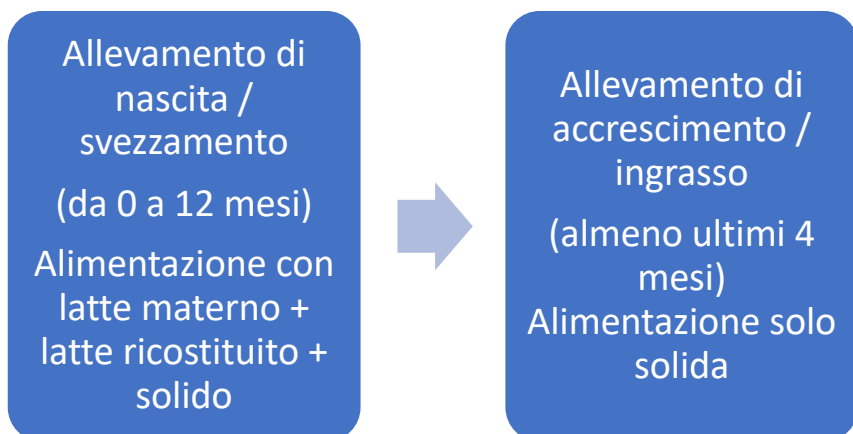
Bovino adulto:



Vitello a carne bianca:



3 – animali che nascono in Italia e restano sotto la madre alimentandosi con latte materno e solidi fino all'età massima di 12 mesi prima di essere avviati alla sola alimentazione solida negli allevamenti di ingrasso. Questo tipo di allevamento è caratteristico di alcuni areali del sud Italia, della Sardegna, alcune zone della Sicilia, ma anche dell'alto Adige, dell'Appennino Toscano e del Piemonte (nel caso degli allevamenti di bovini di razza Piemontese). All'interno di questa casistica è ricompreso anche l'allevamento a ciclo chiuso (*linea vacca-vitello*).



In tutte le casistiche descritte può capitare che gli animali, nel trasferimento da una tipologia di allevamento ad un'altra, si trovino a sostare presso stalle di sosta per un periodo di durata variabile. Ai fini del presente documento le stalle presso le quali gli animali sostano fino ad un massimo di 7 giorni non sono tenute ad aderire al disciplinare, non vengono sottoposte all'autocontrollo da parte di Colomberotto, né al controllo da parte dell'OdC.

Colomberotto possiede allevamenti di proprietà e in soccida nonché utilizza allevamenti terzi opportunamente qualificati.

Sia per gli allevamenti di proprietà/soccide che per gli allevamenti terzi è prevista una fase di qualifica per valutare le strutture, l'alimentazione utilizzata e la gestione degli aspetti previsti dal presente disciplinare.

Tale valutazione viene eseguita seguendo un'apposita check-list e se l'allevamento aderisce al protocollo sul benessere animale verrà anche valutato per questi aspetti secondo quanto indicato nello specifico paragrafo sotto riportato.

Se l'allevamento possiede i requisiti richiesti viene inserito nella banca dati dell'Organizzazione e sottoscrive il disciplinare di etichettatura per gli aspetti di sua competenza.

La banca dati indica per quali requisiti i diversi allevamenti sono qualificati ed in particolare per:

- Alimentazione NON OGM
- Alimentazione priva di grassi animali aggiunti
- Benessere animale
- Allevamento senza uso di antibiotici

Tutti gli allevatori hanno l'obbligo di comunicare a Colomberotto eventuali non conformità e devono accettare i controlli dell'Organizzazione o di un suo incaricato e dell'Organismo Indipendente.

L'allevamento di ingrasso deve assicurare sempre e comunque un periodo minimo di allevamento pari a 4 mesi. Il controllo finale, relativo all'informazione da riportare in etichetta, viene effettuato a

livello di macello secondo le modalità successivamente descritte al paragrafo riguardante le fasi del processo di macellazione.

Alimentazione NON OGM e priva di grassi animali aggiunti (ultimi 120 gg)

Al fine di assicurare i requisiti relativi all'alimentazione NO OGM e alimentazione priva di grassi animali aggiunti l'allevatore:

- a) deve alimentare TUTTI i capi in allevamento (inteso come sito produttivo) con alimenti zootecnici NON OGM e/o privi di grassi animali aggiunti
- b) ha l'obbligo di acquistare mangimi composti esclusivamente presso i mangimifici validati dall'organizzazione
- c) ha l'obbligo di acquistare materie prime per mangimi a rischio OGM
 - o nazionali
 - o da fornitori con certificazione di prodotto NON OGM o IP (Identity preserved)
 - o da fornitori in grado di fornire analisi OGM accreditate riconducibili ad ogni lotto di consegna
- d) Ha l'obbligo di archiviare tutti i documenti di acquisto degli alimenti ad integrazione e dei mangimi per almeno 2 anni
- e) Nel caso di alimenti autoprodotti a rischio OGM l'allevatore ha l'obbligo di:
 - Archiviare il documento di acquisto della semente
 - Registrare i quantitativi di prodotto raccolto
 - Registrare i quantitativi di alimento autoprodotta somministrato

La rintracciabilità dei mangimi composti e delle materie prime è rappresentata

- dai documenti di acquisto, dai quali è possibile verificare che l'allevatore non abbia acquistato alimenti da mangimifici/fornitori diversi da quelli validati (ove previsto),
- dai cartellini di accompagnamento del mangime composto dai quali sia possibile verificare la formulazione, l'assenza di grassi animali aggiunti e la dichiarazione NO OGM o equivalente.

Alimentazione NON OGM dalla nascita

Per assicurare il requisito "alimentazione NO OGM" dalla nascita l'allevatore per tutta la fase di allevamento deve rispettare quanto precedentemente elencato per quanto riguarda l'alimentazione dei capi allevati. Inoltre il requisito potrà essere comunicato "dalla nascita" esclusivamente in presenza delle seguenti condizioni:

1. allevamento del bovino adulto:
 - a. acquisto di bovini da ristallo nazionali provenienti da allevamenti aderenti al Disciplinare Colomberotto; saranno destinati ad etichettatura con l'informazione

sull'alimentazione NO OGM dalla nascita esclusivamente gli animali allevati presso stalle aderenti al presente disciplinare a partire dal 46 esimo giorno di vita.

