

**REPUBBLICA ITALIANA**



**REGIONE SICILIANA**

**ASSESSORATO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA, DELLO SVILUPPO RURALE E DELLA  
PESCA MEDITERRANEA**

**DIPARTIMENTO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA**

**IL DIRIGENTE GENERALE**

VISTO lo Statuto della Regione Siciliana;

VISTO il D. P. Reg. 28 febbraio 1979, n. 70 che approva il Testo Unico delle leggi sull'ordinamento del Governo e dell'Amministrazione della Regione Siciliana;

VISTA la legge regionale 15 maggio 2000, n. 10;

VISTA la legge regionale 16 dicembre 2008 n. 19 recante "Norme per la riorganizzazione dei Dipartimenti regionali. Organizzazione del governo e dell'Amministrazione della regione";

VISTO il Decreto Presidenziale 3 agosto 2017 "Regolamento di attuazione del Titolo II della legge regionale 16 dicembre 2008 n. 19. Rimodulazione dell'assetto organizzativo del Dipartimento Regionale. dell'Agricoltura dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea. Modifica all'Allegato 1 del decreto del Presidente della Regione 14 giugno 2016, n. 12;

VISTO il Decreto Presidenziale n. 27 del 22 ottobre 2014 recante il regolamento attuativo della legge regionale n. 9/2013;

VISTO il Decreto Presidenziale Reg. n. 2586 del 06 maggio 2019 con il quale è stato conferito al Dott. Dario Cartabellotta, in esecuzione della delibera di Giunta n. 140 del 17 aprile 2019, l'incarico di Dirigente Generale del Dipartimento Regionale dell'Agricoltura dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea;

VISTO il Decreto del Dirigente Generale n. 1396 del 4 luglio 2019, con il quale è stato conferito l'incarico di Dirigente dell'Area 5 "Brand Sicilia e Marketing territoriale" del Dipartimento Agricoltura al Dott. Pietro Miosi;

VISTO l'articolo 20 della legge regionale 22 dicembre 2005 n. 19;

VISTO il Trattato sul funzionamento dell'Unione Europea, Titolo II "Libera circolazione delle merci", Capo 3 "Divieto delle restrizioni quantitative tra gli Stati membri", articoli 34-36;

VISTO il Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione;

VISTO il Regolamento (UE) 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, in particolare l'articolo 16, comma 1, lettera b);

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;

VISTA la Deliberazione n. 58 del 15 febbraio 2017 della Giunta Regionale della Regione Siciliana, con cui è stato approvato il "Progetto di regolamento d'uso del marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione siciliana" dando mandato al Dipartimento Agricoltura di proseguire l'iter previsto dalle vigenti direttive europee con la notifica alla Commissione Europea;

VISTA la Deliberazione n. 460 del 23 ottobre 2017 relativa a "Regolamento d'uso del marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione siciliana e Procedura di utilizzo logo – Approvazione regole tecniche-Notifiche 2017/0106/I e 2017/0119/I;

VISTO il Decreto del Dirigente Generale n. 3326 del 7 novembre 2017 con cui sono state approvate le 'Regole Tecniche' relative ai documenti 'Regolamento d'uso del Marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana' e 'Procedura di utilizzo logo' - Notifiche 2017/0106/I e 2017/0119/I, in conformità a quanto deliberato dalla Giunta Regionale con deliberazione n. 460 sopra citata;

VISTA la nota prot. n. 59515 del 29 novembre 2017, a firma del Dirigente Generale, con cui le suddette "Regole tecniche" sono state notificate alla Commissione Europea tramite il Ministero dello Sviluppo Economico;

VISTA la Deliberazione n. 140 del 28 marzo 2018 con la quale la Giunta Regionale ha approvato il documento "Progetto di Linee Guida" contenente i criteri per l'individuazione delle filiere produttive interessate al sistema di qualità e i principi fondamentali cui devono uniformarsi i disciplinari di produzione e le procedure per la loro elaborazione;

VISTA la Deliberazione n. 84 del 13 marzo 2019 relativa a "Marchio collettivo 'Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana' – Approvazione 'Linee Guida Regola tecnica' – Notifica alla Commissione Europea n. 2018/0182/I";

VISTO il Decreto del Dirigente Generale n. 478 del 29 marzo 2019 con cui è stata approvata la 'Regola Tecnica' relativa al documento "Linee Guida" del Marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana – Notifica 2018/0182/I, in conformità a quanto deliberato dalla Giunta Regionale con deliberazione n. 84 sopra citata;

VISTA la nota prot. n. 18736 del 19 aprile 2019 a firma del Dirigente Generale, con cui la suddetta "Regola tecnica" è stata notificata alla Commissione Europea tramite il Ministero dello Sviluppo Economico;

VISTA la Deliberazione n. 44 del 29 gennaio 2019 con la quale la Giunta Regionale ha approvato, tra l'altro, il "Progetto di disciplinare di produzione Bovino di filiera locale";

VISTA la nota prot. n. 7247 del 13 febbraio 2019, a firma del Dirigente Generale, con cui è stato notificato alla Commissione Europea, ai sensi della Direttiva (UE) 2015/1535 e per il tramite del Ministero dello Sviluppo Economico, il "Progetto di Disciplinare di produzione Bovino di filiera locale" Notifica 2019/0104/I;

VISTE le Osservazioni formulate ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 2 della direttiva (UE) 2015/1535, dalla Commissione, pervenute per il tramite del Ministero dello Sviluppo Economico in data 17 giugno 2019;

VISTA la risposta prot. n. 43288 del 6 settembre 2019 dell'Area 5-Brand Sicilia e Marketing territoriale del Dipartimento Regionale dell'Agricoltura alle Osservazioni formulate, tra cui si evidenzia anche la ridenominazione del progetto di disciplinare da "Bovino di filiera locale" a "Filiera Bovina";

CONSIDERATO che, non essendo pervenute ulteriori osservazioni ed essendo trascorsi i termini previsti dalla citata Direttiva(UE) 2015/1535, si ritiene che la Commissione abbia reputato soddisfacente la replica delle autorità Italiane;

VISTO l'articolo 5 – Disciplinari di produzione del Regolamento d'uso del Marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana ed il paragrafo "Procedure per la redazione dei disciplinari" del documento "Linee Guida" relativamente all'iter di approvazione definitiva dei disciplinari di produzione in seguito alla positiva conclusione della procedura di informazione;

RITENUTO di dovere approvare con Decreto Dirigenziale la 'Regola Tecnica' relativa al disciplinare di produzione "Filiera Bovina" Notifica 2019/0104/I;

ASSOLTI gli obblighi di pubblicazione ai sensi dell'articolo 98, comma 6 della Legge Regionale 7 maggio 2015 n. 9;

A TERMINE delle vigenti disposizioni di legge

#### DECRETA

Art.1) E' approvata la 'Regola Tecnica' relativa al disciplinare di produzione "Filiera Bovina" Notifica 2019/0104/I di cui all'Allegato A che fa parte integrante del presente decreto.

Art.2) Il presente provvedimento, non soggetto al visto della Ragioneria Centrale, verrà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana.

Palermo, 23 gennaio 2020

F.to Il Dirigente Generale  
Dario Cartabellotta


	<p><b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b></p>	<p><b>“Regola tecnica”</b>  <b>Allegato A al</b>  <b>DDG n. 28</b>  <b>Del 23/01/2020</b></p>
	<p><b><i>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE</i></b>  <b>“FILIERA BOVINA”</b></p>	
	<p><i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i></p>	<p>Pagina 1 di 39</p>

# **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

## **“FILIERA BOVINA”**




Il presente Disciplinare è stato comunicato alla Commissione Europea ai sensi della Direttiva (UE) 2015/1535 con notifica numero 2019/0104/I.

