

REGIONE CAMPANIA - Giunta Regionale - Seduta del 23 novembre 2007 - Deliberazione N. 2031 - Area Generale di Coordinamento N. 13 - Sviluppo Attività Settore Terziario - **Approvazione del Manuale operativo regionale per i controlli sulla etichettatura delle carni bovine di cui ai Regolamenti (CE) n. 1760/2000 e 1825/2000 e relativi allegati.**

PREMESSO che:

- il Regolamento (CE) n. 1760/2000 del Consiglio del 17 luglio 2000 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 in tutte le fasi della commercializzazione ed in particolare al Titolo II - Sezione I - è definito il sistema comunitario obbligatorio di etichettatura;
- con il Regolamento (CE) n. 1825/2000 della Commissione del 25 agosto 2000, modificato da ultimo dal Regolamento (CE) n. 275/2007 del 15 marzo 2007, sono state introdotte le modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine;
- con il Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28/01/2002, ai fini della sicurezza alimentare, è stata resa obbligatoria la rintracciabilità di tutti gli alimenti e dei mangimi in tutte le fasi della produzione, trasformazione e commercializzazione degli stessi nel territorio comunitario;

VISTI

1. il decreto ministeriale del 30 agosto 2000 recante indicazioni e modalità applicative del regolamento (CE) n. 1760/2000 sulla etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine e dei prodotti a base di carne bovina, ed in particolare l'art. 15 che prevede che la vigilanza sulla corretta applicazione della normativa relativa all'etichettatura delle carni bovine sia svolta dal Ministero delle politiche agricole e forestali "quale autorità competente" in collaborazione con le Regioni e le Province autonome;
2. la circolare ministeriale n. 5 del 15 ottobre 2001 recante chiarimenti sulla predisposizione dei disciplinari previsti dal decreto 30 agosto 2000;
3. il decreto ministeriale del 13 dicembre 2001 recante disposizioni applicative al regolamento (CE) n. 1760/2000 - Titolo II - Etichettatura carni bovine;
4. la circolare ministeriale n. 1 del 9 aprile 2003 recante ulteriori chiarimenti sulle modalità applicative previste dal predetto decreto 30 agosto 2000;
5. il Decreto Legislativo 29 gennaio 2004, n. 58, recante 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 dell'articolo 3 della legge 1° marzo 2002, n. 39.
6. il decreto 25 febbraio 2005, pubblicato sul supplemento ordinario n. 80 alla G.U.R.I. n. 101 del 3 maggio 2005, con il quale sono approvate e rese operative le "Linee guida per i controlli sulla etichettatura delle carni bovine".

CONSIDERATO che:

- ai sensi delle vigenti disposizioni ordinamentali regionali (L.R. n. 11/91) all'A.G.C. Sviluppo Attività Settore Terziario - Settore Sviluppo e Promozione delle Attività Commerciali è attribuita la competenza sull'applicazione dei regolamenti comunitari in materia di classificazione e presentazione dei prodotti commercializzati;

CONSIDERATO altresì che:

- il Regolamento (CE) n. 1760 istituisce, da un lato, un sistema efficace di identificazione e di registrazione dei bovini e, dall'altro, un sistema comunitario specifico di etichettatura fondato su criteri oggettivi nella fase di commercializzazione;
- l'introduzione di tali sistemi costituiscono uno strumento strategico per la tutela dei consumatori e della sicurezza alimentare, essendo mirati a rendere trasparenti le condizioni di produzione e commercializzazione delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, in particolare per quanto attiene alla etichettatura e rintracciabilità;
- l'attuazione di un programma di controlli regionali in esecuzione del citato regolamento, pertanto, si inserisce a pieno titolo nel quadro delle politiche volte a garantire un alto livello qualitativo delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine attraverso il rispetto degli obblighi di registrazione ed identificazione dei bovini ed etichettatura obbligatoria, in tutte le fasi della commercializzazione, delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine.

RITENUTO, pertanto:

- di dover predisporre, in ottemperanza alle competenze di cui alla richiamata legge regionale n. 11/91 un documento programmatico che definisca le procedure regionali di attuazione dei citati regolamenti (CE) n. 1760/2000 e 1825/2000;
- di dover sottoporre all'approvazione della Giunta Regionale il documento "Manuale operativo regionale per i controlli sulla etichettatura delle carni bovine" di cui ai su citati Regolamenti e relativi allegati, che costituisce parte integrante e sostanziale della presente deliberazione;
- di dover rinviare a successivi atti monocratici del dirigente del Settore Sviluppo e Promozione delle Attività Commerciali la predisposizione dei piani regionali annuali delle attività di controllo e la stipula di eventuali accordi con enti già operanti in tale attività;

PROPONE e la Giunta in conformità a voto unanime

DELIBERA

- di approvare il documento denominato "Manuale operativo regionale per i controlli sulla etichettatura delle carni bovine" di cui Regolamenti (CE) n. 1760/2000 e 1825/2000 e relativi allegati, che costituisce parte integrante e sostanziale della presente deliberazione;
- di rinviare a successivi atti monocratici del dirigente del Settore Sviluppo e Promozione delle Attività Commerciali la predisposizione dei piani regionali annuali delle attività di controllo e la stipula di eventuali accordi con enti già operanti in tale attività;
- di inviare la presente deliberazione al BURC per la relativa pubblicazione.

Il Segretario
D'Elia

Il Presidente
Bassolino



Assessorato all'Agricoltura e alle Attività Produttive

A.G.C. 13 - Settore Sviluppo e Promozione delle Attività Commerciali

Servizio 05 – Tutela dei consumatori – Applicazione normativa comunitaria in materia di etichettatura e rintracciabilità degli alimenti

Manuale operativo dei controlli sull'etichettatura delle carni bovine

(Regolamento CE n.1760/2000, Titolo II)

1. Generalità

1.1 Premessa

La redazione del presente documento nasce dall'esigenza da parte della Regione Campania di garantire l'esecuzione dei controlli sulla corretta applicazione delle prescrizioni contenute nel Reg. (CE) 1760/00 e successivi Decreti Ministeriali di applicazione, in conformità con le Linee guida nazionali per i controlli sull'etichettatura delle carni bovine, approvate con D.M. 25 febbraio 2005 (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 101 del 3 maggio 2005, S.O. n. 80).

1.2 Scopo

Gli scopi del presente documento, relativo al sistema di controllo sull'etichettatura delle carni bovine, sono:

- Disporre di un quadro dei soggetti della filiera di carne bovina, dalla produzione alla vendita al consumatore;
- Delineare le aree di controllo e di vigilanza;
- Disporre di un'analisi del rischio;
- Pianificare i controlli;
- Garantire al consumatore finale un'efficace sistema di rintracciabilità.

1.3 Normative di riferimento

- **Regolamento CE 1760 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. In considerazione del fatto che il Regolamento suddetto prevede un'etichettatura obbligatoria ed un'etichettatura facoltativa delle carni bovine, si andranno ad esaminare le differenze tra i due sistemi di etichettatura.
- **Regolamento CE 1825/2000:** recante modalità di applicazione del Regolamento CE 1760/2000 per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine.
- **Decreto Ministeriale del 30 agosto 2000** recante "Sistema obbligatorio e facoltativo di etichettatura della carne bovina".
- **Circolare n° 5 del 15/10/2001:** chiarimenti sulla predisposizione dei disciplinari previsti dal decreto 30 agosto 2000.
- **Decreto Ministeriale del 13 dicembre 2001** recante disposizioni applicative al regolamento (CE) n. 1760/2000-Titolo II. Etichettatura carni bovine.
- **DPR n° 437 del 19 ottobre 2000:** regolamento recante modalità per la identificazione e la registrazione dei bovini.
- **Decreto Ministeriale del 30 gennaio 2002:** disposizioni in materia di funzionamento dell'anagrafe bovina.
- **Decreto Interministeriale del 7 giugno 2002:** approvazione del manuale operativo per la gestione dell'anagrafe bovina.
- **Circolare n. 1 del 9 aprile 2003:** ulteriori chiarimenti sulle modalità applicative previste dal D.M. 30.9.2000.
- **Decreto legislativo 29 gennaio 2004, n. 58:** recante disposizioni sanzionatorie, per le violazioni dei Regolamenti (CE) numeri 1760 e 1825 del 2000, relative all'identificazione e registrazione dei bovini, nonché all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, a norma dell'articolo 3 della Legge 1 marzo 2002, n. 39.

- **Decreto 27 agosto 2004:** recante definizione dell'attività di vigilanza sulle strutture autorizzate a svolgere il controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari regolamentate da norme comunitarie.
- **Decreto Ministeriale del 25 febbraio 2005:** recante approvazione delle Linee guida per i controlli sull'etichettatura delle carni bovine.

1.4 Termini e definizioni

Etichettatura: apposizione di un'etichetta sul singolo pezzo di carne o su pezzi di carne o sul relativo materiale di imballaggio o, per i prodotti non preconfezionati o preincartati, le informazioni appropriate fornite per iscritto ed in modo visibile al consumatore nell'esercizio di vendita. Tale informazione al consumatore può rivestire la forma di cartello o di un documento, stampato o compilato, oppure essere visualizzata su uno schermo elettronico.

Rintracciabilità: per rintracciabilità dell'origine, di cui all'art. 1 del Reg. (CE) n. 1825/2000, si intende la possibilità di ricostruire e seguire il percorso delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Organizzazione: gruppo di operatori del medesimo settore o di settori diversi negli scambi di carni bovine.

Disciplinare di etichettatura: documento presentato dall'Operatore/organizzazione ed approvato dal Mi.P.A.A.F., contenente le informazioni da indicare sull'etichetta, le misure da adottare per garantire la veridicità delle informazioni stesse, il sistema di autocontrollo e di controllo e le misure sanzionatorie nei riguardi degli aderenti che violano il disciplinare.

