

	DT 2009 01 Disciplinare Tecnico relativo al prodotto PREPARATO DI CARNE DI RAZZA XXX	DT 2009 01 pubblico	Rev. 1
		Luglio 2020	

1. PREMESSA

Il prodotto in oggetto è una preparazione a base di carne prodotto con carni provenienti da bovini di PURA razza xxx (ove XXX va ad indicare la razza del capo bovino) che si propone come prodotto pronto all'uso, di semplice e veloce preparazione. Per capo di razza XXX si intende regolarmente iscritto al Libro Genealogico della Razza.

Il presente disciplinare ha come obiettivo la valorizzazione dei Preparati a base di carne ottenuta esclusivamente da carni provenienti da bovini di razza iscritti ai Rispettivi Libri Genealogici e la certificazione volontaria si identifica come strumento finalizzato a garantire la provenienza delle materie prime, il processo di lavorazione, la composizione del Preparato a base di carne e l'etichettatura per una informazione completa e trasparente a tutela del consumatore.

2. RIFERIMENTI NORMATIVI

- Regolamento CE n.1760/2000 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 Luglio 2000, che istituisce un sistema di identificazione e registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine
- Regolamento CE n.1825/2000 della Commissione del 25 Agosto 2000, recante modalità di applicazione del Regolamento CE n.1760/2000
- D.Lgs n.58 del 21 gennaio 2004. Disposizioni sanzionatorie per le violazioni dei Regolamenti (CE) numeri 1760 e 1825 del 2000, relativi all'identificazione e registrazione dei bovini, nonché all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, a norma della legge 10 marzo 2002, n. 39
- Regolamento CE 1183/2006 del 24 luglio 2006 classificazione delle carcasse dei bovini adulti.
- Regolamento (CE) n° 275/2007 recante modifica del regolamento CE 1825/ 2000 recante modalità di applicazione del Regolamento CE 1760/ 2000 per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carne.
- Regolamento CE 1234/2007 del 22 ottobre 2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) – parte riguardante la commercializzazione della carne ottenuta da bovini di età non superiore a dodici mesi.
- Decreto 08 Agosto 2008 – “Modalità
- Circolare MIPAAF n.1 del 15 febbraio 2008. Ulteriori chiarimenti ed indicazioni sulle modalità applicative previste dal decreto 30 agosto 2000. Regolamento (CE) 1760/2000, Titolo II Etichettatura delle carni bovine.
- Circolare del 24 luglio 2008, n. 2 – “Modalità applicative del regolamento (CE) n. 1760/2000 – Titolo II sull'etichettatura delle carni bovine. Categoria “Vitellone”.
- Regolamento CE 852/04 – “Igiene dei prodotti alimentari” Pubblicato nella G.U.U.E. 30 aprile 2004, n. L 139.
- Regolamento CE 853/04 - norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale. Pubblicato nella G.U.U.E. 30 aprile 2004, n. L 139.
- Regolamento CE 2073/05 - Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- Regolamento CE 1441/07 - Modifica il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- D. Leg. 193/2007 – Recepimento del Pacchetto igiene e abrogazione normative verticali
- Reg. CE 1935/2004. riguardante i materiali e gli oggetti a venire a contatto con prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CE e 89/109/CE;
- Reg. CE 178/2002, 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
- D. Lgs. 114 del 2006 - Attuazione della Direttiva 2003/89/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari
- Regolamento CE 1830/2003 concernente la rintracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE

	DT 2009 01 Disciplinare Tecnico relativo al prodotto PREPARATO DI CARNE DI RAZZA XXX	DT 2009 01 pubblico	Rev. 1
		Luglio 2020	

- REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 Del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011
- D.M. 876 del 16/01/2015 - Nuove indicazioni e modalità applicative del regolamento (CE) n. 1760/2000 relativo all' etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine
- Circolare MIPAAF prot 7770 del Marzo 2015

3. TERMINI E DEFINIZIONI

Richiedente: L'organizzazione che richiede a 3A PTA la certificazione di conformità del prodotto in oggetto e che si trova in possesso dei requisiti di conformità esplicitati nel Disciplinare Tecnico di Prodotto "Preparato di Carne XXX";

Concessionario: Azienda alla quale 3A PTA ha rilasciato la certificazione di conformità dei prodotti carni; il termine Concessionario viene utilizzato nel presente regolamento quando la certificazione risulti vigente, ovvero nei casi di assenza di sospensione o revoca della certificazione;

Preparato a base di carne di Razza XXX: preparato a base di carne ottenuto dall'impasto di carne proveniente da bovini di razza XXX con aggiunta di ingredienti.

Certificazione di Conformità di un prodotto: Insieme degli accertamenti mediante i quali 3A PTA si assicura, con ragionevole attendibilità, che un determinato prodotto è conforme ad un disciplinare.

Certificato di Conformità: Atto mediante il quale 3A-PTA dichiara che, con ragionevole attendibilità, i prodotti oggetto del disciplinare sono conformi al Disciplinare Tecnico "3A-PTA" specifico per quei prodotti oggetto di certificazione.