- b. acquisto di bovini da ristallo provenienti dall'estero, acquistati da fornitori sottoposti a certificazione relativa al controllo del requisito "alimentazione NO OGM" dalla nascita da un ente riconosciuto, e ristallo presso stalle aderenti al presente disciplinare.

2. per l'allevamento di vitelli a carne bianca, ristallare i capi entro i 45 giorni di vita presso stalle aderenti al presente disciplinare

Alimentazione NON OGM dallo svezzamento

Per assicurare il requisito "alimentazione NO OGM" dallo svezzamento l'allevatore per tutta la fase di allevamento dopo la fine dello svezzamento deve rispettare quanto precedentemente elencato per quanto riguarda l'alimentazione dei capi allevati.

Si precisa che

- il termine della fase di svezzamento, non essendo fisso né predeterminabile ma dipendente da diversi fattori, tra cui la maturazione dell'animale, è stato individuato come il momento in cui l'animale viene trasferito al ciclo successivo (accrescimento / ingrasso) cioè cambio codice stalla e quindi la data di riferimento corrisponde alla data del modello4 di trasferimento dell'animale. Pertanto l'animale nella stalla di svezzamento assume sempre una componente anche liquida nella razione.
- se il periodo di vita dell'animale che intercorre dallo svezzamento alla macellazione risulta pari a 4 mesi/120 gg, l'informazione viene comunicata in etichetta come "alimentazione NO OGM" negli ultimi 4 mesi/120gg. Se tale periodo ha durata superiore a 4 mesi/120 gg l'informazione potrà essere comunicata "dallo svezzamento"

In tutte le casistiche di cui sopra, le stalle di sosta / centri di raccolta / aste presso le quali gli animali sostano fino ad un massimo di 7 giorni non sono tenute ad aderire al disciplinare e non vengono sottoposte all'autocontrollo né da parte dell'Organizzazione né da parte dell'Organismo Indipendente.

Benessere animale

L'allevamento interessato al requisito dello standard di benessere animale (CReNBA) deve essere in possesso del certificato rilasciato dal Centro di referenza nazionale per l'anno di riferimento, con un punteggio di conformità almeno del 60% riferito alla valutazione del benessere animale, e piena conformità alle norme cogenti. L'allevamento qualificato ha l'obbligo di mantenere gli animali in stalla per almeno 4 mesi/ 120 gg.

Colomberotto deve acquisire e mantenere nella propria banca dati una copia del certificato in corso di validità

Allevamento senza uso di antibiotici negli ultimi 120 giorni

Al fine di assicurare i requisiti relativi all'informazione "Bovino da carne allevato senza uso di antibiotici negli ultimi 120 giorni", fermo restando il rispetto della normativa cogente in materia di prescrizione e somministrazione dei farmaci agli animali, l'allevatore o chi da lui incaricato deve comunicare all'organizzazione l'elenco dei capi trattati negli ultimi 120 gg. Tale comunicazione avviene con le modalità descritte successivamente nel presente capitolo.

Allevamento senza uso di antibiotici dallo svezzamento

Al fine di assicurare i requisiti relativi all'informazione "Bovino da carne allevato senza uso di antibiotici dallo svezzamento", fermo restando il rispetto della normativa cogente in materia di prescrizione e somministrazione dei farmaci agli animali, l'allevatore o chi da lui incaricato deve comunicare all'Organizzazione l'elenco dei capi trattati con antibiotici a partire dalla data di avvenuto svezzamento. Tale comunicazione avviene con le modalità di seguito descritte.

Si precisa che

- il termine della fase di svezzamento, non essendo fisso né predeterminabile ma dipendente da diversi fattori, tra cui la maturazione dell'animale, è stato individuato come il momento in cui l'animale viene trasferito al ciclo successivo (accrescimento / ingrasso) cioè cambio codice stalla e quindi la data di riferimento corrisponde alla data del modello4 di trasferimento dell'animale. Pertanto l'animale nella stalla di svezzamento assume sempre una componente anche liquida nella razione.
- se il periodo di vita dell'animale che intercorre dallo svezzamento alla macellazione risulta pari a 4 mesi/ 120 gg, l'informazione viene comunicata in etichetta come "allevato senza uso di antibiotici" negli ultimi 4 mesi/120gg. Se tale periodo ha durata superiore a 4 mesi/120 gg l'informazione potrà essere comunicata "dallo svezzamento"

Modalità di trasferimento dell'informazione sui trattamenti antibiotici all'Organizzazione

Il trasferimento delle informazioni relative ai trattamenti antibiotici all'Organizzazione può avvenire con tre diverse modalità:

1. da parte dell'allevatore o chi da lui incaricato, se ha a disposizione adeguata strumentazione ed un accesso alla rete
2. da parte dell'allevatore o chi da lui incaricato che invia all'Organizzazione copia del registro trattamenti per ciascun allevamento, prima del trasferimento degli animali ad altro allevamento o al macello

3. direttamente, da parte dell'Organizzazione, per gli allevamenti che usano il registro informatizzato dei farmaci, che ottiene i dati tramite collegamento a www.vetinfo.it (Nota DGSAF n. 700 – P del 13/01/2021)

Banca dati dell'Organizzazione

L'organizzazione Colomberotto gestisce un'apposita banca dati per la registrazione

- dei trattamenti antibiotici effettuati sugli animali
- degli allevamenti di ingrasso aderenti al requisito "allevato senza uso di antibiotici negli ultimi 120gg" e degli allevamenti di svezzamento e allevamenti di ingrasso aderenti al requisito "allevato senza uso di antibiotici dallo svezzamento"
- dei certificati di benessere animale con relativa validità
- degli allevamenti aderenti e qualificati per il requisito di benessere animale
- degli allevamenti aderenti al requisito "no grassi animali"
- degli allevamenti aderenti al requisito "alimentazione NON OGM" e "alimentazione NON OGM dallo svezzamento"

che consente al momento della macellazione di verificare tramite accesso automatico alla banca dati stessa quali animali possono essere destinati ad etichettatura facoltativa con l'informazione per ciascun requisito.

