

# Disciplinare di etichettatura

(Revisione n. 2)  
Ottobre2015

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

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

-----

Reg. Borgnalle, 10/L 11100 AOSTA

Disciplinare di etichettatura delle carni secondo  
Reg. CE n.1760/00 del 17/07/00 e successive modifiche  
Reg. (UE) n. 1169/2011  
D.M. 876 del 16/01/2015

**1. CARATTERISTICHE DEL SISTEMA**

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

ORGANIZZAZIONE

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

ANIMALI AMMESSI

Casi possibili e definizioni di razza o tipo genetico:

la dicitura "Razza" viene riportata in etichetta solo nel caso che l'animale sia stato acquisito un documento rilasciato da un Ente preposto ufficialmente riconosciuto, che ne attesti l'iscrizione al Libro Genealogico o figlio di padre e madre iscritti al libro genealogico della stessa razza. In quest'ultimo caso la verifica dell'informazione "razza" deve essere, in ogni caso, effettuata secondo le modalità indicate dall'Associazione che detiene il libro genealogico. Qualora si voglia esprimere l'informazione "tipo genetico" in etichetta la dicitura sarà: "tipo genetico incrocio di (seguito dalla razza del padre)". La razza del padre verrà desunta acquisendo il CIF dall'allevatore (Certificato di intervento fecondativo), Nel caso in cui non sia possibile risalire alla razza del padre si utilizza la dicitura "Tipo genetico: incrocio"

Le informazioni utilizzate per l'etichettatura sono desunte:

dall'anagrafe regionale del bestiame della Regione Autonoma della Valle d'Aosta, dai dati del Libro genealogico della Razza Valdostana dell'Associazione Nazionale Allevatori della Razza Valdostana (A.Na.Bo.Ra.Va.), detenuto presso gli uffici provinciali. dalla banca dati dei CIF (certificati di intervento fecondativo) dalla propria banca dati che viene implementata dagli aderenti all'organizzazione

ORIGINE INFORMAZIONI

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

OPERATORI

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

BANCA DATI

- elenco delle aziende iscritte all'anagrafe regionale (numero di iscrizione);
- elenco degli animali ammessi (numero di identificazione, azienda di nascita, azienda di provenienza, razza o incrocio Valdostano);
- elenco degli operatori con relativo codice;
- elenco delle macellazioni
- codice identificazione dei lotti commerciali;
- dati relativi alla gestione degli animali in macellazione
- dati relativi alla gestione della frollatura delle carni
- scarico dei singoli animali o dei lotti commerciali.

Categoria della carcassa secondo la classificazione CE (Allegato IV - regolamento (UE) n. 1308/2013). Come definito nella circolare 5 MIPAF del 15/10/2001 e nella Circolare 1 del 09/04/03 per i capi di età superiore ai 12 mesi possono essere utilizzate le dizioni comunemente accettate dal commercio e conosciute dal consumatore a livello locale (es. scottona, vitellone, ecc.), purché associate alla denominazione di vendita "bovino adulto".

CATEGORIA

Nel presente disciplinare si intende portare a conoscenza del consumatore un particolare tipo di maturazione delle carni che può essere effettuato dai sezionamenti e dai punti vendita. Le carcasse entrano in sezionamento o nel punto vendita e una volta disossate vengono inserite in appositi sacchetti e sottoposti a sottovuoto con macchinari appositi. La carne contenuta in tali confezioni in assenza di aria, viene depositata in celle o armadi frigoriferi a temperatura controllata (0-3 °C) per un periodo minimo di 21 giorni. L'informazione al consumatore sarà riportata sulle etichette o sui documenti informativi con la seguente dicitura: Carne maturata sottovuoto a tale informazione si potrà abbinare il numero di giorni di frollatura.

FROLLATURA – carne  
maturata sottovuoto

## 2. DESCRIZIONE DELLA FILIERA

La filiera parte dal macello che si occupa della gestione della macellazione, di seguito la carne è consegnata in carcassa intera direttamente ad un punto vendita o ad un sezionamento. Il punto vendita vende la carne al taglio e/o in confezioni preincartate e/o preconfezionate. Il sezionamento lavora le carni per la preparazione di confezioni di carne da destinare o al consumatore finale o a punti vendita in tagli anatomici interi o confezioni preincartate e/o preconfezionate. I punti vendita e i sezionamenti inoltre possono procedere alla maturazione delle carni sottovuoto per un periodo minimo di 21 giorni

### Stabilimenti di macellazione

I macelli sono situati in Italia.

