

# CONSORZIO NAZIONALE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DEL CONIGLIO ITALIANO

## DISCIPLINARE TECNICO DEL CONIGLIO ITALIANO

# CUNITALY

Rev	Data	Descrizione Revisione	Redatto	Verificato	Approvato
0	23/5/07				

**Indice**

1. Scopo e campo di applicazione del documento _____	3
2. Glossario e definizioni _____	3
3. Riferimenti normativi applicabili alla filiera _____	4
4. Flusso dei processi fondamentali della filiera _____	5
5. Logo della filiera del Coniglio nato, allevato, macellato e sezionato in Italia _	6
6. Etichette/sigilli _____	7
<i>Sigillo di macellazione</i> _____	9
<i>Carni sezionate e confezionate</i> _____	10
7. Criteri di garanzia applicati _____	11
<i>Soggetti aderenti alla filiera</i> _____	11
<i>7.2 Compiti dell'organizzazione</i> _____	11
8. Designazione dell'Organismo di controllo _____	12
9. Processo operativo _____	13
10. Gestione dell'archivio informatizzato _____	22
11. Identificazione e rintracciabilità _____	22
<i>11.1 Richiamo del prodotto</i> _____	22
<i>11.2 Test di rintracciabilità a ritroso</i> _____	22
12. Verifiche ispettive _____	24
13. Trattamento delle non conformità e azioni correttive _____	24
14. Sanzioni _____	24
15. Attività di autocontrollo _____	25
16. Allegati _____	28
17. Modulistica _____	28

## 1. Scopo e campo di applicazione del documento

Il presente documento è stato predisposto con lo scopo di descrivere le modalità adottate dal Consorzio Nazionale per la tutela e la valorizzazione del Coniglio Italiano, di seguito chiamato "Consorzio", per l'etichettatura volontaria delle carni, nel rispetto del **Marchio collettivo n. ....** Registrato presso la Camera di commercio di Treviso, confezionate presso i macelli/laboratori di sezionamento aderenti alla filiera del coniglio nato allevato e macellato/sezionato in Italia. L'applicazione del presente documento riguarda i prodotti finiti elencati nella tabella seguente, ottenuti in via esclusiva da carni cunicole **nate, allevate e macellate/sezionate in Italia.**

Tipologia	Modalità di vendita e confezionamento
<ul style="list-style-type: none"> <li>coniglio intero</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>distribuito ai punti vendita, sfuso o confezionato rispettivamente con logo a freccetta ed etichetta sulla confezione destinato alla vendita tal quale</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Coniglio porzionato o tagli di coniglio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>distribuito ai punti vendita preconfezionato in vaschetta con logo adesivo destinato alla vendita tal quale</li> </ul>

## 2. Glossario e definizioni

Di seguito sono indicate alcune definizioni ad integrazione di quanto sopra.

Termine	Definizione
Marchio collettivo	Rappresenta una forma di tutela a carattere privatistico, della denominazione di prodotti, sottoposta a pubblico riconoscimento. Il marchio collettivo può sussistere solo a seguito di brevetto e viene concesso a enti o associazioni che abbiano il fine di garantire l'origine, la natura o la qualità di determinati prodotti avendo la facoltà di concedere l'uso dei marchi stessi agli imprenditori che appartengono al consorzio.
Organizzazione	Nel caso ci si riferisce al Consorzio nazionale per la tutela e la valorizzazione del coniglio italiano con sede legale a Treviso
Autocontrollo	Controllo interno da parte del singolo operatore della filiera che consiste nella verifica, per tutti i punti critici di controllo del processo produttivo, della loro corretta gestione, a fronte di documenti di riferimento. È compreso anche quello esercitato attraverso ispettori dell'organizzazione. La responsabilità della corretta applicazione del disciplinare è in ogni caso dell'Organizzazione.
Carni di coniglio o cunicole	carni fresche, refrigerate e congelate provenienti dalla macellazione di conigli di cui alla posizione 0208 dell'allegato II del Regolamento (CEE) 827 del 28 giugno 1968
Codice allevamento	Codice epidemiologico assegnato all'allevamento dal servizio veterinario dell'A.S.L. competente per il territorio.
Allevamento a ciclo chiuso	Allevamento che dispone di entrambi i riproduttori provvedendo ad una produzione diretta dei conigli da destinare all'ingrasso
Allevamento a ciclo aperto	Allevamento che non dispone dei riproduttori e che acquista i coniglietti da destinare all'ingrasso
Disciplinare tecnico (DT)	Insieme delle particolari modalità operative, delle risorse e delle sequenze delle attività relative, attuate dal produttore per garantire quanto dichiarato in etichetta.
Etichettatura	Apposizione di un'etichetta sul singolo pezzo di carne o su pezzi di carne o sul relativo materiale di imballaggio o per i prodotti non preimballati, contenente le informazioni appropriate scritte e visibili al consumatore nel punto vendita.
Lotto di allevamento	gruppo di animali omogenei per età, origine <sup>1</sup> . La codifica del lotto è composta dal codice univoco dell'allevamento rilasciato dall'A.S.L. competente
Lotto di macellazione	Numero di identificazione di un gruppo di animali avviati alla macellazione, che permette di risalire al certificato ante mortem di cui al D.L. 503 del 5/8/1982 e dichiarazione di accompagnamento al macello di cui al comma 1 art 2 DPR 559/92 che compongono il gruppo stesso. La dimensione di un gruppo non supera la produzione di un giorno. Il gruppo può essere costituito da un singolo allevamento o da più allevamenti. Nel secondo caso dovranno essere distinti per allevamento di provenienza. Ad ogni lotto di macellazione viene attribuito un codice univoco che viene riportato nell'etichetta del prodotto finito. Il lotto di macellazione può coincidere con il lotto di allevamento o esserne un sottoinsieme.

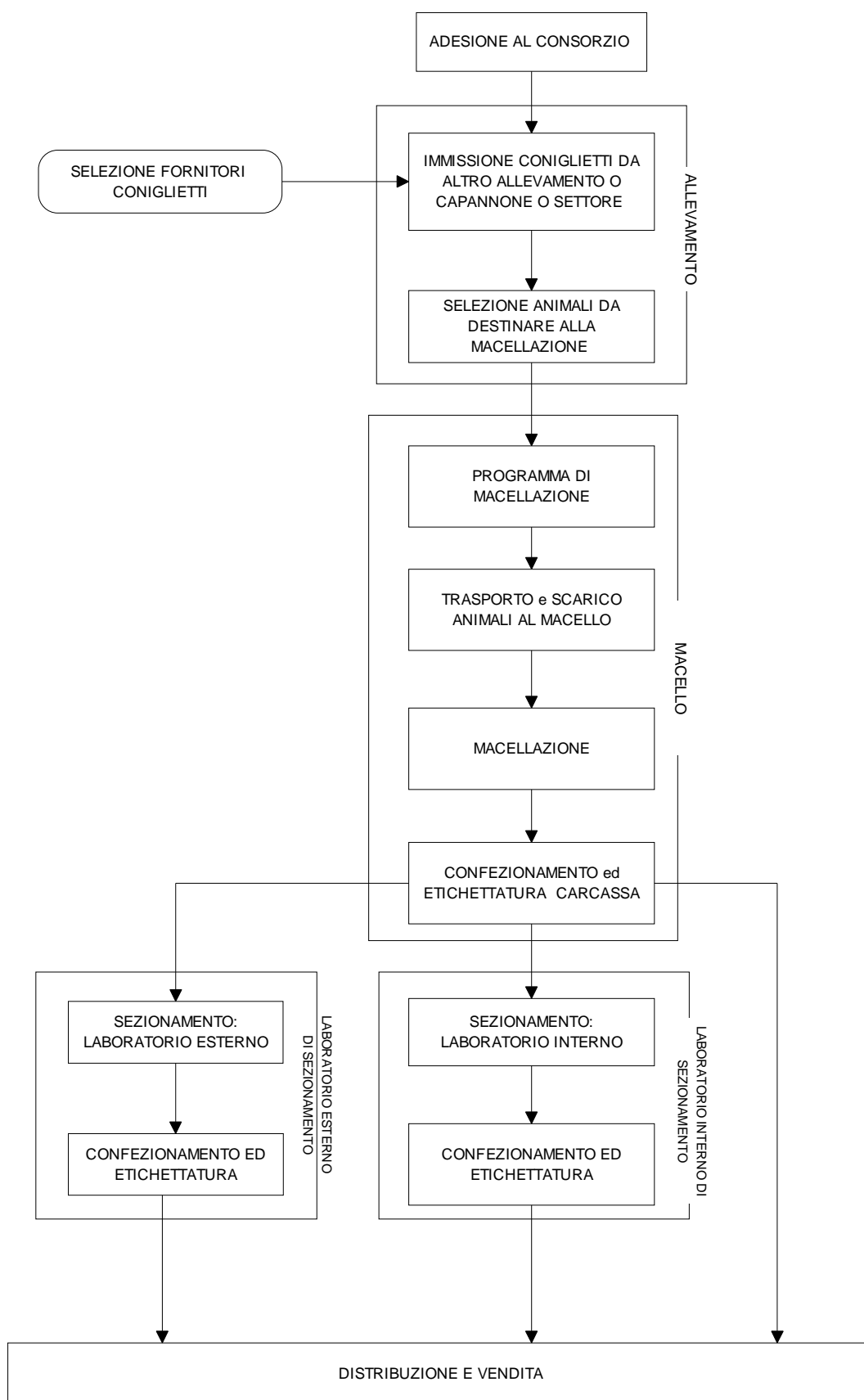
<sup>1</sup> Per Origine si intende il Paese (es. Italia) da cui provengono gli animali. Gli animali possono nascere nell'allevamento in cui verranno portati al peso commerciale oppure provenire da diversi allevamenti che producono coniglietti da ingrasso purché tutti ubicati nel medesimo Paese.

