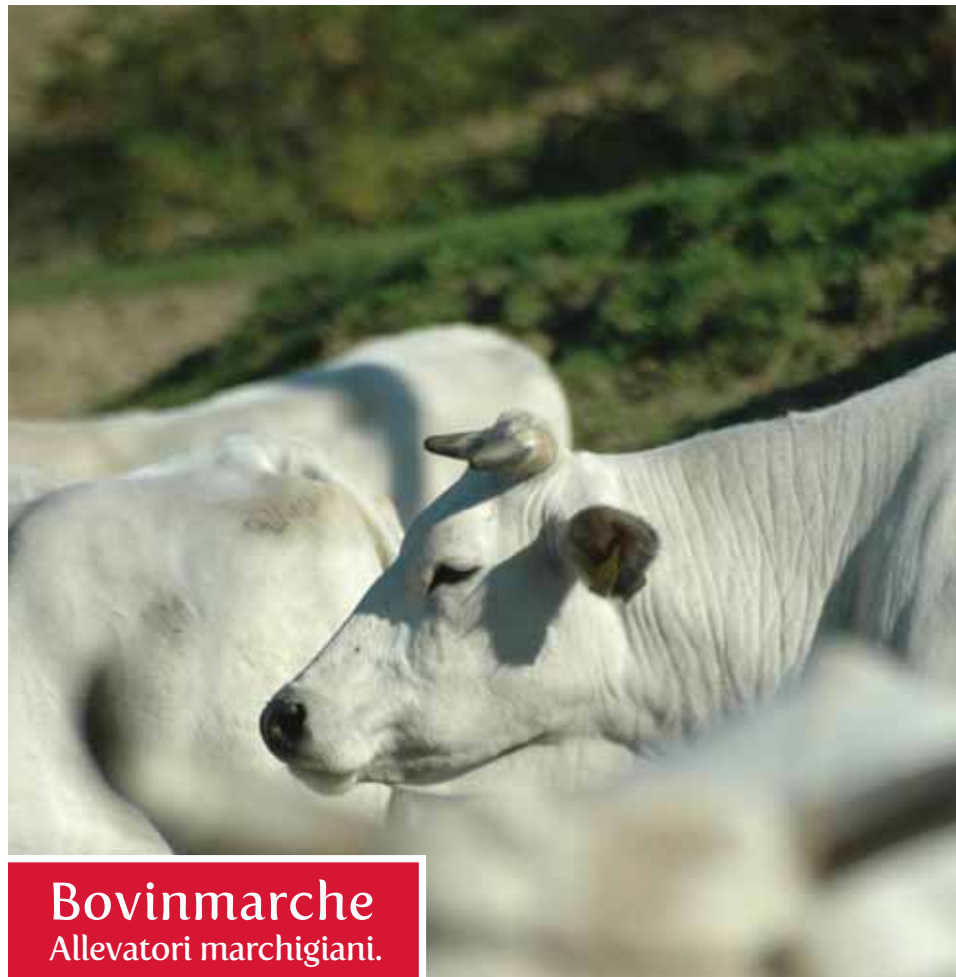


DISCIPLINARE DI IDENTIFICAZIONE ED ETICHETTATURA DELLE CARNI BOVINE

ENTE TERZO DI CONTROLLO
Autorità Pubblica di Controllo dell' A.S.S.A.M.



Bovinmarche
Allevatori marchigiani.

Il disciplinare di produzione Bovinmarche

Bovinmarche Allevatori Marchigiani Soc. Coop. Consortile Agricola

60131 ANCONA (AN) - Via Achille Grandi n°48/E

Tel. 071/2905011 - Fax 071/2905019

bovinmarche@pec.it - www.bovinmarche.com

Bovinmarche è un'associazione di produttori di carni bovine che nasce alla fine degli anni '80 con il preciso intento d'identificare le produzioni di qualità della nostra regione e di comunicare in modo chiaro e preciso ai consumatori come riconoscere con certezza la carne di qualità.

Da qui l'adesione al marchio 5R, per qualificare la razza autoctona, e l'adesione al marchio DOC, con la richiesta della regionalizzazione (DOC.- Produzione delle Marche), per poter garantire anche le altre razze bovine da carne allevate nella nostra Regione.

Le prime convenzioni con le macellerie e le prime adesioni degli allevatori consentirono di creare le basi per la costituzione di un circuito che avrebbe permesso l'avvio del progetto sulla tracciabilità. Macellerie ed allevatori lungimiranti, che hanno anticipato il bisogno di qualità e di tracciabilità espresso dai consumatori. Oggi il circuito conta circa 140 macellerie che vendono carne di vitellone nostrano garantito ed etichettato e circa 600 allevamenti che hanno aderito al disciplinare Bovinmarche, con oltre 5000 capi certificati ogni anno. La tracciabilità è una realtà: Bovinmarche ha sviluppato per prima in Europa un sistema di certificazione elettronica della carne, in grado di affermare in modo certo e con estrema sicurezza provenienza e caratteristiche di ogni singolo taglio di carne.

Aderire al disciplinare di produzione permette agli allevatori di tutelare e valorizzare il loro prodotto sul mercato differenziandolo da quello di più bassa qualità proveniente da allevamenti intensivi ed "industriali". Questo consente di accedere a nuovi canali di commercializzazione, che grazie all'impegno profuso in questi anni dalla Bovinmarche per aumentare gli sbocchi di mercato per il prodotto certificato, consentono di dare stabilità e certezza ai produttori.

Aderire al disciplinare di produzione significa fare parte del principale punto di riferimento della zootecnia bovina della Regione Marche.

INDICE

TITOLO I	II
DEFINIZIONI	II
Art. 1 - Definizioni	II
TITOLO II	I5
CARATTERISTICHE DEL DISCIPLINARE	I5
Art. 2 - Territorio	I5
Art. 3 - Razza e Tipo genetico	I5
Art. 4 - Periodi di allevamento	I5
Art. 5 - Identificazione Bovinmarche	I6
TITOLO III	I7
QUALIFICA E COMPITI DEL MANGIMIFICIO	I7
Art. 6 - Qualifica del Mangimificio	I7
QUALIFICA E COMPITI DELL'ALLEVAMENTO	I9
Art. 7 - Qualifica dell'allevamento	I9
Art. 8 - Norme supplementari	I9
TITOLO IV	2I
QUALIFICA E COMPITI DEL MACELLO	2I
Art. 9 - Elenco dei Mattatoi Qualificati	2I
Art. 10 - Rintracciabilità delle carcasse	22
Art. 11 - Marchiatura della carcassa	23
Art. 12 - Compilazione del Documento di Identità	24
TITOLO V	27
QUALIFICA E COMPITI DEL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO	27
Art. 13 - Elenco Laboratori Qualificati	27
Art. 14 - Gestione delle mezzene e Formazione del lotto	27

QUALIFICA E COMPITI DEI PUNTI VENDITA	29
Art. 15 - Elenco Punti Vendita Qualificati	29
Art. 16 - Sistema di etichettatura	29
Art. 17 - Punti vendita non esclusivisti	30
TITOLO VI	3I
ETICHETTATURA ELETTRONICA, TRASMISSIONE DEI DATI	3I
Art. 18 - Banca dati	3I
Art. 19 - Dichiarazione di macellazione	3I
Art. 20 - Trasmissione dati al laboratorio di sezionamento ...	32
Art. 21 - Trasmissione dati al punto vendita	33
Art. 22 - Contenuto del documento descrittivo dei lotti esposto nel punto vendita	33
Art. 23 - Contenuto dell'etichetta emessa automaticamente dalla bilancia	34
Art. 24 - Stampa dell'etichetta	34
Art. 25 - Comunicazione di informazioni al consumatore nel punto vendita	35
TITOLO VII	37
AUTOCONTROLLO	37
Art. 26 - Procedure di controllo sulla filiera	37
Art. 27 - Analisi e gestione dei rischi di contaminazione con OGM	37
DESCRIZIONE DELLE FASI A RISCHIO	38
GESTIONE DELLE FASI A RISCHIO	39
Art. 28 - Verifiche ispettive e frequenza dei controlli	40
Art. 29 - Archivio della documentazione	44
TITOLO VIII	45
PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI	45
Art. 30 - Gestione delle non conformità e sanzioni	45
ALLEGATI	49

DISCIPLINARE DI IDENTIFICAZIONE ED ETICHETTATURA DELLE CARNI BOVINE

ENTE TERZO DI CONTROLLO
Autorità Pubblica di Controllo dell' A.S.S.A.M.

DEFINIZIONI

Art. 1 - Definizioni

- **ALLEVAMENTO**

Persona fisica o giuridica che compie tutte le operazioni di allevamento ed immissione sul mercato dei bovini, in conformità alle disposizioni previste nel presente articolato - in seguito indicato anche come “Allevatore” o “Allevamento”.

- **MATERIA PRIMA**

prodotto vegetale semplice, (es. granella di mais, granella di soia) o derivante dalla lavorazione dei cereali (es. crusca e cruschetto) destinato alla produzione di mangime per bovini.

