

DISCIPLINARE
PER L'ETICHETTATURA DELLE CARNI BOVINE
E DEI PRODOTTI A BASE DI CARNE BOVINA
IDENTIFICATI DAL
CONSORZIO LOMBARDO PRODUTTORI CARNE BOVINA



CONSORZIO LOMBARDO PRODUTTORI CARNE BOVINA
sede legale: via Fabio Filzi, 27 20124 Milano
sede amministrativa ed operativa:
via Ghisoli, 57 loc. Tripoli
46051 San Giorgio Bigarello (MN)
Tel 0376 – 247.213/340.701
e-mail tecnici@clpcab.it
web site www.clpcab.it

INDICE

DEFINIZIONI	4
RIFERIMENTI LEGISLATIVI.....	6
CAPITOLO I – INFORMAZIONI SULL’ETICHETTATURA	8
<i>Art. 1</i>	8
CAPITOLO II – CRITERI PER GARANTIRE UN NESSO TRA LA CARNE E L’ANIMALE DI PROVENIENZA.....	9
<i>Art. 2</i>	9
CAPITOLO III – MISURE DI GARANZIA DELLA VERIDICITA’ DELLE INFORMAZIONI E DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO, APPLICATO DALLA PRODUZIONE AI PUNTI VENDITA.....	11
<i>Art. 3</i>	11
<i>Art. 4</i>	14
<i>Art. 5</i>	15
<i>Art. 6</i>	15
<i>Art. 7</i>	16
<i>Art. 8</i>	16
<i>Art. 9</i>	16
<i>Art. 10</i>	16
<i>Art. 11</i>	17
<i>Art. 12</i>	17
<i>Art. 13</i>	17
CAPITOLO IV – MISURE DI GARANZIA DELLA VERIDICITA’ DELLE INFORMAZIONI E DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO, APPLICATO ALLA VENDITA DELLE CARNI AL DETTAGLIO, ATTRAVERSO UN SISTEMA DI GESTIONE TELEMATICO O CARTACEO	18
<i>Art. 14</i>	18
<i>Art. 15</i>	18
<i>Art. 16</i>	18
<i>Art. 17</i>	18
<i>Art. 18</i>	18
<i>Art. 19</i>	18
<i>Art. 20</i>	19
<i>Art. 21</i>	20
<i>Art. 22</i>	20
<i>Art. 23</i>	20
<i>Art. 24</i>	20
<i>Art. 25</i>	20
<i>Art. 26</i>	21
<i>Art. 27</i>	21
<i>Art. 28</i>	21
CAPITOLO V – DESIGNAZIONE DELL’ORGANISMO TERZO DI CONTROLLO	21
<i>Art. 29</i>	21
CAPITOLO VI – MISURE DA ADOTTARE PER IL MANCATO RISPETTO DEL DISCIPLINARE.....	21
<i>Art. 30</i>	21
<i>Art. 31</i>	22
CAPITOLO VII – CARATTERISTICHE DEL LOGO E MODALITÀ DI APPOSIZIONE DEL MARCHIO DELL’ORGANIZZAZIONE SULLE CARNI	22
<i>Art. 32</i>	22
<i>Art. 33</i>	23
<i>Art. 34</i>	23
<i>Art. 35</i>	23

<i>Allegati</i>	24
<i>ALLEGATO 1:punti di applicazione delle etichette riportanti il codice identificativo interno della carcassa</i>	25
<i>ALLEGATO 2:identificazione animale e comunicazione all'Organizzazione</i>	26
<i>ALLEGATO 3:Abbinamento marca auricolare (Allevamento) con codice identificativo interno (Stabilimento di macellazione)</i>	27
<i>ALLEGATO 4:Vendita in mezzene o quarti</i>	28
<i>ALLEGATO 5:Vendita in tagli anatomici o porzionati</i>	29
<i>ALLEGATO 6:Vendita in lotti di fornitura</i>	30
<i>ALLEGATO 7: Sistema di gestione telematico tra Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina – Stabilimento di macellazione – Punti Vendita</i>	31
<i>ALLEGATO 8: Sistema di gestione cartaceo tra Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina – Stabilimento di macellazione – Punti Vendita</i>	32
<i>ALLEGATO 9: Vendita della carne al dettaglio</i>	33
<i>ALLEGATO 10: Esempio di registro Carico/Scarico carne per macelleria convenzionata</i>	34
<i>ALLEGATO 11: Esempio di Modulo NO Antibiotico</i>	35
<i>ALLEGATO 12: Esempio di Etichetta di origine – informazione per il consumatore</i>	36

DEFINIZIONI

Ai fini del presente disciplinare si intende per:

- **allevamento:** qualsiasi stabilimento agricolo, costruzione o allevamento all'aria aperta o altro luogo in cui gli animali sono tenuti, allevati o governati;
- **carni bovine:** tutti i prodotti dei codici NC 0201, 0202, 0206 10 95 e 0206 29 91 (art. 12 Reg. CE 1760/00);
- **codice identificativo interno della carcassa:** codice alfa-numerico progressivo, interno allo stabilimento di macellazione, riprodotto su etichette che vengono applicate sulla carcassa a livello dei geretti posteriori, delle lombate, delle spalle, della pancia e del petto; in questo modo viene garantita l'identificazione delle carcasse anche dopo ulteriori lavorazioni e sezionature; le etichette riportano anche il nominativo dello stabilimento di macellazione e un bar code che consente di leggere in automatico le informazioni riportate (allegato 1);
- **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;
- **Tipo genetico:** informazione rilevata al macello 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)»;
- **Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore:** documento stampato dallo stabilimento di macellazione o dal punto vendita, attraverso gli input rilasciati dal server centrale Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina, riportante le informazioni per il consumatore relative ai dati che costituiscono il lotto di fornitura; il documento viene esposto presso i punti vendita, collegati o non collegati al server centrale Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina, che vendono al dettaglio carni ad etichettatura Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina e mantenuto aggiornato ad ogni invio di carne dallo stabilimento di macellazione al punto vendita (allegato 11);
- **fornitura:** rappresenta la consegna di carne da parte dello stabilimento di macellazione al punto vendita; la consegna, o fornitura, può essere sotto forma di singole carcasse e/o mezzene, oppure di tagli anatomici e/o porzionati identificati singolarmente per ogni carcassa di origine, oppure da tagli anatomici e /o porzionati derivanti da più animali identificati da un lotto di fornitura;
- **lotto di fornitura:** trattasi di un numero progressivo originato dal sistema di gestione telematico abbinato al numero identificativo della marca auricolare di ogni bovino macellato;
- **numero identificativo della marca auricolare:** numero scritto sul contrassegno auricolare apposto sull'animale vivo, che consente di identificare l'animale e di conseguenza di risalire all'azienda di allevamento;
- **porzionati:** il prodotto ottenuto dalla lavorazione e sezionatura dei tagli anatomici, riponibile in diverse forme di confezionamento (quali ad esempio il sottovuoto, l'atmosfera modificata, le vaschette con film estensibile), e di dimensioni idonee per la vendita al consumatore finale;
- **punto vendita:** qualsiasi macelleria autorizzata alla vendita al dettaglio di carne bovina;
- **sistema di gestione telematico:** software di gestione operante sulla rete informatica Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina, costituita da un computer centrale chiamato Server Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina, a cui vengono inviati e ricevuti dei dati, attraverso la rete Internet, dai personal computer installati presso gli stabilimenti di macellazione; dal server Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina, sempre attraverso la

rete Internet, partono e vengono ricevuti i dati dai personal computer eventualmente installati presso i punti vendita (allegato 7);

- **sistema di gestione cartaceo:** sistema che affianca il precedente e che è presente nelle macellerie che non adottano il sistema telematico (allegato 8);
- **stabilimento di macellazione:** si intende un impianto di macellazione riconosciuto secondo quanto previsto al D.L. n° 286 del 18 aprile 1994 art. 3 comma 1, che, nel caso sottoponga le carcasse o le mezzene o i quarti ad ulteriori lavorazioni e sezionature, è provvisto di un laboratorio di sezionamento annesso, riconosciuto secondo quanto previsto sempre dal D.L. n° 286/94 art. 3 comma 2;
- **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 dovranno essere comunque 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).

RIFERIMENTI LEGISLATIVI

- Regolamento CE n.1760/2000 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000, che istituisce un sistema di identificazione e 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 modalità di applicazione del Regolamento CE n. 1760/2000.
- 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.
- Regolamento (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.
- Regolamento (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;
- Regolamento (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;
- 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.
- D.M. n.876 del 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”
- Circolare MIPAAF n.5 del 12 ottobre 2001. Regolamento (CE) 1760/2000, Titolo II Etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine – Chiarimenti sulla predisposizione dei disciplinari previsti dal decreto 30 agosto 2000.
- Circolare MIPAAF n.1 del 9 aprile 2003 Regolamento (CE) 1760/2000, Titolo II Etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine – Ulteriori chiarimenti sulle modalità applicative previste dal decreto 30 agosto 2000.

- Circolare MIPAAF n.1 del 15 febbraio 2008. Ulteriori chiarimenti ed indicazioni sulle modalità applicative previste dal decreto 30 agosto 2000. Regolamento (CE) 1760/2000, Titolo II Etichettatura delle carni bovine.
- Circolare del 24 luglio 2008, n.2 – “Modalità applicative del regolamento (CE) N.1760/2000 – Titolo II sull’etichettatura delle carni bovine. Categoria “Vitellone”.
- 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 MIPAAF del 20/05/2016 - disposizioni applicative e modifica DM 16 gennaio 2015 sull’etichettatura facoltativa delle carni bovine e abrogazione DM 13 dicembre 2001.

CAPITOLO I – INFORMAZIONI SULL'ETICHETTATURA

Art.1

L'etichettatura della carne bovina e dei prodotti a base di carne bovina identificati dal **CONSORZIO LOMBARDO PRODUTTORI CARNE BOVINA** contiene le seguenti informazioni obbligatorie:

- a) Numero identificativo della marca auricolare del bovino vivo e/o il numero di identificazione lotto di fornitura;
- b) Paese e numero di approvazione dello stabilimento di macellazione in cui è avvenuta la macellazione (*);
- c) Paese e numero di approvazione del laboratorio di sezionamento (*);
- d) Paese di nascita dell'animale (*);
- e) Paese/i in cui è avvenuta la fase di ingrasso;

e le seguenti informazioni facoltative che possono essere riportate tutte o in parte

- f) Sesso dell'animale;
- g) Età in mesi dell'animale alla macellazione;
- h) denominazione e sede dello stabilimento di macellazione in cui è avvenuta la macellazione;
- i) Data di macellazione;
- j) denominazione e sede del laboratorio di sezionamento (*);
- k) Categoria del bovino adulto macellato;
- l) Razza o Tipo genetico;
- m) Denominazione e sede dell'allevamento in cui è avvenuta l'ultima fase di ingrasso e relativo codice A.S.L. abbinato all'informazione punto n);
- n) Data di ingresso nell'ultimo allevamento di ingrasso;
- o) Metodo di stabulazione (libera stallina su grigliato, libera stallina su lettiera, libera stallina su misto, in posta fissa, in recinti all'aperto, al pascolo) per un periodo minimo di 5 mesi;
- p) Alimentazione priva di grassi di origine animale aggiunti per tutto il periodo di allevamento;
- q) **Alimentazione NO OGM per tutto il periodo di allevamento;**
- r) **No antibiotic 120 giorni: Assenza di trattamenti terapeutici con antibiotici negli ultimi 120 giorni di allevamento;**
- s) Garanzia di benessere animale in allevamento valutato secondo lo standard del Centro di Riferenza Nazionale" per un periodo minimo di 5 mesi;
- t) Denominazione, sede e relativo codice univoco del punto vendita convenzionato (**)
- u) Altre informazioni
- v) Denominazione del Consorzio e il logotipo;
- w) Numero di autorizzazione del MIPAAF (informazione presente in etichetta solamente nel caso in cui sulla medesima sia presente almeno una delle informazioni facoltative sotto elencate);
- x) Denominazione di vendita: Vitello (per carni derivanti da capi di età inferiore agli 8 mesi alla macellazione), Vitellone (per carni derivanti da capi di età compresa tra 8 e 12 mesi alla macellazione), Bovino Adulto (per carni derivanti da capi di età superiore ai 12 mesi alla macellazione);
- y) Eventuali altre informazioni previste dalla normativa cogente.

