

# **RDC 04**

## **REGOLAMENTO DI CONTROLLO**

### **INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA**

### **VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE**

#### **INDICE**

1. SCOPO
2. APPLICABILITÀ
3. RIFERIMENTI
4. DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI
  - 4.1 Definizioni
    - 4.1.1 Disciplinare
    - 4.1.2 Zona di produzione
    - 4.1.3 Allevatore
    - 4.1.4 Allevatore richiedente
    - 4.1.5 Allevatore concessionario
    - 4.1.6 Elenco allevatori
    - 4.1.7 Mattatoio
    - 4.1.8 Elenco mattatoi
    - 4.1.9 Macelleria
    - 4.1.10 Macelleria richiedente
    - 4.1.11 Macelleria concessionaria
    - 4.1.12 Elenco macellerie
    - 4.1.13 Attestazione di conformità
    - 4.1.14 Organismo Associativo
    - 4.1.15 Socio
    - 4.1.15 Convenzionato
    - 4.1.17 Autocontrollo
    - 4.1.18 Verifica
    - 4.1.19 Controllo di conformità
    - 4.1.20 Mezzena e quarto
    - 4.1.21 Prove di tipo
    - 4.1.22 Unità Foraggera
    - 4.1.23 Timbratura
    - 4.1.24 Codice alfanumerico

- 4.1.24 Valutatore
- 4.2 Abbreviazioni
- 5. REQUISITI DI BASE
  - 5.1 Requisiti di base
  - 5.2 Requisiti di conformità
- 6. CONTROLLO STRUTTURE, PROCESSO E PRODOTTO
  - 6.1 Generalità
  - 6.2 Attività dell'allevatore
    - 6.2.1 Generalità
    - 6.2.2 Acquisto bovini
    - 6.2.2 Allevamento bovini
    - 6.2.2 Trasporto bovini
    - 6.2.2 Trasporto post macellazione
    - 6.2.2 Vendita o cessione bovini a terzi
  - 6.3 Attività del mattatoio
    - 6.3.1 Generalità
    - 6.3.1 Macellazione
    - 6.3.1 Refrigerazione carcasse
  - 6.4 Attività delle macellerie
    - 6.4.1 Elenco macellerie
    - 6.4.1 Vendita al taglio
    - 6.4.1 Porzionatura e confezionamento
  - 6.5 Attività dell'Organismo Associativo
    - 6.5.1 Generalità
    - 6.5.1 Verifiche degli allevatori
    - 6.5.1 Verifica dei mattatoi
    - 6.5.1 Verifica delle macellerie
      - 6.5.1.1 Macellerie con vendita al taglio
      - 6.5.1.1 Macellerie con vendita carni confezionate
  - 6.6 Attività della 3A-PTA
    - 6.6.1 Adempimenti generali
    - 6.6.1 Controllo degli allevatori
    - 6.6.1 Controllo dei mattatoi
    - 6.6.1 Controllo delle macellerie
    - 6.6.1 Controllo dell'Organismo Associativo
- 7. CONSERVAZIONE E GESTIONE DEI TIMBRI
- 8. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

RDC04Rev4

9. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

9.1 Generalità

9.2 Gestione NC

10. DOCUMENTI APPLICABILI

Allegato 1	M 00 Richiesta di assoggettamento ai controlli di conformità
Allegato 2	Richiesta di iscrizione all'elenco allevatori
Allegato 3	Documento di controllo
Allegato 4	Richiesta di iscrizione all'elenco mattatoi
Allegato 5	Richiesta di iscrizione all'elenco macellerie
Allegato 6	Registro di carico e scarico
Allegato 7	Piano dei prelievi
Allegato 8	Verbale di controllo mattatoi
Allegato 9	Verbale di controllo macellerie
Allegato 10	VR 04 Verbale di controllo dell'Organismo Associativo
Allegato 11	Rapporto di Non Conformità RNC 04
Allegato A	Elenco allevatori
Allegato B	Elenco mattatoi
Allegato C	Elenco macellerie
Allegato D	Flow sheet controlli
Allegato E	Piano dei controlli
Allegato F	Schema sintetico dei requisiti e degli adempimenti di conformità e relative misure di controllo adottate dalla 3A-PTA
Allegato G	Verbale di controllo allevatori

4	Maggio '99		
Rev.	Data	Redazione	Verifica

## **1. SCOPO**

Il presente Regolamento descrive le attività di controllo di conformità attuate sui prodotti identificati con l'Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale attuate dalla 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria, di seguito indicata come 3A-PTA.