- **MANGIME**

Alimento complesso destinato all'alimentazione dei bovini proveniente da diverse tipologie di lavorazione (pellet, fioccatto, schiacciato, sfarinato, ecc.) compresi nuclei ed alimenti ad integrazione

- **MANGIMIFICIO QUALIFICATO**

Ditta produttrice e/o fornitrice di mangimi destinati all'alimentazione animale che hanno ottenuto la certificazione di sistema e/o la certificazione di prodotto (NO OGM) rilasciata da un Organismo Indipendente di Certificazione, accreditato alla norma UNI CEI EN 45011:1999 oppure che aderisce al presente disciplinare e si sottopone ai controlli dell'organizzazione e dell'organismo indipendente.

- **PUNTO VENDITA**

Esercizio commerciale (macelleria, supermercato, ecc.) convenzionato con la Bovinmarche, che effettua le attività di lavorazione ed etichettatura

per la vendita diretta al consumatore delle carni bovine etichettate dalla Bovinmarche, in conformità alle prescrizioni previste dal presente Disciplinare.

• **LABORATORIO DI SEZIONAMENTO**

Esercizio convenzionato con la Bovinmarche che effettua le attività di sezionamento, porzionatura, confezionamento ed etichettatura per la vendita di carni etichettate dalla Bovinmarche, in conformità alle prescrizioni previste dal presente Disciplinare - in seguito anche “laboratorio”.

• **LOTTO**

L'insieme di carni destinate, provenienti da un macello o da un laboratorio di sezionamento, che possono essere etichettate in conformità del presente disciplinare, derivante dalla macellazione di uno o più bovini aventi in comune, oltre alle informazioni obbligatorie previste ai punti 2 e 3 dell'art.2 del D.M. 30/08/2000, tutte le informazioni facoltative che compaiono in etichetta.

• **MARCHIATURA**

Atto identificativo della conformità al disciplinare delle mezzene, quarti o sestini tramite l'apposizione su di esse di un marchio a fuoco, ad inchiostro od etichetta alimentare riportante il logo e/o il nome dell'organizzazione con la frequenza e le modalità previste dal disciplinare.

• **DOCUMENTO D'IDENTITÀ CARTACEO**

Documento identificativo delle mezzene, quarti o sestini marchiati, compilato al mattatoio o al laboratorio di sezionamento, che accompagna la carne al laboratorio di sezionamento o al punto vendita e fornisce le notizie utili all'etichettatura.

• **DOCUMENTO DESCRITTIVO DEI LOTTI**

Documento elettronico identificativo, compilato dall'organizzazione tramite un Server Centrale ed inviato telematicamente ai sistemi di etichettatura dei punti vendita e/o laboratori di sezionamento che riassume la composizione completa dei tutti i singoli lotti omogenei presenti in quel momento presso l'operatore.

• **NUMERO DI LOTTO**

Codice di rintracciabilità univoco attribuito automaticamente dal server all'insieme dei lotti posti in vendita riportato nel documento descrittivo dei lotti.

• **INCARICATO BOVINMARCHE AL MATTATOIO**

l'organismo e/o persona fisica - in seguito anche “incaricato Bovinmarche”-, delegato dall'organizzazione, con apposita convenzione a svolgere le operazioni di identificazione delle carcasse bovine.

• **ISPETTORE DI VIGILANZA**

è l'organismo e/o persona fisica - in seguito anche “ispettore”- che svolge le operazioni di controllo per conto dell'organizzazione lungo tutta la filiera.

• **AUTOCONTROLLO**

Verifica dei requisiti di conformità previsti dal presente disciplinare attuata dagli operatori e dall'organizzazione.

• **ORGANISMO INDIPENDENTE**

L'organismo indipendente designato dall'organizzazione si identifica nella società “Autorità Pubblica di Controllo dell' ASSAM - ”, con sede legale ad Osimo Stazione (AN), via dell'Industria 1 - in seguito A.P.C. - operante in conformità alla norma UNI CEI EN 45011.

• **CONTROLLO**

verifica del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal presente Disciplinare, da parte dell' A.P.C.

• **ORGANIZZAZIONE**

l'Organizzazione si identifica nella Bovinmarche Allevatori Marchigiani - Società Cooperativa Consortile Agricola -, con sede in via A. Grandi 48/E Ancona (AN) - in seguito indicata anche come “Bovinmarche”.

CARATTERISTICHE DEL DISCIPLINARE

Con il presente disciplinare la Bovinmarche Allevatori Marchigiani Società Cooperativa Consortile Agricola, intende identificare al consumatore i bovini aventi le caratteristiche di cui ai seguenti articoli:

Art. 2 - Territorio

La denominazione “BOVINMARCHE” è riservata esclusivamente ai bovini, allevati secondo il presente disciplinare, nella zona tradizionale di allevamento che comprende il territorio della regione.

Art. 3 - Razza e Tipo genetico

Il bovino identificato da BOVINMARCHE può essere di sesso maschile o femminile, appartenente a tutte le razze e i tipi genetici purché allevati nel territorio previsto dal presente disciplinare nei tempi definiti all’art. 4.

Art. 4 - Periodi di allevamento

Il bovino “BOVINMARCHE” viene identificato come tale in base ad un periodo minimo di permanenza negli allevamenti aderenti al disciplinare.

- 1)** Nel caso in cui il bovino compia l’intero ciclo di vita all’interno di allevamenti aderenti al Disciplinare il periodo di allevamento e permanenza in uno o più di tali allevamenti non deve mai essere inferiore a 120 giorni;
- 2)** Nel caso in cui il bovino abbia svolto una parte del proprio ciclo vitale in allevamenti non aderenti al disciplinare il periodo di permanenza negli allevamenti aderenti al Disciplinare non deve mai essere inferiore a 210 giorni se ha un’età superiore ad otto mesi (vitellone) e 120 giorni se ha un’età inferiore ad otto mesi.

Art. 5 - Identificazione Bovinmarche

Il bovino "BOVINMARCHE" viene identificato come tale al consumo, solo se viene commercializzato in punti vendita legati alla Bovinmarche da apposita convenzione.

Se il bovino viene venduto ad un punto vendita non convenzionato, non viene identificato alla macellazione come "Bovinmarche" e non può essere identificato come tale al consumo. Il bovino perde il riconoscimento "Bovinmarche" anche quando è ceduto ad un allevatore non aderente al Disciplinare.

La Bovinmarche ha la completa gestione del Logo "BOVINMARCHE", riguardante l'identificazione e la commercializzazione di carne di bovino, secondo le norme previste.

TITOLO III

QUALIFICA E COMPITI DEL MANGIMIFICIO

Art. 6 – Qualifica del Mangimificio

I mangimifici che intendono fornire gli allevamenti che aderiscono alle norme di alimentazione di cui all'art.8 devono sottoscrivere una convenzione con la Bovinmarche in cui si impegnano a fornire ai suddetti allevamenti esclusivamente mangime NO OGM e secondo le seguenti modalità:

- a. consegnare agli allevamenti aderenti al Consorzio Bovinmarche esclusivamente alimenti NO OGM, ovvero con una presenza accidentale di OGM non superiore allo 0,9%;
- b. il prodotto deve rispettare tutte le normative vigenti in materia di produzione di alimenti per l'alimentazione animale in generale e bovina in particolare;
- c. il prodotto può essere consegnato sfuso, in sacconi o in sacchi chiusi rispettando la normativa vigente in materia di rintracciabilità dei mangimi.
- d. al momento della consegna il fornitore deve prelevare alla presenza; dell'allevatore n° 3 campioni dell'alimento: uno per l'allevamento e uno per la Bovinmarche e uno per il fornitore stesso. I campioni devono essere sigillati e devono riportare il n° di lotto del prodotto. I campioni devono essere controfirmati dall'allevatore acquirente e rimangono a disposizione per eventuali controanalisi i cui risultati sono da considerarsi insindacabili;
- e. il fornitore si impegna a comunicare tempestivamente alla Bovinmarche il n° di lotto dei prodotti consegnati agli allevamenti Bovinmarche. Tale comunicazione può essere fatta via fax, via e-mail o con apposita Web Application.

Se il mangimificio possiede la certificazione di prodotto ciò è sufficiente per poter essere iscritti nell'elenco mangimifici qualificati. In questo caso si impegna ad inviare annualmente a Bovinmarche una copia della certificazione rilasciata dall'organismo terzo.

Se il mangimificio non è certificato, per poter essere iscritto nel suddetto elenco, deve:

- sottoporsi a periodici controlli negli stabilimenti di produzione e/o stoccaggio dei mangimi da parte dell'organizzazione e dell'organismo indipendente;
- di redigere ed applicare un Piano della Qualità che stabilisca le procedure atte a controllare e gestire il rischio di contaminazione OGM sia in stabilimento che in fase di trasporto del prodotto.