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>“Regola tecnica”</b> <b>Allegato A al</b> <b>DDG n. 28</b> <b>Del 23/01/2020</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE</b> <b>“FILIERA BOVINA”</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 2 di 39

## SOMMARIO

<b>1.</b>	<b>NOME DEL PRODOTTO.....</b>	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b>DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO.....</b>	<b>3</b>
2.1	RIFERIMENTI NORMATIVI .....	4
2.2	DOCUMENTI DI RIFERIMENTO.....	5
2.3	TERMINI E DEFINIZIONI .....	5
<b>3.</b>	<b>PRINCIPI SPECIFICI PER AMBITI D’INTERVENTO.....</b>	<b>7</b>
<b>4.</b>	<b>CAMPO DI APPLICAZIONE.....</b>	<b>7</b>
<b>5.</b>	<b>DESCRIZIONE DEL METODO DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO .....</b>	<b>8</b>
5.1	RAZZA O TIPO GENETICO .....	8
5.2	SISTEMA DI ALLEVAMENTO E BENESSERE .....	8
5.3	ALIMENTAZIONE .....	9
5.4	TRATTAMENTI FARMACOLOGICI .....	9
5.5	MACELLAZIONE E FROLLATURA.....	10
5.6	CARATTERIZZAZIONE DEL PRODOTTO E SPECIFICHE QUALITATIVE.....	10
5.7	GRIGLIA DI COMPARAZIONE.....	11
<b>6.</b>	<b>TRACCIABILITÀ .....</b>	<b>15</b>
<b>7.</b>	<b>INFORMAZIONI RIPORTATE IN ETICHETTA .....</b>	<b>17</b>
<b>8.</b>	<b>MISURE ATTE A GARANTIRE LA VERIDICITÀ DELLE INFORMAZIONI.....</b>	<b>18</b>
<b>9.</b>	<b>FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO.....</b>	<b>21</b>
<b>10.</b>	<b>AUTOCONTROLLO .....</b>	<b>21</b>
<b>11.</b>	<b>SISTEMA DI CONTROLLO.....</b>	<b>22</b>

	<p><b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b></p>	<p><b>“Regola tecnica”</b>  <b>Allegato A al</b>  <b>DDG n. 28</b>  <b>Del 23/01/2020</b></p>
	<p><b><i>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE</i></b>  <b>“FILIERA BOVINA”</b></p>	
	<p><i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i></p>	<p>Pagina 3 di 39</p>

## 1. NOME DEL PRODOTTO

Oggetto del presente disciplinare sono le carni bovine.

## 2. DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La specificità delle carni bovine è data dall'utilizzo di bovini maschi e femmine appartenenti esclusivamente a razze da carne o a duplice attitudine o risultanti da incroci fra tali razze, allevati in modo tradizionale, facendo ampio ricorso al pascolo, stabulati in strutture che garantiscano un maggiore stato di benessere degli animali, valutato attraverso indicatori specifici, e alimentati con foraggi freschi e conservati, materie prime e mangimi integrati con pastazzo di agrumi essiccato o sansa di oliva essiccata. Numerosi studi hanno infatti dimostrato che l'utilizzo di questi derivati dell'industria agroalimentare nell'alimentazione dei bovini può determinare degli effetti positivi sulla qualità della carne in termini di composizione del grasso e sulla conservabilità della stessa grazie al potere antiossidante di alcune sostanze in essi contenute. Inoltre, con il processo di frollatura delle carni previsto, si otterranno dei miglioramenti in termini di tenerezza.

L'assenza di trattamenti con corticosteroidi durante la fase di ingrasso-finissaggio previene il rischio di riscontro, a dosi seppur minime e lecite, di residui di queste sostanze nella carne a maggiore tutela della salute pubblica.

L'applicazione di quanto stabilito nel presente disciplinare ha come obiettivo il miglioramento e la standardizzazione del processo produttivo e delle caratteristiche qualitative del prodotto, la disponibilità di dati legati alla produzione (tracciabilità, lotti) e un sistema più efficace di eventuale richiamo dal mercato. Il prodotto così ottenuto, identificato dal Marchio Collettivo QS garantito dalla Regione Siciliana, si distingue da quello convenzionale per le peculiarità del processo produttivo e delle caratteristiche qualitative.

Il presente disciplinare descrive e regola tutte le attività necessarie per implementare un efficace Sistema di Rintracciabilità della filiera carni, in conformità alla norma UNI EN ISO 22005:2008. Ciò

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>“Regola tecnica”</b> <b>Allegato A al</b> <b>DDG n. 28</b> <b>Del 23/01/2020</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE</b> <b>“FILIERA BOVINA”</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 4 di 39

al fine di favorire l’integrazione dei sistemi di gestione dei diversi settori produttivi e la collaborazione di ogni soggetto ed organizzazione nel perseguimento degli obiettivi della rintracciabilità.

Gli allevamenti, i macelli, i laboratori di sezionamento ed i punti vendita che aderiscono al presente disciplinare, attraverso la sottoscrizione di una specifica istanza, si impegnano al rispetto dello stesso.

L’implementazione di un Sistema di Rintracciabilità di Filiera ha lo scopo di documentare la storia del prodotto e le specifiche responsabilità attraverso l’identificazione e la registrazione dei flussi materiali e delle organizzazioni che concorrono alla produzione e commercializzazione dei prodotti ottenuti per assicurare criteri di trasparenza e sicurezza verso il mercato.

## 2.1 Riferimenti normativi

Regole tecniche relative a “Regolamento d’uso del Marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” e “Procedura di utilizzo logo”	Decreto del Dirigente Generale n. 3326 del 7/11/2017 GURS n. 51 Parte I del 24/11/2017.
Regola tecnica relativa a Linee guida per la redazione dei disciplinari di produzione per i prodotti a Marchio Collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana	Decreto del Dirigente Generale n. 478 del 29/03/2019 GURS n. 16 Parte I del 12/04/2019
UNI EN ISO 22005:2008	Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione.
UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012	Valutazione della conformità - Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi.
Reg. (UE) n. 1169/2011	Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
Reg. (CE) 1760/2000	Che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all’etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine



	<p><b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b></p>	<p><b>“Regola tecnica”</b>  <b>Allegato A al</b>  <b>DDG n. 28</b>  <b>Del 23/01/2020</b></p>
	<p><b><i>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE</i></b>  <b>“FILIERA BOVINA”</b></p>	
	<p><i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i></p>	<p>Pagina 5 di 39</p>

## 2.2 Documenti di riferimento

<b>MOD 01</b>	Anagrafica azienda fornitrice
<b>MOD 02</b>	Anagrafica allevamento
<b>MOD 03</b>	Anagrafica macello/laboratorio di sezionamento
<b>MOD 04</b>	Anagrafica punto vendita
<b>MOD 05</b>	Registro degli alimenti
<b>MOD 06</b>	Razione alimentare
<b>MOD 07</b>	Accordo azienda fornitrice
<b>MOD 08</b>	Accordo allevamento
<b>MOD 09</b>	Accordo macello/laboratorio di sezionamento
<b>MOD 10</b>	Accordo punto vendita
<b>MOD 11</b>	Piano annuale per Verifiche Ispettive Interne
<b>MOD 12</b>	Check-list e report per Verifica Ispettiva Interna
<b>MOD 13</b>	Scheda reclamo e gestione delle non conformità
<b>MOD 14</b>	Registrazione attività di formazione e addestramento
<b>MOD 15</b>	Registro carico/scarico punto vendita
<b>MOD 16</b>	Organigramma
<b>ALLEGATO 1</b>	Elenco delle aziende coinvolte nel sistema di rintracciabilità

## 2.3 Termini e definizioni

<b>TERMINE</b>	<b>DEFINIZIONE</b>				
Macello	Stabilimento adibito alla macellazione e la tolettatura degli animali le cui carni sono destinate al consumo umano.				
Laboratorio di sezionamento	Stabilimento adibito al disosso e al sezionamento di carni.				
Categoria:	<p>Le mezzene di bovino di età superiore ai 12 mesi devono essere classificate ai sensi dell'allegato IV - regolamento (UE) n. 1308/2013.</p> <table border="1" style="margin-left: 40px;"> <tr> <td><i>Categoria A: carcasse di animali maschi non castrati di età pari o superiore a dodici mesi, ma inferiore a ventiquattro mesi</i></td> </tr> <tr> <td><i>Categoria B: carcasse di animali maschi non castrati di età pari o superiore a ventiquattro mesi.</i></td> </tr> <tr> <td><i>Categoria C: carcasse di animali maschi castrati di età pari o superiore a dodici mesi.</i></td> </tr> <tr> <td><i>Categoria D: carcasse di animali femmine che hanno già</i></td> </tr> </table>	<i>Categoria A: carcasse di animali maschi non castrati di età pari o superiore a dodici mesi, ma inferiore a ventiquattro mesi</i>	<i>Categoria B: carcasse di animali maschi non castrati di età pari o superiore a ventiquattro mesi.</i>	<i>Categoria C: carcasse di animali maschi castrati di età pari o superiore a dodici mesi.</i>	<i>Categoria D: carcasse di animali femmine che hanno già</i>
<i>Categoria A: carcasse di animali maschi non castrati di età pari o superiore a dodici mesi, ma inferiore a ventiquattro mesi</i>					
<i>Categoria B: carcasse di animali maschi non castrati di età pari o superiore a ventiquattro mesi.</i>					
<i>Categoria C: carcasse di animali maschi castrati di età pari o superiore a dodici mesi.</i>					
<i>Categoria D: carcasse di animali femmine che hanno già</i>					