Anagrafe bovina: il sistema di identificazione e registrazione degli animali della specie bovina;

Azienda: qualsiasi stabilimento, costruzione e, nel caso di una fattoria all'aperto, qualsiasi luogo in cui sono tenuti, allevati o governati animali. Ciascuna azienda è univocamente identificata dal codice IT seguito da un codice di 8 caratteri composto da:

1. codice ISTAT del comune in cui è ubicata;
2. sigla automobilistica della provincia;
3. numero progressivo dell'allevamento all'interno di quel comune.

Animale da macello: un animale della specie bovina, comprese le specie *Bison bison* e *Bubalus bubalus*, destinato ad essere condotto ad un macello o ad un centro di raccolta, dal quale potrà essere avviato solamente alla macellazione.

Allevamento: un animale o l'insieme degli animali che sono tenuti in un'azienda, intesa come unità epidemiologica e, in caso di più allevamenti, in un'azienda; questi ultimi devono formare un'unità distinta avente la medesima qualifica sanitaria. Ciascun allevamento viene univocamente identificato da:

1. codice azienda;
2. codice fiscale del proprietario dell'allevamento;
3. codice ISTAT della specie animale.

Carne bovina preconfezionata: unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore ed alla collettività, costituita da carne bovina e dall'imballaggio in cui è stata immessa prima di essere posta in vendita, avvolta interamente e in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata.

Carne bovina preincartata: unità di vendita costituita da carne bovina e dall'involucro nel quale è stata posta o avvolta negli esercizi di vendita.

Detentore: qualsiasi persona fisica o giuridica responsabile degli animali, anche temporaneamente, nonché durante il trasporto o nel mercato, individuata mediante il codice fiscale correlato al codice dell'azienda, ad esclusione della fattispecie del trasporto. Nel caso in cui il detentore non coincida con il proprietario, anche questo ultimo è individuato con il proprio codice fiscale correlato al codice dell'azienda.

Numero di riferimento o codice di riferimento: numero che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali. Tale numero può essere, nel primo caso, il numero di identificazione del singolo animale da

cui provengono le carni o dal numero progressivo di macellazione, nel secondo caso, il numero d'identificazione di un gruppo di animali (n. di lotto).

Numero di identificazione: numero che identifica il singolo animale, riportato sui marchi auricolari.

Numero di macellazione: numero progressivo attribuito (per settimana o per anno) alla carcassa dallo stabilimento di macellazione.

Lotto: un insieme di carcasse, mezzene, quarti o sestini, o di carne provenienti da un gruppo di animali le cui informazioni, sia obbligatorie che facoltative, da riportare in etichetta sono omogenee. I numeri di identificazione degli animali che compongono il lotto devono essere registrati in un sistema idoneo a garantire la rintracciabilità, art. 13 del Decreto Legislativo 23 giugno 2003, n. 181.

Macello: stabilimento autorizzato dalle autorità competenti, ai sensi del Decreto Legislativo 18 aprile 1994, n. 286, identificato da un codice univoco e dal codice fiscale per la macellazione degli animali, da cui si ottengono solo mezzene, quarti e sestini, destinate alla vendita per il consumo umano, compresi gli spazi annessi disponibili per lo stazionamento degli animali in attesa dell'abbattimento.

Laboratorio di sezionamento: stabilimento autorizzato dalle autorità competenti ai sensi del Decreto Legislativo 18 aprile 1994 n. 286, identificato da un codice univoco e dal codice fiscale, che effettua le attività di sezionamento, porzionatura e confezionamento delle carni.

Punto vendita: esercizio commerciale (macelleria, centro di lavorazione e distribuzione, supermercato, ecc.) che effettua le attività di lavorazione ed etichettatura per la vendita diretta al consumatore delle carni bovine.

Sistema di identificazione e registrazione: sistema messo in atto dagli operatori o dalle organizzazioni, per ciascuna fase della produzione e della vendita, idoneo a garantire il nesso tra la carne e l'animale o gli animali da cui è stata ottenuta.

Piano di controllo: documento in cui si descrivono le modalità di controllo poste in atto dall'Organismo indipendente di controllo.

Organismo indipendente di controllo: Ente di parte terza, pubblico o privato corrispondente ai criteri stabiliti nella norma europea UNI EN 45011 che effettua i controlli in tutte le fasi della procedura e della vendita.

2. Analisi del rischio sul sistema di etichettatura (Art. 7 Reg. CE 1825/2000 e art. 22 Reg. CE 1760/2000 Titolo II)

L'analisi del rischio di un sistema di etichettatura delle carni bovine e di prodotti a base di carni bovine è basato sulla rintracciabilità dell'origine. Infatti, il Programma del controllo sull'etichettatura delle carni bovine, al fine di fornire una corretta informazione del consumatore, deve partire da una approfondita analisi dei pericoli e valutazione dei rischi. Si procede quindi alla definizione del metodo di analisi e valutazione ed all'identificazione delle fasi da monitorare. Attraverso l'adozione degli strumenti forniti dall'analisi e dalla valutazione del rischio e la raccolta dei dati che ne consegue, è possibile l'elaborazione del Programma di controllo.

2.1 Definizioni

Pericolo: evento la cui manifestazione ha un impatto dannoso sulla rintracciabilità (obiettivo primario da raggiungere) e/o comunque sull'esattezza delle informazioni riportate in etichetta.

Impatto del pericolo: valutazione delle conseguenze dell'evento.

Rischio: probabilità che il pericolo si verifichi.

Valutazione del rischio: valutazione congiunta della probabilità che quel pericolo si possa verificare e della gravità dell'impatto sulla rintracciabilità e/o sull'esattezza delle informazioni riportate in etichetta.

Controllo: attività necessaria per la verifica sulla corretta applicazione del Titolo II del Reg. (CE) 1760/2000 in tutte le fasi della filiera, ed ai sensi del Decreto Legislativo n. 58/2004, attraverso il monitoraggio delle fasi di lavorazione. Si esplica nella ricerca delle non conformità in base alla valutazione del rischio compiuta.

Valutazione del controllo: valutazione che l'insieme dei controlli del rischio abbia efficacia nella prevenzione o mitigazione del loro impatto sulla rintracciabilità.

2.2 Impatto del pericolo

Grave: pregiudica la rintracciabilità delle carni bovine e di prodotti a base di carni bovine, ad esempio:

- non corretta identificazione del bovino prima e della carne successivamente;
- frodi;
- non attuazione dell'autocontrollo e del controllo;
- inserimento in etichetta di informazioni incomplete o non veritiere (es.: nascita in Italia).

Moderato: potrebbe pregiudicare la rintracciabilità delle carni bovine e di prodotti a base di carni bovine e/o compromettere l'esattezza delle informazioni riportate in etichetta, per la mancata o incompleta applicazione della procedura operativa predisposta:

- mancata formazione del personale
- omessa o non corretta lettura o trascrizione delle informazioni;
- programmi informatici non collaudati;
- irregolarità isolate;
- problemi temporanei (es.: blocco siti informatici).

Non elevato: non causa alcun impatto sulla rintracciabilità delle carni bovine e di prodotti a base di carni bovine e sull'esattezza delle informazioni riportate in etichetta:

- irregolarità isolate.

2.3 Probabilità di accadimento del pericolo

Alta: è probabile che il rischio si possa verificare più di una volta durante l'attuazione della procedura operativa adottata.

Moderata: rischio che si verifica in maniera occasionale durante l'attuazione della procedura operativa adottata.

Bassa: rischio improbabile.

La valutazione della frequenza della manifestazione del rischio deve essere basata sulla esperienza e capacità di giudizio.

2.4 Valutazione del rischio

A = Alto il rischio è tale da dover intervenire con prontezza al fine di non pregiudicare la rintracciabilità delle carni bovine e di prodotti a base di carni bovine e comunque compromettere l'esattezza delle informazioni riportate in etichetta, e riportare la procedura adottata nei limiti di un rischio tollerabile (basso).

M = Medio il rischio è tale da dover monitorare costantemente la procedura adottata ed intervenire con specifiche procedure di intervento.

B = Basso potrebbe anche essere non necessario intervenire (tollerabile) oppure gestire il rischio mediante una specifica procedura.

Fig. 1 - Valutazione del rischio

<i>Grave</i>	M	A	A
<i>Moderato</i>	B	M	A
<i>Non rilevante</i>	B	B	M
<i>Impatto</i>	<i>Bassa</i>	<i>Moderata</i>	<i>Alta</i>
	<i>Probabilità</i>		

Qualora non sia possibile predisporre la matrice per mancanza dei dati, il rischio si ritiene non valutabile. L'analisi dei rischi così adottata consente di orientare l'attività di controllo verso quelle aree che presentano i livelli di rischio più elevati.

2.5 Indicazione delle fasi da monitorare e descrizione procedura

Vengono di seguito rappresentati i flussi delle fasi di lavorazione delle diverse attività identificando le non conformità. La predisposizione del Piano Regionale dei Controlli ne prevede il completamento con la valutazione dei rischi ed i controlli ad essi connessi.