Solo tali mangimifici possono essere inseriti nell'elenco di "mangimifici qualificati" idonei. La presenza in questo elenco è vincolante ai fini dell'etichettatura con informazioni sull'alimentazione.

Allevamenti con mangimificio aziendale

Un caso particolare è rappresentato da quegli allevamenti che autoproducono il mangime per i propri bovini. La normativa infatti prevede che gli imprenditori agricoli possano produrre senza alcuna autorizzazione, per esclusivo consumo aziendale, mangimi semplici di origine vegetale e mangimi composti non contenenti additivi. La gestione di tale tipologia di produzione di mangime viene descritta all'art. 8.

QUALIFICA E COMPITI DELL'ALLEVAMENTO

Art. 7 - Qualifica dell'allevamento

L'allevatore che intende aderire al presente Disciplinare deve:

- a. far pervenire presso la sede della Bovinmarche specifica adesione scritta contenente i dati anagrafici e fiscali del legale rappresentante, ragione sociale, ubicazione del o degli impianti di allevamento, ed altre eventuali notizie utili al funzionamento del Disciplinare, utilizzando l'apposita modulistica predisposta dall'organizzazione. Le variazioni anagrafiche e fiscali riguardanti l'azienda aderente, devono essere comunicate tempestivamente alla Bovinmarche;
- b. qualora non sia accessibile la Base di Dati Informatizzata dell'Anagrafe Bovina Nazionale, prevista dall'art. 5 del Reg. Ce 1760/00, inviare copia del Registro di Stalla;
- c. far pervenire, se e quando richiesto, il certificato di iscrizione al libro genealogico del bovino oppure il Certificato di intervento fecondativo (CIF).

Art. 8 - Norme supplementari

L'allevatore può aderire a norme supplementari riguardanti l'allevamento e l'alimentazione degli animali:

- A. Allevamento del bestiame: a stabulazione fissa o stabulazione libera in box o in recinti all'aperto, al pascolo;
- B. Alimentazione NO OGM;

L'allevatore che intende aderire deve comunicare all'organizzazione la conferma scritta dell'adesione a tali norme supplementari.

A. Per il tipo di allevamento: l'allevatore comunica all'organizzazione: il/i tipo/i di stabulazione adottato per gli animali ed ogni eventuale successiva modifica. I tipi di stabulazione previsti ed ammessi sono:

- Stabulazione fissa
- Stabulazione libera in box
- Stabulazione libera in recinti
- Allevamento al pascolo

B. Per l'alimentazione NO OGM l'allevatore deve:

- alimentare tutti i capi in allevamento con alimenti NO OGM, per ridurre il rischio di cross contamination;
- acquistare i mangimi e gli alimenti ad integrazione da mangimifici qualificati dall'Organizzazione;
- archiviare e conservare tutti i cartellini e i documenti di acquisto (DDT, fatture etc) dei mangimi/nuclei e alimenti ad integrazione acquistati per almeno 1 anno ed esibirli alla richiesta dei tecnici incaricati delle verifiche dall'Organizzazione o dall'Organismo Indipendente;
- 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.

Nel caso di allevamenti con mangimificio aziendale questi deve:

- acquistare esclusivamente materie prime o sementi NO OGM, il cui requisito qualificante sia attestato da un'evidenza scritta (certificazione, analisi chimica del lotto ecc..)
- archiviare e conservare tutti i cartellini e i documenti di acquisto (DDT, fatture etc) relative alle materie prime e alle sementi per almeno 1 anno ed esibirli alla richiesta dei tecnici incaricati delle verifiche dall'Organizzazione o dall'Organismo Indipendente.

L'allevatore si impegna inoltre a:

- 1) predisporre e aggiornare un registro di carico e scarico degli alimenti per i bovini siano essi acquistati o autoprodotti (Allegati 4 e 5).
- 2) verificare che i mangimi e gli alimenti che acquista da mangimifici qualificati siano NO OGM da cartellino (non deve esserci scritto "contenente OGM") e/o da attestazione della ditta (certificazioni ecc.);
- 3) verificare che ai bovini siano somministrati solo alimenti e mangimi di cui al punto 2);

TITOLO IV

QUALIFICA E COMPITI DEL MACELLO

Art. 9 - Elenco dei Mattatoi Qualificati

Il capo "Bovinmarche", per ottenere la prevista etichettatura, può essere macellato esclusivamente presso impianti di macellazione individuati dalla Bovinmarche e quindi inseriti in un apposito Elenco dei Mattatoi Qualificati.

Il mattatoio, per essere inserito in tale elenco, deve garantire all'organizzazione, anche tramite accordo scritto e controfirmato dalle parti, la disponibilità a far svolgere all'incaricato Bovinmarche tutte le operazioni di identificazione previste dal presente disciplinare. L'incaricato Bovinmarche può essere individuato anche all'interno dell'ente gestore del mattatoio stesso ed in questo caso deve essere stipulata specifica convenzione.

Qualora la convenzione e l'incarico per i servizi di cui sopra, riguardino un organismo e non una persona fisica, l'organismo incaricato dovrà in ogni caso indicare le generalità di chi effettivamente è delegato alle funzioni di incaricato Bovinmarche.

L'incaricato Bovinmarche presiede alle seguenti operazioni:

- a. identificazione del capo bovino tramite controllo della documentazione accompagnatoria e delle relative marche auricolari;
- b. verifica del possesso dei requisiti previsti dal presente disciplinare tramite la banca dati Bovinmarche;
- c. marchiatura della carcassa;
- d. compilazione del relativo "Documento d'identità cartaceo" (All. 2a-2b)

Se il mattatoio non è fornito di specifico hardware e software di collegamento alla banca dati informatizzata dell'organizzazione, la trasmissione dei dati può avvenire su supporto cartaceo.

L'incaricato Bovinmarche verifica altresì attraverso la documentazione accompagnatoria del bovino (passaporto, CIF, ecc.) e la BDN dell'Anagrafe Bovina Nazionale e quella dei libri genealogici nazionali, le seguenti caratteristiche:

- a. Data di nascita, categoria e sesso dell'animale;
- b. Razza o tipo genetico, come previsto dall'art. 3;
- c. Permanenza del capo in allevamento/i iscritto/i secondo quanto previsto all'art. 4.
- d. Eventuale adesione dell'allevamento alle norme supplementari di cui all'art. 9.

Per garantire la veridicità delle informazioni relative al punto b. l'organizzazione procede come segue:

- 1) nel caso in cui utilizzi la dicitura "razza", consulta la banca dati dei libri genealogici per verificare l'iscrizione ad essi del capo o di entrambi i suoi ascendenti oppure acquisisce il certificato di iscrizione al libro genealogico del soggetto o documentazione equivalente (bovini esteri)
- 2) nel caso in cui utilizzi "tipo genetico: incrocio di" seguito dalla razza del padre si fa consegnare il CIF dall'allevatore e verifica l'appartenenza del padre ad una determinata razza. Nel caso in cui non sia possibile risalire alla razza del padre si utilizza la dicitura "Tipo genetico: incrocio".

Le condizioni sopra riportate si applicano anche nel caso di bovini nati all'estero.

Art. 10 - Rintracciabilità delle carcasse

La procedura che il macello adotta per garantire la tracciabilità è la seguente: all'identificativo in vivo (marca auricolare e passaporto) viene abbinato il numero progressivo di macellazione quando il bovino entra in catena ed entrambi sono riportati sul registro del mattatoio. Ciò consente al singolo capo bovino di mantenere costantemente la propria identità ai fini identificativi e di rintracciabilità. Le procedure necessarie a collegare in maniera certa la carne macellata al capo da cui proviene possono essere di due tipi:

gestione della catena a fila unica: la sequenza di ingresso degli animali vivi è identica a quella delle carcasse in uscita ed è riportata sul registro di macellazione.

gestione a catena multipla: il numero di macellazione assegnato sul registro di macellazione viene riportato con supporti idonei prima sull'animale e successivamente sulla carcassa all'atto di asportazione della pelle e della testa. Dal numero di macellazione durante tutta la permanenza della carcassa in mattatoio si può quindi abbinare il numero identificativo dell'animale in vivo.

Art. 11 - Marchiatura della carcassa

La marchiatura della carcassa viene effettuata al termine della macellazione, sempre che il capo corrisponda ai requisiti previsti dal disciplinare e purché il laboratorio di sezionamento o il punto vendita di destinazione sia convenzionato con la Bovinmarche.

A tale proposito vengono messi a disposizione degli incaricati Bovinmarche al mattatoio gli elenchi dei punti vendita e laboratori di sezionamento convenzionati, su supporto informatico tramite web application. Se il mattatoio non è fornito di specifico hardware e software di collegamento alla banca dati informatizzata della Bovinmarche, la trasmissione dei dati può avvenire su supporto cartaceo.

L'identificazione della carcassa, o marchiatura, avviene tramite l'apposizione di marchi con timbro a inchiostro alimentare o a fuoco o tramite etichette alimentari, in numero minimo di tre per ogni quarto ed in ogni caso almeno su ogni sesto venduto singolarmente deve obbligatoriamente comparire almeno un marchio.