Termine	Definizione
Lotto di sezionamento	carne appartenente al medesimo lotto di macellazione e sezionamento. Ad ogni lotto di sezionamento viene attribuito un codice univoco che viene riportato nell'etichetta del prodotto finito. Il lotto di sezionamento può coincidere con il lotto di allevamento o esserne un sottoinsieme.
Rintracciabilità	Capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate, relativamente ai flussi materiali ed agli operatori della filiera.
Taglio anatomico	Parte di animale ottenuta a seguito di sezionamento/lavorazione della carcassa che mantiene il riconoscimento delle principali masse muscolari. Esso può essere destinato alla vendita od a ulteriore lavorazione.
I <sup>a</sup> lavorazione	carni di coniglio in carcassa intera derivate dalla macellazione
II <sup>a</sup> lavorazione	tagli di carni di coniglio derivate dal sezionamento delle carcasse
Filiera agro-alimentare	insieme definito delle organizzazioni (od operatori) con i relativi flussi materiali che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura del prodotto oggetto di certificazione. Il termine filiera individua, in questo contesto, tutte le attività ed i flussi che hanno rilevanza critica per le caratteristiche del prodotto.
Organismo indipendente	Bureau Veritas Italia S.p.A. con sede a Milano in Viale Monza, 261- incaricato dall'Organizzazione ad effettuare i controlli di conformità previsti dal presente Disciplinare.
Controllo	Attività di controllo esercitata un organismo di controllo indipendente che opera in conformità della Norma UNI CEI 45011. Esso, per espletare l'attività, ha libero accesso sia ai siti dell'Organizzazione che a quelli dei vari attori della filiera e può operare sia con controlli documentali che con verifiche dirette sul campo.

### 3. Riferimenti normativi applicabili alla filiera

- **Reg. CEE 827/68 del 28/6/1968:** relativo all'organizzazione comune dei mercati per taluni prodotti elencati nell'allegato II del trattato (rif codici doganali)
- **Reg. CE 178/2002 del 28/1/2002:** che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- **Reg CE 852/2004 del 29/04/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari
- **Reg CE 853/2004 del 29/4/2004** che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- **D. Lgs. 26 maggio 1997, n. 155** - Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari
- **D.Lgs n.109 del 27/1/1992 e ss modifiche e integrazioni:** relativo all'etichettatura dei prodotti alimentari
- **D. Lgs 146/2001:** su benessere animale
- **Regolamento (CE) n. 1/2005** sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate che modifica le direttive 64/432/CEE e 93/199/CE e il regolamento (CE) n. 1255/97
- **Norma UNI CEI EN 45011:1999:** Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti
- **Norma UNI CEI EN 70006:1988:** Regole generali per un sistema tipo di certificazione di prodotti da parte di un organismo indipendente
- **UNI 10939:2001:** Sistema di rintracciabilità nelle filiere agro-alimentari
- **BVI SP 15** Regole particolari per la certificazione di prodotto sistema di rintracciabilità nelle filiere agro-alimentari
- **D.L. 503 del 8/6/1982** Attuazione delle direttive (CEE) n.71/118, 75/431 e 78/50 relative a problemi igienico-sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile nonché della direttiva (CEE) n. 77/27 relativa alla bollatura dei grandi imballaggi di carni fresche di volatili da cortile.
- **DPR n. 559 del 30/12/1992** Regolamento per l'attuazione della direttiva 91/495/CEE relativa ai problemi sanitari e di polizia in materia di produzione e commercializzazione di carni di coniglio e selvaggina d'allevamento

#### 4. Flusso dei processi fondamentali della filiera



## 5. Logo della filiera del Coniglio nato, allevato, macellato e sezionato in Italia: indicazioni per l'applicazione

### *Caratteristica grafica*

Il logo della filiera è rappresentato un riquadro contenente un coniglio stilizzato, una banda tricolore che richiama la bandiera italiana e l'acronimo del Consorzio "CUNITALY".

### *Colore originale: quadricromia*

La versione originale del logo prevede stampa a colori in quadricromia (ciano, magenta, giallo, nero), visibile nell'esempio seguente.



### **Colore alternativo: pantone**

Se non si dispone degli inchiostri indicati sopra, è preferibile utilizzare l'etichetta del Consorzio nella versione pantone (P347C, P185C, P638C, P640C, Nero) di seguito specificato. Questa versione è predisposta per adattarsi agli stampati che impiegano 4 colori.



Il logo, nell'una o nell'altra versione, viene apposto esclusivamente sulle etichette/sigilli che accompagnano i prodotti appartenenti alla filiera Coniglio Italiano; in esse sono anche riportate le informazioni contenute nel presente disciplinare.

## **6. Etichette/sigilli**

I prodotti che l'Organizzazione intende etichettare in conformità al presente disciplinare sono le carcasse intere di coniglio (1<sup>a</sup> lavorazione) e il loro sezionamento (2<sup>a</sup> lavorazione).

Le informazioni di tipo non obbligatorio riportate nel presente Disciplinare di etichettatura sono riferibili a:

1. Nato, allevato, macellato, sezionato (se venduto in tagli) in Italia
2. Codice di rintracciabilità corrispondente al codice allevamento che permette di risalire in modo inequivocabile al lotto di macellazione e di sezionamento (codice composto da almeno 9 caratteri alfanumerici: i primi 4 caratteri servono all'identificazione del giorno, mese e anno di produzione; i successivi 3 caratteri individuano il singolo allevatore così come ricavato dall'elenco degli allevatori conferenti a quel macello; gli ultimi 2 caratteri evidenziano la provincia di provenienza dell'allevamento).  
**NOTA** : l'informazione relativa al sezionamento non viene riportata nel caso di carne venduta in carcassa o sezionata dal punto vendita di destinazione.
3. logo tipo del Consorzio

- 
4. codice alfanumerico attribuito dal CCiaa (E' UN CODICE ALFANUMERICO DI PROTOCOLLO COSI' FORMATO TV2007C000000)

Altre informazioni non cogenti riportate in etichetta o su materiale collegato

- A. valori nutrizionali del prodotto
- B. organismo indipendente di controllo
- C. codice a barre

Le informazioni di cui sopra sono riportate sull'etichetta/sigillo applicata al prodotto o in etichette abbinata.

Tutte le diciture da riportare sulle etichette/sigillo vengono preventivamente approvate dall'Organizzazione.

Le etichette possono riportare alcuni codici a barre che riassumono in forma alfanumerica le informazioni espresse in modo esplicito; la decodifica dei codici è possibile mediante la chiave di lettura ed i documenti in possesso del Consorzio.

### ***Sigillo di macellazione***

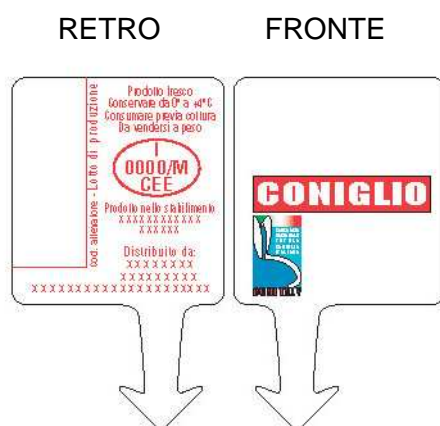
Modello di sigillo per i prodotti (carcasse) tipo A.

Il **prodotto imballato** viene identificato da un sigillo.

