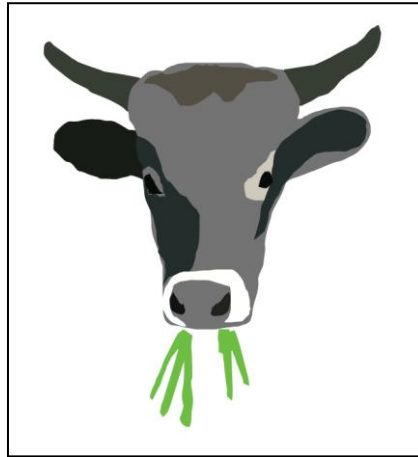


**SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
ISTANZA DI RICONOSCIMENTO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
"BOVINO PODOLICO AL PASCOLO"**

Scheda 6



**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DEL "BOVINO PODOLICO AL PASCOLO"
AFFERENTE AL SISTEMA QUALITA' NAZIONALE ZOOTECNIA**



Art. 1

Denominazione

La denominazione "BOVINO PODOLICO AL PASCOLO" è riservata alle carni prodotte dall'allevamento bovino che risponde alle condizioni ed ai requisiti illustrati nel presente Disciplinare redatto ai sensi del Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 4 marzo 2011 concernente la regolamentazione del Sistema di qualità nazionale zootecnica riconosciuto a livello nazionale ai sensi del Reg. (CE) n. 1974/2006 della Commissione del 15 dicembre 2006.

Art. 2

Adesione

Possono aderire al Sistema Qualità Nazionale Zootecnica "BOVINO PODOLICO AL PASCOLO" tutti gli operatori ricadenti nel territorio comunitario che rispettino il metodo di ottenimento previsto dal presente disciplinare di produzione e si sottopongano ai controlli previsti.

Art. 3

Razza e requisiti degli animali

Il "BOVINO PODOLICO AL PASCOLO" è inteso come un bovino maschio o femmina, di età compresa tra i 12 e i 20 mesi, allattato naturalmente nelle prime fasi di allevamento (fino allo svezzamento naturale) e **alimentato con il pascolo per un periodo di almeno 6 mesi**. Sono ammessi soggetti, maschi e femmine, di Razza Podolica iscritti al Libro Genealogico Nazionale (LGN), in tal caso la dicitura riportata sul certificato è "SQN BOVINO PODOLICO AL PASCOLO - RAZZA: PODOLICA".

Sono ammessi incroci di prima generazione ottenuti da vacche di razza Podolica iscritte al Libro e tori di altre razze da carne abilitati alla riproduzione. I dati relativi al soggetto e al genitore iscritto al LGN devono essere rilevati da un documento ufficiale (registro di stalla, passaporto, C.I.F., autodichiarazione) così come previsto nel capo V, artt. 33-34 del Decreto Ministero Politiche Agricole n°403/2000 e successive modifiche ed integrazioni.

L'iter da seguire per certificare i bovini come Incrocio è il seguente:

- fecondazione artificiale: se il vitello da certificare è nato da fecondazione artificiale, la documentazione richiesta è la copia del Certificato di Interevento Fecondativo (C.I.F.);
- fecondazione naturale: se il vitello è nato da fecondazione naturale, la documentazione richiesta è l'autodichiarazione dell'allevatore di nascita del vitello posta ai sensi della legge 445/00 e successive modifiche ed integrazioni.

In entrambi i casi il Produttore/Organizzazione richiede una foto del vitello incrocio da certificare, dove sia ben visibile la marca auricolare, per verificare l'effettiva discendenza del capo bovino. La verifica dell'iscrizione al LGN del genitore viene effettuata incrociando i dati rilevati con quelli della banca dati dell'LGN dell'ANABIC, come stabilito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. In tal caso la dicitura riportata sul certificato è "SQN BOVINO PODOLICO AL PASCOLO - INCROCIO: PODOLICA/nome della razza del toro incrociante abilitato alla riproduzione".

Art. 4

Tipologie e tecniche di conduzione d'allevamento

L'allevamento del bovino Podolico insiste in aree geografiche ricadenti nel territorio con condizioni climatiche, pedologiche e orografiche sfavorevoli alle coltivazioni foraggere e all'allevamento intensivo, per cui è fondamentale l'utilizzo di tecniche di allevamento brado e semibrado. Per garantire la disponibilità del pascolo nel corso di tutto l'anno si sfrutta la scalarità delle risorse foraggere, per cui è permessa la transumanza o la monticazione estiva.