A tal scopo i controlli sono stati suddivisi tra azioni svolte direttamente dagli allevatori, dai responsabili dei mattatoi, dai responsabili dei laboratori autorizzati ed abilitati alla porzionatura ed al confezionamento –autocontrollo–, dall'Organismo Associativo –ove operante, autocontrollo– e controlli di conformità svolti dalla 3A-PTA, quale Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. 53 della legge 128/98.

Il disciplinare contiene inoltre tutti gli elementi che caratterizzano l'Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale ed i metodi di gestione delle non conformità ai requisiti specificati.

## **2. APPLICABILITÀ**

Le prescrizioni del presente Regolamento si applicano a tutti gli allevatori e laboratori abilitati che intendono immettere sul mercato un prodotto identificandolo con l'Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale e che intendono assoggettarsi ai controlli di conformità effettuati dalla 3A-PTA, nonché ai mattatoi che effettuano il servizio di macellazione per conto degli allevatori.

## **3. RIFERIMENTI**

- Reg. CEE 2081/92 del 14 luglio 1992 Regolamento del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari;
- Disciplinare di Produzione dell'Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale approvato dalla Commissione con Reg. CE n. 134/98 del 20/01/1998 pubblicato in GUCE L. 15/6 del 21/01/98 che completa l'allegato del Reg. CE n. 1107/96 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del Reg. CEE n. 2081/92;
- Decreto Legislativo 18 aprile 1994 n. 286;
- Decreto Ministeriale 4 maggio 1998 n. 298;
- Manuale della Qualità della 3A – PTA.

## **4. DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI**

### **4.1 Definizioni**

#### **4.1.1 Disciplinare**

Documento approvato con il Reg. CE n. 134/98 del 20/01/1998 pubblicato in GUCE L. 15/6 del 21/01/98 che riconosce al Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale l'Indicazione Geografica Protetta.

#### **4.1.1 Zona di produzione**

La zona preposta alla produzione della carne dell'Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale comprende i territori amministrativi delle seguenti province: Bologna, Ravenna, Forlì, Rimini, Pesaro, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno, Pisa.

#### **4.1.1 Allevatore**

Persona fisica o giuridica che possiede ed alleva nei territori amministrativi previsti nella zona di produzione capi bovini di pura razza Marchigiana e/o Chianina e/o Romagnola in conformità alle prescrizioni del Disciplinare ed ai Requisiti di base del presente Regolamento.

#### **4.1.1 Allevatore richiedente**

Si definisce Richiedente l'allevatore che ha fatto specifica richiesta a 3A-PTA direttamente od attraverso l'Organismo Associativo tramite delega –ove operante– per allevare e conferire i capi alle macellerie in conformità con le prescrizioni del Disciplinare e che si trova in possesso dei requisiti di cui al capitolo 5.

#### **4.1.1 Allevatore concessionario**

Allevatore al quale 3A-PTA ha attestato la conformità rilasciando alla macelleria che commercializza carni provenienti dal suo allevamento l'Attestazione di conformità riportante in elenco il suo nominativo.

#### **4.1.1 Elenco allevatori**

Elenco istituito presso 3A-PTA con l'ausilio dell'Organismo Associativo –ove operante–, e mantenuto aggiornato da 3A-PTA con l'ausilio dell'Organismo Associativo stesso –ove operante–, che riporta, le evidenze oggettive relative agli allevamenti autorizzati all'allevamento dei capi bovini ed alla commercializzazione degli stessi e delle loro carni in conformità alle prescrizioni del Disciplinare ai fini della tracciabilità. Tale elenco contiene i dati anagrafici dell'allevatore, l'ubicazione dell'allevamento, i dati di consistenza dell'allevamento con registrazioni relative al numero capi e per ogni singolo capo dell'età, della provenienza e dei riferimenti al Libro Genealogico Nazionale delle Razze Bovine Italiane da Carne.

#### **4.1.1 Mattatoio**

Struttura che attua la macellazione dei capi bovini di razza Marchigiana, Chianina e Romagnola in conformità alle prescrizioni del Disciplinare ed ai Requisiti di Base del presente Regolamento.

#### **4.1.1 Elenco mattatoi**

Elenco istituito presso 3A-PTA con l'ausilio dell'Organismo Associativo, e mantenuto aggiornato da 3A-PTA con l'ausilio dell'Organismo Associativo stesso –ove operante–, che riporta le evidenze oggettive relative ai mattatoi autorizzati alla macellazione della carne in conformità alle prescrizioni del Disciplinare ai fini della tracciabilità ed in conformità ai Requisiti di base del presente Regolamento. Tale elenco contiene i dati anagrafici del responsabile del mattatoio, l'ubicazione dello stabilimento di macellazione e la capacità produttiva dell'impianto.

