

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 7 marzo 2022

Modifica del disciplinare di produzione del Sistema di qualità nazionale «Vitellone e/o Scottona ai cereali». (22A01818)  
(GU n.68 del 22-3-2022)

IL CAPO DEL DIPARTIMENTO  
delle politiche competitive, della qualità  
agroalimentare, della pesca e dell'ippica

Vista la direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio del 9 settembre 2015, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione (codificazione);

Visto il regolamento (CE) n. 1305/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) e che abroga il regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio, ed in particolare l'art. 16 relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Vista la legge 21 giugno 1986, n. 317 e successive modificazioni ed integrazioni, relativa all'attuazione della direttiva 83/189/CEE relativa alla procedura d'informazione nel settore delle norme e delle regolamentazioni tecniche e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto ministeriale del 12 giugno 2009, n. 9021, relativo all'istituzione della Commissione sistemi di qualità nazionale, avente il compito di individuare i sistemi di qualità nazionali nonché le modalità di riconoscimento e funzionamento degli stessi e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto ministeriale 4 marzo 2011, n. 4337, che regola il Sistema di qualità nazionale zootecnica riconosciuto a livello nazionale ai sensi del regolamento (CE) n. 1974/2006 della Commissione, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 68 del 24 marzo 2011;

Visto il provvedimento ministeriale del 25 ottobre 2011, con il quale sono state definite le Linee guida per la redazione dei disciplinari di produzione per i prodotti zootecnici afferenti al sistema di qualità nazionale zootecnica, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 262 del 10 novembre 2011;

Visto il decreto ministeriale del 29 maggio 2015, n. 2009, con il quale è stata aggiornata la «Commissione SQN» di cui al decreto ministeriale del 12 giugno 2009, n. 9021;

Vista la notifica 2014/0025/I del Ministero dello sviluppo economico relativa al decreto di riconoscimento del sistema di qualità nazionale zootecnica «Vitellone e/lo scottona ai cereali» effettuata ai sensi della direttiva 98/34/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 giugno 1998;

Visto il decreto direttoriale 16 ottobre 2015, n. 69728, con il quale è stato riconosciuto il disciplinare di produzione SQN «Vitellone e/o scottona ai cereali»;

Visto il decreto dipartimentale 28 aprile 2016, n. 1770, recante le

modalita' attuative del sistema di qualita' nazionale zootecnica di cui al disciplinare di produzione «Vitellone e/o scottona ai cereali» riconosciuto con decreto ministeriale del 16 ottobre 2015, n. 69728;

Vista la nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali prot. 79665 del 26 ottobre 2016 con la quale e' stata riconosciuta la conformita' del regime di qualita' della Regione Veneto relativamente al disciplinare di produzione «Vitellone/scottona ai cereali» (legge regionale n. 12/2001), al Sistema qualita' nazionale «Vitellone e/o scottona ai cereali», riconosciuto con decreto ministeriale 16 ottobre 2015, n. 69728;

Visto il decreto direttoriale 22 novembre 2016, n. 86902, con il quale e' stato adottato il piano di controllo tipo per il disciplinare di produzione «Vitellone e/o scottona ai cereali»;

Vista la proposta di modifica del disciplinare di produzione «Vitellone e/o scottona ai cereali» presentata dal Consorzio di promozione, valorizzazione dei prodotti ottenuti con il Sistema di qualita' nazionale zootecnica, acquisita agli atti dell'Ufficio PQAI 1 in data 1° marzo 2021 con n. 98120;

Visto il verbale prot. 652866 del 13 dicembre 2021 della Commissione SQN, la quale, riunitasi in data 22 novembre 2021, ha rilevato alcune criticita' nella proposta di modifica del disciplinare «Vitellone e/o scottona ai cereali»;

Vista la nota del 13 dicembre 2021, n. 653953, con la quale l'Ufficio PQAI 1 ha trasmesso al Consorzio di promozione, valorizzazione dei prodotti ottenuti con il Sistema di qualita' nazionale zootecnica e all'Associazione per i sistemi di qualita' superiore per la zootecnica bovina da carne, le osservazioni della Commissione SQN, di cui al suddetto verbale 652866 del 13 dicembre 2021;

Vista la nota del 23 dicembre 2021, acquisita agli atti dell'Ufficio PQAI 1 in data 10 gennaio 2022 con n. 6242, con la quale l'Associazione per i sistemi di qualita' superiore per la zootecnica bovina da carne ha fornito chiarimenti e ha trasmesso il disciplinare revisionato secondo le osservazioni della Commissione SQN;

Vista la comunicazione del 17 gennaio 2022, trasmessa per mezzo di posta elettronica, con la quale l'Ufficio PQAI 1 ha inviato alla Commissione SQN i chiarimenti forniti l'Associazione per i sistemi di qualita' superiore per la zootecnica bovina da carne, nonche' il disciplinare di produzione «Vitellone e/o scottona ai cereali», revisionato secondo le osservazioni della Commissione;

Preso atto che non sono pervenuti da parte della Commissione SQN pareri oppositivi al disciplinare «Vitellone e/o scottona ai cereali» revisionato;

Considerato che non si apportano al progetto di regola tecnica modifiche significative che ne alterino l'ambito di applicazione, ne abbrevino il calendario di applicazione inizialmente previsto, aggiungano o rendano piu' rigorosi le specificazioni o i requisiti;

Ritenuto che il disciplinare di produzione «Vitellone e/o scottona ai cereali» trasmesso in data 23 dicembre 2021, acquisito agli atti dell'Ufficio PQAI 1 in data 10 gennaio 2022 con n. 6242, risponde ai requisiti previsti per il riconoscimento come Sistema di qualita' nazionale;

Decreta:

Articolo unico

1. Il disciplinare di produzione 23 dicembre 2021, acquisito agli atti dell'Ufficio PQAI 1 in data 10 gennaio 2022 con n. 6242,

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

allegato al presente decreto di cui forma parte integrante e sostanziale, e' riconosciuto ai sensi dell'art. 4, comma 3, del decreto ministeriale 4 marzo 2011, n. 4337.