2.5.1 Etichettatura obbligatoria carni bovine

Filiera	Fasi da monitorare	Descrizione procedura	Documenti di riferimento	Non conformità	Valutazione del rischio (A-M-B)
Allevamento	1. Identificazione allevamento	1. Secondo le procedure cogenti relative all'anagrafe bovina	1.	1.	
	2. Identificazione bovino	2. Secondo le procedure cogenti relative all'anagrafe bovina	2.		
	3. Tenuta registro carico/scarico	3. Secondo le procedure cogenti relative all'anagrafe bovina	3.		
	4. Passaporto	4. Secondo le procedure cogenti relative all'anagrafe bovina	4.		
	5. Invio bovini al macello	5. Secondo le procedure cogenti relative all'anagrafe bovina	5.		
<p><i>L'operato dell'allevatore (punti 1-5) è valutato utilizzando le procedure previste per l'Anagrafe Bovina con le modalità riportate dal Decreto del Ministero della Salute del 07.06.2002 Cap.17.1 e con l'ausilio dell'apposita check-list dello stesso Ministero in conformità al Reg. (CE) 1082/2003 che ha sostituito il Reg. (CE) 2630/1997 ed al DPR 19.10.2000, n.437. Per le verifiche sull'anagrafe, i controlli sono concordati e coordinati con i servizi veterinari.</i></p>					

Filiera	Fasi da monitorare	Descrizione procedura	Documenti di riferimento	Non conformità	Valutazione del rischio (A-M-B)
Stabilimento di macellazione	6. Identificazione macello	6. Secondo le procedure cogenti	6. BDN Ministero della Salute o Regioni	6. Mancata autorizzazione	
	7. Arrivo bovini	7. Secondo le procedure cogenti	7. Documenti accompagnatori dei bovini	7. Riscontro all'accettazione: - assenza marca auricolare - assenza documentazione (Passaporto, Mod.4, ecc)	
	8. Inserimento informazioni obbligatorie	8. Inserimento informazioni obbligatorie in banca dati stabilimento di macellazione	8. BDN, Passaporto, Mod.4	8. Mancato o non corretto inserimento delle informazioni obbligatorie	
	9. Registro di carico	9. Compilazione del Registro di carico	9. Registro di carico	9. Mancato aggiornamento Registro di carico	
	10. Avviamento alla macellazione	10. Copia del Passaporto e consegna originale al Veterinario ASL	10. Archivio Passaporti	10. Mancata consegna documentazione.	
	11. Macellazione e sistema idoneo di rintracciabilità	11: a) Attribuzione a ciascun capo del numero progressivo di macellazione per consentire l'identificazione del codice auricolare con la carcassa. b) Compilazione del registro di macellazione. c) Procedura operativa che consenta la non commistione delle carni	11: - Registro di macellazione - Correttezza della procedura adottata	11. Mancata adozione di idonea procedura operativa che garantisca la rintracciabilità: - mancata attribuzione numero progressivo di macellazione (NPM); - mancata compilazione registro di macellazione; - errata identificazione delle carni (rintracciabilità non possibile); - mancata identificazione carcassa	
	12. Comunicazione dati BDN	12. Secondo le procedure cogenti	12. BDN	12.	

L'operato del responsabile dello stabilimento è valutato utilizzando le procedure previste per l'Anagrafe Bovina (punto 6-12) con le modalità stabilite dal D.M. 7 giugno 2002 e successive modificazioni Capp. 9 e 17.5 e con l'ausilio dell'apposita check-list del Ministero della Salute. Per le verifiche i controlli sono concordati e coordinati con i servizi veterinari

Filiera	Fasi da monitorare	Descrizione procedura	Documenti di riferimento	Non conformità	Valutazione del rischio (A-M-B)
- <i>continua</i> -	13. Modalità di identificazione interna delle carcasse o di parti della stessa	13. Sistema di identificazione che garantisce in ogni momento il nesso tra l'animale e la relativa carcassa	13. Microchip, codice a barre o altri sistemi di pari efficacia	13. Mancante o non efficace sistema di identificazione.	
	14. Applicazione etichetta su carcasse, mezzene, quarti e sesti	14. Sistema rilascio etichette che garantisce la corrispondenza tra l'animale macellato e il sistema di rintracciabilità adottato dal macello in funzione della corretta applicazione delle etichette sulle carcasse, mezzene, quarto e sesto.	14. Etichette	14. Mancata o incompleta etichettatura delle carni	
Stabilimento di macellazione	15. Correttezza informazioni etichetta	15. Verifica della correttezza delle informazioni presenti in etichetta.	15. Etichetta, registro di carico, Passaporto, Mod. 4	15. Informazioni non corrette.	
	16. Invio carne al Laboratorio di Sezionamento o al P.V.	16. Verifica documentazione e presenza delle etichette sulla carne.	16. Documenti previsti dalla normativa vigente.	16. Documentazione incompleta o mancante. Carni non etichettate.	

Filiera	Fasi da monitorare	Descrizione procedura	Documenti di riferimento	Non conformità	Valutazione del rischio (A-M-B)
Laboratorio di Sezionamento	17. Identificazione laboratorio	17. Verifica autorizzazione Ministero della Salute o della Regione.	17 BDN Ministero della Salute o Regioni.	17. Mancata autorizzazione	
	18. Arrivo carne (carcasse, mezzene, quarti e sestini)	18. Verifica presenza etichetta obbligatoria e relative informazioni	18. Etichette e documenti accompagnatori.	18. Assenza etichetta obbligatoria	
	19. Compilazione registro di carico	19. Compilazione registro di carico	19. Registro di carico	19. Mancato aggiornamento registro.	
	20. Identificazione carne	20. Adozione idoneo sistema identificazione carne	20. Registro di carico. Registro di lavorazione. Registro di scarico	20. Non corretta identificazione carne	
	21. Costituzione lotti omogenei di lavorazione	21. Adozione idoneo sistema per costituire lotti omogenei	21. Registro di carico. Registro di lavorazione.	21. Lotti non omogenei per le informazioni obbligatorie	
	22. Registro di lavorazione	22. Compilazione del registro di lavorazione	22. Registro di lavorazione	22. Mancata compilazione del registro di lavorazione	
	23. Sezionamento	23. Adozione di procedura operativa che garantisca la rintracciabilità delle carni in lavorazione.	23. Registro di lavorazione	23. Mancata identificazione carne durante il sezionamento (rintracciabilità)	
	24. Confezionamento	24. Adozione di procedura operativa che garantisca la rintracciabilità delle carni in confezionamento. Garanzia di una connessione tra il lotto in entrata e la carne in confezionamento.	24. Registro di lavorazione	24. Mancata identificazione carne durante il confezionamento (rintracciabilità)	
	25. Applicazione etichetta	25. Compilazione e apposizione dell'etichetta sulle carni	25. Etichetta	25. Mancata o incompleta etichettatura delle carni	
	26. Registro di scarico	26. Compilazione registro di scarico	26. Registro di scarico	26. Mancata compilazione registro di scarico	

Filiera	Fasi da monitorare	Descrizione procedura	Documenti di riferimento	Non conformità	Valutazione del rischio (A-M-B)
	27. Invio carne al PV.	27. Verifica documentazione e presenza delle etichette sulla carne	27. Documenti previsti dalla normativa vigente		

Filiera	Fasi da monitorare	Descrizione procedura	Documenti di riferimento	Non conformità	Valutazione del rischio (A-M-B)
Punto Vendita	28. Identificazione punto vendita	28. Verifica autorizzazione ASL	28. Documenti previsti dalla normativa vigente	28. Mancata autorizzazione	
	29. Arrivo carne	29. Verifica presenza etichetta obbligatoria e relative informazioni	29. Etichette e documentazione di accompagnamento	29. Assenza etichetta obbligatoria	
	30. Identificazione carne	30. Adozione di idoneo sistema di identificazione carne	30. Registro di Carico/ Scarico/ Dati di lavorazione	30. Mancata identificazione al P.V.	
	31. Stoccaggio ed esposizione carne al P.V.	31. Procedura operativa che eviti commistione carni e garantisca un idoneo sistema di rintracciabilità	31. Registro di Carico/ Scarico/ Dati di lavorazione	31. Commistione carni	
	32. Registro di lavorazione	32. Compilazione del Registro di lavorazione	32. Registro di lavorazione	32. Mancato aggiornamento del registro	
	33. Lavorazione carne	33. Adozione di procedura operativa che garantisca la rintracciabilità delle carni in lavorazione	33. Registro di lavorazione. Registro di carico	33. Mancata identificazione carnedurante la lavorazione (rintracciabilità)	
	34. Esposizione etichetta al pubblico	34. Corretta etichettatura del prodotto venduto (confezionato o sfuso)	34. Etichetta. Registro lavorazione. Registro di carico	34. Non corretta identificazione carne. Mancata correlazione carne esposta banco vendita ed etichetta esposta al pubblico	
	35. Costituzione lotti omogenei di lavorazione per preincarto	35. Adozione idoneo sistema per costituire lotti omogenei	35. Registro di carico. Registro di lavorazione	35. Lotti non omogenei per le informazioni obbligatorie.	
	36. Acquisizione informazioni obbligatorie	36. Procedura operativa caricamento dati nella banca dati del punto vendita.	36. DDN, etichetta apposta sulla carne, banca dati stabilimento di macellazione o laboratorio di sezionamento	36. Errato o non corretto inserimento delle indicazioni obbligatorie	
	37. Acquisizione informazioni facoltative	37. procedura prevista dal disciplinare di etichettatura	37. Banca dati dell'organizzazione etichettatura facoltativa	37. Errato o non corretto inserimento delle indicazioni facoltative	

Filiera	Fasi da monitorare	Descrizione procedura	Documenti di riferimento	Non conformità	Valutazione del rischio (A-M-B)
	38. Confezionamento preincarti	38. Adozione di procedura operativa che garantisca la rintracciabilità delle carni in lavorazione per la preparazione dei preincarti	38. Etichetta. Registro lavorazione. Registro di carico	38. Mancata identificazione carne durante il confezionamento preincarto (rintracciabilità). Assenza etichetta con informazioni obbligatorie.	
	39. Registro di scarico	39. Compilazione del registro di scarico	39. Registro di scarico	39. Mancato aggiornamento registro (rintracciabilità)	

