

DECRETO 28 settembre 2004.

Scioglimento della società cooperativa edile «Fidelis a r.l.», in La Spezia.

**IL DIRETTORE PROVINCIALE DEL LAVORO  
DI LA SPEZIA**

Visto l'art. 2544 del codice civile, comma primo, prima parte;

Visti gli articoli 1 e 2, primo comma, della legge 17 luglio 1975, n. 400;

Visto il decreto del direttore generale della cooperazione del 6 marzo 1996 che ha decentrato a livello provinciale le procedure di scioglimento d'ufficio ai sensi dell'art. 2544 del codice civile limitatamente a quelle senza nomina del liquidatore;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 1996, n. 687, art. 6 che dispone l'attribuzione alle direzioni provinciali del lavoro delle funzioni già attribuite agli uffici provinciali del lavoro e della massima occupazione;

Visto il parere 15 maggio 2003 con il quale la Commissione centrale per le cooperative ha deliberato, all'unanimità, che nei procedimenti finalizzati all'adozione del provvedimento dello scioglimento di società cooperative ai sensi dell'art. 2544 del codice civile, non è più necessario acquisire di volta in volta il parere del comitato centrale qualora ricorrano le fattispecie previste nel citato parere;

Visti i due decreti del Sottosegretario di Stato del Ministero delle attività produttive in data 17 luglio 2003 il primo dei quali ha determinato il limite temporale della presentazione dell'ultimo bilancio per la nomina di commissario liquidatore negli scioglimenti d'ufficio ex art. 2544 del codice civile di società cooperative e il secondo dei quali ha rideterminato l'importo minimo di bilancio per la nomina di commissario liquidatore negli scioglimenti d'ufficio ex art. 2544 del codice civile di società cooperative;

Vista la circolare del Ministero delle attività produttive Direzione generale per gli enti cooperativi, div. IV protocollo n. 1579551 del 30 settembre 2003 relativa ai decreti ministeriali 17 luglio 2003;

Vista la convenzione per la regolamentazione e la disciplina dei rapporti tra gli uffici centrali e periferici del Ministero del lavoro e delle politiche sociali e gli uffici del Ministero delle attività produttive per lo svolgimento delle funzioni in materia di cooperazione, sottoscritta il 30 novembre 2001, registrata il 7 dicembre 2001 al n. 2134;

Visto il verbale di ispezione ordinaria del 29 aprile 2004 eseguita sull'attività della società cooperativa sotto indicata, da cui risulta che la medesima trovasi nelle condizioni previste dal precitato art. 2544 del codice civile;

Visto il decreto 4 luglio 2003 Ministero delle infrastrutture e dei trasporti - Provveditorato regionale alle

opere pubbliche per la Liguria - Genova che ha disposto la revoca dei contributi statali in quanto la cooperativa non ha mai realizzato interventi edificatori;

Considerato che l'avviso di istruttoria relativo al procedimento d'ufficio pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* del 28 giugno 2004, n. 149, non ha sortito opposizione da parte di alcuno;

Decreta:

La società cooperativa edile «Fidelis a r.l.», con sede in La Spezia, via XXIV maggio n. 6, costituita con rogito notaio dott. Francesco Ceroni il 10 febbraio 1988, repertorio n. 67203, REA n. 80958, posizione provinciale n. 1004, posizione nazionale n. 233579, partita IVA n. 00858360118 è sciolta ai sensi dell'art. 2544 del codice civile, in virtù dell'art. 2 della legge n. 400 del 17 luglio 1975, senza dar luogo alla nomina di un commissario liquidatore.

Il presente decreto verrà trasmesso al Ministero della giustizia - Ufficio pubblicazioni leggi e decreti per la conseguente pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

La Spezia, 28 settembre 2004

*Il direttore provinciale reggente: FLORIS*

04A09956

**MINISTERO DELLE POLITICHE  
AGRICOLE E FORESTALI**

DECRETO 29 luglio 2004.

Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame.

**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 sopracci-

tato 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 attività 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 necessità 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 possibilità 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 inadempienti 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 polame 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 modalità di esecuzione dei controlli, nonché 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 può 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 può 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. È 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 specificità dei prodotti agricoli e alimentari», nonché 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 è a carattere volontario.

2. Le imprese di macellazione avicola, già 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 autorità e rispondente ai criteri stabiliti dalla norma europea EN/45011, è concesso un periodo transitorio di sei mesi per adeguare il proprio sistema a quanto previsto dallo stesso decreto. È permesso l'uso di marchi aziendali o collettivi depositati, sotto la responsabilità dell'organizzazione, purché non miranti a sostituirsi formalmente o sostanzialmente alle informazioni che devono comparire in etichetta.

4. È ammesso l'utilizzo sulle confezioni di informazioni relative a certificazioni volontarie regolamentate,

attestate da organismi terzi, allorché l'operatore voglia organizzare un sistema di qualità 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'autorità 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 è 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»; è abrogato.

Il presente decreto sarà 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 attività 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.

È 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.

È 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 è fatta con nota di incarico presentata al MIPAF dall'organizzazione.

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

## Schema piano di autocontrollo

| Attività di base |                               | Punti critici  | Autocontrollo  |                     |                      |                | Gestione delle NON conformità |                  |                   |
|------------------|-------------------------------|--|----------------|---------------------|----------------------|----------------|-------------------------------|------------------|-------------------|
| Soggetto         | Descrizione attività          |  | Tipo controllo | Frequenza controllo | Elemento controllato | Non conformità | Gravità                       | Trattamento N.C. | Azione correttiva |
| Incubatoio       | Qualifica incubatoi           | Idoneità tecnica   |                |                     |                      |                |                               |                  |                   |
|                  | Immissione uova               | - aggiornamento carico/scarico<br>- identificazione uova<br>- registrazione delle informazioni   |                |                     |                      |                |                               |                  |                   |
| Allevamento      | Qualifica allevamenti         | Idoneità tecnica   |                |                     |                      |                |                               |                  |                   |
|                  | Immissione pulcini            | - aggiornamento carico/scarico<br>- identificazione pollame<br>- registrazione delle informazioni<br>- origine dei pulcini                   |                |                     |                      |                |                               |                  |                   |
|                  | Tecnica e sistema allevamento | Protocollo allevamento<br>- sistema allevamento<br>- periodo di allevamento<br>- non effettuazione tratt. allopatrici                        |                |                     |                      |                |                               |                  |                   |
|                  | Alimentazione                 | Protocollo di alimentazione<br>- priva di grassi animali aggiunti<br>- non OGM<br>- razione alimentare<br>- assenza di additivi o medicinali |                |                     |                      |                |                               |                  |                   |



|                                    | Invio pollame al macello               | Registro carico/scarico   |                |                     |                      |              |         |                  |                   |
|------------------------------------|--|---|----------------|---------------------|----------------------|--------------|---------|------------------|-------------------|
| Soggetto                           | Descrizione filiera                    | Funzioni  | Tipo controllo | Frequenza controllo | Elemento controllato | Non conforme | Gravità | Trattamento N.C. | Azione correttiva |
| Mangimifici o Fornitori di mangimi | Con sistema di certificazione prodotto | Qualificazione fornitore<br>Mantenimento requisito  |                |                     |                      |              |         |                  |                   |
|                                    | Senza sistema certificazione prodotto  | Adesione<br>Protocollo di produzione<br>- qualifica fonte approv. materie prime<br>- rintracciabilità sist. produttivo<br>- rintracciabilità lotti lavorazione e forn.<br>- autocontrollo interno   |                |                     |                      |              |         |                  |                   |
| Trasportatori                      | Trasporto animali                      | Qualificazione trasportatore<br>Mantenimento requisito.   |                |                     |                      |              |         |                  |                   |
| Impianto di macellazione           | Catena di macellazione                 | Verifica corrisp. comunicazione allev.<br>Banca dati<br>- caricamento dati pollame in arrivo<br>- acquisizione dati rintracciabilità e informazioni da riportare in etichetta<br>- modalità di identificazione del pollame<br>- costituzione lotto omogeneo per informazioni<br>- verifica rintracciabilità<br>Gestione carni non et. facoltativa |                |                     |                      |              |         |                  |                   |