	<p><b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b></p>	<p><b>“Regola tecnica”</b>  <b>Allegato A al</b>  <b>DDG n. 28</b>  <b>Del 23/01/2020</b></p>
	<p><b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE</b>  <b>“FILIERA BOVINA”</b></p>	
	<p>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</p>	<p>Pagina 6 di 39</p>

TERMINE	DEFINIZIONE
	<p><i>figliato.</i></p> <p><i>Categoria E: carcasse di altri animali femmine di età pari o superiore a dodici mesi.</i></p> <p>Le carcasse di bovini di età inferiore ai 12 mesi devono essere classificate ai sensi dell'allegato VII – regolamento (UE) n. 1308/2013.</p> <p><i>Categoria Z: carcasse di animali di età pari o superiore a otto mesi, ma inferiore a dodici mesi</i></p> <p><i>Categoria V: carcasse di animali di età inferiore a otto mesi.</i></p> <p>Le denominazioni di vendita da utilizzare sono indicate nel Regolamento (UE) n. 1308/2013.</p>
Autocontrollo	Procedimento interno messo in atto da ciascun componente della filiera atto a verificare e garantire che il prodotto marchiato sia conforme ai requisiti previsti.
Controllo	Verifica del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal presente progetto di disciplinare effettuata dall'Organismo di controllo.
Organismo di controllo	Autorità Pubblica di controllo o organismo di certificazione privato conforme alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065 accreditato da Organismo nazionale di accreditamento dello Stato membro.
Capofiliera	Produttore (singolo o associato) a cui è conferito il coordinamento del gruppo di filiera responsabile della conformità, del metodo di produzione e/o del prodotto ottenuto per tutti gli operatori del gruppo di filiera e titolare del certificato di conformità.
Gruppo di filiera	Insieme di operatori organizzati, appartenenti alla filiera delle carni bovine, che aderiscono al QS per il Disciplinare di produzione “Filiera Bovina”, composto da operatori (singoli o associati) coinvolti in almeno due fasi della filiera delle carni bovine, una delle quali rappresentata dalla produzione primaria (allevamento).
Operatore	Soggetto, singolo o associato, appartenente a una delle fasi della filiera delle carni bovine; per operatore associato si intendono le organizzazioni di produttori, le associazioni, le cooperative, i consorzi.
Produttore	Operatore singolo o associato appartenente alla fase della produzione primaria (allevamento) della filiera delle carni bovine.

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>“Regola tecnica”</b> <b>Allegato A al</b> <b>DDG n. 28</b> <b>Del 23/01/2020</b>
	<b><i>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE</i></b> <b>“FILIERA BOVINA”</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 7 di 39

### 3. PRINCIPI SPECIFICI PER AMBITI D’INTERVENTO

Il Disciplinare di produzione filiera bovina a marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana è articolato in conformità allo schema previsto dalla Regola Tecnica relativa alle linee guida dei disciplinari di produzione e risponde ai principi specifici indicati nello stesso.

Elementi differenziali rispetto al metodo di produzione convenzionale:

#### 1. *Salute e benessere degli animali*

- Esclusione sistema di allevamento a stabulazione fissa
- Condizioni di allevamento che garantiscano un maggiore benessere degli animali rispetto a quanto previsto dalla normativa di settore

#### 2. *Tutela dell’ambiente e salubrità delle produzioni agricole e alimentari*

- Controllo igienico-sanitario dei mangimi (limiti consentiti di aflatoossine inferiori a quanto stabilito dal Reg. UE 574/2011)
- Conformità alla norma ISO 22005 sulla rintracciabilità di filiera
- Presenza dell’allevatore, anche in aree rurali marginali, a custodia e presidio dell’ambiente
- Impiego di derivati dell’industria agroalimentare per l’alimentazione animale
- Riduzione farmaci in allevamento

#### 3. *Aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche intrinseche del prodotto*

- Maggiore tenerezza delle carni in seguito al processo di frollatura
- Età alla macellazione compresa tra 10 e 22 mesi
- Alimentazione dei bovini priva di grassi animali aggiunti
- Esclusione delle carcasse con classe di conformazione O e P
- Esclusione delle carcasse con classe di stato di ingrassamento 1, 4 e 5
- Miglioramento composizione acidica del grasso
- Incremento della conservabilità (shelf life) del prodotto

### 4. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il campo di applicazione riguarda le seguenti attività: allevamento, macello e laboratorio di sezionamento, punti vendita aderenti alla filiera. Tale documento è condiviso, mediante appositi

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>“Regola tecnica”</b> <b>Allegato A al</b> <b>DDG n. 28</b> <b>Del 23/01/2020</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE</b> <b>“FILIERA BOVINA”</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 8 di 39

accordi, da tutti gli operatori di filiera coinvolti (MOD. 07 - Accordo azienda fornitrice, MOD. 08 - Accordo allevamento, MOD. 09 - Accordo macello/laboratorio di sezionamento, MOD. 10 - Accordo punto vendita), inseriti nell’Allegato 1 - Elenco delle aziende coinvolte nel sistema di rintracciabilità.

A seguito di nuove adesioni, il Capofiliera, si impegna ad aggiornare il suddetto elenco ed a compilare le apposite schede anagrafiche (MOD. 01 - Anagrafica azienda fornitrice, MOD. 02 - Anagrafica allevamento, MOD. 03 - Anagrafica macello/laboratorio di sezionamento e MOD. 04 - Anagrafica punto vendita).

La struttura organizzativa e le rispettive responsabilità sono descritte nel MOD. 16 – Organigramma

## **5. DESCRIZIONE DEL METODO DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO**

### **5.1 Razza o tipo genetico**

I bovini ammessi al presente disciplinare devono appartenere esclusivamente a razze da carne o a duplice attitudine o risultanti da incroci fra tali razze.

### **5.2 Sistema di allevamento e benessere**

I bovini sono allevati secondo i diversi sistemi di allevamento, ad eccezione della stabulazione fissa, in base allo stato produttivo e riproduttivo degli animali ed alle condizioni pedoclimatiche.

Il periodo di ingrasso-finissaggio presso l’azienda aderente al presente progetto di disciplinare, fino alla macellazione, non può essere inferiore a 6 mesi.

Le strutture adibite ad allevamento devono rispondere alle esigenze di un sano ed equilibrato sviluppo degli animali negli allevamenti (in accordo con la normativa vigente). Gli ambienti devono quindi essere sufficientemente spaziosi e ben organizzati per consentire il regolare e tranquillo svolgimento delle principali operazioni previste in allevamento (alimentazione, interventi sanitari, pulizie, ecc.).

Devono, inoltre, essere garantite almeno 3 delle seguenti condizioni:

1. Superficie minima di stabulazione pari ad almeno 3,5 m<sup>2</sup>/capo per 400 kg p.v. e di ulteriori 0,5 m<sup>2</sup>/capo ogni 100 kg fino ad 800 kg p.v.
2. Alimentazione garantita nelle 24 h e frazionata correttamente (mangimi somministrati almeno in 2 volte)

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>“Regola tecnica”</b> <b>Allegato A al</b> <b>DDG n. 28</b> <b>Del 23/01/2020</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE</b> <b>“FILIERA BOVINA”</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 9 di 39

3. Mangimi nella razione inferiori al 70% della S.S. e presenza di almeno di 1(uno) kg di paglia o fieno
4. Ventilazione naturale (stalla aperta) o impianti di aerazione idonei
5. Stabulazione libera con presenza di adeguati ripari, facilmente accessibili, e con possibilità di accesso ad un’area di esercizio e/o pascolo

### 5.3 Alimentazione

La razione alimentare (*MOD. 06*) è composta da foraggi e da mangimi composti. È consentita l’aggiunta di integratori minerali e vitaminici e additivi naturali.

