

DECRETO 29 luglio 2004

**Modalita' per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame.
Gazzetta Ufficiale n. 241 del 13-10-2004**

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

Visto il regolamento (CEE) del Consiglio n. 1906/90 del 26 giugno 1990 relativo a talune norme di commercializzazione per le carni di pollame, e successive modificazioni;

Visto il regolamento (CEE) della Commissione n. 1538/91 del 5 giugno 1991, e successive modificazioni e integrazioni, concernenti l'applicazione del predetto regolamento (CEE) del Consiglio n. 1906/90, in particolare gli articoli 10, 11 e 12 del regolamento n. 1538/91;

Visto il decreto ministeriale 10 settembre 1999, n. 465 «regolamento recante norme per l'applicazione di disposizioni comunitarie concernenti l'uso di particolari diciture in materia di commercializzazione delle carni di pollame, ai sensi del regolamento (CEE) n. 1538/91 del 5 giugno 1991»;

Visto il regolamento (CE) n. 1072/2000 della Commissione del 19 maggio 2000 che modifica il sopraccitato regolamento (CEE) n. 1538/91 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CEE) n. 1906/90 del Consiglio che stabilisce talune norme di commercializzazione per le carni di pollame;

Visto il regolamento (CE) n. 1321/2002 della Commissione del 22 luglio 2002 con il quale sono state apportate ulteriori modifiche al predetto regolamento (CEE) n. 1538/91;

Visto il parere positivo, espresso dalla Commissione europea ai sensi dell'art. 8.2 della direttiva 98/34/CEE, al progetto per un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame, richiedendo, nel contempo, garanzie sulla esclusione di ostacoli alla libera circolazione dei prodotti di altri Paesi membri, trasmesso tramite il Ministero delle attivita' produttive con nota n. 781302 del 5 luglio 2002;

Ritenuto opportuno rimodulare il testo del progetto in questione per tener conto delle osservazioni della Commissione CE contenuta nella decisione del 26 giugno 2002;

Ritenuta la necessita' di introdurre un sistema di etichettatura volontaria delle carni di pollame in modo da garantire una comunicazione ottimale e la massima trasparenza nella commercializzazione mediante un sistema che presuppone la possibilita' di risalire dalla carne di pollame etichettata al gruppo di animali di origine;

Visto il parere positivo della Conferenza Stato-regioni nella seduta del 29 aprile 2004, ai sensi dell'art. 2, comma 3, del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281;

Decreta:

Art. 1.

Ai fini del presente decreto s'intende per:

«etichettatura»: l'apposizione di una etichetta sulla carcassa intera o sul singolo pezzo di carne o su pezzi di carne o sul relativo materiale di imballaggio, inclusa la comunicazione di informazioni appropriate fornite per iscritto ed in modo visibile al

consumatore nel punto vendita;

«carne di pollame»: carni fresche, refrigerate e congelate provenienti dalla macellazione di pollame i cui prodotti corrispondono ai seguenti codici NC 0207 con l'esclusione delle frattaglie;

«pollame allevato in Italia»: pollame allevato in Italia a partire da pulcini di un giorno;

«pulcini di un giorno»: tutti i volatili di meno di 72 ore che non sono stati ancora nutriti. Tuttavia le anatre di Barberia (*Cairina maschata*) o i rispettivi ibridi possono essere nutriti (art. 2, lettera c del decreto del Presidente della Repubblica 3 marzo 1993, n. 587);

«carne di pollame preconfezionata»: unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore e alla collettività, costituita da carne di pollame 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 od alterata;

«carne di pollame preincartata»: unità di vendita costituita da carne di pollame e dall'involucro nel quale è stata posta o avvolta negli esercizi di vendita;

«organizzazione»: soggetto rappresentativo almeno dei settori allevamento e macellazione della filiera delle carni di pollame, che presenta il disciplinare di etichettatura ed è responsabile della tracciabilità del prodotto lungo tutta la filiera;

«operatore»: operatore di un settore della filiera (allevamento, macellazione, impianto per la lavorazione e confezionamento) aderente al disciplinare volontario di etichettatura, a cui compete l'obbligo di etichettare la carne di pollame per la parte di competenza prevista dal disciplinare;

«lotto di produzione»: gruppo di animali omogenei per età, categoria, origine e provenienza, appartenenti alla stessa specie, avviati al ciclo di ingrasso con le medesime tecniche e nelle stesse condizioni;

«lotto di macellazione»: gruppo di animali appartenenti al medesimo lotto di produzione macellati nello stesso giorno;

«autocontrollo»: controllo interno del singolo operatore nonché quello esercitato attraverso ispettori dell'organizzazione;

«controllo»: controllo esercitato a cura di un organismo indipendente autorizzato dalla competente autorità e designato dall'organizzazione. Tale organismo indipendente deve essere riconosciuto rispondente ai criteri stabiliti dalla norma europea EN/45011;

«vigilanza»: controllo esercitato dalla pubblica amministrazione per garantire il rispetto delle norme del presente decreto.

Art. 2.

1. Le organizzazioni che intendono richiedere al Ministero delle politiche agricole e forestali l'approvazione di un disciplinare per l'etichettatura volontaria della carne di pollame devono:

- a) aver predisposto un disciplinare di etichettatura;
- b) aver designato l'organismo indipendente di controllo.

Art. 3.

1. Al fine di sottoporre il disciplinare all'approvazione del Ministero delle politiche agricole e forestali le organizzazioni devono presentare apposita domanda corredata di quanto segue:

- a) relazione tecnica sull'organizzazione di filiera da cui si evinca, tra l'altro, la distribuzione territoriale dell'attività e il volume stimato della produzione;
- b) disciplinare come previsto dall'art. 6;
- c) designazione dell'organismo indipendente di controllo, completa di documentazione attestante i requisiti previsti all'art. 7.

Art. 4.