|  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|
|  | <b>Etichettatura carni</b>               | Etichette<br>- stampa etichette<br>- applicazione etichette su carcasse<br>- stampa documenti informativi |  |  |  |  |  |  |  |
|  | <b>Fornitura carne con inf. omogenee</b> | Gestione magazzino  |  |  |  |  |  |  |  |

| <i>Soggetto</i>                    | <i>Descrizione attività</i>              | <i>Attività</i>  | <i>Tipo controllo</i> | <i>Frequenza controlli</i> | <i>Elemento controllato</i> | <i>Non conformità</i> | <i>Gravità</i> | <i>Trattamento N.C.</i> | <i>Azione correttiva</i> |
|------------------------------------|--|--|-----------------------|----------------------------|-----------------------------|-----------------------|----------------|-------------------------|--------------------------|
| <b>Laboratorio di sezionamento</b> | <b>Sezionamento</b>                      | Banca dati<br>- caricamento dati carne in arrivo<br>- costituzione lotto omogeneo<br>- procedure di rintracciabilità<br>Mantenimento requisito |                       |                            |                             |                       |                |                         |                          |
|                                    | <b>Etichettatura tagli anatomici</b>     | Etichette<br>- stampa etichette<br>- applicazione et. su tagli anatomici<br>- stampa documenti informativi                                     |                       |                            |                             |                       |                |                         |                          |
|                                    | <b>Etichettatura porzionati</b>          | Etichette<br>- stampa etichette<br>- applicazione et. su preconfezionati<br>- stampa documenti informativi                                     |                       |                            |                             |                       |                |                         |                          |
|                                    | <b>Fornitura carne con inf. omogenee</b> | Gestione magazzino   |                       |                            |                             |                       |                |                         |                          |
| <b>CEDI</b>                        |  | Banca dati carne in arrivo e in spedizione   |                       |                            |                             |                       |                |                         |                          |

| Soggetti       | Descrizione filiera     | Pluriattività  | Tipi controllo | Frequenza controllo | Elemento controllato | Non conformità | Gravità | Trattamento N.C. | Azione correttiva |
|----------------|-------------------------|--|----------------|---------------------|----------------------|----------------|---------|------------------|-------------------|
|                | Vendita preconfezionato | Gestione documentazione  |                |                     |                      |                |         |                  |                   |
| Punti vendita  | Vendita preimballato    | Verifica acquisizione fornitura<br>Gestione documentazione<br>separazione carni nei frigo<br>stampa etichette per confezione vend.   |                |                     |                      |                |         |                  |                   |
|                | Vendita al taglio       | Verifica acquisizione fornitura<br>gestione documentazione<br>gestione banco vendita<br>immagazzinaggio carni nei frigo<br>rilascio etichette per porzione venduta<br>documento informativo al consumatore |                |                     |                      |                |         |                  |                   |
| Organizzazione |                         | Banca dati filiera<br>Controllo gestione emissione etichette nei segmenti di filiera   |                |                     |                      |                |         |                  |                   |

## ALLEGATO B

## REQUISITI E PROCEDURE PER LA VERIFICA DI CONFORMITÀ 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 validità;

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 responsabilità 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 conformità rispetto a tutti i requisiti specifici di seguito previsti dal presente regolamento;

1.3 da un documento che illustri le procedure di verifica di conformità 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 conformità;

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 disponga 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 continuamente conformi a quanto riportato in etichetta;