2. Il disciplinare di produzione 23 dicembre 2021, acquisito agli atti dell'Ufficio PQAI 1 in data 10 gennaio 2022 con n. 6242 garantisce il diritto di accesso a tutti i produttori legittimamente interessati, la trasparenza del sistema e la rintracciabilita' in tutte le fasi della produzione previste dal disciplinare.

Il presente decreto e' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Roma, 7 marzo 2022

Il Capo del Dipartimento: Abate

Associazione per i Sistemi di Qualita' Superiore  
per la Zootecnia Bovina da Carne  
Fondata da Consorzio L'Italia Zootecnica e Primo Valore  
DECRETO MINISTERIALE N. 4337 del 4 marzo 2011

"LINEE GUIDA PER LA REDAZIONE DEI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE  
PER I PRODOTTI ZOOTECNICI AFFERENTI AL SISTEMA  
DI QUALITA' NAZIONALE ZOOTECNIA"

ALLEGATO ALL'ISTANZA RICONOSCIMENTO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  
DEL "VITELLONE e/o della SCOTTONA ai CEREALI"  
(Revisione 24 giugno 2013)

SCHEDA 6  
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

"VITELLONE e/o SCOTTONA AI CEREALI"

PREMESSA

Il Disciplinare di produzione del "vitellone ai cereali" definisce un processo produttivo nell'ambito di un Sistema di qualita' nazionale zootecnia (SQN) per le carni bovine contrassegnate dalla denominazione "Vitellone e/o Scottona ai cereali" in conformita' alle prescrizioni del decreto ministeriale 4 marzo 2011.

Tale sistema permette di garantire un processo produttivo e un sistema di rintracciabilita' delle carni lungo la filiera (da allevamento, a punti vendita) e la verifica della veridicita' delle informazioni relative all'animale, alle fasi di macellazione e di lavorazione tramite le quali sono ottenute le carni.

Il presente disciplinare propone un processo produttivo per ottenere carne bovina con caratteristiche qualitative che permettono al consumatore di differenziarle al momento dell'acquisto. Dette carni assicurano livelli di tenerezza, succosita' e colore che sono particolarmente richieste da una fascia di consumatori italiani, cosi' come attestato da numerosi studi scientifici.

La specificita' della carne del bovino adulto ai "cereali" e' infatti data dall'utilizzo di bovini maschi e femmine appartenenti esclusivamente a razze da carne o a duplice attitudine o relativi incroci, macellati ad un'eta' compresa tra 12 e 22 mesi, allevati negli ultimi mesi di accrescimento e finissaggio con la tecnica

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 3 di 19

tradizionale dell'allevamento protetto e alimentazione basata prevalentemente sui cereali ad elevato contenuto energetico.

Il presente disciplinare si applica durante il periodo di accrescimento-finissaggio di bovini maschi e femmine allevati per la produzione di carne, fino alla macellazione.

Include, inoltre, alcuni requisiti e specifiche riguardanti fasi di produzione ed attività svolte da altri operatori della filiera (macellazione, lavorazione delle carni ed etichettatura)

#### 1. Definizioni e abbreviazioni

• Razza	Capo bovino iscritto al Libro genealogico o figlio di padre e madre iscritti al libro genealogico della stessa razza. In quest'ultimo caso la verifica dell'informazione "razza" deve essere, in ogni caso, effettuata secondo le modalità indicate dall'organizzazione che detiene il libro genealogico.		
• Tipo genetico	informazione che viene rilevata dalla lettura del "Documento di identificazione individuale per la specie bovina" (passaporto) rilasciato dall'Autorità competente qualora sullo stesso siano riportati i dati relativi alla razza del padre del capo (es. passaporti francesi), oppure da altro documento da cui sia verificabile la razza del padre del capo (Certificato di intervento fecondativo - CIF per i bovini con passaporto italiano). In etichetta l'informazione deve essere riportata come «tipo genetico: incrocio di (seguito dalla razza del padre)».		
• Categoria bovino adulto	Ai bovini di età superiore ai 12 mesi si applica la seguente classificazione:		
	Categoria:	Classificazione	Denominazione di vendita
	A	Carcasse di animali maschi non castrati di età pari o superiore a dodici mesi ma inferiore a ventiquattro mesi	Bovino adulto
	E	carcasse di altri animali femmine di età pari o superiore a dodici mesi	Bovino adulto
• Autocontrollo:	Controllo interno del singolo operatore della filiera, tramite verifiche documentali e/o		

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.



2.f - negli allevamenti, aderenti all'SQN, le procedure riguardanti le tecniche di allevamento e l'alimentazione devono interessare indistintamente tutti i bovini presenti in azienda e non solo quelli destinati all'SQN. In particolare, non possono essere presenti, in una stessa struttura/stalla, animali allevati e alimentati in conformita' al presente disciplinare e animali allevati e alimentati in modo convenzionale.

2.g - nelle aziende dotate di strutture indipendenti, e' possibile suddividere l'azienda medesima sulla base delle distinte procedure di allevamento (es. convenzionale / SQNZ). In quest'ultimo caso, le stalle e le relative pertinenze, nonche' le attrezzature utilizzate (es. carro UNIFEED) devono essere ben delimitate e preventivamente individuate con apposita procedura che consenta di non mescolare l'alimentazione destinata all'allevamento SQNZ.

### 3. Tecniche di alimentazione

3.a - L'azienda di allevamento deve predisporre e tenere aggiornati i piani di razionamento alimentare che devono tenere conto delle esigenze nutrizionali dei bovini nelle diverse fasi di sviluppo; in particolare, devono essere definite delle razioni alimentari differenziate fra la fase di accrescimento e quella di finissaggio.