Il marchio che identifica le carcasse contiene la dicitura "BOVINMARCHE" ed un numero progressivo, che identifica il marchio stesso (All.3). Questo numero serve all'organizzazione per risalire in qualsiasi momento, tramite la semplice visione delle mezzene, quarti o sestini marchiati, all'incaricato al mattatoio a cui è stato affidato quello specifico marchio e che quindi ha effettuato la marchiatura. Le etichette alimentari specifiche sono contraddistinte da un numero seriale univoco.

Nel caso in cui la carcassa provenga da un allevamento aderente alle norme supplementari la carcassa potrà essere etichettata o timbrata con un logo specifico (vedi allegato 3) atto a distinguerla dalle altre sprovviste di informazioni sull'alimentazione.

Art. 12 - Compilazione del Documento di Identità

Nel caso in cui la carne bovina sia destinata direttamente a punti vendita convenzionati con Bovinmarche l'incaricato Bovinmarche, per ogni carcassa, o mezzena, quarto, sesto (qualora questo venga venduto a più acquirenti,) deve compilare in ogni sua parte un apposito "Documento di Identità Cartaceo" (All. 2a-2b) contenente le seguenti informazioni:

Obbligatorie

- 1) Il numero di identificazione degli animali;
- 2) Il paese di nascita dei bovini (es. Nato in Italia);
- 3) Paese/i in cui ha avuto luogo l'ingrasso (es. Allevato in Italia)
- 4) Paese di macellazione e numero di approvazione del macello (es. Macellato in Italia 1927M)

Facoltative

- 5) Razza o Tipo genetico
- 6) Categoria del Bovino e sesso
- 7) Data di nascita del bovino
- 8) Azienda di allevamento (Nome e Cognome o Ragione Sociale) ed almeno Comune e/o Territorii, Provincia e/o Regione in cui è ubicata
- 9) Data di ingresso nella suddetta azienda
- 10) Nel caso in cui il bovino abbia compiuto tutto il ciclo vitale nella stessa azienda la dicitura: "Nato e allevato nella Regione Marche"
- 11) Nel caso in cui l'allevamento aderisce alle norme supplementari di cui all'art. 9 la dicitura "Alimentazione NO OGM" con riferimento al periodo (può essere omesso quando coincide con la data di ingresso in stalla)
- 12) La eventuale denominazione del mattatoio e sua sede;
- 13) La data di macellazione

Altre informazioni

- 14) Organizzazione responsabile dell'etichettatura (Bovinmarche)
- 15) Numero univoco del documento di identità
- 16) Eventuale tipo di sezionatura (mezzene, quarti e sestì)
- 17) Peso della carcassa o del sezionato
- 18) Punto vendita convenzionato (Ragione Sociale)
- 19) Firma dell'incaricato
- 20) Organismo terzo di controllo

La compilazione del documento di identità cartaceo può avvenire o manualmente o tramite procedura informatizzata (Art. 19). Nel primo caso il documento d'identità è redatto in duplice copia di cui l'originale accompagna la carcassa, o sua eventuale porzione, fino al laboratorio di sezionamento e/o al punto vendita convenzionato, una copia viene conservata dall'incaricato alla marchiatura e consegnata alla Bovinmarche con cadenza trimestrale. Nel secondo caso il documento viene stampato in unica copia per il punto vendita in quanto l'organizzazione può controllare in tempo reale sul proprio server l'emissione del documento.

Nel caso in cui la carcassa o sua eventuale porzione vada direttamente dal mattatoio al punto vendita finale la dicitura "Sezionato in Italia" e il numero di approvazione del laboratorio di sezionamento devono essere omesse sul documento d'identità cartaceo.

Se il bovino viene invece indirizzato ad un laboratorio di sezionamento l'incaricato al macello provvederà a generare un documento di trasporto contenente tutte le informazioni obbligatorie e facoltative di cui al presente articolo oltre alle seguenti altre informazioni:

1. Organizzazione responsabile dell'etichettatura (Bovinmarche)
2. Numero progressivo del documento di trasporto
3. Eventuale sezionatura (mezzene, quarti e sestì)
4. Peso della carcassa o del sezionato
5. Laboratorio di sezionamento convenzionato (Ragione Sociale e Numero di approvazione)
6. Firma dell'incaricato

QUALIFICA E COMPITI DEL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO

Art. 13 - Elenco Laboratori Qualificati

La carne identificata da BOVINMARCHE può essere sezionata in laboratori di sezionamento che abbiano stipulato specifica convenzione con la Bovinmarche. Tali laboratori di sezionamento devono garantire la non commistione della carne Bovinmarche con altri tipi di carne bovina. A tale scopo la carne identificata secondo il presente disciplinare dovrà essere conservata, lavorata e confezionata rispettivamente in **zone e tempi separati** rispetto ad altre carni, così da evitare qualsiasi commistione, anche accidentale, del prodotto.

I laboratori di sezionamento devono comunicare pertanto all'Organizzazione il calendario in cui intendono lavorare la carne Bovinmarche e l'ubicazione dei punti di distribuzione della carne identificata da "Bovinmarche".

Art. 14 - Gestione delle mezzene e Formazione del lotto

Presso il laboratorio di sezionamento, ad ogni consegna di carne, viene consegnata dal trasportatore la documentazione di accompagnamento della carne (Documento di trasporto).

I laboratori di sezionamento possono gestire le mezzene in due modi:

- a.** *vendita delle mezzene tal quali o dopo sezionamento in sestì o in tagli ai punti vendita convenzionati con vincolo di esclusiva;*

Dopo aver preso in carico la mezzena marchiata con il timbro Bovinmarche, il laboratorio di sezionamento provvede ad emettere un documento di identità cartaceo per ogni mezzena o sestò o taglio destinato alla vendita tal quale nei punti vendita convenzionati (All. 2a-2b) che accompagnerà la mezzena o il sestò o il taglio fino al punto vendita. Tale documento di identità cartaceo dovrà essere prodotto tramite il

software di gestione fornito dall'Organizzazione ed è contraddistinto da un numero univoco generato automaticamente dal sistema informatico.

b. vendita della carne preconfezionata, in vaschetta, in ATM, congelate, ecc.

Il laboratorio di sezionamento dovrà provvedere ad etichettare le unità di vendita con il sistema di etichettatura elettronica di cui al Titolo VI o con altro sistema informatizzato approvato dall'organizzazione.

La procedura operativa prevista nella produzione dei preconfezionati prevede la lavorazione ed il confezionamento delle singole unità di vendita in modo da evitare qualsiasi commistione, anche accidentale, del prodotto. Esistono due possibilità:

- lavorazione della singola carcassa: il lotto contiene carne di un solo animale e l'etichetta deve contenere i dati previsti all'art. 23.
- Lavorazione di carcasce omogenee per tutte le indicazioni da fornire in etichetta: al gruppo di carcasce, mezzene, ecc. in lavorazione viene attribuito un codice di lotto appositamente registrato su supporto cartaceo e/o informatico (nel quale vengono registrati gli identificativi degli animali che hanno contribuito a formare il lotto di lavorazione). L'etichetta deve contenere il numero di lotto e tutte le informazioni omogenee per il gruppo di animali lavorato.

Procedure per la formazione di un lotto omogeneo: individuate le carni facenti parte del lotto, si verifica che siano omogenee per tutte le informazioni obbligatorie e per le informazioni facoltative che si intendono riportare in etichetta, tali carni vengono pesate e ad esse viene attribuito e registrato il n di lotto. Il programma informatizzato evidenzia.

Per ogni quantitativo di carne identificata, deve essere applicata sulla confezione in modo inamovibile ed inalterabile all'esterno o all'interno della confezione stessa.

Le confezioni dovranno avere prestampate direttamente sul materiale di imballaggio della carne o su una etichetta adesiva, il logo dell'organizzazione ed eventualmente la dicitura "Bovinmarche".

QUALIFICA E COMPITI DEI PUNTI VENDITA

Art. 15 - Elenco Punti Vendita Qualificati

Il punto vendita che vuole vendere carne fresca al taglio identificata da BOVINMARCHE deve stipulare specifica convenzione di esclusiva con la Bovinmarche, come previsto dall'art.5. L'esclusiva dei punti vendita riguarda unicamente la carne di Bovino adulto, così come classificato negli stabilimenti di macellazione. Per esclusiva si intende che nessun tipo e quantitativo di carne di bovino adulto non identificata come "Bovinmarche", potrà essere presente nei locali di vendita, lavorazione e stoccaggio del punto vendita convenzionato, salvo specifiche autorizzazioni da parte della Bovinmarche e purché sia salvaguardata la non commistione dei prodotti.

Ogni punto vendita convenzionato deve esporre in modo ben visibile il logo "Bovinmarche" (All.1).

L'elenco dei punti vendita qualificati viene messo a disposizione dei mattatoi e dei laboratori di sezionamento per l'espletamento dei compiti previsti dal presente disciplinare.