2.5.2 Etichettatura facoltativa carni bovine

Filiera	Punti critici	Metodologia	Documenti di riferimento	Non conformità	Valutazione del rischio (A-M-B)
Allevamento	1. Fase allevamento: - Tecnica allevamento:	1. sistema allevamento	1. verbale corrispondenza sistema allevamento con quello previsto nel disciplinare approvato	1. sistema allevamento non conforme a quello dichiarato	
		b) periodo di allevamento: tempi minimi previsti dal disciplinare	b) Registro carico/scarico	b) periodo di allevamento inferiore a quello previsto	
		c) verifica della non effettuazione trattamenti all'opatici	c) scheda bovino		c) informazione non corretta
	- Alimentazione: a) priva di grassi animali aggiunti	a) procedura prevista dal disciplinare etichettatura per garantire l'informazione "alimentazione priva di grassi animali aggiunti"	a) documenti previsti dal disciplinare: - piano razionamento bovini - produzioni aziendali - elenco materie prime utilizzate per la preparazione della razione e le formule per l'UNIFEED - documentazione acquisto degli alimenti e cartellini degli stessi - risultati analisi campione alimento prelevato carro UNIFEED o mangiatoia	a) informazione non corretta per presenza di grasso animale aggiunto	

Filiera	Punti critici	Metodologia	Documenti di riferimento	Non conformità	Valutazione del rischio (A-M-B)
	b) non OGM	b) procedura prevista dal disciplinare etichettatura per garantire l'informazione "alimentazione non OGM"	b) documenti previsti dal disciplinare: - produzioni aziendali - sementi certificate in azienda - elenco materie prime utilizzate per la preparazione della razione e le formule per l'UNIFEED - conservazione documentazione acquisto degli alimenti o cartellini degli stessi NO OGM - risultati analisi campione alimento prelevato carro UNIFEED o mangiatoia	b) informazione non corretta: bovino alimentato con prodotti OGM	
	c) razione alimentare standardizzata	c) procedura prevista dal disciplinare etichettatura per garantire l'informazione "razione alimentare"	c) documenti previsti dal disciplinare: - piano razionamento bovini - produzioni aziendali - elenco materie prime utilizzate per la preparazione della razione		
-Continua - Allevamento			- formula per l'UNIFEED - documentazione acquisto degli alimenti e cartellini degli stessi.		

Filiera	Punti critici	Metodologia	Documenti di riferimento	Non conformità	Valutazione del rischio (A-M-B)
	d) assenza additivi	d) procedura prevista dal disciplinare etichettatura per garantire l'informazione "senza additivi"	d) documenti previsti dal disciplinare: - produzioni aziendali utilizzate per la preparazione della razione - elenco materie prime - documentazione acquisto degli alimenti e cartellini degli stessi per verifica assenza di additivi - risultati specifiche analisi a campione alimento prelevato dal carro miscelatore o mangiatoia	d) informazione non corretta. Bovino alimentato con mangimi con additivi.	
	e) altra informazione prevista dal disciplinare	e) procedura prevista dal disciplinare etichettatura per garantire l'informazione	e) documenti previsti dal disciplinare	e) informazione non corretta	

Filiera	Punti critici	Metodologia	Documenti di riferimento	Non conformità	Valutazione del rischio (A-M-B)
Stabilimento di macellazione	2. identificazione macello	2. verifica autorizzazione Ministero della Salute o della Regione	2. BDN Ministero della Salute o Regioni	2. mancata autorizzazione	
	3. arrivo bovini	3. verificare che i capi in arrivo siano accompagnati dai documenti previsti per legge	3. documenti accompagnatori dei bovini	3. riscontro all'accettazione, assenza marca auricolare, assenza documentazione (Passaporto, Mod.4, ecc.)	
	4. inserimento informazioni obbligatorie	4. inserimento informazioni obbligatorie in banca dati stabilimento di macellazione	4. BDN, Passaporto, Mod.4	4. mancato o non corretto inserimento delle informazioni obbligatorie	
	5. inserimento informazioni facoltative	5. inserimento informazioni facoltative in banca dati stabilimento di macellazione secondo le procedure previste dal disciplinare di etichettatura - acquisizione certificato iscrizione L.G. Bovino - inserimento altre informazioni facoltative	5. BDN, Passaporto, Mod.4, banca dati organizzazione etichettatura facoltativa - certificato iscrizione libro genealogico bovino - documenti previsti dal disciplinare etichettatura	5. mancato o non corretto inserimento delle informazioni facoltative - errato o non corretto inserimento dell' indicazione della razza laddove prevista - errato o non corretto inserimento delle indicazioni facoltative	
	6. registro di carico	6. compilazione del registro di carico	6. registro di carico	6. mancato aggiornamento del registro di carico	
	7. avviamento alla macellazione	7. copia del passaporto e consegna originale al veterinario ASL	7. archivio veterinario	7. mancata consegna documentazione	

Filiera	Punti critici	Metodologia	Documenti di riferimento	Non conformità	Valutazione del rischio (A-M-B)
	8. macellazione e sistema idoneo di rintracciabilità	8. a) attribuzione a ciascun capo del numero progressivo di macellazione per consentire l'identificazione del codice auricolare con la carcassa b) compilazione del registro di macellazione c) procedura operativa che consenta la non commistione delle carni	8. -registro di macellazione - correttezza della procedura adottata	8. - mancata adozione di idonea procedura operativa che garantisca la rintracciabilità - mancata attribuzione del numero progressivo di macellazione (NPM) - mancata compilazione registro di macellazione -errata identificazione delle carni (rintracciabilità non popssibile) - mancata identificazione della carcassa	
	9. comunicazione alla BDN	9. comunicazione alla BDN entro 7 giorni dalla macellazione (se presente anche alla Banca dati regionale BDR) Tale comunicazione può essere fatta direttamente o tramite delegato	9.BDN	9. mancata comunicazione alla BDN	
	10.taglio marche auricolari	10. - distruzione marchi auricolari - archiviazione per 3 anni dei passaporti dei capi macellati, annullati dal Veterinario	10. archivio veterinario ufficiale	10. mancata distruzione marche auricolari - marche integre e passaporti non annullati	

Filiera	Punti critici	Metodologia	Documenti di riferimento	Non conformità	Valutazione del rischio (A-M-B)
	11. applicazione etichette su carcasse, mezzene, quarti e sesti	11. sistema rilascio etichette e loro applicazione a caldo sulle carni in modo da garantire che ciascun taglio sai etichettato	11. etichette	11. mancata o incompleta etichettatura delle carni	
	12. correttezza informazioni etichetta	12. verifica della correttezza delle informazioni presenti in etichetta	12. etichetta, registro di carico, passaporto, Mod.4	12. informazioni non corrette	
	13. invio carne al laboratorio di sezionamento o al PV	13. verifica documentazione e presenza delle etichette sulla carne	13. documenti previsti dalla normativa vigente	13. documentazione incompleta o mancante. Carni non etichettate	

Filiera	Punti critici	Metodologia	Documenti di riferimento	Non conformità	Valutazione del rischio (A-M-B)
Laboratorio di Sezionamento	<p>14. identificazione Laboratorio</p> <p>15. arrivo carne (carcasse, mezzene, quarti e sestì)</p> <p>16. compilazione registro di carico</p> <p>17. acquisizione informazioni obbligatorie</p> <p>18. acquisizione informazioni facoltative</p> <p>19. identificazione carne</p> <p>20. costituzione lotti omogenei di lavorazione</p> <p>21. registro di lavorazione</p>	<p>14. verifica autorizzazione Ministero della Salute o della Regione</p> <p>15. verifica presenza etichetta obbligatoria e relative informazioni</p> <p>16. compilazione registro di carico</p> <p>17. procedura operativa caricamento dati nella banca dati del laboratorio di sezionamento</p> <p>18. procedura operativa prevista dal disciplinare etichettatura</p> <p>19. adozione di idoneo sistema di identificazione carne</p> <p>20. adozione idoneo sistema per costituire lotti omogenei</p> <p>21. compilazione del registro di lavorazione</p>	<p>14. BDN Ministero della Salute o Regioni</p> <p>15. etichette e documenti accompagnatori</p> <p>16. registro di carico</p> <p>17. BDN, etichetta, apposta sulla carne, banca dati stabilimento di macellazione</p> <p>18. banca dati dell'organizzazione etichettatura facoltativa</p> <p>19. Registro di carico, Registro di Lavorazione; Registro di Scarico</p> <p>20. Registro di carico, Registro di Lavorazione</p> <p>21. Registro di Lavorazione</p>	<p>14. mancata autorizzazione</p> <p>15. assenza etichetta obbligatoria</p> <p>16. mancato aggiornamento registro</p> <p>17. errato o non corretto inserimento delle indicazioni obbligatorie</p> <p>18. errato o non corretto inserimento delle indicazioni facoltative</p> <p>19. non corretta identificazione carne</p> <p>20. lotti non omogenei per le informazioni obbligatorie</p> <p>21. mancata compilazione del Registro di Lavorazione</p>	

Filiera	Punti critici	Metodologia	Documenti di riferimento	Non conformità	Valutazione del rischio (A-M-B)
	22. sezionamento	22. adozione di procedura operativa che garantisce la rintracciabilità delle carni in lavorazione. Garanzia di una connessione tra il lotto in entrata e la carne sezionata	22. Registro di Lavorazione	22. mancata identificazione carne durante il sezionamento (rintracciabilità)	
	23. confezionamento	23. adozione di procedura operativa che garantisce la rintracciabilità delle carni in confezionamento. Garanzia di una connessione tra il lotto in entrata e la carne in confezionamento.	23. Registro di Lavorazione	23. mancata identificazione carne durante il confezionamento (rintracciabilità)	
	24. produzione etichetta	24. produzione etichetta	24. Banca dati del laboratorio di sezionamento	24. etichetta non corretta	
	25. applicazione etichetta	25. apposizione dell'etichetta sulle carni	25. Etichetta	25. mancata o incompleta etichettatura delle carni	
	26. registro di carico	26. compilazione registro di scarico	26. Registro di scarico	26. mancata compilazione registro di scarico	
	27. invio carne al PV	27. verifica documentazione e presenza delle etichette sulle carni	27. Documenti previsti dalla normativa vigente	27. documentazione incompleta o mancante. Carni non etichettate.	

