



Consorzio Carni di Sicilia sede legale via Annunziata Messina – sede operativa
C/da Magione 90024 Gangi (Pa)
Tel-fax 0921/689649

Documento

**Disciplinare di Etichettatura Facoltativa ai sensi del
Reg.Ce 1760/00**

Rev.1
Del
17/07/2007

Pag.
1
di 8

DOCUMENTO

DISCIPLINARE ETICHETTATURA FACOLTATIVA

*ai sensi dei Reg. Ce, 1760/2000 del Parlamento e del Consiglio del 17/07/2000,
1825/2000 della Commissione del 25/08/2000 e del D.M del 30/08/2000*

Questo documento è di proprietà del
Consorzio Carni di Sicilia
Ogni divulgazione e riproduzione o cessione di contenuti
a terzi deve essere autorizzata dalla stessa Società.

Approvato da: CdA

Premessa:

L'adesione al presente disciplinare è facoltativa. I produttori di alimenti zootecnici, gli allevamenti, macelli, laboratori di sezionamento e punti vendita che



Consorzio Carni di Sicilia sede legale via Annunziata Messina – sede operativa
C/da Magione 90024 Gangi (Pa)
Tel-fax 0921/689649

Documento

**Disciplinare di Etichettatura Facoltativa ai sensi del
Reg.Ce 1760/00**

Rev.1
Del
17/07/2007

Pag.
2
di 8

intendono applicare il presente disciplinare di etichettatura facoltativa, sottoscrivono una specifica istanza di adesione e di accettazione delle condizioni e devono attenersi a quanto previsto dal disciplinare stesso. Agli aderenti al presente disciplinare è lasciata la facoltà di aderire anche ad altri disciplinari di etichettatura volontaria delle carni bovine.

Art. 1

Definizioni

- [?] Organismo di controllo:** Ente terzo indipendente di controllo individuato nel “Gruppo di Controllo e Certificazione del CoRFilCarni” con sede presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell’Università degli Studi di Messina – Polo Universitario dell’Annunziata, 98168 Messina.

Art. 2

Allevamento

Gli allevatori che intendono aderire al presente disciplinare devono stipulare un’apposita convenzione con il Consorzio, nella quale si evidenziano i dati identificativi dell’allevamento.

Contestualmente l’allevatore trasmette al Consorzio copia dei dati identificativi dei capi allevati che intende etichettare, con relativi passaporti (fronte e retro). Qualora sia attiva la base dati informatizzata, come previsto dall’art.5 del Reg. CE1760/2000, i dati identificativi dei bovini possono essere rilevati dall’ Anagrafe Ufficiale.

L’allevatore può inserire nel sistema di etichettatura facoltativa i bovini nati e allevati nel territorio della Regione Siciliana.

L’allevatore deve trasmettere al Consorzio, entro 60 giorni dalla registrazione nel registro di stalla, tutte le variazioni riferite all’allevamento riguardanti nascite e ingressi di nuovi capi da sottoporre ad etichettatura facoltativa.

Il Consorzio in questo modo potrà costituire e mantenere aggiornata su base informatica la banca dati relativa all’anagrafica degli allevamenti e dei capi bovini.

L’allevatore che intende macellare i capi bovini inseriti nel circuito di etichettatura facoltativa, la quale destinazione sarà un laboratorio di sezionamento o punto vendita che aderisce al presente disciplinare, deve comunicare al Consorzio, almeno 2 giorni prima dell’invio dei capi al macello, la giornata di macellazione.

L’età di macellazione dei bovini etichettati dal Consorzio deve essere massimo fino a 26 mesi, fatto salvo per le razze autoctone, Cinisara, Rossa Siciliana, Modicana, il cui limite è fissato a 30 mesi.