Art. 16 - Sistema di etichettatura

Il punto vendita può scegliere tra il sistema di rintracciabilità elettronico e il sistema di rintracciabilità cartaceo e a seconda dei casi, come chiarito negli articoli successivi, è obbligato ad esporre in modo ben visibile il "Documento descrittivo del lotto" e/o il "Documento d'identità cartaceo" rilasciato al mattatoio e/o dal laboratorio di sezionamento e a conservarlo nei locali di vendita, a disposizione di eventuali ispezioni dell'organizzazione, per almeno 2 anni. Il punto vendita con sistema di etichettatura elettronico non può vendere carne "Bovinmarche" senza emettere la relativa Etichetta.

Qualora si verificassero problemi sul circuito di etichettatura e/o sull'hardware, per cui risulti impossibile etichettare elettronicamente la carne identificata da "Bovinmarche", il punto vendita convenzionato deve comunicare tempestivamente all'organizzazione il problema riscontrato e darne evidenza al consumatore. In tali casi, finché non sia stato ripristinato il funzionamento corretto del sistema, rimangono tutti i vincoli del presente

disciplinare, in particolare per quanto riguarda l'identificazione delle carcasse, l'identificazione almeno cartacea del prodotto ed il rapporto di vendita esclusiva di carne Bovinmarche.

Il punto vendita con sistema esclusivamente cartaceo deve tenere un registro di carico e scarico dei bovini certificati (All. 6).

Art. 17 – Punti vendita non esclusivisti

Il bovino identificato da BOVINMARCHE può essere venduto anche confezionato in unità di vendita (preconfezionato, vaschetta, ATM, congelato, ecc.) in punti vendita senza il vincolo di vendita in esclusiva.

TITOLO VI

ETICHETTATURA ELETTRONICA, TRASMISSIONE DEI DATI

Art. 18 - Banca dati

Le informazioni riguardanti i soggetti della filiera qualificati vanno a costituire ed aggiornare la relativa Banca Dati, organizzata su base informatica e accessibile agli operatori della filiera tramite Web-application. La Banca dati contiene le informazioni previste dall'art.14 del D.M. 30 agosto 2000.

Art. 19 – Dichiarazione di macellazione

L'incaricato al macello verifica su ogni matricola (numero identificativo del bovino) tramite il sistema informatico i seguenti punti:

- esistenza dell'animale;
- abilitazione dell'animale all'immissione nel circuito di carne identificata;
- presenza dell'allevamento nell'Elenco allevamenti qualificati;
- presenza del Laboratorio di sezionamento o del Punto vendita nei rispettivi Elenchi;
- che l'animale corrispondente a quel numero identificativo non risulti già macellato.

Superati tutti i controlli, i dati di macellazione (data, numero progressivo, peso morto), vengono archiviati e trasmessi ad un Server Centrale, specificando il punto di destinazione e il peso netto della carne inviata. Il peso netto viene calcolato automaticamente dal programma in base ad una percentuale di resa che può essere impostata solo dalla Bovinmarche.

L'incaricato al macello procede a questo punto alla compilazione del documentato di identità cartaceo.

Nel caso vengano rilevate, nell'allevamento o nel punto vendita di destinazione, anomalie relative agli animali di cui viene dichiarata la macellazione, viene negata l'identificazione come "Bovinmarche".

Art. 20 - Trasmissione dati al laboratorio di sezionamento

Il laboratorio di sezionamento si collega tramite Personal Computer al Server Centrale e troverà nel suo registro di carico informatizzato i dati dei bovini che ha ricevuto dal mattatoio.

A seconda della destinazione della carne sezionata (Art. 14) il laboratorio di sezionamento deve produrre la specifica documentazione:

- a. vendita delle mezzene tal quali o dopo sezionamento in sestini o in tagli ai punti vendita convenzionati con vincolo di esclusiva;**

Il laboratorio inserisce sul Server Centrale i dati relativi al sezionamento e attribuisce ad ogni punto vendita di destinazione un quantitativo di carne.

Server Centrale effettua le seguenti operazioni:

- attribuisce il nuovo *numero di lotto* da utilizzarsi presso il punto vendita per l'etichettatura della carne;
- ricostruisce la composizione del nuovo lotto omogeneo per le informazioni che si intendono fornire in etichetta in base:
 - alla nuova carne inviata al punto vendita dal laboratorio e/o dai mattatoi ;
 - alla carne giacente presso il punto vendita ed ancora in distribuzione.
- aggiorna la contabilità in grammi di carne (peso netto) in carico al punto vendita;
- predispone i dati per l'emissione automatica dell'etichetta presso il sistema di gestione dell'etichettatura del punto vendita;
- archivia il codice univoco di identificazione di ciascun lotto (numero di lotto); Il numero di lotto è il codice univoco che il Server Centrale attribuisce ad ogni nuovo insieme di carni costituito dalle mezzene, quarti o sestini in carico a ciascun punto vendita. Questo numero si compone del codice univoco identificativo del punto vendita e da un numero progressivo. Ciascuna spedizione di una o più mezzene, quarti o sestini ad un punto vendita o laboratorio di sezionamento, genera l'attribuzione automatica di un nuovo numero univoco di lotto. Il numero di lotto viene riportato automaticamente sul Documento di lotto esposto nel punto vendita e sulle etichette delle carni vendute.
- provvede ad inviare una copia del documento descrittivo del lotto tramite il computer del punto vendita e provvede ad aggiornare, nel magazzino

elettronico, i quantitativi di carne presente e venduta presso il punto vendita.

Una volta attribuita la carne al punto vendita il laboratorio deve stampare il Documento di identità cartaceo di cui all'art. 12 che accompagnerà la carne fino al punto vendita finale.

Art. 21 - Trasmissione dati al punto vendita

Tutti i dati relativi ai bovini macellati sono ora presenti nel Server Centrale e, all'arrivo della carne nel punto vendita, possono essere ricevuti in carico nel database del Personal Computer presente nel punto vendita stesso. Sul monitor apparirà così il documento descrittivo del lotto e la bilancia elettronica è pronta per stampare le etichette con tutte le informazioni.

Art. 22 - Contenuto del documento descrittivo dei lotti esposto nel punto vendita

In un unico foglio (cartaceo o elettronico) per ogni bovino posto in vendita vengono indicate le seguenti informazioni:

Obbligatorie

- 1) Il numero di identificazione degli animali e/o numero di lotto;
- 2) Il paese di nascita dei bovini (es. Nato in Italia);
- 3) Paese/i in cui ha avuto luogo l'ingrasso (es. Allevato in Italia)
- 4) Paese di macellazione e N° di approvazione del macello (es. Macellato in Italia 1927M)
- 5) Paese di sezionamento ("Sezionato in Italia") e il numero di approvazione del laboratorio di sezionamento (nei casi previsti);

Facoltative

- 6) Razza o Tipo genetico degli animali;
- 7) Categoria e sesso
- 8) Data di nascita degli animali componenti il lotto
- 9) Denominazione e sede dell'ultima azienda in cui ha avuto luogo l'ingrasso;
- 10) Data di ingresso nell'azienda in cui ha avuto luogo l'ingrasso;
- 11) Denominazione e sede del macello dove è avvenuta la macellazione.;
- 12) Data di macellazione;

Altre informazioni

13) Organizzazione responsabile dell'etichettatura (Bovinmarche)

14) Denominazione del punto vendita e relativo codice univoco;

Art. 23 - Contenuto dell'etichetta emessa automaticamente dalla bilancia

Nei punti vendita provvisti di sistema di etichettatura elettronica per ogni quantitativo di carne acquistata dal consumatore verrà rilasciata una etichetta che conterrà le stesse informazioni contenute nel documento descrittivo dei lotti. Se le carni poste in vendita contengono pezzi provenienti da bovini diversi, l'etichetta riporta tutte le informazioni obbligatorie comuni e tra quelle facoltative solo quelle comuni a tutti gli animali.

Art. 24 - Stampa dell'etichetta

Ad ogni acquisto di carne e per qualsiasi quantitativo viene rilasciata al consumatore una etichetta con le informazioni di cui all'Art. 23, attraverso un sistema automatico informatizzato.

Tale sistema può essere collegato automaticamente alle bilance elettroniche del punto vendita. Ad ogni arrivo di carne nell'esercizio, dopo la connessione telematica con il Server Centrale, il Personal Computer aggiorna automaticamente tutte le bilance del punto vendita, implementando automaticamente i dati relativi al lotto di carne in vendita.

Ad ogni vendita di carne bovina la bilancia emette la relativa etichetta con le informazioni indicate al precedente Art. 23. Il Personal Computer controlla contemporaneamente tutte le bilance del punto vendita, in quanto tutte le bilance adibite alla vendita di carne bovina, presenti nel punto vendita, dovranno essere collegate obbligatoriamente al sistema. I dati relativi ai quantitativi di carne sono archiviati nel computer collegato alle bilance in modo inalterabile.

