

Allegato 1

**PROGRAMMA ANNUALE 2005 DI CONTROLLO E VIGILANZA SULLA CORRETTA
APPLICAZIONE DELLA NORMATIVA RELATIVA ALL'ETICHETTATURA DELLE
CARNI BOVINE**

Premessa

Con il D.M. 20974 del 25 febbraio 2005 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 101 del 3 maggio 2005, sono state approvate a livello nazionale le *“linee guida per i controlli sulla etichettatura delle carni bovine”*.

Il documento ministeriale, sufficientemente completo ed esauriente, prende in considerazione l'analisi e la valutazione del rischio, i requisiti di conformità e le relative liste di controllo, nonché le modalità di verbalizzazione e formalizzazione dei risultati dei controlli stessi.

Con la D.G.R. n. 28-13881 dell'8 novembre 2004, la Regione Piemonte ha inteso fornire specifiche indicazioni operative per la vigilanza, l'accertamento delle violazioni amministrative, l'irrogazione delle relative sanzioni e la gestione del contenzioso.

La stessa D.G.R. prevede altresì che la Direzione di Sanità Pubblica e la Direzione Sviluppo dell'Agricoltura concordino annualmente il programma dei controlli sull'etichettatura obbligatoria e volontaria delle carni bovine.

Si forniscono, pertanto, le indicazioni operative per l'effettuazione dei controlli per l'anno 2005.

Obiettivi

Il programma annuale ha come obiettivo generale la verifica della corretta attuazione di quanto previsto dalla normativa in materia di etichettatura delle carni bovine.

Eventuali obiettivi specifici saranno individuati nello svolgimento dell'attività rispetto alle criticità emerse nel corso delle verifiche.

Procedure

ETICHETTATURA OBBLIGATORIA

- l'attività di controllo è affidata ai Servizi Veterinari delle ASL competenti per territorio;
- è svolta a campione su tutti i segmenti della filiera: punti vendita, laboratori di sezionamento e macelli, tenendo conto dei *“Requisiti di conformità”* elencati nelle relative schede contenute nelle Linee Guida di cui al D.M. 20974 del 25 febbraio 2005.

ETICHETTATURA VOLONTARIA

- l'attività di controllo viene effettuata, in prima istanza, dagli organismi di certificazione di parte terza, designati dalle organizzazioni di etichettatura ed autorizzati dal MIPAF;
- la verifica sulla rispondenza delle informazioni facoltative, eventualmente presenti in etichetta, ai disciplinari di etichettatura, viene effettuata dai Servizi Veterinari delle ASL, contestualmente al controllo sull'etichettatura obbligatoria presso i punti vendita, i sezionamenti ed i macelli. Tali verifiche presuppongono l'accesso da parte delle ASL ai diversi disciplinari, che, a breve, saranno resi disponibili *“on-line”* nelle banche dati del Ministero per le politiche Agricole e Forestali, ed in forma cartacea presso il Settore Regionale Sviluppo delle Produzioni Animali.
- le verifiche presso gli organismi indipendenti di controllo riconosciuti e le organizzazioni di etichettatura, rimangono in capo al Settore Regionale Sviluppo delle Produzioni Animali.

Durante i controlli, gli operatori di vigilanza utilizzeranno l'apposita check list (allegato Ibis) predisposta dalla Direzione regionale Sanità Pubblica, conformemente alle Linee Guida nazionali, in cui sono anche contenute alcune indicazioni di massima relative alle sanzioni applicabili.

Ogni ASL dovrà individuare un veterinario ed un suo sostituto (preferibilmente un tecnico della prevenzione), quali referenti, ai fini del presente programma, dell'attività di vigilanza sull'etichettatura delle carni bovine.

Tali nominativi dovranno essere comunicati alla Direzione regionale di Sanità Pubblica che li trasmetterà al Settore Sviluppo delle Produzioni Animali, entro il 31 luglio 2005.

E' previsto un primo confronto tra gli operatori, sui risultati dell'attività svolta, entro il mese di settembre 2005.

Estrazione campione – Frequenza

L'estrazione del campione per i controlli nel 2005 è affidata alle ASL.

La frequenza dei controlli nei diversi segmenti della filiera terrà conto della valutazione del rischio già in uso presso le diverse ASL.

In considerazione del fatto che il presente documento di programmazione è stato predisposto al termine del primo semestre 2005, il numero minimo di controlli per singola ASL, da effettuarsi per la seconda parte dell'anno in corso è il seguente:

Segmento della filiera	% minima di esercizi soggetti a verifica	con n° minimo di esercizi soggetti a verifica
<i>Punti vendita carni al dettaglio</i>	5% sul totale degli esercizi presenti	
di cui con vendita di carni "a taglio"	60% (del 5%)	8
di cui con vendita di carni "in preincarto"	20% (del 5%)	2
di cui con vendita di carni "preconfezionate all'origine"	20% (del 5%)	2
di cui con vendita carni bovine effettuata su negozio mobile (qualora presente sulle aree pubbliche di competenza)		1
<i>Stabilimenti</i>		
Sezionamenti CEE		2 (o l'esistente se il n. di siti è inferiore)
Sezionamenti a capacità limitata		2 (o l'esistente se il n. di siti è inferiore)
Macelli CEE		1
Macelli a capacità limitata con vendita a terzi		1
Macelli a capacità limitata con sola vendita nello spaccio annesso		1
Nei macelli, si ravvisa l'opportunità di effettuare i controlli contestualmente alle verifiche previste per l'anagrafe dei capi macellati e la registrazione in BDN.		