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

d) prevedano chiare indicazioni delle circostanze e delle condizioni che accertano la non conformità 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 conformità ai requisiti esposti dalla norma UNI CEI 45001 (laboratori di prova); in caso di strutture esterne, queste debbono assicurare sempre la conformità 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 autorità preposte ai controlli;

2.8 disporre di un proprio manuale della qualità; 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, dovrà 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 conformità 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 né con la struttura organizzativa né 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 conformità dei propri standards e requisiti operativi, affidato ad un proprio responsabile della qualità 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 conformità o di abusi e, comunque, di non conformità 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 attività di:

a) eventuale apposizione del contrassegno di conformità 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'automatizzato 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» può 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 può figurare soltanto se:

1) la densità per metro quadrato di superficie non supera:

a) i quindici capi, ma non più 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'età 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 può figurare soltanto se:

1) la densità nel ricovero e l'età alla macellazione rispettano le condizioni fissate alla lettera b), eccetto per i polli, per i quali la densità può essere aumentata a tredici capi □ mq, ma non oltre 27,5 kg di peso vivo per metro quadrato e, per i capponi, per i quali la densità 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 metà della durata del loro ciclo vitale, gli animali hanno la costante possibilità di accedere, durante le ore diurne, a parchetti all'aperto comprendenti una superficie in gran parte rivestita di vegetazione, pari ad almeno:

- a) 1 m<sup>2</sup> per pollo o faraona;
- b) 2 m<sup>2</sup> per anatra o per capponi;
- c) 4 m<sup>2</sup> 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 è provvisto di aperture di passaggio la cui luce complessiva è di almeno 4 metri per 100 m<sup>2</sup> di superficie dell'edificio.

## d) «Rurale all'aperto».

Questa dicitura può figurare soltanto se:

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

a) i dodici capi, ma non più di 25 kg di peso vivo, nel caso dei polli; tuttavia, qualora siano impiegati ricoveri mobili di superficie utile non superiore a 150 m<sup>2</sup> e che restano aperti durante la notte, la densità per metro quadrato può raggiungere i venti capi, ma non più di 40 kg;

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

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

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

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

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

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

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

2) la superficie totale utilizzabile dei ricoveri di ciascuna unità di produzione non supera i 1.600 m<sup>2</sup>;

3) ciascun ricovero non contiene più 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 è provvisto di aperture di passaggio la cui luce complessiva è almeno 4 m per 100 m<sup>2</sup> di superficie dell'edificio;

5) gli animali hanno la costante possibilità di accedere, durante le ore diurne, a parchetti all'aperto almeno fin dall'età 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 m<sup>2</sup> per pollo, anatra muta, anatra pechino e faraona;
- b) 3 m<sup>2</sup> per anatra «mulard»;
- c) 4 m<sup>2</sup> per capponi, a partire dal 92° giorno (2 m<sup>2</sup> fino al 91° giorno);
- d) 6 m<sup>2</sup> per tacchino;
- e) 10 m<sup>2</sup> 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.