Ad ogni vendita e relativa emissione di etichetta, viene decrementato automaticamente, dal quantitativo totale di carne disponibile nel punto vendita, il quantitativo di carne venduto. Una volta terminato il quantitativo di carne disponibile nel punto vendita, il Personal Computer blocca automaticamente l'emissione di etichette.

Nei punti vendita con sistema cartaceo di rintracciabilità l'etichetta è sostituita dal Documento d'identità cartaceo posto obbligatoriamente in visione al

consumatore. In questo caso nel punto vendita non si costituiscono lotti e, per la vendita di carne preincartata, il gestore del punto vendita deve assicurare che le informazioni preimpostate sulla etichettatrice, corrispondano a quelle delle carni realmente lavorate e che il numero di rintracciabilità attribuito sia collegato al numero identificativo del singolo animale riportato nel documento d'identità cartaceo. La preparazione dei preincarti deve essere effettuata avendo cura di evitare commistioni con altre carni eventualmente presenti nel punto vendita (art.15).

Art. 25 - Comunicazione di informazioni al consumatore nel punto vendita

Il consumatore trova esposto nel punto vendita il documento descrittivo del lotto e/o il documento d'identità cartaceo in originale, che deve essere messo a disposizione del consumatore per la sua consultazione. e deve essere conservato, a cura del punto vendita, per almeno 2 anni per le attività di controllo dell'organizzazione e dell'ente terzo. Il consumatore verifica la coerenza dell'etichetta con il documento descrittivo del lotto e/o con il documento d'identità cartaceo. Presso il punto vendita è indicato anche l'indirizzo internet dove è possibile rivedere, in ogni momento, la composizione del lotto in vendita in quell'esercizio. L'indirizzo internet corrisponde al Server di Gestione collegato a Bovinmarche, in cui i dati dei lotti vengono archiviati e conservati inalterati. In ogni momento quindi il consumatore può, anche successivamente all'acquisto, contattare il Server internet o chiamare telefonicamente Bovinmarche che dispone della descrizione della composizione di tutti i lotti di carne in vendita nei diversi punti vendita.

AUTOCONTROLLO

Art. 26 – Procedure di controllo sulla filiera

La Bovinmarche svolge una vigilanza costante sul rispetto del presente disciplinare da parte di tutti i soggetti della filiera. A tale scopo può servirsi di specifici Ispettori di vigilanza, all'uopo delegati dalla Bovinmarche con apposita convenzione scritta. La vigilanza degli Ispettori, si svolge nei confronti di chiunque produce, detiene, confeziona, vende, o comunque distribuisce al consumo carne “Bovinmarche”. La vigilanza può esplicarsi altresì sui prodotti, sia all'atto della spedizione che durante il trasporto, nonché al loro arrivo a destinazione.

Art. 27 – Analisi e gestione dei rischi di contaminazione con OGM

Gli alimenti zootecnici si possono raggruppare nelle seguenti categorie principali:

- a. Foraggi
- b. Concentrati proteici
- c. Concentrati energetici
- d. Mangimi
- e. Altro

DESCRIZIONE DELLE FASI A RISCHIO

Soggetto della filiera	Fase critica	Rischio
Mangimificio	<ul style="list-style-type: none">• Approvvigionamento di materie prime• Produzione• Stoccaggio e Trasporto	<ul style="list-style-type: none">• Acquisto materie prime contaminate con OGM• Cross contamination con materie prime OGM• Cross contamination con prodotti OGM
Allevamento	<ul style="list-style-type: none">• Approvvigionamento di mangimi e materie prime• Autoproduzione• Stoccaggio e distribuzione agli animali	<ul style="list-style-type: none">• Acquisto di alimenti contaminati da OGM• Semente contaminata da OGM• Cross contamination

GESTIONE DELLE FASI A RISCHIO

Le fasi critiche ed i rischi di cui al paragrafo precedente possono essere controllate tramite le seguenti attività:

1. Mangimificio

- L'attestazione scritta del possesso della certificazione di prodotto da parte dei mangimifici.
- Attuazione di controlli analitici volti ad verificare l'assenza di OGM per quanto riguarda gli alimenti a rischio (secondo le modalità previste dal D.M. 23/12/2000, in recepimento della Direttiva 98/53/CE della Commissione).

2. Allevamento

a. Approvvigionamento di mangimi

- Acquisto di mangimi solo da mangimifici qualificati inseriti nell'elenco di Bovinmarche
- Predisposizione e aggiornamento di un registro di carico e scarico dei mangimi acquistati destinati ai bovini;
- Verifica (dal cartellino) che i mangimi acquistati siano NO OGM;
- Archiviazione di tutti i cartellini, copia dei documenti di accompagnamento o delle fatture relative di acquisto dei mangimi destinati ai bovini;

b. Autoproduzione

- Verifica (da cartellino ed attestazione della ditta) che le sementi e/o le materie prime acquistate (a rischio) per la produzione aziendale di mangimi siano NO OGM.
- Archiviazione di tutti i cartellini, copia dei documenti di accompagnamento o delle fatture relative di acquisto delle sementi e delle materie prime (a rischio) destinate alla produzione di mangimi per i bovini

c. Stoccaggio e distribuzione agli animali

- Attuazione di controlli analitici (secondo le modalità previste dal D.M. 23/12/2000, in recepimento della Direttiva 98/53/CE della Commissione) su mangime sfuso e/o già distribuito.

Art. 28 – Verifiche ispettive e frequenza dei controlli

Mangimifici

L'attività di controllo svolta dall'Organizzazione sui mangimifici è volta a verificare:

- la sussistenza della certificazione di prodotto;
- il rispetto delle caratteristiche del prodotto (NO OGM) attraverso controlli analitici presso laboratori accreditati presso un'Ente di Accreditamento riconosciuto per quanto riguarda le prove in oggetto.
- la presenza di campioni sigillati in allevamento

La frequenza minima dei controlli è di una volta all'anno.

Tali controlli vengono effettuati direttamente negli stabilimenti del mangimificio qualificato e su mangime consegnato all'allevamento ma ancora sigillato. Nel caso in cui il mangimificio sia in possesso della certificazione di prodotto saranno eseguiti controlli solo sugli alimenti forniti all'allevamento.

Allevamenti

Per gli allevatori che hanno aderito alle norme supplementari di alimentazione la Bovinmarche provvede con proprio personale incaricato all'effettuazione di una verifica ispettiva al momento dell'adesione e poi in modo da garantire che nei tre anni successivi siano verificati tutti gli allevamenti. L'ispettore incaricato verifica i seguenti punti:

- la rispondenza del tipo di stabulazione dichiarato con quello impiegato per i bovini;
- la disponibilità dei cartellini e dei documenti contabili comprovanti gli acquisti ed i quantitativi di mangimi ed alimenti per bovini.
- la rispondenza dei mangimi impiegati per i bovini con quelli comunicati all'Organizzazione dai mangimifici
- la presenza e corretta compilazione del registro di carico e scarico dei mangimi e degli alimenti per i bovini
- l'Organizzazione provvederà inoltre ad effettuare tramite i tecnici incaricati prelievi di campione dei mangimi alla mangiatoia e ai contenitori per effettuare specifiche analisi chimiche presso un laboratorio accreditato alla norma ISO/IEC 17025 1999 per le prove quali-quantitative

sugli OGM. L'analisi del campione proveniente dal contenitore viene fatta solo nel caso in cui quello proveniente dalla mangiatoia risulti non conforme.

I prelievi di mangime saranno effettuati in modo da garantire che venga effettuato almeno un controllo all'anno sul 100% degli allevamenti aderenti alle norme supplementari con un numero di capi ≥ 50 .

Di contro per gli allevamenti con un numero di capi ≤ 50 e maggiore di 15 sarà effettuato almeno un controllo all'anno sul 50% degli allevamenti e su quelli con un numero di capi ≤ 15 un controllo all'anno sul 33% degli allevamenti.

ALLEVAMENTI	
N° CAPI IN FINISSAGGIO PER ALLEVAMENTO	N° DI SITI ISPEZIONATI PER ANNO
≥ 50	100% degli allevamenti
da 16 a 49	50% degli allevamenti
da 1 a 15	33% degli allevamenti

L'individuazione degli allevamenti da sottoporre al campionamento sarà effettuata con procedura informatica randomizzata in modo da garantire, in ogni caso, che:

- gli allevamenti siano controllati tutti almeno nell'arco di un triennio
- che ogni anno siano prelevati e controllati almeno tre volte tutti i mangimi provenienti dai mangimifici qualificati iscritti nell'elenco in possesso dell'Organizzazione
- che il campione sia proporzionale alla distribuzione territoriale degli allevamenti su base provinciale

Degli eventuali accertamenti ispettivi e peritali è redatto apposito verbale a cura degli ispettori incaricati.

In caso di accertata violazione alle disposizioni previste dal presente disciplinare, gli ispettori debbono presentare immediatamente rapporto al dirigente dell'organizzazione, perché provveda all'adozione dei consequenziali provvedimenti.