Controlli di rintracciabilità

Ai fini della verifica della rintracciabilità, si richiede, per singola ASL, almeno 1 controllo completo sull'intera filiera, con inizio presso un punto vendita e termine presso l'allevamento di origine (preferibilmente: macelleria-sezionamento-macello-allevamento, o, in alternativa: macelleria-macello-allevamento).

Tali controlli, che possono anche coinvolgere segmenti produttivi dislocati in ASL differenti all'interno o all'esterno della regione Piemonte, non devono prendere inizio da spacci di vendita annessi a macelli e richiedono l'eventuale collaborazione tra Servizi Veterinari territorialmente diversi.

In fase di prima applicazione si utilizzeranno le apposite schede contenute nelle Linee Guida di cui al D.M. 20974 del 25 febbraio 2005 (Mod. da 8 a 15), che dovranno seguire il percorso della rintracciabilità e ritornare infine compilate all'ASL competente sul segmento di filiera iniziale.

Per queste verifiche si richiede anche la disponibilità dell'Area di Sanità Animale competente sull'allevamento di origine.

Banche Dati

A livello regionale entro il mese di ottobre 2005 dovranno essere disponibili le banche dati relative a:

- Allevamenti bovini (già disponibile)
- Macelli bovini (già disponibile)
- Laboratori di sezionamento di carni bovine (già disponibile)
- Punti vendita al dettaglio di carni bovine (in sede fissa o su negozio mobile, suddivisi per etichettatura obbligatoria e volontaria) (per questa anagrafe sarà fornita alle ASL una specifica tabella da compilare in formato Excel)
- Disciplinari di etichettatura volontaria (disponibili a breve on line)

Relativamente ai controlli effettuati, dovranno essere inviati al Settore Sviluppo delle Produzioni Animali, entro 30 giorni dalla data del controllo, i seguenti dati:

- Data del controllo
- Dati anagrafici del sito controllato
- Autorità che ha effettuato il controllo
- Esito del controllo
- Irregolarità riscontrate
- Sanzioni irrogate o provvedimenti adottati

Tuttavia, per l'anno in corso in fase di prima applicazione, i dati riepilogativi relativi ai risultati dei controlli dovranno essere trasmessi alla Direzione di Sanità Pubblica, in formato excel ed entro il 31/01/2006, utilizzando la tabella allegata (allegato 2) che sarà inviata anche per posta elettronica ai Servizi Veterinari delle ASL.

Indicazioni per l'interpretazione della norma

Risulta indispensabile fornire alcune indicazioni di massima circa l'interpretazione della norma in sede di controllo:

- 1) non sono da ritenersi comunicazioni ingannevoli o non previste, le foto storiche appese nei punti vendita, le gualdrappe fieristiche o le vecchie iscrizioni del tipo "Carni di prima qualità" o simili, in quanto le foto non hanno legame con il prodotto in vendita e non esiste la possibilità di destinare al consumo carni di seconda o altra qualità;
- 2) è considerato irregolare quanto esposto in riferimento al capo macellato, in punti vendita che non aderiscono a disciplinari di etichettatura volontaria, che dia delle informazioni non previste dalla normativa, fatta eccezione per gli originali dei documenti ufficiali relativi alla macellazione (passaporto/i e documento/i di accompagnamento dal macello allo spaccio vendita);
- 3) in merito all'obbligo di correlare le carni in esposizione sul banco di vendita con le corrispondenti informazioni al consumatore, si devono intendere di provenienze diverse quelle carni derivate da animali nati o allevati in Paesi diversi o di origine diversa;
- 4) negli esercizi di vendita al dettaglio che aderiscono ad un disciplinare di etichettatura facoltativa non è necessaria la tenuta del registro di carico-scarico, se risulta possibile, su richiesta degli organi di controllo, estrapolare i dati dalle informazioni già contenute nel software delle bilance etichettatrici o in altri supporti informatici presenti presso i punti vendita;
- 5) è stata evidenziata una certa confusione sul concetto di "frattaglie" ai fini della loro esclusione dall'etichettatura obbligatoria. A tal fine si precisa che, ai sensi del Regolamento CE/1032/2003 del 17 giugno 2003, si intendono frattaglie: testa o parti della testa (comprese le orecchie), piedi, coda, cuore, mammelle, fegato, reni, animelle (timo e pancreas), cervello, polmoni, gola, milza, lingua, omento, colonna vertebrale, pelle commestibile, organi di riproduzione (utero, ovaie e testicoli), tiroide, ipofisi. I pilastri del diaframma, anche se compresi nel suddetto elenco dal Regolamento 1032/2003, sono specificatamente soggetti all'obbligo di etichettatura prevista dal Regolamento CE/1760/2000 per i codici doganali NC 0206 1095 e NC 0206 2991;
- 6) i ritagli, le rifilature e i muscoli del massetere (facciali), di carni bovine posti in commercio, devono essere etichettati seguendo le disposizioni previste all'articolo 13 del Regolamento CE/1760. Non sono, infatti, applicabili a queste tipologie di carne le deroghe previste per la carne macinata;