Filiera produttiva: Fasi di processo relative al ricevimento, lavorazione/sezionamento, preparazione e confezionamento che possono influire sulla conformità e sull'identificazione dei prodotti oggetto di certificazione.

Lotto: Il lotto di carni è costituito da un gruppo di carni sempre omogeneo per le informazioni obbligatorie e facoltative fornite, in carico al laboratorio di sezionamento. Il numero di identificazione del lotto permette di risalire ai codici identificativi degli animali di origine delle carni.

Razza XXX: Capo bovino iscritto nel libro genealogico della razza xxx, nelle modalità previste dall'Associazione/Ente che detiene il Libro; in etichetta sarà riportata la dicitura "razza xxx".

Categoria: Categoria della carcassa secondo la classificazione CE. In etichetta come definito nella circolare 5 MIPAF del 15/10/2001 e nella circolare 1 del 9/4/03 per i capi di età superiore ai 12 mesi possono essere utilizzate le dizioni comunemente accettate dal commercio e conosciute dal consumatore a livello locale (es. scottona, ecc.) purché associate alla definizione della categoria a cui appartengono ("bovino adulto") (rif. Circolare 2 del 24/07/08 MIPAAF). Per la definizione di "vitello" e "vitellone" si applica quanto previsto dall'Allegato XI bis del Regolamento CE 1234/2007 e dal Regolamento CE 566/2008 e Decreto 8 Agosto 2008.

4. REQUISITI DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO

2.1 Descrizione del prodotto

Il prodotto oggetto del disciplinare "Preparato a base di carne XXX" è la base per la realizzazione di tutti i prodotti preparati freschi a base di carne; tale prodotto viene immesso al consumo crudo e fresco in confezioni pluriporzione, presentandosi pronto all'uso, di semplice e facile preparazione e da consumarsi previa cottura.

2.2 Elementi distintivi

Sulla base di quanto esposto nel paragrafo 2.1, il prodotto "Preparato a base di carne XXX" è esclusivamente preparato con carni di bovini di razza XXX; tale fattore rappresenta un elemento distintivo che caratterizza i prodotti in oggetto e pertanto viene riportato in etichetta.

Pertanto, le materie prime utilizzate per la realizzazione del prodotto in oggetto, e che contraddistinguono lo stesso, sono le carni provenienti da bovini di pura razza XXX etichettata in conformità al Regolamento CE n° 1760/00 e/o in conformità al Reg.CE n° 1151/2012 e/o in conformità al Reg.UE 848/18.

	DT 2009 01 Disciplinare Tecnico relativo al prodotto PREPARATO DI CARNE DI RAZZA XXX	DT 2009 01 <i>pubblico</i>	Rev. 1
		Luglio 2020	

5. PREREQUISITI DI CERTIFICABILITÀ

5.1 Generalità

Lo scopo del presente capitolo è quello di definire i requisiti di base necessari per la certificazione del prodotto in oggetto.

5.2 Requisiti di base

I requisiti di base sono riassumibili nei seguenti:

- Rispetto delle leggi e dei regolamenti, norme cogenti applicabili, compresa la normativa di cui al capitolo 2 sopra riportato.
- Applicazione di un piano della qualità che assicuri che i requisiti di conformità di cui al precedente capitolo 4 del presente disciplinare siano adeguatamente pianificati, presi in considerazione e soddisfatti.

I requisiti di base sopra esposti devono essere in accordo al piano di controllo che segue.

5.3 Piano di controllo

Il piano di controllo per l'ottenimento/mantenimento della certificazione del prodotto in oggetto si può schematizzare come segue.

Requisito	Modello di riferimento	Frequenza
Sistema di gestione per la qualità <i>(applicabile al prodotto oggetto del presente disciplinare)</i>	UNI EN ISO 9001	Annuale
Responsabilità della direzione <i>(applicabile al prodotto oggetto del presente disciplinare)</i>	UNI EN ISO 9001	Annuale
Gestione delle risorse <i>(applicabile al prodotto oggetto del presente disciplinare)</i>	UNI EN ISO 9001	Annuale
Realizzazione del prodotto - (con particolare riferimento ai requisiti di processo e fattori distintivi di cui al capitolo 4 del presente disciplinare) <i>(applicabile al prodotto oggetto del presente disciplinare)</i>	UNI EN ISO 9001	Annuale
Misurazioni, analisi e miglioramento - (con particolare riferimento ai requisiti di prodotto distintivi di cui al capitolo 4 del presente disciplinare) - (con particolare riferimento alle tecniche statistiche adottate ai fini del campionamento rappresentativo per la verifica dei requisiti di prodotto distintivi di cui al capitolo 4 del presente disciplinare) <i>(applicabile al prodotto oggetto del presente disciplinare)</i>	UNI EN ISO 9001:2008 UNI ISO/IEC17025:2018	Ogni lotto di prodotto