Filiera	Punti critici	Metodologia	Documenti di riferimento	Non conformità	Valutazione del rischio (A-M-B)
Punto Vendita	28. identificazione punto vendita 29. arrivo carne 30. identificazione carne 31. stoccaggio 32. registro di lavorazione 33. lavorazione carne 34. esposizione etichetta al pubblico 35. costituzione lotti omogenei di lavorazione per preincarti	28. verifica autorizzazione ASL 29. verifica presenza obbligatoria e relative informazioni 30. adozione di idoneo sistema di identificazione 31. procedura operativa che eviti commistione carni e garantisca un idoneo sistema di rintracciabilità 32. compilazione del registro di lavorazione 33. adozione di procedura operativa che garantisca la rintracciabilità delle carni in lavorazione 34. corretta etichettatura del prodotto venduto (confezionato o sfuso) 35. adozione di idoneo sistema per costituire lotti omogenei	28. documenti previsti dalla normativa vigente 29. etichette e documentazione di accompagnamento 30. Registro di carico / scarico, Dati di Lavorazione. 31. Registro di carico, Registro di lavorazione, etichette 32. Registro di lavorazione 33. Registro di lavorazione, Registro di carico 34. etichetta, registri di lavorazione, registri di carico 35. Registro di carico Registro di lavorazione	28. mancata autorizzazione 29. assenza etichetta obbligatoria 30. mancata identificazione al PV 31. commistione carni 32. mancato aggiornamento registro 33. mancata identificazione carne durante la lavorazione (rintracciabilità) 34. non corretta identificazione carne. Mancata correlazione carne esposta al banco vendita ed etichetta esposta al pubblico 35. lotti non omogenei per le informazioni obbligatorie	

Filiera	Punti critici	Metodologia	Documenti di riferimento	Non conformità	Valutazione del rischio (A-M-B)
	36. acquisizione informazioni obbligatorie	36. procedura operativa caricamento dati nella banca dati del punto vendita	36. BDN, etichetta apposta sulla carne, banca dati stabilimento di macellazione, o laboratorio di sezionamento	36. errato o non corretto inserimento delle indicazioni obbligatorie	
	37. acquisizione informazioni facoltative	37. procedura operativa prevista dal disciplinare etichettatura	37. Banca dati dell'organizzazione etichettatura facoltativa	37. errato o non corretto inserimento delle indicazioni facoltative	
	38. confezionamento preincarti	38. adozione di procedura operativa che garantisce la rintracciabilità delle carni in lavorazione per la preparazione dei preincarti	38. Etichetta, Registri di lavorazione, Registri di carico	38. mancata identificazione carne durante il confezionamento preincarto (rintracciabilità). Assenza informazioni	
	39. registro di scarico	39. compilazione del registro di scarico	39. Registro di scarico	39. mancato aggiornamento registro (rintracciabilità)	

3. Controlli e vigilanza

3.1 Premessa

Le attività di controllo e vigilanza sulla corretta applicazione della normativa relativa all'etichettatura delle carni bovine, in base alle attribuzioni di cui alla L.R. n. 11/91, vengono svolte dalla Regione Campania, Settore Sviluppo e Promozione Attività Commerciali, Servizio 05 "Tutela dei consumatori e applicazione normativa comunitaria in materia di etichettatura e rintracciabilità degli alimenti", ferme restando le competenze organizzative e di coordinamento del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e le competenze in materia igienico-sanitaria attribuite al Servizio Sanitario Nazionale.

La pianificazione di queste attività comporta l'analisi di:

- tipologie di controllo e di vigilanza;
- la interazione dei flussi materiali e documentali tra i vari soggetti della filiera;
- i requisiti di conformità, previsti dal Regolamento CE 1760/2000, per i diversi soggetti partecipanti direttamente o indirettamente alla filiera: punto vendita, laboratorio di sezionamento, stabilimento di macellazione, allevamento.

Tale analisi permette la definizione di Programmi di verifica e di controllo sia per il sistema di etichettatura obbligatoria sia per l'etichettatura facoltativa, comprendenti:

- procedure di esecuzione dei controlli;
- frequenza dei controlli;
- metodologia di campionamento;
- formalizzazione dei risultati dei controlli.

3.2 Tipologia di controllo e vigilanza

L'attività di controllo nella filiera zootecnica deve essere organizzata su due livelli:

- 1) **Per l'etichettatura obbligatoria:** attività di controllo a campione in tutta la filiera - punti vendita, laboratori di sezionamento, macelli, aziende zootecniche- sulla base di un apposito Programma di vigilanza e controllo predisposto dal Mi.P.A.A.F. e dalla Regione Campania. Tale attività di controllo sarà svolta, in base alle attribuzioni normative, dal competente Settore regionale anche con l'eventuale ausilio di Enti già preposti all'esercizio di tale attività sul territorio nazionale (Ispettorato Centrale per la Qualità), di enti strumentali e di altri enti regionali.
- 2) **Per l'etichettatura volontaria:** l'attività di controllo viene effettuata da enti di certificazione terzi ed è necessaria la vigilanza sul loro operato sulla base di un apposito Programma di vigilanza e controllo predisposto dalla Regione Campania in conformità al decreto ministeriale 27 agosto 2004 concernente "definizione dell'attività di vigilanza sulle strutture autorizzate a svolgere il controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari regolamentate da norme comunitarie". L'incarico per tale attività di vigilanza può essere affidato ad enti strumentali o ad altri enti regionali.

La Regione Campania provvede a definire le competenze degli enti di cui si avvale.

Le tipologie di controllo considerate sono:

- a) controllo sull'etichettatura obbligatoria attraverso verifiche da effettuarsi, sulla base di appositi protocolli,
 - 1) sui diversi soggetti di filiera (per area o segmento di filiera);
 - 2) sulla rintracciabilità delle informazioni apposte sulle carni esposte nei punti vendita (esercizio di rintracciabilità);
- b) vigilanza sugli organismi terzi preposti ai controlli sull'applicazione dei disciplinari di etichettatura facoltativa, attraverso:
 - 1) verifiche dirette sulla operatività degli organismi;

- 2) verifiche indirette tramite supervisione dei controlli effettuati, tramite controlli presso gli operatori della filiera e le organizzazioni etichettanti.

3.3 Requisiti di conformità, previsti dal Regolamento (CE) 1760/2000, per i diversi soggetti partecipanti direttamente o indirettamente alla filiera

1. Punto Vendita

a) Carne al taglio:

REQUISITI DI CONFORMITA'	
1	Individuazione codice di rintracciabilità apposto sulla carne esposta nel banco di vendita;
2	Accertamento del corrispondente codice di rintracciabilità nell'etichetta esposta nel punto vendita;
3	Esame contenuto informazioni obbligatorie presenti in etichetta: <ol style="list-style-type: none"> a) Codice di rintracciabilità; b) Nato in: Paese di nascita; c) Allevato in: Paese/i di allevamento; d) Macellato in: Paese di macellazione e n. approvazione macello; e) Sezionato in: Paese di sezionamento e n. di approvazione laboratorio di sezionamento;
3a	Esame eventuale presenza in etichetta di informazioni facoltative;
3b	Separazione sul banco vendita delle carni con etichetta facoltativa dalle altre. L'apposito box in mancanza di carni con etichetta facoltativa rimane vuoto.
3c	Presenza in etichetta del codice di autorizzazione ministeriale ed effettiva adesione del punto vendita al disciplinare etichettatura facoltativa autorizzato dal Mi.P.A.A.F.;
4	Riscontro veridicità informazioni riportate in etichetta con quanto riportato nel registro di carico/scarico, nella bolla di consegna e nella fattura;
4a	Corrispondenza tra le informazioni facoltative riportate in etichetta con quelle approvate nel disciplinare di etichettatura
5	Altro

b) Carne preincartata:

REQUISITI DI CONFORMITA'	
1	Acquisizione copia etichetta apposta sulla carne nel banco di vendita;
2	Esame contenuto informazioni obbligatorie presenti in etichetta: <ol style="list-style-type: none"> a) Codice di rintracciabilità; b) Nato in: Paese di nascita; c) Allevato in: Paese/i di allevamento; d) Macellato in: Paese di macellazione e n. approvazione macello; e) Sezionato in: Paese di sezionamento e n. di approvazione laboratorio di sezionamento;
3a	Esame eventuale presenza in etichetta di informazioni facoltative;
3b	Presenza in etichetta del codice di autorizzazione ministeriale ed effettiva adesione del punto vendita al disciplinare etichettatura facoltativa autorizzato dal Mi.P.A.A.F.;
4	Riscontro veridicità informazioni riportate in etichetta con quanto riportato nel registro di carico/scarico, nella bolla di consegna e nella fattura;
4a	Riscontro numero di lotto nel registro di lavorazione con individuazione dei codici di riferimento della carne che costituisce il lotto;
4b	Verifica che le informazioni riportate in etichetta siano omogenee per tutta la carne che costituisce il lotto;
4c	Corrispondenza tra le informazioni facoltative riportate in etichetta con quelle approvate nel disciplinare di etichettatura

5	Verifica corretta applicazione delle procedure previste nel disciplinare di etichettatura facoltativa approvato;
6	Altro

c) Carne preconfezionata:

REQUISITI DI CONFORMITA'	
1	Acquisizione copia etichetta apposta sulla carne nel banco di vendita;
2	Riscontro corrispondenza informazioni riportate in etichetta con quanto riportato nella bolla di consegna e nella fattura (individuazione del laboratorio di sezionamento che ha preparato il preconfezionato);
3	Altro
<i>La verifica prosegue presso il laboratorio di sezionamento</i>	

2. Laboratorio di sezionamento***a) Taglio anatomico:**

REQUISITI DI CONFORMITA'	
1	Individuazione codice di riferimento rilevato al punto vendita nel registro di carico/scarico;
2	Riscontro veridicità informazioni riportate in etichetta con quanto riportato nel registro di carico/scarico, nella copia della bolla di consegna e nella copia della fattura emessa;
3	Verifica dell'adozione di corretta procedura prevista per garantire la rintracciabilità;
3a	Esame eventuale presenza in etichetta di informazioni facoltative;
3b	Presenza in etichetta del codice di autorizzazione ministeriale ed effettiva adesione del laboratorio di sezionamento al disciplinare etichettatura facoltativa autorizzato dal Mi.P.A.A.F.;
3c	Riscontro numero di lotto nel registro di lavorazione con individuazione dei codici di riferimento della carne che costituisce il lotto;
3d	Verifica che le informazioni riportate in etichetta siano omogenee per tutta la carne che costituisce il lotto;
4	Verifica adozione sistema idoneo al rilascio delle etichette con informazioni relative ad ogni singolo animale individuato dal n. di riferimento o con informazioni omogenee riferito al lotto di lavorazione
4a	Riscontro veridicità informazioni riportate in etichetta con quanto riportato nel registro di carico/scarico, nella bolla di consegna e nella fattura fornita dal macello;
4b	Esame contenuto informazioni obbligatorie presenti in etichetta prelevata al punto vendita: <ul style="list-style-type: none"> a) Codice di rintracciabilità; b) Nato in: Paese di nascita; c) Allevato in: Paese/i di allevamento; d) Macellato in: Paese di macellazione e n. approvazione macello; e) Sezionato in: Paese di sezionamento e n. di approvazione laboratorio di sezionamento;
4c	Corrispondenza tra le informazioni facoltative riportate in etichetta con quelle approvate nel disciplinare di etichettatura
5	
<i>La verifica prosegue presso il macello</i>	

* in caso di intermediatori (grossisti, CEDI,) è necessario procedere al riscontro di cui ai punti 1 e 2.

b) Preconfezionato:

REQUISITI DI CONFORMITA'	
1	Individuazione codice di riferimento del preconfezionato rilevato al punto vendita nel registro di carico/scarico;

2	Riscontro veridicità informazioni riportate in etichetta con quanto riportato nel registro di carico/scarico, nella copia della bolla di consegna e nella copia della fattura emessa;
3	Verifica corretta applicazione delle procedure previste per garantire la rintracciabilità;
3a	Esame eventuale presenza in etichetta di informazioni facoltative;
3b	Presenza in etichetta del codice di autorizzazione ministeriale ed effettiva adesione del laboratorio di sezionamento al disciplinare etichettatura facoltativa autorizzato dal Mi.P.A.A.F.;
3c	Riscontro numero di lotto nel registro di lavorazione con individuazione dei codici di riferimento della carne che costituisce il lotto;
3d	Verifica che le informazioni riportate in etichetta siano omogenee per tutta la carne che costituisce il lotto;
4	Riscontro veridicità informazioni riportate in etichetta con quanto riportato nel registro di carico/scarico, nella bolla di consegna e nella fattura fornita dal macello;
5	Altro
	La verifica prosegue presso il macello

3. Stabilimento di macellazione*

a) Carcasse, mezzene, quarti e sestì:

REQUISITI DI CONFORMITA'	
1	Individuazione codice di riferimento rilevato al laboratorio di sezionamento per ciascuna "porzione" di carne inviata dal macello nel registro di carico/scarico;
2	Riscontro veridicità informazioni riportate in etichetta con quanto riportato nel registro di carico/scarico, nella copia della bolla di consegna e nella copia della fattura emessa;
3	Verifica corretta applicazione delle procedure previste per garantire la rintracciabilità e verifica delle informazioni nel registro di macellazione;
3a	Esame eventuale presenza in etichetta di informazioni facoltative;
3b	Presenza in etichetta del codice di autorizzazione ministeriale ed effettiva adesione del macello al disciplinare etichettatura facoltativa autorizzato dal Mi.P.A.A.F.;
4	Verifica adozione sistema idoneo al rilascio delle etichette con le informazioni relative ad ogni singolo animale individuato dal n. di riferimento;
4a	Esame contenuto informazioni obbligatorie presenti in etichetta prelevata al laboratorio di sezionamento: <ul style="list-style-type: none"> a) Codice di rintracciabilità; b) Nato in: Paese di nascita; c) Allevato in: Paese/i di allevamento; d) Macellato in: Paese di macellazione e n. approvazione macello; e) Sezionato in: Paese di sezionamento e n. di approvazione laboratorio di sezionamento;
4b	Corrispondenza tra le informazioni facoltative riportate in etichetta con quelle approvate nel disciplinare di etichettatura
5	Altro
	La verifica prosegue presso l'allevamento

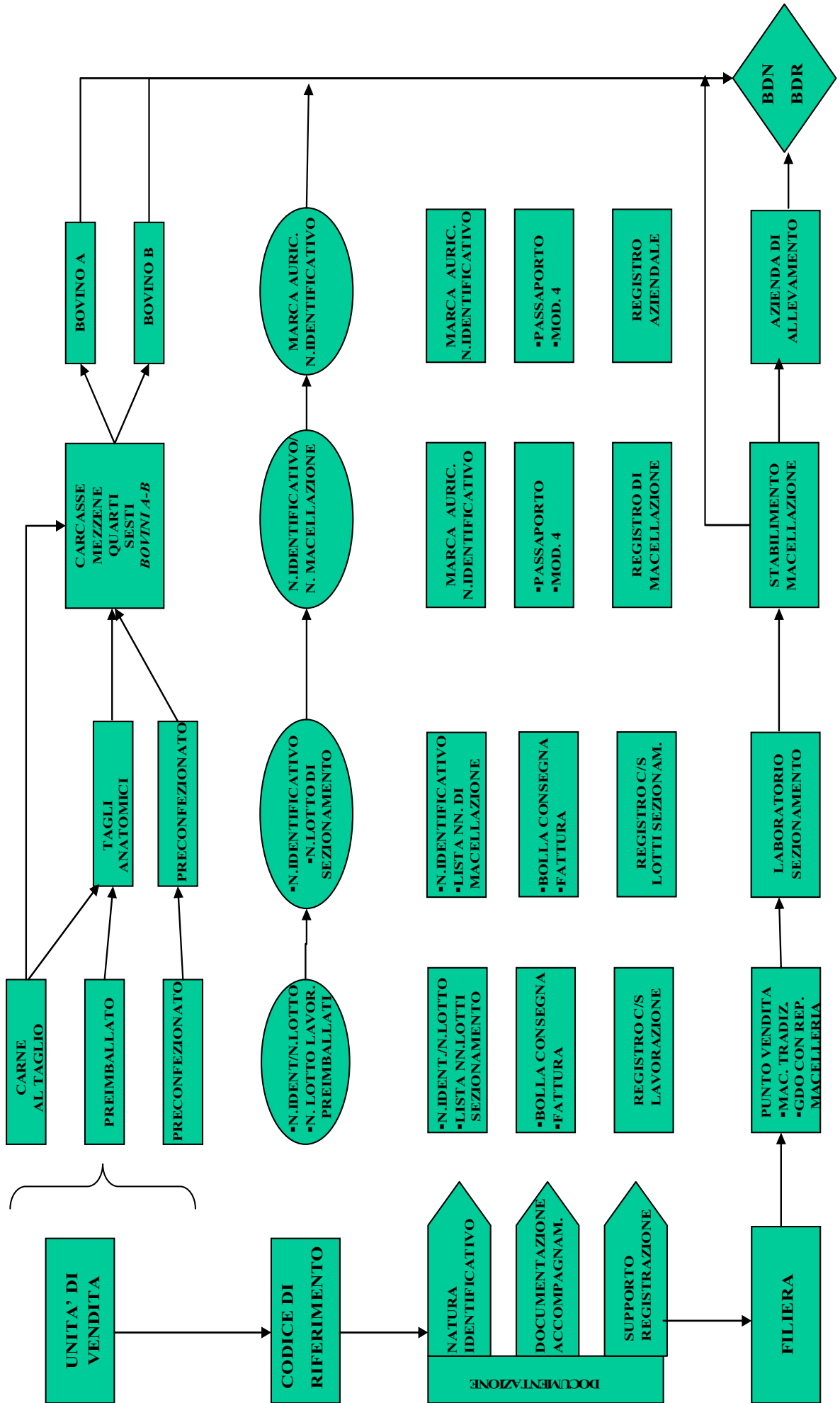
* in caso di intermediatori (importatori, grossisti) è necessario procedere al riscontro di cui ai punti 1 e 2.