(*) nel caso che il bovino sia nato, ingrassato e macellato in Italia l'etichettatura potrà riportare l'indicazione di "Carni di bovino nato, ingrassato e macellato in Italia".

(**) per la carne venduta al taglio.

CAPITOLO II – CRITERI PER GARANTIRE UN NESSO TRA LA CARNE E L'ANIMALE DI PROVENIENZA

Art.2

Il Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina gestisce una banca dati in cui:

- sono registrati e codificati in modo univoco tutti gli allevamenti aderenti al Consorzio;
- sono registrati i capi bovini appartenenti ad ogni singolo allevamento aderente; detti capi sono identificati singolarmente secondo la normativa vigente in materia di anagrafe del bestiame;
- **sono gestiti, per ogni allevamento aderente, i punti q) e s) dell'art.1 e, per ogni capo bovino appartenente ad ogni singolo allevamento aderente, il punto r) dell'art. 1**

Premesso che:

il Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina ha come base sociale gli allevatori, il Consorzio acquisisce i dati identificativi dei singoli capi introdotti in allevamento mediante apposito documento cartaceo o elettronico contenente le seguenti informazioni:

- identificativo delle marche auricolari;
- data di nascita di ogni bovino;
- data di arrivo in allevamento;
- nazione di provenienza;
- sesso dei capi allevati.

Il Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina attraverso visite ispettive in sede di allevamento, effettua controlli a campione per accertare la veridicità di quanto comunicato.

Il Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina gestisce una banca dati in cui sono riportate le imprese di trasporto degli animali.

Il Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina gestisce una banca dati in cui sono riportati gli stabilimenti di macellazione convenzionati con il Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina.

Durante la fase di macellazione degli animali, gli stabilimenti di macellazione convenzionati con il Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina operano l'abbinamento tra l'allevamento di provenienza degli animali, il numero identificativo riportato sulla marca auricolare dell'animale e il codice di identificazione interno della carcassa.

In sede di macellazione gli abbinamenti avvengono secondo le seguenti modalità:

- Tutti gli animali inviati dall'allevamento allo stabilimento di macellazione, sono identificati dal documento accompagnatorio come previsto dal D.P.R. 30 aprile 1996 n° 317 e successivi aggiornamenti.
- Durante il trasferimento degli animali nella gabbia di stordimento, un tecnico incaricato dello stabilimento di macellazione provvede a rilevare il numero identificativo della marca auricolare di ciascun soggetto e a trascriverlo su una apposita scheda giornaliera abbinando tale numero al codice progressivo interno dello stabilimento di macellazione.
- Dall'appendimento, fase immediatamente successiva allo stordimento, gli animali procedono appesi uno ad uno lungo un binario unico, pertanto il metodo di identificazione esclude la possibilità di assegnazioni errate.
- Dopo l'eviscerazione e l'asportazione della pelle, la carcassa viene identificata da specifiche etichette riportanti il nome dello stabilimento di macellazione, il codice identificativo interno di macellazione, la settimana di macellazione.

- Al termine della linea di macellazione, contemporaneamente alla rilevazione del peso e alla valutazione di ogni carcassa per categoria, per conformazione e stato di ingrassamento ai sensi dell'allegato IV - regolamento (UE) n. 1308/2013, ogni carcassa viene ulteriormente verificata per accertare la corretta applicazione delle etichette riportanti i codici progressivi interni di macellazione.

Quanto sopra esposto è registrato dallo stabilimento di macellazione su apposito supporto elettronico (banca dati) e/o cartaceo e viene inviato al Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina entro 72 ore dalla macellazione e in ogni caso prima dell'invio della fornitura al punto vendita di destinazione.

Il Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina accerta che il 100% dei numeri identificativi delle marche auricolari relative ai capi abbattuti e comunicate dagli stabilimenti di macellazione si abbinano ai numeri identificativi delle marche auricolari comunicate dagli allevatori e inserite nella banca dati del Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina.

Il Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina acconsente al rilascio dell'etichettatura solo per le carcasse e le relative pezzature i cui dati si abbinano perfettamente.

Le carcasse e le relative pezzature derivanti dalle successive lavorazioni, i cui dati non sono allineati, non possono essere identificate con l'etichettatura Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina.

Il Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina gestisce una propria banca dati, in cui abbina gli stabilimenti di macellazione convenzionati con i punti vendita da questi indicati.

Gli stabilimenti di macellazione possono fornire i punti vendita attraverso la consegna di carne bovina ad etichettatura Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina in mezzene e/o quarti.

Le mezzene e/o quarti ad etichettatura Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina consegnati al punto vendita sono accompagnati da un documento cartaceo emesso automaticamente dallo stabilimento di macellazione e riportante le informazioni indicate all'articolo 1 del presente disciplinare.

Gli stabilimenti di macellazione con annesso un laboratorio di sezionamento interno, possono fornire i punti vendita attraverso la consegna anche di carne bovina in tagli anatomici e/o porzionati ad etichettatura Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina.

I tagli anatomici e/o porzionati ad etichettatura Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina sono consegnati ai punti vendita o in singoli carrelli sigillati, o confezionati in singole vaschette o in singole confezioni di imballaggio alle quali sono applicate delle etichette riportanti le informazioni indicate all'articolo 1 del presente disciplinare.

Nel caso che il punto vendita richieda una fornitura ad etichettatura Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina costituita da carni bovine derivanti da più animali, lo stabilimento di macellazione deve identificare con un apposito codice la fornitura e deve registrare su supporto cartaceo e/o elettronico i codici interni di identificazione delle carcasse costituenti la fornitura (lotto di fornitura).

Alle confezioni costituenti il lotto di fornitura ad etichettatura Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina, formato da carni bovine derivanti da più animali, sono applicate delle etichette riportanti le informazioni indicate all'articolo 1 del presente disciplinare.

Copia della documentazione in oggetto viene fatta pervenire dallo stabilimento di macellazione al Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina su supporto cartaceo e/o elettronico con una frequenza almeno settimanale.

Il Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina, effettua controlli presso gli stabilimenti di macellazione e i punti vendita convenzionati, per accertare la veridicità di quanto comunicato e per il rispetto degli articoli del presente disciplinare.

I punti vendita che vogliono esibire e vendere al dettaglio carne bovina ad etichettatura Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina, possono esporre **l'Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore** (allegato 11) riportante le informazioni di cui all'art. 1 del presente disciplinare

consegnata dallo stabilimento di macellazione e devono compilare il registro di carico/scarico carne (allegato 10) o possono essere collegati al server Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina attraverso un sistema di gestione telematico, il quale non consente il rilascio, presso il punto vendita,

di etichette in numero superiore alla quantità di carne disponibile.

CAPITOLO III – MISURE DI GARANZIA DELLA VERIDICITA' DELLE INFORMAZIONI E DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO, APPLICATO DALLA PRODUZIONE AI PUNTI VENDITA

Art.3

Gli allevamenti, gli stabilimenti di macellazione, laboratori di sezionamento e i punti vendita con l'adesione al presente disciplinare si impegnano al rispetto dello stesso e si obbligano a consentire agli ispettori e/o incaricati del Consorzio, muniti di idoneo tesserino o documento di identificazione da esibirsi a richiesta degli interessati, l'accesso nei propri locali, impianti e strutture per la verifica, di quanto previsto dal presente disciplinare e dell'osservanza dei patti, condizioni ed obblighi di cui al presente disciplinare.

Della visita, ispezione o controllo verrà redatto verbale da parte degli incaricati del Consorzio di cui sopra: l'originale di tale verbale viene archiviato presso il Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina, copia viene rilasciata al titolare (o suo incaricato, preposto o dipendente) dell'allevamento, dello stabilimento di macellazione, laboratorio di sezionamento o punto vendita oggetto della visita.

Ogni allevamento consorziato sottoscrive, all'atto dell'iscrizione, l'accettazione del Capitolato d'Oneri del Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina in cui sono specificate tutte le procedure da mettere in atto nell'attività allevatoria ed in particolare, per garantire le informazioni riguardanti l'allevamento deve:

- comunicare all'atto dell'iscrizione il/i tipo/i di stabulazione adottato per gli animali ed ogni eventuale successiva modifica. I tipi di stabulazione previsti ed ammessi sono:
 1. libera stallina su grigliato;
 2. libera stallina su lettiera;
 3. libera stallina su misto;
 4. libera in recinti all'aperto;
 5. in posta fissa;
 6. allevamento al pascolo.

Ogni allevatore per garantire le informazioni riguardanti l'alimentazione priva di grassi di origine animale deve:

- **alimentare** tutti i capi in allevamento con alimenti senza grassi animali aggiunti per tutto il periodo di allevamento (escluso il periodo di svezzamento);
- **acquistare** mangimi, nuclei ed integratori da mangimifici qualificati dall'Organizzazione in possesso di propria certificazione di prodotto per la produzione di alimenti privi di grassi animali aggiunti o con autocertificazione rilasciata all'allevamento;
- **archiviare** e conservare tutti i cartellini e i documenti di acquisto (D.D.T., fatture ecc.) dei mangimi, nuclei ed integratori acquistati ed esibirli alla richiesta dei tecnici incaricati delle verifiche dall'Organizzazione o dall'Organismo Indipendente per un periodo minimo di due anni.

L'allevatore si impegna inoltre a:

1. predisporre e aggiornare un registro di carico e scarico dei mangimi, nuclei ed integratori acquistati destinati ai bovini e delle materie prime prodotte in azienda e destinate ai bovini;

2. verificare che i mangimi e gli alimenti che acquista da mangimifici qualificati siano privi di grassi animali aggiunti;
3. verificare che ai bovini siano somministrati solo alimenti e mangimi di cui al punto 2;
4. individuare un luogo in cui riporre e tenere tutti i cartellini, copia dei documenti di

accompagnamento o delle fatture relative di acquisto dei mangimi e degli alimenti destinati ai bovini.

Inoltre nel caso di mangime prodotto in azienda, sia a partire da materie prime aziendali che da materie prime acquistate, l'allevamento deve:

- a) acquistare esclusivamente materie prime prive di grassi animali aggiunti;
- b) registrare le quantità di materie prime acquistate su apposito registro fornito dall'Organizzazione.