Il macellatore verifica che gli animali arrivino al macello dotati di tutti i documenti identificativi del capo (passaporto o in relazione alla sua abolizione per i bovini nati in Italia dopo il 1° maggio 2015, l'eventuale cedolino stampato da BDN/BDR (nota del Ministero della Salute Prot. 0009384 del 10/04/2015); e Mod. 4).

L'identificazione dei capi durante la macellazione e il mantenimento della rintracciabilità possono essere garantiti nei seguenti modi:

- l'orecchio con la marca auricolare del capo rimane attaccato all'animale sino alla sostituzione con l'etichetta
- al momento dell'abbattimento del capo viene rilevato il numero della marca auricolare che sarà abbinato al numero progressivo di macellazione, i capi proseguono in fila unica sulla catena di macellazione e a fine scuoiatura verrà etichettato il capo con almeno i dati obbligatori previsti dal regolamento (CE) n. 1760/2000 – Titolo II,
- dopo la macellazione il macellatore registra tramite il programma informatico messo a disposizione dall'organizzazione i dati relativi ai capi macellati (matricola dei soggetti macellati, numero e data di macellazione)

### Sezionamenti

I laboratori di sezionamento garantiscono l'identificazione di tutta la carne lavorata, la registrazione precisa delle date di lavorazione, di maturazione delle carni, e la rintracciabilità lavorando contemporaneamente solo la carne di un unico lotto o animale, mediante opportuna organizzazione del lavoro, la dotazione di strumenti di pesatura e il mantenimento delle registrazioni, cartacee ed elettroniche, richieste dal disciplinare. I sezionamenti possono procedere a far maturare la carne in confezioni sottovuoto

### Punti vendita

Gli operatori che ricevono carne in osso o sezionata da lavorare, possono vendere carne al taglio e/o carne in confezioni preincartate e/o preconfezionate. I punti vendita possono procedere a far maturare la carne in confezioni sottovuoto.

I punti vendita dotati di un laboratorio di lavorazione carni finalizzato alla vendita diretta, possono fare effettuare la macellazione dei propri animali in stabilimenti non aderenti al presente disciplinare e le

carcasse giungono al punto vendita con le informazioni obbligatorie. Le informazioni facoltative vengono così gestite dal punto vendita che verrà dotato di procedura informatica per l'ottenimento delle informazioni stesse.

### 3. RIFERIMENTI NORMATIVI

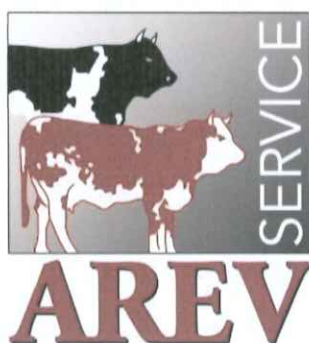
- . Regolamento (CE) N° 1760/2000 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine.
- . Regolamento (CE) N° 1825/2000 della Commissione 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.
- . Circolare del 15 ottobre 2001 n° 5 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, "Chiarimenti sulla predisposizione dei disciplinari previsti dal decreto 30 agosto 2000"
- . Circolare del 9 aprile 2003, n° 1, del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. "Ulteriori chiarimenti sulla predisposizione dei disciplinari previsti dal decreto 30 agosto 2000".
- . 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.
- . Circolare del 15 Febbraio 2008 n 1, "Ulteriori chiarimenti sulla predisposizione dei disciplinari previsti dal decreto 30 agosto 2000".
- . Reg. 361/2008/CE del 14/04/2008 del Consiglio, che modifica il regolamento 1234/2007/CE recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli («regolamento unico OCM»)
- . Circolare del 24 luglio 2008, n. 2 – Decreto 30 agosto 2000 "Modalità applicative del regolamento (CE) n. 1760/2000 – Titolo II sull'etichettatura delle carni bovine. Categoria "Vitellone".
- . 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;
- . 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.
- . 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".