4. Allevamento

REQUISITI DI CONFORMITA'	
---------------------------------	--

1	Individuazione numero identificazione rilevato al macello;
2	Riscontro veridicità informazioni riportate in etichetta con quanto riportato nel registro di stalla;
3a	Esame eventuale presenza in etichetta di informazioni facoltative;
3b	Verifica effettiva adesione dell'allevamento al disciplinare di etichettatura facoltativa autorizzato dal Mi.P.A.A.F.;
4	Corrispondenza tra le informazioni facoltative riportate in etichetta con quelle approvate nel disciplinare di etichettatura;
5	Verifica presso la Banca Dati Nazionale dell'anagrafe bovina che il macello ha trasmesso i dati della macellazione nei termini previsti;
6	Altro

3.4 Interazione dei flussi materiali e documentali tra i vari soggetti della filiera
 Fig. 2 Flusso di rintracciabilità per le carni bovine etichettate



3.5 Attività di organizzazione e coordinamento dei controlli

Sulla scorta delle citate Linee guida nazionali, il Mi.P.A.A.F. esercita funzioni di indirizzo e coordinamento, che si sostanziano nelle seguenti attività:

- Coordinamento dell'attività delle Regioni, anche con la predisposizione di un "Programma nazionale dei controlli", che definisca, nello specifico, il livello minimo della consistenza e della frequenza dei controlli da effettuare sul territorio regionale;
- Raccolta e informatizzazione dei dati e dei risultati dei controlli per la gestione unitaria dell'attività di vigilanza.

3.6 Attività di controllo regionale

Al fine di garantire l'affidabilità delle misure previste dal regolamento (CE) n. 1760/2000 e la piena applicazione delle Linee guida nazionali per i controlli sull'etichettatura delle carni bovine di cui al D.M. 25 febbraio 2005, è necessario costituire ed implementare un sistema regionale di vigilanza e controllo, adeguato ed efficace, sull'etichettatura delle carni bovine.

Il Mi.P.A.A.F. e le Regioni predispongono il Programma annuale di vigilanza e controllo sui soggetti della filiera di etichettatura obbligatoria delle carni, nonché sugli organismi indipendenti preposti ai controlli sull'etichettatura facoltativa.

Il programma deve determinare con precisione gli elementi da sottoporre a controllo, definendo in modo puntuale gli aspetti concernenti:

- messa in atto di sistemi idonei di gestione della rintracciabilità;
- correttezza delle operazioni connesse.

Sulla base di quanto esposto in precedenza, l'attività di vigilanza regionale sull'applicazione delle norme relative all'etichettatura della carne bovina deve tenere presente il diverso livello dei controlli che caratterizza attualmente l'etichettatura volontaria, rispetto a quella obbligatoria. A tal fine la Regione Campania adotta il presente manuale operativo, sulla base delle linee guida nazionali, che costituisce atto propedeutico alla definizione degli obiettivi e dei programmi di vigilanza e controllo regionali in materia di etichettatura obbligatoria delle carni bovine.

Con successivi atti, la Regione Campania provvederà a definire le seguenti attività:

- Individuazione di eventuali altri enti/organismi presenti sul territorio regionale (ICQ regionale, ASL ecc.) disposti a collaborare per l'effettuazione dell'attività di controllo e vigilanza sugli operatori della filiera e sulle organizzazioni etichettanti, per l'etichettatura obbligatoria;
- Definizione del programma annuale di vigilanza e controllo, redatto sulla base del programma nazionale dei controlli di emanazione ministeriale, di intesa con le Regioni e le Province Autonome;
- Gestione di un sistema informatizzato dei controlli e dei relativi risultati e costituzione degli archivi necessari.

Per quanto concerne l'etichettatura facoltativa - ed in particolare la verifica dell'efficacia e dell'efficienza del sistema dei controlli attraverso il monitoraggio dell'attività di vigilanza svolta dalle strutture competenti e/o dagli enti incaricati dalla Regione stessa sugli operatori della filiera - sarà svolta un'attività articolata sui due seguenti livelli:

direttamente:

- a) sull'operatività delle organizzazioni autorizzate/designate per il controllo;
- b) sulla corretta attuazione delle procedure di controllo approvate;

indirettamente: sugli operatori del settore per verificare la corretta attuazione delle procedure di controllo adottate dagli enti incaricati dalla regione nonché dagli organismi indipendenti di controllo autorizzati,.

3.7 Consistenza e frequenza dei controlli

Al coordinamento dell'attività delle Regioni e delle Province Autonome compete la predisposizione di un "Programma nazionale dei controlli" per la definizione del livello minimo della consistenza della frequenza dei controlli modulata in base a:

- analisi e valutazione del rischio;
- risultati delle precedenti campagne di controllo;
- eventuali emergenze mirate a specifici settori della filiera;
- aggiornamento ed adeguamento alle normative UE;
- consistenza territoriale delle produzioni (numero degli operatori, delle organizzazioni, degli organismi di controllo, ecc.)

Sulla scorta di quanto contenuto nelle Linee guida nazionali, è tuttavia possibile tracciare un percorso di indirizzo sulle frequenze dei controlli e sulle modalità di campionamento delle aziende da controllare:

a) Frequenza dei controlli sull'etichettatura obbligatoria

Il programma nazionale dei controlli, al quale i singoli programmi regionali saranno uniformati, deve tendere a raggiungere, a regime, la frequenza dei controlli per ciascun segmento della filiera previsto da quanto indicato dalle linee guida EAC per l'applicazione delle Norme europee EN45012.

Tab. 1 *Suddivisione dei soggetti, su ciascun segmento della filiera, in classi*

Numero di siti	Numero di siti da visitare	Note
1 - 3	100%	
4 - 7	3, 3, 4, 4	<i>Per 4, 5, 6, 7 siti il numero di siti da visitare vale 3,3,4,4</i>
8 - 11	4, 4, 5, 6	<i>Per 8, 9, 10, 11 siti il numero di siti da visitare vale 4, 4, 5, 6</i>
12 - 19	40% minimo 6	
20 - 29	30% minimo 8	
30 - 39	25% minimo 9	
40 - 99	20% minimo 10	
100 - 199	15% minimo 21	
200 - 399	10% minimo 31	
400 - 699	7% minimo 40	
700 - 999	6% minimo 50	
> 1.000	5% minimo 60	

b) Frequenza dei controlli sugli organismi indipendenti per l'etichettatura facoltativa

Tale attività, articolata in interventi differenziati, sia presso le sedi degli organismi di controllo, sia presso i siti ove si attua il processo di etichettatura - BDN, macelli, laboratori di sezionamento, punti di raccolta e distribuzione, punti vendita - si effettua a campione stabilendo il metodo di campionamento e la numerosità e la frequenza dei controlli in base ad un'accurata analisi dei rischi.

Per la verifica si applica il decreto ministeriale 27 agosto 2004 concernente "definizione dell'attività di vigilanza sulle strutture autorizzate a svolgere il controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari regolamentate da norme comunitarie.

4 Pianificazione strategica ed operativa: programmazione ed esecuzione dei controlli

4.1 Il Programma dei controlli

Il Settore 03 "Sviluppo e Promozione delle Attività Commerciali" dell'A.G.C. 13, attraverso il Servizio 05 "*Tutela dei consumatori - Applicazione normativa comunitaria in materia di etichettatura e rintracciabilità degli alimenti*", in conformità alle attribuzioni di cui alla L.R. n. 11/91 è il soggetto regionale responsabile della pianificazione strategica e della programmazione dei controlli, oltre che dell'esecuzione degli stessi.

In particolare il Settore predispone - sulla base del programma nazionale controlli stilato annualmente dal coordinamento delle Regioni e delle Province Autonome (v. supra par. 3.7), ed in conformità alle disposizioni dei Regolamenti (CE) n. 1760 e 1825 del 2000 - il piano regionale per le attività di controllo, che prevede le seguenti fasi:

- a) selezione degli addetti e formazione
- b) costituzione del nucleo ispettivo
- c) analisi dei rischi, campionamento e pianificazione annuale dei controlli;
- d) sistema di monitoraggio delle irregolarità riscontrate;
- e) tipologie d'ispezione
- f) procedure di ispezione

4.2 Selezione degli addetti e formazione

Al fine di costituire un nucleo regionale di ispettori che assicuri la piena attuazione dei controlli previsti dal Reg. (CE) n. 1760/00 lungo tutto l'arco della filiera, il competente Settore provvede a selezionare il personale idoneo, adottando procedure e criteri che tengono conto delle pregresse esperienze in materia di controlli similari e di specifici titoli di studio.

In particolare, presso il Servizio Tutela dei Consumatori della Regione è già operante un nucleo di 8 ispettori "Esperti classificatori di carcasce bovine", abilitati a seguito di appositi corsi di formazione di carattere nazionale organizzati dal competente Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Tale nucleo - i cui componenti possiedono competenze specifiche in materia di zootecnia, etichettatura delle carni bovine e titoli di studio inerenti alle attività da svolgere - è integrato da un numero di addetti non inferiore a 4, da selezionare tramite procedura di interpello tra il personale in servizio presso l'Assessorato all'Agricoltura e alle Attività Produttive in possesso dei seguenti requisiti:

- Esperienza pregressa maturata nel campo dei controlli, preferibilmente in applicazione di regolamenti comunitari afferenti al settore zootecnico;
- Diploma di Laurea in Scienze Agrarie, Diploma di Laurea in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali, Diploma di Laurea in Veterinaria o equipollenti, Diploma di Perito Agrario, Agrotecnico o equipollenti.

Il personale selezionato segue un apposito percorso formativo articolato su due moduli, uno di carattere teorico ed uno operativo. Il primo modulo, in particolare, è volto ai seguenti obiettivi:

- approfondire la conoscenza della normativa nazionale e comunitaria in materia di rintracciabilità ed etichettatura della carne bovina;
- acquisire elementi specifici per l'analisi della rintracciabilità;
- esaminare alcuni esempi di filiere complete (dal punto vendita alla stalla);

Tale attività formativa tecnica è integrata da un modulo operativo, attuato mediante specifici stage sul campo, da svolgersi in affiancamento ad ispettori di altri Enti già impegnati nelle attività di verifica obbligatorie previste dalla normativa comunitaria (ad es. personale degli Uffici regionali dell'Ispettorato Centrale per la Qualità).

