

<b>O.P. SICILIA</b> <b>C/da Magione snc</b> <b>90024 – Gangi (PA)</b>	<b>Dettaglio Procedura Tracciabilità</b>	 <b>O.P. Sicilia</b>
	Sistema Qualità Nazionale	

### **Premessa**

Come previsto nel Piano dei Controlli, la presente procedura descrive le modalità di identificazione, rintracciabilità e controllo dei bilanci di massa adottati durante le operazioni di sezionamento e lavorazione al laboratorio di sezionamento ed al Punto vendita per garantire la non commistione tra le carni.

### **LABORATORIO DI SEZIONAMENTO**

Il sezionamento ed il porzionamento della carne bovina si può svolgere in laboratori convenzionati.

La mezzena, il quarto o il sesto giungono al Laboratorio di sezionamento identificati dal numero progressivo di macellazione e/o dal numero identificativo dell'animale e possono essere gestiti con modalità differenti:

1. Conferimento ai punti vendita delle mezzene tal quali, o dopo sezionamento in quarti
2. Conferimento ai punti vendita di:
  - sestini e tagli anatomici sottovuoto;
  - preconfezionati (porzionati ed elaborati in confezioni in ATM).

Nel caso di cui al punto **1**, il laboratorio di sezionamento prende in carico attraverso la registrazione nei registri di lavorazione le mezzene e/o i quarti provenienti dal macello accompagnati dal relativo documento d'identità.

Tali mezzene e/o quarti mantengono l'etichetta originaria apposta al macello, è possibile solo aggiungere il numero di lavorazione o il codice a barre e gli identificativi del laboratorio di sezionamento (n° approvazione) per uniformare le procedure di rintracciabilità all'interno del laboratorio di sezionamento.

Nei casi di cui al punto **2**, il laboratorio di sezionamento prende in carico, attraverso la registrazione nei registri di lavorazione le mezzene e/o i quarti provenienti dal macello.

Ciascun laboratorio, utilizza un supporto informatico in grado di effettuare in automatico l'etichettatura e la gestione delle carni in carico e scarico.

I dati del documento d'identità vengono trasmessi per via telematica dal OP SICILIA al laboratorio di sezionamento, che provvede a caricarli nel proprio sistema informativo, per poter produrre le etichette nel rispetto del disciplinare.

Il laboratorio di sezionamento, sia esclusivista che non, deve conservare lavorare e commercializzare in zone, tempi e banchi separati, la carne etichettata dall' OP SICILIA, in modo da evitare qualsiasi commistione anche accidentale, della carne etichettata dall' OP SICILIA con la carne di diversa provenienza.

<b>O.P. SICILIA</b> <b>C/da Magione snc</b> <b>90024 – Gangi (PA)</b>	<b>Dettaglio Procedura Tracciabilità</b>	 O.P. Sicilia
	Sistema Qualità Nazionale	

Le mezzene/quarti identificate dall' OP SICILIA vengono smontate una alla volta o creando lotti uniformi di lavorazione e sul banco di lavorazione è presente solo la carne derivante da quella etichettata dall' OP SICILIA.

Al fine di mantenere la rintracciabilità, i tagli anatomici ottenuti dallo spolpo delle mezzene o quarti, vengono identificati tramite un'etichetta che riporta il n° progressivo di lavorazione, il quale è correlato con il n° identificativo della mezzena o quarto di origine, inserito nel registro di carico e scarico del laboratorio di sezionamento.

Nel caso di conferimento al punto vendita di tagli confezionati, si deve apporre sul materiale d'imballaggio un'etichetta adesiva riportante le informazioni previste dal disciplinare.

Nel caso dei preconfezionati, la carne viene posta in unità di vendita sigillate, le confezioni dovranno avere prestampate sul materiale d'imballaggio un'etichetta adesiva riportante le informazioni previste dal disciplinare

Le etichette devono essere inserite sulla confezione in modo inamovibile ed inalterabile all'esterno o all'interno della confezione stessa.

Il sistema di tracciabilità utilizzato dai laboratori di sezionamento deve permettere, in qualsiasi momento, a richiesta dagli organi di controllo preposti (sia in fase di autocontrollo che di controllo) di poter effettuare un bilancio di massa della carne in ingresso e lavorato all' interno dello stesso.

### **PUNTO VENDITA**

La vendita della carne bovina etichettata dal OP SICILIA si può svolgere in punti vendita convenzionati.

La carne bovina identificata dal OP SICILIA può essere venduta fresca al taglio e in pre-incarti 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 d'identità cartaceo - Informazione.

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 n° identificativo dell'animale (marca auricolare).

La carne identificata dal OP SICILIA, 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. Nei punti vendita non esclusivisti la vendita della carne deve essere effettuata in banconi separati.

<b>O.P. SICILIA</b> <b>C/da Magione snc</b> <b>90024 – Gangi (PA)</b>	<b>Dettaglio Procedura Tracciabilità</b>	 <b>O.P. Sicilia</b>
	Sistema Qualità Nazionale	

Nei punti vendita esclusivisti, in casi particolari (cambio fornitore, carenza di prodotto) può essere commercializzato anche qualche bovino non identificato dal OP SICILIA, solamente se viene garantita la non commistione dei prodotti nelle diverse fasi (stoccaggio, lavorazione e vendita).

Nel caso in cui il punto vendita non è dotato di supporto informatico che gestisce in automatico l'etichettatura, espone visibilmente il "Documento d'identità cartaceo Informazione per il consumatore".

I punti vendita non esclusivisti sono tenuti a compilare un registro di carico e scarico, dei bovini certificati, fornito dal OP SICILIA.

I punti vendita esclusivisti, considerato che lavorano solo carne etichettata dal OP SICILIA possono gestire la rintracciabilità della carne secondo una delle seguenti modalità:

- Essere dotati di una bilancia programmabile che rilascia le pesate giornaliere di carne venduta, per singolo taglio. In tal modo, tramite il documento di trasporto rilasciato dal macello nel quale è inserito il numero della marca auricolare del bovino e/o il numero progressivo di macellazione, il documento d'identità cartaceo – Informazione per il consumatore rilasciato dal OP SICILIA e le pesate giornaliere rilasciate dalla bilancia, si può risalire ai flussi di carne lavorata riferita al numero della mezzena e/o quarto in carico;
- Se non sono in possesso della bilancia programmabile che rilascia le pesate giornaliere, sono tenuti a compilare un registro di carico e scarico dei bovini certificati, fornito dal OP SICILIA.

In qualsiasi delle condizioni sopradette si ha l'obbligo di esporre in modo visibile il Documento d'identità cartaceo - Informazione per il consumatore, contenente le informazioni previste dal disciplinare.

Inoltre la carne identificata dal OP SICILIA, può essere commercializzata nella GDO e nei supermercati che non dispongono del reparto di macelleria, esclusivamente se disposta nelle vaschette preconfezionate dai laboratori di sezionamento (porzionati, elaborati in ATM).

Dai documenti presenti nel Punto Vendita, si deve comunque poter fare un bilancio di massa in qualsiasi momento.

Gangi, \_\_\_\_\_

Elaborata da Geom. Antonino DOMINA (n.q. di Tecnico Incaricato)	Approvata da Dott. Marco MOCCIARO (n.q. di Amministratore e Legale Rappresentante)