Al fine di facilitare l'attività di vigilanza da parte dei Servizi preposti, si richiamano di seguito, le principali fonti normative relative alla corretta applicazione del Regolamento CE/1760/2000, ricordando che ulteriori informazioni sono reperibili sul sito del Ministero delle Politiche Agricole all'indirizzo web: <http://www.politicheagricole.it/PRODUZIONE/home.asp>

DECRETI LEGISLATIVI**D.Lgs. n. 58 del 29/1/2004**

Disposizioni sanzionatorie per le violazioni dei Regolamenti (CE) numeri 1760 e 1825 del 2000, relativi all'identificazione e registrazione dei bovini, nonché all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, a norma dell'articolo 3 della legge 1° marzo 2002, n. 39.

Estremi di pubblicazione: G.U. n. 51 del 2/3/2004

REGOLAMENTI (CE)**Reg. (CE) n. 223 del 5/2/2003**

Requisiti in materia di etichettatura riferiti al metodo di produzione biologico per i mangimi, i mangimi composti per animali e le materie prime per mangimi e recante modifica del regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio

Estremi di pubblicazione: G.U.C.E. n. L 31 del 6/2/2003

Reg. (CE) n. 1825 del 25/8/2000

Modalità di applicazione del regolamento (CE)n.1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine

Estremi di pubblicazione: G.U.C.E. n. L 216 del 26/8/2000

Reg. (CE) n. 1760 del 17/7/2000

Sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il regolamento (CE)n.820/97 del Consiglio

Estremi di pubblicazione: G.U.C.E. n. L 240 del 11/8/2000

Reg. (CE) n. 2772 del 21/12/1999

Regolamento (CE) n. 2772/1999 del Consiglio, del 21 dicembre 1999, che stabilisce le regole generali per un sistema di etichettatura obbligatorio delle carni bovine

Estremi di pubblicazione: G.U.C.E. n. L 334 del 28/12/1999

DECRETI DEL MIPAF**D.M. del 25/2/2005**

Linee guida per i controlli sulla etichettatura delle carni bovine

Estremi di pubblicazione: G.U. n. 101 del 3/5/2005 S. O. n. 80

D.M. del 13/12/2001

Disposizioni applicative al Regolamento (CE) n. 1760/2000 - Titolo II. Etichettatura carni bovine.

Estremi di pubblicazione: G.U. n. 23 del 28/1/2002

D.M. n. 22601 del 30/8/2000

Indicazioni e modalità applicative del regolamento (CE) n. 1760/2000 sull'etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine.

Registrato alla Corte dei conti il 14 novembre 2000 Registro n. 2 Politiche agricole e forestali, foglio n. 154

Estremi di pubblicazione: G.U. n. 268 del 16/11/2000

D.M. del 22/12/1997

Modalità applicative supplementari del regolamento numero 820/97/UE relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carne bovina

Estremi di pubblicazione: G.U. n. 114 del 19/5/1998

CIRCOLARI DEL MIPAF**Circ. del 30/3/2004**

Controlli etichettatura delle carni bovine

Allegati:

[etichetta carni bovine al taglio](#)

[etichetta carne bovina preconfezionata](#)

[etichetta carne bovina macinata](#)

[etichetta carne bovina preincartata](#)

Circ. n. 1 del 9/4/2003

Regolamento (CE) 1760/2000, Titolo II Etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine - Ulteriori chiarimenti sulle modalità applicative previste dal decreto 30 agosto 2000

Estremi di pubblicazione: G.U. n. 93 del 22/4/2003

Circ. n. 5 del 15/10/2001

Regolamento (CE) 1760/2000, Titolo II Etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine - Chiarimenti sulla predisposizione dei disciplinari previsti dal decreto 30 agosto 2000. (Gazzetta Ufficiale n. 268 del 16 novembre 2000).

Estremi di pubblicazione: G.U. n. 250 del 26/10/2001

Allegato 1bis

Regione Piemonte - ASL n° - Servizio Veterinario Area B

**ETICHETTATURA DELLE CARNI BOVINE – REG. CE/1760/2000
- SOPRALLUOGO DI VIGILANZA NEI PUNTI DI VENDITA, NEI SEZIONAMENTI E NEI MACELLI -**

Data ___/___/_____ Ora _____

Sopralluogo effettuato da: _____

DITTA _____

Via _____ n° _____ ☎ _____ Comune _____

Titolare/rappresentante legale Sig. _____ Residente in _____

Comune _____

INFORMAZIONI PRELIMINARI

TIPOLOGIA DI STABILIMENTO DI LAVORAZIONE: **Sezionamento** CEE CAPACITA' LIMITATA
 Macello CEE CAPACITA' LIMITATA

TIPOLOGIA DI ESERCIZIO VENDITA CARNI: esercizio autonomo annesso a macello
 annesso a "market" annesso a ipermercato
 vendita su negozio mobile

SPECIE VENDUTE: solo bovine bovine ed altre specie

TIPOLOGIA DI VENDITA CARNI: "a taglio" preconfezionate all'origine preincartate nell'esercizio

CARNI MACINATE: acquistate preconfezionate all'origine preincartate nell'esercizio