Al fine di garantire la veridicità delle informazioni riportate sull'etichetta riguardo all'assenza di grassi di origine animale, il Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina esercita un autocontrollo con almeno una visita ispettiva all'anno ed un prelievo alla mangiatoia di razione alimentare in ogni allevamento consorziato che acquista mangimi, nuclei ed integratori da mangimifici in possesso di propria certificazione di prodotto, o con almeno due visite ispettive all'anno e due prelievi alla mangiatoia di razione alimentare in ogni allevamento consorziato che acquista mangimi, nuclei ed integratori da mangimifici con autocertificazione rilasciata all'allevamento, attraverso propri tecnici ispettori e/o incaricati del Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina. **Inoltre l'informazione "Alimentazione priva di grassi di origine animale aggiunti per tutto il periodo di allevamento" punto p) art.1 sarà sempre obbligatoriamente abbinata all'informazione "Data di ingresso nell'ultimo allevamento di ingrasso" punto n) art.1 ed entrambe riportate sull'Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore (allegato 11).**

Le metodiche di analisi usate per la ricerca di grassi d'origine animale aggiunti sono le seguenti:

- a. Estrazione della sostanza grassa NGD B4-76;
 - UNI 22605- 92 (per oli e grassi estraibili previa idrolisi acida);
- b. Analisi della frazione sterolica dell'insaponificabile NGD C 71-1989;
- c. Colesterolo NGD C 72-1989;
- d. Estrazione sostanza grassa (unico metodo): determinazione di oli e grassi greggi parte B: Direttiva 98/64/CE del 03.09.1998- Procedimento A (oli e grassi greggi estraibili direttamente) e Procedimento B (oli e grassi greggi totali previa idrolisi acida).

Limiti di accettabilità:

- mangime per bovini (esclusi gli unifeed) “ percentuale relativa di colesterolo ≤ 1.5 % sulla frazione sterolica e/o contenuto di colesterolo ≤ 200 mg/Kg sul grasso estratto”;
- unifeed “ percentuale relativa di colesterolo $\leq 1,5$ % sulla frazione sterolica e/o contenuto di colesterolo ≤ 600 mg/Kg sul grasso estratto.

Il dato (per il mangime e per l'unifeed) è da considerarsi positivo quando entrambi i rispettivi limiti vengono superati.

Durante le visite in autocontrollo è rilevata, sul 100% delle aziende consorziate, la metodica di stabulazione degli animali.

Ogni allevatore che decide di aderire volontariamente all'alimentazione NO OGM per garantire le informazioni riguardanti l'alimentazione NO OGM deve:

- alimentare tutti i capi in allevamento con alimenti NO OGM per tutto il periodo di allevamento;
- acquistare materie prime, mangimi, nuclei ed integratori da mangimifici qualificati dall'Organizzazione in possesso di propria certificazione di prodotto per la produzione di alimenti NO OGM. Copia della certificazione deve essere rilasciata all'allevamento e all'Organizzazione;
- archiviare e conservare tutti i cartellini e i documenti di acquisto (D.D.T., fatture ecc.) dei mangimi, nuclei ed integratori acquistati ed esibirli alla richiesta dei tecnici incaricati delle verifiche dall'Organizzazione o dall'Organismo Indipendente per un periodo minimo di due anni.

L'allevatore si impegna inoltre a:

- a) predisporre e aggiornare un registro di carico e scarico delle materie prime, dei mangimi, nuclei ed integratori NO OGM acquistati e destinati ai bovini e delle materie prime prodotte in azienda e destinate ai bovini;
- b) verificare che le materie prime, i mangimi e gli alimenti che acquista da mangimifici qualificati siano NO OGM nel caso decida di aderire all'alimentazione NO OGM;
- c) verificare che ai bovini siano somministrati solo alimenti e mangimi di cui al punto b;
- d) individuare un luogo in cui riporre e tenere tutti i cartellini, copia dei documenti di accompagnamento o delle fatture relative di acquisto dei mangimi e degli alimenti destinati ai bovini.

Inoltre nel caso di mangime prodotto in azienda, sia a partire da materie prime aziendali che da materie prime acquistate, l'allevamento deve:

1. usare e/o acquistare esclusivamente materie prime NO OGM;
2. registrare le quantità di materie prime acquistate su apposito registro fornito dall'Organizzazione;
3. comunicare all'Organizzazione ogni cambiamento o modifica che riguarda l'alimentazione NO OGM

Al fine di garantire la veridicità delle informazioni riportate sull'etichetta riguardo l'informazione volontaria NO OGM, il Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina esercita un autocontrollo con almeno due visite ispettive all'anno in ogni allevamento consorziato che produce ed usa materie prime NO OGM e/o acquista materie prime, mangimi, nuclei ed integratori da mangimifici in possesso di propria certificazione di prodotto (dopo aver stilato elenco delle ditte mangimistiche certificate ed archiviato copia dei certificati relativi). Inoltre l'Organizzazione effettuerà un prelievo annuale di razione alimentare alla mangiatoia sul 100% degli allevamenti aderenti all'alimentazione NO OGM. Altresì l'informazione "Alimentazione NO OGM per tutto il periodo di allevamento" punto q) art.1 sarà sempre obbligatoriamente abbinata all'informazione "Data di ingresso nell'ultimo allevamento di ingrasso" punto n) art.1 ed entrambe riportate sull'Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore (allegato 11).

La metodica di analisi usata per determinare l'alimentazione NO OGM è la seguente:

- determinazione Ogm: PCR Qualitativa – Metodo ISO 21571:2005/Amd.1:2013 + ISO 21569:2005/Amd.1:2013

Ogni allevatore che decide di aderire relativamente all'informazione volontaria "NO antibiotic 120 giorni: Assenza di trattamenti terapeutici con antibiotici negli ultimi 120 giorni" per garantire le informazioni deve:

- non effettuare trattamenti terapeutici con sostanze ad azione antibiotica negli ultimi 120 giorni (gli animali che per condizioni di benessere necessitano di un trattamento terapeutico sono esclusi);
- compilare un documento (allegato 12) accompagnatorio al Modello 4 dove dichiara l'assenza di trattamenti con sostanze ad azione antibiotica negli ultimi 120 giorni sul/sui bovino/i e in cui siano chiaramente espresse la/le marca/che auricolare/i, numero di Modello 4, macello di destinazione. Tale modulo dovrà essere archiviato con il Modello 4 presso il macello di destinazione;
- comunicare per via informatica all'Organizzazione prima dell'invio alla macellazione i numeri di marca auricolare di bovini che hanno subito trattamenti con sostanze ad azione antibiotica negli ultimi 120 giorni per escluderle, con sistema informatico, dall'informazione volontaria "No antibiotic 120 giorni: Assenza di trattamenti terapeutici con antibiotici negli ultimi 120 giorni"

Al fine di garantire la veridicità delle informazioni riportate sull'etichetta riguardo l'informazione volontaria "No antibiotic 120 giorni: Assenza di trattamenti terapeutici con antibiotici negli ultimi 120 giorni", il Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina esercita un autocontrollo con almeno quattro visite ispettive all'anno in ogni allevamento consorziato che decide di aderire al disciplinare relativamente all'informazione volontaria "No Antibiotic 120 giorni: Assenza di trattamenti terapeutici con antibiotici negli ultimi 120 giorni di allevamento".

Art.4

Il Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina acquisisce mediante documento cartaceo o elettronico, le seguenti informazioni:

1. identificativo delle marche auricolari;
2. data di nascita di ogni bovino;
3. data di arrivo in allevamento;
4. nazione di provenienza;
5. sesso dei capi allevati.

L'allevatore inoltre tiene apposito registro (in ottemperanza al D.M. 18 luglio 2001) dove per ogni capo indica nel momento dell'uscita dall'azienda, lo stabilimento di macellazione a cui sono destinati gli animali.

Infine ai fini del rispetto del Benessere animale, gli allevamenti possono essere sottoposti allo standard di valutazione del benessere del bovino da carne Classyfarm/CRENBA (Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale), previsto dal "Manuale per la valutazione del benessere e della biosicurezza nell'allevamento del bovino da carne".

L'allevamento sceglie un veterinario fra quelli qualificati da Classyfarm/CRENBA per l'esecuzione della valutazione secondo lo standard Classyfarm/CRENBA (elenco veterinari approvati al link (http://www.izsler.it/izs_bs/allegati/4339/Valutatori%20bovino%20da%20carne%20CRENBA.pdf)).

Il veterinario qualificato Classyfarm/CRENBA scelto effettua la valutazione in allevamento, compila la check list Classyfarm/CRENBA e la trasmette allo stesso Classyfarm/CRENBA che provvede

all'elaborazione dei dati e al calcolo del grado di conformità.

Gli allevamenti che superano il punteggio minimo previsto dallo standard Classyfarm/CReNBA sono giudicati conformi ai requisiti di benessere animale previsti ed inseriti in una lista degli allevamenti conformi ai requisiti di benessere animale e quindi abilitati all'utilizzo della dicitura facoltativa "Garanzia di benessere animale in allevamento valutato secondo lo standard del Centro di Referenza Nazionale".

A tali allevamenti viene rilasciato il certificato rilasciato dal Centro di referenza nazionale che ha validità annuale. Il Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina archivia sul proprio DB la conformità di ogni allevamento certificato in modo che gli eventuali bovini macellati possano essere etichettati con la dicitura facoltativa "Garanzia di benessere animale in allevamento valutato secondo lo standard del Centro di Referenza Nazionale" esclusivamente se gli stessi sono stati allevati in allevamenti certificati per almeno 5 mesi prima della macellazione.

Gli allevamenti che hanno raggiunto un punteggio inferiore a quello minimo previsto dallo standard Classyfarm/CReNBA non sono inseriti nella lista di conformità e pertanto gli animali provenienti da suddetti allevamenti non possono riportare sull' Etichetta d'Origine – Informazione per il consumatore la dicitura facoltativa "Garanzia di benessere animale in allevamento valutato secondo lo standard del Centro di Referenza Nazionale".

I soli allevamenti che hanno ottenuto e mantenuto il punteggio minimo previsto hanno la possibilità di essere inseriti nella lista di conformità per l'etichettatura facoltativa dei loro capi.

Qualora nel corso delle verifiche annuali il punteggio dovesse scendere sotto il limite previsto è fatto divieto di utilizzare il logo Classyfarm/CReNBA e qualsivoglia riferimento all'omonimo standard e il Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina toglierà all'allevamento la conformità sul proprio DB e conseguentemente a livello di Etichetta d'Origine – Informazione per il consumatore non sarà consentito l'utilizzo della dicitura facoltativa.

Le carni derivate da animali allevati da allevamenti che non hanno ottenuto il certificato Classyfarm/CReNBA o che alla scadenza dell'anno non ottengono un nuovo certificato non possono in alcun modo essere etichettate con l'informazione facoltativa "Garanzia di benessere animale in allevamento valutato secondo lo standard del Centro di Referenza Nazionale".

Art.5

Al fine di garantire la veridicità delle informazioni riportate sull'etichetta, il Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina esercita un autocontrollo con almeno una visita ispettiva all'anno in ogni stabilimento di macellazione/laboratorio di sezionamento e punto vendita convenzionato dotato di Personal Computer collegato al server centrale del Consorzio, e con almeno due visite ispettive all'anno in ogni punto vendita convenzionato non dotato di Personal Computer collegato al server centrale del Consorzio, attraverso propri tecnici ispettori e/o incaricati del Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina.

Art.6

Ogni stabilimento di macellazione convenzionato al Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina, sottoscrive una convenzione con il Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina in cui si impegna a rilevare, al momento della macellazione, per ogni animale la cui carne è destinata all'etichettatura, le seguenti informazioni:

- a) numero identificativo della marca auricolare del bovino vivo;
- b) sesso dell'animale;
- c) paese di nascita;
- d) razza o tipo genetico del capo macellato;
- e) data di macellazione;

- f) denominazione e sede dell'allevamento da cui proviene l'animale;
- g) codice di identificazione interno della carcassa.

Tali stabilimenti di macellazione faranno pervenire al Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina, mediante documentazione cartacea e/o elettronica, le informazioni in oggetto entro 72 ore dalla macellazione e, in ogni caso, prima dell'invio della fornitura al punto vendita di destinazione.