L'impiego di un genotipo tradizionale e autoctono, associato a tecniche di allevamento di tipo estensivo, consente un legame diretto col territorio, conferendo caratteri di tipicità al prodotto.

Il sistema di allevamento del bovino Podolico si basa sull'applicazione della linea vacca-vitello, che consiste nel tenere le nutrici con i vitelli lattanti al pascolo, consentendo così di lasciare inalterata la struttura familiare della mandria. Poiché questa razza ha conservato una marcata stagionalità riproduttiva, i parti sono concentrati all'inizio della primavera, quando le caratteristiche quanti-qualitative del pascolo sono ottimali, consentendo una buona produzione latte e soddisfacenti incrementi ponderali dei vitelli.

Ai fini del presente disciplinare i vitelli certificati (maschi e femmine) devono essere tenuti al pascolo con le madri per un periodo non inferiore ai 6 mesi e successivamente macellati a non meno di 12 mesi.

Art. 5

Tecniche di alimentazione

L'alimentazione prevede l'allattamento naturale fino allo svezzamento, che avviene spontaneamente e comunque non prima dei 6 mesi di età, ed il pascolamento. La possibilità di pascolare è prevista anche nella fase di accrescimento, con integrazione di foraggi e concentrati, mentre il finissaggio avviene in ambiente confinato con alimentazione basata esclusivamente su foraggi e concentrati.

Pertanto l'allevamento del BOVINO PODOLICO AL PASCOLO va distinto in tre fasi:

- Allattamento (dalla nascita allo svezzamento)
- Accrescimento (dallo svezzamento all'inizio della fase di finissaggio)
- Finissaggio (dalla fine della fase di accrescimento alla macellazione)

5.1 Allattamento

È la fase che va **dalla nascita sino allo svezzamento**. In questa fase i vitelli vengono alimentati con latte materno integrato con pascolo polifita. L'allevamento avviene allo stato brado o semi brado (pascolo diurno ed eventuale ricovero notturno in stalla). Il pascolo rappresenta la fonte principale di alimenti per le vacche e i tori adulti in riproduzione, mentre è un'integrazione al latte materno per i vitelli **dalla nascita e per un periodo non inferiore ai 6 mesi**.

L'allevamento si svolge prevalentemente in zone collinari e montane pertanto in alcuni periodi le condizioni climatiche non consentono un adeguato apporto foraggero. In queste circostanze, che si verificano prevalentemente nei periodi estivi ed invernali, gli allevatori ricorrono alla somministrazione di integrazioni alimentari (fieno polifita e materie prime di propria produzione quali orzo, avena, favino e sottoprodotti della molitura o mangimi composti e integrati) e possono effettuare la transumanza e/o la monticazione.

Ai fini del presente disciplinare l'allevatore è tenuto a fornire l'autocertificazione delle informazioni relative alla superficie destinata al pascolo.

5.2 Accrescimento

È la fase che va **dallo svezzamento fino all'ingrasso**.

Questa fase è condotta al pascolo ma in condizioni meteorologiche avverse o in caso di ridotte disponibilità pabulari, può essere condotta con stabulazione confinata, con integrazione di fieni e concentrati.

I concentrati possono essere di provenienza aziendale e/o extra aziendale. Per i prodotti extra aziendali, l'allevatore deve annotare la data di ricevimento della merce, il tipo di merce, il lotto di produzione, la tipologia di confezionamento (sfuso, in sacchi, etc), il fornitore, la zona di stoccaggio e la data di inizio e fine della merce.

Il piano di razionamento viene redatto da tecnici specializzati che elaborano razioni equilibrate in funzione dei prodotti disponibili. Le razioni sono formulate per ogni singola categoria di animali, nel rispetto della fisiologia e del benessere animale (DL 26 marzo 2001 n°146).

Il modulo "Scheda di razionamento - fase di accrescimento" prevede la registrazione della categoria di animali a cui viene somministrata, del tipo di alimento e la quantità di ogni singolo alimento da somministrare per singolo capo.