1. Gli operatori aderenti alla organizzazione devono:

- a) sottoporsi al sistema di controllo da parte dell'organismo indipendente di controllo;
- b) disporre degli impianti necessari per etichettare le carni del pollame nei modi previsti dal disciplinare di etichettatura;
- c) identificare i lotti di produzione in allevamento nei modi previsti dal disciplinare di etichettatura di cui all'art. 6;
- d) applicare le etichette alla carne in carcasse, tagli o preconfezionata secondo il disposto del disciplinare di etichettatura di cui all'art. 6 e in modo che sia garantita la rintracciabilità della carne prodotta fino al lotto di produzione in allevamento;
- e) disporre dell'organizzazione necessaria ad esercitare l'autocontrollo;
- f) mantenere in ogni momento della propria attività i requisiti di cui ai punti precedenti.

Art. 5.

1. Il Ministero delle politiche agricole e forestali provvede:

- a) alla verifica della conformità dei disciplinari presentati a quanto previsto dal presente decreto ed alla conseguente approvazione;
- b) all'invio ai Ministeri della salute e delle attività produttive ed alle regioni e province autonome di Trento e Bolzano dei disciplinari e dei relativi piani di controllo per i quali è stata chiesta l'approvazione ai fini di eventuali osservazioni da formulare entro venti giorni;
- c) alla approvazione dei disciplinari;
- d) alla approvazione dei piani di controllo predisposti dagli organismi indipendenti autorizzati.

2. Il Ministero delle politiche agricole e forestali, in presenza della accertata mancanza dell'applicazione del disciplinare approvato o di mancato controllo da parte del preposto organismo indipendente, provvede alla sospensione o alla revoca dell'approvazione e dell'autorizzazione di cui al comma 1.

Art. 6.

1. Il disciplinare per l'etichettatura delle carni di pollame deve prevedere, per ciascuna delle varie fasi di produzione e di vendita, un sistema di identificazione e un sistema completo di registrazione applicato in modo da garantire il nesso tra l'identificazione delle

carni e il lotto di produzione. Il sistema di registrazione contiene, in particolare, l'indicazione dell'arrivo e della partenza del lotto di produzione, delle carcasse e/o dei tagli, in modo da garantire la correlazione tra gli arrivi e le partenze.

2. Il disciplinare da predisporre secondo l'allegato modello (Allegato A) indica, in particolare:

- a) le informazioni che si intende fornire in etichetta fra quelle previste all'art. 8;
- b) le misure atte a garantire la veridicità delle informazioni riportate in etichetta ed il sistema di controllo adottato;
- c) i criteri e le modalità per garantire il nesso fra l'identificazione della carcassa, dei tagli (così come definiti all'art. 1 del regolamento CEE n. 1538/91), da un lato, e il lotto di produzione, dall'altro;
- d) le caratteristiche del logo dell'organizzazione da apporre sulle carcasse o tagli carnei;
- e) il funzionamento del sistema di etichettatura con particolare riguardo alle modalità di autocontrollo;
- f) i provvedimenti disciplinari (sanzione pecuniaria, sospensione ed espulsione) da adottare nei confronti di qualsiasi operatore, aderente al disciplinare volontario, che non dovesse rispettare il disciplinare medesimo.

Art. 7.

1. L'organismo indipendente di controllo, designato dall'organizzazione, deve essere riconosciuto rispondente ai criteri fissati dalla norma europea EN 45011. La conformità a detti criteri è accertata secondo le modalità fissate in Allegato B.

2. L'organismo indipendente di controllo deve assicurare la tenuta di una base dati informatica aggiornata con le informazioni relative alla ragione sociale e indirizzo di tutti gli operatori dell'organizzazione sottoposti a controllo.

3. L'organismo indipendente di controllo deve garantire l'accesso alla banca dati alle autorità preposte alla vigilanza ed ai controlli.

4. L'organismo indipendente di controllo effettua ispezioni negli impianti degli operatori della filiera per verificare l'osservanza delle procedure previste dal disciplinare di etichettatura sulla base di un piano dei controlli predisposto dal medesimo organismo indipendente di controllo. Il piano dei controlli, redatto secondo l'unito schema (Allegato D), indica per ciascun segmento di filiera:

- a) i criteri di campionamento degli operatori da sottoporre a controllo;
- b) le modalità operative;
- c) i tipi di controllo;
- d) la frequenza di controllo;
- e) la gestione delle non conformità.

5. L'organismo indipendente di controllo segnala, entro quarantotto ore, all'organizzazione, al Ministero delle politiche agricole e forestali e alle regioni e province autonome competenti per territorio ogni caso di violazione alla vigente normativa nazionale e comunitaria nonché eventuali inadempimenti per violazione al disciplinare di etichettatura.

6. L'organismo indipendente trasmette al Ministero delle politiche

agricole e forestali, ed alle regioni e province autonome competenti per territorio, entro il 28 febbraio di ogni anno, una relazione sull'attività di controllo svolta nell'anno precedente e contenente almeno i seguenti elementi:

- a) elenco soggetti controllati per ciascuna organizzazione di etichettatura e segmento di filiera, data di controllo, nome dell'ispettore;
- b) frequenze dei controlli;
- c) elenco ispettori e numero ispezioni per ispettore;
- d) elenco delle non conformità riscontrate e provvedimenti adottati;
- e) piano previsionale dei controlli per l'anno in corso.

Art. 8.

1. L'etichetta apposta sulle confezioni di carne di pollame contiene informazioni sull'animale e sulle relative carni, sul tipo di allevamento e di alimentazione. In particolare, dette informazioni riguardano:

- a) un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e il lotto di produzione in allevamento (rintracciabilità). Tale numero può essere il numero di identificazione del lotto di produzione o di conferimento al macello o al punto vendita, purché sia sufficiente a garantire la rintracciabilità e la veridicità delle informazioni. In ogni caso il lotto di conferimento al macello o al punto vendita è un sub-insieme del lotto di produzione in allevamento;
- b) il Paese dell'impresa di produzione dei pulcini o incubatoio (denominazione e sede);
- c) il Paese e allevamento di ingrasso (denominazione e sede);
- d) il Paese e macello in cui è avvenuta la macellazione. L'indicazione deve recare le parole «Macellato in (nome dello Stato membro o del paese terzo) (numero di approvazione)»;
- e) il laboratorio di sezionamento. L'indicazione deve recare le parole «Sezionato in (nome dello Stato membro o del paese terzo) (numero di approvazione)»;
- f) l'alimentazione;
- g) la forma di allevamento;
- h) la razza o il tipo genetico;
- i) l'età dell'animale macellato e il periodo di ingrasso (solo se abbinate alle informazioni di cui al punto f) e g) con l'esclusione per la categoria galletti);
- j) la data di macellazione;
- k) le eventuali altre informazioni contenute nel disciplinare approvato dal Ministero delle politiche agricole e forestali.