3.b - La razione alimentare deve essere preparata secondo la tecnica dell'UNIFEED, o con somministrazione contemporanea di tutti gli alimenti che compongono la razione e deve avere le seguenti caratteristiche:

3.b.1 - razione giornaliera contenente cereali e foraggi da cereali in quantita' = 60% sulla sostanza secca;

3.b.2- La percentuale di fibra della razione deve essere tale da garantire un valore di NDF = 25% della sostanza secca, oppure il 40% delle particelle della razione deve avere una dimensione superiore ai 2 mm.;

3.b.3 - La razione deve contenere una quota d'insilato di pianta intera di mais non superiore a 12 kg. sul tal quale nella fase di accrescimento.

3.b.4 -Nella fase di finissaggio o negli ultimi 60 giorni la quota di amido deve essere incrementata secondo le norme di finissaggio e/o la quota d'insilato deve diminuire almeno del 25% sul massimo consentito di kg. 12.

3.b.5 - la razione alimentare deve essere priva di grassi animali aggiunti e costituita esclusivamente dai seguenti prodotti di origine vegetale:

- cereali e derivati;
- leguminose;
- oleaginose;
- bietole e derivati;
- foraggi freschi (cereali da foraggio, erba medica,

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

trifoglio, erba da prati naturali e artificiali);

- foraggi essiccati;
- insilati di piante intere (cereali e insilati d'erba);
- grassi vegetali semplici o elaborati (salificati, idrogenati);
- prodotti e sottoprodotti dell'industria saccarifera (saccarosio, melasso, polpe, concentrato proteico di melasso);
- melasso di agrumi;
- glicerolo
- mangimi completi e complementari, costituiti dalle materie prime sopra elencate

3.b.6 - E' consentito l'uso di integratori vitaminico-minerali, di lieviti e di additivi autorizzati per l'alimentazione animale.

3.c - Gli alimenti zootecnici devono essere privi di alterazioni o sostanze tossiche che li rendano non idonei per l'alimentazione animale, nel rispetto della normativa vigente. Per quanto riguarda il requisito "assenza di grassi animali", in mancanza del requisito di certificazione del prodotto da parte del mangimificio, l'organizzazione aderente al disciplinare SQN, potra' sopperire con proprie visite e/o analisi annuali.

3.d - Gli alimenti zootecnici devono essere identificati e conservati in modo idoneo, e tenuti fisicamente separati da altri alimenti non consentiti dal presente disciplinare e destinati ad altre specie animali allevate in azienda.

#### 4. La scelta degli animali

4.a - I bovini ammessi al presente disciplinare devono appartenere esclusivamente a razze da carne o a duplice attitudine o risultare da incroci tra razze da carne e razze a duplice attitudine.

4.b - La carne ammessa al circuito SQN deve provenire esclusivamente da carcasse che hanno le seguenti caratteristiche:

	A	
Categoria	-----+	
	E	
Classe di conformazione	S-E-U-R	
Classe di stato d'ingrassamento	2-3	

#### 5. Strutture e impianti

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

5.a - Le strutture di stabulazione devono essere costruite con materiali adeguati e secondo gli standard e le esigenze della specie allevata e devono assicurare condizioni ambientali di temperatura, circolazione dell'aria, umidità relativa dell'aria e concentrazione di gas e polveri tali da non nuocere agli animali.

5.b - Il fronte di mangiatoia non deve essere inferiore a 60 cm per capo e/o deve essere prevista l'alimentazione ad libitum.

5.c - I bovini allevati su lettiera, devono avere a disposizione una superficie non inferiore a 4 mq/capo, come da raccomandazioni contenute nel report della Comunità Europea del 2001 sul benessere del bovino da carne, In particolare, in tale documento, si indica uno spazio di 3mq/capo per animali di 500kg di peso vivo  $\pm$  0.5mq ogni 100kg di incremento. Questi limiti risultano consentire ai bovini l'espressione del comportamento e dei movimenti naturali, limitando lo stress e in tal modo consentendo un accrescimento regolare nel miglior stato di sanità e salute che si riflettono sulla qualità della carne al momento della macellazione e nelle fasi successive di maturazione.

5.d - I bovini allevati su grigliato, dovranno avere a disposizione una superficie non inferiore a 3,00 mq/capo, poiché questo tipo di stabulazione, molto diffuso nel settore del bovino da carne, prevede l'eliminazione di deiezioni e residui, altrimenti accumulati sul suolo e quindi consente una libertà di movimenti e pulizia anche con un minor spazio per capo.

5.e - E' necessario disporre di un locale adibito ad infermeria

#### 6. sistema di produzione e rintracciabilità

Di seguito sono descritti, per i diversi operatori della filiera SQN, i sistemi di identificazione e di registrazione, gli elementi di rintracciabilità e la descrizione del processo produttivo su cui è basato il sistema di qualità nazionale "Vitellone e/o Scottona ai cereali".

##### 6.1 - Allevamento

L'allevatore, con la richiesta di adesione all'SQN, si impegna a rispettare gli adempimenti stabiliti dal presente disciplinare ed, in particolare, per poter certificare che il bovino è stato allevato nell'ambito dell'SQN "Vitellone e/o Scottona ai cereali", oltre a garantire le condizioni minime richiamate nei precedenti paragrafi deve rispettare i seguenti requisiti:

6.1.a - In ciascun allevamento aderente al disciplinare SQN devono essere presenti ed essere disponibili per le fasi di controllo, le schede che riportano la razione alimentare somministrata e definiscono il periodo della fase di finissaggio.

6.1.b - La rintracciabilità degli alimenti ad integrazione e del mangime/nucleo utilizzati dall'allevatore è rappresentata dai documenti di acquisto, dai quali è possibile verificare che l'allevatore non abbia acquistato mangime/nucleo/alimento ad integrazione da mangimifici/fornitori diversi da quelli con certificazione di prodotto, cartellini di accompagnamento

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

mangime/nucleo dai quali sia possibile verificare la formulazione e l'assenza di grassi animali aggiunti.