L’integrazione del mangime con derivati dell’industria agrumaria (pastazzo di agrumi essiccato) o con derivati dell’industria olearia (sansa di oliva essiccata) dovrà risultare non inferiore al 10 %.

Il foraggio, nelle sue diverse forme, dovrà costituire minimo il 30% della razione alimentare.

Il mangime composto utilizzato per la fase di ingrasso-finissaggio deve contenere almeno il 40% di carboidrati non strutturali ed almeno il 15% di proteine grezze, al fine di formulare una razione alimentare che soddisfi in modo equilibrato i fabbisogni nutrizionali dei bovini, contribuendo alla qualità del prodotto finito.

Gli alimenti devono essere di buona qualità, in buono stato di conservazione e privi di muffe; a tal fine deve essere effettuato almeno un controllo annuale per la verifica delle aflatossine (Aflatossina B1) sui mangimi complementari e completi il cui contenuto massimo in mg/Kg (ppm) di mangime deve essere inferiore o uguale a 0,004, valore inferiore rispetto a quanto previsto dal Reg. UE 574/2011 (0,005 mg/Kg).

La razione alimentare deve essere priva di grassi animali aggiunti.

Per gli alimenti zootecnici, acquistati all’esterno o autoprodotti, l’allevatore deve predisporre e tenere aggiornato un Registro (*MOD. 05*) dal quale si evinca il carico e scarico delle materie prime acquistate e prodotte in azienda e dei mangimi finiti acquistati.

### 5.4 Trattamenti farmacologici

I bovini sottoposti a trattamenti con corticosteroidi, durante il periodo di ingrasso-finissaggio, sono esclusi dall’uso del marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Sicilia”.

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>“Regola tecnica”</b> <b>Allegato A al</b> <b>DDG n. 28</b> <b>Del 23/01/2020</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE</b> <b>“FILIERA BOVINA”</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 10 di 39

### 5.5 Macellazione e frollatura

Bovini inseriti nel presente disciplinare di produzione devono essere macellati ad un'età compresa tra i 10 ed i 22 mesi.

La carcassa e/o la mezzena dei bovini inseriti nel presente progetto di disciplinare di produzione deve essere sottoposta ad un periodo di frollatura della durata di almeno 4 (quattro) giorni.


### 5.6 Caratterizzazione del prodotto e specifiche qualitative

Le carcasse ammesse all'uso del marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” devono avere le seguenti caratteristiche:

Categoria	A – Animali maschi non castrati di età pari o superiore a dodici mesi ma inferiore a ventiquattro mesi
	E – altri animali femmine di età pari o superiore a dodici mesi
	Z – bovini di età compresa tra gli otto ed i dodici mesi.
Classe di conformazione	S – E – U – R
Classe di stato di ingrassamento	2 – 3

In etichetta devono essere sempre riportate le denominazioni di vendita previste dalla normativa comunitaria.

<i>Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)</i>	
Energia kj/kcal	...
Grassi g	...
- di cui acidi grassi saturi g	...
Carboidrati g	...
- di cui zuccheri g	...
Proteine g	...
Sale g	...

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>“Regola tecnica”</b> <b>Allegato A al</b> <b>DDG n. 28</b> <b>Del 23/01/2020</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE</b> <b>“FILIERA BOVINA”</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 11 di 39

Di seguito si riportano gli ambiti di intervento, i principi specifici ed i requisiti qualitativi superiori previsti dal disciplinare del prodotto “Carne bovina a marchio QS”, confrontati con quanto stabilito dalle norme UE applicabili e con quanto previsto dalle prassi di produzione del “prodotto convenzionale”.

### 5.7 Griglia di comparazione

Ambito di intervento	Principio specifico	Parametro o processo	Regole stabilite dalle norme UE applicabili e prassi convenzionali	Requisiti superiori previsti nel disciplinare di produzione “QS”
Salute e benessere degli animali	Acqua, mangimi e cura degli animali conformemente alle naturali necessità della zootecnia	Razione alimentare dei bovini	Gestione libera nella formulazione e alimentare dei bovini, nel rispetto dei requisiti igienico sanitari imposti dai Regolamenti europei di settore (Reg. CE 183/2005)	Il foraggio, nelle sue diverse forme, deve rappresentare almeno il 30% della razione alimentare. Come si evince dalla letteratura scientifica, il ruolo svolto dalle differenti frazioni di fibra contenuta nei foraggi favorisce la funzionalità digestiva ed il benessere generale
Salute e benessere degli animali	Condizioni di stabulazione, maggiore spazio disponibile, pavimentazioni, materiali di arricchimento, luce naturale	Sistema di allevamento	Tutti i sistemi di allevamento previsti dalla normativa di settore, inclusa la stabulazione fissa	Esclusione del sistema di stabulazione fissa
Salute e benessere degli animali	Condizioni di stabulazione, maggiore spazio disponibile, pavimentazioni, materiali di arricchimento, luce naturale	Sistemi e di superfici stabulazione, gestione nutrizionale	Direttiva 98/58/CE, raccomandazioni EFSA, check-list e documentazione sul benessere animale, standard tecnici di riferimento su strutture di allevamento e pratiche gestionali	Stabulazione libera con presenza di adeguati ripari, facilmente accessibili, e con possibilità di accesso ad un’area di esercizio anche esterna e/o pascolo  Ventilazione naturale (stalla aperta) e/o impianti di aerazione idonei  Superficie minima di stabulazione pari ad almeno 3,5 m <sup>2</sup> /capo per 400 kg di peso vivo e di ulteriori 0,5 m <sup>2</sup> /capo ogni




	<p><b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b></p>	<p><b>“Regola tecnica”</b>  <b>Allegato A al</b>  <b>DDG n. 28</b>  <b>Del 23/01/2020</b></p>
	<p><b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE</b>  <b>“FILIERA BOVINA”</b></p>	
	<p>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</p>	

				<p>100 kg fino ad 800 kg p.v.</p> <p>Alimentazione garantita nelle 24 h e frazionata correttamente (mangime/i somministrato/i almeno in 2 volte nelle 24 h)</p> <p>Mangime/i nella razione alimentare inferiori al 70% della S.S.</p>
Salute e benessere degli animali	Prevenzione delle malattie	Sistemi di allevamento	Tutti i sistemi di allevamento consentiti dalla normativa di settore riguardante la protezione degli animali in allevamento	Il sistema di allevamento previsto, garantendo maggiore libertà di movimento, aerazione ed equilibrio nutrizionale, favorisce un approccio preventivo alla sanità animale.
Tutela dell’ambiente e salubrità delle produzioni agricole e alimentari	Tutela del suolo, gestione conservativa	Localizzazione aziende zootecniche	Tendenza a preferire aree più favorevoli per l’impresa agricola in termini di orografia, logistica, ecc.	Presenza/permanenza dell’allevatore, anche in aree rurali marginali, a rischio di abbandono, a custodia e presidio del territorio e dell’ambiente
Tutela dell’ambiente e salubrità delle produzioni agricole e alimentari	Riduzione farmaci nell’allevamento	Gestione sanitaria dei bovini	Secondo il Reg. (UE) 2018/848 relativo alla produzione biologica la gestione della salute degli animali dovrebbe mirare soprattutto alla prevenzione delle malattie. L’utilizzo preventivo di medicinali allopatrici ottenuti per sintesi chimica, compresi gli antibiotici, non dovrebbe essere consentito nella produzione biologica. In caso di malattia o di ferita di un animale che necessiti di un trattamento immediato, l’utilizzo di tali prodotti dovrebbe	Assenza di trattamenti con corticosteroidi durante la fase di ingrasso-finissaggio, prevenendo il rischio di riscontro (a dosi seppur minime e lecite) di residui di queste sostanze nella carne, a maggiore tutela della salute pubblica.