Capi francesi

Gli animali da ristallo acquistati da allevamenti francesi e ingrassati per l'ultimo periodo del ciclo di vita in Italia (almeno gli ultimi 120 giorni di vita)

- per poter essere destinati all'informazione sull'assenza di trattamenti antibiotici dallo svezzamento devono essere acquistati da fornitori sottoposti a certificazione relativa al controllo del requisito "allevato senza uso di antibiotici dallo svezzamento" rilasciata da un Ente riconosciuto. I dati relativi ai trattamenti effettuati in Francia a partire dallo svezzamento devono essere registrati dal fornitore in apposita banca dati, alla quale hanno accesso anche l'Organizzazione e il macello

- per poter essere destinati all'informazione "alimentazione no ogm dallo svezzamento" o dalla nascita devono essere acquistati da fornitori sottoposti a certificazione relativa al controllo del medesimo requisito rilasciata da un Ente riconosciuto. Gli animali che sono stati allevati presso allevamenti conformi al requisito sull'alimentazione no ogm in Francia (a partire dallo svezzamento o dalla nascita) sono registrati dal fornitore in apposita banca dati, alla quale hanno accesso anche l'Organizzazione e il macello.

5.2 MANGIMI NON OGM E/O SENZA GRASSI ANIMALI AGGIUNTI

L'Organizzazione Colomberotto valida i mangimifici, compresi gli stabilimenti di produzione di mangime d'allattamento, in modo diretto o attivando personale incaricato.

La modalità di validazione

- in caso di mangimifici non certificati prevede la qualifica attraverso:
 - verifiche ispettive nel corso delle quali viene valutata la capacità del mangimificio di garantire la segregazione delle materie prime, la lavorazione separata, l'approvvigionamento presso fornitori in grado di fornire garanzie sul requisito richiesto (grassi animali e/o OGM), rintracciabilità del prodotto finito, procedure atte a escludere il rischio di cross contamination (da grassi animali e/o da OGM); vengono inoltre valutate le formulazioni dei mangimi al fine di verificare l'assenza di grassi di origine animale.
 - analisi di laboratorio su campioni prelevati in mangimificio al fine di valutare la reale capacità di produrre alimento zootecnico conforme;
 - sottoscrizione dell'impegno formale a fornire mangime NO OGM e/o non contenente grassi animali aggiunti a tutti i soggetti coinvolti nella filiera Colomberotto e sottoscrizione del presente disciplinare per le parti di competenza (allegato 2)
- in caso di mangimifici certificati NON OGM e/o privi di grassi animali aggiunti consiste nell'ottenere copia del certificato in corso di validità. Con questi mangimifici Colomberotto si limita a definire un accordo contrattuale di fornitura che vincoli il mangimificio a comunicare all'Organizzazione qualsiasi variazione che riguardi il certificato di conformità del prodotto fornito, comprese eventuali non conformità gravi, sospensioni e/o revoche.

Tutti i mangimifici validati sono inseriti nella banca dati dell'Organizzazione e sottoposti a controlli da parte dell'Organizzazione e dell'Organismo Indipendente: nel caso di mangimifici che abbiano ottenuto una certificazione di prodotto a fronte del requisito "NO OGM" e/o "assenza di grassi animali aggiunti" da un ente conforme alla norma ISO/IEC 17065:2012, la fase di attività di autocontrollo del mangimificio da parte dell'Organizzazione può essere omessa. Tali mangimifici possono non essere verificati dall'Organismo Indipendente per il principio di mutuo riconoscimento.

Il mangimificio deve garantire la produzione/fornitura di mangime non contenente OGM e/o grassi animali aggiunti oltre i limiti di accettazione.

Al fine di garantire tali requisiti il mangimificio stipula una convenzione con l'Organizzazione che preveda:

1. esclusione di grassi animali aggiunti e/o OGM dalla formula mangime
2. identificazione e rintracciabilità materie prime

3. qualifica fornitori di materie prime (in relazione al punto 1)
4. identificazione lavorazione e lotti di produzione
5. gestione cross contamination da grassi animali e/o da OGM
6. esistenza di una procedura di pulizia delle linee
7. nel caso di requisito NO OGM garantire il controllo analitico sulle materie prime in ingresso; qualora non fosse effettuato e provato dai fornitori i controlli dovranno essere effettuati da parte del mangimificio
8. nel caso di requisito NO OGM garantire conservazione di alimenti a rischio OGM e loro derivati in silos dedicati
9. esecuzione controlli analitici su prodotto finito con frequenza semestrale
10. esecuzione controlli analitici presso laboratori accreditati ACCREDIA per la prova specifica.
11. comunicazione rapporti di analisi all'Organizzazione

Il mangimificio inoltre deve predisporre ed applicare un piano dei controlli analitici su materie prime e prodotto finito in relazione ai requisiti assenza di OGM e assenza di grassi animali aggiunti.

Il fornitore di materie prime per mangimi a rischio OGM e loro derivati nazionali o con certificazione di prodotto NON OGM o IP (Identity preserved) non viene qualificato preliminarmente e può non essere inserito nella banca dati ma viene verificato dall'Organizzazione e dall'Organismo Indipendente attraverso verifiche documentali.

Il fornitore di materie prime per mangimi

- che commercializza prodotti e sottoprodotti non nazionali a rischio OGM ha gli stessi obblighi dei mangimifici.
- che commercializza prodotti e sottoprodotti nazionali a rischio OGM ha l'obbligo di garantire e dimostrare attraverso i documenti l'origine e/o la coltivazione su territorio nazionale.