Il Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina ha così modo di verificare, prima dell'invio della merce al punto vendita, la correttezza delle informazioni, accertando l'allineamento dei dati con quanto precedentemente comunicato dall'allevatore e inserito nella banca dati del Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina.

Il Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina archivia tale documentazione. Copia di tale documentazione dovrà essere tenuta anche presso lo stabilimento di macellazione per almeno 2 anni archiviata su supporto cartaceo, o archiviata su supporto elettronico e dovrà essere a disposizione del personale del Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina per le procedure di autocontrollo e delle autorità preposte ai controlli.

Per quanto riguarda l'informazione «Razza» lo stabilimento di macellazione introdurrà il dato rilevato dalla lettura dell'attestazione di iscrizione a Libro genealogico; per l'informazione «Tipo genetico» lo stabilimento di macellazione introdurrà il dato rilevato 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 tutti gli altri casi verrà introdotta l'informazione: «Tipo genetico incrocio».

Per quanto riguarda l'informazione volontaria "No Antibiotic 120 giorni: Assenza di trattamenti terapeutici con antibiotici negli ultimi 120 giorni di allevamento" lo stabilimento di macellazione deve archiviare il documento (allegato 12) accompagnatorio al Modello 4 dove l'allevatore aderente dichiara l'assenza di trattamenti con sostanze ad azione antibiotica negli ultimi 120 giorni sul/sui bovino/i inviati alla macellazione. Tale modulo dovrà essere archiviato con il Modello 4.

Art.7

Nel caso che il punto vendita richieda allo stabilimento di macellazione la fornitura di carcasse e/o mezzene e/o quarti identificati con l'etichettatura del Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina, lo stabilimento di macellazione di cui all'art.6, deve registrare su supporto cartaceo e/o elettronico i pesi e il codice identificativo interno delle carcasse, e/o delle mezzene e/o dei quarti destinati al punto vendita.

Art.8

Le carcasse, le mezzene e i quarti destinati ai punti vendita con l'etichettatura del Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina devono essere accompagnati da una documentazione cartacea (**Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore**) rilasciata automaticamente dallo stabilimento di macellazione, a ciò appositamente autorizzato dal Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina, riportante le informazioni di cui all'art. 1.

Art.9

Nel caso che il punto vendita richieda la fornitura di tagli anatomici e/o porzionati riportanti l'etichettatura del Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina, le carcasse e/o le mezzene e/o i quarti di origine, identificate dall'etichetta riportante il codice identificativo interno, sono destinati al laboratorio di sezionamento interno, annesso allo stabilimento di macellazione, dove vengono abbinate per il sezionamento ad ogni singolo operatore.

Le porzioni così ottenute da ogni operatore, mantenute separate per ogni carcassa di origine ed identificate dal codice identificativo interno della carcassa di origine, vengono inviate al reparto di

confezionamento su nastri trasportatori.

Art.10

I tagli anatomici e/o i porzionati ad etichettatura Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina destinati ai punti vendita, arrivati al reparto di confezionamento sono confezionati o in singole vaschette, o in singole confezioni di imballaggio, o riposti in singoli carrelli a griglie d'acciaio che vengono inviati sigillati al punto vendita; attraverso il codice identificativo interno della carcassa di origine che accompagna i tagli anatomici o i porzionati al reparto di confezionamento, il reparto di confezionamento abbina automaticamente attraverso il proprio sistema di gestione informatico, oltre al peso, l'etichetta riportante le informazioni di cui all'art. 1.

L'etichetta prodotta viene applicata alle confezioni in oggetto.

Art.11

Nel caso che il punto vendita richieda una fornitura ad etichettatura Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina costituita da tagli anatomici e/o da porzionati, il laboratorio di sezionamento lavora un animale alla volta e crea un lotto di fornitura abbinato ad ogni singola marca auricolare del bovino macellato e il codice identificativo interno della carcassa attribuendogli un codice di fornitura e registrando su supporto cartaceo e/o elettronico i pesi e il codice identificativo interno della carcassa e/o mezzene e/o quarti lavorati dal laboratorio di sezionamento che formeranno il lotto di fornitura. Per non incorrere in errori, nel laboratorio di sezionamento interno viene lavorato un lotto di fornitura/bovino per volta.

Art.12

I tagli anatomici e/o i porzionati, costituenti il lotto di fornitura ottenuti dal laboratorio di sezionamento interno, sono inviati mediante nastro trasportatore al reparto di confezionamento, debitamente separate da eventuali altre lavorazioni in corso, dove vengono pesati e confezionati o in vaschette, o in confezioni di imballaggio riportanti il codice identificativo del lotto di fornitura, attraverso il quale il reparto di confezionamento abbina automaticamente, attraverso il proprio sistema di gestione informatico, l'etichetta riportante le informazioni di cui all'art. 1.

L'etichetta prodotta viene applicata alle confezioni in oggetto.

Art.13

Gli stabilimenti di macellazione di cui all'art. 6, faranno pervenire al Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina, mediante documentazione cartacea e/o elettronica, le informazioni in oggetto agli articoli 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12, con una frequenza almeno settimanale. Il Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina archivia tale documentazione come previsto dal D.M. n.876 del 16 gennaio 2015. Copia di tale documentazione dovrà essere tenuta anche presso lo stabilimento di macellazione per almeno 2 anni archiviata su supporto cartaceo o archiviata su supporto elettronico e dovrà essere a disposizione del personale del Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina per le procedure di autocontrollo e delle autorità preposte ai controlli.

CAPITOLO IV – MISURE DI GARANZIA DELLA VERIDICITA' DELLE INFORMAZIONI E DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO, APPLICATO ALLA VENDITA DELLE CARNI AL DETTAGLIO, ATTRAVERSO UN SISTEMA DI GESTIONE TELEMATICO O CARTACEO

Art.14

I punti vendita che vogliono esibire e vendere al dettaglio carne bovina ad etichettatura Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina, dopo sottoscrizione di una convenzione con il Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina, possono esporre l'Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore riportante le informazioni di cui all'art. 1 del presente disciplinare consegnata dallo stabilimento di macellazione e devono compilare il registro di carico/scarico carne (allegato 10) o possono essere collegati al server Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina attraverso un sistema di gestione telematico, il quale non consente il rilascio, presso il punto vendita, di etichette in numero superiore alla quantità di carne disponibile.

Art.15

Gli stabilimenti di macellazione che forniscono i punti vendita indicati all'art. 14 sono collegati al server centrale del Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina attraverso un sistema di gestione telematico.

Art.16

Lo stabilimento di macellazione oltre a quanto indicato al CAPITOLO III, comunica al server centrale del Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina attraverso il sistema telematico del Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina, la fornitura di carne destinata al punto vendita convenzionato.

Art.17

Il server centrale del Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina attribuisce alla fornitura automaticamente un numero di lotto di fornitura unico e progressivo abbinato al numero identificativo della marca auricolare di ogni bovino macellato. Il numero di lotto di fornitura è costituito da un numero progressivo e dal codice univoco del punto vendita.

Con il termine di lotto di fornitura il Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina identifica l'animale e le informazioni ad esso abbinate, la cui carne è in distribuzione presso un punto vendita convenzionato, in un limitato arco di tempo; il tempo è definito dal Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina in funzione delle potenzialità di vendita del punto vendita, ma in ogni caso con una data massima di tre settimane dalla consegna.

Art.18

Il server centrale del Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina invia allo stabilimento di macellazione, attraverso il sistema telematico del Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina, il numero di lotto di fornitura attribuito e la possibilità di emettere in modo cartaceo un documento, denominato da Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina con il termine **Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore**, riportante una completa descrizione dell'animale (informazioni obbligatorie e facoltative così come previsto al precedente art.1) che costituisce il lotto di fornitura.

Art.19

I dati riportati sull'**Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore**, oltre ai quantitativi in peso, sono trasferiti in modo automatico e telematico dal server del Consorzio Lombardo

Produttori Carne Bovina ai Personal Computer eventualmente installati presso i punti vendita e collegati alla rete telematica del Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina.

Per i punti vendita non provvisti di stampante, il documento viene stampato dallo stabilimento di macellazione e inviato su supporto cartaceo assieme alla carne, mentre per quelli provvisti di stampante il documento può essere stampato direttamente presso il punto vendita.

I punti vendita che decidono di eseguire la tracciabilità con il metodo cartaceo oltre ad esporre l'**Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore** stampata e consegnata con la fornitura dallo stabilimento di macellazione, devono compilare il registro di carico/scarico carne (allegato 10).

Art.20

Il punto vendita che vuole esibire e vendere al dettaglio carne bovina ad etichettatura Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina espone al pubblico l'**Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore** riportante le seguenti informazioni obbligatorie:

- a) Numero identificativo della marca auricolare del bovino vivo o il n° di identificazione lotto di fornitura;
- b) Paese e numero di approvazione dello stabilimento di macellazione in cui è avvenuta la macellazione (*);
- c) Paese e numero di approvazione del laboratorio di sezionamento (*);
- d) Paese di nascita dell'animale (*);
- e) Paese/i in cui è avvenuta la fase di ingrasso;

e le seguenti informazioni facoltative che possono essere riportate tutte o in parte:

- f) Sesso dell'animale;
- g) Età in mesi dell'animale alla macellazione;
- h) Denominazione sede dello stabilimento di macellazione in cui è avvenuta la macellazione (*);
- i) Data di macellazione;
- j) Denominazione e sede del laboratorio di sezionamento (*);
- k) Categoria del bovino macellato;
- l) Razza o Tipo genetico;
- m) Denominazione e sede dell'allevamento in cui è avvenuta l'ultima fase di ingrasso e relativo codice A.S.L.(*) abbinato all'informazione del punto n);
- n) Data di ingresso nell'ultimo allevamento di ingrasso;
- o) Metodo di stabulazione (libera stallina su grigliato, libera stallina su lettiera, libera stallina su misto, in posta fissa, in recinti all'aperto, al pascolo) per un periodo minimo di 5 mesi;
- p) Alimentazione priva di grassi di origine animale aggiunti per tutto il periodo di allevamento;
- q) **Alimentazione NO OGM per tutto il periodo di allevamento;**
- r) **No antibiotic 120 giorni: Assenza di trattamenti terapeutici con antibiotici negli ultimi 120 giorni di allevamento;**
- s) "Garanzia di benessere animale in allevamento valutato secondo lo standard del Centro di Riferenza Nazionale" per un periodo minimo di 5 mesi;
- t) Denominazione, sede e relativo codice univoco del punto vendita convenzionato (**);
- u) Altre informazioni:
- v) Denominazione del Consorzio e il logotipo;
- w) Numero di autorizzazione del MIPAAF (informazione presente in etichetta solamente nel caso in cui sulla medesima sia presente almeno una delle informazioni facoltative sotto elencate);
- x) Denominazione di vendita: Vitello (per carni derivanti da capi di età inferiore agli 8 mesi alla macellazione), Vitellone (per carni derivanti da capi di età compresa tra 8 e 12 mesi alla

macellazione), Bovino Adulto (per carni derivanti da capi di età superiore ai 12 mesi alla macellazione);

y) Eventuali altre informazioni previste dalla normativa cogente.

(*) nel caso che il bovino sia nato, ingrassato e macellato in Italia l'etichettatura potrà riportare l'indicazione di "Carni di bovino nato, ingrassato e macellato in Italia".

(**) per la carne venduta al taglio.

Per i punti vendita provvisti di personal computer, l'Etichetta d'Origine può essere esposta anche mediante un monitor.

Art.21

Il sistema telematico di gestione del Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina archivia copia delle **Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore** emesse.