- Legge regionale 26 marzo 1993 n. 17 (Istituzione dell'anagrafe Regionale del Bestiame e delle aziende di Allevamento)
- Regolamento regionale 28 aprile 1998 n. 5 (Regolamento di applicazione della legge regionale 26 marzo 1993 n. 17)
- Manuale operativo per la gestione dell'anagrafe Regionale e Nazionale del bestiame e delle aziende di allevamento e dei manuali di identificazione. Approvato con provvedimento dirigenziale n. 469 dell'11/02/2016 dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche Sociali della Regione Autonoma Valle d'Aosta

#### 4. LOGO DELL'ORGANIZZAZIONE

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



#### 5. ETICHETTA

L'etichettatura della carne bovina identificata secondo il presente disciplinare contiene tutte le informazioni obbligatorie previste dal Reg. CE 1760/00 e dal regolamento (UE) n. 653/2014

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

**tutte o in parte le seguenti informazioni** facoltative desumibili direttamente o calcolate indirettamente dalla documentazione ufficiale

- Regione di nascita;
- Regione/i allevamento;
- Località – Comune allevamento (informazione abbinata al periodo di allevamento (con periodo/data ingresso) che non può essere inferiore a 4 mesi;
- Ultimo allevamento: denominazione e ubicazione allevamento ultimi 4 mesi (con periodo/data ingresso);
- Sesso del soggetto;
- Data di nascita;
- Età in mesi alla macellazione;
- Data di macellazione;

- Categoria <sup>1</sup>
- Denominazione del Macello;
- Denominazione del Sezionamento;

**tutte o in parte le seguenti informazioni** facoltative

- Razza Valdostana o Tipo genetico: Incrocio
- Allevato in alpeggio: (informazione abbinata al periodo di alpeggio dal .... Al....)
- Carne maturata sottovuoto con indicazione del tempo di frollatura (espresso in giorni trascorsi dall'inizio alla fine della frollatura). Tale indicazione viene riportata se la carne è maturata per almeno 21 giorni.

**Altre informazioni previste dalla legge**

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

<sup>1</sup> 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).

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

Matricola IT007000570149  
Nato in ITALIA  
Nato in VALLE D'AOSTA il 10/02/2007  
Allevato in ITALIA  
Allevato in VALLE D'AOSTA  
da: NOME DELL'ALLEVAMENTO per almeno 4 mesi-

**Caratteristiche del bovino**

MASCHIO età alla macellazione 14 mesi  
RAZZA VALDOSTANA  
Carne maturata sottovuoto per 21 giorni

**Macello**

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

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

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

## 6. TIPOLOGIE DI PRODOTTI ETICHETTATI

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

L'etichetta viene applicata a:

- Carni in osso (carcasse, mezzene, quarti e sestì)
- Carni disossate confezionate sottovuoto
- Carni preincartate

- Carni preconfezionate
- Carni disossate appese
- Carni al taglio vendute in macelleria.

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

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

### 7.1 SISTEMA INFORMATIVO AREV SERVICE

La banca dati gestita dal sistema informativo AREV SERVICE permette la registrazione dei dati e degli elenchi richiesti dalla normativa vigente in tema di etichettatura facoltativa con aggiornamento almeno settimanale dei riferimenti ai bovini macellati, agli allevamenti che hanno inviato gli animali, e della frollatura delle carni, alle carni derivate, ai macelli, ai sezionamenti e ai punti vendita. Presso l'organizzazione il centro elaborazione dati carica tutte le informazioni inviate dagli operatori, via internet o su carta, con gli identificativi degli animali, delle carni lavorate, dei lotti costituiti od etichettati.

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

La banca dati contiene le seguenti informazioni:

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

L'informazione "Tipo genetico" viene registrata nel sistema informatico rilevandola dal CIF o dall'anagrafe regionale del bestiame

L'informazione "Razza" viene registrata nel sistema informatico acquisendo la documentazione informatica rilasciata dall'associazione Nazionale allevatori bovini di razza valdostana (detenuta presso l'ufficio Provinciale della Regione Autonoma Valle d'Aosta) 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..

Le date di inizio e fine di monticazione sono desunte dai dati forniti dall'anagrafe regionale del bestiame che riceve dai conduttori di alpeggio le dichiarazioni di monticazione e demonticazione dei singoli animali, come previsto dalle legge regionale n. 17 del 26/03/1993, e successivi atti di attuazione della normativa . (manuale operativo per la gestione dell'anagrafe.