Qualora dovessero mutare le attuali impostazioni legislative (divieto di coltivazione di OGM su territorio nazionale) i fornitori di materie prime per mangimi di origine nazionale saranno soggetti a qualifica come i mangimifici.

Le procedure adottate dal mangimificio e il piano dei controlli vengono verificate e validate al momento della qualifica dall'Organizzazione.

5.3 MACELLAZIONE E SEZIONAMENTO

La macellazione e l'eventuale sezionamento sono effettuate dall'Organizzazione, infatti Colomberotto S.p.A. è titolare di un macello e relativo laboratorio di sezionamento.

Lo stabilimento deve garantire l'etichettatura, l'immagazzinamento e la spedizione delle carcasse/mezzene/quarti/tagli e carni preconfezionate con tutte o in parte le indicazioni previste dal presente disciplinare.

Al fine di garantire la corretta identificazione e rintracciabilità degli animali il macello deve:

1. Gestire e mantenere aggiornata una banca dati degli allevamenti, degli allevamenti certificati CReNBA, degli auricolari di animali trattati con antibiotici che NON devono rientrare nella filiera "allevato senza antibiotici", e dei bovini macellati/sezionati. Al fine di assicurare l'archiviazione delle informazioni relative all'alimentazione dei bovini, al benessere animale la banca dati deve prevedere anche:
 - elenco allevamenti che allevano con alimentazione NO OGM (suddivisi per tipologia: nascita (con bovini di età superiore a 45 giorni) / svezzamento/ ingrasso)
 - elenco allevamenti che allevano con alimentazione priva di grassi animali aggiunti
 - elenco allevamenti in possesso di certificato in vigore rilasciato dal CReNBA
 - elenco degli allevamenti qualificati per il requisito "allevato senza uso di antibiotici" negli ultimi 120 gg e dallo svezzamento.
2. Confrontare, in fase di pre-macellazione, l'auricolare del bovino con il documento di trasporto (Mod. 4) e con il passaporto del singolo capo e per i bovini nati in Italia da maggio 2015, per cui non è più obbligatoria l'emissione del passaporto se i bovini vengono movimentati su territorio nazionale, eseguire un controllo in banca dati nazionale per verificare la corrispondenza tra il numero di auricolare e le informazioni presenti in BDN.
3. Verificare gli auricolari degli animali che l'allevatore ha indicato tra quelli trattati e quindi da escludere dalla filiera "Allevato senza uso di antibiotici negli ultimi 120 giorni" o dalla filiera " Allevato senza uso di antibiotici dallo svezzamento ", tramite accesso all'apposita banca dati dell'Organizzazione.
4. Inserire per ogni capo macellato tutti i dati ricavati dai documenti di accompagnamento (Mod.4 e/o passaporto e/o BDN e/o iscrizione al libro genealogico) o dal modello 4 informatizzato ed in particolare:
 - o marca auricolare del capo;
 - o data di nascita;
 - o sesso;
 - o allevamento di provenienza
 - o data di ingresso in allevamento

In questa fase inoltre il sistema informatico andrà ad identificare la regione e/o provincia di nascita in modo automatico controllando le prime tre cifre del passaporto.

Per quanto riguarda i capi nazionali nati dopo l'1/05/2015 in cui il passaporto non è previsto per legge, il software aziendale dopo l'inserimento dell'auricolare manualmente importa i dati mancanti per la rintracciabilità (data di nascita, tipo genetico, sesso, ingresso in stalla) interfacciandosi direttamente con il sito internet www.vetinfo.sanita.it o con i servizi messi a disposizione dalla banca dati regionale o nazionale.

- o tipo genetico/razza;

L'informazione "Tipo genetico" viene registrata nel sistema informatico dello stabilimento di macellazione rilevandola dal passaporto Certificato di Intervento Fecondativo - CIF sul quale è riportata la razza del padre. In particolare, per i bovini nati in Italia, l'informazione "Tipo Genetico" può essere usata se il capo è accompagnato allo stabilimento di macellazione, oltre che dal passaporto, anche dal CIF, documento da cui è possibile desumere l'informazione. Nel caso in cui non sia possibile risalire alla razza del padre si utilizza la dicitura "Tipo genetico: incrocio" oppure si omette l'informazione.

Per i bovini di origine francese, poiché il passaporto riporta, tra l'altro, il numero di identificazione e in forma codificata la razza del padre è possibile riportare in etichetta la dizione "Tipo genetico: incrocio di (seguito dalla razza del padre)".

Per i bovini con passaporto francese, inoltre, è possibile procedere come segue:

Caso A - i codici razziali del padre e della madre, riportati sul passaporto, sono gli stessi: l'informazione può essere espressa come: "Tipo genetico: (indicazione della razza del padre). È chiaro che detta possibilità è estesa anche a bovini con passaporto italiano qualora si accerti dal passaporto o dalla BDN che anche la madre è ascrivibile alla medesima razza del padre;

Caso B - i codici razziali del padre e della madre, riportati sul passaporto, sono diversi: l'informazione va espressa come "tipo genetico: incrocio di (indicazione della razza del padre). Qualora lo spazio a disposizioni in etichetta per tale informazione non sia sufficiente, modalità analoghe per riportare l'informazione medesima possono essere:

- tipo genetico: inc. di (seguito dalla razza del padre);
- "incrocio di (seguito dalla razza del padre)";
- "incrocio (seguito dalla razza del padre)".

Caso C - i codici razziali del padre e della madre sono diversi ed il passaporto riporta nel campo "Type racial" l'indicazione "Croisé": anche in questo caso l'informazione va espressa come "tipo genetico: incrocio di (indicazione della razza del padre).

Per questi due ultimi casi (B e C), si può esprimere l'informazione alternativa: "tipo genetico: incrocio".