In caso di formulazione delle razioni attraverso supporto informatico, la scheda può essere sostituita dagli appositi report prodotti dal gestionale utilizzato.

La razione alimentare deve essere somministrata ad libitum.

La razione alimentare giornaliera in questa fase deve presentare una quota di frazione fibrosa, espressa dall' NDF (fibra neutro detersa) $\geq 25\%$ sulla sostanza secca.

La quota di cereali, sottoprodotti della molitura dei cereali e foraggi da cereali deve invece essere in quantità maggiore/uguale al 45 % della sostanza secca.

La razione alimentare, deve essere priva di grassi animali aggiunti e costituita da uno o più dei seguenti prodotti di origine vegetale: cereali e derivati, leguminose, oleaginose, bietole e derivati, foraggi freschi (cereali da foraggio, erba medica, trifoglio, erba da prati naturali e artificiali), foraggi essiccati, grassi vegetali, mangimi complementari, costituiti dalle materie prime sopra elencate. E' consentito l'uso di integratori vitaminico-minerali e di additivi autorizzati per l'alimentazione animale.

5.3 Finissaggio

E' la fase che va **dall'accrescimento sino alla macellazione e deve avere una durata**

minima di 60 giorni precedenti la macellazione, nei quali è necessario garantire all'animale un accrescimento adeguato e una buona deposizione di grasso intramuscolare e di copertura.

Questa fase è condotta obbligatoriamente in ambiente confinato per garantire la somministrazione di fieno polifita e concentrati.

I concentrati possono essere di provenienza aziendale e/o extra aziendale. Per i prodotti extra aziendali, l'allevatore deve annotare la data di ricevimento della merce, il tipo di merce, il lotto di produzione, la tipologia di confezionamento (sfuso, in sacchi, etc), il fornitore, la zona di stoccaggio e la data di inizio e fine della merce.

Il piano di razionamento viene redatto da tecnici specializzati che elaborano razioni equilibrate in funzione dei prodotti disponibili. Le razioni sono formulate per ogni singola categoria di animali, nel rispetto della fisiologia e del benessere animale (DL 26 marzo 2001 n°146).

Il modulo "Scheda di razionamento - fase di finissaggio" prevede la registrazione della categoria di animali a cui viene somministrata, del tipo di alimento e la quantità di ogni singolo alimento da somministrare per singolo capo.

In caso di formulazione delle razioni attraverso supporto informatico, la scheda può essere sostituita dagli appositi report prodotti dal gestionale utilizzato.

La razione alimentare deve essere somministrata ad libitum.

La razione alimentare giornaliera in questa fase deve presentare una quota di frazione fibrosa, espressa dall' NDF (fibra neutro detersa) $\geq 25\%$ sulla sostanza secca.

La quota di cereali, sottoprodotti della molitura dei cereali e foraggi da cereali deve invece essere in quantità maggiore/uguale al 60 % della sostanza secca.

La razione alimentare, deve essere priva di grassi animali aggiunti e costituita da uno o più dei seguenti prodotti di origine vegetale:

- a) cereali e derivati;
- b) leguminose;
- c) oleaginose;
- d) bietole e derivati;
- e) foraggi freschi (cereali da foraggio, erba medica, trifoglio, erba da prati naturali e artificiali);
- f) foraggi essiccati;

g) grassi vegetali;

h) mangimi complementari, costituiti dalle materie prime sopra elencate.

E' consentito l'uso di integratori vitaminico-minerali e di additivi autorizzati per l'alimentazione animale.

TABELLA: riepilogo diverse fasi di allevamento

FASI DI ALLEVAMENTO	TECNICHE DI ALLEVAMENTO	DURATA	ALIMENTAZIONE	% NDF	% CEREALI
ALLATTAMENTO (dalla nascita fino allo svezzamento)	pascolo brado o semibrado	non inferiore ai 6 mesi	latte materno e pascolo		
ACCRESIMENTO (dalla fine dello svezzamento all'inizio del finissaggio)	pascolo brado, semibrado o stabulazione confinata solo in condizioni avverse	dal 7° mese fino alla fase di finissaggio	pascolo con integrazione di concentrati	≥ 25 % S.S.	≥ 45 % S.S.
FINISSAGGIO (dalla fine dell'accrescimento sino alla macellazione)	obbligatoriamente in stalla	almeno 60 giorni prima della macellazione	Fieno polifita e concentrati	≥ 25 % S.S.	≥ 60 % S.S.