6.1.c - La rintracciabilità nel caso di alimenti autoprodotti e' invece rappresentata dal documento di acquisto della semente e dalla verifica dei quantitativi prodotti.

6.1.d - Ai fini della rintracciabilità degli animali gli elementi di registrazione sono rappresentati da: marche auricolari, passaporto, Mod. 4 per i capi provenienti dall'estero. Sulla base di questi tre elementi e' possibile verificare l'età dell'animale, il paese di nascita e i paesi di ingrasso.

6.1.e. - L'allevatore, pertanto, deve:

6.1.e.1. - mantenere aggiornato il registro di carico e scarico dei capi bovini allevati con la periodicità prevista dalla normativa vigente e controllare la presenza delle marche auricolari su tutti i soggetti;

6.1.e.2 - verificare, in fase di consegna degli alimenti complementari, la documentazione di trasporto e accessoria richiesta e la relativa corrispondenza con il prodotto in entrata;

6.1.e.3 - detenere e mantenere aggiornato, con frequenza mensile, il registro di carico e scarico alimenti e/o altro sistema di tracciabilità';

6.1.f - I capi bovini, per poter essere conformi al disciplinare, devono essere allevati alle condizioni sopra riportate e devono essere avviati alla macellazione ad un'età compresa tra i 12 e i 22 mesi di vita.

6.1.g - L'allevatore, al momento della cessione per la macellazione del bovino, deve:

6.1.g.1 - inviare al macello con il documento accompagnatorio come previsto dal DPR 30 aprile 1996 n. 317 e successivi aggiornamenti, il passaporto dell'animale e, per poter garantire la veridicità dell'informazione razza o tipo genetico, il certificato di intervento fecondativo (CIF) per i bovini nati in Italia o documentazione equivalente per i bovini nati all'estero;

6.1.g.2 - aggiornare il registro d'anagrafe del bestiame.

6.1.g.3 - rilasciare un "certificato di avviamento alla macellazione" che attesta, per ciascun soggetto, il possesso dei requisiti di allevamento fissati dal disciplinare SQN. Detto "certificato" deve essere rilasciato in forma cartacea o informatica. Copia degli stessi devono essere conservati in allevamento.

6.1.h - L'allevatore, per verificare la "razza" o "tipo genetico" ammessa all'SQN e per garantire la veridicità della stessa informazione, qualora si intenda riportarla in etichetta, adotta la seguente procedura:

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

6.1.h.1 - Razza: l'allevatore deve acquisire un documento rilasciato da un Ente preposto ufficialmente riconosciuto, che ne attesti l'iscrizione al libro genealogico o che sia figlio di genitori entrambi iscritti al libro. In quest'ultimo caso la verifica dell'informazione "razza" deve essere, in ogni caso, effettuata secondo le modalita' indicate dall'Ente che detiene il libro genealogico. Per i bovini di origine francese, l'informazione "Razza" e' utilizzabile solo se al momento dell'avvio del bovino allo stabilimento di macellazione, l'allevatore consegna, oltre al passaporto e tutta la documentazione prevista dalla normativa vigente, anche il "Certificat de filiation genetique etabli par l'etat civil bovin (ECB)" dal quale si evince, tra l'altro, la matricola e la razza del padre e della madre.

6.1.h.1.2 - Tipo genetico: per i bovini nati in Italia, l'informazione viene rilevata dal Certificato di Intervento Fecondativo - CIF sul quale e' riportata la razza del padre. Per i bovini nati all'estero e' necessario acquisire idonea documentazione dalla quale e' possibile risalire alla razza del padre del bovino interessato. In particolare, per i bovini di origine francese, poiche' il passaporto riporta, tra l'altro, il numero di identificazione e in forma codificata la razza del padre e' possibile indicare "Tipo genetico: incrocio di (seguito dalla razza del padre)". Per i bovini con passaporto francese, inoltre, e' possibile procedere come segue:

6.1.h.1.2.a - Caso A - i codici razziali del padre e della madre, riportati sul passaporto, sono gli stessi: l'informazione puo' essere espressa come: "Tipo genetico: (indicazione della razza del padre). Detta possibilita' e' estesa anche a bovini con passaporto italiano qualora si accerti dal passaporto o dalla BDN che anche la madre e' ascrivibile alla medesima razza del padre;

6.1.h.1.2.b - Caso B - i codici razziali del padre e della madre, riportati sul passaporto, sono diversi: l'informazione va espressa come "tipo genetico: incrocio di (indicazione della razza del padre). Qualora lo spazio a disposizioni in etichetta per tale informazione non sia sufficiente, l'informazione puo' essere riportata in uno dei seguenti modi:

6.1.h.1.2.b.1 - tipo genetico: inc. di (seguito dalla razza del padre);

6.1.h.1.2.b.2 - "incrocio di (seguito dalla razza del padre)";

6.1.h.1.2.b.3 - "incrocio (seguito dalla razza del padre)".

6.1.h.1.2.c - Caso C - i codici razziali del padre e della madre sono diversi ed il passaporto riporta nel campo "Type racial" l'indicazione "Croise'": anche in questo caso l'informazione va espressa come "tipo genetico: incrocio di (indicazione della razza del padre).

6.1.1. L'azienda di allevamento deve applicare un manuale di buone pratiche di allevamento che comprenda almeno i seguenti aspetti:

- 6.1.1.1 - anagrafe e rintracciabilità degli animali;
- 6.1.1.2 - gestione degli approvvigionamenti e alimentazione;
- 6.1.1.3 - gestione sanitaria dell'azienda;
- 6.1.1.4 - benessere animale;
- 6.1.1.5 - gestione effluenti zootecnici;
- 6.1.1.6 - pulizia, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione;
- 6.1.1.7 - formazione del personale.

6.1.1.m - Le registrazioni previste dal presente disciplinare possono essere gestite in forma elettronica e/o cartacea.