Le carcasse contenute nell'imballo e destinate ai punti vendita devono essere identificate singolarmente con sigillo ed eventualmente con etichetta inamovibile (tipo B). Nel caso di carcasse destinate a grossisti / laboratori di sezionamento che effettuano ulteriori lavorazioni, invece si ritiene sufficiente l'etichetta inamovibile "grande imballo".

Il sigillo in oggetto ha la forma di freccetta di dimensioni mm 28x30, che sul fronte riporta il logo del consorzio, e sul retro del sigillo può avere due varianti comunque ammesse:

- 1 riga max 9 caratteri alfanumerici da 3 mm di altezza;
- 2 righe max 18 caratteri alfanumerici da 3 mm di altezza.



### ***Carni sezionate e confezionate***

*Modello di etichetta adesiva per le confezioni in vaschetta (tipo B).*

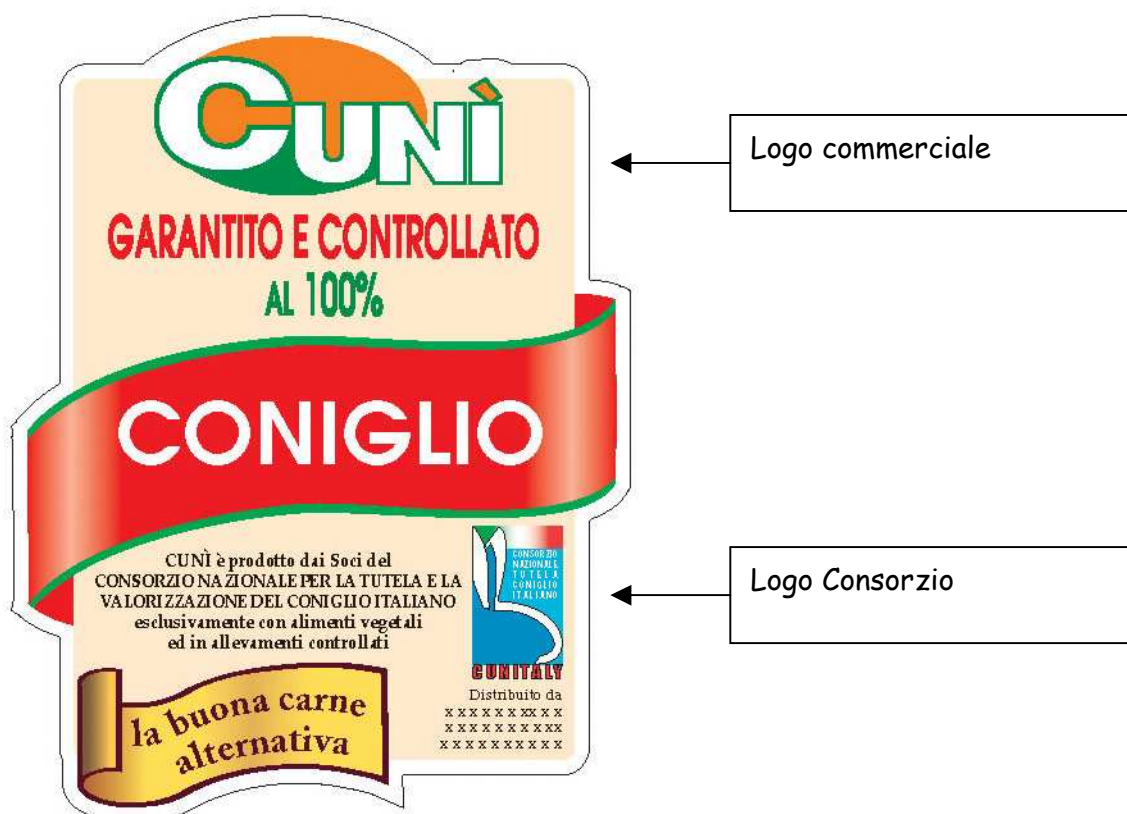
Il **prodotto confezionato in unità di vendita** viene singolarmente etichettato con le informazioni da "1" fino a "2" abbinata a "3" e "4" (vedi rif. paragrafo 6).

Tutto il prodotto in uscita dallo stabilimento di macellazione / sezionamento / confezionamento è correttamente identificato secondo le informazioni di cui al presente paragrafo. In caso di necessità è sempre possibile risalire al lotto di produzione attraverso il Numero di riferimento o Codice di riferimento riportato in etichetta.

Nelle bolle o negli allegati commerciali di consegna del prodotto al cliente viene inoltre riportato il riferimento al lotto (Numero di riferimento o Codice di riferimento) in uscita ed alla relativa quantità.

L'informazione relativa al sezionamento non viene riportata nel caso di carne venduta in carcassa.

Il prodotto **preincartato al punto vendita** non verrà etichettato con le informazioni di cui al presente disciplinare in ragione del fatto che non è prevista l'adesione dei punti vendita all'Organizzazione.



## 7. Criteri di garanzia applicati

Le informazioni volontarie previste dal Consorzio e richiamate nelle etichette dei prodotti venduti sfusi o confezionati in vaschetta derivano dal rispetto delle attività previste di seguito da parte dei vari soggetti aderenti alla filiera.

### *Soggetti aderenti alla filiera*

Unità operativa	Ruolo ricoperto e dati tecnici
Consorzio Coniglio Italiano	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Organizzazione responsabile della corretta etichettatura delle carni (carcasse, tagli anatomici confezionati) con tutte le informazioni indicate nel presente disciplinare tecnico.</li> </ul>
Aziende zootecniche (allevamenti)	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Fornitori selezionati dagli allevamenti a ciclo aperto</li> <li>o Garanzia di coniglietti nati in Italia</li> </ul>
Aziende zootecniche (allevamenti) aderenti al Consorzio	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Allevano i capi (nati in Italia)</li> <li>o aderiscono al consorzio;</li> <li>o rispetto del presente disciplinare.</li> </ul>
Macelli con annesso laboratorio di sezionamento interno aderenti al Consorzio	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Macellazione dei capi;</li> <li>o Sezionamento dei capi</li> <li>o Attività svolta sotto il controllo di Consorzio per quanto previsto nel presente documento.</li> <li>o Dal macello vengono direttamente consegnate ai clienti carni (carcasse, tagli anatomici confezionati) identificate con le etichette (tipo B) e sigillo (tipo A)</li> <li>o aderiscono al consorzio;</li> <li>o rispetto del presente disciplinare</li> </ul>
Laboratori di sezionamento esterni aderenti al consorzio	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Sezionamento dei capi</li> <li>o Attività svolta sotto il controllo di Consorzio per quanto previsto nel presente documento.</li> <li>o Dal laboratorio di sezionamento vengono direttamente consegnate ai clienti carni (carcasse, tagli anatomici confezionati) identificate con le etichette (tipo B)</li> <li>o aderiscono al consorzio;</li> <li>o rispetto del presente disciplinare</li> </ul>

Le aziende zootecniche (allevamenti), macelli e laboratori di sezionamento (interni ed esterni) che partecipano alla filiera, sono aderenti al consorzio. Gli aderenti si impegnano al rispetto del Disciplinare per la parte di competenza sottoscrivendo l'apposito statuto del consorzio.

Le informazioni relative ad ogni stabilimenti di produzione risiedono presso le banche dati di ciascuno e sono disponibili al Consorzio e all'Organismo di controllo su richiesta.

Tutti i dati relativi a carico e scarico dei lotti sono archiviati presso ogni stabilimenti di produzione e sono reperibili in caso di necessità nell'arco massimo di 36 ore.

### **7.2 Compiti dell'organizzazione**

Promotore del progetto è il Consorzio Nazionale per la tutela e la valorizzazione del coniglio italiano, che si pone a capo della filiera, con compiti di responsabilità per l'applicazione ed il rispetto del Disciplinare.

Il Consorzio è responsabile:

- della corretta etichettatura delle carni (carcasse, tagli anatomici confezionati) e di quanto riportato in esse circa le informazioni di carattere obbligatorio e facoltativo;
- della sorveglianza degli allevatori, dei macelli e laboratori di sezionamento aderenti nel rispetto delle garanzie descritte nel presente disciplinare (verifiche ispettive e controlli analitici dove previsto);
- della verifica del rispetto dei criteri di cogenza applicabili alla filiera cunicola
- della gestione, aggiornamento e disponibilità di una banca dati di:
  - elenco stabilimenti di produzione aderenti al Consorzio (allevamenti, macelli, laboratori di sezionamento);
  - elenco fornitori di coniglietti;
  - le caratteristiche strutturali dell'allevamento riferite al ciclo produttivo e al numero fattrici;
  - registri di macellazione dei singoli macelli aderenti.