Art.22

La composizione del lotto di fornitura, riportata sull'**Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore**, posto in distribuzione presso qualsiasi punto vendita convenzionato, può essere richiamata dal Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina in ogni momento e di conseguenza può essere stampata copia del lotto di fornitura in oggetto.

Art.23

Il punto vendita, se dotato di Personal Computer collegato al server centrale del Consorzio, rilascia al consumatore, che acquista carne bovina e prodotti a base di carne bovina ad etichettatura Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina al taglio, uno scontrino che riporta oltre alla denominazione del punto vendita e al relativo codice univoco, alla data e al peso della carne, anche le informazioni obbligatorie e facoltative così come previsto al precedente art.1 e il numero di lotto di fornitura per la distribuzione, riportato anche sull'**Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore**, esposta in quel momento, presso il punto vendita.

Art.24

Nel caso che la carne sia posta in vendita in confezioni preparate presso il punto vendita, su tali confezioni vengono applicate le etichette riportanti oltre alla denominazione del punto vendita e al relativo codice univoco, alla data e al peso della carne, anche le informazioni obbligatorie e facoltative così come previsto al precedente art.1 e il numero di lotto di fornitura per la distribuzione, riportato anche sull'**Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore**, esposta in quel momento, presso il punto vendita.

Art.25

Nel punto vendita convenzionato dotato di Personal Computer collegato al server centrale del Consorzio, ad ogni vendita di carne, il macellaio digita la quantità venduta, la quale va a scalarsi automaticamente dal quantitativo inviato dallo stabilimento di macellazione.

Tale procedura non consente di vendere quantitativi di carne ad etichettatura Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina superiori a quelli inviati dallo stabilimento di macellazione.

Nel punto vendita convenzionato non dotato di Personal Computer, il macellaio deve compilare ad ogni consegna e a fornitura ultimata il registro di carico/scarico carne (allegato 10).

Se la bilancia presente nel punto vendita convenzionato non dotato di Personal Computer lo permette, è possibile riportare sullo scontrino emesso dalla bilancia stessa oltre alla denominazione del punto

vendita e al relativo codice univoco, alla data e al peso della carne, anche le informazioni obbligatorie e volontarie così come previsto al precedente art.1 e il numero di lotto di fornitura, presenti sull' **l'Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore** esposta e valida in quel

momento.

Art.26

Ai successivi invii di carne da parte dello stabilimento di macellazione/laboratorio di sezionamento, il punto vendita, se dotato di Personal Computer, deve nuovamente collegarsi alla rete telematica del Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina, acquisendo le nuove informazioni relative al nuovo quantitativo di carne vendibile e ai dati costituenti il nuovo lotto di fornitura riportato sulla nuova **Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore**; se il punto vendita non effettua il collegamento, esaurito il quantitativo di carne del lotto di fornitura precedente, il Personal Computer non permette il rilascio di nuovi scontrini. Il software di gestione del sistema telematico è protetto da possibili manomissioni e contraffazioni dei dati.

Il punto vendita convenzionato non dotato di Personal Computer, ai successivi invii di carne da parte dello stabilimento di macellazione/laboratorio di sezionamento, deve nuovamente compilare il registro di carico/scarico carne e modificare i dati di cui all'art. 1 sulla bilancia per l'emissione dello scontrino.

Art.27

I punti vendita convenzionati con il Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina possono esibire al consumatore finale carne bovina o prodotti a base di carne bovina non ad etichettatura Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina, solo se tale carne bovina o prodotti a base di carne bovina sono conservati debitamente separati dalla carne bovina o dai prodotti a base di carne bovina etichettati Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina mediante divisorie mobili appese alle guidevie, ed esposti alla vendita in spazi nei banchi frigo debitamente separati e segnati da divisorie mobili.

Art.28

Tutte le **“Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore”** emesse dagli stabilimenti di macellazione convenzionati sono archiviate sul server centrale del Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina. Detto archivio è consultabile via Internet.

Per i punti vendita convenzionati non dotati di Personal Computer è fatto obbligo archiviare le **Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore** ed il registro di carico/scarico carne per un minimo di 2 (due) anni.

CAPITOLO V – DESIGNAZIONE DELL'ORGANISMO TERZO DI CONTROLLO

Art.29

Il Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina, ha designato quale Organismo Indipendente di Controllo la “DQA – Dipartimento Qualità Agroalimentare S.r.l. di Roma.

La conformità alla norma EN 45011 dell'organismo designato è attestata dal Certificato di accreditamento ACCREDIA – Sistema Italiano di Accreditamento.

CAPITOLO VI – MISURE DA ADOTTARE PER IL MANCATO RISPETTO DEL DISCIPLINARE

Art.30

Al Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina non possono aderire, coloro che sono stati

sanzionati per reati legati all'impiego di sostanze vietate ai sensi del decreto legislativo 16 marzo 2006, n° 158 per reati legati al mancato rispetto delle norme in materia di benessere degli animali.

Il divieto permane:

- per un periodo di tempo di sei mesi con decorrenza dalla data di notifica del verbale di illecito, nel caso di sanzioni amministrative;
- per l'intera durata dell'istruttoria giudiziaria in caso di procedimenti penali in corso, per un periodo comunque non superiore ai due anni;
- per un periodo di cinque anni a partire dalla data della sentenza di condanna.

L'attestazione di quanto previsto al presente articolo, può avvenire per autocertificazione ai sensi delle leggi vigenti.

Art.31

Nell'ipotesi che, nello svolgimento delle procedure di autocontrollo si evidenziassero inadempienze agli obblighi previsti dal presente disciplinare, l'ispettore incaricato Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina compila un apposito verbale che farà pervenire prontamente agli organi direttivi del Consorzio, i quali provvedono all'applicazione delle sanzioni a carico dell'aderente fatta eccezione per la sospensione e l'esclusione che sono, in base allo statuto Consortile, di competenza del Consiglio di Amministrazione.

In base allo statuto Consortile, le sanzioni applicabili, oltre alla sospensione e all'esclusione, sono il richiamo scritto, una sanzione pecuniaria, la sospensione del diritto dell'uso del logo, contrassegni ed etichette per un periodo determinato non superiore a sei mesi.

E' e sarà facoltà del Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina dare rilievo a gravi inadempienze riscontrate, con inserzioni sulla stampa locale, regionale e/o nazionale evidenziando e dichiarando nel contempo la propria estraneità ai fatti o avvenimenti riscontrati che abbiano legittimato la sanzione.

Il Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina comunica al Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, alla Regione competente e all'Organismo Indipendente di Controllo, entro 15 giorni dall'evento, le eventuali sanzioni o sospensioni a carico dei componenti della filiera.

Il Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina, indipendentemente dall'esercizio delle facoltà di cui sopra si riserva inoltre il diritto di chiedere il risarcimento dei danni per tutti quei fatti che possano ledere o comunque recare pregiudizio all'immagine del Consorzio stesso.

CAPITOLO VII – CARATTERISTICHE DEL LOGO E MODALITÀ DI APPOSIZIONE DEL MARCHIO DELL'ORGANIZZAZIONE SULLE CARNI

Art.32

Il logo è lessicalmente composto dalle parole CONSORZIO LOMBARDO PRODUTTORI CARNE BOVINA.

Graficamente il logo consortile è costituito da un cerchio che racchiude in campo verde, bianco e rosso l'immagine della regione Lombardia colorata in verde e di un bovino colorato in rosso. Il primo cerchio è racchiuso in un altro cerchio che riporta la scritta CONSORZIO LOMBARDO PRODUTTORI CARNE BOVINA.



L'immagine grafica del logo, qui riportata, potrà avere diversi formati che varieranno, in ogni modo, proporzionalmente alle misure del logo originario.

Art.33

Il logo è applicato sulle etichette della carne bovina e dei prodotti a base di carne bovina e sull'**Etichetta d'Origine - Informazione per il Consumatore**.

Art.34

Il logo può essere applicato:

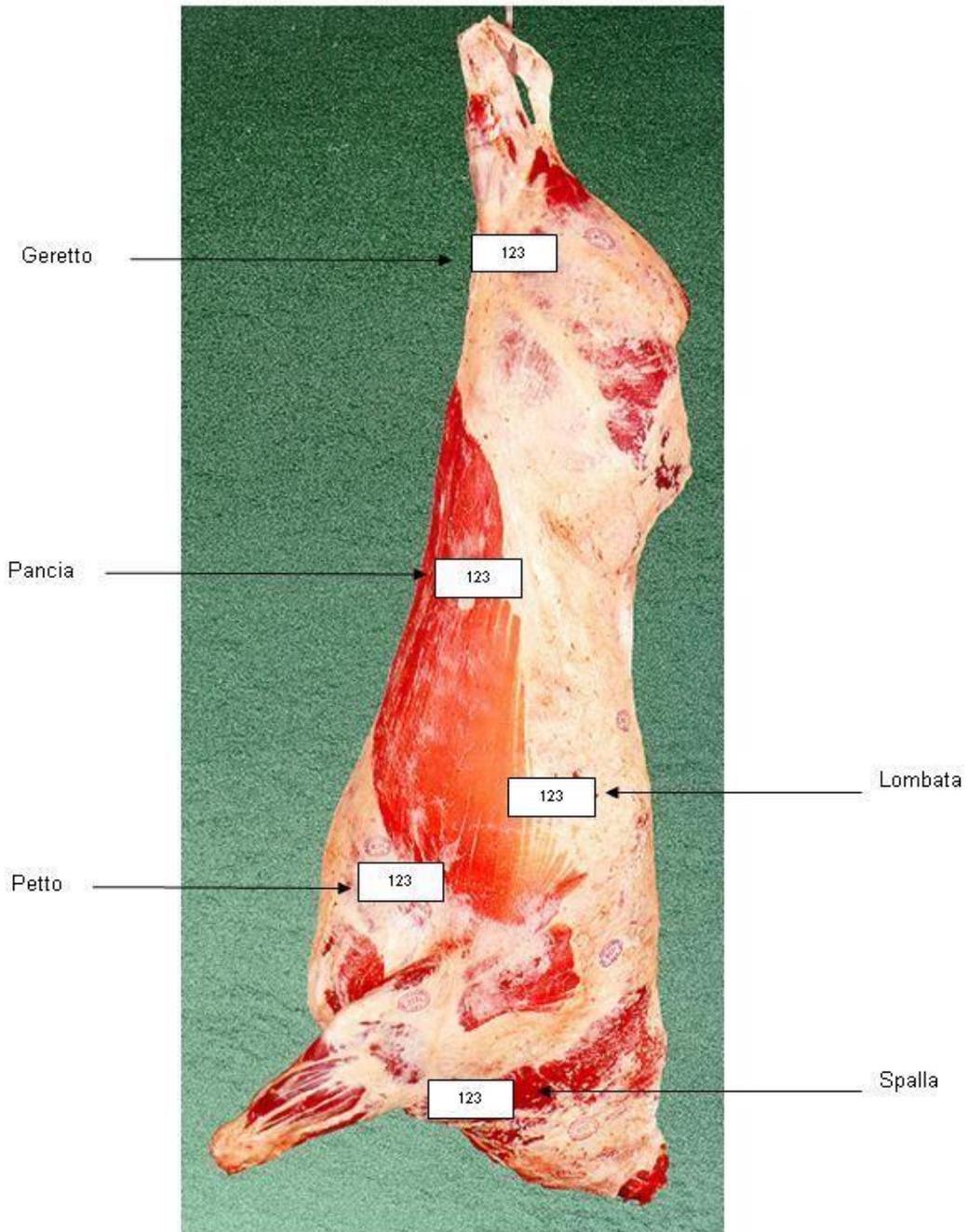
- a) sulle mezzene di bovino, mediante applicazione di bolli ad inchiostro, al momento dell'invio al punto vendita di destinazione;
- b) sui tagli, mediante etichette in carta o altro materiale di dimensioni varie;
- c) sul materiale di confezionamento;
- d) sul materiale pubblicitario utilizzato per la comunicazione al consumatore.