Art. 6

Tracciabilità e registrazioni

L'identificazione degli animali e la tracciabilità della carne dall'allevamento fino al punto vendita sono garantite dalle procedure previste dal D.M. 876 del 16/01/2015.

6.1 Allevamento

Gli allevatori che aderiscono al LGN e allevano capi di razza Podolica inizialmente dichiarano tale condizione e autorizzano il Produttore/Organizzazione a richiedere all'ANABIC i dati relativi ai capi di razza del proprio allevamento e autorizzano l'ANABIC a trasmettere tali informazioni al Produttore/Organizzazione.

Al fine di permettere l'aggiornamento della banca dati, l'allevatore autorizza il Produttore/Organizzazione ad acquisire in maniera informatica le informazioni anagrafiche dei bovini dalla Banca Dati dell'Anagrafe Bovina Nazionale attraverso

collegamento telematico; inoltre il Produttore/Organizzazione provvede ad acquisire in maniera informatica da ANABIC i dati di iscrizione ai Libri Genealogici Nazionali dei capi in carico alle aziende in controllo.

Al fine di permettere al Produttore/Organizzazione il controllo preventivo sulla conformità dei capi incroci, sarà cura dell'allevatore inviare al Produttore/Organizzazione, con congruo anticipo rispetto alla macellazione, i documenti ufficiali, così come previsto dal Decreto Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali n°403/2000, capo V, artt. 33-34, e successive modifiche ed integrazioni, comprovanti la razza di origine incrociante e la foto dell'incrocio oggetto di etichettatura.

In particolare nel caso in cui il soggetto sia nato da fecondazione artificiale, l'allevatore dovrà inviare copia del Certificato di Intervento Fecondativo (C.I.F.) compilato dall'operatore che ha effettuato la fecondazione mentre nel caso di soggetto nato da fecondazione naturale, l'allevatore dovrà auto dichiarare il codice identificativo del toro fecondante o dei tori presenti in mandria, così come registrato nell'apposito registro aziendale.

Il Produttore/Organizzazione, una volta acquisiti i dati fecondativi, provvederà al loro inserimento nella banca dati informatizzata e al controllo dei dati di sua competenza:

- relativamente al CIF, il Produttore/Organizzazione verificherà l'iscrizione del toro dichiarato al Libro Genealogico Nazionale e la sua abilitazione alla fecondazione artificiale;
- relativamente alla autodichiarazione dell'allevatore, il Produttore/Organizzazione verificherà l'iscrizione del toro al Libro Genealogico Nazionale e la sua abilitazione alla fecondazione naturale oltre all'effettiva presenza contemporanea dei genitori nella azienda nel periodo compreso tra 8 e 10 mesi antecedenti la data di nascita del soggetto rilevata dal passaporto o dalla banca dati informatizzata dell'Anagrafe Bovina Nazionale.
- relativamente alla foto, il Produttore/Organizzazione verifica i caratteri esteriori del capo, provvede ad archivarla in banca dati e pone in essere tutte le azioni finalizzate alla verifica dell'effettiva discendenza delle razze incrociate.

I dati così caricati nella banca dati centrale del Produttore/Organizzazione e periodicamente verificati ed aggiornati, permetteranno la verifica diretta dei requisiti di conformità in sede di etichettatura da parte del tecnico incaricato al mattatoio attraverso la procedura on-line implementata dal Produttore/Organizzazione.

6.2 Mattatoio

Il trasporto degli animali al macello deve essere pianificato al fine di minimizzare i tempi e le distanze di percorrenza, ponendo come limite una **distanza massima di 300 km**.

La macellazione dei bovini appartenenti all'SQN "BOVINO PODOLICO AL PASCOLO" è effettuata presso stabilimenti di macellazione operanti conformemente al decreto legislativo n.286/1994 (in possesso del cosiddetto bollo CEE) e aderenti al disciplinare SQN.