PEZZATURE ACQUISTATE: mezzene quarti sestì tagli anatomici vaschette

PROVENIENZA CARNI BOVINE: macello CE macello CL sezionamento CE sezionamento CL
 deposito CE deposito 283 stabilimento carni macinate (bollo P)

RAGIONE SOCIALE IMPIANTI DI PROVENIENZA CARNI BOVINE (NOMINATIVO E COMUNE DI UBICAZIONE):

APPARTENENZA ESERCIZIO AD ORGANIZZAZIONE PROVVISIA DI DISCIPLINARE: sì no

Se sì, a quale Organizzazione appartiene: _____

MODALITÀ DI ETICHETTATURA OBBLIGATORIA PRESENTE O ADOTTATA NELL'ESERCIZIO VENDITA:

- etichette adesive sulle confezioni o preincarti
- etichette stampate automaticamente sullo scontrino
- informazioni al consumatore esposte nell'esercizio

Note: _____

Consenso all'accesso	SI	NO	N.A.	Osservazioni
L' esercente consente l'accesso al presente personale di vigilanza nei propri locali ed a tutta la documentazione comprovante l'esattezza delle informazioni riportate sull'etichetta o esposte al pubblico ?		(5)		

Controlli e verifiche dell'etichettatura obbligatoria delle CARNI VENDUTE "AL TAGLIO"	SI	NO	N.A.	Osservazioni
Sono presenti le etichette obbligatorie o le informazioni espote in modo visibile al consumatore ?		(1)		
Le informazioni obbligatorie sulle etichette o nelle indicazioni espote al pubblico sono riportate in modo chiaro, esplicito e leggibile ?		(1)		
Sotto quale forma sono espote al pubblico le indicazioni obbligatorie ?	cartello <input type="checkbox"/> documento stampato <input type="checkbox"/> documento compilato <input type="checkbox"/> schermo elettronico <input type="checkbox"/> altra forma <input type="checkbox"/>			
Le informazioni espote al consumatore riportano tutte le informazioni obbligatorie ?		(1)		
In caso di risposta negativa, quali sono le informazioni obbligatorie che risultano mancare tra le indicazioni espote ?	codice rintracciabilità o m.a. <input type="checkbox"/> nato in: (Paese di nascita) <input type="checkbox"/> ingrassato in: (Paese/i di allevamento) <input type="checkbox"/> macellato in: (Paese di macellazione) <input type="checkbox"/> n° riconoscimento impianto macellazione <input type="checkbox"/> sezionato in: (Paese di sezionamento) <input type="checkbox"/> n° riconoscimento impianto sezionamento <input type="checkbox"/>			
Sono presenti e corrette le indicazioni obbligatorie in etichetta delle carni in arrivo ?				
E' presente un sistema che garantisca il nesso tra l'identificazione delle carni e l'animale o gli animali o il lotto		(4)		
Descrivere sinteticamente il sistema adottato: _____ _____				
E' presente il registro di carico e scarico ?				
In caso affermativo, il registro contiene le indicazioni che correlano l'arrivo delle carni (mezzene, quarti, tagli ecc.) e la loro messa in vendita ?		(4)		
L' esercente ha messo in atto sistemi idonei, sul banco di vendita, che consentano di correlare carni in esposizione di provenienze diverse (nati o allevati in Paesi diversi o di origine diversa) con le corrispondenti informazioni al consumatore ?		(4)		
Viene attuata la separazione e la corretta identificazione delle carni di provenienze diverse nel frigorifero e sul banco di vendita ?				
Descrivere sinteticamente il sistema adottato: _____ _____				
E' presente la documentazione (bolle di consegna, fatture, etichette originali), che consenta la verifica della veridicità delle informazioni obbligatorie riportate sulle etichette o sulle indicazioni espote al consumatore ?		(4)		
Le indicazioni riportate in etichetta o nelle indicazioni espote, sono corrispondenti al vero e trovano riscontro e correlazione con quanto riportato nei documenti di accompagnamento o nelle etichette delle carni in arrivo prima della lavorazione eventualmente effettuata nell'esercizio ?		(2)		
CONTROLLI DELL'ETICHETTATURA FACOLTATIVA DELLE CARNI				
Tra le diverse etichette o indicazioni espote sono presenti informazioni facoltative ?				
In caso affermativo, rientrano nell'ambito di un disciplinare approvato ed è presente il codice di autorizzazione ministeriale ?		(3-7-8)		
Sono presenti e corrette le indicazioni facoltative in etichetta delle carni in arrivo ?				
Quali informazioni facoltative sono presenti ?	razza <input type="checkbox"/> sesso <input type="checkbox"/> categoria <input type="checkbox"/> periodo di frollatura <input type="checkbox"/> sistemi e tecniche di allevamento <input type="checkbox"/> alimentazione non OGM <input type="checkbox"/> test BSE <input type="checkbox"/> alimentazione priva di grassi animali aggiunti <input type="checkbox"/> produzione biologica <input type="checkbox"/> DOP/IGP/STG <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
Esiste un collegamento con la banca dati dell'Organizzazione, ove previsto dal disciplinare, che comporta errata indicazione delle informazioni in etichetta?				
Aggiornamento delle informazioni nel software delle bilance etichettatrici?				
Sono presenti informazioni generiche e fuorvianti (es. provenienza da allevamenti selezionati, razza da carne superiore, alimentazione controllata, ecc.) ?		(3-7-8)		
Sono presenti indicazioni o segni che possono ingenerare confusioni con le denominazioni di origine o con le indicazioni geografiche protette (Reg. 2081/92)?		(6)		