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

- consultazione della banca dati tramite internet;
- inserimento della data di macellazione;
- calcolo della categoria dell'animale al momento della macellazione;
- acquisizione dei dati relativi alle caratteristiche del bovino
- acquisizione dei dati relativi all'allevamento (detentore, indirizzo, data delle movimentazioni dell'animale);
- inserimento della data dell'inizio e della fine della frollatura;
- comunicazione dello scarico della carne
- gestione della creazione dei lotti al sezionamento

## 7.2 STABILIMENTO DI MACELLAZIONE

Il macello è tenuto a gestire la propria banca dati dei bovini macellati e la carne etichettata AREV SERVICE venduta o avviata al sezionamento aggiornando l'organizzazione, del carico-scarico della carne.

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

- Il macello prima dell'abbattimento controlla i documenti dei capi e la correlazione con i numeri auricolari, registra i dati del passaporto se presente e del Modello 4.
- Le operazioni di macellazione ai fini dell'etichettatura facoltativa prevista dal presente disciplinare, devono rispettare la normativa sull'etichettatura obbligatoria, e quindi si può procedere come segue:
  - Il bovino mantiene la marca auricolare del capo rimane attaccata all'animale sino alla sostituzione con l'etichetta oppure:
  - al momento dell'abbattimento del capo viene rilevato il numero della marca auricolare che sarà abbinato al numero progressivo di macellazione, i capi proseguono in fila unica sulla catena di macellazione e a fine scuoiatura verrà etichettato il capo con almeno i dati obbligatori previsti dal regolamento (CE) n. 1760/2000 – Titolo II,
- il capo a fine macellazione, pertanto, o mantiene l'orecchio attaccato alla carcassa, o è identificato mediante le etichette che riportano almeno le informazioni obbligatorie.
- Al termine della macellazione, ciascuna carcassa è pesata, valutata. Queste operazioni sono effettuate dal classificatore, che valuta la carcassa digitando la categoria secondo la classificazione CE (A,B,C,D,E), l'indice di conformazione secondo lo standard EUROP (S,E,U,R,O,P) il grado di adiposità (1,2,3,4,5) e, stampa immediatamente le etichette. Il programma informatico attribuisce automaticamente la categoria "vitello" (< 8 mesi di età) e "vitellone" (età compresa tra 8 e 12 mesi) conformemente alla normativa vigente.
- Il macello a fine macellazione o al momento dello scarico dei capi sostituisce l'orecchio o l'etichetta contenente le informazioni obbligatorie, con una etichetta che contenga oltre alle obbligatorie tutte o in parte le informazioni facoltative previste dal presente disciplinare.
- Il macello al fine di riportare i dati sulle etichette facoltative deve usare il programma informatico messo a disposizione dall'organizzazione. Tale procedura permette all'operatore di interrogare (tramite l'inserimento dell'auricolare dell'animale) la banca dati dell'AREV Service, che restituisce per ogni animale che possiede i requisiti per l'etichettatura i seguenti dati:
  - Matricola dell'animale
  - Paese di nascita
  - Regione di Nascita
  - data di nascita

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

### 7.3 LABORATORIO DI SEZIONAMENTO

Il sezionamento è tenuto ad aggiornare via Internet tramite il programma informatico messo a disposizione dall'organizzazione la banca dati con carico e scarico degli identificativi delle carni lavorate o dei lotti costituiti etichettati AREV SERVICE.

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

Macello interno

Macello esterno

Altro sezionamento

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

Per le carni dei singoli animali che saranno sezionate per essere frollate con il sistema sottovuoto in tagli anatomici interi, si dovrà registrare sul programma informatico la data di inizio e di fine frollatura. Le carni sottoposte a tale procedura dovranno essere identificate con le informazioni del capo o del lotto e la data di inizio di frollatura e dovranno essere separate e ben identificate dalle altri carni in deposito. Le carni destinate ad essere maturate sottovuoto non potranno essere vendute con l'informazione carne maturata sottovuoto prima dei 21 giorni dalla data di inizio frollatura.

Se per qualche motivo la carne deve essere venduta prima dei 21 giorni di frollatura la stessa non potrà essere etichettata con l'informazione carne maturata sottovuoto.

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

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

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

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

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

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

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

In caso di assenza di collegamento le informazioni facoltative da riportare in etichetta possono essere richieste direttamente all'organizzazione che provvede a verificare i dati del capo o dell'omogeneità del lotto, verifica le date di frollatura e restituisce le informazioni da riportare in etichetta.