Al ricevimento dei bovini, lo stabilimento di macellazione, deve garantire il controllo della documentazione che accompagna l'animale (passaporto, modello 4, DDT compilato dall'allevatore), verificare la corretta rispondenza tra i suddetti documenti e la marca auricolare. Tale attività di controllo è effettuata allo scopo di garantire la macellazione dei soli bovini con i documenti conformi e compilati in tutte le loro parti.

Relativamente alle procedure adottate per garantire la rintracciabilità del capo prima e dopo la fase di macellazione, il macello deve garantire un sistema di etichettatura e rintracciabilità interno, tale da permettere in qualsiasi fase della macellazione e dello stoccaggio l'identificazione di ogni carcassa (o parte di essa), permettendo di risalire alla matricola del capo bovino.

L'esperto incaricato del mattatoio verifica informaticamente la rispondenza dei requisiti di conformità del soggetto previsti dal disciplinare e, qualora conformi con il presente disciplinare, inserisce nel programma informatico i dati di macellazione (peso carcassa, numero macellazione, SEUROP solo negli stabilimenti con classificatore abilitato), trasmettendoli ai successivi anelli della filiera. Il mattatoio stampa infine il certificato SQN "BOVINO PODOLICO AL PASCOLO" e lo trasmette al destinatario successivo (intermediario commerciale, laboratorio di sezionamento, punto vendita).

L'esperto incaricato infine, provvede ad apporre, su ogni carcassa certificata, il logotipo del Disciplinare SQN come di seguito riportato:

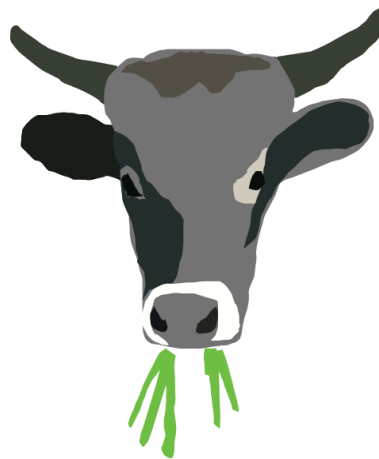
- SQN BOVINO PODOLICO AL PASCOLO RAZZA:PODOLICA (allegato 2) se il capo è certificabile come razza.
- SQN BOVINO PODOLICO AL PASCOLO INCROCIO (allegato 3) se il capo è certificabile come incrocio.

Tutto il prodotto certificato deve essere provvisto di particolare logotipo del Disciplinare SQN "BOVINO PODOLICO AL PASCOLO" a garanzia dell'origine,

dell'identificazione e della rintracciabilità. Il logotipo (allegato 1) deve essere riportato su ogni certificato e sulle etichette, come di seguito riportato.

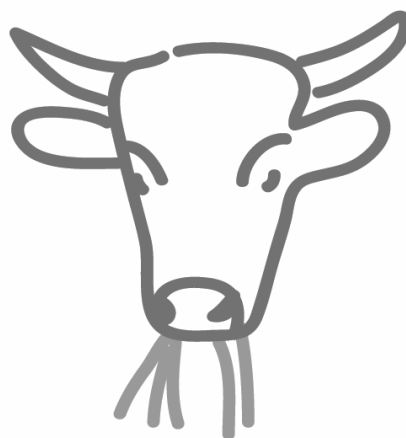
Allegato 1 (apposto sui documenti ufficiali e le etichette)

SQN
BOVINO PODOLICO
AL PASCOLO



Allegato 2 (apposto sulle mezzene certificate come razza)

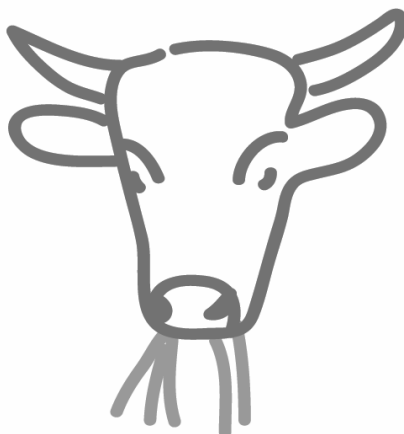
SQN
BOVINO PODOLICO
AL PASCOLO



RAZZA: PODOLICA

Allegato 3 (apposto sulle mezzene certificate come incrocio)

SQN
BOVINO PODOLICO
AL PASCOLO



INCROCIO

Lo stabilimento di macellazione deve garantire, con apposito programma informatico, la rispondenza tra il carico e lo scarico di ogni capo macellato. Lo scarico delle carni (mezzene, quarti, ecc.) deve essere sempre registrato dallo stabilimento di macellazione. In qualsiasi momento deve essere possibile, consultando il programma, avere evidenza di ogni scarico effettuato dal mattatoio ai successivi anelli della filiera.