Art.35

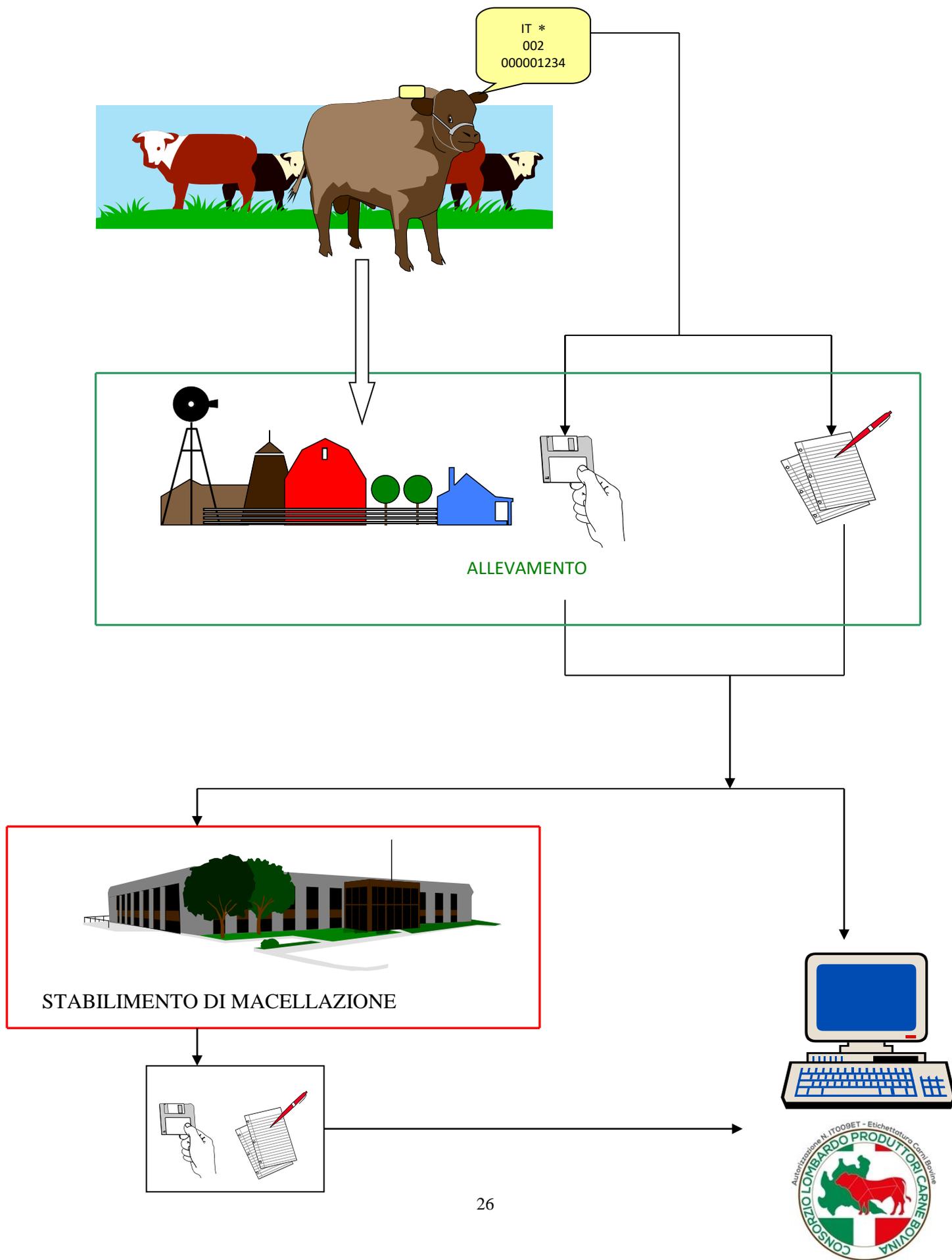
Il logo è di esclusiva proprietà del Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina che ha il compito della tutela, salvaguardia ed applicazione.

ALLEGATI

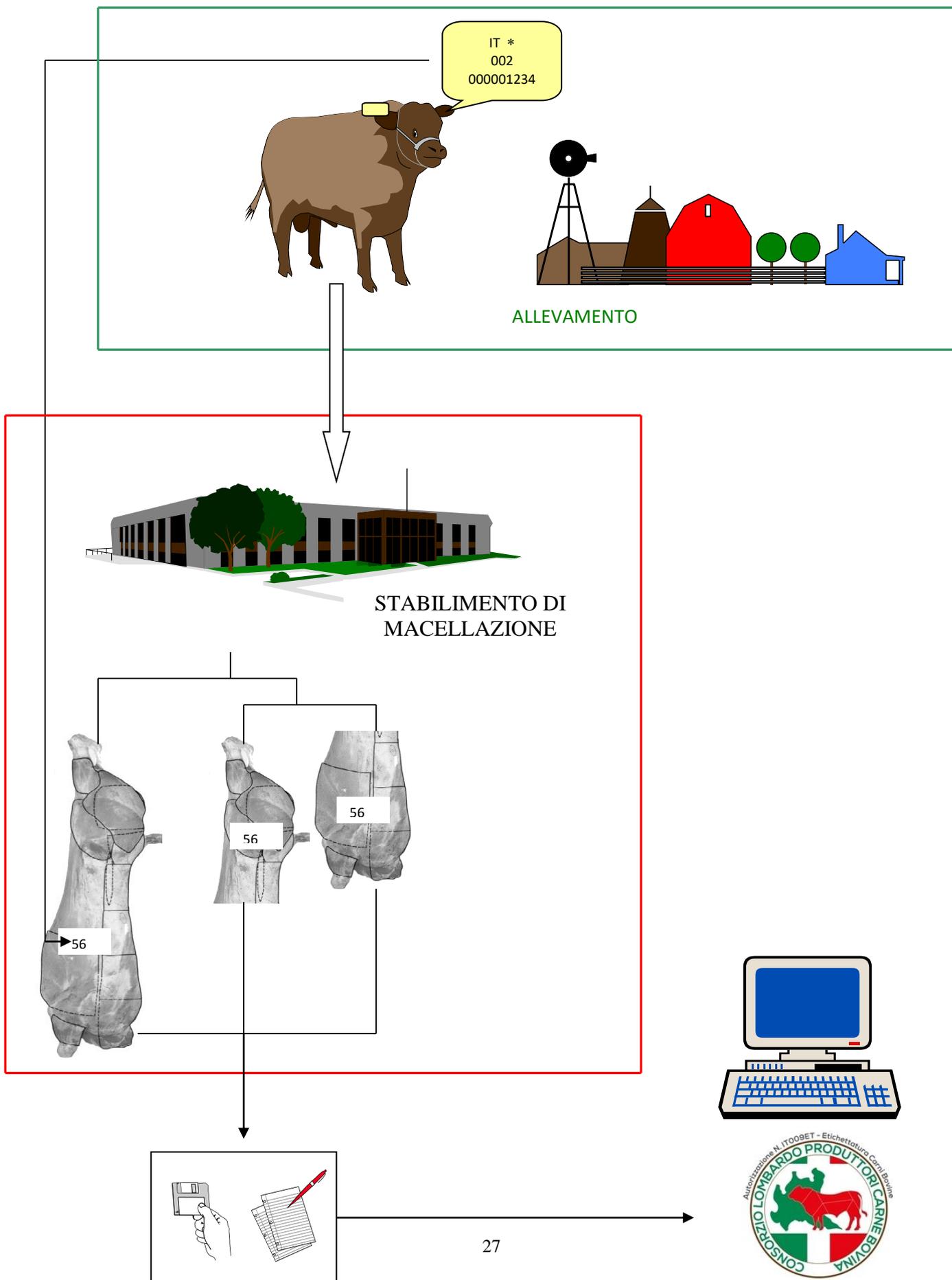
ALLEGATO 1: punti di applicazione delle etichette riportanti il codice identificativo interno della carcassa



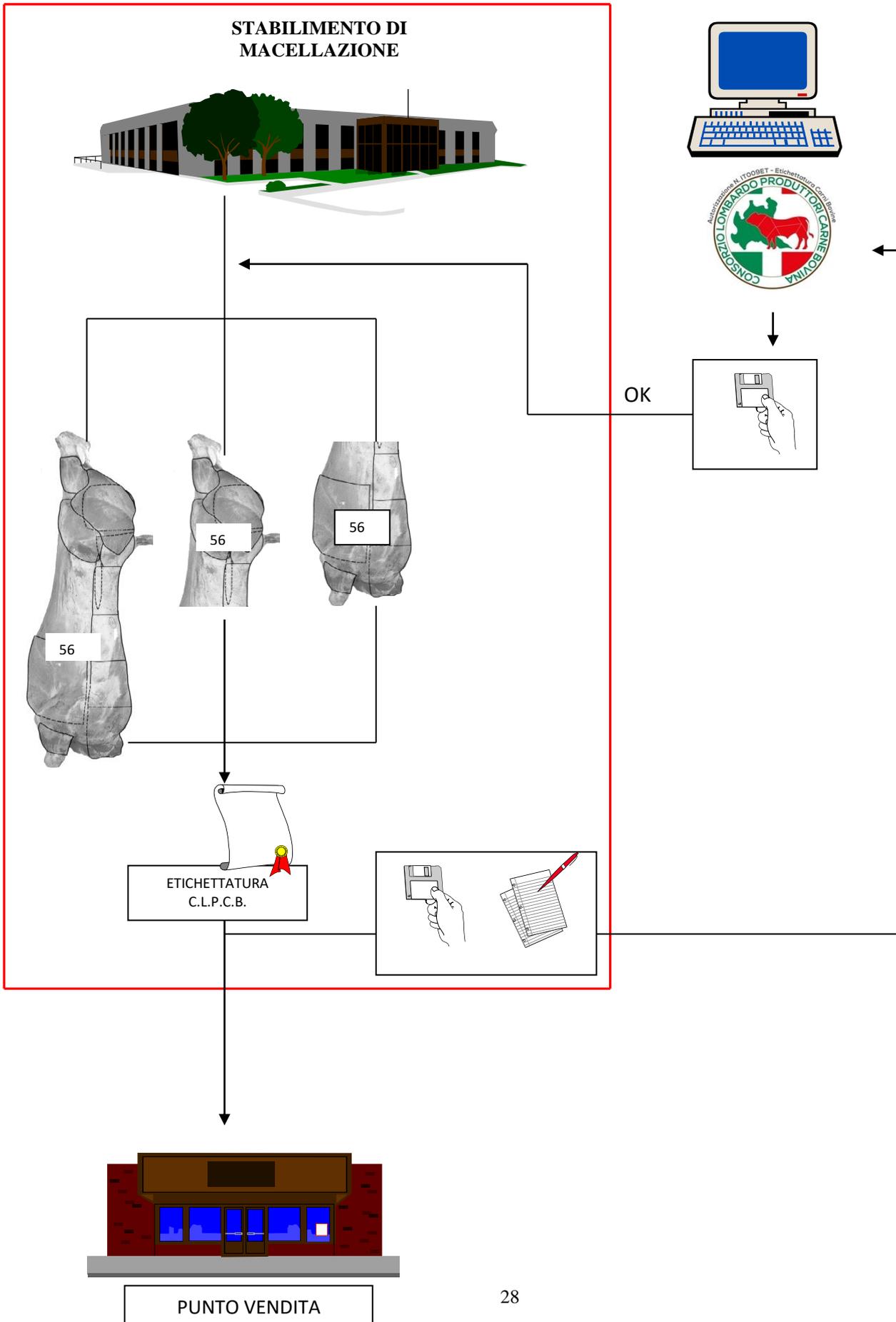
ALLEGATO 2: *identificazione animale e comunicazione all'Organizzazione*