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

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

Il sezionamento può vendere carne preincartata o preconfezionata ad altri operatori non convenzionati riportando sulle confezioni le informazioni facoltative. L'operatore non convenzionato che rivende tale carne non può ulteriormente rilavorare la carne o aprire le confezioni

#### 7.4 PUNTO VENDITA

Il Punto vendita può ricevere le carni dai seguenti operatori:

Macello aderente al presente disciplinare

Macello non aderente al presente disciplinare (solo per servizi di macellazione dei propri animali)

Sezionamenti aderenti al presente disciplinare

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

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

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

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

Per le carni dei singoli animali che saranno lavorate per essere frollate con il sistema sottovuoto in tagli anatomici interi. L'organizzazione mette a disposizione dei punti vendita che intendono utilizzare questa informazione un programma informatico che dovrà aggiornare la banca dati Arevservice con la data di inizio e di fine frollatura. Le carni sottoposte a tale procedura dovranno essere identificate con le informazioni del capo o del lotto e la data di inizio di frollatura e dovranno essere separate e ben identificate dalle altre carni in deposito. Le carni destinate ad essere maturate sottovuoto non potranno essere vendute con l'informazione carne maturata sottovuoto prima dei 21 giorni dalla data di inizio frollatura.

Se per qualche motivo la carne deve essere venduta prima dei 21 giorni di frollatura la stessa non potrà essere etichettata con l'informazione carne maturata sottovuoto.

In caso di assenza di collegamento le informazioni facoltative da riportare in etichetta possono essere richieste direttamente all'organizzazione che provvede a verificare i dati dell'animale o del lotto, le date di frollatura e restituisce le informazioni da riportare in etichetta

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

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

#### **PUNTI VENDITA CHE UTILIZZANO SERVIZI DI MACELLAZIONE PRESSO MACELLI NON ADERENTI AL PRESENTE DISCIPLINARE.**

I punti vendita che utilizzano servizi di macellazione dei propri animali presso macelli non aderenti al presente disciplinare ricevono carcasse intere o in sestini accompagnate dalle informazioni obbligatorie.

- al fine di riportare le informazioni facoltative sulle etichette il punto vendita deve usare la procedura informatica messa a disposizione dall'organizzazione. Dovrà essere inserita la matricola dell'animale, la data di macellazione e i dati del macello (denominazione e bollo CE). La procedura permette quindi ottenere dalla banca dati dell'AREV Service, per ogni animale che possiede i requisiti per l'etichettatura i seguenti dati:
  - Matricola dell'animale
  - Paese di nascita
  - Regione di Nascita
  - data di nascita
  - ubicazione dell'allevamento

- regione di allevamento
- nome dell'ultima azienda di allevamento
- data dell'ingresso dell'ultimo allevamento
- allevato in alpeggio da ..... al.....
- età dell'animale
- Razza o Tipo genetico

La procedura informatica automaticamente aggiorna tramite internet la banca dati dell'AreV Service., permette inoltre di implementare la banca dati del punto vendita e di stampare le etichette o il documento informativo.

#### VENDITA DI CARNE AL TAGLIO

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

#### PREPARAZIONE DEI PREINCARTI E SOTTOVUOTO

Per la preparazione di vaschette preincartate, o confezioni sottovuoto nel reparto macelleria annesso al punto vendita l'operatore riporta sulle etichette delle singole confezioni preparate le informazioni facoltative contenute nel documento informativo .

Per prevenire commistioni di lotti diversi l'operatore lavora contemporaneamente solo la carne di un unico lotto.

4. Le informazioni facoltative possono essere riportate anche sulle etichette del macinato ottenuto dalla lavorazione della carne di un unico lotto.
5. Dopo la pesatura l'unità di vendita viene etichettata in modo automatico e messa in esposizione per la vendita.

## 8. NON CONFORMITÀ E SANZIONI

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

Le non conformità sono classificate secondo il grado di rischio.

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

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

Marginale: non ha impatto sulla rintracciabilità pur comportando un azione preventiva.