## **8. Designazione dell'Organismo di controllo**

Al fine di garantire il pieno rispetto delle modalità di conduzione delle varie attività della filiera è stato scelto, con compiti di controllo indipendente e tecnicamente competente, l'ente di parte terza *Bureau Veritas Italia S.p.A.* (B.V.I.) che agisce in conformità alla normativa UNI EN 45011. L'organismo indipendente di controllo effettua i controlli in base ad uno specifico piano dei controlli redatto da Bureau Veritas Italia S.p.A..

## 9. Processo operativo

Fase	Attività	Soggetto coinvolto	Documentazione di riferimento	Registrazioni	Luogo di archiviazione
<i>Adesione al Consorzio</i>					
↓	<p style="text-align: center;"><b><u>Adesione volontaria degli allevamenti</u></b></p> <p>L'adesione al Consorzio avviene in funzione dei seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ della volontà a rispettare il disciplinare di etichettatura ed i relativi documenti tecnici</li> <li>▪ della volontà di sottoporsi alle verifiche previste dal presente disciplinare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Titolari/responsabile allevamenti interessati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Statuto consorzio</li> <li>▪ DT</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sottoscrizione allo statuto del Consorzio e all'impegno di rispetto del DT da parte dell'allevatore.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sede consorzio</li> </ul>
<i>Allevamento: Immissione coniglietti da altro capannone o settore (per allevamento a ciclo chiuso)</i>					
↓	<p style="text-align: center;"><b><u>Trasferimento interno allo stesso allevamento dei coniglietti</u></b></p> <p>Mantenimento della identificazione e separazione degli animali nati in Italia</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Titolari/responsabile allevamenti interessati</li> </ul>	//	//	//
<i>Allevamento: Qualifica/selezione fornitori coniglietti aderenti al consorzio</i>					
↓	<p style="text-align: center;"><b><u>Scelta allevamenti coniglietti</u></b></p> <p>I coniglietti vengono acquistati in funzione o delle necessità di mantenere una consistenza adeguata alle esigenze commerciali oppure perché non si dispone delle fattrici (allevamento a ciclo aperto). In ogni caso il Consorzio è a conoscenza fino al momento dell'adesione della tipologia di necessità e di ciclo di allevamento (chiuso o aperto) dei singoli allevamenti. Il fornitore essendo aderente al consorzio seguirà le stesse modalità del DT che ha sottoscritto al fine di garantire che:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gli animali sono nati e svezzati in Italia</li> </ul> <p>La qualifica avviene in funzione dei seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ della volontà di sottoporsi a eventuali verifiche da parte del Consorzio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Titolari/responsabile allevamenti interessati</li> <li>▪ Fornitori coniglietti aderente</li> <li>▪ Incaricato del Consorzio a condurre la verifica in campo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lista di verifica</li> <li>▪ Documenti fiscali che evidenziano la provenienza degli animali</li> <li>▪ Statuto consorzio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ DDT e fattura</li> <li>▪ Compilazione della lista di verifica;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Allevamenti aderenti</li> </ul>

Fase	Attività	Soggetto coinvolto	Documentazione di riferimento	Registrazioni	Luogo di archiviazione
<p><u>Allevamento:</u> Qualifica/selezione fornitori coniglietti non aderenti al consorzio</p>					
↓	<p style="text-align: center;"><b>Scelta allevamenti coniglietti</b></p> <p>I coniglietti vengono acquistati in funzione o delle necessità di mantenere una consistenza adeguata alle esigenze commerciali oppure perché non si dispone delle fattrici (allevamento a ciclo aperto). In ogni caso il Consorzio è a conoscenza fino al momento dell'adesione della tipologia di necessità e di ciclo di allevamento (chiuso o aperto) dei singoli allevamenti. La qualifica avviene in funzione dei seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ della volontà a rispettare il requisito imposto di coniglietti nati e svezzati in Italia;</li> <li>▪ della volontà di sottoporsi a eventuali verifiche da parte del Consorzio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Titolari/responsabile allevamenti interessati</li> <li>▪ Fornitori coniglietti</li> <li>▪ Incaricato del Consorzio a condurre la verifica in campo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lista di verifica</li> <li>▪ Documenti fiscali che evidenziano la provenienza degli animali</li> <li>▪ Autocertificazione di provenienza coniglietta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ DDT e fattura</li> <li>▪ Compilazione della lista di verifica;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Allevamento aderente</li> </ul>
<p><u>Allevamento:</u> Selezione animali da destinare ad Affidamento animali</p>					
↓	<p style="text-align: center;"><b>Selezione:</b></p> <p>Fine ciclo produttivo si selezione gli animali aventi le caratteristiche commerciali da destinare alla macellazione. Questi sono sottoposti alla certificazione ante-mortem da parte del veterinario pubblico A.S.L.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Titolari/responsabile allevamenti interessati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ -Certificato A.S.L.</li> <li>▪ -DDT</li> <li>▪ Autocertificazione allevatore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ DDT</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Allevamento aderente</li> </ul>

Fase	Attività	Soggetto coinvolto	Documentazione di riferimento	Registrazioni	Luogo di archiviazione
<i>Adesione al Consorzio</i>					
↓	<p style="text-align: center;"><b><u>Adesione volontaria dei macelli</u></b></p> <p>L'adesione al Consorzio avviene in funzione dei seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ della volontà a rispettare il disciplinare di etichettatura ed i relativi documenti tecnici</li> <li>▪ della volontà di sottoporsi alle verifiche previste dal presente disciplinare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Titolari/responsabile macello</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Statuto consorzio</li> <li>▪ DT</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sottoscrizione allo statuto del Consorzio e all'impegno di rispetto del DT da parte del macellatore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sede consorzio</li> </ul>
<i>Macello: Programma di macellazione</i>					
	<p style="text-align: center;"><b><u>Programma di macellazione</u></b></p> <p>Tutti i macelli che intendono trasferire le informazioni di cui al presente disciplinare nell'etichetta del prodotto finito devono essere inclusi nell'elenco aderenti al Consorzio che ha definito il presente disciplinare tecnico.</p> <p>La programmazione delle macellazioni viene effettuata direttamente dal macello che stabilisce numero capi da macellare, caratteristiche, allevamenti di provenienza. Poiché – nella banca dati del macello – sono disponibili tutte le informazioni relativi agli animali in allevamento risulta semplice identificare i lotti di produzione da avviare alla macellazione.</p> <p>Il macello conserva il documento di programmazione (Mod 3) a disposizione degli organismi di controllo. In tale documento sono indicati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• n. animali</li> <li>• allevamento di provenienza</li> <li>• eventuali caratteristiche (es. alimentazione, modalità di allevamento etc.)</li> <li>• data di macellazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ responsabile macello</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ programma di macellazione/sezionamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Programma di macellazione/sezionamento (Mod 3)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Macello aderente</li> </ul>
<i>Macello: Trasporto e scarico animali al macello</i>					
↓	<p style="text-align: center;"><b><u>Presa in carico degli animali e di acquisizione dei dati di rintracciabilità</u></b></p> <p>Ad ogni carico viene trasportato o un solo lotto di allevamento o più lotti identificati con un cartellino, in cui si riporta il lotto di allevamento. Il piano di carico deve garantire la netta separazione tra un lotto di allevamento e l'altro. Non è possibile che ci sia commistione di lotti diversi in fase di trasporto.</p> <p>Al macello, l'addetto all'accettazione, verifica il DDT ed eventuali allegati degli animali accertando la presenza dei dati:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Data di carico degli animali sull'automezzo;</li> <li>b. allevamento di provenienza</li> <li>c. Lotto/i di allevamento</li> <li>d. Numero di animali e/o peso degli animali,</li> </ol> <p>inoltre confrontando i dati con il programma di macellazione del macello.</p> <p>In fase di sosta pre-macellazione i bancali/gabbioni vengono mantenuti separati in modo che non ci possa essere commistione fra lotti di allevamento diversi, identificati con il codice allevamento.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Responsabile macello</li> <li>▪ Personale addetto alla macellazione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Disciplinare tecnico;</li> <li>▪ Programma di macellazione;</li> <li>▪ Doc veterinari</li> <li>▪ Registro di carico/scarico del macello</li> <li>▪ Piano di autocontrollo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Registro macellazione ASL</li> <li>▪ Registro di carico/scarico (Mod 4)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Macello aderente</li> </ul>

