



Verbale controllo etichettatura carni bovine Reg. (CE) n. 1760/2000

LABORATORIO DI SEZIONAMENTO

Descrizione attività di controllo	Risultato del controllo	
	Si	No
1. Presenza e correttezza delle indicazioni obbligatorie in etichetta delle carni in arrivo	o	o
2. Presenza indicazioni facoltative in etichetta delle carni in arrivo (se presenti, indicare il n° di autorizzazione ministeriale).....	o	o
3. Presenza in etichetta di indicazioni o segni che possono ingenerare confusione con le denominazioni previste dal regolamento n.2081/2000	o	o
4. Corretta compilazione dei registri di carico e scarico	o	o
5. Corretta compilazione del registro di lavorazione ed attribuzione di codici di riferimento per lotti omogenei	o	o
6. Sistema di stampa etichette automatico	o	o
7. Corretta gestione delle informazioni nel software delle bilance etichettatrici se presenti	o	o
8. Corretta identificazione delle carni nelle celle frigorifere e separazione durante le fasi di lavorazione	o	o
Controllo etichetta	Taglio anatomico	o
	Preconfezionato	o
Risultato del controllo	Si	No
Presenza informazioni obbligatorie in etichetta delle carni <u>in uscita</u> dal laboratorio di sezionamento	o	o
1) codice di rintracciabilità	o	o
2) paese di nascita	o	o
3) paese di allevamento/ingrasso	o	o
4) paese di macellazione + numero dell'impianto	o	o
5) paese di sezionamento + numero dell'impianto	o	o
Le informazioni sono riportate in modo chiaro, esplicito e leggibile	o	o
Informazioni obbligatorie corrispondenti alle informazioni in entrata	o	o
Criterio corretto di assegnazione del lotto (descrizione nella casella "eventuali annotazioni")	o	o
Verifica che le informazioni riportate in etichetta siano omogenee per tutte le carni che costituiscono il lotto giornaliero	o	o
Riscontro numero di lotto e individuazione dei codici di rintracciabilità delle carni che costituiscono il lotto (elenco codici di riferimento componenti il lotto in allegato)	o	o
Indicazione del fornitore (nome, sede, numero di riconoscimento/identificazione)		
.....		
Grossista o Laboratorio sezionamento/preparazione o Impianto macellazione o		
Eventuali annotazioni		
.....		
.....		
.....		