Art.3

Sistema di allevamento

I sistemi di allevamento che si possono adottare nelle diverse fasi sono quelli specificati nella circolare Mipaf n° 1 del 09/03/2003:

1. **Stabulazione allo stato brado:** quando gli animali sono liberi di muoversi per tutto l’anno su un territorio non coltivato, utilizzando o meno eventuali ricoveri di fortuna, senza ricevere alcuna alimentazione dall’uomo, ad



Consorzio Carni di Sicilia sede legale via Annunziata Messina – sede operativa
C/da Magione 90024 Gangi (Pa)
Tel-fax 0921/689649

Documento

Disciplinare di Etichettatura Facoltativa ai sensi del
Reg.Ce 1760/00

Rev.1
Del
17/07/2007

Pag.
3
di 8

eccezione di sporadici e limitati interventi di soccorso in condizioni climatiche estreme;

2. **Stabulazione allo stato semibrado:** quando le condizioni di allevamento del brado vengono mantenute per almeno sei mesi nel corso dell'anno solare, ovvero quando ai bovini allevati al brado vengono messi a disposizione alimenti allo scopo di integrarne la razione;
3. **Al pascolo:** quando il bovino è libero di muoversi su terreni tenuti a pascolo o prato-pascolo, alimentandosi in prevalenza, attraverso il pascolamento, delle risorse foraggiere (ad esempio viene tenuto al pascolo per almeno sei mesi nel corso dell'anno solare);
4. **Con ricorso al pascolo:** quando il bovino ha accesso al pascolo per periodi più limitati. In questo caso va indicato anche il tipo di stabulazione in cui il bovino è prevalentemente tenuto;
5. **Stabulazione libera all'aperto:** quando il bovino viene tenuto per tutto l'anno in recinti che, al massimo, possono essere parzialmente coperti da una tettoia;
6. **Stabulazione libera parzialmente all'aperto:** quando il bovino viene tenuto in recinti al chiuso (box) che consentono l'accesso libero in recinti all'aperto (paddocks);
7. **Stabulazione libera stallina su lettiera:** quando il bovino viene allevato in box con il pavimento interamente a lettiera;
8. **Stabulazione libera stallina su pavimento continuo:** quando il bovino viene allevato in box con pavimento solido continuo (né fessurato né grigliato) per almeno il 50% della superficie;
9. **Stabulazione libera stallina su pavimento fessurato:** quando il bovino viene allevato in box con pavimento fessurato o grigliato;
10. **Stabulazione fissa:** quando il bovino viene tenuto legato al chiuso.

I punti 7, 8, 9 possono anche essere indicati in etichetta anche nella forma "Allevamento libero stallino in box".

Il sistema di allevamento viene dichiarato dall'allevatore al momento dell'adesione al Consorzio.

Art. 4

Rintracciabilità controllata a campione attraverso il metodo del DNA

Come ulteriore verifica del sistema di rintracciabilità documentale messo in atto lungo la filiera, in aggiunta a quanto previsto dalla normativa cogente, si esegue un controllo a campione attraverso il metodo del DNA.

Il sistema di rintracciabilità genetica si basa sul confronto del DNA del campione di tessuto prelevato dall'animale vivo, con il DNA prelevato da un campione di carne e/o altro tipo di tessuto raccolto in qualunque punto della catena di lavorazione e distribuzione (macello, laboratorio di sezionamento, punto vendita). al fine del riscontro dell'unicità del codice genetico.

Allevamento



Consorzio Carni di Sicilia sede legale via Annunziata Messina – sede operativa
C/da Magione 90024 Gangi (Pa)
Tel-fax 0921/689649

Documento

Disciplinare di Etichettatura Facoltativa ai sensi del
Reg.Ce 1760/00

Rev.1
Del
17/07/2007

Pag.
4
di 8

Sul 100% dei capi viene effettuato un prelievo di un campione (tissutale o ematico o di pelo ovvero altro materiale biologico) idoneo al riscontro del DNA, attraverso i supporti forniti dall'Organizzazione.