2. L'informazione relativa alla alimentazione di cui al comma 1, lettera f), deve essere riportata in forma semplice, chiara ed univoca. Nel caso ci si riferisca alla razione alimentare, vanno riportati gli ingredienti specifici utilizzati e la relativa percentuale, fermo restando quanto già stabilito, per particolari componenti dei mangimi, all'art. 10 del regolamento CEE 1538/91. Le disposizioni sono richiamate in Allegato C. L'informazione in ogni caso va formulata nel modo seguente: «Alimentato con il% di , il% di, ecc.».

3. Le informazioni relative alla forma di allevamento di cui al

comma 1, lettera g), devono essere riportate in forma semplice, chiara ed univoca, fermo restando quanto già stabilito, per particolari forme di allevamento, dall'art. 10 del regolamento CEE n. 1538/91, modificato dall'art. 1, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1321/2002. Le disposizioni sono richiamate in Allegato C. Eventuali altre forme di allevamento riconducibili a quelle del regolamento CEE n. 1538/91 devono, in ogni caso, essere ricondotte alle diciture in esso previste e soddisfare agli stessi requisiti e condizioni.

4. L'etichetta, in ogni caso, deve riportare, oltre al logotipo di identificazione della organizzazione ed il relativo codice alfanumerico attribuito dal Ministero delle politiche agricole e forestali, le indicazioni di cui alle lettere a), b), c), d), e), nonché f) o g) od entrambe, del comma 1;

5. L'etichetta delle carni provenienti da un lotto costituito da animali nati, allevati e macellati in Italia può riportare l'indicazione di «Carni di pollame - o nome comune della specie - nato, allevato e macellato in Italia».

Art. 9.

1. Al punto vendita le carni di pollame sono presentate al consumatore in una delle seguenti forme:

- a) preconfezionate ed etichettate dal laboratorio di sezionamento;
- b) preincartate ed etichettate nello stesso punto vendita;
- c) carcasse intere, identificate mediante il sigillo inamovibile, riportante il numero di lotto, denominazione dell'organizzazione;
- d) al taglio.

2. La carne preconfezionata non può essere ulteriormente lavorata nei punti vendita.

3. Per le carcasse intere, identificate mediante sigillo dell'organizzazione, vendute tal quali nei punti vendita, l'etichetta può essere sostituita da una informazione fornita per iscritto ed in modo visibile al consumatore. Deve essere garantito il nesso tra le informazioni riportate sul sigillo e l'informazione al consumatore. Tale informazione può rivestire la forma di un cartello o un documento stampato (precompilato) oppure essere visualizzata su uno schermo elettronico.

4. La lavorazione della carne di pollame, a partire da carcasse intere identificate mediante sigillo, per la preparazione di confezioni preincartate ed etichettate, è consentita nei punti vendita aderenti all'organizzazione.

5. La vendita al taglio di carne, a partire da carcassa intera identificata mediante sigillo, è consentita nei punti vendita aderenti all'organizzazione. L'etichetta può essere sostituita secondo le modalità indicate nel comma 3.

6. I punti vendita devono garantire una corretta rintracciabilità nella fase di lavorazione, di immagazzinaggio in cella frigorifera e di gestione del banco vendita attraverso la separazione fra lotti di produzione diversi.

Art. 10.

1. La vigilanza sulla corretta applicazione della normativa relativa all'etichettatura volontaria delle carni di pollame, ferme

restando le competenze in materia igienico-sanitaria attribuite al Ministero della salute e al Servizio sanitario nazionale, viene svolta dal Ministero delle politiche agricole e forestali e dalle regioni e province autonome sulla base di un programma concordato di controlli e di monitoraggio della corretta applicazione dei disciplinari. Il programma dei controlli prevede in particolare la tipologia dei controlli, l'individuazione di una tipologia di campionamento e della modalita' di esecuzione dei controlli, nonche' la formalizzazione dei risultati dei controlli stessi.

Art. 11.

1. L'organizzazione, gli operatori e l'organismo indipendente di controllo sono tenuti alla conservazione della documentazione cartacea e informatica nei termini previsti dal disciplinare e, in ogni caso, non inferiore a due anni.

2. Le organizzazioni trasmettono al Ministero delle politiche agricole e forestali ed alle regioni e province autonome, competenti per territorio, entro il 28 febbraio di ogni anno, l'elenco aggiornato degli operatori distinto per segmento di filiera.

Art. 12.

1. Dell'organizzazione non possono far parte coloro che hanno subito sanzioni per reati legati all'impiego di sostanze vietate ai sensi del decreto legislativo 4 agosto 1999, n. 336 o per reati legati al mancato rispetto delle norme in materia di protezione degli animali. Parimenti l'operatore non puo' far richiesta ai sensi dell'art. 4, nel caso sia stato sanzionato per gli stessi reati.

2. Il divieto di cui al comma 1 permane:

per un periodo di tempo di sei mesi, con decorrenza dalla data di notifica del verbale di illecito, nel caso di sanzioni amministrative;

per l'intera durata dell'istruttoria giudiziaria in caso di procedimenti penali in corso, per un periodo comunque non superiore ai due anni;

per un periodo supplementare di cinque anni, a partire dalla data della sentenza di condanna.

3. L'attestazione della condizione di quanto previsto al comma 1 puo' avvenire per autocertificazione, ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445.

4. L'organizzazione deve comunicare al Ministero delle politiche agricole e forestali e alle regioni e province autonome competenti per territorio, entro quindici giorni dall'evento, eventuali sanzioni o sospensioni a carico dei componenti la filiera.

Art. 13.