#### 7.1 PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI (ART 10, COMMA 2, DM 30.08.2000)

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

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

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

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

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

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

### 9.1 VERIFICHE DELL'AREV SERVICE

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

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

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

### 9.2 VERIFICHE DELL'ORGANISMO INDIPENDENTE DI CONTROLLO

I controlli sulla conformità al presente disciplinare vengono svolti dall'Organismo indipendente di controllo SGS Italia S.p.a. incaricato da AREV SERVICE secondo il piano dei controlli da esso previsto. L'organismo indipendente controlla la funzionalità del sistema di etichettatura e l'efficacia dell'autocontrollo ai fini del presente Disciplinare.

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

Ai fini del rilascio delle autorizzazioni per l'utilizzo delle diciture volontarie, definite nel DM 16.01.2015, ogni sito produttivo è sottoposto alle verifiche ispettive da parte dell'Organismo di Certificazione incaricato, allo scopo di valutare la conformità con i requisiti definiti. Le verifiche ispettive, condotte da personale qualificato, prenderanno in considerazione il processo produttivo e tutte le attività che possono influenzare il raggiungimento e mantenimento dei requisiti definiti dal DM 16.01.2015 e del Disciplinare depositato presso il MIPAAF. In particolare l'attività ispettiva sarà articolata nei seguenti punti:

- verifica del processo,
- esami delle registrazioni,
- , registrazioni delle non conformità e relative azioni correttive,
- , registrazioni dei reclami e contenziosi e delle relative azioni intraprese,
- registrazione delle verifiche ispettive interne,
- identificazione e rintracciabilità,
- corretto utilizzo della dicitura in etichetta.

**Macellazione**

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

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

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

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



## AREV SERVICE DISCIPLINARE ETICHETTATURA

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

Al fine di accertare la conformità delle operazioni di etichettatura al Disciplinare ed alla sussistenza delle necessarie condizioni e garanzie di identificazione e rintracciabilità dei capi bovini, nel corso dell'ispezione si effettua un controllo a campione sui capi contrassegnati ed identificati con logotipo dell'Organizzazione presenti in data di controllo sul posto.

**Sezionamento / Lavorazione**

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

In particolare:

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

**Punti Vendita**

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

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

Qualora il punto vendita applichi accordi alle specifiche procedure AREV il presente disciplinare per carni (carcasse o tagli fino ai sestini) provenienti da macelli non aderenti il controllo verrà effettuato 1/anno su tutti i siti.

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

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

**Organizzazione**

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

aggiornamento elenchi allevatori, imprese di macellazione, imprese di sezionamento, punti vendita,





## DISCIPLINARE ETICHETTATURA

AREV SERVICE

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

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

Le eventuali ulteriori non conformità rilevate a seguito dell'incremento del controllo si cumuleranno con le prime determinando un'ulteriore intensificazione delle verifiche ispettive sulla base alle medesime percentuali sopra citate. La frequenza dei controlli sarà riportata ai valori iniziali previsti dallo schema solo in assenza, nell'anno di riferimento, di non conformità gravi nei siti campionati.

**b) Metodo di rapportaggio**

Per l'attività di ispezione e per le prove effettuate saranno emessi dei rapporti di ispezione che riporteranno le evidenze emerse e l'elenco delle non conformità riscontrate. Detti rapporti verranno rilasciati in copia all'Organizzazione responsabile dell'etichettatura.

**c) Non conformità**

Le non conformità, rilevate dall'Organismo di Certificazione durante le verifiche ispettive, possono essere classificate come non conformità minori, ovvero inadempienze parziali o puntuali delle procedure operative e/o dell'etichettatura che comunque non comportano la completa perdita di tracciabilità e/o identificazione delle carni né si configurano come una grave e/o sistematica mancanza di rispetto delle procedure previste dal presente disciplinare e dalla normativa ad esso correlata. Le non conformità minori sono soggette ad azioni correttive, nel caso in cui non vengano corrette entro il tempo previsto, le stesse possono diventare non conformità maggiori.

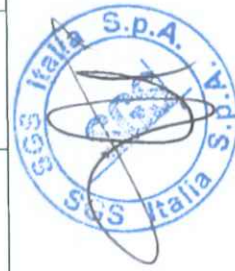
Durante le verifiche ispettive potranno essere riscontrate non conformità maggiori ovvero non conformità che comportano la completa perdita di tracciabilità e/o identificazione delle carni o che dimostrano una grave e/o sistematica mancanza di rispetto delle procedure previste dal presente disciplinare e dalla normativa ad esso correlata.