Pertanto, negli ultimi due casi (B e C), l'operatore, potrà indicare in un ulteriore campo, l'indicazione del tipo genetico del padre che, qualora presente, verrà stampato in etichetta con le diciture sopra riportate.

Qualora invece si voglia indicare l'informazione facoltativa "Razza" viene adottata la seguente procedura:

L'informazione "Razza" viene registrata nel sistema informatico dello stabilimento di macellazione quando l'animale è accompagnato allo stabilimento di macellazione, oltre che dal passaporto e dalla documentazione prevista dalla normativa vigente, da un documento rilasciato da un Ente preposto ufficialmente riconosciuto, che ne attesti l'iscrizione al Libro Genealogico o che sia figlio di genitori entrambi iscritti al Libro. In quest'ultimo caso la verifica dell'informazione "razza" deve essere, in ogni caso, effettuata secondo le modalità indicate dall'Associazione che detiene il libro genealogico.

Per i bovini di origine francese, l'informazione "Razza" è utilizzabile solo se al momento dell'avvio del bovino allo stabilimento di macellazione, l'allevatore consegna, oltre al passaporto e tutta la documentazione prevista dalla normativa vigente, anche il "Certificat de filiation genetique etabli par l'etat civil bovin (ECB)" dal quale si evince, tra l'altro, la matricola e la razza del padre e della madre.

I documenti attestanti quanto sopra sia per garantire la veridicità dell'informazione "tipo genetico", sia "razza" sono conservati dallo Stabilimento di macellazione per 2 anni, a disposizione per presa visione dei tecnici ispettori incaricati dell'autocontrollo, o del controllo da parte degli Organismi Indipendenti, per verificare la veridicità dell'informazione al momento dell'inserimento dei dati nel sistema informatico.

5. Verificare per tutti gli animali in ingresso la garanzia o meno dei requisiti sul benessere animale CReNBA, sull'alimentazione priva di grassi animali e/o NO OGM negli ultimi 120 gg tramite controllo della qualifica dell'allevamento di ingrasso, e verificare il rispetto del tempo minimo di permanenza in stalla di 120 gg/ 4 mesi.
6. Verificare per tutti gli animali in ingresso la garanzia o meno del requisito sull'alimentazione NO OGM dalla nascita o dallo svezzamento, tramite controllo della qualifica degli allevamenti presso i quali è stato detenuto l'animale. Anche questo controllo può essere eseguito in maniera automatica ed informatizzata utilizzando la banca dati ed il software aziendale dell'Organizzazione.
7. Abbinare (su supporto informatico) per ciascun auricolare il corrispondente numero di macellazione;
8. Identificare ciascun capo con almeno 3 etichette per ogni mezzena collocate nei seguenti punti: spalla, coscia e lombata. Ciascuna etichetta potrà riportare oltre alle informazioni obbligatorie previste dal Reg. CE 1760/00 tutte o in parte le informazioni facoltative e/o aggiuntive previste alla sezione 4.2 del presente disciplinare in funzione dei dati presenti in banca dati del macello /organizzazione che agiscono da blocco per alcune informazioni (es. : se il capo risulta essere stato trattato con antibiotici l'informazione relativa all'"allevato senza antibiotici" non potrà essere inserita; se l'allevamento non risulta valutato per il benessere animale in quanto non si è in possesso del certificato rilasciato dal C.Re.N.B.A. l'informazione sul benessere non verrà riportata in etichetta).
9. Nel caso in cui si voglia indicare in etichetta l'informazione relativa alla frollatura della carne, il periodo minimo garantito sarà controllato mediante l'indicazione in etichetta della data di macellazione e della dicitura "Da utilizzare dopo il XX". Trascorso il periodo indicato in etichetta la merce potrà essere venduta e a questo punto sarà emessa una nuova etichetta che riporterà la dicitura: ""carne frollata per X giorni" oppure "carne frollata minimo per X giorni" dove i gg X saranno quelli intercorsi tra la data di macellazione e la messa in vendita (corrispondente come minimo alla data indicata come "da utilizzare dopo il").

10. Accompagnare ogni fornitura con un documento di trasporto riportante i codici identificativi delle carni consegnate ed essere in grado di fornire/trasmettere tutti i dati obbligatori e facoltativi riportati in etichetta su supporto informatico a clienti in possesso di un proprio disciplinare di etichettatura facoltativo per le informazioni indicate in etichetta.
11. Archiviare le registrazioni per un tempo minimo di 2 anni

La procedura che il macello adotta al fine di garantire la rintracciabilità dei capi è sinteticamente descritta a seguire:

MACELLAZIONE

Al macello l'auricolare del bovino viene confrontato con il modello 4 e il passaporto e/o i dati presenti in BDN. Dopo il riscontro i bovini vengono avviati alla macellazione. In corrispondenza dello specifico auricolare, si abbina sul software aziendale l'ordine di ingresso in catena di macellazione per il fondamentale abbinamento con il numero progressivo di macellazione. Segue la macellazione dei bovini e l'arrivo sequenziale delle carcasse, che individualmente vengono pesate, classificate e, automaticamente e progressivamente numerate e collegate con l'auricolare del bovino di provenienza. Si effettua così la stampa e l'apposizione sulle carcasse dell'etichetta di macellazione (inamovibile). L'elemento che collega la carcassa all'animale di provenienza è pertanto il numero di macellazione che permette di arrivare alla marca auricolare del bovino.

Attraverso il passaporto e/o i dati presenti sulla BDN è quindi possibile verificare tutte le indicazioni che occorrono all'organizzazione: paese di nascita, paesi di allevamento, età dell'animale, informazioni relative all'allevamento di provenienza e, solo per i capi nati in Italia, regione e/o provincia italiana di nascita.

SEZIONAMENTO

Nel caso in cui le carni debbano essere sezionate e confezionate sottovuoto, il laboratorio di sezionamento riceve le carni dal macello annesso e le lavora come di seguito indicato.