Fase	Attività	Soggetto coinvolto	Documentazione di riferimento	Registrazioni	Luogo di archiviazione
Macello: Macellazione ↓					
	<p style="text-align: center;"><b><u>Mantenimento rintracciabilità durante la fase di macellazione</u></b></p> <p>Il macellatore dovrà tenere apposito registro nel quale riportare i dati relativi ai lotti di macellazione assoggettati a certificazione. Dovrà altresì inserire nel documento di vendita/trasporto la dicitura caratterizzante il marchio collettivo CUNITALY.</p> <p>Il macello, mensilmente, trasmette copia del registro di macellazione al consorzio che provvederà per gli adempimenti statutari aggiornando la banca dati.</p> <p>La macellazione avviene con modalità sequenziali e senza la possibilità di mescolamento delle carcasse in catena.</p> <p>In fase di macellazione ogni lotto di macellazione viene identificato secondo la seguente modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La macellazione viene effettuata garantendo separazione fisica e temporale fra lotti di produzione diversi;</li> <li>• Non è consentito macellare contemporaneamente lotti di produzione diversi.</li> <li>• Fra un lotto e quello successivo deve essere creato uno spazio fisico in modo che sia evidente il cambiamento del lotto</li> <li>• Il primo capo di ogni lotto di macellazione deve essere identificato da etichetta / cartello identificativo riportante il lotto di macellazione</li> <li>• Al termine della macellazione di ogni lotto di macellazione, le carcasse vengono riposte in casse/arelle / o in catena di trasporto identificate da etichetta riportante il lotto di macellazione</li> <li>• Le casse / arelle / catena di trasporto vengono avviate a:             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. imballaggio ed etichettatura</li> <li>b. identificazione di ogni singola carcassa da imballare con sigillo ed eventualmente con etichetta</li> <li>c. sezionamento presso il medesimo stabilimento</li> </ol> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Responsabile macello</li> <li>▪ Personale addetto alla macellazione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Disciplinare tecnico;</li> <li>▪ Documenti del macello</li> <li>▪ Piano di autocontrollo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Registro di macellazione ASL</li> <li>▪ Registro di carico/scarico (Mod 4)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Macello aderente</li> </ul>

Fase	Attività	Soggetto coinvolto	Documentazione di riferimento	Registrazioni	Luogo di archiviazione
Macello: Confezionamento ed etichettatura carcassa					
↓	<p style="text-align: center;"><b><u>Etichettatura del prodotto imballato</u></b></p> <p>Le carcasse in cassa / arelle / catena di trasporto vengono avviate separatamente da altri lotti di macellazione all'imballaggio e alla successiva etichettatura.</p> <p>L'operatore addetto all'imballaggio lavora ogni lotto di macellazione separatamente da altri lotti in modo che non si generi commistione di prodotti diversi. L'addetto all'etichettatura stampa tutte le informazioni collegate al lotto di macellazione come indicato nel paragrafo "etichetta" del presente disciplinare. L'addetto applica un sigillo inamovibile ed eventualmente un'etichetta prestampata con le informazioni relative sulla carcassa e avvia le stesse all'imballaggio.</p> <p>Sul preimballo è comunque sempre presente l'etichetta; in ogni caso, se destinate ai punti vendita, le carcasse sono identificate mediante sigillo. Il prodotto etichettato e imballato può essere venduto ai clienti (punti vendita / sezionatori / grossisti) indicando nel DDT o eventuali allegati il lotto di macellazione e la dicitura di prodotto oggetto della certificazione: CUNITALY.</p> <p>Le carcasse così confezionate possono essere vendute tal quali oppure inviate al sezionamento interno oppure a laboratori di sezionamento esterni.</p> <p>Le informazioni vengono trasferite al cliente attraverso:</p> <p>a. DDT ( e/o eventuali allegati) che riporta:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>i. Stabilimento di spedizione;</li> <li>ii. Codice identificativo del prodotto (codice articolo);</li> <li>iii. Denominazione del prodotto oggetto della certificazione CUNITALY ;</li> <li>iv. numero di riferimento o codice di riferimento che permette di risalire in modo inequivocabile al lotto di macellazione e da questi al codice di allevamento</li> <li>v. Quantità (numero di colli e peso);</li> <li>vi. Destinataro (Cliente).</li> </ol> <p>b. Etichetta sul prodotto che riporta in chiaro (e in codice a barre) le informazioni di cui al paragrafo § 6 del presente disciplinare.</p> <p>Nella banca dati del Consorzio vengono registrate tutte le operazioni di macellazione / confezionamento / etichettatura pertanto in qualunque momento è possibile conoscere la storia di ogni lotto di macellazione. Le informazioni di carico e scarico dei lotti di macellazione sono disponibili nella banca dati di ciascun macello e sono verificabili dal Consorzio e dall'Organismo di controllo</p> <p>La banca dati del Consorzio viene aggiornata mensilmente.</p> <p>La documentazione relativa alla rintracciabilità viene archiviata per un tempo minimo di 2 anni.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Disciplinare tecnico;</li> <li>▪ Documenti del macello</li> <li>▪ Piano di autocontrollo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Registro di macellazione ASL</li> <li>▪ Registro di carico/scarico (Mod 4)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Macello aderente</li> </ul>

*Disciplinare tecnico*  
**di etichettatura carne di Coniglio Italiano**

Pag. 18/18

Rev.0

Aprile 2007

Fase	Attività	Soggetto coinvolto	Documentazione di riferimento	Registrazioni	Luogo di archiviazione
<i>Centri di sezionamento</i>					
↓	<p style="text-align: center;"><b><u>Struttura:</u></b></p> <p>I laboratori di sezionamento aderenti al presente disciplinare possono essere di due tipi:                      1 – strutture riconducibili al macello (laboratori di sezionamento interni)                      2 – strutture non riconducibili al macello (laboratori di sezionamento esterni).                      I laboratori di sezionamento non facenti capo di alcun macello che intendono trasferire le informazioni in etichetta sul prodotto finito devono aderire al Consorzio accettandone il disciplinare.                      La carne proveniente dagli allevamenti e dai macelli che appartengono alla filiera viene stoccata in cella in una zona apposita ben identificata.</p>				
<i>Sezionamento: laboratorio interno</i>					
	<p style="text-align: center;"><b><u>Trasferimento della carne e delle informazioni al laboratorio di sezionamento (interno)</u></b></p> <p>Le carcasse di animali non destinate all'imballo sono inviate al laboratorio di sezionamento (ubicato all'interno del medesimo stabilimento di trasformazione alimentare) mediante cassa/arella/catena di trasporto, mantenendo l'identificazione di rintracciabilità relativa al lotto di macellazione con l'apposito modulo e/o spazio adeguato di separazione in catena.                      In base al programma di sezionamento gli animali vengono destinati dal macello al laboratorio di sezionamento. Tutti i dati relativi al lotto di macellazione avviato al sezionamento sono già inseriti nel sistema di rintracciabilità aziendale.</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Sezionamento ed etichettatura</u></b></p> <p>La lavorazione della carne appartenente alla filiera avviene in momenti separati (mattina o pomeriggio) rispetto ad eventuali altre lavorazioni in modo da garantire da eventuali commistioni.                      In fase di sezionamento viene compilato il registro di lavorazione di carico/scarico (Mod 4) dove vengono riportati i seguenti dati:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Fornitore</li> <li>b. Quantitativo in ingresso</li> <li>c. lotto di macellazione</li> <li>d. lotto di sezionamento</li> <li>e. quantità di carne ottenuta</li> <li>f. data di lavorazione</li> <li>g. destinatario</li> </ol> <p>La lavorazione delle carcasse viene effettuata garantendo separazione spazio temporale fra lotti di macellazione diversi.                      Ogni lotto di macellazione da lavorare è identificato (alla prima carcassa) con un cartello (etichetta o modulo o documentazione equivalente) riportante il lotto di macellazione. Tale identificazione accompagna la carne fino al confezionamento / imballaggio / etichettatura. Attraverso la separazione fisico / temporale, ogni lotto di sezionamento è riconducibile ad un solo lotto di macellazione e da questi ad un solo lotto di produzione in allevamento. Quindi, ogni lotto di sezionamento corrisponde ad un lotto di macellazione od è un sub-insieme di questo.                      Dal controllo incrociato tra dati disponibili prima della macellazione nell'archivio, con il programma di macellazione eventualmente dell'altra organizzazione (che riporta data di macellazione, progressivo di macellazione, ed allevamento di provenienza) e con le informazioni presenti in etichetta, viene garantito il corretto abbinamento tra i dati provenienti dall'altra organizzazione e quelli presenti nell'archivio del laboratorio di sezionamento.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ responsabile macello</li> <li>▪ addetti al sezionamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ programma di sezionamento</li> <li>▪ Registro di carico/scarico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Programm a sezionamento (Mod 3)</li> <li>▪ Registro carico/scarico (Mod 4)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Macello aderente</li> </ul>