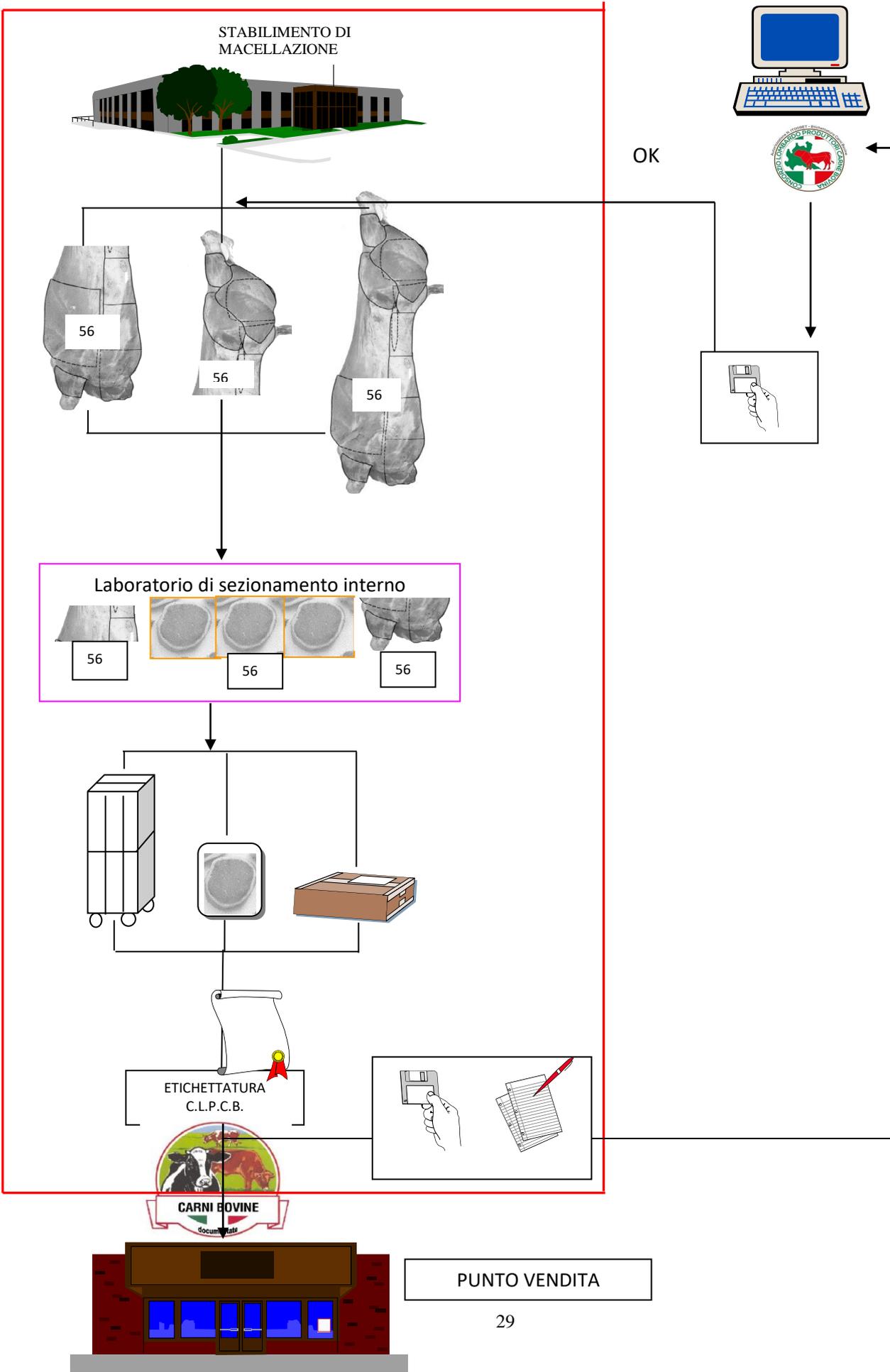
ALLEGATO 3: Abbinamento marca auricolare (Allevamento) con codice identificativo interno
(Stabilimento di macellazione)