Controlli e verifiche dell'etichettatura obbligatoria delle CARNI VENDUTE "PREINCARTATE"	SI	NO	N.A.	Osservazioni
Le carni <u>preincartate</u> nell'esercizio riportano su ogni singola confezione l'etichetta con tutte le informazioni obbligatorie ?		(1)		
In caso di risposta negativa, quali sono le informazioni obbligatorie che risultano mancare sull'etichetta ?	codice rintracciabilità o m.a. <input type="checkbox"/> nato in: (Paese di nascita) <input type="checkbox"/> ingrassato in: (Paese/i di allevamento) <input type="checkbox"/> macellato in: (Paese di macellazione) <input type="checkbox"/> n° riconoscimento impianto macellazione <input type="checkbox"/> sezionato in: (Paese di sezionamento) <input type="checkbox"/> n° riconoscimento impianto sezionamento <input type="checkbox"/>			
Sono presenti e corrette le indicazioni obbligatorie in etichetta delle carni in arrivo ?				
E' presente il registro di carico e scarico ?				
In caso affermativo, il registro contiene le indicazioni che correlano l'arrivo delle carni (mezzene, quarti, tagli ecc.) e la loro messa in lavorazione ?		(4)		
E' presente un registro di lavorazione e di attribuzione di codici di riferimento per lotti omogenei ?				
Viene attuata la separazione e la corretta identificazione delle carni di provenienze diverse nel frigorifero e durante le fasi di lavorazione ?				
Descrivere sinteticamente il sistema adottato: _____				

E' presente la documentazione (bolle di consegna, fatture, etichette originali), che consenta la verifica della veridicità delle informazioni obbligatorie riportate sulle etichette ?		(4)		
Le indicazioni riportate in etichetta sono corrispondenti al vero e trovano riscontro e correlazione con quanto riportato nei documenti di accompagnamento o nelle etichette delle carni in arrivo prima della lavorazione eventualmente effettuata nell'esercizio ?		(2)		
CONTROLLI DELL'ETICHETTATURA FACOLTATIVA DELLE CARNI				
Tra le diverse etichette sono presenti informazioni facoltative ?				Non conformità/varie
In caso affermativo, rientrano nell'ambito di un disciplinare approvato ed è presente il codice di autorizzazione ministeriale ?		(3-7-8)		
Sono presenti e corrette le indicazioni facoltative in etichetta delle carni in arrivo ?				
Quali informazioni facoltative sono presenti ?	razza <input type="checkbox"/> sesso <input type="checkbox"/> categoria <input type="checkbox"/> periodo di frollatura <input type="checkbox"/> sistemi e tecniche di allevamento <input type="checkbox"/> alimentazione non OGM <input type="checkbox"/> test BSE <input type="checkbox"/> alimentazione priva di grassi animali aggiunti <input type="checkbox"/> produzione biologica <input type="checkbox"/> DOP/IGP/STG <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
Esiste un collegamento con la banca dati dell'Organizzazione, ove previsto dal disciplinare, che comporta errata indicazione delle informazioni in etichetta?				
Aggiornamento delle informazioni nel software delle bilance etichettatrici?				
Sono presenti informazioni generiche e fuorvianti (es. provenienza da allevamenti selezionati, razza da carne superiore, alimentazione controllata, ecc.) ?		(3-7-8)		
Sono presenti indicazioni o segni che possono ingenerare confusioni con le denominazioni di origine o con le indicazioni geografiche protette (Reg. 2081/92)?		(6)		

Controlli e verifiche dell'etichettatura obbligatoria delle CARNI VENDUTE "PRECONFEZIONATE"	SI	NO	N.A.	Osservazioni
Le carni <u>preconfezionate</u> all'origine riportano su ogni singola confezione l'etichetta con tutte le informazioni obbligatorie ?		(1)		
In caso di risposta negativa, quali sono le informazioni obbligatorie che risultano mancare sull'etichetta ?				<u>codice rintracciabilità o m.a.</u> <input type="checkbox"/> <u>nato in:</u> (Paese di nascita) <input type="checkbox"/> <u>ingrassato in:</u> (Paese/i di allevamento) <input type="checkbox"/> <u>macellato in:</u> (Paese di macellazione) <input type="checkbox"/> <u>n° riconoscimento impianto macellazione</u> <input type="checkbox"/> <u>sezionato in:</u> (Paese di sezionamento) <input type="checkbox"/> <u>n° riconoscimento impianto sezionamento</u> <input type="checkbox"/>
E' presente il registro di carico e scarico ?				
In caso affermativo, il registro è correttamente compilato ?		(4)		
E' presente la documentazione (bolle di consegna, fatture, etichette originali), che consenta la verifica della veridicità delle informazioni obbligatorie riportate sulle etichette ?		(4)		
Le indicazioni riportate in etichetta sono corrispondenti al vero e trovano riscontro e correlazione con quanto riportato nei documenti di accompagnamento ?		(2)		
CONTROLLI DELL'ETICHETTATURA FACOLTATIVA DELLE CARNI				
SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	
Tra le diverse etichette sono presenti informazioni facoltative ?				
In caso affermativo, rientrano nell'ambito di un disciplinare approvato ed è presente il codice di autorizzazione ministeriale ?		(3-7-8)		
Quali informazioni facoltative sono presenti ?				<u>razza</u> <input type="checkbox"/> <u> sesso</u> <input type="checkbox"/> <u> categoria</u> <input type="checkbox"/> <u> periodo di frollatura</u> <input type="checkbox"/> <u>sistemi e tecniche di allevamento</u> <input type="checkbox"/> <u>alimentazione non OGM</u> <input type="checkbox"/> <u> test BSE</u> <input type="checkbox"/> <u>alimentazione priva di grassi animali aggiunti</u> <input type="checkbox"/> <u>produzione biologica</u> <input type="checkbox"/> <u> DOP/IGP/STG</u> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sono presenti informazioni generiche e fuorvianti (es. provenienza da allevamenti selezionati, razza da carne superiore, alimentazione controllata, ecc.) ?		(3-7-8)		
Sono presenti indicazioni o segni che possono ingenerare confusioni con le denominazioni di origine o con le indicazioni geografiche protette (Reg. 2081/92)?		(6)		