1. E' vietato l'uso di indicazioni o segni diversi da quelli previsti dal disciplinare e che, in ogni caso, ingenerino confusione con le denominazioni previste ai sensi del regolamento CEE n. 2081/92 e n. 2082/92 relativi, rispettivamente, alla «protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari» e alle «attestazioni di specificita' dei prodotti agricoli e alimentari», nonche' di quelli previsti dai

regolamenti CE 2092/1991 e 1804/99 sulle produzioni animali biologiche.

Art. 14.

1. L'adesione al sistema di etichettatura delle carni di pollame previsto dal presente decreto e' a carattere volontario.
2. Le imprese di macellazione avicola, gia' autorizzate dalle regioni ai sensi del decreto ministeriale 10 settembre 1999, n. 465, possono continuare ad operare ma devono uniformarsi a quanto stabilito dal presente regolamento entro sei mesi.
3. Agli operatori che al momento dell'entrata in vigore del presente decreto producono carni di pollame con certificazioni volontarie di prodotto garantite da un organismo indipendente riconosciuto dalla competente autorita' e rispondente ai criteri stabiliti dalla norma europea EN/45011, e' concesso un periodo transitorio di sei mesi per adeguare il proprio sistema a quanto previsto dallo stesso decreto. E' permesso l'uso di marchi aziendali o collettivi depositati, sotto la responsabilita' dell'organizzazione, purché non miranti a sostituirsi formalmente o sostanzialmente alle informazioni che devono comparire in etichetta.
4. E' ammesso l'utilizzo sulle confezioni di informazioni relative a certificazioni volontarie regolamentate, attestate da organismi terzi, allorché l'operatore voglia organizzare un sistema di qualita' aziendale o del prodotto anche sulla base della relativa normativa.
5. Le carni di pollame etichettate, in un altro Stato membro della UE conformemente ad un disciplinare approvato dall'autorita' competente di quel Paese hanno libera circolazione nel territorio italiano a condizione che nell'etichetta originaria siano assicurate le informazioni sull'origine e provenienza delle carni e che nell'etichetta stessa non siano aggiunte ulteriori informazioni.
6. Le carni di pollame originarie e provenienti da Paesi terzi, per poter essere immesse in circolazione sul territorio nazionale, devono essere etichettate conformemente alla legislazione del paese di provenienza, riconosciuta equivalente a quella comunitaria, a condizione che nell'etichetta siano assicurate le informazioni relative al produttore, all'origine e provenienza delle carni (paese di allevamento e ingrasso e paese e macello in cui e' avvenuta la macellazione).
7. Fatto salvo quanto previsto al comma 2, il decreto ministeriale 10 settembre 1999, n. 465 «regolamento recante norme per l'applicazione di disposizioni comunitarie concernenti l'uso di particolari diciture in materia di commercializzazione delle carni di pollame, ai sensi del regolamento (CEE) n. 1538/91 del 5 giugno 1991»; e' abrogato.

Il presente decreto sara' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 29 luglio 2004

Il Ministro: Alemanno

Registrato alla Corte dei conti il 23 settembre 2004
Ufficio di controllo atti dei Ministeri delle attivita' produttive,
registro n. 4, foglio n. 274

Allegato A

LINEE GUIDA PER LA PREDISPOSIZIONE DEL DISCIPLINARE ETICHETTATURA CARNI DI POLLAME

1. Etichetta.

Il disciplinare deve prevedere le informazioni che si intendono garantire e riportare in etichetta (esplicitare l'esatta dizione che si intende riportare in etichetta).

Per ciascuna fase di filiera, il disciplinare proposto deve prevedere i documenti minimi per garantire la rintracciabilità (forma cartacea e informatica).

2. L'intera filiera per l'etichettatura delle carni di pollame risulta costituita dalle seguenti fasi:

- A. Incubatoio;
- B. Allevamento;
- C. Stabilimento di macellazione;
- D. Laboratorio di sezionamento;
- E. Punti vendita.

A. incubatoio:

Il disciplinare deve prevedere:

le informazioni che si originano all'incubatoio;
modalità di registrazione delle informazioni (registro di carico, ecc.);

le modalità di trasferimento delle informazioni all'allevamento (registro di scarico, ecc.);

la procedura operativa per garantire la tracciabilità e per evitare la commistione di gruppi di schiusa diversi;

le modalità di identificazione delle uova e dei pulcini.

E' fatta salva la facoltà dell'incubatoio di poter vendere pulcini anche ad allevamenti che non adottano un disciplinare di etichettatura, purché ciò si evinca dal registro di carico e scarico dell'incubatoio medesimo.

L'incubatoio comunica all'organizzazione che provvede a aggiornare la propria banca dati, i dati relativi al lotto di produzione pulcini (n. animali conferiti all'allevamento, n. pulcini venduti al di fuori del disciplinare).

B. Allevamento:

Il disciplinare deve prevedere:

modalità di presa in carico dei pulcini (documenti che accompagnano la fornitura dei pulcini, dai quali si evince l'origine degli stessi, ecc.);

modalità di acquisizione dei dati di rintracciabilità e delle informazioni collegate (registro di carico, ecc.);

informazioni che si originano in allevamento;

procedura operativa per garantire la rintracciabilità e le modalità per garantire la veridicità delle informazioni che si originano in allevamento (es. alimentazione);

documenti per garantire la rintracciabilità (registrazioni minime per garantire un percorso di rintracciabilità);

modalità di identificazione degli animali (lotti di produzione);

modalità di trasferimento delle informazioni al macello.

Nel caso in cui in etichetta vengano riportate informazioni riguardanti la forma di alimentazione, l'organizzazione deve garantire procedure di controllo anche al mangimificio.

E' fatta salva la facoltà dell'allevamento di poter allevare e

vendere pollame anche a macelli che non adottano un disciplinare di etichettatura, purché si evinca la destinazione e i quantitativi di pollame venduto.

L'allevatore comunica all'organizzazione, che provvede a aggiornare la propria banca dati, i dati relativi al lotto di produzione (n. capi morti durante l'allevamento, n. animali conferiti al macello, n. animali venduti al di fuori del disciplinare).