1. L'operatore addetto al carico della sala sezionamento suddivide le carcasse o le parti di carcassa in modo omogeneo relativamente ai dati di rintracciabilità da apporre in etichetta.
2. L'operatore procede con l'inserimento a sistema della ricetta di lavorazione.
3. Tramite un lettore ad onde radio viene aperto un nuovo lotto di sezionamento leggendo l'etichetta di ogni pezzo e inviando i singoli pesi. Sulla tastiera compariranno i dettagli delle singole letture e verranno quindi evidenziate le informazioni comuni che poi compariranno in etichetta.
4. Una volta creati i lotti di lavorazione, sono effettuate le operazioni di sezionamento. Gli operatori procedono con la lavorazione dei lotti seguendo la logica FIFO (la merce che entra

per prima è la prima ad essere lavorata). L'etichetta di macellazione o di taglio presente sul pezzo originario viene trasferita sul primo taglio anatomico ricavato riposto sul nastro trasportatore che conduce alla bilancia. La presenza dell'etichetta sul taglio anatomico dà indicazione all'addetto alla pesatura dell'inizio di un nuovo lotto di lavorazione.

5. L'operatore alla postazione di pesatura legge l'etichetta di macellazione o di taglio posizionata sul pezzo che gli arriva. Il sistema riconosce il lotto a cui appartiene quel pezzo e visualizza, su apposito touch-screen, l'elenco dei tagli presenti nella ricetta impostata: con tale sistema si riesce a tenere sotto stretto controllo il numero dei pezzi da etichettare.
6. L'operatore seleziona, a video, il taglio anatomico che sta pesando.
7. L'operatore invia il peso al sistema.
8. Il sistema stampa l'etichetta con tutti i dati obbligatori e/o facoltativi.
9. Nel caso in cui si voglia indicare in etichetta l'informazione relativa alla frollatura della carne, il periodo minimo garantito sarà controllato mediante la verifica da parte del sistema informatico che il periodo intercorso tra la data di macellazione e il sezionamento e confezionamento sottovuoto del taglio in lavorazione corrisponda al periodo minimo definito in macellazione ed indicato in etichetta come "Da utilizzare dopo il XX". Se il requisito è la merce potrà essere venduta con un'etichetta che riporterà la dicitura: "*carne frollata per X giorni*" oppure "*carne frollata minimo per X giorni*" dove i gg X saranno quelli intercorsi tra la data di macellazione e la lavorazione e confezionamento (corrispondente come minimo alla data indicata come "da utilizzare dopo il".)
10. L'operatore inserisce l'etichetta stampata all'interno del sacchetto e invia, tramite nastro automatizzato, il pezzo imbustato alla macchina che realizza il sottovuoto.
11. Il pezzo confezionato sottovuoto, tramite nastro automatizzato, giunge all'addetto all'imballaggio che ricostruisce il lotto iniziale mediante lettura ottica dei barcode di ogni articolo e stampa un'etichetta che riporta la descrizione del pezzo originario e il peso riepilogativo di tutti gli articoli che costituiscono il lotto. In questa fase il sistema non permette la lettura di etichette di tagli anatomici appartenenti a lotti diversi.
12. L'addetto all'imballaggio ripone le carni confezionate nei roll, nei cartoni o nelle vasche di plastica (imballi secondari) che costituiranno poi i colli di vendita. Dopodiché appone sull'imballo secondario l'etichetta con la descrizione del pezzo originario e il peso riepilogativo di tutti gli articoli che costituiscono il lotto.
13. Al momento della vendita ogni fornitura è accompagnata con un documento di trasporto riportante i codici identificativi delle carni consegnate e inoltre, se richiesto, vengono forniti/trasmessi tutti i dati obbligatori e facoltativi riportati in etichetta su supporto informatico a clienti in possesso di un proprio disciplinare di etichettatura facoltativo per le informazioni indicate in etichetta.

Anche per il sezionamento tutte le registrazioni devono essere archiviate per 2 anni.

5.4 ORGANIZZAZIONE

L'Organizzazione Colomberotto S.p.a., in quanto stabilimento di macellazione e sezionamento deve adempiere alle attività sopra descritte inoltre ha il compito di:

1. Validare allevamenti e mangimifici
2. Effettuare un'attività di autocontrollo (verifiche ispettive) su tutti i soggetti della filiera come indicato nel piano dei controlli: mangimifici non certificati, allevamenti, macello e laboratorio di sezionamento
3. Mantenere costantemente aggiornata la banca dati con l'elenco degli allevamenti qualificati per il requisito "benessere animale in allevamento" e condividere le informazioni con il macello.
4. Mantenere costantemente aggiornato l'elenco dei capi esclusi dalla filiera "allevato senza antibiotici" a seguito delle comunicazioni degli allevatori
5. Gestire una banca dati comprendente:
 - elenco mangimifici
 - elenco allevamenti che allevano con alimentazione NO OGM
 - elenco allevamenti che allevano con alimentazione priva di grassi animali aggiunti
 - elenco degli allevamenti certificati CRenBA
 - elenco degli allevamenti qualificati per il requisito "allevato senza uso di antibiotici" negli ultimi 4 mesi/ dallo svezzamento
 - rapporti di verifica presso allevamenti e mangimifici
 - rapporti di analisi su alimenti/mangimi/nuclei/materie prime
6. Mantenere presso la propria sede copia dei certificati in corso di validità rilasciati da CRenBA, per gli allevamenti che aderiscono alla filiera del benessere animale.
7. Tenere costantemente aggiornati gli elenchi dei diversi attori di filiera ed inviarne copia a CSQA a seguito di modifiche
8. Archiviare tutta la documentazione per un tempo minimo di 2 anni.

6. Autocontrollo

L'attività di autocontrollo viene effettuata:

- dai tecnici dell'Organizzazione;
- da personale tecnico appositamente addestrato delegato dall'Organizzazione;
- da veterinari qualificati da CReNBA per le verifiche di qualifica degli allevamenti che rispettano il requisito del benessere animale.