L'Organizzazione verrà informata dall'Organismo di Controllo per iscritto di tutte le non conformità riscontrate durante le verifiche ispettive al fine di permettere la formulazione delle azioni correttive e/o di eventuali sanzioni.

Le eventuali inadempienze gravi al disciplinare nonché eventuali violazioni alla normativa vigente verranno inoltre comunicate da SGS alle Autorità competenti.



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



Data 12/02/2016

DISCIPLINARE ETICHETTATURA

AREV SERVICE

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



## DISCIPLINARE ETICHETTATURA

Soggetto	Attività di base	Autocontrollo			Controllo Sgs			Gestione NON conformità			Azione correttiva	
		Punti critici	Tipo	Frequenza	Elemento controllato	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità		Trattamento N.c.
Sezionamento	Ricezione delle carni	Identificazione delle mezzene Presenza delle etichette	Ispettivo		Mezzene in ingresso Procedura informatica	Ispettivo	Annuale	Etichette Procedura informatica	Etichette incomplete o assenti Parziale o mancato rispetto delle procedure	Minore maggiore	Ripristino dei dati (ove possibile) Esclusione delle carni dal Disciplinare	
	Lavorazione delle carni	Lavorazione separata delle carni	Ispettivo	Sistemati ca del Sezione mento 2 volte l'anno sul 100% dei sezionam enti da parte dei tecnici AREV	Lavorazione delle carni	Ispettivo	Annuale	Procedure operative	Mancato o parziale rispetto delle procedure Mancato o parziale rispetto delle procedure con perdita della tracciabilità	Minore Maggiore	Ripristino della conformità (ove possibile) Esclusione delle carni dal Disciplinare	Richiamoe/ o formazione agli operatori coinvolti; Incremento della frequenza di verifica
	Etichettatura	Software Inserimento delle informazioni da riportare in etichetta Costituzione del lotto per la creazione di informazioni omogenee Registrazione della data di inizio e data di fine frollatura (minimo 21 giorni - applicabile per le carni maturate sottovuoto Stampa etichette	Ispettivo e documentale		Software per la costituzione del lotto Registrazione della data di inizio e data di fine frollatura (minimo 21 giorni - applicabile per le carni maturate sottovuoto Stampa etichette tramite bilancia	Ispettivo e documentale	Annuale	Etichette Banca dati Registrazioni date frollatura e verifica procedura	Non corrisponde nza dei dati; Mancato o parziale rispetto delle procedure	Minore Maggiore	Ripristino della conformità (ove possibile) Esclusione delle carni dal Disciplinare	Sanzione o esclusione dall'elenco fornitori
Sezionamento	Fornitura delle carni agli operatori aderenti al	Inserimento operatore AREV a cui è destinata la carne	Ispettivo	Sistemati ca del Sezione mento	Documento informativo stampato	Ispettivo	Annuale	Banca dati	Non corrisponde nza dei dati,	Minore	Ripristino della conformità (ove possibile)	Richiamoe/ o formazione agli





## DISCIPLINARE ETICHETTATURA

AREV SERVICE

Attività di base		Autocontrollo			Controllo Sgs			Gestione NON conformità				
Soggetto	Descrizione filiera	Punti critici	Tipo	Frequenza	Elemento controllato	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.c.	Azione correttiva
		Presenza delle etichette	Ispettivo/documentale		Carne in ingresso stoccata in cella		Annuale Sul 33 % dei pdv	Etichette	Non corrisponde nza dei dati;	Minore	Ripristino della conformità (ove possibile)	
	Ricezione delle carni	Rispetto della prevista procedura informatica AREV di acquisizione dei dati (in caso di fornitura da macelli non aderenti al disciplinare)			Rispetto delle procedure di acquisizione delle carni e di registrazione dei dati	Ispettivo	1/anno per i pdv che acquisiscono carni (carcasce e tagli fino ai sesti) da macelli non aderenti al disciplinare	Rispetto delle procedure di acquisizione delle carni e di registrazione dei dati	Mancato o parziale rispetto delle procedure	Maggiore	Esclusione delle carni dal Disciplinare	Richiamare/ o formazione agli operatori coinvolti;
Punto Vendita	Separazione della carne AREV Service	Adeguatezza sistema di separazione per evitare commistione di carni diverse	Ispettivo	1 volta l'anno sul 100% dei pdv da parte dei tecnici AREV	Modalità di separazione e di identificazione delle carni	Ispettivo	1/anno per i pdv che acquisiscono carni (carcasce e tagli fino ai sesti) da macelli non aderenti al disciplinare	Separazioni delle carni	Non corrisponde nza dei dati;	Minore	Ripristino della conformità (ove possibile)	Incremento della frequenza di verifica
	Corrispondenza della carne posta in vendita con le informazioni della carne stessa	Adeguatezza sistema di identificazione delle carni	Ispettivo		Corrispondenza delle carni con il documento informativo	Ispettivo	Annuale Sul 33 % dei pdv 1/anno per i pdv che acquisiscono carni (carcasce e tagli fino ai sesti) da macelli non aderenti al disciplinare	Identificazione delle carni	Non corrisponde nza dei dati;	Minore	Ripristino della conformità (ove possibile)	Sanzione o esclusione dall'elenco fornitori