4.3 Costituzione del nucleo ispettivo

Al termine dell'attività formativa obbligatoria il Settore competente provvede, con apposito atto, alla costituzione del Nucleo Ispettivo di Vigilanza Regionale (di seguito denominato con l'acronimo NIV).

Con il medesimo atto si provvede, altresì, all'attribuzione al personale addetto al NIV della qualifica di "Agenti accertatori per l'attività di controllo relativa alla tracciabilità obbligatoria della carne bovina" ed alla nomina del Responsabile delle Attività di Vigilanza (di seguito RAV).

Il RAV è nominato, previa valutazione dei curricula da parte del Dirigente del competente Settore e del Dirigente del competente Servizio, tra il personale costituente il nucleo ispettivo in possesso dei seguenti requisiti:

1. possesso di Diploma di Laurea in Scienze Agrarie o equipollenti;
2. adeguate conoscenze tecnico/amministrative, informatiche e giuridiche;
3. pregressa esperienza presso la P.A. o privati in materia di processi di controllo;
4. incarichi ricoperti presso l'Amministrazione Regionale;
5. Anzianità di servizio.

Il RAV, in conformità con le linee di indirizzo impartite dai Dirigenti responsabili, garantisce il rispetto del programma annuale di controllo, collabora all'organizzazione dell'attività di controllo, coordina l'attività dei controllori e predispone annualmente una relazione sull'attività di controllo svolta.

4.4 Analisi dei rischi, campionamento e pianificazione annuale dei controlli

I criteri per la scelta del campione delle imprese da sottoporre a verifica e la fissazione della frequenza dei controlli di conformità da svolgere presso le citate categorie di operatori, sono determinati attraverso un'analisi dei rischi, che tiene conto di quanto indicato dalle linee guida EAC per l'applicazione delle Norme europee EN45012 (v. fig. 1), integrata dalla puntuale analisi delle tipologie di operatori presenti sul territorio regionale e da quanto previsto dalle citate "Linee guida nazionali".

4.5 Sistema di monitoraggio delle irregolarità riscontrate

Sarà sviluppato un software che permetterà di registrare ed archiviare la moltitudine di dati ed informazioni che saranno raccolti dagli agenti accertatori nel corso delle visite ispettive anche al fine di realizzare un costante monitoraggio per approfondire la conoscenza del settore e dei suoi punti critici.

4.6 Tipologie d'ispezione

A regime, sono previste due tipologie di controllo:

- la prima concerne la verifica della presenza, correttezza e veridicità delle informazioni obbligatorie presso l'impianto di lavorazione o il punto vendita. A tal fine saranno controllate le etichette apposte sulle carni o sulle confezioni nelle diverse fasi di commercializzazione e lavorazione ed i documenti presenti (registro di carico/scarico, DDT, etc.) che dovrebbero garantire la veridicità di quanto dichiarato in etichetta.
- la seconda tipologia è relativa alla rintracciabilità delle informazioni che in vario modo (etichetta sulla confezione, cartellonistica in prossimità del banco di vendita, ecc.) sono comunicate al consumatore nei punti vendita.

Pertanto il controllo viene svolto su tutta la filiera (esercizio di rintracciabilità), ovvero partendo da un'etichetta prelevata casualmente al punto vendita sarà percorso a ritroso il tragitto di quel pezzo di carne fino a risalire alla marca auricolare dell'animale o al gruppo di animali dal quale proviene la carne. Tale esercizio permetterà di effettuare un controllo su tutta la filiera coinvolta, in particolare sulle procedure per il trasferimento delle informazioni da un soggetto all'altro, nonché sulla veridicità delle medesime informazioni.

4.7 Procedure di ispezione

Gli agenti accertatori si recano presso gli operatori senza che questi siano precedentemente avvisati del controllo.

Ogni coppia di agenti è munita di copia del verbale di sopralluogo e della check-list relativa alla tipologia di attività controllata che sono stati appositamente predisposti, e che costituiscono gli allegati da 1 a 5 del presente manuale.

Le check-list ed il verbale di sopralluogo sono stati redatti sulla base di quelli predisposti dalle linee guida ministeriali per i controlli sull'etichettatura delle carni bovine.

Gli agenti durante il controllo compileranno la check-list, controllando e valutando allo stesso tempo l'efficienza del sistema di rintracciabilità adottato (registro di carico/scarico, sistema di stampa etichette, software, etc.) e verificando dai documenti presenti nell'impianto o nel punto vendita quanto riportato sulle etichette campionate.

Al termine del controllo l'agente accertatore provvederà a redigere il verbale di accertamento in triplice copia, compilandolo in ogni sua parte e consegnandone una copia, compilata e firmata in originale, alla persona dell'azienda che ha presenziato al controllo.

Qualora sia riscontrata una non conformità che richieda la contestazione di illecito amministrativo essa dovrà risultare già dal verbale di sopralluogo.

L'atto di contestazione dell'illecito amministrativo sarà emanato, sulla base delle risultanze del controllo effettuato, a cura del competente Settore e notificato mediante raccomandata r/r all'interessato.

Il competente Settore coordina l'intera attività gestendo i procedimenti sanzionatori, gli eventuali ricorsi ed il monitoraggio delle irregolarità, come descritto nel successivo paragrafo.

A tal fine tutti i documenti prodotti nel corso dei controlli saranno inviati al competente Servizio, dove saranno opportunamente gestiti, registrati ed archiviati.

Nel caso di procedimento amministrativo, scaduto il termine previsto per il pagamento in misura ridotta (60 giorni dalla notifica della violazione) il competente Settore provvederà ad emettere l'ordinanza-ingiunzione.

Attraverso le check-list sarà possibile controllare indirettamente anche l'attività di altri soggetti (ad esempio i fornitori) dove fisicamente non è avvenuto alcun sopralluogo.

Il monitoraggio degli impianti e dei punti vendita, delle non conformità o criticità eventualmente riscontrate, servirà per predisporre l'analisi dei rischi e pianificare l'attività di controllo futura.

Il Servizio Tutela dei Consumatori, come precedentemente descritto, organizza e coordina le “unità operative” sia nella scelta dei componenti delle unità sia nella scelta della zona ove queste di volta in volta opereranno.

Lo stesso Servizio si occuperà inoltre della scelta degli impianti di lavorazione da controllare, mentre lascerà alle unità operative la scelta del punto vendita individuando solamente la catena di distribuzione per evitare eventuali sovrapposizioni.

Il resoconto dell’intera attività di controllo e vigilanza, sarà reso noto con frequenza periodica, all’Autorità competente e a tutti i soggetti interessati, nei tempi e modi ancora da stabilire e concordare.

Gli oneri derivanti dall’attività ispettiva sono finanziati con apposito capitolo di spesa, il cap. 4074 della U.P.B. 2.8.25.

5 Attività sanzionatoria

5.1 Il regime sanzionatorio

Le sanzioni amministrative pecuniarie previste per le violazioni delle norme comunitarie e nazionali in materia di identificazione e registrazione dei bovini, di etichettatura delle carni e dei prodotti a base di carni bovine sono state determinate ai sensi del Decreto Legislativo n. 58 del 29 gennaio 2004 recante “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 dell’art. 3 della Legge 1 marzo 2002 n. 39”.

Allo scopo di rendere efficace l’applicazione del sistema di controllo e vigilanza sull’etichettatura delle carni bovine e dei prodotti di carni bovine, la Regione Campania, sulla base del Capo II del D.Lgs. n. 58/2004 provvede, nell’ambito delle proprie competenze, all’accertamento delle violazioni amministrative ed alla irrogazione delle relative sanzioni, dandone comunicazione al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ed al Ministero della salute secondo modalità concordate.

Il regime sanzionatorio è suddiviso in:

- a) *Sanzioni amministrative pecuniarie a seguito dei controlli per l’attività di vigilanza sull’etichettatura obbligatoria sui soggetti dell’intera filiera;*
- b) *Sanzioni a seguito della vigilanza sull’etichettatura facoltativa sugli organismi terzi di certificazione designati per il controllo.*

5.2 L’iter sanzionatorio

In base alle attribuzioni di cui alla L.R. n. 11/91, il competente Settore provvede alla gestione dell’iter procedurale derivante dalla notifica dell’atto di contestazione da parte dei funzionari verbalizzanti, in applicazione della Legge 24 novembre 1981 n. 689.

In particolare, entro 30 giorni dalla data della contestazione o notifica del presente verbale, gli interessati possono far pervenire al competente Settore scritti difensivi e/o documenti, o possono chiedere di essere sentiti dall’Autorità preposta all’irrogazione della sanzione prima della sua emissione (art.18 L. n. 689/81).

In caso di mancato pagamento entro i termini suddetti l’Autorità Regionale provvederà all’emissione dell’ordinanza-ingiunzione di cui all’art.18 della Legge n. 689/81.

Ai fini contabili e gestionali è stato istituito un apposito capitolo di entrata, il cap. 94 U.P.B. 11.81.80, nel quale confluiranno, tra le altre, le entrate derivanti dai controlli previsti dal presente manuale operativo.

6 Comunicazione ai consumatori di informazioni sull'origine della carne bovina

Al fine di migliorare l'informazione sull'origine della carne bovina e per consentire al cittadino consumatore di interpretare correttamente ed in chiaro le informazioni apposte in etichetta, la Regione Campania mette a disposizione degli interessati tutti i dati in proprio possesso in materia di rintracciabilità delle carni bovine acquistate, ivi compresi quelli desumibili dal collegamento con la banca dati dell'Anagrafe Bovina Nazionale.

Le modalità di accesso ai dati e gli orari di disponibilità del servizio saranno disciplinati da apposito atto e comunicati all'utenza a cura del competente Settore.