Le attività di autocontrollo mirate a garantire la veridicità delle informazioni, riportate su tutte le etichette descritte, e il rispetto dei requisiti stabiliti nel presente disciplinare, sono espletate in tutte le fasi della filiera secondo tempi definiti nel piano dei controlli.

L'attività di autocontrollo viene esercitata su:

- mangimifici non certificati
- allevamenti
- macello/laboratorio di sezionamento
- sede dell'Organizzazione

L'Organizzazione attiva azioni di autocontrollo, direttamente o tramite apposite convenzioni su:

1. Mangimifici non certificati - almeno una volta all'anno. Nell'ambito delle verifiche sono valutati almeno i seguenti aspetti:

- acquisto materie prime da fornitori qualificati
- assenza di cross contamination in fase di accettazione materie prime, lavorazione e consegna.

Nell'ambito dell'attività di verifica ispettiva l'Organizzazione preleva un campione di mangime da destinare alla ricerca di OGM e/o grassi animali aggiunti.

2. Allevamenti – almeno una volta all'anno. Nell'ambito delle verifiche sono valutati almeno i seguenti aspetti:

- alimentazione priva di grassi animali aggiunti e/o NO OGM attraverso verifica documentale e controllo analitico (100% degli allevamenti/anno per OGM e sulla radice quadrata degli allevamenti per grassi animali)
 - Per gli allevamenti/soccide aderenti al presente disciplinare che utilizzano alimenti che provengono solo ed esclusivamente da mangimifici certificati NON OGM e/o senza grassi animali aggiunti di proprietà del gruppo Colomberotto, i controlli analitici sugli alimenti in allevamento da parte dell'Organizzazione possono essere fatti sulla radice quadrata degli allevamenti
- controllo del mantenimento del requisito relativo al benessere animale per gli allevamenti che si sono sottoposti alla verifica da parte di personale medico Veterinario autorizzato dal CReNBA.
- controllo del registro dei farmaci e degli animali trattati con antibiotici

3. Macello/Laboratorio di sezionamento - almeno una volta all'anno - Nell'ambito delle verifiche sono valutati almeno i seguenti aspetti:

- identificazione capi in macello ed eventuale presenza di certificazione da parte dell'allevamento di provenienza;
- elenco degli auricolari dei capi trattati con antibiotici, da escludere dalla filiera ""allevato senza uso di antibiotici""
- rintracciabilità al macello/laboratorio di sezionamento;
- campionamenti per la ricerca di sostanze ad effetto inibente su muscolo (100% degli allevamenti /anno coinvolti nella filiera ""allevato senza antibiotici"")

L'Organizzazione ha la funzione di verificare il corretto svolgimento delle attività previste nei precedenti articoli del presente Disciplinare ed in conformità al Piano dei controlli.

É inoltre compito dell'Organizzazione provvedere ad istituire ed aggiornare la banca dati e mettere la stessa a disposizione di CSQA in sede di verifica.

In conformità alla vigente normativa l'Organizzazione assicura accurata manutenzione ed archiviazione di tutti i documenti cartacei e informatici per almeno due anni.

Le non conformità rilevate in autocontrollo vengono classificate in:

- Grave (G): mancato soddisfacimento di un requisito cogente; carenza sostanziale del sistema di gestione messo in atto dall'Organizzazione per garantire la conformità del prodotto e, in generale, un mancato soddisfacimento di uno o più requisiti specificati nel Disciplinare/Piano dei controlli che pregiudica la conformità del prodotto.
- Lieve (L): mancato soddisfacimento di una prescrizione relativa all'applicazione di un requisito previsto nel Disciplinare/Piano dei Controlli tale da non pregiudicare la conformità del prodotto.

Nel piano dei controlli allegato al presente disciplinare sono dettagliati i controlli dell'Organizzazione su ogni soggetto di filiera e per ogni fase.

7. Provvedimenti disciplinari

Qualora si evidenziassero nello svolgimento delle procedure di autocontrollo inadempienze agli obblighi previsti dal presente disciplinare e dai suoi allegati il personale incaricato dall'Organizzazione compila un rapporto di verifica che farà pervenire agli organi direttivi dell'Organizzazione, i quali provvederanno all'applicazione dei provvedimenti a carico dell'interessato.

I provvedimenti prevedono la sospensione, l'esclusione, il richiamo scritto, sanzioni pecuniarie, per un periodo determinato in funzione della gravità e della recidività.

Gestione delle non conformità

Il trattamento delle non conformità analitiche prevede la sospensione del soggetto interessato (mangimificio, allevamento, ecc.) fino alla riqualifica da parte dell'Organizzazione.

Tutte le non conformità diverse da quelle analitiche sono gestite attraverso l'applicazione di sanzioni.

L'Organizzazione comunica a CSQA, entro 15 giorni dal rilevamento della non conformità, gli eventuali provvedimenti o sospensioni a carico degli enti interessati.

L'Organizzazione si riserva inoltre il diritto di chiedere il risarcimento dei danni per tutti i fatti che possano ledere l'immagine dell'Organizzazione stessa.

8. Controllo organismo indipendente

L'organismo indipendente designato da *Colomberotto* ai controlli di conformità è *CSQA Certificazioni Srl* che opera in conformità alla Norma ISO/IEC 17065:2012, norma di accreditamento per la certificazione di prodotto.

Ai fini del rilascio delle autorizzazioni per l'utilizzo delle diciture volontarie, l'azienda Colomberotto è sottoposta alle verifiche ispettive e analisi da parte dell'organismo indipendente incaricato, allo scopo di valutare la conformità ai requisiti definiti.

Le verifiche ispettive, condotte da personale addestrato, prenderanno in considerazione il processo produttivo e tutte le attività che possono influenzare il raggiungimento e mantenimento dei requisiti definiti nel D.M. 16 gennaio 2015 e nel presente disciplinare.