6.1.1.n - La documentazione attestante quanto sopra viene archiviata e conservata dall'operatore - organizzazione, per almeno 2 anni e deve essere a disposizione per le verifiche di controllo (autocontrollo e controllo esercitato dall'Organismo Indipendente).

## 6.2 - Stabilimento di macellazione

6.2.a - Al momento del ricevimento dei bovini, lo stabilimento di macellazione, deve verificare l'appartenenza del bovino al circuito del SQN, deve acquisire il "certificato di avviamento alla macellazione" del bovino rilasciato dall'allevatore.

6.2.b - Nel caso di organizzazioni aderenti al disciplinare SQN la verifica della veridicità dell'informazione "razza" o "tipo genetico" può essere effettuata, direttamente dallo stabilimento di macellazione, qualora si intenda riportare in etichetta detta informazione.

6.2.c - Detta documentazione deve essere conservata dallo Stabilimento di macellazione per 2 anni e deve essere messa a disposizione per presa visione dei tecnici incaricati all'autocontrollo o del controllo da parte dell'organismo Indipendente.

6.2.d - L'incaricato dello stabilimento di macellazione, in fase di pre-macellazione, confronta l'auricolare del bovino, il documento di trasporto, il passaporto; dopo il riscontro, i bovini in regola vengono avviati alla macellazione. In corrispondenza dello specifico auricolare, annota, su idoneo documento (modello 4, registro informatico, ecc.) l'ordine di ingresso in catena di macellazione per il fondamentale abbinamento con il numero progressivo di macellazione assegnato alla carcassa.

6.2.e - L'ordine di ingresso dei bovini in catena viene inserito nel supporto informatico della struttura di macellazione. Segue la macellazione dei bovini e l'arrivo sequenziale delle carcasse che, individualmente, vengono pesate, classificate e, in maniera automatica e progressiva, numerate e collegate con l'auricolare del bovino di provenienza.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

6.2.f - Solo per le carcasse classificate appartenenti alle categoria "A" ed "E" e non ricadenti nelle classifiche commerciali (SEUROP) della categoria O - P e negli stati di ingrassamento della carcassa 1 - 4 - 5, e' possibile stampare ed apporre sulle carcasse l'etichetta di macellazione che attesta l'appartenenza della carne all'SQN "Vitellone e/o Scottona ai cereali" ed e' possibile riportare le sole informazioni cosi' come previsto al successivo paragrafo 7. Le etichette di macellazione devono riportare, inoltre, un codice a barre del tipo di seguito specificato. Sono apposte su ciascuna mezzena tre etichette (una per ciascun sesto). Successivamente la carcassa e' divisa in due mezzene.

6.2.g - Le mezzene prima del taglio sono gia' identificate tramite le apposite etichette di macellazione posizionate nelle parti di ciascuna mezzena in cui potrebbe essere tagliata.

6.2.h - Le informazioni riportate in etichetta sono desunte dal passaporto del bovino o, quando possibile, dalla banca dati dell'anagrafe dei bovini (BDN) e dal "certificato di avviamento alla macellazione".

6.2.i - Il sistema informatico deve garantire l'inserimento dei dati e la stampa delle etichette di macellazione da apporre sulle mezzene e l'archivio delle informazioni.

6.2.l - Le informazioni stampate nell'etichetta di macellazione sono ricavate dalla documentazione innanzi richiamata e caricate, al momento della macellazione, nella banca dati informatica dello stabilimento di macellazione. Il programma informatico utilizzato per gestire la banca dati e' in grado di segnalare o bloccare la stampa delle etichette qualora non siano rispettate le condizioni e i requisiti minimi previsti dal presente disciplinare.

6.2.m - Lo stabilimento di macellazione deve garantire, con idoneo sistema informatico, la correlazione tra il carico, di ogni capo macellato, con lo scarico delle carni da esso ottenute e spedite al cliente. Le spedizioni delle carni (mezzene, quarti, ecc.) sono registrate nella banca dati a cura dello stabilimento di macellazione. In qualsiasi momento e' possibile, consultando la banca dati, ricavare i destinatari di ogni spedizione di carne SQN effettuata.

6.2.n - Lo stabilimento di macellazione deve garantire l'addestramento del tecnico incaricato di caricare i dati degli animali nella banca dati informatica e il corretto funzionamento del sistema informatico.

6.2.o - Al momento della spedizione della carne (mezzene, quarti o sest), lo stabilimento di macellazione, deve rilasciare un "certificato SQN: "Vitellone e/o Scottona ai cereali" che attesta, per ciascuna porzione di carne venduta, il possesso dei requisiti di carne appartenente al suddetto SQN, in alternativa sulla documentazione accompagnatoria del prodotto in uscita deve essere indicata la conformita' dei lotti al SQN: "Vitellone e/o Scottona ai cereali". I documenti di cui sopra devono essere rilasciati in forma cartacea o informatica e I devono essere conservati presso lo stabilimento di macellazione.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

6.2.p - La documentazione riportante la conformita' delle mezzene, quarti o sestini al SQN: "Vitellone e/o Scottona ai cereali", sia che si tratti di un certificato, sia che si tratti di documenti di trasporto, al fine di garantire un regolare ed efficiente flusso di informazioni tra i soggetti coinvolti deve essere dotata di codice a barre (tipo European Article Number EAN 128, QR - Quick Read code, oppure analogo codice facilmente disponibile sul mercato generalmente destinate ad essere lette tramite semplici lettori informati), o deve esserne inviata una copia tramite file informatizzati impiegati per memorizzare informazioni riportate in etichetta e sul certificato SQN.

6.2.q - L'archiviazione delle copie dei documenti e dei dati relativi alla spedizione delle carni SQN: "vitellone o scottona ai cereali" e' effettuata su supporto cartaceo e/o informatico presso lo stabilimento di macellazione per un periodo di almeno 2 anni. Il mantenimento nel tempo dei dati relativi agli animali allevati archiviati su supporto informatico viene garantito da un salvataggio periodico dei dati (back-up).