	<p><b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b></p>	<p><b>“Regola tecnica”</b>  <b>Allegato A al</b>  <b>DDG n. 28</b>  <b>Del 23/01/2020</b></p>
	<p><b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE</b>  <b>“FILIERA BOVINA”</b></p>	
	<p><i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i></p>	<p>Pagina 13 di 39</p>

			<p>limitarsi al minimo necessario al fine di ristabilire il benessere dell’animale. In tali casi, per garantire l’integrità della produzione biologica per i consumatori, il periodo ufficiale di sospensione successivo all’utilizzo di tali medicinali, quale specificato nella normativa pertinente dell’Unione, dovrebbe essere pari al doppio rispetto al tempo di attesa di cui all’articolo 11 della direttiva 2001/82/CE e di almeno 48 ore.</p>	
<p>Aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche intrinseche del prodotto</p>	<p>Requisiti qualitativi chimici</p>	<p>Razione alimentare bovini ingrasso</p>	<p>In Europa è fatto divieto l’utilizzo di farine ottenute dalle carcasse dei ruminanti per l’alimentazione dei bovini, è invece consentito l’impiego di grassi animali nel mangime</p>	<p>Utilizzo esclusivo di grassi vegetali nella preparazione di mangimi commerciali, senza l’impiego di grassi animali.</p>
<p>Aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche intrinseche del prodotto</p>	<p>Requisiti qualitativi fisici</p>	<p>Maturazione della carne in seguito alla macellazione</p>	<p>Le carni bovine possono essere commercializzate in seguito alla macellazione</p>	<p>La carcassa e/o la mezzena dei bovini deve essere sottoposta ad un periodo di frollatura della durata di almeno 4 giorni, questo determina una maggiore tenerezza delle carni</p>
<p>Aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche intrinseche del prodotto</p>	<p>Requisiti qualitativi chimici</p>	<p>Razione alimentare bovini ingrasso</p>	<p>Utilizzo di materie prime quali cereali, leguminose, ecc. per la predisposizione di mangimi</p>	<p>Miglioramento composizione acidica del grasso della carne in relazione all’integrazione della razione alimentare con derivati dell’industria agrumaria (pastazzo di agrumi essiccato) o derivati dell’industria olearia (sansa di oliva essiccata). Numerosi studi</p>

	<p><b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b></p>	<p><b>“Regola tecnica”</b>  <b>Allegato A al</b>  <b>DDG n. 28</b>  <b>Del 23/01/2020</b></p>
	<p><b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE</b>  <b>“FILIERA BOVINA”</b></p>	
	<p><i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i></p>	<p>Pagina 14 di 39</p>

				<p>scientifici internazionali hanno infatti dimostrato che l'utilizzo di questi derivati dell'industria agroalimentare nell'alimentazione dei bovini può determinare degli effetti positivi sulla qualità della carne in termini di composizione del grasso e sulla conservabilità (shelf-life) della stessa grazie al potere antiossidante di alcune sostanze in essi contenute.</p>
<p>Aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche intrinseche del prodotto</p>	<p>Requisiti qualitativi microbiologici e sanitari</p>	<p>Alimentazione dei bovini</p>	<p>Limiti di aflatossine consentiti dal Reg. UE 574/2011</p>	<p>È previsto il controllo per la verifica della presenza delle aflatossine (Aflatossina B1) sui mangimi complementari e completi, il cui contenuto massimo in mg/Kg (ppm) di mangime deve essere inferiore a 0,004, rispetto a quanto previsto dal Reg. UE 574/2011 (0,005 ppm in mg/Kg).</p>
<p>Aspetti qualitativi relativi alle caratteristiche intrinseche del prodotto</p>	<p>Requisiti qualitativi chimici e fisici</p>	<p>Categoria commerciale, età e peso alla macellazione</p>	<p>Tutte le categorie commerciali previste dalla normativa comunitaria di settore, età e peso alla macellazione non vincolati</p>	<p>Standardizzazione del processo per una maggiore uniformità del prodotto: limitazioni nel progetto di disciplinare relative alla categoria commerciale e all'età/peso alla macellazione.</p>
<p>Altri aspetti di qualità etico-sociale, economica e ambientale</p>	<p>Garanzie di trasparenza negli accordi di filiera</p>	<p>Dall'allevamento fino al punto vendita</p>	<p>Reg. (CE) N. 178/2002  È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a</p>	<p>Oltre al rispetto dei requisiti minimi di tracciabilità imposti dal Reg. UE 178/2002, il progetto di disciplinare prevede la conformità alla norma ISO 22005 sulla rintracciabilità di filiera a garanzia di trasparenza negli accordi di filiera e per la sicurezza del consumatore</p>

	<p align="center"><b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b></p>	<p><b>“Regola tecnica”</b>  <b>Allegato A al</b>  <b>DDG n. 28</b>  <b>Del 23/01/2020</b></p>
	<p align="center"><b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE</b>  <b>“FILIERA BOVINA”</b></p>	
	<p><i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i></p>	

			entrare a far parte di un alimento o di un mangime	
Altri aspetti di qualità etico-sociale, economica e ambientale	Tutela dei prodotti tradizionali e delle metodiche di produzione, trasformazione e conservazione consolidate nel tempo in base agli usi locali	Impiego di derivati dell’industria agroalimentare per l’alimentazione animale	Utilizzo di materie prime quali cereali, leguminose, ecc. per la predisposizione di mangimi	La metodica di produzione tradizionale che prevede l’impiego di derivati dell’industria agroalimentare tra i quali il pastazzo di agrumi e/o la sansa di oliva, favorisce riduzione impatto ambientale, con aumento della sostenibilità ambientale ed economica del processo produttivo generando processi di economia circolare.

## 6. TRACCIABILITÀ

Le procedure di segregazione e separazione derivano dalle operazioni di identificazione e rintracciabilità interna alle diverse aziende coinvolte.

In particolare, nel presente sistema si applica una separazione:

- tra i differenti lotti di foraggi, materie prime, mangimi finiti, prodotti o acquistati, tramite apposita etichetta identificativa, cartellino o altro documento di identificazione;
- tra gli alimenti zootecnici conformi e non conformi, mediante identificazione e segregazione di quelli non conformi;
- tra i differenti lotti del prodotto finito, mediante apposita etichetta.

L’azienda di allevamento deve assicurare la tracciabilità delle materie prime acquistate ed utilizzate per l’alimentazione degli animali mediante la raccolta e conservazione ordinata dei documenti di acquisto (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc.) o la tenuta di un registro (*MOD. 05*) che riporti almeno le seguenti informazioni:

- nome e/o codice del prodotto;
- azienda produttrice;
- lotto di produzione o riferimenti ai documenti di acquisto;
- quantità acquistata;
- data di inizio somministrazione;

	<p><b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b></p>	<p><b>“Regola tecnica”</b>  <b>Allegato A al</b>  <b>DDG n. 28</b>  <b>Del 23/01/2020</b></p>
	<p><b><i>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE</i></b>  <b>“FILIERA BOVINA”</b></p>	
	<p><i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i></p>	<p>Pagina 16 di 39</p>

- data di fine somministrazione;
- partita o gruppo di animali cui il prodotto è stato somministrato.

L'azienda di allevamento deve registrare le seguenti informazioni riguardanti gli alimenti zootecnici autoprodotti (*MOD. 05 e quaderno di campagna*):

- trattamenti fitosanitari;
- superficie coltivata;
- quantità e periodo di raccolta;
- eventuali trattamenti post-raccolta e luogo di svolgimento;
- data di inizio somministrazione;
- data di fine somministrazione;
- partita o gruppo di animali cui il prodotto è stato somministrato.

L'azienda di allevamento deve registrare tutte le informazioni riguardanti la fase di avvio al macello degli animali allevati in conformità al presente disciplinare (data di consegna, trasportatore, macello di destinazione, composizione e consistenza dei lotti di produzione, ecc.).

Le registrazioni previste dal presente disciplinare vengono gestite in formato elettronico.

Tutta la documentazione (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc.) e le registrazioni previste dal presente disciplinare devono essere conservate per il periodo minimo di 2 anni, fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti da altre norme di legge.

È previsto apposito sistema informatizzato di identificazione ed etichettatura per assicurare la tracciabilità e rintracciabilità della carne a marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”.

Al fine di dare garanzia dell'identificazione del prodotto certificato e della sua rintracciabilità ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ciascuna gli input e gli output.

La tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto è inoltre garantita attraverso l'iscrizione, in appositi elenchi, degli operatori di filiera gestiti dall'Organismo di Controllo, nonché attraverso le verifiche ispettive in campo.

Tutti gli operatori, iscritti nei relativi elenchi, sono assoggettati alle verifiche da parte dell'Organismo di Controllo.