Nel caso in cui i fatti accertati costituiscano reato, deve esserne fatto rapporto all'Autorità Giudiziaria.

Mattatoi

L'organizzazione assicura la presenza di un incaricato Bovinmarche in ogni mattatoio, inserito nello specifico elenco Bovinmarche, in cui vengono macellati i bovini identificati da Bovinmarche, per svolgere le operazioni di identificazione e marchiatura carcase, come previsto dal presente disciplinare.

Laboratori di sezionamento

L'organizzazione svolge ispezioni annuali presso i laboratori di sezionamento al fine di verificare le seguenti conformità:

- presenza della convenzione con la Bovinmarche
- regolare presenza e archiviazione dei "Documenti descrittivi del lotto" e/o dei "Documenti d'identità cartacei" nei tempi previsti dal disciplinare per le verifiche ed i controlli esercitati da parte dell'organizzazione e dell'ente terzo;
- rispetto dei tempi e modalità di lavorazione e stoccaggio di carne identificata da Bovinmarche come comunicati all'organizzazione;
- presenza dei marchi Bovinmarche sulle mezzene o sui quarti in lavorazione;
- verifica della non commistione, a nessun livello (stoccaggio, lavorazione ed etichettatura) della carne identificata dalla Bovinmarche con l'altra carne presente nel laboratorio;
- verifica di non commistione tra le carni identificate da Bovinmarche appartenenti a lotti diversi, presenti contemporaneamente nel laboratorio di sezionamento;
- corretta gestione del sistema automatico di etichettatura;
- regolare emissione dell'etichetta e correttezza delle informazioni presenti in etichetta;

Punti vendita

L'accertamento delle peculiari caratteristiche merceologiche del bovino "Bovinmarche" si effettua secondo le disposizioni degli articoli 3 e 4 del presente disciplinare:

- Presenza di una copia della convenzione con la Bovinmarche
- Presenza di una copia del disciplinare Bovinmarche
- Esposizione del logo Bovinmarche
- Emissione dell'etichetta e corrispondenza dei dati (ove presente il sistema elettronico)
- Esposizione dei documenti di identità cartacei e/o del documento descrittivo del lotto
- Presenza dei documenti di identità cartacei
- Corrispondenza tra le carni presenti e le carni registrate e identificate in carico
- Presenza dei timbri sulle carcase di bovino adulto presenti in cella frigorifera
- Nel caso di macelleria non esclusivista: presenza dell'autorizzazione e corretta separazione delle carni e verifica della non commistione, a nessun livello (stoccaggio, lavorazione ed etichettatura) della carne identificata dalla Bovinmarche con l'altra carne eventualmente presente nel punto vendita;

La frequenza dei controlli nei laboratori di sezionamento e nei punti vendita è proporzionale al numero di siti convenzionati (punti vendita, laboratori di sezionamento) secondo la seguente tabella:

N° DI SITI	N° DI SITI ISPEZIONATI	1° SEMESTRE
1-11	100%	minimo 5
12-19	80%	minimo 3
20 - 29	60% minimo 15	minimo 7
30 - 39	50% minimo 17	minimo 9
40 - 99	40% minimo 20	minimo 10
100 - 199	15% minimo 21	minimo 11
200 - 399	10 % minimo 31	minimo 15
400 - 699	7% minimo 40	minimo 20

Qualora la Bovinmarche lo ritenga opportuno può effettuare ulteriori controlli, oltre alle previste ispezioni di cui sopra, atti a verificare la veridicità dei dati emessi in etichetta (per es. analisi del DNA).

Art. 29 - Archivio della documentazione

Tutta la documentazione cartacea in possesso dell'organizzazione, attinente alle attività previste dal presente disciplinare viene conservata per almeno due anni.

L'organizzazione, ai fini della rintracciabilità del prodotto e della sua etichettatura, assicura archiviazione, aggiornamento e verifica su base informatica dei seguenti dati:

- 1) Elenco allevamenti e relativo numero di iscrizione all'anagrafe nazionale;
- 2) Elenco dei bovini, con il rispettivo codice identificativo conforme al D.P.R. 317/97 ess., presenti in allevamento e conformi al presente disciplinare;
- 3) Elenco mattatoi con il rispettivo codice univoco;
- 4) Elenco punti vendita e laboratori di sezionamento con il rispettivo codice univoco di identificazione;
- 5) Identificazione dei capi e dei lotti in carico e scarico nei punti vendita e laboratori di sezionamento.

Le operazioni di archiviazione, aggiornamento e verifica su base informatica dei punti di cui sopra, si basano anche sui seguenti documenti:

- a. Banca dati informatizzata dell'Anagrafe Ufficiale o, qualora questa non sia disponibile, copia dei dati identificativi dell'allevamento e dei capi allevati, come riportato sul "Registro di Stalla", conforme alla normativa vigente in tema di identificazione e registrazione dei Bovini (D.P.R.437/00; Reg.Ce 1760/00 ed eventuali successive modifiche), e/o una copia del passaporto del singolo capo.
- b. Banca dati informatizzata dei libri genealogici o copia della documentazione attestante la veridicità dell'informazione razza o tipo genetico;
- c. Domanda di adesione dell'allevamento al Disciplinare;
- d. Convenzione del punto vendita e/o del laboratorio di sezionamento con l'organizzazione;
- e. Documento d'identità cartaceo;

La Bovinmarche consente l'accesso alle proprie banche dati sia all'autorità competente incaricata della vigilanza, sia all' A.P.C. per gli eventuali controlli che riterrà necessari.

TITOLO VIII

PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI

Art. 30 - Gestione delle non conformità e sanzioni

Mangimificio

Qualora venga accertata la non conformità del mangime fornito ad un allevamento aderente al presente disciplinare rispetto alle caratteristiche richieste (NO OGM) per il mangimificio responsabile può essere stabilita la cancellazione immediata dall'elenco dei mangimifici qualificati per il circuito bovinmarche oltre alle sanzioni previste nel protocollo firmato per l'ottenimento della qualifica.

Allevamento

- a. Qualora l'allevamento non trasmette e comunica all'organizzazione, correttamente e nelle tempistiche stabilite dal presente disciplinare, i dati e la documentazione richiesti, è previsto un richiamo con diffida da parte della Bovinmarche, per iscritto (inviato direttamente "a mano", telematicamente o con raccomandata a/r).
- b. In caso di recidiva è prevista una sospensione temporanea dal sistema di etichettatura dell'organizzazione, tramite comunicazione scritta all'interessato con raccomandata a/r. La sospensione ha una durata minima di una settimana ed in ogni caso non viene annullata finchè l'allevamento non ha regolarizzato la sua posizione. L'annullamento della sanzione viene comunicato all'allevamento tramite raccomandata a/r. Qualora la non conformità pregiudichi il regolare funzionamento del circuito, può essere comminata anche una sanzione pecuniaria che va da un minimo di € 20 ad un massimo di € 50.
- c. Nel caso venga accertato dalle ASL veterinarie che l'allevamento ha usato prodotti vietati dalla legge, è prevista l'espulsione immediata dal circuito di etichettatura della Bovinmarche, notificata agli interessati tramite raccomandata a/r.

Macello

- a.** Qualora vengano rilevate difficoltà strutturali ed organizzative all'interno del mattatoio, che rendono impossibile o difficoltosa l'attuazione delle procedure di identificazione previste dal presente disciplinare, viene adottato il provvedimento di esclusione temporanea del mattatoio dal circuito dell'organizzazione, finché non vengano ripristinate le condizioni di conformità al disciplinare. Le comunicazioni vengono fatte tramite raccomandata a/r.
- b.** Nel caso si verificasse che l'incaricato Bovinmarche al mattatoio non adempia in modo corretto ai compiti affidatigli dal disciplinare, possono essere adottate le seguenti sanzioni:
- 1)** Per inadempienze non gravi: richiamo scritto;
 - 2)** Per inadempienze gravi (interruzione ingiustificata e prolungata del servizio, comportamento fraudolento, ecc.): interruzione della convenzione e/o sostituzione dell'incaricato al mattatoio.

Laboratorio di sezionamento e punto vendita

- a.** Qualora si accerti che il punto vendita o laboratorio di sezionamento non gestisce conformemente al presente disciplinare il sistema di etichettatura e le comunicazioni al consumatore (mancata esposizione dei documenti, irregolare o mancato rilascio dell'etichetta, ecc.), è previsto un richiamo con diffida scritto (inviato direttamente "a mano", telematicamente o con raccomandata a/r) ed una eventuale sanzione pecuniaria da € 25 a € 100. In caso di recidiva è prevista una sanzione pecuniaria da € 50 a € 200 e l'eventuale sospensione temporanea dal sistema di etichettatura Bovinmarche, con comunicazione scritta tramite raccomandata a/r.
- b.** Qualora si rilevasse nel punto vendita o laboratorio di sezionamento una inosservanza nella trasmissione dei dati all'organizzazione è previsto un richiamo scritto (inviato all'interessato direttamente "a mano", telematicamente o con raccomandata a/r.). In caso di recidiva (fino a tre volte in un anno) è prevista una sanzione pecuniaria da € 25 a € 100. In caso di recidiva oltre le tre volte in un anno è prevista una sanzione pecuniaria da € 50 a € 200 e la sospensione temporanea dal sistema di etichettatura Bovinmarche, con comunicazione scritta tramite

raccomandata a/r, finché l'interessato non regolarizza la sua posizione anche con impegno scritto ad adeguarsi al sistema. Qualora ciò non avvenisse entro un mese dalla comunicazione, espulsione del punto vendita o laboratorio dal circuito di etichettatura.