DISCIPLINARE ETICHETTATURA

<p>Stampa etichette su carne preincartata o preconfezionata per il libero servizio</p>	<p>Inserimento dei dati su bilancia e corrispondenza delle carni lavorate con le informazioni</p>	<p>Ispettivo/documentale</p>	<p>Documento informativo Funzionamento bilancia</p>	<p>Ispettivo/Documentale</p>	<p>Annuale Sul 33 % dei pdv 1/anno per i pdV che acquisiscono carni (carcasse e tagli fino ai sesti) da macelli non aderenti al disciplinare</p>	<p>Documento informativo Procedure operative</p>	<p>Non corrisponde nza dei dati;</p>	<p>Minore Maggiore</p>	<p>Ripristino della conformità (ove possibile) Esclusione delle carni dal Disciplinare</p>
<p>Registro di carico e scarico</p>	<p>Inserimento della data di fine vendita della carne Registrazione della data di inizio e data di fine frollatura (minimo 21 giorni - applicabile per le carni maturate sottovuoto</p>	<p>Ispettivo/documentale</p>	<p>Registro di carico e scarico Registrazione della data di inizio e data di fine frollatura (minimo 21 giorni - applicabile per le carni maturate sottovuoto</p>	<p>Ispettivo</p>	<p>Annuale Sul 33 % dei pdv 1/anno per i pdV che acquisiscono carni (carcasse e tagli fino ai sesti) da macelli non aderenti al disciplinare</p>	<p>Registro di carico/scarico</p>	<p>Registro non aggiornato senza perdita di tracciabilità e veridicità delle informazioni Registro non aggiornato con perdita di tracciabilità e/o veridicità delle informazioni</p>	<p>Minore Maggiore</p>	<p>Ripristino dei dati (ove possibile) Esclusione delle carni dal Disciplinare</p>



AREV SERVICE  
DISCIPLINARE ETICHETTATURA

Soggetto	Descrizione filiera	Punti critici			Autocontrollo			Controllo Sgs			Gestione NON conformità		
		Aggiornamento dati	Tipo	Frequenza	Elemento controllato	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva	
Organizzazione	Banca dati	Aggiornamento dati	Ispettivo/documentale	2 volte l'anno	Software organizzazione	Documentale	semestrale	Banca dati Software	Parziale o incompleta archiviazione dei dati senza perdita di tracciabilità	Minore	Ripristino della conformità (ove possibile)	Verifica periodica del software	
Organizzazione	Banca dati	Elenco aderenti	Documentale	2 volte l'anno	Elenco aderenti	Documentale	semestrale	Elenco aderenti	Elenchi non aggiornati	minore	Aggiornamento elenchi	Richiamo ai repsonsabili dell'attività	
Organizzazione	Gestione dati	Autocontrollo	Documentale	2 volte l'anno	Esecuzione autocontrollo	Documentale	semestrale	Esecuzione autocontrollo	Autocollato eseguito ma con lievi mancanze formali e/o documentali	minore	Effettuazione autocontrollo e/o aggiornamento dei documenti	Incremento della frequenza di verifica	
Organizzazione	Gestione dati	Autocontrollo	Documentale	2 volte l'anno	Esecuzione autocontrollo	Documentale	semestrale	Esecuzione autocontrollo	Autocollato non eseguito o documentazioni mancante	maggior	Sospensione dell'etichettatur a fino a ripristino della conformità (eventuale)	Richiamo ai repsonsabili dell'attività	