Tutti gli operatori della filiera devono assicurare la separazione spazio-temporale e la tracciabilità di animali e prodotti (carcasse, mezzene, quarti, tagli anatomici, carni confezionate, ecc.) ottenuti in conformità al presente disciplinare, rispetto a quelli di altra origine, in tutte le fasi di trasporto,

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>“Regola tecnica”</b> <b>Allegato A al</b> <b>DDG n. 28</b> <b>Del 23/01/2020</b>
	<b><i>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE</i></b> <b>“FILIERA BOVINA”</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 17 di 39

macellazione, lavorazione, confezionamento e vendita, mediante l’implementazione di un sistema di tracciabilità.

Il sistema di tracciabilità deve comprendere almeno i seguenti elementi:

- identificazione univoca di lotti di produzione e legami con unità logistiche;
- conservazione dei documenti accompagnatori degli animali/prodotti conformi;
- registrazione documentale del carico e scarico;
- assoggettamento obbligatorio alle verifiche da parte dell’Organismo di Controllo autorizzato.

Le informazioni riguardanti il percorso di filiera che caratterizzano il prodotto a marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” sono accessibili al consumatore finale attraverso apposito QR code.

Gli animali e i prodotti non tracciati in maniera corretta e/o completa sono esclusi dall’uso del marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”.


## 7. INFORMAZIONI RIPORTATE IN ETICHETTA

In etichetta devono essere riportati, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente (Reg. UE n. 1169/2011 e Reg. CE n.1760/2000) i seguenti elementi:

- Dicitura *Filiera Bovina* a marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana;
- Logo organismo di certificazione;
- Logo QS garantita dalla Regione Siciliana, per il quale è stata concessa l’autorizzazione secondo il regolamento d’uso del marchio
- Dichiarazione nutrizionale
- QR code.

Inoltre, possono essere indicate le seguenti informazioni:

- Alimentazione priva di grassi animali aggiunti;
- Razza o tipo genetico
- Sistema di allevamento
- Periodo di frollatura delle carni
- Categoria del bovino e sesso
- Età alla macellazione

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>“Regola tecnica”</b> <b>Allegato A al</b> <b>DDG n. 28</b> <b>Del 23/01/2020</b>
	<b><i>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE</i></b> <b>“FILIERA BOVINA”</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 18 di 39

## **8. MISURE ATTE A GARANTIRE LA VERIDICITÀ DELLE INFORMAZIONI**

La registrazione dei flussi materiali finalizzata alla realizzazione del presente disciplinare di prodotto/filiera avviene mediante un software gestito dal personale responsabile (oppure mediante la creazione di elenchi ed archivi su apposita modulistica cartacea o su formato elettronico, es. Excel).

Alcune informazioni possono essere comunque gestite opzionalmente tramite cartaceo (es. comunicazione carico/scarico, documenti di vendita, ecc.).

In ogni caso, ciascuno dei singoli processi di una procedura può, in alternativa, essere compiuto tramite modulistica cartacea e successivamente trasferito sull'archivio informatico.

Le registrazioni previste in formato elettronico hanno backup su supporto esterno con frequenza minima di 1 mese. I documenti cartacei vanno firmati dal responsabile della compilazione.

Tutte le registrazioni e i documenti sono archiviati e mantenuti per almeno 2 anni.

Il Capofiliera, al fine di garantire la veridicità delle informazioni riportate in etichetta adotta la seguente procedura:

### Allevamento


L'allevamento deve:

1. Aggiornare i registri di stalla
2. Consegnare la documentazione necessaria per garantire l'informazione tipo genetico o razza.
3. Dichiarare al Capofiliera, al momento dell'adesione, il sistema di allevamento adottato. Nel caso di sistemi di allevamento nei quali è previsto il pascolo l'allevatore comunica preventivamente, per ogni partita di bovini inseriti nel sistema di etichettatura, il periodo in cui viene effettuato; eventuali variazioni di tale periodo devono essere comunicate almeno il giorno prima dell'avvenuta variazione.

### Macello

Il macello deve:

1. Controllare tutti i documenti di accompagnamento dei capi al fine di verificarne la completezza e relazione con i numeri di auricolare dei diversi animali.

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>“Regola tecnica”</b> <b>Allegato A al</b> <b>DDG n. 28</b> <b>Del 23/01/2020</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE</b> <b>“FILIERA BOVINA”</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 19 di 39

2. Inserire su Software di gestione i dati relativi ad ogni capo:

- Numero di marca auricolare
- Numero di macellazione
- Data di macellazione
- Nome del fornitore (allevamento ultimo detentore) e relativo codice stalla
- Data di ingresso nell’ultimo allevamento
- Sesso
- Data di nascita
- Paese di allevamento
- Paese di macellazione

3. L’informazione razza o tipo genetico viene registrata nel sistema informatico del macello.

4. Mantenere l’auricolare di ogni capo fino a fine catena a fila unica.

5. Utilizzare per la classificazione delle carcasse personale qualificato in possesso di apposita autorizzazione.

6. Apporre, al momento della pesatura, almeno tre etichette su ogni mezzena (una sul posteriore e due sull’anteriore), richiamando a sistema informatico i dati inseriti ad inizio macellazione. Tale etichetta riporta tutte o in parte le informazioni previste dal paragrafo 7.

7. Controllare che l’etichetta riporti le informazioni obbligatorie e tutte le informazioni volontarie che si intendono fornire in etichetta.

### Laboratorio di sezionamento

Il laboratorio di sezionamento deve:

1. Controllare all’arrivo della merce proveniente dal macello che questa riporti le etichette previste dal presente progetto di disciplinare
2. Creare lotti di lavorazione omogenei per le indicazioni da riportare in etichetta. I lotti possono essere costituiti da un unico capo o mezzena e quindi viene attuata la rintracciabilità per singolo animale all’interno del lotto, oppure da più capi per i quali si perde la rintracciabilità per singolo auricolare e si mantiene solo quella relativa alle informazioni comuni a tutti i capi



	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>“Regola tecnica”</b> <b>Allegato A al</b> <b>DDG n. 28</b> <b>Del 23/01/2020</b>
	<b><i>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE</i></b> <b>“FILIERA BOVINA”</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 20 di 39

che costituiscono il lotto. Il sistema informatico evidenzia eventuali difformità del lotto eliminando le informazioni non comuni.

3. Mantenere la tracciabilità durante tutte le fasi di lavorazione.
4. Emettere un documento/etichetta che riporti tutte le informazioni previste dal presente progetto di disciplinare per ciascun lotto lavorato.

### Il punto vendita

La vendita della carne bovina etichettata con il marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”, può essere effettuata in punti vendita convenzionati, che fanno richiesta attraverso apposita modulistica.


La carne bovina identificata con il marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”, può essere venduta sfusa tramite vendita assistita, in vaschetta o confezionata sottovuoto, nei tagli tipici di macelleria in punti vendita esclusivisti e non esclusivisti. Il titolare del punto vendita o un suo incaricato, alla ricezione delle mezzene e/o quarti verifica la corrispondenza tra la bolla di accompagnamento con il documento/etichetta predisposto.

Le mezzene, i quarti e i tagli presi in carico dal punto vendita e posti nella cella frigorifera in attesa di essere lavorati, devono riportare l’etichetta originaria apposta dal fornitore (macello, laboratorio di sezionamento) riportante il numero progressivo di macellazione e/o il numero identificativo dell’animale (marca auricolare), e/o il numero di lavorazione.

La carne identificata con il marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”, deve essere conservata e lavorata in modo che non vi sia la commistione con altra carne bovina di provenienza diversa, inoltre si devono conservare e lavorare separatamente le carni ascrivibili ai singoli documenti identificativi.

I punti vendita sono tenuti a compilare un registro di carico e scarico (*MOD. 15*), dei bovini certificati. Nei punti vendita che non dispongono del reparto di macelleria, la carne identificata con il marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”, può essere commercializzata esclusivamente se disposta nelle vaschette preimballate dai laboratori di sezionamento.

### Capofiliera

	<p><b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b></p>	<p><b>“Regola tecnica”</b>  <b>Allegato A al</b>  <b>DDG n. 28</b>  <b>Del 23/01/2020</b></p>
	<p><b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE</b>  <b>“FILIERA BOVINA”</b></p>	
	<p><i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i></p>	<p>Pagina 21 di 39</p>

Il Capofiliera deve gestire la Banca Dati di tutti i capi macellati e delle carni lavorate per mantenere la rintracciabilità dei dati previsti dal presente disciplinare e al fine di controllare che i pesi di quanto caricato in entrata corrispondano (considerati i cali peso e la lavorazione) ai pesi dei prodotti in uscita.