Fase	<u>Attività</u>	Soggetto coinvolto	Documentazione di riferimento	Registrazioni	Luogo di archiviazione
Segue: <i>Sezionamento: laboratorio interno</i>					
	<p style="text-align: center;"><b><u>Imballo/ confezionamento/ etichettatura del prodotto sezionato:</u></b></p> <p>All'imballo o al confezionamento, sulle singole unità di vendita, anche attraverso macchine etichettatrici automatiche, viene apposta l'etichetta, che riporta le informazioni previste dal paragrafo §6 del presente disciplinare.</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Trasferimento delle informazioni al cliente (punto vendita / grossista):</u></b></p> <p>Le informazioni vengono trasferite al cliente attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• DDT (e/o eventuali allegati) che riporta: <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Stabilimento di spedizione;</li> <li>ii. Codice identificativo del prodotto (codice articolo);</li> <li>iii. Denominazione del prodotto oggetto della certificazione CUNITALY;</li> <li>iv. numero di riferimento o codice di riferimento che permette di risalire in modo inequivocabile al lotto di macellazione e da questi al lotto di produzione</li> <li>v. Quantità (numero di colli e peso);</li> <li>vi. Trasportatore;</li> <li>vii. Destinatario (Cliente).</li> </ul> </li> <li>• Etichetta sul prodotto che riporta in chiaro (e in codice a barre) le informazioni di cui al paragrafo §6 del presente disciplinate.</li> </ul> <p>Nella banca dati del Consorzio vengono registrate tutte le operazioni di sezionamento / confezionamento / etichettatura pertanto in qualunque momento è possibile conoscere la storia di ogni lotto di sezionamento. Le informazioni di carico e scarico dei lotti di sezionamento sono disponibili nella banca dati di ciascun laboratorio e sono verificabili dal Consorzio e dall'Organismo di controllo.</p> <p>La banca dati del Consorzio viene aggiornata mensilmente.</p> <p>La documentazione relativa alla rintracciabilità viene archiviata per un tempo minimo di 2 anni.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ responsabile macello</li> <li>▪ addetti al sezionamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ programma di sezionamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mod 3 ... programma sezionamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Macello aderente</li> </ul>

*Disciplinare tecnico*  
di etichettatura carne di Coniglio Italiano

Pag. 20/20

Rev.0

Aprile 2007

Fase	Attività	Soggetto coinvolto	Documentazione di riferimento	Registrazioni	Luogo di archiviazione
<i>Adesione al Consorzio</i>					
↓	<p style="text-align: center;"><b><u>Adesione volontaria dei Laboratorio di sezionamento esterno</u></b></p> <p>L'adesione al Consorzio avviene in funzione dei seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ della volontà a rispettare il disciplinare di etichettatura ed i relativi documenti tecnici</li> <li>▪ della volontà di sottoporsi alle verifiche previste dal presente disciplinare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Titolari/responsabile laboratorio sez.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Statuto consorzio</li> <li>▪ DT</li> </ul>	<p>Sottoscrizione allo statuto del Consorzio e all'impegno di rispetto del DT da parte del sezionatore</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sede consorzio</li> </ul>
<i>Sezionamento: laboratorio esterno</i>					
	<p style="text-align: center;"><b><u>Preso in carico delle carcasse da parte del laboratorio di sezionamento esterno</u></b></p> <p>L'addetto all'accettazione verifica che le carcasse in ingresso siano accompagnate con DDT ed eventuali allegati contenente tutte le informazioni previste dal presente disciplinare (fase: macello) e dall'etichetta contenente tutte le informazioni previste e, quindi, trasferisce le informazioni relative ad ogni lotto di macellazione in ingresso nel sistema informatico del laboratorio di sezionamento. Il laboratorio di sezionamento esterno inserisce nel data base le informazioni relative ad ogni lotto di carne in ingresso etichettata secondo il presente disciplinare. Nel caso di indisponibilità di sistemi informatici, il laboratorio provvede all'inserimento manuale del codice di rintracciabilità e delle altre informazioni relative alla data di macellazione, l'allevamento di provenienza. Queste vengono controllate incrociando le informazioni con quanto riportato nella copia dei documenti forniti dall'altra organizzazione.</p> <p>Nell'etichetta dei prodotti confezionati verranno abbinate le informazioni obbligatorie e facoltative contenute nelle etichette, apposte dall'altra organizzazione e presenti sulle carcasse, con le informazioni relative al sistema di allevamento ed al tipo di alimentazione. Questo aspetto è esclusivo per le carni ottenute dalla macellazione dei capi allevati negli allevamenti della filiera.</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Sezionamento ed etichettatura</u></b></p> <p>La lavorazione della carne appartenente alla filiera avviene in momenti separati (mattina o pomeriggio) rispetto ad eventuali altre lavorazioni in modo da garantire da eventuali commistioni. In fase di sezionamento viene compilato il registro di lavorazione di carico/scarico (Mod 4) dove vengono riportati i seguenti dati:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Fornitore</li> <li>b. Quantitativo in ingresso</li> <li>c. lotto di macellazione</li> <li>d. lotto di sezionamento</li> <li>e. quantità di carne ottenuta</li> <li>f. data di lavorazione</li> <li>g. destinatario</li> </ol> <p>La lavorazione delle carcasse viene effettuata garantendo separazione spazio temporale fra lotti di macellazione diversi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Responsabile laboratorio sezionamento</li> </ul>	<p style="text-align: center;">di</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Programma di sezionamento</li> <li>▪ Registro carico/scarico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mod 3 Programma di sezionamento</li> <li>▪ Mod 4 Registro carico/scarico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Laboratorio di sezionamento aderente</li> </ul>

*Disciplinare tecnico*  
di etichettatura carne di Coniglio Italiano

Pag. 21/21

Rev.0

Aprile 2007

Fase	Attività	Soggetto coinvolto	Documentazione di riferimento	Registrazioni	Luogo di archiviazione
<i>Segue: Sezionamento: laboratorio esterno</i>					
	<p style="text-align: center;"><b><u>Segue: Sezionamento ed etichettatura</u></b></p> <p>Ogni lotto di macellazione da lavorare è identificato (alla prima carcassa) con un cartello (etichetta o modulo o documentazione equivalente) riportante il lotto di macellazione. Tale identificazione accompagna la carne fino al confezionamento / imballaggio / etichettatura. Attraverso la separazione fisico / temporale, ogni lotto di sezionamento è riconducibile ad un solo lotto di macellazione e da questi ad un solo lotto di produzione in allevamento. Quindi, ogni lotto di sezionamento corrisponde ad un lotto di macellazione od è un sub-insieme di questo.</p> <p>Dal controllo incrociato tra dati disponibili prima della macellazione nell'archivio, con il programma di macellazione eventualmente dell'altra organizzazione (che riporta data di macellazione, progressivo di macellazione, ed allevamento di provenienza) e con le informazioni presenti in etichetta, viene garantito il corretto abbinamento tra i dati provenienti dall'altra organizzazione e quelli presenti nell'archivio del laboratorio di sezionamento</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Imballo/ confezionamento/ etichettatura del prodotto sezionato:</u></b></p> <p>All'imballo o al confezionamento, sulle singole unità di vendita, anche attraverso macchine etichettatrici automatiche, viene apposta l'etichetta, che riporta le informazioni previste dal paragrafo §6 del presente disciplinare.</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Trasferimento delle informazioni al cliente (punto vendita / grossista):</u></b></p> <p>Le informazioni vengono trasferite al cliente attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• DDT (e/o eventuali allegati) che riporta:             <ol style="list-style-type: none"> <li>i. Stabilimento di spedizione;</li> <li>ii. Codice identificativo del prodotto (codice articolo);</li> <li>iii. Denominazione del prodotto oggetto della certificazione CUNITALY;</li> <li>iv. numero di riferimento o codice di riferimento che permette di risalire in modo inequivocabile al lotto di macellazione e da questi al lotto di produzione</li> <li>v. Quantità (numero di colli e peso);</li> <li>vi. Trasportatore;</li> <li>vii. Destinatario (Cliente).</li> </ol> </li> <li>• Etichetta sul prodotto che riporta in chiaro (e in codice a barre) le informazioni di cui al paragrafo §6 del presente disciplinate.</li> </ul> <p>Nella banca dati del Consorzio vengono registrate tutte le operazioni di sezionamento / confezionamento / etichettatura pertanto in qualunque momento è possibile conoscere la storia di ogni lotto di sezionamento. Le informazioni di carico e scarico dei lotti di sezionamento sono disponibili nella banca dati di ciascun laboratorio e sono verificabili dal Consorzio e dall'Organismo di controllo. La banca dati del Consorzio viene aggiornata mensilmente. La documentazione relativa alla rintracciabilità viene archiviata per un tempo minimo di 2 anni.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Responsabile laboratorio sezionamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Programma di sezionamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mod 3 di Programma sezionamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Laboratorio di sezionamento aderente</li> </ul>
<i>Distribuzione vendita</i>					
↓	<p><u>Le carcasse</u> identificate con l'etichetta apposita, viene generalmente distribuita presso i diversi clienti grossisti o punti vendita, con idonei automezzi propri.</p> <p>Tutti i <u>tagli confezionati</u> ed etichettati con l'apposita etichetta presso il laboratorio interni o esterni aderenti, vengono posti all'interno di contenitori di cartone etichettati esternamente con l'indicazione del cliente finale. Per ogni cliente viene compilato in automatico dal sistema un documento di trasporto che riporta i singoli tagli ed il relativo numero di lotto di produzione; attraverso esso è possibile collegare la confezione al numero di lotto di animali macellati.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Responsabile macello</li> <li>▪ Responsabile laboratorio sezionamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Disciplinare tecnico</li> <li>▪ Piano di autocontrollo aziendale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ registro di carico/scarico (Mod 4)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Macello aderente</li> <li>▪ Laboratorio di sezionamento aderenti</li> </ul>

