
	<b>Disciplinare Carni</b>	Pagina 1 di 12
	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO per la Qualità Reale</b>	

INDICE

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE .....	2
2. OGGETTO DEL CONTROLLO .....	2
3. ORGANIZZAZIONE DELLA FILIERA DEL PROGETTO QUALITA' REALE .....	3
4. DEFINIZIONI DELLE INFORMAZIONI DA COMUNICARE PER IL PROGETTO QUALITA' REALE .....	3
5. COMUNICAZIONE DELLE INFORMAZIONI DEL PROGETTO QUALITA' REALE .....	3
6. ALLEGATI ALLA SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO .....	3

0	01/06/13	Prima emissione	Responsabile Tecnico	Presidente
Rev.	Data	Descrizione	Redazione	Approvazione

	<b>Disciplinare Carni</b>	Pagina 2 di 12
	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO per la Qualità Reale</b>	

## 1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il mondo dell'agroalimentare è in una fase di appiattimento qualitativo verso il basso. Questo stato di cose è dovuto, soprattutto, al fatto che le aziende del settore difficilmente hanno le capacità di comunicare, in modo efficace, le caratteristiche qualitative dei loro prodotti. Perciò l'unica regola, per rimanere sul mercato, è quella di ricercare fornitori a basso prezzo, per limitare quello di vendita.

Questo andamento rischia di penalizzare, in modo pesante, chi cerca di operare in un ambito qualitativo elevato ed è molto importante per spronare alla ricerca di strade alternative di produzione e comunicazione.


Le motivazioni, in pratica, che hanno portato alla definizione di questa specifica tecnica, sono in sintesi le seguenti:

- a) l'impossibilità, con i metodi tradizionali, di riuscire a comunicare in modo sistematico e approfondito il livello qualitativo delle produzioni;
- b) la constatazione, come sopra indicato, che i marchi e le metodologie tradizionali di certificazione hanno creato un appiattimento verso il basso del livello qualitativo delle produzioni. Se, infatti, non c'è la possibilità di comunicare le proprie caratteristiche qualitative, superiori a quelle minime per accedere alla certificazione, non è stimolante per l'azienda seguire la strada del miglioramento continuo;
- c) le indicazioni del Libro Verde dell'Unione Europea, e dei suoi successivi commenti, *sulla qualità dei prodotti agricoli: norme di prodotto, requisiti di produzione e sistemi di qualità* del 15 ottobre 2008;
- d) la Comunicazione della Commissione — *Orientamenti UE sulle migliori pratiche riguardo ai regimi facoltativi di certificazione per i prodotti agricoli e alimentari* pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale del 16-12-2010;
- e) la volontà di tenere sotto controllo anche del rispetto dei principi etici, tramite opportune metodologie, i fornitori e i lotti di produzione;
- f) le indicazioni del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- g) l'esigenza di fornire al mondo agroalimentare in generale e ai consumatori in particolare, mediante tecnologia WEB e altro, le informazioni ottenute sia dalla produzione sia dalle analisi dei prodotti, in abbinamento alle informazioni generali sull'azienda. Tutto questo per offrire al consumatore un'ulteriore garanzia di qualità del prodotto rispetto alle certificazioni già esistenti e permettere una scelta consapevole rispetto ai prodotti da acquistare
- h) le indicazioni previste nel punto 5.3.2.1.11 Misura 215 Benessere Animale (6. Vincoli, limitazioni e condizioni di ammissibilità – Allevamento estensivo di specie ruminanti – Spazi interni ai locali di stabulazione Bovini di allevamento destinati all'ingrasso (oltre 6 mesi d'età)) del PSR della Regione Veneto (Regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio del 20 settembre 2005).

Il campo di applicazione sono tutti i prodotti che un'azienda produttrice di carni riterrà opportuno inserire nello schema di certificazione.

## 2. OGGETTO DEL CONTROLLO

La presente specifica tecnica si riferisce ai prodotti commercializzati dall'azienda produttrice di carni (vedi Allegato B01a) in cui vengono indicate le denominazioni commerciali, i codici identificativi e i formati relativi ai prodotti oggetto della certificazione. La modalità di gestione dell'elenco è riportata in Allegato B01b. I prodotti inseriti nell'elenco fanno parte del **Progetto Qualità Reale**.

	<b>Disciplinare Carni</b>	Pagina 3 di 12
	<b>SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO per la Qualità Reale</b>	

### **3. ORGANIZZAZIONE DELLA FILIERA DEL PROGETTO QUALITÀ REALE**

L'organizzazione aggiornata della filiera del **Progetto Qualità Reale** per l'azienda produttrice di carni è riportata negli Allegati B02a e B02b. Ogni modifica dell'organizzazione della filiera può essere solo successiva all'aggiornamento degli allegati.