## 9. FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO

Il Capofiliera si impegna ad addestrare, preliminarmente ed in corso d’opera, tutto il personale delle organizzazioni in questione coinvolto nel processo di rintracciabilità della filiera.

Il personale viene addestrato e sensibilizzato al fine di:

- ✓ essere reso consapevole dell’importanza della propria funzione e delle conseguenze del proprio comportamento;
- ✓ assicurare la corretta attuazione del sistema di rintracciabilità. Relativamente alle tematiche di rintracciabilità di filiera.

L’addestramento, svolto attraverso specifici corsi di formazione, è coordinato dal Capofiliera. Le attività sono registrate su appositi documenti (*MOD. 14 – Registrazione attività di formazione e addestramento*) archiviati presso l’organizzazione capofila.


## 10. AUTOCONTROLLO

Il Capofiliera, al fine di verificare la veridicità delle informazioni riportate in etichetta, ha definito i controlli da eseguire in autocontrollo con le modalità e le frequenze descritte nel piano dei controlli.

Le verifiche sono pianificate e registrate su appositi documenti di registrazione (*MOD. 11 – Piano annuale per le Verifiche Ispettive Interne*), in cui sono definite: frequenze, modalità di esecuzione e responsabilità. La check-list è registrata nel *MOD. 12 – Check list e report per la Verifica Ispettiva Interna*.

Dette attività possono essere svolte da ispettori propri del Capofiliera o da strutture delegate, al fine di controllare, attraverso verifiche ispettive (con frequenza almeno annuale), la conformità al presente disciplinare degli operatori appartenenti ai diversi segmenti della filiera.

Gli allevamenti, i macelli, i laboratori di sezionamento ed i punti vendita acconsentono l’accesso nei propri locali agli ispettori e danno la loro disponibilità per verificare la documentazione necessaria.

	<p><b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b></p>	<p><b>“Regola tecnica”</b>  <b>Allegato A al</b>  <b>DDG n. 28</b>  <b>Del 23/01/2020</b></p>
	<p><b><i>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE</i></b>  <b>“FILIERA BOVINA”</b></p>	
	<p><i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i></p>	<p>Pagina 22 di 39</p>

Alla fine della visita ispettiva il tecnico dovrà redigere un apposito verbale e, nel caso di accertata violazione delle disposizioni del presente disciplinare, si darà comunicazione al Capofiliera.

Ogni attività svolta in modo differente da quanto descritto nel presente documento è da considerare “non conforme” e come tale deve essere registrata nell’apposito modulo (*MOD. 13 – Scheda reclamo e gestione delle non conformità*).

## **11. SISTEMA DI CONTROLLO**

L’Organismo di Controllo designato dall’ente istitutore del marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”, deve essere un’Autorità Pubblica di controllo o un Organismo di Controllo privato conforme alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065, accreditato da Organismo nazionale di accreditamento dello Stato membro.

L’Organismo di Controllo effettua le verifiche ispettive sulla base di un piano di controllo, al fine di garantire l’immissione al consumo del prodotto carne bovina conforme al presente disciplinare. Le verifiche analitiche vengono effettuate presso un laboratorio accreditato in conformità alla UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>MOD 01</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA BOVINA”</b>	
	<b>ANAGRAFICA AZIENDA FORNITRICE ALIMENTI ZOOTECNICI</b>	Data:
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	

DENOMINAZIONE AZIENDA \_\_\_\_\_

INDIRIZZO \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_ E-MAIL \_\_\_\_\_

RESP. AZIENDALE \_\_\_\_\_

TIPOLOGIA DI PRODOTTO FORNITO \_\_\_\_\_

DATA

FIRMA

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>MOD 02</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA BOVINA”</b>	Data:
	<b>ANAGRAFICA ALLEVAMENTO</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 24 di 39

DENOMINAZIONE \_\_\_\_\_ COD. AZIENDALE \_\_\_\_\_

INDIRIZZO \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_ E-MAIL \_\_\_\_\_

RESPONSABILE ALLEVAMENTO \_\_\_\_\_

**CAPI PRESENTI IN AZIENDA**

CONSITENZA BOVINI (MEDIA ANNUA) TOT. \_\_\_\_\_ N. MASCHI \_\_\_\_\_ N. FEMMINE \_\_\_\_\_

INSERITI IN FILIERA (MEDIA ANNUA) TOT. \_\_\_\_\_ N. MASCHI \_\_\_\_\_ N. FEMMINE \_\_\_\_\_

**RAZZA** \_\_\_\_\_

**TIPO DI ALLEVAMENTO**

CICLO CHIUSO (fattrici → vitelli → macellazione)

CICLO APERTO (vitelli acquistati → macellazione)

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** \_\_\_\_\_

**COMMERCIALIZZAZIONE:**

MEDIA ANNUA \_\_\_\_\_

STABILIMENTO DI MACELLAZIONE \_\_\_\_\_

DATA

FIRMA

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>MOD. 03</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA BOVINA”</b>	Data:
	<b>ANAGRAFICA MACELLO/LAB. DI SEZ.</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	

### **MACELLO**

DENOMINAZIONE \_\_\_\_\_

INDIRIZZO \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_ E-MAIL \_\_\_\_\_

RESPONSABILE MACELLO \_\_\_\_\_

### **LABORATORIO DI SEZIONAMENTO**

DENOMINAZIONE \_\_\_\_\_

INDIRIZZO \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_ E-MAIL \_\_\_\_\_

RESPONSABILE LAB. DI SEZIONAMENTO \_\_\_\_\_

DATA

\_\_\_\_\_

FIRMA

\_\_\_\_\_

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>MOD 04</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA BOVINA”</b>	Data:
	<b>ANAGRAFICA PUNTO VENDITA</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	

DENOMINAZIONE \_\_\_\_\_

INDIRIZZO \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_ E-MAIL \_\_\_\_\_

RESPONSABILE PUNTO VENDITA \_\_\_\_\_

REPARTO MACELLERIA DEDICATO SÌ  NO

DATA

FIRMA

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>MOD 05</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA BOVINA”</b>	Data:
	<b>REGISTRO ALIMENTI</b>	
	Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019	

TIPO ALIMENTO	AZIENDA FORNITRICE / AUTOPRODOTTO	CODICE PARTITA/ LOTTO	DATA ARRIVO	Q.TÁ	DATA UTILIZZO	
					INIZIO	FINE

(POSSIBILITÀ DI ALLEGARE COPIA FATTURA ACQUISTI ALIMENTI)

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>MOD 06</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA BOVINA”</b>	
	<b>RAZIONE ALIMENTARE</b>	Data:
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 28 di 39

FORMULA DELLA RAZIONE

Materie prime	%	Peso	Prodotto proprio	
			sì	no
			sì	no
			sì	no
			sì	no
			sì	no

QUANTITÀ DI MANGIME kg/capo/giorno \_\_\_\_\_

Se di produzione commerciale indicare il nome ed allegare cartellino:

<b>Nome</b>

Integratori / additivi/ altro

Tipo	Quantità utilizzata

**FORAGGI** (specificare la varietà botanica):

TIPOLOGIA

PRODUZ. AZIEND.

\_\_\_\_\_  Sì  No QUANTITÀ KG/CAPO/GIORNO: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  Sì  No QUANTITÀ KG/CAPO/GIORNO: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  Sì  No QUANTITÀ KG/CAPO/GIORNO: \_\_\_\_\_

DATA \_\_\_\_\_

IL TECNICO

\_\_\_\_\_

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>MOD 07</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA BOVINA”</b>	Data:
	<b>ACCORDO AZIENDA FORNITRICE ALIMENTI ZOOTECNICI</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	

Il/La sottoscritto/a ..... nato/a .....

il ..... residente a .....

in qualità di ..... del mangimificio.....

**DICHIARA**

Di aderire allo schema di certificazione della **“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**, rispettando quanto previsto nel DISCIPLINARE DI PRODUZIONE **“FILIERA BOVINA”**

Data \_\_\_\_\_

Firma Resp. mangimificio

il Capofiliera

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>MOD 08</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA BOVINA”</b>	Data:
	<b>ACCORDO ALLEVAMENTO</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	

Il/La sottoscritto/a ..... nato/a .....

il ..... residente a .....

in qualità di ..... dell'allevamento.....