## 10. Gestione dell'archivio informatizzato

L'archivio su base informatica (banca dati del Consorzio) è stato realizzato prevedendo i documenti previsti al paragrafo 7.2 del presente disciplinare

Viene garantito l'accesso alla banca dati ed alle registrazioni cartacee, conservate dal Consorzio e dai singoli stabilimenti di produzione per almeno due anni, alle autorità ed all'Ente di certificazione.

## 11. Identificazione e rintracciabilità

L'identificazione e la rintracciabilità dei flussi materiali lungo tutto il percorso della filiera sono garantiti da parte di tutti i partecipanti.

I mezzi utilizzati comprendono registrazioni sia in formato cartaceo che elettronico e sono richiamate nella tabella descrittiva delle attività della filiera (vedi § 9).

### 11.1 Richiamo del prodotto

In caso di gravi non conformità legate ad aspetti di non rispondenza a requisiti cogenti ovvero, relative alla possibile compromissione dei requisiti di garanzia riportati nel presente disciplinare, l'organizzazione è in grado di garantire il richiamo dei prodotti non conformi dal mercato facendo ricorso a quanto di seguito schematizzato.

Tipologia di prodotto	Documento	Descrizione
carcassa	-Scheda di macellazione; -Etichetta; -DDT	L'organizzazione individua il singolo allevamento mediante la consultazione del registro di macellazione: <ul style="list-style-type: none"><li>Se il prodotto è ancora presente in cella, viene identificato come prodotto non conforme e segregato in una zona ben definita;</li><li>Se il prodotto è stato avviato alla distribuzione/sezionamento, in base alla registrazione dei documenti di trasporto, viene individuato il cliente destinatario e data comunicazione di predisporre il blocco/rientro della merce.</li></ul>
Prodotto confezionato	-Scheda di macellazione -Scheda di sezionamento -DDT; -Etichetta confezione; -Etichetta imballaggio.	L'organizzazione individua il lotto di produzione attraverso la consultazione del registro di macellazione e della scheda di sezionamento : <ul style="list-style-type: none"><li>se l'ordine non è stato evaso viene avvisato il responsabile di lavorazione di identificare il lotto di produzione come prodotto non conforme e di segregarlo nella zona apposita;</li><li>per gli ordini evasi, in base alla registrazione dei documenti di trasporto, viene individuato il lotto di produzione ed il cliente destinatario e data comunicazione di predisporre il blocco/rientro della merce.</li></ul>

### 11.2 Test di rintracciabilità a ritroso

Generalmente ogni sei mesi un incaricato dal Consorzio provvede ad effettuare una verifica ispettiva interna finalizzata a garantire il nesso di identificazione tra i prodotti confezionati e l'animale od il lotto di animali di provenienza.

La verifica della rintracciabilità a ritroso prevede:

Fase del processo	Attività di verifica
Confezione	<ul style="list-style-type: none"><li>Presenza dell'etichetta di filiera riportante il numero di lotto;</li><li>corretta archiviazione delle schede di macellazione e di sezionamento;</li><li>destinazione della merce (nominativo cliente);</li><li>recupero e verifica delle informazioni presenti nel sistema di gestione aziendale.</li></ul>
Stoccaggio in cella	<ul style="list-style-type: none"><li>Separazione fisica e facilità di identificazione della carne appartenente alla filiera da altra carne;</li><li>Corretta identificazione delle carcasse e dei tagli e dei dati con quanto presente in cella</li></ul>

<b>Fase del processo</b>	<b>Attività di verifica</b>
Confezionamento e sezionamento	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ disposizione delle carcasse in cella in funzione delle sequenze di produzione;</li><li>▪ corretta gestione del sistema di etichettatura e di attribuzione del lotto;</li><li>▪ programma di produzione</li></ul>
Arrivo presso il laboratorio di sezionamento	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Indicazione delle informazioni relative alla merce ed agli animali di provenienza sul documento di trasporto;</li><li>▪ Programma di sezionamento</li></ul>
Stoccaggio presso il macello	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Corretta etichettatura dei prodotti in cella.</li></ul>
Macellazione	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Rispetto del programma di macellazione;</li><li>▪ presenza dei documenti di provenienza degli animali;</li><li>▪ registrazione dati identificativi dell'allevamento sul registro del servizio veterinario;</li><li>▪ corretta attribuzione del progressivo di macellazione;</li><li>▪ registrazione delle informazioni sugli animali e sul registro di macellazione;</li><li>▪ corretta apposizione delle etichette.</li></ul>
Allevamento	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Provenienza degli animali;</li></ul>

## **12. Verifiche ispettive**

Le verifiche ispettive sia interne che esterne sono condotte nel rispetto di quanto previsto rispettivamente dal piano di autocontrollo e al piano di controllo redatto dall'organismo di controllo.

## **13. Trattamento delle non conformità e azioni correttive**

A seguito di riscontri non in linea con quanto pianificato viene aperta una non conformità, si procede con l'indagine delle cause che l'hanno provocata e si provvede al suo trattamento. Le azioni correttive richieste dal Consorzio verso gli altri componenti della stessa sono trasmesse agli interessati entro due giorni lavorativi dall'accertamento della non conformità. Le decisioni prese per garantire il non ripetersi della situazione non conforme dovranno essere supportate da evidenze oggettive (anche documentali) e comunicate al responsabile della organizzazione Consorzio che ne accetterà la validità.

Le non conformità vengono classificate in:

- 1 **ESSENZIALI** (1): soluzione non accettabile in relazione ad un requisito specificato che mette in discussione l'efficacia e la conformità globale del sistema.
- 2 **IMPORTANTI** (2): soluzione non accettabile in relazione ad un requisito specificato che non mette in discussione l'efficacia e la conformità globale del sistema.
- 3 **MARGINALI** (3): pur evidenziando una carenza in relazione ad un requisito, non ne compromette la soddisfazione.

La NC riscontrate che non possono essere risolte non consentono l'etichettatura secondo il presente disciplinare. In tal caso se la NC è commessa da uno dei partecipanti alla filiera ed essa avviene per la prima volta, si provvede ad un richiamo formale dello stesso, alla identificazione di tutta la produzione con il numero di lotto incriminato ed alla vendita del prodotto come convenzionale.

In caso di recidiva, il CdA deciderà una specifica sanzione pecuniaria da applicare all'aderente fino all'esclusione dello stesso dalla filiera oggetto del disciplinare.

## **14. Sanzioni**

Il Consorzio ha la responsabilità della conformità dell'etichettatura del prodotto ai sensi del presente disciplinare. Per tale ragione effettua attività di autocontrollo sui soggetti di filiera al fine di accertare la conformità alle procedure definite.

Fermo restando che per le non conformità emerse nel corso delle verifiche, il Consorzio si riserva di adottare le azioni correttive secondo il piano di autocontrollo e fatte salve le valutazioni del caso specifico, si prevedono le seguenti tipologie di sanzioni:

**Richiamo**, che consiste in un invito scritto rivolto al soggetto aderente al Disciplinare al fine di eliminare entro un termine definito una non conformità tale da non mettere in discussione né l'efficacia né la conformità globale del sistema; tale tipo di sanzione si applica in tutti i casi di non conformità importante oltre che a seguito di 2 non conformità marginali su un Gruppo – operatore o Operatore.

**Sospensione**, che si applica in casi di infrazioni di tale gravità da costituire serio pericolo alla credibilità del sistema, nonché nel caso di mancato rispetto degli impegni assunti nei confronti delle Autorità competenti e degli obblighi contrattuali nei confronti dell'Organizzazione; si applica nel caso di non conformità di carattere essenziale.