C. Stabilimento di macellazione:

Il disciplinare deve prevedere:

modalità di presa in carico degli animali (documenti che accompagnano la fornitura di polli, tacchini, ecc.);

modalità di acquisizione dei dati di rintracciabilità e delle informazioni collegate (registro di carico, ecc.);

procedura operativa per garantire la rintracciabilità;

procedura operativa per evitare la commistione tra lotti di produzione diversi;

documenti necessari per garantire la rintracciabilità (registrazioni minime per garantire un percorso di rintracciabilità);

modalità di identificazione (lotti di macellazione);

modalità di trasferimento della carne e delle informazioni al sezionamento o alla vendita.

Lo stabilimento di macellazione deve attivare le procedure necessarie a collegare la carne macellata al lotto di provenienza e assicurare la separazione fra i diversi lotti di macellazione.

All'imballo, sulle singole casse contenenti le carcasse da commercializzare come busto o come intero, viene apposta, un'etichetta contenente le informazioni previste dal disciplinare, oltre al logotipo o la denominazione dell'organizzazione responsabile dell'etichettatura e il relativo codice di autorizzazione ministeriale, mediante macchine automatiche atte al rilascio delle etichette.

L'etichetta delle carni provenienti da un lotto costituito da animali nati, allevati e macellati in Italia può riportare l'indicazione di «carni di pollame - o nome comune della specie - nato allevato e macellato in Italia».

Per lotto di macellazione si intende un gruppo di animali appartenenti allo stesso lotto di produzione avviati congiuntamente al macello.

Le carcasse sono identificate, individualmente tramite sigillo inamovibile contenente il n. di lotto, e il logo dell'organizzazione, imballate in cassette con film protettivo e etichettate con un'etichetta di macellazione che riporta gli estremi identificativi del lotto e tutte le altre informazioni previste dal disciplinare.

Lo stabilimento di macellazione predispone per ciascun lotto il documento informativo per il consumatore da esporre al punto vendita e contenente tutte le informazioni previste in etichetta.

Lo stabilimento di macellazione comunica all'organizzazione, che provvede a aggiornare la propria banca dati, i dati relativi al lotto di macellazione, la destinazione dello stesso e eventuali vendite al di fuori del disciplinare (quantitativi venduti e destinazione).

D. Laboratorio di sezionamento:

Il disciplinare deve prevedere:

modalità di acquisizione dei dati di rintracciabilità e delle informazioni collegate;

procedura operativa per garantire la rintracciabilità;

documenti minimi necessari per le registrazioni a garanzia della rintracciabilità;

modalità di identificazione delle carni destinate al taglio;

modalità di trasferimento della carne e delle informazioni dal sezionamento alla distribuzione o alla vendita.

Il laboratorio di sezionamento, per ogni quantitativo di carne confezionata deve apporre un'etichetta rilasciata mediante macchine automatiche, contenente le informazioni previste dal disciplinare, oltre al logotipo o la denominazione dell'organizzazione responsabile dell'etichettatura e il relativo codice di autorizzazione ministeriale di approvazione del disciplinare.

L'etichetta delle carni provenienti da un lotto costituito da animali nati, allevati e macellati in Italia può riportare l'indicazione di «carni di pollame - o nome comune della specie - nato allevato e macellato in Italia».

Il laboratorio di sezionamento comunica all'organizzazione, che provvede a aggiornare la propria banca dati, i dati relativi ai lotti di macellazione lavorati, eventuali preparazioni di preconfezionato, destinazione della carne lavorata ed eventuali vendite al di fuori del disciplinare (quantitativi venduti e destinazione).

E. Punti vendita:

Al punto vendita le carni possono essere presentate al consumo:

in confezioni già preparate ed etichettate dal laboratorio di sezionamento;

in preincarti preparati ed etichettati direttamente dal punto vendita da carcasse intere regolarmente etichettate;

in carcasse intere, regolarmente identificate, riportanti il numero di lotto e la numerazione dell'organizzazione attraverso sigilli inamovibili, ed accompagnate in esposizione dall'etichetta di macellazione contenente le informazioni previste dal disciplinare;

in tagli derivanti dalla lavorazione, al momento della vendita, delle carcasse intere regolarmente identificate (es. piccole macellerie al dettaglio).

Il disciplinare deve prevedere:

modalità di acquisizione dei dati di rintracciabilità e delle informazioni collegate;

procedura operativa per garantire la rintracciabilità;

documenti necessari per garantire la rintracciabilità;

procedure operative per evitare la commistione tra lotti di produzione diversi;

modalità di identificazione delle carni derivanti dalla lavorazione, al momento della vendita, delle carcasse intere regolarmente identificate.

Il punto vendita assicura che la carne esposta sul banco di vendita sia correttamente identificata, garantendo la separazione, sia in fase di stoccaggio che in fase di commercializzazione, della carne etichettata dal prodotto non etichettato, attraverso spazi dedicati predefiniti e ben identificati.

Il punto vendita comunica all'organizzazione, che provvede a aggiornare la propria banca dati, i dati relativi allo scarico dei lotti provenienti dal macello o dal laboratorio di sezionamento.

F. organizzazione:

L'organizzazione responsabile dell'etichettatura delle carni di pollame deve assicurare, su base informatica:

l'elenco degli incubatoi;

elenco delle aziende agrarie;
elenco dei lotti di produzione;
elenco dei macelli;
elenco dei laboratori di sezionamento;
elenco dei punti vendita;
scarico dei lotti di produzione.

L'organizzazione responsabile deve, inoltre, assicurare la verifica della congruenza tra le entrate e uscite (registro di carico/scarico) nei vari siti produttivi.

3. Autocontrollo (dall'incubatoio ai punti vendita).

Il piano di autocontrollo esercitato dall'operatore o dall'organizzazione responsabile dell'etichettatura, deve essere redatto, secondo lo schema di seguito riportato.

4. Organismo indipendente di controllo.

La designazione dell'organismo indipendente designato ai controlli e' fatta con nota di incarico presentata al MIPAF dall'organizzazione.