Le operazioni di prelievo vengono svolte direttamente dal personale dell'Organizzazione o dall'allevatore, se si utilizza la marca auricolare idonea al recupero di un frammento di tessuto tramite una capsula idonea.

Macello:

E' consentito il prelievo di campioni di carne e/o altro tipo di tessuto al fine di poter procedere al controllo del sistema per mezzo del metodo del DNA.

Laboratorio di sezionamento:

E' consentito il prelievo di campioni di carne e/o altro tipo di tessuto al fine di poter procedere al controllo del sistema per mezzo del metodo del DNA.

Punto vendita:

E' consentito il prelievo di campioni di carne e/o altro tipo di tessuto al fine di poter procedere al controllo del sistema per mezzo del metodo del DNA.

Art.5

Alimentazione

La formulazione della razione alimentare è a discrezione di ogni singolo allevatore, fermo restando che è **espressamente vietato l'utilizzo grassi animali aggiunti.**

L'allevatore al momento dell'adesione al Disciplinare dichiara sotto la propria responsabilità che, l'alimentazione somministrata agli animali, è priva di grassi animali aggiunti.

Gli alimenti non considerati a rischio, ai fini dell'alimentazione priva di grassi animali aggiunti sono: i foraggi, i mangimi semplici (materie prime) e gli integratori minerali e vitaminici.

al fine di garantire la produzione di mangimi, privi di grassi animali aggiunti, stipulano una convenzione con il Consorzio

Art. 6 Macellazione

La macellazione dei capi bovini deve essere effettuata in stabilimenti di macellazione convenzionati con il Consorzio.

Art. 8 Documento d'identità elettronico

Lo stabilimento di macellazione può inviare i dati rilevati e verificati dall'incaricato al server centrale, che gestisce telematicamente i flussi necessari per l'etichettatura.

Il server dispone di banca dati aggiornata in tempo reale, relativa a stabilimenti di macellazione, laboratori di sezionamento, punti vendita, allevamenti e capi bovini.

Il server centrale all'arrivo dei dati inviati fa diverse verifiche:

- Controlla l'esistenza del capo;
- L'abilitazione dell'allevamento all'immissione nel circuito carne identificata;
- L'abilitazione del capo all'immissione nel circuito di carne identificata;



Consorzio Carni di Sicilia sede legale via Annunziata Messina – sede operativa
C/da Magione 90024 Gangi (Pa)
Tel-fax 0921/689649

Documento

**Disciplinare di Etichettatura Facoltativa ai sensi del
Reg.Ce 1760/00**

Rev.1
Del
17/07/2007

Pag.
5
di 8

- **L'abilitazione del laboratorio di sezionamento a commercializzare carne identificata;**
- **L'abilitazione del punto vendita a commercializzare carne identificata.**

Superati tutti i controlli viene creato il documento “d'Identità Elettronico- Informazione per il consumatore” completo delle informazioni di cui all'articolo 12, che può essere estratto dal laboratorio di sezionamento e dai punti vendita, che dispongono di un software con apposito programma per il collegamento telematico.

Art.10 Punto vendita

La vendita della carne bovina etichettata dal Consorzio può avvenire in punti vendita convenzionati che fanno richiesta e attraverso apposita modulistica, devono comunicare i dati identificativi della ragione sociale, del responsabile legale, oltre agli aspetti relativi all'ubicazione. Il punto vendita deve consentire il prelievo di campioni di carne e/o altro tipo di tessuto al fine di poter procedere al controllo del sistema per mezzo del metodo del DNA.

Il punto vendita può essere esclusivista o non esclusivista.

Art. 11

Caratteristiche del logo e modalità di applicazione sulle carni

Il logo del Consorzio Carni di Sicilia deve essere applicato:



- sulle mezzene e quarto di bovino, con modalità di applicazione a inchiostro o a fuoco;
- sulle etichette dei singoli tagli e delle confezioni;
- sul documento d'identità cartaceo-informazione per il consumatore ed elettronico;
- sulle etichette stampate in macelleria.