**DICHIARA**

Di aderire allo schema di certificazione della **“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**, rispettando quanto previsto nel DISCIPLINARE DI PRODUZIONE **“FILIERA BOVINA”**

Data \_\_\_\_\_

Firma Resp. allevamento

Il Capofiliera

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>MOD. 09</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA BOVINA”</b>	Data:
	<b>ACCORDO MACELLO/LAB. DI SEZ.</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	

Il/La sottoscritto/a..... nato/a .....

il ..... residente a .....

in qualità di .....del macello/laboratorio di sezionamento .....

**DICHIARA**

Di aderire allo schema di certificazione della **“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**, rispettando quanto previsto nel DISCIPLINARE DI PRODUZIONE *“FILIERA BOVINA”*

Data \_\_\_\_\_

Firma Resp. macello/lab. di sez.

Il Capofiliera

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>MOD 10</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA BOVINA”</b>	Data:
	<b>ACCORDO PUNTO VENDITA</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	

Il/La sottoscritto/a..... nato/a .....

il ..... residente a .....

in qualità di .....del punto vendita.....

**DICHIARA**

Di aderire allo schema di certificazione della **“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**, rispettando quanto previsto nel DISCIPLINARE DI PRODUZIONE **“FILIERA BOVINA”**

Data \_\_\_\_\_

Firma resp. punto vendita

Il Capofiliera

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



**“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**

**MOD 11**

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  
“FILIERA BOVINA”**

Data:

**PIANO ANNUALE PER VERIFICHE ISPETTIVE INTERNE**

*Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019*

Pagina 33 di 39

**N° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_**

Processi oggetto della verifica	Criteri ed estensione della verifica (1)	Periodo di attuazione previsto(2)												Periodo di effettiva attuazione/riprogrammazione(3)											
		G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D	G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
<b>Redatto dal Responsabile della Filiera</b>		<b>Firma</b>																							

(1) Indicare l'estensione della verifica ispettiva (tutti i documenti oggetto di verifica o parte di essi)  
 (2) Indicare con "X" il periodo di attuazione previsto  
 (3) Indicare con "X" il periodo di effettiva attuazione. Nel caso di mancata attuazione, indicare in corrispondenza del mese di prevista attuazione il mese/anno in cui si prevede di attuare la verifica




	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>MOD 12</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA BOVINA”</b>	
	<b>CHECK-LIST E REPORT PER VERIFICA ISPETTIVA INTERNA</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	

<b>VERIFICA ISPETTIVA</b>  <b>DEL</b> _____	<input type="checkbox"/> RELATIVA AL PROCESSO _____  <input type="checkbox"/> TUTTI I PROCESSI		
ELEMENTI DA VERIFICARE	DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	NOTE	

FIRMA DEL RESPONSABILE DELLA VERIFICA: \_\_\_\_\_

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>MOD 13</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA BOVINA”</b>	Data:
	<b>SCHEDE RECLAMO E GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	

<b>DA COMPILARSI A CURA DEL RILEVATORE DEL:</b> <input type="checkbox"/> <b>RECLAMO</b> <input type="checkbox"/> <b>NON CONFORMITÀ</b>	
<b>DATA:</b> _____ <b>CLIENTE:</b> _____ <b>PRODOTTO:</b> _____ <b>DATA CONSEGNA:</b> _____ <b>PROCESSI INTERESSATI AL RECLAMO/NON CONFORMITÀ</b> _____	
<b>DESCRIZIONE DEL FATTO:</b>  	
<b>RILEVATO DA:</b> CLIENTE [ ] _____; ALTRI [ ] _____;	<b>FIRMA:</b> _____
<b>DA COMPILARSI A CURA DEL RESPONSABILE DELLA FILIERA – N° PROGRESSIVO:</b>	
<b>ANALISI DELLE CAUSE</b> CARENZA DOCUMENTALE [ ]; CARENZA DI ADDESTRAMENTO [ ]; INADEGUATEZZA OPERATORE [ ]; ERRORE DEL PERSONALE [ ]; ALTRO [ ] (SPECIFICARE) _____	
<input type="checkbox"/> <b>GESTIONE DEL RECLAMO</b> <input type="checkbox"/> <b>NON CONFORMITÀ</b> CONTATTARE IL CLIENTE [ ] IL PRODOTTO DEVE ESSERE RITIRATO?: SI [ ]; NO [ ]. NOTE: _____	
<b>EVENTUALI AZIONI CORRETTIVE PROPOSTE:</b>  	
<b>FIRMA DEL RESPONSABILE DELLA GESTIONE DEL RECLAMO/NON CONFORMITÀ</b>	
<input type="checkbox"/> <b>CHIUSURA DEL RECLAMO</b> <input type="checkbox"/> <b>NON CONFORMITÀ</b>	
<b>VERIFICA E GESTIONE</b> DATA _____ ESITO <input type="checkbox"/> POS <input type="checkbox"/> NEG- NUOVA VERIFICA PREVISTA DATA _____  <b>FIRMA DEL RESPONSABILE GESTIONE RECLAMO/NON CONFORMITÀ</b> _____	

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>MOD 14</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA BOVINA”</b>	Data:
	<b>REGISTRAZIONE ATTIVITÀ DI FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO</b>	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	

TITOLO DEL CORSO:		
ENTE EROGATORE:		
DOCENTI:		
LUOGO:		
DATA DI INIZIO:	DATA DI FINE:	DURATA (IN ORE):
CORSO INTERNO <input type="checkbox"/>	ADDESTRAMENTO SU MATERIALE DIDATTICO	<input type="checkbox"/>
CORSO ESTERNO <input type="checkbox"/>	ESERCITAZIONE PRATICA	<input type="checkbox"/>
	ADDESTRAMENTO IN AFFIANCAMENTO	<input type="checkbox"/>
PARTECIPANTI:		FIRMA:
.....		.....
.....		.....
.....		.....
ATTIVITÀ FORMATIVA EFFETTUATA:		
MATERIALE DIDATTICO CONSEGNATO:		
CRITERI E TEMPI CON CUI SI INTENDE VALUTARE L'EFFICACIA DELL'ADDESTRAMENTO EFFETTUATO:		
DATA E FIRMA DEL FORMATORE	VISTO DEL RESPONSABILE DELLA FILIERA	
VERIFICA DELL'EFFICACIA DELL'ADDESTRAMENTO EFFETTUATO		
POSITIVA <input type="checkbox"/> NEGATIVA <input type="checkbox"/>		
NOTE:		
DATA	FIRMA DEL RESPONSABILE DELLA VERIFICA	
_____	_____	

	<p><b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b></p>	<p><b>MOD 15</b></p>
	<p><b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA BOVINA”</b></p>	<p>Data:</p>
	<p><b>REGISTRO CARICO/SCARICO PUNTO VENDITA</b></p>	
	<p>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</p>	

### REPARTO MACELLERIA

DDT		FORNITORE	CODICE PARTITA/ LOTTO	DATA ARRIVO	Q.TÁ Kg	DATA LAVORAZ.		Q.TÁ	
n°	del					inizio	fine	sfuso	vasch

Firma resp. Macelleria

---



**“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**

**MOD 16**

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  
“FILIERA BOVINA”**

Data:

**ORGANIGRAMMA**

*Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019*

Pagina 38 di 39

	<b>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</b>	<b>ALLEGATO 1</b>
	<b>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FILIERA BOVINA”</b>	Data:
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019</i>	Pagina 39 di 39

## ELENCO DELLE AZIENDE COINVOLTE NEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ

- *N. ... aziende fornitrici alimenti zootecnici*
- *N. ... allevamenti*
- *N. ... macelli*
- *N. ... laboratorio di sezionamento*
- *N. ... punti vendita*

AZIENDA	RESPONSABILE	INDIRIZZO	TELEFONO	E-MAIL
<b><u>Aziende fornitrici</u></b>				
1				
2				
<b><u>Allevamenti</u></b>				
1				
2				
<b><u>Macelli</u></b>				
1				
<b><u>Lab.di sezionamento</u></b>				
1				
<b><u>Punti vendita</u></b>				
1				
2				
3				
4				
5				
6				