L'organismo indipendente dovra' redigere e presentare al Ministero delle politiche agricole e forestali Il piano dei controlli, per le attivita' previste nel presente disciplinare, deve essere redatto secondo lo schema riportato in allegato D.

Allegato B

REQUISITI E PROCEDURE PER LA VERIFICA DI CONFORMITA' DA EFFETTUARE, AI FINI DELL'ETICHETTATURA DELLE CARNI DI POLLAME, DEGLI ORGANISMI INDIPENDENTI AI SENSI DELL'Art. 7.

1. La segnalazione, da parte dell'organizzazione di etichettatura, dell'organismo terzo indipendente incaricato dei controlli deve essere corredata:

1.1 dalla esplicita indicazione della ragione sociale e sede legale dell'organismo privato;

1.2 dall'atto costitutivo e dallo statuto dell'organismo privato proposto e, inoltre, in relazione allo stesso:

a) da un certificato di iscrizione e vigenza rilasciato dalla competente CCIAA, in corso di validita';

b) da uno schema che illustri l'articolazione e la composizione dei diversi organi sociali previsti dallo statuto;

c) da un organigramma della struttura organizzativa, integrato dall'organico aggiornato alla data della richiesta;

d) da uno schema che illustri le diverse responsabilita' nell'ambito dell'organigramma, con riferimento alle diverse funzioni previste;

e) da una descrizione dei mezzi di cui l'organismo dispone per il proprio sostegno finanziario;

f) dalla documentazione relativa alla conformita' rispetto a tutti i requisiti specifici di seguito previsti dal presente regolamento;

1.3 da un documento che illustri le procedure di verifica di conformita' al disciplinare di etichettatura delle carni di pollame elaborate in modo che da esso derivino con separata chiarezza quantomeno i seguenti presupposti attuativi:

a) l'insieme delle misure di controllo e di prova;

b) l'insieme dei certificati, attestanti la conformita';

2. Un organismo privato deve documentare in ogni caso il possesso dei seguenti requisiti:

2.1 avere forma giuridica certa e documentata;

2.2 disporre di un consiglio direttivo costituito in modo da salvaguardare l'imparzialità decisionale autonoma rispetto alla attività di controllo, prova, ispezione e verifica e rilascio delle attestazioni di conformità previste dal disciplinare; in proposito, il consiglio direttivo deve esercitare poteri esplicitamente elencati nello statuto e che si limitino, in relazione all'esercizio della attività di controllo, di prova e di verifica, alla ratifica dei relativi esiti e di quelli di un eventuale ricorso assicurando, per questi ultimi, le procedure di valutazione di eventuali osservazioni finalizzate alla relativa revisione;

2.3 disporre di personale idoneo specificatamente addetto ai controlli, sotto la supervisione di un dirigente responsabile di tutte le operazioni all'attività di controllo e di accertamento della conformità esclusivamente nei confronti del consiglio direttivo; in proposito, il personale:

a) non deve svolgere attività di consulenza tecnico-produttiva e commerciale a tal fine retribuita direttamente presso nessuno dei soggetti interessati al funzionamento del sistema di controllo e di accertamento della conformità per soggetti si intendono le singole imprese;

b) deve essere competente per le funzioni assegnategli sulla base di specifici curricula;

c) deve operare in base ad un preciso mansionario, esplicitato in relazione agli schemi depositati;

d) deve agire in autonomia sulla base delle istruzioni ricevute e formalizzate con procedura documentata;

e) deve essere posto alle dipendenze gerarchiche e funzionali di un dirigente responsabile, che opera autonomamente nell'ambito degli indirizzi e delle politiche stabilite dal consiglio direttivo, attuando il coordinamento e lo sviluppo di tutta l'attività operativa, assolutamente libero dal controllo di chi ha diretti interessi commerciali (valgono, in proposito, le prescrizioni di cui alla precedente lettera a);

2.4 disporre di una struttura organizzativa che:

a) definisca chiaramente le responsabilità ed i collegamenti con le diverse funzioni;

b) sia sostenuta da un adeguato sistema di reperimento di autonomi mezzi finanziari;

c) operi in base ad una illustrazione documentata dei propri sistemi di controllo e di accertamento della conformità, con specifico riferimento a tutte le prescrizioni del disciplinare;

d) disponga di aggiornata documentazione relativa allo stato giuridico di tutto il personale addetto ai propri servizi e comunque impiegato;

e) disponga di un sistema di raccolta, archiviazione e di conservazione dei dati, corrispondente a tutte le procedure attuate e comprensivo della registrazione di ogni documento discendente dall'attività di controllo e di ogni altro adempimento previsto dal disciplinare; disponga, inoltre, delle procedure per il controllo, l'aggiornamento e la modifica di tutti i documenti in uso;

2.5 disporre di procedure di controllo, di verifica, di accertamento finalizzate al corretto uso dell'etichettatura delle carni di pollame e dei prodotti a base di carne che:

a) attuino tutte le prescrizioni in proposito impartite dal

disciplinare;

b) concorrano a definire un quadro probante di misure intese ad assicurare che le carni siano continuativamente conformi a quanto riportato in etichetta;

c) svolgano secondo metodologie prestabilite le attivita' di controllo, verifica e prova;

d) prevedano chiare indicazioni delle circostanze e delle condizioni che accertano la non conformita' ai fini dell'etichettatura e delle corrispondenti conseguenze;

e) siano sistematicamente documentate e registrate;

2.6 operare con strutture proprie di prova o di ispezione che assicurino la conformita' ai requisiti esposti dalla norma UNI CEI 45001 (laboratori di prova); in caso di strutture esterne, queste debbono assicurare sempre la conformita' ai requisiti di cui alle Norme UNI CEI 45001 (funzionamento laboratori di prova) e 45002 (valutazione laboratori di prova), documentata da specifici contratti;

2.7 assicurare, nell'ambito delle proprie procedure, i requisiti della massima riservatezza secondo le disposizioni vigenti fatte salve le esigenze conoscitive delle autorita' preposte ai controlli;