CARNI MACINATE (solo preconfezionate all'origine o preincartate)	SI	NO	N.A.	Osservazioni
Le carni macinate presenti riportano sull'etichetta tutte le informazioni obbligatorie previste ?		(1)		
In caso di risposta negativa, quali sono le informazioni <u>obbligatorie</u> che risultano mancare sull'etichetta ?				<u>codice rintracciabilità o m.a. o lotto</u> <input type="checkbox"/> <u>preparato in:</u> (nome del Paese) <input type="checkbox"/> <u>macellato in:</u> (Paese di macellazione) <input type="checkbox"/> <u>origine:</u> <input type="checkbox"/> (solo nel caso in cui Paese/i di nascita e allevamento sia diverso/i da quello di preparazione)
Sono presenti altre informazioni <u>non obbligatorie ma consentite</u> ?				
In caso di risposta affermativa, quali sono tali informazioni ?				<u>data di preparazione</u> <input type="checkbox"/> <u>nato in:</u> (Paese di nascita) <input type="checkbox"/> <u>ingrassato in:</u> (Paese/i di allevamento) <input type="checkbox"/> <u>n° riconoscimento impianto macellazione</u> <input type="checkbox"/> <u>n° riconoscimento impianto sezionamento</u> <input type="checkbox"/>
Le indicazioni riportate in etichetta sono corrispondenti al vero e trovano riscontro e correlazione con quanto riportato nei documenti di accompagnamento o nelle etichette delle carni in arrivo prima della lavorazione eventualmente effettuata nell'esercizio (in caso di preincarto)?		(2)		

Controlli e verifiche dell'etichettatura obbligatoria nel LABORATORIO DI SEZIONAMENTO	SI	NO	N.A.	Osservazioni
I tagli anatomici e le carni sezionate e confezionate nell'impianto riportano su ogni singola confezione l'etichetta con tutte le informazioni obbligatorie ?		(1)		
In caso di risposta negativa, quali sono le informazioni obbligatorie che risultano mancare sull'etichetta ?	codice rintracciabilità o m.a. <input type="checkbox"/> nato in: (Paese di nascita) <input type="checkbox"/> ingrassato in: (Paese/i di allevamento) <input type="checkbox"/> macellato in: (Paese di macellazione) <input type="checkbox"/> n° riconoscimento impianto macellazione <input type="checkbox"/> sezionato in: (Paese di sezionamento) <input type="checkbox"/> n° riconoscimento impianto sezionamento <input type="checkbox"/>			
Sono presenti e corrette le indicazioni obbligatorie in etichetta delle carni in arrivo ?				
E' presente il registro di carico e scarico ?				
In caso affermativo, il registro contiene le indicazioni che correlano l'arrivo delle carni (mezzene, quarti, tagli ecc.) e la loro messa in lavorazione ?		(4)		
E' presente un registro di lavorazione e di attribuzione di codici di riferimento per lotti omogenei ?				
Viene attuata la separazione e la corretta identificazione delle carni di provenienze diverse nel frigorifero e durante le fasi di lavorazione ?				
Descrivere sinteticamente il sistema adottato: _____ _____ _____				
E' presente la documentazione (bolle di consegna, fatture, etichette originali), che consenta la verifica della veridicità delle informazioni obbligatorie riportate sulle etichette ?		(4)		
Le indicazioni riportate in etichetta sono corrispondenti al vero e trovano riscontro e correlazione con quanto riportato nei documenti di accompagnamento o nelle etichette delle carni in arrivo prima del sezionamento effettuato nell'impianto ?		(2)		
CONTROLLI DELL'ETICHETTATURA FACOLTATIVA DELLE CARNI				
Tra le diverse etichette sono presenti informazioni facoltative ?				Non conformità/varie
In caso affermativo, rientrano nell'ambito di un disciplinare approvato ed è presente il codice di autorizzazione ministeriale ?		(3-7-8)		
Sono presenti e corrette le indicazioni facoltative in etichetta delle carni in arrivo ?				
Quali informazioni facoltative sono presenti ?	razza <input type="checkbox"/> sesso <input type="checkbox"/> categoria <input type="checkbox"/> periodo di frollatura <input type="checkbox"/> sistemi e tecniche di allevamento <input type="checkbox"/> alimentazione non OGM <input type="checkbox"/> test BSE <input type="checkbox"/> alimentazione priva di grassi animali aggiunti <input type="checkbox"/> produzione biologica <input type="checkbox"/> DOP/IGP/STG <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
Esiste un collegamento con la banca dati dell'Organizzazione, ove previsto dal disciplinare, che comporta errata indicazione delle informazioni in etichetta?				
Aggiornamento delle informazioni nel software delle bilance etichettatrici?				
Sono presenti informazioni generiche e fuorvianti (es. provenienza da allevamenti selezionati, razza da carne superiore, alimentazione controllata, ecc.) ?		(3-7-8)		
Sono presenti indicazioni o segni che possono ingenerare confusioni con le denominazioni di origine o con le indicazioni geografiche protette (Reg. 2081/92)?		(6)		