**Esclusione**, che sopravviene in caso di gravi e reiterate infrazioni; si applica a seguito di 3 sospensioni di un soggetto aderente al disciplinare nell'arco di un anno.

In ogni caso, qualora si riscontrino errori nella rintracciabilità o nella veridicità delle informazioni, è necessario prevedere il ritiro del prodotto dal mercato, quando applicabile, o al declassamento dello stesso, quando questo non sia ancora stato immesso sul mercato.

## **15. Attività di autocontrollo**

L'attività di autocontrollo viene effettuata in due momenti:

- A. il Consorzio effettua attività di autocontrollo sugli operatori che aderiscono singolarmente al disciplinare
- B. ogni singolo Operatore deve effettuare attività di autocontrollo ad ogni lavorazione / produzione al fine di garantire il rispetto delle procedure definite dal presente disciplinare

L'autocontrollo del Consorzio viene effettuato da personale tecnico (interno o esterno) incaricato dall'Organizzazione stessa.

Il Consorzio effettua attività di autocontrollo attraverso verifiche ispettive annuali in campo (sul 3% degli allevamenti; su tutti i macelli / laboratori di sezionamento)

Al fine di organizzare e garantire una corretta attività di sorveglianza sulle informazioni riportate in etichetta, il Consorzio ha predisposto il seguente piano dei controlli.

A seguito di ogni attività di controllo viene redatto un rapporto di verifica.

**Disciplinare tecnico  
di etichettatura carne di Coniglio Italiano**

Pag. 26/26

Rev.0

Aprile 2007

Soggetto di filiera	Attività	Punto critico	Indice di gravità	Tipo di controllo	Elemento controllato	Frequenza	Responsabilità	Trattamento non conformità	Azione correttiva
ALLEVAMENTO	Acquisto degli animali da altro allevamento	Acquisto di animali secondo quanto stabilito nel disciplinare: nati e allevati in Italia	1	Verifica documentale	Specificazione in fattura: Nato e svezzato in Italia	Ad ogni immissione di nuovi capi da parte dell'allevatore	Allevatore,	Declassamento prodotto a convenzionale Richiamo del fornitore	Sostituzione del fornitore
			1	Visita di sorveglianza presso l'allevatore aderente con verifica documentale  Verifica documentale	registro fatture acquisti dell'allevatore Specificazione in fattura: Nato e svezzato in Italia  registri fatture di acquisto e vendita del fornitore acquisti animali di provenienza esteri bilancio di massa	Campionamento annuale	consorzio	Declassamento prodotto a convenzionale Richiamo del fornitore Provvedimenti del consorzio v/allevatore	formazione addestramento allevatore /  Formazione allevatore aderente e del fornitore Cambio del fornitore
	Svezzamento	Mantenimento dell'identificazione e separazione nella conduzione allevamento degli animali nati e allevati in Italia da acquisti fuori nazione: identificazione coniglietti nati in Italia	1	Verifica visiva	Identificazione aree o sezioni dedicate	Ad ogni arrivo di lotto	allevatore	Declassamento prodotto a convenzionale Destinazione ed identificazione area dedicata	
			1	Visite di sorveglianza Verifica visiva	mantenimento dei requisiti di identificazione: sezione di allevamento dedicata	Campionamento annuale	consorzio	Provvedimenti del consorzio a carico dell'allevatore	formazione addestramento allevatore /
			3	Verifica sorveglianza Verifica documentale	Verifica in campo del mantenimento e correttezza dei documenti			Richiamo dell'allevatore Declassamento prodotto a convenzionale	formazione addestramento allevatore /
	MACELLO	Trasporto/scarico capi al macello	Distinzione lotti di allevamento nella predisposizione del carico per il trasporto al macello e mantenimento degli stessi allo scarico	2	Verifica visiva e documentale	Verifica in campo dei cartellini di identificazione dei lotti di allevamento Verifica documentazione accompagnatoria animali	Ad ogni arrivo di lotto di allevamento	macellatore	Recupero documentazione e avvio separato alla macellazione
Verifica di sorveglianza Verifica documentale e visiva					Campionamento annuale		consorzio	Richiamo dell'allevatore Declassamento prodotto a convenzionale	formazione addestramento allevatore e macellatore /
Macellazione		Distinzione dei diversi lotti di allevamento in appendimento	1	Verifica visiva e documentale	Rispetto separazione nella catena di macellazione per ogni lotto con appositi cartelli Verifica corrispondenza lotti indicati nei documenti accompagnatori animali con modalità di separazione animali in appendimento	ad ogni apprendimento in catena dei lotti	macellatore	Ripristino metodica distinzione lotti di allevamento Declassamento prodotto a convenzionale	
			1	Verifica di sorveglianza Verifica visiva e documentale	Controllo incrociato documenti capi macellati e confezionati per lotti di allevamento	Campionamento annuale	consorzio	Provvedimenti del consorzio a carico dell'allevatore	formazione addestramento personale addetto alla macellazione /

*Questo documento è di proprietà del Consorzio Coniglio Italiano e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza autorizzazione scritta.*

*Disciplinare tecnico*  
**di etichettatura carne di Coniglio Italiano**

Pag. 27/27

Rev.0

Aprile 2007

Soggetto di filiera	Attività	Punto critico	Indice di gravità	Tipo di controllo	Elemento controllato	Frequenza	Responsabilità	Trattamento non conformità	Azione correttiva
MACELLO: SEGUE	Confezionamento carcasce	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificazione delle carcasce</li> <li>Apposizione etichette identificativa errate</li> </ul>	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifica visiva e documentale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stampa e apposizione etichette ai lotti corrispondenti</li> <li>Verifica corrispondenza tra lotti di macellazione ed informazioni presenti in etichetta</li> </ul>	ad apposizione etichette	macellatore	<ul style="list-style-type: none"> <li>Correzione di eventuali errori del codice di rintracc</li> <li>Rietichettatura del prodotto</li> <li>Eventuale declassamento prodotto a convenzionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>formazione / addestramento personale addetto alla confezionamento</li> </ul>
				<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifica di sorveglianza</li> <li>Verifica visiva e documentale</li> </ul>		annuale	consorzio		
SEZIONAMENTO	lavorazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>Perdita di correlazione tra lotto di sezionamento e lotto di macellazione</li> <li>Perdita di e identificazione tra animali appartenenti a lotti non omogenei o convenzionali</li> </ul>	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laborat interno: visivo su separazione lotti e documentale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registro di sezionamento;</li> <li>Rispetto procedura di sezionamento (che prevede lavorazione lotti omogenei)</li> </ul>	Ad ogni partita macellata da sezionare	Responsabile macello	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mancato riporto nelle etichette dei tagli confezionati</li> <li>Declassamento prodotto a convenzionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>formazione / addestramento personale addetto alla confezionamento</li> </ul>
				<ul style="list-style-type: none"> <li>Laborat esterno: documentale</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Rispetto procedura di sezionamento (che prevede lavorazione lotti omogenei)</li> <li>DDT</li> <li>registri di carico</li> </ul>	Ad ogni arrivo di capi macellati da altra organizzazione		
	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifica sorveglianza</li> <li>Verifica documentale e visiva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rispetto procedura di sezionamento (che prevede lavorazione lotti omogenei)</li> <li>DDT</li> <li>registri di carico</li> <li>registro di sezionamento</li> </ul>	annuale	consorzio	<ul style="list-style-type: none"> <li>Provvedimenti del consorzio a carico dell'allevatore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>formazione / addestramento del resp. sezionamento</li> </ul>		
	Confezionamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apposizione di etichette identificative errate</li> <li>Mancato aggiornamento del codice a barre di rintracciabilità</li> </ul>	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifica visivo e documentale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La stampa delle etichette precedente ad ogni lavorazione che impiega lotti omogenei;</li> <li>Corretta apposizione etichetta</li> <li>Verifica corrispondenza tra lotti di macellazione ed informazioni presenti in etichetta</li> </ul>	ad ogni confezionamento	Laboratorio di sezionamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rietichettatura quando possibile;</li> <li>Declassamento prodotti a convenzionali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>formazione / addestramento personale addetto alla confezionamento</li> </ul>
				<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifica sorveglianza</li> <li>Verifica documentale e visiva</li> </ul>		annuale	consorzio		

*Questo documento è di proprietà del Consorzio Coniglio Italiano e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza autorizzazione scritta.*

## **16. Allegati**

- Allegato 1: statuto
- Allegato 2: Regolamento uso marchio
- Allegato 3: Consenso privacy

## **17. Modulistica**

Mod 1: Domanda di ammissione a socio (allevatore, macellatore, sezionatore, professionista)

Mod 2: Autocertificazione fornitore coniglietti

Mod 3: Programma di macellazione/sezionamento

Mod 4: Registro di carico e scarico