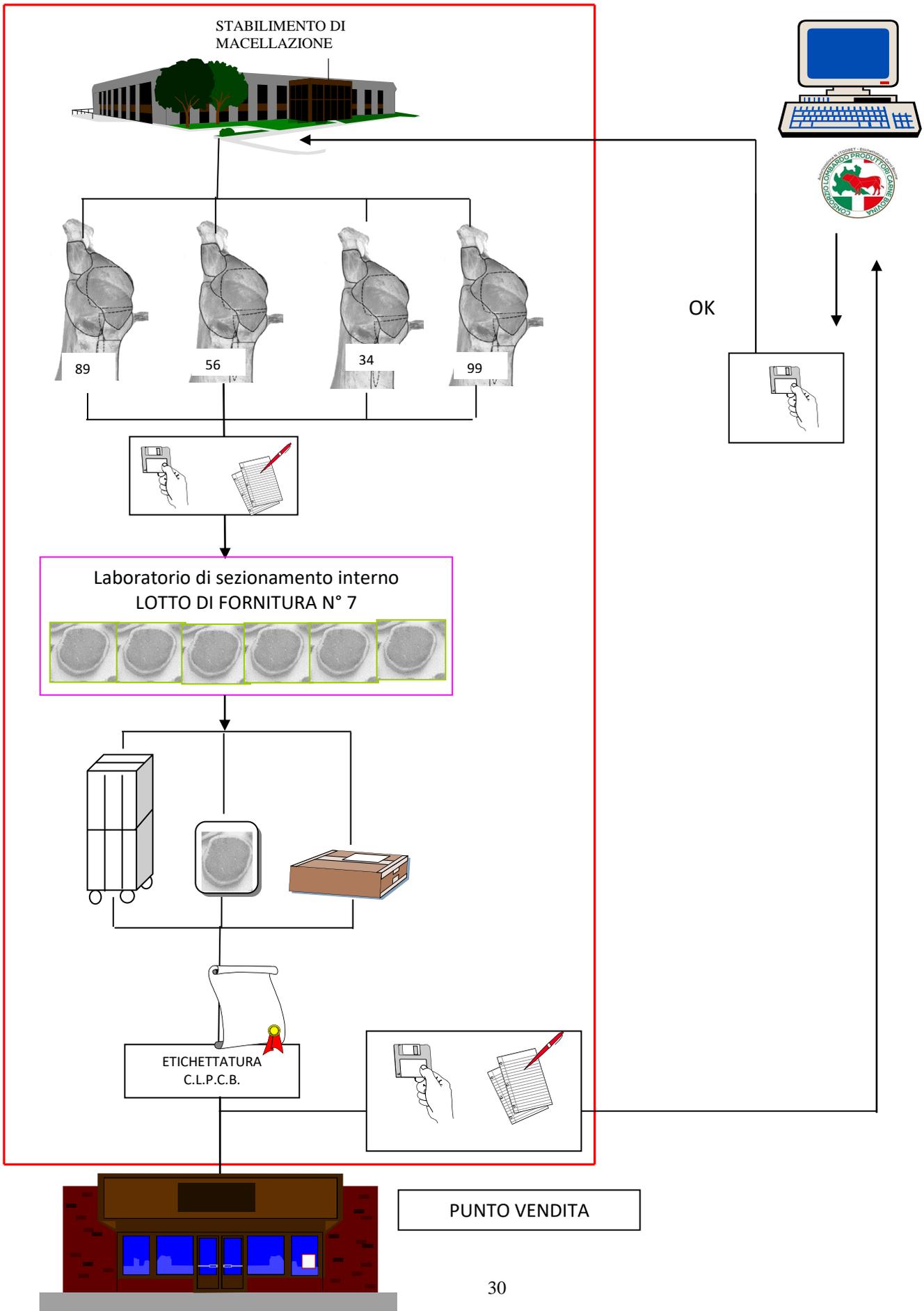
ALLEGATO 4: Vendita in mezzene o quarti



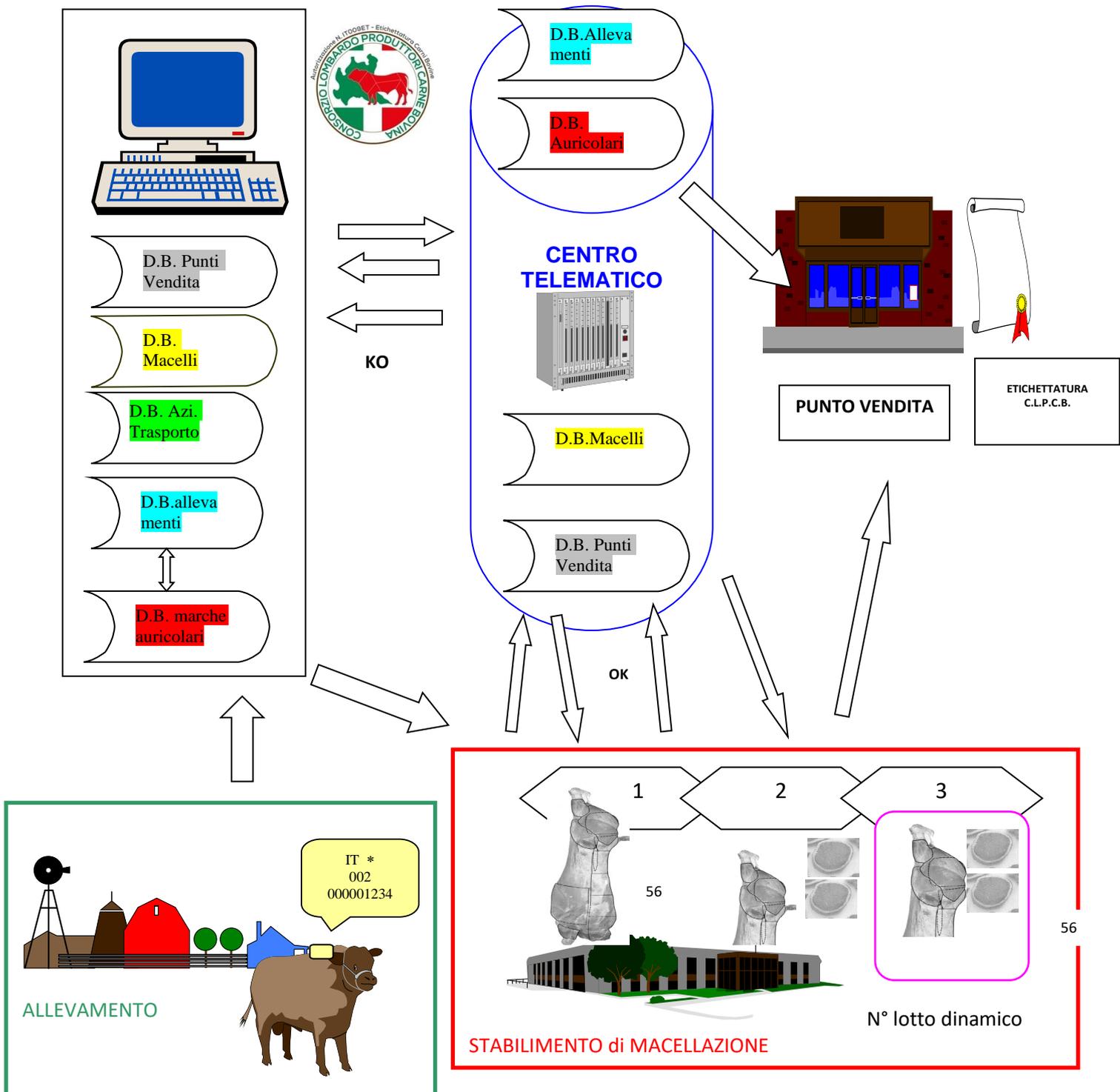
ALLEGATO 5: VENDITA IN TAGLI ANATOMICI O PORZIONATI



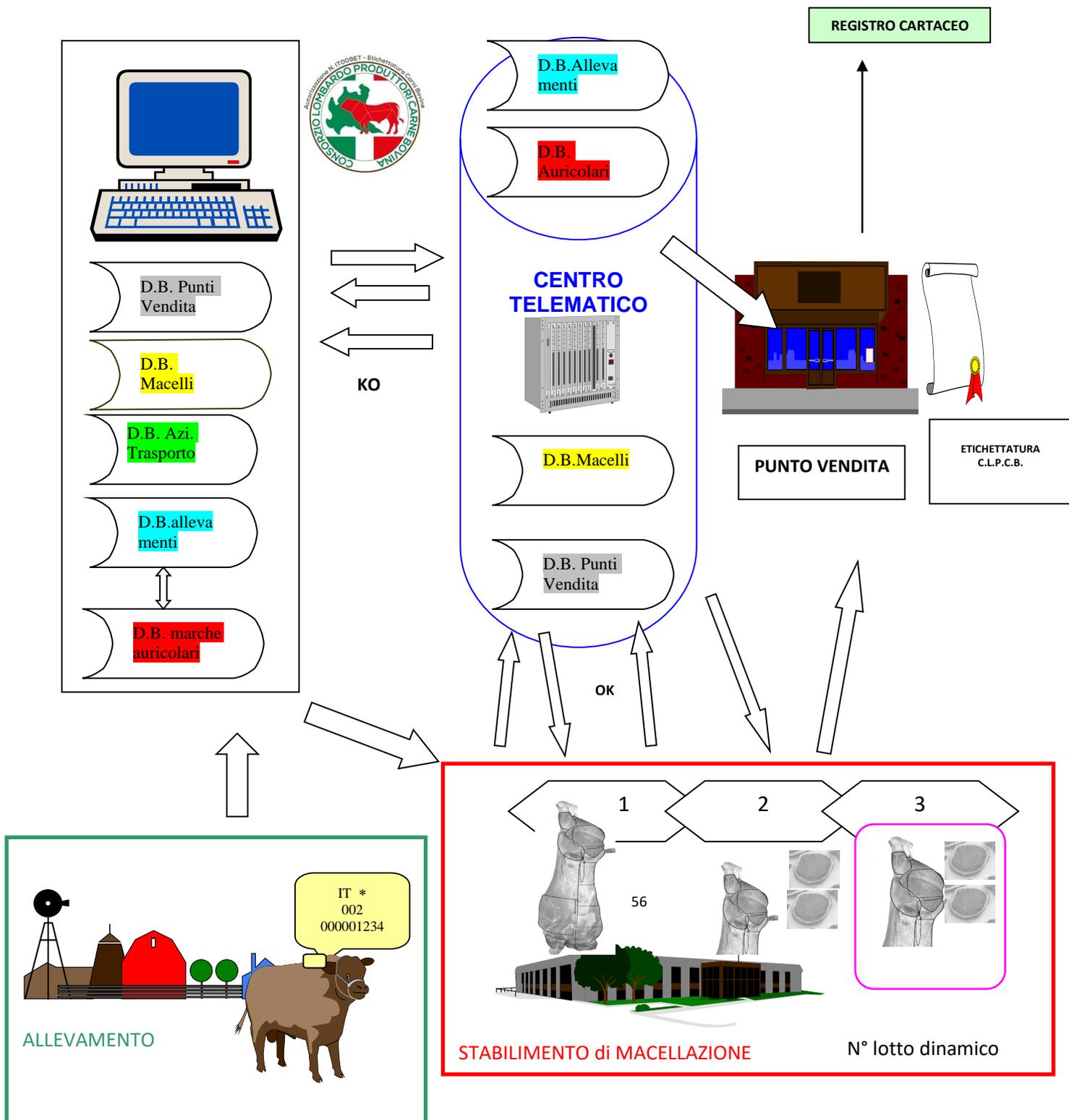
ALLEGATO 6: VENDITA IN LOTTI DI FORNITURA



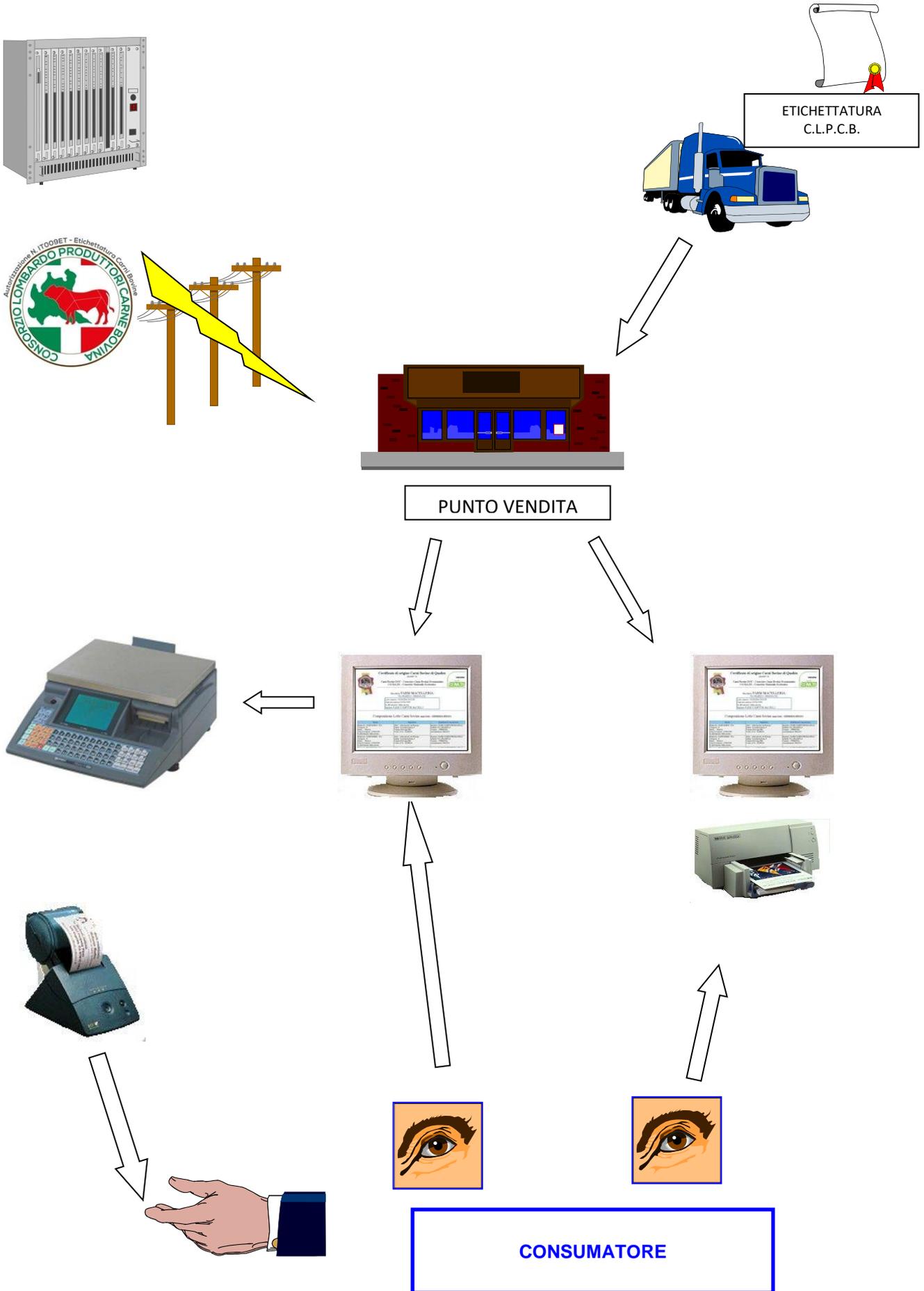
ALLEGATO 7: Sistema di gestione telematico tra Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina – Stabilimento di macellazione – Punti Vendita



ALLEGATO 8: Sistema di gestione cartaceo tra Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina – Stabilimento di macellazione – Punti Vendita



ALLEGATO 9: Vendita della carne al dettaglio



ALLEGATO 11: Esempio di Etichetta di origine – informazione per il consumatore



Carni Bovine di Qualità

Etichetta d'Origine – Informazione per il consumatore

Garanzia Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina
Autorizzazione N° IT009ET

Punto vendita: **AZ. FAUSTO GARRÒ CARNE SICURA** Codice: **322**
VIA LEVATELLA n°18 - BAGNOLO SAN VITO(MN)

Lotto: **026619** Data scadenza etichetta: 24/12/2017

Matricola del bovino: **FR1234567890** Sesso: **F**

Tipo Genetico: INCROCIO

Paese di nascita: **FRANCIA**

Allevato in: **FRANCIA / ITALIA**

Età in mesi alla macellazione: 20

Questi bovini provengono dall'allevamento: **AZ. AGR. GARRO' FAUSTO**
VIA LEVATELLA n°18
BAGNOLO SAN VITO (MN) 003 MN 102
In allevamento dal: **18/01/2017**

METODO DI STABULAZIONE: Libera stallina su grigliato per un periodo minimo di 5 mesi
ALIMENTAZIONE PRIVA di GRASSI di ORIGINE ANIMALE AGGIUNTI PER TUTTO IL PERIODO DI ALLEVAMENTO

ALIMENTAZIONE NO OGM per tutto il periodo di allevamento

No antibiotic 120 giorni: Assenza di trattamenti terapeutici con antibiotici negli ultimi 120 giorni di allevamento

**Garanzia di benessere animale in allevamento valutato secondo lo standard del Centro di
Referenza Nazionale per un periodo minimo di 5 mesi**

La macellazione degli animali è stata fatta nel seguente stabilimento:

N° approvazione macello: **662M** Macellato in: **ITALIA**
Denominazione e sede macello: **PUNTO PIU' S.N.C.**
VIA BERTANI, 23
CURTATONE (MN)
Data macellazione: **03/12/2017** Numero progressivo di macellazione: **51**

CARNE di BOVINO ADULTO/SCOTTONA

ALLEGATO 12: Esempio di Modulo per comunicazione al macello no antibiotico

CONSORZIO LOMBARDO PRODUTTORI CARNE BOVINA
sede legale via F. Filzi, 27 - 20124 Milano
sede operativa Via Ghisiolo n° 57
46051 Tripoli di San Giorgio Bigarello (MN)
☎ 0376/340701-247213
e-mail: tecnici@clpcab.it - sito internet: www.clpcab.it



Io sottoscritto

legale rappresentate/proprietario dell'azienda

sita in

codice stalla ,

con la presente comunico che il/i bovino/i aventi auricolare numero:

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)

presente/i sul modello 4 n° _____ del

con destinazione al macello

autorizzazione n° _____

non ha/hanno subito trattamenti farmacologici con antibiotici nei
120 giorni antecedenti la macellazione.

----- li -----

Timbro e Firma

da allegare al modello 4