- c.** Qualora nel punto vendita o laboratorio di sezionamento si individui carne di bovino non conforme al presente disciplinare e/o si verifichi che la carne etichettata non proviene da quella timbrata "Bovinmarche" al mattatoio (art. 11), possono essere adottate le seguenti sanzioni:
- 1)** Se si accerta che la carne proviene da un allevamento e da un capo regolarmente iscritto al disciplinare:
 - Ammonimento scritto con diffida ed eventuale sanzione pecuniaria;
 - In caso di recidiva: sanzione pecuniaria ed eventuale esclusione dal circuito del disciplinare.
 - 2)** Se si accerta che la carne proviene da un allevamento e da un capo non regolarmente iscritto al disciplinare:
 - Sanzione pecuniaria ed eventuale esclusione immediata dal circuito del disciplinare.
- d.** Qualora si rilevasse un comportamento lesivo del circuito del disciplinare e/o dell'organizzazione, la Bovinmarche può recedere unilateralmente dalla convenzione con il punto vendita o laboratorio, senza alcun preavviso, comunicando per iscritto la sua decisione tramite raccomandata a/r.



ALLEGATI



ALLEGATO 1

Logo Bovinmarche

ALLEGATO 2

Documento d'identità cartaceo

ALLEGATO 3

Timbro ed etichette per la marchiatura delle carcasse

ALLEGATO 4

Registro di carico e scarico degli alimenti di produzione aziendale

ALLEGATO 5

Registro di carico e scarico degli alimenti acquistati

ALLEGATO 6

Registro di carico e scarico delle mezzene

ALLEGATO 7

Comuni del territorio "Montefeltro"

ALLEGATO 1
Logo Bovinmarche



ALLEGATO 2 - A

Documento d'identità cartaceo

"Carne Bovinmarche"
 Garantita da: BOVINMARCHE
 Allevatori Marchigiani
 Soc. Coop. Consortile a r.l.
 Via A. Grandi 48/E - 60131 - Ancona
 Servizio Consumatori: 0712905011



**Codice di approvazione ministeriale
 IT006 ET**

Documento d'identità convalidato
 in ogni sua voce dalla firma
 dell'incaricato al macello

.....

Organismo di Controllo:
Autorità Pubblica di Controllo dell' ASSAM

Bovino _____
 Categoria _____
 Razza/Tipo Genetico _____
 Nato in _____
 Allevato in _____
 Alimentazione _____
 Allevamento _____
 Macellato in _____
 Impianto di _____
 N° macellazione _____
 Peso carcassa _____
 Peso _____
 Macelleria _____

ALLEGATO 2 - B

Documento d'identità cartaceo



Allevatori Marchigiani
 Società Cooperativa Consortile Agricola
 Via Grandi 48/E 60131 ANCONA

Bovino
 Categoria
 Razza/Tipo Genetico
 Nato in
 Allevato in
 dal
 Allevamento
 Sezionato in Codice

Macellato in Codice

Impianto di

N° macellazione

Peso

Macelleria

Firma dell'incaricato al Macello

Organismo di Controllo:
Autorità Pubblica di Controllo dell' ASSAM

N.B. L'informazione Razza e Tipo Genetico sono alternative quindi nel documento stampato o comparirà l'una o l'altra dicitura

ALLEGATO 3
Timbro ed etichette per la marchiatura delle carcasse



N.B. L'etichetta gialla è alternativa al timbro a inchiostro o a fuoco per identificare le carcasce Bovinmarche.

ALLEGATO 4
Registro di carico e scarico degli alimenti di produzione
aziendale

Data di semina	N° Lotto cartellino della semente	Superficie seminata	Data produzione	Materie prime	Quantità raccolta	Data di scarico	Firma

ALLEGATO 5
Registro di carico e scarico degli alimenti acquistati

Data di carico	Nome Mangimificio/Fornitore	Quantità	Tipologia mangime	3° Lotto cartellone	Data di scarico	Firma
			<input type="checkbox"/> Concentrati Energetici <input type="checkbox"/> Concentrati Proteici <input type="checkbox"/> Altre: _____			
			<input type="checkbox"/> Concentrati Energetici <input type="checkbox"/> Concentrati Proteici <input type="checkbox"/> Altre: _____			
			<input type="checkbox"/> Concentrati Energetici <input type="checkbox"/> Concentrati Proteici <input type="checkbox"/> Altre: _____			
			<input type="checkbox"/> Concentrati Energetici <input type="checkbox"/> Concentrati Proteici <input type="checkbox"/> Altre: _____			
			<input type="checkbox"/> Concentrati Energetici <input type="checkbox"/> Concentrati Proteici <input type="checkbox"/> Altre: _____			
			<input type="checkbox"/> Concentrati Energetici <input type="checkbox"/> Concentrati Proteici <input type="checkbox"/> Altre: _____			
			<input type="checkbox"/> Concentrati Energetici <input type="checkbox"/> Concentrati Proteici <input type="checkbox"/> Altre: _____			

ALLEGATO 6

Registro dicarico e scarico delle mezzene

Data di carico	Nome Fornitore o Codice ASL	Tipologia	Peso in Kg	N° Certificato o Matricola	Data di scarico	Firma
		<input type="checkbox"/> Carcassa <input type="checkbox"/> Mezzena <input type="checkbox"/> Quarto				
		<input type="checkbox"/> Carcassa <input type="checkbox"/> Mezzena <input type="checkbox"/> Quarto				
		<input type="checkbox"/> Carcassa <input type="checkbox"/> Mezzena <input type="checkbox"/> Quarto				
		<input type="checkbox"/> Carcassa <input type="checkbox"/> Mezzena <input type="checkbox"/> Quarto				
		<input type="checkbox"/> Carcassa <input type="checkbox"/> Mezzena <input type="checkbox"/> Quarto				
		<input type="checkbox"/> Carcassa <input type="checkbox"/> Mezzena <input type="checkbox"/> Quarto				
		<input type="checkbox"/> Carcassa <input type="checkbox"/> Mezzena <input type="checkbox"/> Quarto				
		<input type="checkbox"/> Carcassa <input type="checkbox"/> Mezzena <input type="checkbox"/> Quarto				
		<input type="checkbox"/> Carcassa <input type="checkbox"/> Mezzena <input type="checkbox"/> Quarto				
		<input type="checkbox"/> Carcassa <input type="checkbox"/> Mezzena <input type="checkbox"/> Quarto				
		<input type="checkbox"/> Carcassa <input type="checkbox"/> Mezzena <input type="checkbox"/> Quarto				
		<input type="checkbox"/> Carcassa <input type="checkbox"/> Mezzena <input type="checkbox"/> Quarto				

ALLEGATO 7
Comuni del territorio “Montefeltro”

**A. Alta
Valmarecchia**

- Casteldelci
- Maiolo
- Novafeltria
- Pennabilli
- San Leo
- Sant’Agata Feltria
- Talamello

B. Montefeltro

- Auditore
- Belforte all’Isauro
- Carpegna
- Frontino
- Lunano
- Macerata Feltria
- Mercatino Conca
- Monte Cerignone
- Montecopiolo
- Montegrimano Terme
- Pian di Meleto
- Pietrarubbia
- Sassocorvaro
- Sassofeltrio
- Tavoleto

**C. Alto e Medio
Metauro**

- Borgopace
- Mercatello sul Metauro
- Sant’Angelo in Vado
- Peglio
- Urbania
- Fermignano
- Urbino
- Montecalvo in Foglia
- Petriano

**D. Catria e
Nerone**

- Acqualagna
- Apecchio
- Cagli
- Cantiano
- Piobbico

¹ L’indicazione del territorio è prevista solo per le aziende che ricadono all’interno del territorio del Montefeltro comprendente i comuni delle quattro comunità montane costituenti il Consorzio Terre del Montefeltro (All.7). Il data base del sistema informatico riconosce automaticamente quegli allevamenti ubicati in uno dei comuni di cui al suddetto allegato.

Bovinmarche Allevatori Marchigiani Soc. Coop. Consortile Agricola
60131 ANCONA (AN) -Via Achille Grandi n°48/E
Tel. 071/2905011 - Fax 071/2905019
bovinmarche@pec.it - www.bovinmarche.com