### 6.3 - Laboratorio di Sezionamento / Porzionatura

6.3.a - Il laboratorio di sezionamento e/o porzionatura, aderente al disciplinare SQN, che intende sezionare e/o porzionare carni bovine dell'SQN "Vitellone e/o Scottona ai cereali" deve garantire l'identificazione di tutti i prodotti, mantenere la rintracciabilita' delle carni attraverso idoneo sistema informatico e apporre su tutti i prodotti finiti adeguata etichetta conforme al presente disciplinare.

6.3.b - Le mezzene o i quarti o i sestini ottenuti dalle precedenti operazioni presso gli stabilimenti di macellazione aderenti all'SQN "Vitellone e/o Scottona ai cereali" possono essere sottoposte alle operazioni di sezionamento in una struttura contigua a dove si svolgono le operazioni di abbattimento e macellazione o in laboratori di sezionamento non contigui al macello.

6.3.c - Le mezzene al momento del taglio sono gia' identificate tramite le etichette di macellazione, posizionate nelle parti di ciascuna mezzena in cui potrebbe essere tagliata.

6.3.d - Il laboratorio di sezionamento, al momento dell'adesione all'SQN, comunica all'organismo di controllo designato, le modalita' di identificazione, rintracciabilita' e controllo dei bilanci di massa (solo a scopo di esempio: lavorazione in modalita' tutto pieno - tutto vuoto nel reparto sezionamento o uso di flussi separati da idonei segnalatori di cambio di lavorazione) da essi adottate durante le operazioni di sezionamento per garantire la non commistione con carni estranee al presente disciplinare. L'organismo di controllo deve approvare le modalita' proposte dal laboratorio di sezionamento / porzionatura prima di accettare l'incarico. Le procedure adottate devono essere disponibili, presso l'operatore, in forma cartacea, per le operazioni di controllo e vigilanza.

6.3.e - Le modalita' di acquisizione dei dati da parte del laboratorio di sezionamento sono di tipo informatizzato, acquisendo in maniera informatizzata i dati ricevuti dall'operatore precedente, importando il file o leggendo il codice a barre o QR Code riportato sull'etichetta di macellazione o in caso di illeggibilita' dalla

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

documentazione riportante la conformita' del prodotto al SQN: "vitellone o scottona ai cereali" previa verifica della corrispondenza con il codice di rintracciabilita'. E' consentita l'imputazione manuale dei dati nel sistema di identificazione e tracciabilita' del sezionamento solo in caso di impossibilita' ad acquisire i dati informaticamente, illeggibilita' del codice a barre o QR Code o guasto documentato nel sistema di lettura dello stesso.

6.3.f - Le mezzene, destinate ad essere commercializzate con la dizione "Vitellone e/o Scottona ai cereali". vengono tagliate in funzione dell'ordine ricevuto dal cliente. Per ogni taglio anatomico ottenuto, al momento della pesatura l'operatore tramite lettore ottico collegato a sistema informatico provvede ad acquisire il codice presente sull'etichetta di macellazione o digitando il codice di rintracciabilita' sulla bilancia pesa etichettatrice, relativa alla carne in questione, ricavando i dati identificativi dell'animale, caricati, al momento dell'arrivo della merce, nella banca dati informatica del laboratorio di sezionamento. Al termine di tale operazione vengono stampate le etichette di sezionamento da apporre su ogni taglio anatomico destinato ad essere commercializzato. L'etichetta di sezionamento riporta le informazioni indicate nel paragrafo 7 del presente disciplinare e riporta un codice a barre del tipo precedentemente descritto.

6.3.g - Ulteriori lavorazioni a partire dai tagli anatomici fino ai porzionati (preconfezionati) devono garantire la rintracciabilita' e le procedure per evitare la commistione delle carni come sopra descritto.

6.3.h - Qualora il laboratorio di sezionamento, prevede la costituzione di lotti di lavorazione, gli stessi devono essere costituiti da carne etichettata nell'ambito del disciplinare SQN "Vitellone e/o Scottona ai cereali". Il laboratorio di sezionamento, per la costituzione del lotto di lavorazione legge, con apposito lettore, i codici a barre o QR Code sulle etichette apposte sulla carne e, solo, quelle rientranti nel suddetto SQN, con le stesse informazioni obbligatorie e, se del caso, con le stesse informazioni facoltative previste al successivo paragrafo 7, potranno far parte del costituendo lotto di lavorazione. Il sistema informatico verifica disomogeneita' del lotto.

6.3.i - Il laboratorio di sezionamento, indipendentemente dal sistema di rintracciabilita' adottato deve:

6.3.i.1 - inserire i dati relativi alle carni SQN nella banca dati ed eventualmente rietichettare nel caso l'etichetta originale non riporti un codice a barre leggibile o QR Code dal sistema del laboratorio di sezionamento medesimo;

6.3.i.2 - disossare / porzionare singole lavorazioni o lotti omogenei di prodotto impedendo la commistione con altre carni presenti nel laboratorio di sezionamento;

6.3.i.3 - stampare automaticamente le etichette per i tagli ottenuti delle singole lavorazioni o lotti di lavorazione;

6.3.i.4 - apporre l'etichetta sui prodotti disossati / porzionati conforme alle specifiche del presente disciplinare.

6.3.l - Al momento della spedizione della carne (grossi tagli disossati, tagli anatomici, porzionati, ecc.), il laboratorio di sezionamento, deve rilasciare un "certificato SQN: "Vitellone e/o Scottona ai cereali" che attesta, per ciascuna porzione di carne fornita, il possesso dei requisiti di carne appartenente al suddetto SQN, in alternativa sulla documentazione accompagnatoria del prodotto in uscita deve essere indicata la conformita' dei lotti al SQN: "Vitellone e/o Scottona ai cereali". Detta documentazione deve essere rilasciata secondo le stesse modalita' previste per lo stabilimento di macellazione.