2.8 disporre di un proprio manuale della qualita'; nel caso in cui i singoli contenuti del manuale siano illustrati nell'ambito dell'insieme della documentazione prodotta e nelle more della adozione del manuale stesso, dovra' comunque essere fornito il programma di addestramento del personale e quello relativo all'aggiornamento e/o alla modifica della documentazione in uso;

2.9 operare la tenuta e l'aggiornamento di tutti gli elenchi e dati previsti dal disciplinare o necessari alle procedure di controllo;

2.10 assicurare l'accesso alle procedure di controllo e di accertamento della conformita' a tutti i soggetti interessati al processo produttivo previsto dal disciplinare;

2.11 disporre di procedure per l'accoglimento dei reclami contro le proprie decisioni, avvalendosi a tal fine di un organismo tecnico, composto da esperti nominati dal consiglio direttivo, che:

a) non abbiano rapporti diretti ne' con la struttura organizzativa ne' con i soggetti interessati al sistema di controllo;

b) decida imparzialmente sui ricorsi presentati;

2.12 aver allestito un piano di verifiche interne e di riesami periodici finalizzati all'accertamento (almeno una volta all'anno) della conformita' dei propri standards e requisiti operativi, affidato ad un proprio responsabile della qualita' e documentatamente disponibile, in quanto agli esiti, per tutti i soggetti che accedono al sistema di controllo;

2.13 disporre di un sistema di verifiche dell'uso dell'etichettatura delle carni di pollame documentatamente finalizzati all'accertamento della conformita' o di abusi e, comunque, di non conformita' rispetto alle prescrizioni del disciplinare e disponga, altresì, di conseguenti procedure per l'esercizio di azioni correttive adeguate e di quelle in ogni caso previste da disciplinare stesso;

2.14 disporre di propria procedura e di conseguente documentazione in relazione alla attivita' di:

a) eventuale apposizione del contrassegno di conformita' al

disciplinare, nelle forme da esso previste, sul prodotto, confezioni e simili;

b) conservazione, custodia, distribuzione ed utilizzazione di tutto il materiale a qualsiasi titolo utilizzato nell'attività di controllo e/o come tale previsto dal disciplinare;

2.15 assicurare ai propri ordinamenti e procedure l'automatico recepimento di ogni modifica od integrazione del disciplinare e le modalità per la relativa attuazione.

3. Inoltre, ai fini della valutazione di conformità l'organismo privato deve depositare, contestualmente all'istanza del proponente, una dichiarazione con la quale si impegna a notificare all'Autorità nazionale competente tutte le misure assunte nei diversi casi di accertamento di non conformità, di adozione di misure correttive e di adozione di altri provvedimenti a qualsiasi titolo previsti dal disciplinare, indicando in proposito le procedure specifiche che verranno adottate.

4. Uno stesso organismo può essere autorizzato al controllo di più organizzazioni che etichettano carni di pollame a condizione che:

a) vengano allestite e documentate distinte procedure di controllo e di certificazione per ogni singolo disciplinare;

b) venga prodotta per ogni organizzazione che etichetta carni di pollame tutta la documentazione prevista dal presente regolamento.

5. Modalità accertamento requisiti:

5.1. per organismi indipendenti di controllo, accreditati SINCERT o già autorizzati Ministero delle politiche agricole e forestali in altri settori agro-alimentari [protezione delle indicazioni geografiche (IGP) e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari (DOP) previsti dal regolamento CEE n. 2081/92 e le produzioni biologiche previste dal regolamento CE 2092/1991, deve essere presentata la documentazione relativa a:

a) piano dei controlli dettagliato e sottoscritto (punto 2.5);

b) personale idoneo agli specifici controlli (punto 2.3);

c) procedura di controllo (punto 2.4);

d) laboratori di prova in strutture proprie o in strutture esterne abilitati alle specifiche analisi (punto 2.6);

e) manuale di qualità; programma di formazione ed addestramento personale per gli specifici controlli (punto 2.8)

f) mantenimento accreditamento SINCERT attraverso autocertificazione annuale (31 dicembre di ogni anno).

Allegato C

DICITURE PARTICOLARI SUL TIPO DI ALIMENTAZIONE E DI ALLEVAMENTO

a) «Percentuale di ... nella razione alimentare».

Il riferimento ad uno dei particolari componenti dei mangimi di seguito precisati può comparire soltanto se:

1) nel caso di cereali, essi costituiscono, in peso, almeno il 65% del mangime somministrato per la maggior parte del periodo d'ingrasso; i sottoprodotti dei cereali non possono rappresentare più del 15% di detta percentuale; se tuttavia viene fatto riferimento ad un cereale specifico, questo deve rappresentare almeno il 35% del mangime utilizzato e almeno il 50% nel caso di granoturco;

2) nel caso di leguminose o di foraggi verdi, essi costituiscono, in peso, almeno il 5% del mangime somministrato per gran parte del periodo di ingrasso;

3) nel caso di prodotti lattiero-caseari essi costituiscono, in peso, almeno il 5% del mangime somministrato durante la fase di finissaggio.

Il termine «oca ingrassata con avena» puo' tuttavia essere utilizzato se durante la fase di finissaggio di tre settimane le oche ricevono giornalmente almeno 500 g di avena.

b) «Estensivo al coperto».

Questa dicitura puo' figurare soltanto se:

1) la densita' per metro quadrato di superficie non supera:

a) i quindici capi, ma non piu' di 25 kg peso vivo, nel caso dei polli, giovani galli e capponi;

b) i 25 kg di peso vivo nel caso delle anatre, delle faraone e dei tacchini;

c) i 15 kg di peso vivo nel caso delle oche;

2) gli animali non vengono macellati prima di aver raggiunto un'eta' di:

a) cinquantasei giorni nel caso dei polli;

b) settanta giorni nel caso dei tacchini;

c) centododici giorni nel caso delle oche;

d) quarantanove giorni nel caso delle anatre pechino;

e) settanta giorni nel caso delle femmine di anatre mute;

f) ottantaquattro giorni nel caso dei maschi di anatre mute;

g) sessantacinque giorni nel caso delle femmine di anatre «mulard»;

h) ottantadue giorni nel caso delle faraone;

i) sessanta giorni nel caso di oche giovani;

j) novanta giorni nel caso dei giovani galli;

k) centoquaranta giorni nel caso dei capponi.

c) «All'aperto».