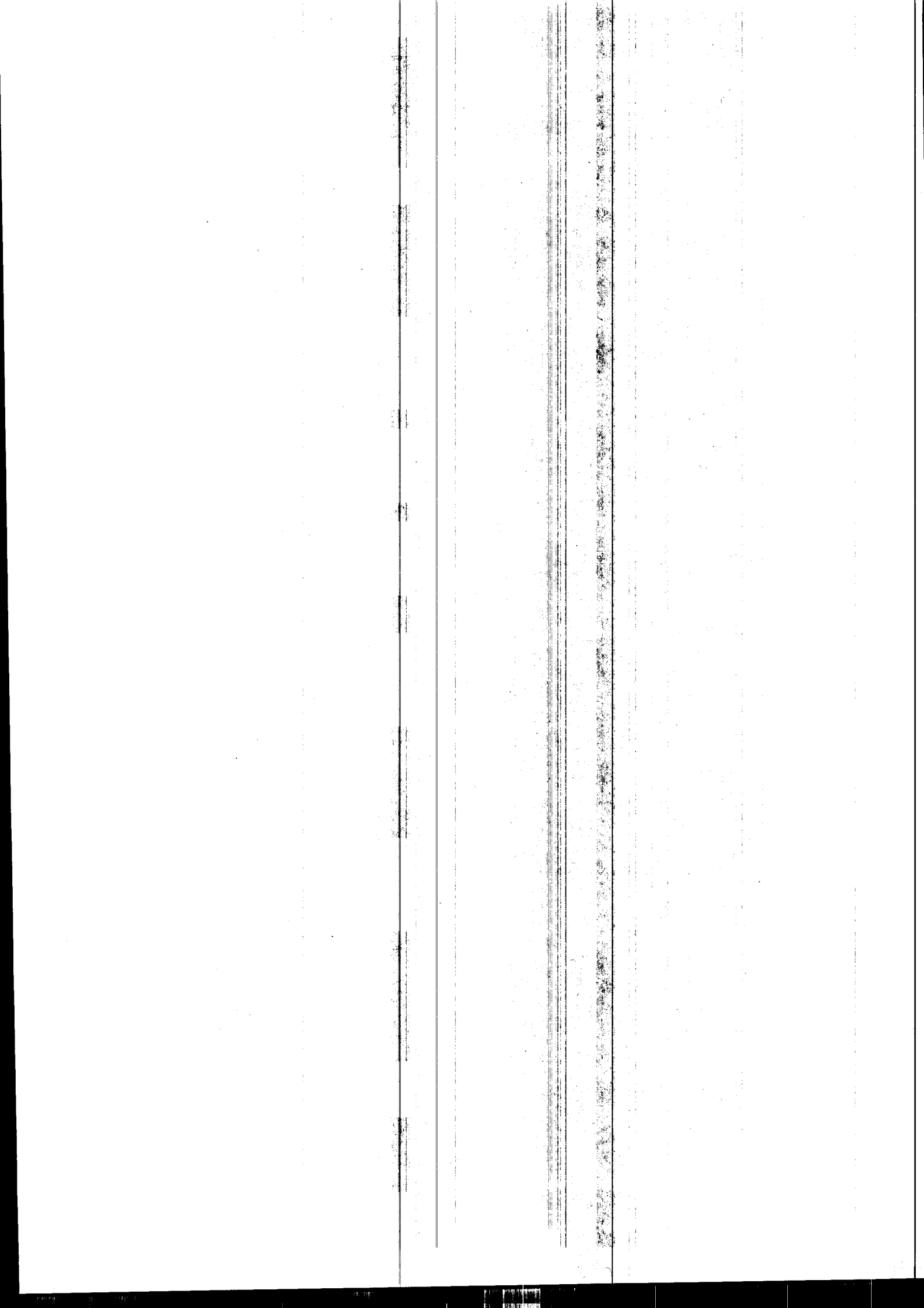
## Schema piano di controllo

## Allegato D

| Attività di base |                               | Punti critici  | controllo      |                     |                      |                | Gestione delle NON conformità |                  |                   |
|------------------|-------------------------------|--|----------------|---------------------|----------------------|----------------|-------------------------------|------------------|-------------------|
| Soggetto         | Descrizione filiera           |  | Tipo controllo | Frequenza controllo | Elemento controllato | Non conformità | Gravità                       | Trattamento N.C. | Azioni correttive |
| Incubatoio       | Qualifica allevamenti         | Idoneità tecnica   |                |                     |                      |                |                               |                  |                   |
|                  | Immissione uova               | - aggiornamento carico/scarico<br>- identificazione uova<br>- registrazione delle informazioni   |                |                     |                      |                |                               |                  |                   |
| Allevamento      | Qualifica allevamenti         | Idoneità tecnica   |                |                     |                      |                |                               |                  |                   |
|                  | Immissione pulcini            | - aggiornamento carico/scarico<br>- identificazione pollame<br>- registrazione delle informazioni<br>- origine dei pulcini                   |                |                     |                      |                |                               |                  |                   |
|                  | Tecnica e sistema allevamento | Protocollo allevamento<br>- sistema allevamento<br>- periodo di allevamento<br>- non effettuazione tratt. allopatrici                        |                |                     |                      |                |                               |                  |                   |
|                  | Alimentazione                 | Protocollo di alimentazione<br>- priva di grassi animali aggiunti<br>- non OGM<br>- razione alimentare<br>- assenza di additivi o medicinali |                |                     |                      |                |                               |                  |                   |