### **4. DEFINIZIONI DELLE INFORMAZIONI DA COMUNICARE PER IL PROGETTO QUALITÀ REALE**

Per la strutturazione del **Progetto Qualità Reale** è stato necessario definire le informazioni da comunicare. Vedi Allegato B03.

### **5. COMUNICAZIONE DELLE INFORMAZIONI DEL PROGETTO QUALITÀ REALE**

I prodotti conformi alla presente specifica tecnica dovranno essere comunicati secondo quanto previsto nell'Allegato B04.

### **6. ALLEGATI ALLA SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO**

Le ultime versioni degli allegati sono riportate nell'Allegato B00



**Allegato B01a**  
**PRODOTTI COMMERCIALIZZATI DALL'AZIENDA**


Rev. 0

data di emissione: 01 giugno 2012

Pag 4 di 12

<b>PR</b>	<b>(1) DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	<b>(2) CODICE DEL PRODOTTO</b>	<b>(3) NOTE</b>
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

- (1) Denominazione del prodotto,
- (2) Codice del prodotto,
- (3) Informazioni varie sul prodotto.

	<b>Allegato B01b</b> <b>GESTIONE DELL'ELENCO DEI PRODOTTI COMMERCIALIZZATI</b>	
Rev. 0	data di emissione: 01 giugno 2013	Pag 5 di 12

1	Prima compilazione dell' <u>Allegato B01a</u>	<p>Il delegato dell'azienda compila l'elenco inserendo in calce la data, il suo nome e la sua firma.</p> <p>Nel campo "Note" sono inserite tutte le indicazioni che il delegato dell'azienda ritenga necessarie al completamento delle informazioni sul prodotto.</p>
2	Inserimento di un nuovo prodotto nel <i>Progetto Qualità Reale</i>	<p>Al momento dell'inserimento di un nuovo prodotto il delegato dell'Azienda redige un nuovo elenco. Inserendo tutte le informazioni necessarie e in calce la data, il suo nome e la sua firma.</p>



## Allegato B02a - DATI SULLA FILIERA

Rev. 0

data di emissione: 29 agosto 2013

Pag 6 di 12

FASE	SOGGETTO	DATI
Fase 1 (definizione delle informazioni necessarie per il progetto)	La/Le azienda/e agricola/e fornitrice/i dei foraggi/mangimi/alimenti complementari	Inserire i dati delle aziende e la loro localizzazione geografica. La distanza in linea d'aria dall'azienda di commercializzazione delle carni non deve superare i 50 Km.
	La/Le azienda/e di allevamento dei capi bovini	Inserire i dati delle aziende e la loro localizzazione geografica. La distanza in linea d'aria dall'azienda di commercializzazione delle carni non deve superare i 50 Km.
	La/Le azienda/e di macellazione dei capi bovini	Inserire i dati delle aziende e la loro localizzazione geografica. La distanza in linea d'aria dall'azienda di commercializzazione delle carni non deve superare i 50 Km.
	La/Le azienda/e di sezionamento dei capi bovini	Inserire i dati delle aziende e la loro localizzazione geografica. La distanza in linea d'aria dall'azienda di commercializzazione delle carni non deve superare i 50 Km.
	L'azienda di distribuzione	Inserire i dati delle aziende e la loro localizzazione geografica. La distanza in linea d'aria dall'azienda di commercializzazione delle carni non deve superare i 50 Km.
	Punto vendita	Elenco Punti vendita
Fase 2 (metodologia del controllo delle informazioni)	L'organismo di certificazione	Verifica la presenza e l'aggiornamento di tutta la documentazione dei punti precedenti.
Fase 3 (tempistica di controllo delle informazioni)	L'organismo di certificazione	La tempistica di controllo è almeno annuale.
Fase 4 (modalità di comunicazione all'esterno delle informazioni raccolte)	L'azienda	Indicare le modalità di comunicazione delle informazioni verso l'esterno