Questa dicitura puo' figurare soltanto se:

1) la densita' nel ricovero e l'eta' alla macellazione rispettano le condizioni fissate alla lettera b), eccetto per i polli, per i quali la densita' puo' essere aumentata a tredici capi F mq, ma non oltre 27,5 kg di peso vivo per metro quadrato e, per i capponi, per i quali la densita' non deve superare i 7,5 capi per metro quadrato, con un massimale di 27,5 kg di peso vivo per metro quadrato;

2) per almeno meta' della durata del loro ciclo vitale, gli animali hanno la costante possibilita' di accedere, durante le ore diurne, a parchetti all'aperto comprendenti una superficie in gran parte rivestita di vegetazione, pari ad almeno:

a) 1 m² per pollo o faraona;

b) 2 m² per anatra o per cappone;

c) 4 m² per tacchino o per oca.

Nel caso delle faraone, i parchetti all'aperto possono essere sostituiti da una voliera di superficie pari almeno a quella del ricovero, con un'altezza di almeno due metri. Ogni volatile dispone di posatoi di lunghezza corrispondente ad almeno 10 cm per capo in totale (edificio e voliera);

3) il mangime somministrato nella fase di ingrasso contiene almeno il 70% di cereali;

4) il ricovero e' provvisto di aperture di passaggio la cui

luce complessiva e' di almeno 4 metri per 100 m² di superficie dell'edificio.

d) «Rurale all'aperto».

Questa dicitura puo' figurare soltanto se:

1) la densita' per metro quadrato di superficie all'interno del ricovero non supera:

a) i dodici capi, ma non piu' di 25 kg di peso vivo, nel caso dei polli; tuttavia, qualora siano impiegati ricoveri mobili di superficie utile non superiore a 150 m² e che restano aperti durante la notte, la densita' per metro quadrato puo' raggiungere i venti capi, ma non piu' di 40 kg;

b) i 6,25 capi (fino all'eta' di novantuno giorni, i dodici capi) ma non piu' di 35 kg di peso vivo, nel caso dei capponi;

c) gli otto capi, ma non piu' di 35 kg di peso vivo, nel caso dei maschi di anatra muta o pechino;

d) i dieci capi, ma non piu' di 25 kg di peso vivo, nel caso delle femmine di anatra muta o pechino;

e) gli otto capi, ma non piu' di 35 kg di peso vivo, nel caso delle anatre «mulard»;

f) i 6,25 capi (fino all'eta' di 7 settimane, i dieci capi) ma non piu' di 35 kg di peso vivo, nel caso dei tacchini;

g) i cinque capi (fino all'eta' di sei settimane, i dieci capi), nel caso delle oche e i tre capi se il finissaggio e' operato in chiusura durante le tre ultime settimane dall'ingrassamento, ma non piu' di 30 kg di peso vivo;

h) i 13 capi, ma non piu' di 25 kg di peso vivo nel caso delle faraone;

2) la superficie totale utilizzabile dei ricoveri di ciascuna unita' di produzione non supera i 1.600 m²;

3) ciascun ricovero non contiene piu' di:

a) 4.800 polli;

b) 5.200 faraone;

c) 4.000 femmine di anatra muta o pechino o 3.200 maschi di anatra muta o pechino o 3.200 anatre «mulard»;

d) 2.500 capponi, oche e tacchini;

4) il ricovero e' provvisto di aperture di passaggio la cui luce complessiva e' almeno 4 m per 100 m² di superficie dell'edificio;

5) gli animali hanno la costante possibilita' di accedere, durante le ore diurne, a parchetti all'aperto almeno fin dall'eta' di:

a) sei settimane nel caso di polli e capponi;

b) otto settimane nel caso di anatre, oche, faraone e tacchini;

6) i parchetti all'aperto comprendono una superficie in gran parte coperta da vegetazione almeno pari a:

a) 2 m² per pollo, anatra muta, anatra pechino e faraona;

b) 3 m² per anatra «mulard»;

c) 4 m² per cappone, a partire dal 92° giorno (2 m² fino al 91° giorno);

d) 6 m² per tacchino;

e) 10 m² per oca.

Nel caso delle faraone, i parchetti all'aperto possono essere sostituiti da una voliera di superficie pari almeno al doppio di quella del ricovero, con un'altezza di almeno due metri. Ogni

volatile dispone di posatoi di lunghezza corrispondente ad almeno 10 cm per capo in totale (edificio e voliera);

7) gli animali ingrassati sono di una razza riconosciuta a crescita lenta;

8) il mangime utilizzato nella fase di ingrasso contiene almeno il 70% di cereali;

9) l'età minima alla macellazione è di:

- a) 81 giorni nel caso dei polli;
- b) 150 giorni nel caso dei capponi;
- c) 49 giorni nel caso delle anatre pechino;
- d) 70 giorni nel caso delle femmine di anatre mute;
- e) 84 giorni nel caso dei maschi di anatre mute;
- f) 92 giorni nel caso delle anatre «mulard»;
- g) 94 giorni nel caso delle faraone;

h) 140 giorni nel caso dei tacchini e delle oche da carne vendute intere; 98 giorni nel caso delle femmine di tacchino destinate al sezionamento; 126 giorni nel caso dei maschi di tacchino destinati al sezionamento;

i) 95 giorni nel caso delle oche destinate alla produzione di fegato grasso e di «magret»;

j) 60 giorni nel caso delle oche giovani.

10) il finissaggio in clausura non supera:

- a) i 15 giorni nel caso dei polli con più di 90 giorni;
- b) 4 settimane nel caso dei capponi;
- c) 4 settimane nel caso delle oche e delle anatre «mulard» di più di 70 giorni destinate alla produzione di fegato grasso e di «magret».

e) «Rurale in libertà».

L'impiego di questa dicitura presuppone il rispetto delle condizioni indicate alla lettera d) «rurale all'aperto»; gli animali devono però avere anche la costante possibilità di accedere, durante le ore diurne, a spazi all'aperto di superficie illimitata.