La copia dei documenti che comprovano la tracciabilità del bovino certificato (modello IV, passaporto, registro di macellazione e DDT e/o fattura di uscita) deve essere mantenuta o in forma cartacea o in formato elettronico, presso la struttura, per almeno due anni.

6.3 Intermediario commerciale

Struttura aderente al disciplinare SQN, che compie esclusivamente transazioni commerciali del prodotto certificato, senza effettuare direttamente la trasformazione e/o lavorazione della carne.

L'intermediario commerciale può vendere le carcasse, le mezzene, i sestini tal quali o tagli anatomici solo dopo porzionatura avvenuta al mattatoio o presso un laboratorio di sezionamento aderenti al presente disciplinare.

L'intermediario commerciale acquisisce i dati di carico dal mattatoio, mediante il programma informatico e deve inserirvi i dati di scarico, destinandoli agli altri anelli della filiera (altro intermediario commerciale, laboratorio di sezionamento, punto vendita). L'intermediario commerciale stampa il certificato SQN e lo trasmette al destinatario successivo.

La copia dei documenti che comprovano la tracciabilità del bovino certificato (DDT/FT di acquisto e DDT /FT di vendita) deve essere mantenuta o in forma cartacea o in formato elettronico, presso la struttura, per almeno due anni.

6.4 Laboratorio di sezionamento

Il laboratorio di sezionamento, aderente al disciplinare SQN, che intende sezionare carni bovine certificate SQN "BOVINO PODOLICO AL PASCOLO" deve garantire l'identificazione di tutto il prodotto certificato, mantenere la rintracciabilità delle carni attraverso idoneo sistema informatico e apporre su tutti i prodotti finiti adeguata etichetta conforme al presente disciplinare.

Il laboratorio di sezionamento, al momento dell'adesione, deve inviare fac-simile di etichetta che intende apporre sul prodotto confezionato, al fine di verificarne la congruità con quanto riportato nel presente disciplinare.

Il laboratorio di sezionamento acquisisce i dati di carico dal mattatoio o dall'intermediario commerciale o da altro laboratorio di sezionamento, mediante il programma informatico.

Deve inoltre:

1. garantire la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto acquistato e certificato dal presente SQN, durante il disosso, il porzionamento ed il confezionamento, sia per le lavorazioni di ogni singolo animale che per le lavorazioni di lotti omogenei;
2. inserire i dati relativi alla destinazione delle carni certificate nel programma informatico (data e kg scaricati);
3. stampare automaticamente le etichette per i tagli ottenuti delle singole lavorazioni o lotti di lavorazione;
4. apporre l'etichetta sui prodotti disossati, porzionati e confezionati conforme alle specifiche del presente disciplinare;
5. stampare il certificato SQN "BOVINO PODOLICO AL PASCOLO" e trasmetterlo al successivo anello della filiera.

La copia dei documenti che comprovano la tracciabilità del bovino certificato (DDT/FT di acquisto della carne, registro delle lavorazioni interne del prodotto certificato, DDT/FT di vendita) deve essere mantenuta o in forma cartacea o in formato elettronico, presso la struttura, per almeno due anni.

6.5 Punto vendita

Ciascun punto vendita che aderisce al Disciplinare SQN deve essere dotato di apposita bilancia in grado di effettuare in automatico la gestione delle carni in carico e scarico.

Il carico dei dati di tracciabilità deve avvenire attraverso il programma informatico e rilasciato o dal mattatoio o dall'intermediario commerciale o dal laboratorio di sezionamento.

Il software relativo deve permettere la registrazione dei quantitativi allo scarico ad ogni vendita, decrementando conseguentemente il quantitativo residuo in carico.