Nell'allegato 1 viene indicato il piano dei controlli elaborato da *CSQA Certificazioni Srl*.

9. Allegati

Allegato 1 - Piano di autocontrollo di Colomberotto e piano dei controlli redatto da *CSQA Certificazioni Srl*

(E' un file PDF che non riportiamo nel disciplinare)

Allegato 2 - Sottoscrizione disciplinare per fornitori non certificati



Oggetto: sottoscrizione disciplinare ed impegno formale a fornire mangime NO OGM e/o non contenente grassi animali aggiunti a tutti i soggetti coinvolti nella filiera Colomberotto

Il sottoscritto _____, _____ (indicare il ruolo)
del _____ (indicare tipo attività) con ragione sociale
_____ e sede legale in
_____ e sede operativa in
_____, avente numero di riconoscimento
_____.

dichiara l'impegno a garantire i requisiti a seguito descritti:

1. esclusione di grassi animali aggiunti e/o OGM dalla formula mangime
2. identificazione e rintracciabilità materie prime
3. qualifica fornitori di materie prime (in relazione al requisito 1)
4. identificazione lavorazione e lotti di produzione
5. gestione cross contamination da grassi animali e/o da OGM
6. esistenza di una procedura di pulizia delle linee
7. nel caso di requisito NO OGM garantire il controllo analitico sulle materie prime in ingresso; qualora non fosse effettuato e provato dai fornitori i controlli dovranno essere effettuati da parte del mangimificio
8. nel caso di requisito NO OGM garantire conservazione di alimenti a rischio OGM e loro derivati in silos dedicati
9. esecuzione controlli analitici su prodotto finito con frequenza semestrale
10. esecuzione controlli analitici presso laboratori accreditati ACCREDIA per la prova specifica.
11. comunicazione rapporti di analisi all'Organizzazione

L'azienda inoltre deve predisporre ed applicare un piano dei controlli analitici su materie prime e prodotto finito in relazione ai requisiti assenza di OGM e assenza di grassi animali aggiunti.

Inoltre, con la firma della presente conferma

- di aver preso attenta e completa visione del disciplinare IT026ET e di aderire alle sue regole, di cui il testo completo è consultabile al link

<https://www.colomberotto.it/wordpress/wp-content/uploads/2021/03/DISCIPLINARE-ETI-IT026ET.pdf>

- acconsente ad essere sottoposto ad audit da parte della Colomberotto S.p.a. e/o da ente di controllo.

_____, li _____

(timbro e firma)

Allegato 3 - Sottoscrizione disciplinare ed impegno fornitori certificati



Oggetto: sottoscrizione disciplinare ed impegni dei fornitori con certificazione di prodotto non OGM

Il sottoscritto _____ , _____ (indicare il ruolo) del mangimificio con ragione sociale _____ sede legale in _____, sede operativa in _____, avente numero di riconoscimento _____,

dichiara che l'azienda si impegna a garantire

- Comunicazione immediata della possibile REVOCA / CESSATA VALIDITA' / SOSPENSIONE / SCADENZA della certificazione non OGM;
- Comunicazione immediata in caso di NON conformità che comportano un rischio OGM nella materia prima o nel prodotto finito;
- Comunicazione e ritiro immediato in caso di consegna di materia prima e/o prodotto NON conforme.

Inoltre, con la firma della presente conferma di aver preso attenta e completa visione del disciplinare IT026ET e di aderire alle sue regole, di cui il testo completo è consultabile al link <https://www.colomberotto.it/wordpress/wp-content/uploads/2021/03/DISCIPLINARE-ETI-IT026ET.pdf>

_____, li _____

(timbro e firma)

Allegato 4 - Richiesta inserimento nuovo fornitore



Oggetto: RICHIESTA INSERIMENTO NUOVO FORNITORE MANGIMI/MATERIE PRIME

Con il seguente modulo il sottoscritto _____ (cognome e nome)
a nome dell'allevamento/azienda/società _____ (indicare nome/cod. stalla)
p.iva: _____ cod.fisc _____ con sede in
_____ (indicare indirizzo allevamento/azienda/società)
richiede l'inserimento nell'elenco fornitori di mangimi/materie prime del disciplinare Colomberotto s.p.a. IT 026
ET alla quale l'allevamento/azienda/società ha aderito.

N.B.

- Viene richiesto cortesemente che il seguente modulo venga compilato e inviato alla Colomberotto s.p.a. **PRIMA** della conferma della fornitura richiesta dall'allevamento/azienda/società al fornitore
- SE Colomberotto s.p.a. riterrà idoneo il nuovo fornitore proposto, in base al disciplinare IT 026 ET, l'allevamento/azienda/società richiedente potrà procedere con l'acquisto della fornitura richiesta.
- il testo del disciplinare IT 026 ET completo è consultabile al link
<https://www.colomberotto.it/wordpress/wp-content/uploads/2021/03/DISCIPLINARE-ETI-IT026ET.pdf>

Dati richiesti per l'inserimento (si prega di compilare in stampatello):

- **Nome Azienda e Referente:** _____
- **Articoli richiesti dall'acquirente:**

- **Il fornitore è certificato:** NO OGM NO GRASSI ANIMALI
- **Codice Certificazione (alpha): _____**
- **Contatto e-mail fornitore (possibilmente del commerciale): _____**

-
- **Contatto telefonico fornitore (possibilmente del commerciale):**
-

_____ li _____
Firma e timbro Allevamento/Azienda/Società richiedente

Firma e Timbro per Accettazione Richiesta CQ Colomberotto s.p.a.

VALUTAZIONE:

CONFORME

NON CONFORME

Se **CONFORME** il fornitore verrà inserito nell'elenco fornitori della Colomberotto s.p.a. nel rispetto del disciplinare IT 026 ET e il richiedente potrà procedere con la fornitura.
In caso di esito **NON CONFORME** non ci sarà la fornitura richiesta.

Data _____

Firma e Timbro Valutazione CQ Colomberotto s.p.a.