6.3.m - Il sistema informatico deve garantire l'inserimento dei dati e la stampa delle etichette di sezionamento / porzionatura da apporre sulle carni o confezioni e l'archivio delle informazioni.

6.3.n - Il Laboratorio di sezionamento / porzionatura deve garantire, con idoneo sistema informatico, la correlazione tra il carico, di ogni consegna di carne dallo stabilimento di macellazione, con lo scarico delle carni da esso ottenute e spedite al cliente. Le spedizioni delle carni sono registrate nella banca dati a cura del laboratorio di sezionamento/ porzionatura. In qualsiasi momento e' possibile, consultando la banca dati, ricavare i destinatari di ogni spedizione di carne SQN effettuata (bilancio di massa).

6.3.o - Il laboratorio di sezionamento / porzionatura deve garantire la formazione del tecnico incaricato di caricare i dati delle carni nella banca dati informatica e il corretto funzionamento del sistema informatico.

6.3.p - L'archiviazione delle copie dei documenti e dei dati relativi alla spedizione delle carni SQN: "Vitellone e/o Scottona ai cereali" e' effettuata su supporto cartaceo e/o informatico presso il laboratorio di sezionamento per un periodo di almeno 2 anni. Il mantenimento nel tempo dei dati relativi agli animali allevati archiviati su supporto informatico viene garantito da un salvataggio periodico dei dati (back-up).

#### 6.4- Punti vendita

6.4.a - Il punto vendita (pdv) comunica preventivamente all'organismo di controllo designato al momento dell'adesione all'SQN, le modalita' di identificazione, rintracciabilita', stoccaggio, lavorazione, messa in vendita delle carni e controllo dei bilanci di massa (solo a scopo di esempio: stoccaggio in cella frigo in aree dedicate ed identificate, lavorazione in modalita' tutto pieno - tutto vuoto nel reparto lavorazione o uso di flussi separati da idonei segnalatori di lavorazioni, bancone di vendita con zone dedicate rispetto ad altre carni presenti nel punto vendita), in modo tale da garantire che durante le operazioni presso il punto vendita sia evitata la commistione con carni estranee al presente disciplinare. La gestione cartaceo/manuale della tracciabilita' da parte dei punti vendita e' consentita solo nella tipologia "dettaglio tradizionale". L'organismo di controllo deve approvare le modalita' manuali o informatizzate proposte dal punto vendita e verificare che il sistema cartaceo/manuale impatti su una percentuale minima di prodotto, prima di accettare l'incarico.

Le procedure adottate devono essere disponibili, presso l'operatore, in forma cartacea o su supporto informatico, per le operazioni di

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

controllo e vigilanza.

6.4.b - Le modalita' di acquisizione dei dati da parte del pdv sono di tipo informatizzato, importando il file o leggendo il codice a barre o QR Code riportato sull'etichetta di macellazione / sezionamento o in caso di illeggibilita' delle stesse, dalla documentazione riportante la conformita' del prodotto al SQN: "Vitellone e/o Scottona ai cereali". E' consentita l'imputazione manuale dei dati nel sistema di identificazione e tracciabilita' del pdv solo in caso di mancanza del sistema informatico, illeggibilita' del codice a barre o QR Code o guasto documentato nel sistema di lettura dello stesso.

6.4.c - Le mezzene o gli altri tagli di carni certificate forniti ai pdv, al momento del taglio sono gia' identificate tramite le etichette di macellazione o di sezionamento.

6.4.d - Il sistema informatico, se presente, deve garantire l'inserimento dei dati e la stampa delle etichette presso i pdv da apporre in prossimita' delle carni poste in vendita o sulle confezioni per i prodotti pre-incartati e l'archivio delle informazioni.

6.4.e - Il pdv deve garantire, manualmente o con idoneo sistema informatico, la correlazione tra il carico, di ogni consegna di carne dallo stabilimento di macellazione o dal laboratorio di sezionamento / porzionatura, con lo scarico delle carni da esso ottenute e vendute al consumatore finale. Le spedizioni delle carni sono registrate nella banca dati o supporto cartaceo a cura del pdv.

6.4.f - Il pdv deve garantire l'addestramento del tecnico incaricato di caricare i dati delle carni nel supporto cartaceo o nella banca dati informatica e il corretto funzionamento del sistema informatico.

6.4.g - L'archiviazione delle copie dei documenti e dei dati relativi alle carni SQN: "Vitellone e/o Scottona ai cereali" e' effettuata su supporto cartaceo e/o informatico presso il pdv per un periodo di almeno 2 anni. Il mantenimento nel tempo dei dati relativi agli animali allevati archiviati su supporto informatico viene garantito da un salvataggio periodico dei dati (back-up).

6.4.h - Il pdv, indipendentemente dal sistema di rintracciabilita' adottato, deve controllare, all'arrivo della merce la correttezza dell'identificazione e, in particolare:

6.4.h.1 - Ogni singolo taglio deve riportare l'etichetta prevista dal presente disciplinare. Inoltre, la merce viene accompagnata da DDT e dal certificato SQN: "Vitellone e/o Scottona ai cereali" o da documentazione accompagnatoria del lotto che riporta la conformita' al SQN: "Vitellone e/o Scottona ai cereali";

6.4.h.2 - Scarica su supporto cartaceo e/o sistema informatico i dati di rintracciabilita', importando il file o leggendo il codice a barre o QR Code apposto sull'etichetta: questo permette di registrare il carico all'arrivo e tramite le pesate dei diversi tagli prodotti si ottiene lo scarico della merce.

6.4.h.3 - In cella e sul banco vendita mantiene fisicamente separate dal resto delle carni bovine le carni identificate

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

nell'ambito dell'SQN: "Vitellone e/o Scottona ai cereali" (es. parte della cella - banco vendita dedicata ed identificata con apposita etichetta).