Controlli e verifiche dell'etichettatura obbligatoria nello STABILIMENTO DI MACELLAZIONE	SI	NO	N.A.	Osservazioni
Presenza di marca auricolare, passaporto e mod. 4 per i bovini in arrivo da macellare				
Corretto aggiornamento del registro di macellazione				
Corretto abbinamento tra numero progressivo di macellazione e codice identificativo del bovino				
Corretta e completa etichettatura carcasce, mezzene, quarti e sestì				
Aggiornamento delle informazioni nel software del sistema di rilascio delle etichette				
Presenza e corrette indicazioni obbligatorie in etichetta				
Informazioni obbligatorie non corrispondenti al vero				
CONTROLLI DELL'ETICHETTATURA FACOLTATIVA DELLE CARNI				
SI	NO	N.A.	Non conformità/varie	
Tra le diverse etichette sono presenti informazioni facoltative ?				
In caso affermativo, rientrano nell'ambito di un disciplinare approvato ed è presente il codice di autorizzazione ministeriale ?				
Quali informazioni facoltative sono presenti ?				
razza <input type="checkbox"/> sesso <input type="checkbox"/> categoria <input type="checkbox"/> periodo di frollatura <input type="checkbox"/> sistemi e tecniche di allevamento <input type="checkbox"/> alimentazione non OGM <input type="checkbox"/> test BSE <input type="checkbox"/> alimentazione priva di grassi animali aggiunti <input type="checkbox"/> produzione biologica <input type="checkbox"/> DOP/IGP/STG <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>				
Informazioni facoltative non corrispondenti al vero				
Presenza in etichetta di informazioni non previste dal disciplinare				
Sono presenti informazioni generiche e fuorvianti (es. provenienza da allevamenti selezionati, razza da carne superiore, alimentazione controllata, ecc.) ?				
Sono presenti indicazioni o segni che possono ingenerare confusioni con le denominazioni di origine o con le indicazioni geografiche protette (Reg. 2081/92)?				

ULTERIORE DOCUMENTAZIONE ESPOSTA AL CONSUMATORE	SI	NO	N.A.	Non conformità/varie
Sono esposti al consumatore copia od originali dei certificati o dei documenti di scorta del bovino macellato ?				
In caso affermativo, quali documenti sono esposti al pubblico ? (è consentito esporre soltanto gli originali del passaporto e/o del documento di accompagnamento dal macello/sezionamento allo spaccio vendita)	passaporto del/i bovino/i <input type="checkbox"/> Modello/i 4 <input type="checkbox"/> documento di accompagnamento dal macello allo spaccio <input type="checkbox"/> attestato di macellazione <input type="checkbox"/> altro <input type="checkbox"/>			
corrispondono alle carni poste in vendita in quel momento ?		(2-8)		

Note (grado di collaborazione, tempestività nell'acquisizione delle informazioni, efficienza nella gestione documentazione, altro, ecc.): _____

Riscontrati estremi di reato SI NO quali

Irrogate sanzioni SI NO irregolarità 1

normativa di riferimento

irregolarità 2

normativa di riferimento

irregolarità 3

normativa di riferimento

Prelevata documentazione SI NO quale

Prelevati altri materiali (marche, depliant, cartelli pubblicitari) SI NO quali

Ritirata dal commercio carne non correttamente identificata SI NO

• in caso affermativo, con quali provvedimenti conseguenti:
 restituzione al fornitore invio alla trasformazione in prodotti a base di carne

Prescrizioni SI NO

Annotazioni e lavori da prescrivere:

Presenti al sopralluogo: _____

Giudizio complessivo: _____

L'Esercente o chi per esso presente al sopralluogo

Timbro e firma operatore

Principali violazioni e relativi provvedimenti sanzionatori

Violazione	Norma violata e relativa sanzione
1) L'operatore o l'organizzazione, quali definiti all'articolo 12 del regolamento (CE) n. 1760/2000, che commercializza carni bovine <u>prive in tutto o in parte delle indicazioni obbligatorie</u> , previste dagli articoli 13, paragrafi 2 e 5, e 14 del medesimo regolamento, secondo le modalità indicate dagli articoli 2 e 3 del regolamento (CE) n. 1825/2000	D.Lvo 29/1/2004, n. 58 – Art. 5, comma 1 è soggetto al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da 2.000,00 euro a 12.000,00 euro . (pagamento in misura ridotta: € 4.000,00)
2) L'operatore o l'organizzazione che commercializza carni bovine con indicazioni obbligatorie, previste dagli articoli 13, paragrafi 2 e 5, e 14 del medesimo regolamento (CE) n. 1760/2000, <u>non corrispondenti al vero</u> .	D.Lvo 29/1/2004, n. 58 – Art. 5, comma 2 è soggetto al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da 2.000,00 euro a 12.000,00 euro . (pagamento in misura ridotta: € 4.000,00)
3) L'operatore o l'organizzazione che commercializza carni bovine utilizzando, <u>oltre alle indicazioni obbligatorie, indicazioni non previste da un disciplinare approvato</u> dalle autorità competenti, ai sensi dell'articolo 16, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1760/2000.	D.Lvo 29/1/2004, n. 58 – Art. 5, comma 3 è soggetto al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000,00 euro a 6.000,00 euro . (pagamento in misura ridotta: € 2.000,00)
4) L'operatore o l'organizzazione che <u>non adotti un sistema idoneo a garantire la veridicità delle informazioni</u> obbligatorie e facoltative e <u>il nesso tra le carni e l'animale o il gruppo di animali interessati</u> ai sensi dell'articolo 13 del regolamento (CE) n. 1760/2000, secondo le modalità previste dagli articoli 1 e 4 del regolamento (CE) n. 1825/2000.	D.Lvo 29/1/2004, n. 58 – Art. 5, comma 5 è soggetto al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da 1.500,00 euro a 9.000,00 euro . (pagamento in misura ridotta: € 3.000,00)
5) L'operatore o l'organizzazione che <u>non consente</u> alle autorità competenti e <u>agli organismi di controllo</u> , riconosciuti dall'autorità competente ai sensi dell'articolo 16, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1760/2000, <u>l'accesso ai propri locali e a tutta la documentazione</u> , di cui all'articolo 7, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1825/2000.	D.Lvo 29/1/2004, n. 58 – Art. 6, comma 1 è soggetto al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da 3.000,00 euro a 18.000,00 euro . (pagamento in misura ridotta: € 6.000,00)
6) L'operatore o l'organizzazione che commercializza carni bovine <u>utilizzando indicazioni o segni che possono ingenerare confusione con le denominazioni di origine</u> previste dal regolamento (CEE) n. 2081/92, ai sensi dell'articolo 16, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 1760/2000.	D.Lvo 29/1/2004, n. 58 – Art. 7, comma 1 è soggetto al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da 1.500,00 euro a 9.000,00 euro . (pagamento in misura ridotta: € 3.000,00)
7) L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari non devono indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto e precisamente sulla natura, sulla identità, sulla qualità, sulla composizione, sulla quantità, sulla curabilità, sul luogo di origine o di provenienza, sul modo di ottenimento del prodotto stesso	D.Lvo 27/1/92, n. 109 – Art. 2, comma 1 ai sensi dell'art. 18, comma 1 è soggetto al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da 3.500,00 euro a 18.000,00 euro . (pagamento in misura ridotta: € 6.000,00)
8) È vietato offrire in vendita o propagandare a mezzo della stampa od in qualsiasi altro modo, sostanze alimentari, adottando denominazioni o nomi impropri, frasi pubblicitarie, marchi o attestati di qualità o genuinità da chiunque rilasciati, nonché disegni illustrativi tali da sorprendere la buona fede o da indurre in errore gli acquirenti circa la natura, sostanza, qualità o le proprietà nutritive delle sostanze alimentari stesse o vantando particolari azioni medicamentose.	Legge 30/4/62, n. 283 – Art. 13, comma 1 è soggetto al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da 309,00 euro a 7.746,00 euro (pagamento in misura ridotta: € 618,00)

Data del controllo	Segmento della filiera controllato (1)	Tipo di sito controllato (2)	Tipo di etichettatura controllata (3)	Ragione sociale	Titolare o Legale Rappr	Indirizzo	Comune	Prov.	Autorità che ha effettuato il controllo (4)	Esito del controllo (5)	Irregolarità riscontrate	Provvedimenti adottati (6)	Sanzioni irrogate (7)

Legenda:

- (1): Punto vendita al dettaglio (DET), Punto vendita su negozio mobile (DET/M), Stabilimento (STAB)
(2): Vendita carni: a taglio (TA), in preincarto (PREIN), preconfezionate (PRECO) - Sezionamento CE (SCE), Sezionamento CL (SCL), Macello CE (MCE), Macello CL vendita a terzi (MCLT), Macello CL sola vendita nello spaccio annesso (MCLSA)
(3): Obbligatoria (O) - Volontaria (V)
(4): ASL, N.A.S., I.C.R.F., altra autorità
(5): Favorevole (F), Non favorevole (NF)
(6): Sanzione (S), Prescrizione (P), Ritiro dal commercio (R)
(7): Specificare la norma violata e l'articolo di riferimento (es. D.Lvo 58/04 art. X, comma X - D.Lvo 109/92 art. X, comma X - L.283/62 art. X, comma X)