I punti vendita possono gestire la carne in due modi:

- a) su banco a vendita assistita;
- b) su banco a libero servizio, fresca o congelata;

Nel banco di vendita assistita, la carne certificata deve essere posta in un'area ben distinta del bancone che permetta la netta separazione fisica dall'altra carne; la carne deve essere inoltre identificata attraverso il logo del Disciplinare SQN "BOVINO PODOLICO AL PASCOLO" e sempre accompagnata dal relativo certificato che deve essere esposto in maniera chiara, visibile e facilmente leggibile nell'area di vendita destinata. Nel caso di presenza contemporanea di più di un lotto all'interno del bancone, su ogni taglio deve essere riportato il numero del certificato o un codice alfanumerico che faccia riferimento al certificato esposto.

La carne deve essere vendute al consumatore finale dopo almeno 7 giorni di frollatura, svolta in cella frigorifera, in quanto la tenerezza svolge un ruolo fondamentale nell'influenzare l'accettabilità della carne da parte del consumatore e le sue scelte di acquisto.

Nella cella frigorifera di stoccaggio la carne deve essere identificata e riportare gli estremi del certificato o un codice alfanumerico che permetta di risalirvi.

Per la vendita della carne in banchi a libero servizio (preimballi – preincarti) vendita di prodotto preincartato o confezionato o congelato) può essere aggiunto un cartello, in prossimità della carne confezionata, contenente le informazioni previste in etichette.

Nel caso di prodotto confezionato (ATM) il prodotto deve riportare l'etichetta come riportato nel successivo articolo 7.

Sia la vendita che lo stoccaggio delle vaschette devono avvenire in un area ben destinata del bancone o della cella frigorifera che permetta la netta separazione fisica dalle altre carni.

Il punto vendita che commercializza esclusivamente prodotti confezionati non ha l'obbligo di adesione al presente disciplinare.

Art. 7

Etichettatura

Ai fini della identificazione e della rintracciabilità del prodotto SQN "BOVINO PODOLICO AL PASCOLO", l'etichetta dovrà riportare le informazioni obbligatorie come di seguito indicato:

1. numero che identifica l'animale (matricola) e/o o il numero di lotto omogeneo e/o il numero del certificato SQN;
2. paese di nascita;
3. paese di ingrasso;
4. paese e numero approvazione impianto di macellazione;
5. paese e numero di approvazione laboratorio di sezionamento;
6. il nome e/o il logo del Disciplinare SQN "BOVINO PODOLICO AL PASCOLO" per esteso, senza abbreviazioni;
7. la dicitura "razza: podolica" o "incrocio: podolica/ razza del padre";
8. peso della carcassa e del taglio destinato;

Possono essere aggiunte le seguenti ulteriori informazioni:

9. nome dell'azienda di nascita del capo bovino;
10. nome dell'azienda di allevamento in ingrasso del capo bovino;
11. sistema di allevamento;

12. indicazioni relative all'alimentazione;
13. data di nascita del bovino;
14. sesso;
15. categoria dell'animale, conformazione e grasso della carcassa secondo la classificazione CE e/o, per la categoria, anche secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
16. denominazione e sede anche abbreviate di dove è avvenuta la macellazione;
17. data di macellazione;
18. denominazione e sede anche abbreviate di dove è avvenuto il sezionamento;
19. periodo di frollatura delle carni;

L'etichetta, infine, deve riportare le altre informazioni previste dalla normativa vigente in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione in etichetta non prevista dal presente Disciplinare.

E' vietato l'uso di indicazioni o segni che ingenerino confusione con le denominazioni previste ai sensi del Regolamento (CE) n. 509/2006 e n. 510/2006.

Art. 8

Autocontrollo e controllo

Tutti gli operatori della filiera garantiscono la tracciabilità per la parte che li compete e si sottopongono ai relativi controlli. Tale attività è attuata attraverso periodiche verifiche documentali e/o verifiche ispettive svolte presso le strutture degli operatori ed è finalizzata a valutare la conformità delle procedure adottate dal singolo operatore di filiera alle prescrizioni del presente disciplinare. Le attività di autocontrollo devono essere eseguite secondo un piano di autocontrollo che deve riportare i punti critici, la frequenza del controllo, il trattamento delle non conformità rilevate e le azioni correttive.

Il rispetto di quanto previsto dal presente disciplinare viene verificato dall'Organismo Terzo Indipendente di controllo indicato dal Produttore/Organizzazione.