**Allegato B03**  
**LA COMUNICAZIONE DELL'AZIENDA E DEI PRODOTTI**

Rev. 0

data di emissione: 11 ottobre 2013

Pag 8 di 12

<b>FASE</b>	<b>SOGGETTO vedi Allegato B02a</b>	<b>DATI DA COMUNICARE E PROCEDURE OBBLIGATORIE</b>	<b>DESTINATARIO COMUNICAZIONE E METODOLOGIA</b>
Fase 1 (definizione delle informazioni necessarie per il progetto)	La/Le azienda/e agricola/e fornitrice/i dei foraggi/mangimi/alimenti complementari	<b>Dati da archiviare e comunicare per ogni azienda.</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Nome dell'azienda,</li><li>2. Ubicazione dell'azienda,</li><li>3. Tipologia dei Prodotti forniti,</li><li>4. Quantità e provenienza dei prodotti forniti,</li><li>5. Autodichiarazione di non utilizzo di OGM per i prodotti forniti (mais e soia),</li><li>6. In specifico, per ogni formulazione di alimento complementare:<ul style="list-style-type: none"><li>• l'indicazione della denominazione commerciale;</li><li>• la corrispondente formulazione (composizione percentuale dettagliata delle materie prime contenute);</li><li>• il conseguente apporto in Acido Linolenico per Kg di prodotto (secondo quanto indicato nelle specifiche tabelle I.N.RA. riferite alle materie prime presenti e calcolato in funzione del corrispondente contenuto percentuale);</li><li>• quota stabilita di alimento complementare (espressa in grammi), da somministrare giornalmente a ciascun capo in fase di ingrasso, per assicurare un apporto medio giornaliero di almeno 35 grammi di Acido Linolenico per tutta la durata dell'ingrasso oppure un apporto complessivo di 6300 grammi di Acido Linolenico.</li></ul></li></ol>	<b>Destinatario della comunicazione e metodologia.</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Consumatore / Piattaforma informatica,</li><li>2. Consumatore / Piattaforma informatica,</li><li>3. Consumatore / Piattaforma informatica,</li><li>4. Organismo di certificazione / Piattaforma informatica,</li><li>5. Consumatore / Piattaforma informatica,</li><li>6. Consumatore / Piattaforma informatica,</li><li>7. Organismo di certificazione / Piattaforma informatica.</li></ol>
	La/Le azienda/e di allevamento dei capi bovini	<b>Dati da archiviare e comunicare per ogni azienda.</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Nome dell'azienda,</li><li>2. Ubicazione dell'azienda,</li><li>3. Codice anagrafico,</li><li>4. Identificazione dei capi presenti:<ul style="list-style-type: none"><li>• codice identificativo,</li><li>• paese e data di nascita,</li><li>• sesso,</li><li>• data d'ingresso in allevamento,</li><li>• data d'inizio della fase d'ingrasso,</li></ul></li></ol>	<b>Destinatario della comunicazione e metodologia.</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Consumatore / Piattaforma informatica,</li><li>2. Consumatore / Piattaforma informatica,</li><li>3. Consumatore / Piattaforma informatica,</li><li>4. Organismo di certificazione / Piattaforma informatica.</li></ol>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Data e identificazione dei capi di nuova introduzione,</li> <li>• Data di uscita dei capi dall'allevamento.</li> </ul> <p><b>I capi bovini devono possedere i seguenti requisiti:</b></p> <p>a) essere introdotti a un'età inferiore ai 18 mesi di vita;</p> <p>b) essere sottoposti a una fase d'ingrasso presso un'azienda aderente, prima dell'avvio alla macellazione, per un periodo minimo di 180 giorni. In deroga, fino al 31/03/14, è accettata un'alimentazione con controllo NO OGM almeno dallo 01/10/13;</p> <p>c) ricevere, per tutta la durata della fase d'ingrasso, una quantità media giornaliera o complessiva di alimento complementare, come indicato al punto precedente,</p> <p>d) essere allevati nel rispetto di quanto indicato nel punto 5.3.2.1.11 Misura 215 Benessere Animale (6. Vincoli, limitazioni e condizioni di ammissibilità – Allevamento estensivo di specie ruminanti – Spazi interni ai locali di stabulazione Bovini di allevamento destinati all'ingrasso (oltre 6 mesi d'età)) del PSR della Regione Veneto (Regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio del 20 settembre 2005),</p> <p>e) essere accompagnati da certificazione della filiera Unicarve.</p>	
<p>La/Le azienda/e di macellazione dei capi bovini</p>	<p><b>Dati da archiviare e comunicare per ogni azienda.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nome dell'azienda,</li> <li>2. Ubicazione dell'azienda,</li> <li>3. Il Codice di Autorizzazione.</li> </ol> <p>L'azienda di macellazione s'impegna a garantire l'applicazione di un sistema interno di tracciabilità ed etichettatura in grado di assicurare la rintracciabilità del singolo capo, della carcassa o delle sezioni della stessa in ogni fase di lavorazione e stoccaggio.</p>	<p><b>Destinatario della comunicazione e metodologia.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Consumatore / Piattaforma informatica,</li> <li>2. Consumatore / Piattaforma informatica,</li> <li>3. Consumatore / Piattaforma informatica.</li> </ol>