6.4.h.4 - In caso di lavorazione, utilizza un sistema adeguato (solo a scopo di esempio: lavorazione in modalita' tutto pieno - tutto vuoto o uso di flussi separati da idonei segnalatori di lavorazioni in modo da evitare eventuali commistioni tra le carni certificate SQN: "Vitellone e/o Scottona ai cereali" e carni estranee al presente disciplinare.

6.4.h.5 - Dispone la merce separandola per singolo lotto e apponendo un cartellino identificativo riportante il numero di lotto che correla i diversi tagli al certificato SQN "Vitellone e/o Scottona ai cereali" esposto al consumatore.

6.4.h.6 - Qualora i prodotti vengano preincartati e venduti al libero servizio, la merce prelevata dalla cella viene lavorata cosi' come indicato al precedente par. 6.4.a, e al momento della pesatura l'addetto richiama il codice di rintracciabilita' e automaticamente stampa l'etichetta da apporre sul preincarto riportante i dati previsti dal presente disciplinare (non sono costituiti nuovi lotti presso il punto vendita).

Nel caso in cui il pdv ha necessita' di costituire lotti di lavorazione deve adottare le stesse procedure descritte per gli stabilimenti di sezionamento / porzionatura cosi' come indicato al precedente par. 6.3.

#### 6.4.i. - Merce in arrivo

Le carni in arrivo sono identificate con le etichette previste dal presente disciplinare ed accompagnate dalla documentazione che accerta la conformita' SQN: "Vitellone e/o Scottona ai cereali": certificato o altra documentazione accompagnatoria.

#### 6.4.l - Stoccaggio

Durante lo stoccaggio la merce mantiene l'etichetta originale se non ancora sezionata, dopo il sezionamento viene identificata con un'etichetta o un cartellino riportante il codice di rintracciabilita' che correla i diversi tagli al certificato SQN: "Vitellone e/o Scottona ai cereali" consegnato dallo stabilimento di macellazione o dal laboratorio di sezionamento / porzionamento.

#### 6.4.m - Banco vendita assistita

Nel banco vendita la merce viene identificata con un'etichetta o dei cartellini, riportanti il codice di rintracciabilita', che consentono di collegare il taglio all'etichetta apposta in prossimita' della carne. Detta etichetta puo' essere anche il certificato SQN: "Vitellone e/o Scottona ai cereali".

#### 6.4.n - Banco vendita libero servizio

Nel banco vendita libero servizio la merce viene gia' esposta preincartata ed etichettata con tutte le informazioni previste dal presente disciplinare. L'etichetta viene emessa in fase di pesatura del prodotto richiamando il relativo codice di rintracciabilita'.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

6.4.o - Il punto vendita (pdv) che commercializza esclusivamente preconfezionati, prodotti presso i laboratori di porzionamento, non ha l'obbligo di adesione al presente disciplinare, qualora i preconfezionamenti medesimi siano destinati direttamente al consumatore finale senza ulteriore manipolazione.

## 7. ETICHETTATURA DEL PRODOTTO

Le informazioni sugli alimenti diverse da quelle obbligatorie previste dagli articoli 13,14 e 15 del regolamento (CE) n. 1760/2000, volontariamente aggiunte sulle etichette saranno oggettive e verificabili da parte dell'Ente di certificazione prescelto nonché comprensibili per i consumatori e conformi alla legislazione orizzontale in materia di etichettatura in ossequio al regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio.

## 8. AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'OPERATORE / ORGANIZZAZIONE SQN

8.a - L'Operatore o Organizzazione aderente all'SQN, direttamente o tramite Ispettori esterni, da questa incaricati, svolge attività di autocontrollo in tutte le fasi della filiera produttiva della carne bovina certificata SQN: "Vitellone e/o Scottona ai cereali".

Tale attività è attuata attraverso periodiche verifiche documentali e/o verifiche ispettive svolte presso le strutture degli operatori ed è finalizzata a valutare la conformità delle procedure adottate dal singolo operatore di filiera alle prescrizioni del presente disciplinare.

Le attività di autocontrollo devono essere eseguite secondo un piano di autocontrollo che deve riportare il responsabile del controllo, i punti critici, la frequenza del controllo, il trattamento delle non conformità rilevate e le azioni correttive.

Detto piano di autocontrollo, redatto dall'operatore o dall'organizzazione aderente all'SQN deve essere dichiarato adeguato dall'organismo di controllo designato al momento dell'adesione all'SQN.

Detto piano di autocontrollo deve essere disponibile in forma cartacea presso ciascun operatore aderente per le verifiche di controllo e vigilanza.

8.b - Al termine della visita di controllo si procede a redigere un verbale dove sono riportate, oltre ai dati dell'operatore oggetto di verifica, l'esito della verifica stessa ed eventuali osservazioni.

## 9. COMUNICAZIONE DATI

9.a - Ciascun organismo di controllo designato, nell'ambito del presente SQN, assicura su base informatica e mette a disposizione delle autorità competenti le seguenti informazioni:

9.a.1 - L'elenco degli allevamenti aderenti con rispettivo codice univoco di identificazione;

9.a.2 - L'elenco dei macelli/sezionamenti con rispettivo codice univoco di identificazione;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.



**UnionAlimentari**  
C O N F A P I

UNIONE NAZIONALE DELLA PICCOLA E MEDIA INDUSTRIA ALIMENTARE

9.a.3 - L'elenco dei punti di vendita aderenti;

10. ALLEGATI

10.a - Allegato 1 - "piano di autocontrollo"

Il Presidente

Fabiano Barbisan

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

**Pagina 19 di 19**

---

**UNIONALIMENTARI-CONFAPI**

Sede Legale: Via della Colonna Antonina, 52 - 00187 ROMA  
Tel. (+39) 06 5121752 • Fax (+39) 06 5122497 • [info@unionalimentari.com](mailto:info@unionalimentari.com)  
[www.unionalimentari.com](http://www.unionalimentari.com)