| Invio pollame al macello                 |  | Registro carico/scarico   |                |                    |                    |                |         |                  |                   |
|--|--|---|----------------|--------------------|--------------------|----------------|---------|------------------|-------------------|
| Soggetto                                 | Descrizione attività                   | Parametri   | Auto controllo | Verifica controllo | Elemento controllo | Non conformità | Gravità | Trattamento N.C. | Azione correttiva |
| Mangimifici<br>o<br>Fornitori di mangimi | Con sistema di certificazione prodotto | Qualificazione fornitore<br>Mantenimento requisito  |                |                    |                    |                |         |                  |                   |
|  | Senza sistema certificazione prodotto  | Adesione<br>Protocollo di produzione<br>- qualifica fonte approv. materie prime<br>- rintracciabilità sist. produttivo<br>- rintracciabilità lotti lavorazione e forn.<br>- autocontrollo interno   |                |                    |                    |                |         |                  |                   |
| Trasportatori                            | Trasporto animali                      | Qualificazione trasportatore<br>Mantenimento requisito.   |                |                    |                    |                |         |                  |                   |
|  |  | Verifica corrisp. comunicazione allev.<br>Banca dati<br>- caricamento dati pollame in arrivo<br>- acquisizione dati rintracciabilità e informazioni da riportare in etichetta<br>- modalità di identificazione del pollame<br>- costituzione lotto omogeneo per informazioni<br>- verifica rintracciabilità<br>Gestione carni non et. facoltativa |                |                    |                    |                |         |                  |                   |
| Impianto di macellazione                 | Catena di macellazione                 |   |                |                    |                    |                |         |                  |                   |





|          |                                   |  |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
|----------|-----------------------------------|--|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
|          | Etichettatura carni               | Etichette<br>- stampa etichette<br>- applicazione etichette su carcasse<br>- stampa documenti informativi  |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
|          | Fornitura carne con inf. omogenee | Gestione magazzino   |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| Soggetto | Descrizione attività              |  | Tabella | Tabella | Tabella | Tabella | Tabella | Tabella | Tabella | Tabella | Tabella | Tabella | Tabella | Tabella | Tabella | Tabella | Tabella | Tabella | Tabella | Tabella | Tabella | Tabella |
|          | Sezionamento                      | Banca dati<br>- caricamento dati carne in arrivo<br>- sostituzione lotto omogeneo<br>- procedure di rintracciabilità<br>- Mantenimento requisito |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
|          | Etichettatura tagli anatomici     | Etichette<br>- stampa etichette<br>- applicazione et. su tagli anatomici<br>- stampa documenti informativi                                       |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
|          | Etichettatura porzionati          | Etichette<br>- stampa etichette<br>- applicazione et. su preconfezionati<br>- stampa documenti informativi                                       |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
|          | Fornitura carne con inf. omogenee | Gestione magazzino   |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |
| CEDI     |                                   | Banca dati carne in arrivo e in spedizione   |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |         |

| Soggetti | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società |
|----------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Società  | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società |
| Società  | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società |
| Società  | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società |
| Società  | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società |
| Società  | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società |
| Società  | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società |
| Società  | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società |
| Società  | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società |
| Società  | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società |
| Società  | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società |
| Società  | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società |
| Società  | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società | Società |

04A09775