**Allegato B03**  
**LA COMUNICAZIONE DELL'AZIENDA E DEI PRODOTTI**

Rev. 0

data di emissione: 11 ottobre 2013

Pag 10 di 12

	La/Le azienda/e di sezionamento dei capi bovini	<b>Dati da archiviare e comunicare per ogni azienda.</b> 1. Nome dell'azienda, 2. Ubicazione dell'azienda, 3. Il Codice di Autorizzazione.  Il laboratorio di sezionamento deve applicare un sistema di tracciabilità ed etichettatura della carne bovina, idoneo ad assicurare la rintracciabilità del prodotto ricevuto in ogni fase di lavorazione e stoccaggio.	<b>Destinatario della comunicazione e metodologia.</b> 1. Consumatore / Piattaforma informatica, 2. Consumatore / Piattaforma informatica, 3. Consumatore / Piattaforma informatica.
	L'azienda di distribuzione	<b>Dati da archiviare e comunicare per ogni azienda.</b> 1. Nome dell'azienda, 2. Ubicazione dell'azienda, 3. Il Codice di Autorizzazione, 4. Analisi quindicinale a campione (parte del Roastbeef a livello della sesta costola) del contenuto in Omega 3 della carne.	<b>Destinatario della comunicazione e metodologia.</b> 1. Consumatore / Piattaforma informatica, 2. Consumatore / Piattaforma informatica, 3. Consumatore / Piattaforma informatica, 4. Consumatore / Piattaforma informatica.
	Punto vendita	<b>Dati da archiviare e comunicare per ogni azienda.</b> 1. Nome dell'azienda, 2. Ubicazione dell'azienda, 3. Il Codice di Autorizzazione, 4. Il certificato Qualità Reale, 5. Il sito internet del sistema informativo veterinario per il controllo dell'auricolare ( <a href="http://www.vetinfo.sanita.it">www.vetinfo.sanita.it</a> ).	<b>Destinatario della comunicazione e metodologia.</b> 1. Consumatore / Piattaforma informatica, 2. Consumatore / Piattaforma informatica, 3. Consumatore / Piattaforma informatica,
Fase 2 (metodologia del controllo delle informazioni)	L'organismo di certificazione	Verifica la presenza e l'aggiornamento di tutta la documentazione dei punti precedenti.	
Fase 3 (tempistica di controllo delle informazioni)	L'organismo di certificazione	La tempistica di controllo è almeno annuale.	



**Allegato B03**  
**LA COMUNICAZIONE DELL'AZIENDA E DEI PRODOTTI**

Rev. 0

data di emissione: 11 ottobre 2013

Pag 11 di 12

Fase 4 (modalità di comunicazione all'esterno delle informazioni raccolte)

L'azienda di commercializzazione

La comunicazione sarà svolta secondo le modalità previste dall'Allegato B04.



## Allegato B04 - LA COMUNICAZIONE DELLE INFORMAZIONI

Rev. 0

data di emissione: 17 settembre 2013

Pag 12 di 12

SOGGETTO vedi Allegato B02a	RESPONSABILE INSERIMENTO DATI E MODALITA'
La/Le azienda/e agricola/e fornitrice/i dei foraggi/mangimi/alimenti complementari	Per inserimento e aggiornamento: <b>Azienda di commercializzazione</b> tramite piattaforma informatica.
La/Le azienda/e di allevamento dei capi bovini	Per inserimento e aggiornamento: <b>Azienda di commercializzazione</b> tramite piattaforma informatica.
La/Le azienda/e di macellazione dei capi bovini	Per inserimento e aggiornamento: <b>Azienda di commercializzazione</b> tramite piattaforma informatica.
La/Le azienda/e di sezionamento dei capi bovini	Per inserimento e aggiornamento: <b>Azienda di commercializzazione</b> tramite piattaforma informatica.
L'azienda di distribuzione	Per inserimento e aggiornamento: <b>Azienda di commercializzazione</b> tramite piattaforma informatica.
Punto vendita	<p>Il responsabile del Punto Vendita mette a disposizione del consumatore:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• il Certificato Qualità Reale.</li></ul> <p>Il responsabile del punto vendita utilizza una bilancia per la pesata delle carni con codici PLU dedicati ai prodotti inseriti nel progetto Qualità Reale e memoria della bilancia, non modificabile, in cui sono archiviate le pesate.</p> <p>Nel punto vendita deve essere, inoltre, presente un cartello con cui si avvisa la clientela che, al momento della vendita, deve essere consegnato al cliente la ricevuta della pesata nel quale bisogna verificare la presenza del PLU riferito al prodotto acquistato.</p>