Il logo è di esclusiva proprietà del Consorzio, che ha il compito di regolare le modalità di applicazione.

Art.12 Informazioni obbligatorie e facoltative

Ai fini dell'identificazione e della rintracciabilità della carne bovina etichettata dal Consorzio le informazioni che si riportano sui documenti identificativi sono di seguito riportate:

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE:



Consorzio Carni di Sicilia sede legale via Annunziata Messina – sede operativa
C/da Magione 90024 Gangi (Pa)
Tel-fax 0921/689649

Documento

**Disciplinare di Etichettatura Facoltativa ai sensi del
Reg.Ce 1760/00**

Rev.1
Del
17/07/2007

Pag.
6
di 8

- Numero marca auricolare che identifica il bovino e n° progressivo di macellazione;
- Nato in Italia;
- Ingrassato in Italia;
- Macellato in Italia (numero di approvazione)
- “Sezionato in Italia” (numero di approvazione). Nel caso in cui le mezzene sono smontate nel laboratorio di sezionamento.

INFORMAZIONI FACOLTATIVE:

Allevamento:

- Denominazione e ubicazione dell'azienda di nascita del bovino e relativo periodo di permanenza nello stesso;**
- Denominazione e sede dell'azienda in cui è avvenuto l'ingrasso del bovino e relativo periodo di permanenza nello stesso;**
- Sistema di allevamento di cui all'articolo 3;**
- Informazioni relative all'alimentazione: alimentazione priva di grassi animali aggiunti durante la fase d'ingrasso.**

Animale:

- Razza o Tipo genetico;**
- Sesso;**
- Data di nascita;**

Macello

- Data di macellazione;**
- Categoria dell'animale;**

Sezionamento:

- Nel caso in cui le mezzene sono smontate nel laboratorio di sezionamento, denominazione e sede;**
- Rintracciabilità controllata a campione attraverso il metodo del DNA;**

ALTRE INFORMAZIONI:

- Estremi identificativi del Consorzio, ed il relativo codice alfanumerico attribuito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;**
- Estremi identificativi dell'Organismo Indipendente di controllo;**
- Rintracciabilità garantita dall'analisi del DNA;**
- Denominazione e sede del punto vendita;**
- Quarto (A per anteriore, P per Posteriore)**
- Descrizione sesto o taglio;**
- Mezzena (peso in Kg);**
- Peso sesto o taglio;**

Art.15 Autocontrollo

Misure che garantiscono la veridicità delle informazioni

I tecnici propri del Consorzio o le strutture di servizio delegate, procedono alle attività che verificano le caratteristiche e la conformità al disciplinare degli operatori appartenenti ai diversi segmenti della filiera, riservandosi di effettuare ulteriori verifiche.



Consorzio Carni di Sicilia sede legale via Annunziata Messina – sede operativa
C/da Magione 90024 Gangi (Pa)
Tel-fax 0921/689649

Documento

**Disciplinare di Etichettatura Facoltativa ai sensi del
Reg.Ce 1760/00**

Rev.1
Del
17/07/2007

Pag.
7
di 8

Art. 16 Sistema di controllo

Il Consorzio verrà sottoposto al controllo da parte dell'Organismo indipendente riconosciuto "Gruppo di Controllo e Certificazione del CoRFilCarni", rispondente ai criteri stabiliti dalla norma europea EN/45011.

L'Organismo effettuerà i controlli, sulla base di un piano allegato, al fine di garantire l'immissione al consumo del prodotto carne bovina etichettata dal Consorzio, conforme al presente disciplinare.



Consorzio Carni di Sicilia sede legale via Annunziata Messina – sede operativa
C/da Magione 90024 Gangi (Pa)
Tel-fax 0921/689649

Documento

**Disciplinare di Etichettatura Facoltativa ai sensi del
Reg.Ce 1760/00**

Rev.1
Del
17/07/2007

Pag.
8
di 8