#### **4.1.1 Macelleria**

Laboratorio che ha fatto specifica richiesta a 3A-PTA per eseguire le attività di porzionatura e di confezionamento in conformità con il Disciplinare ed autorizzata dalla stessa 3A-PTA ad eseguire le attività di vendita al taglio, porzionatura e confezionamento delle carni dei capi bovini di razza Marchigiana, Chianina e Romagnola preventivamente macellati, in conformità alle prescrizioni del Disciplinare ed ai Requisiti di Base del presente Regolamento.

#### **4.1.1 Macelleria richiedente**

Si definisce Richiedente il responsabile della macelleria che ha fatto specifica richiesta a 3A-PTA direttamente od attraverso l'Organismo Associativo –ove operante– per commercializzare le mezzene macellate dei capi preventivamente allevati con l'Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, in conformità con le prescrizioni del Disciplinare e che si trova in possesso dei requisiti di cui al capitolo 5.

#### **4.1.1 Macelleria concessionaria**

Macelleria alla quale 3A-PTA ha rilasciato l'Attestazione di conformità.

#### **4.1.1 Elenco macellerie**

Elenco istituito presso 3A-PTA con l'ausilio dell'Organismo Associativo –ove operante–, e mantenuto aggiornato da 3A-PTA con l'ausilio dell'Organismo Associativo stesso –ove operante–, che riporta ai fini della tracciabilità le evidenze oggettive relative alle macellerie autorizzate alla porzionatura, confezionamento e vendita delle carni bovine in conformità con le prescrizioni del Disciplinare. Tale elenco contiene i dati anagrafici del responsabile della macelleria, l'ubicazione della macelleria stessa e la sua capacità produttiva media annua.

#### **4.1.1 Attestazione di conformità**

Atto mediante il quale 3A-PTA dichiara che, con ragionevole attendibilità, le carni ottenute dai capi allevati e macellati all'interno della zona di produzione sono conformi al Disciplinare della Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. Tale attestato viene inoltrato ad ogni macelleria concessionaria e riporta in elenco i nominativi di tutti gli allevatori che hanno provveduto alla fornitura alle macellerie delle carni conformi al Disciplinare preventivamente macellate.

#### **4.1.1 Organismo Associativo**

Associazione di aziende o Consorzio o Ente che a fronte di delega da parte dei propri soci e/o convenzionati può presentare richiesta di Assoggettamento ai controlli di conformità per l'Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale a 3A-PTA ed a presentare richiesta di iscrizione negli elenchi relativi agli allevatori, mattatoi e macellerie relativamente ai propri soci ed ai propri convenzionati. La dicitura 'ove operante' associata all'Organismo Associativo ne presuppone

l'esistenza dello stesso e l'effettiva operatività ed efficienza ad effettuare le attività di verifica di pertinenza.

#### **4.1.1 Socio**

Persona fisica o giuridica titolare dell'allevamento che è membro dell'Organismo Associativo.

#### **4.1.1 Convenzionato**

Persona fisica o giuridica titolare della macelleria convenzionata con l'Organismo Associativo.

#### **4.1.1 Autocontrollo**

Verifica dei requisiti di conformità dell'Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale attuata e registrata dagli allevatori, dai mattatoi, dalle macellerie, oltre che dall'Organismo Associativo –ove operante– relativamente ai propri soci e/o convenzionati.

#### **4.1.1 Verifica**

Attività di autocontrollo.

#### **4.1.1 Controllo di conformità**

Atto mediante il quale 3A-PTA verifica il rispetto dei requisiti di conformità dell'Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale specificati nel presente Regolamento ai fini del rilascio dell'Attestazione di conformità.

#### **4.1.1 Mezzena e quarto**

Porzione ottenuta rispettivamente dalla divisione speculare della carcassa in senso longitudinale e dalla divisione della mezzena così ottenuta in due parti in senso trasversale.

#### **4.1.1 Prove di tipo**

Insieme delle prove organolettiche e delle analisi chimico fisiche eseguite da un laboratorio conforme alla UNI CEI EN 45001 su campioni di carne. Tali prove comprendono inoltre le valutazioni visive effettuate dall'Ispettore incaricato alla timbratura.

#### **4.1.1 Unità Foraggera**

L'Unità Foraggera, UF, esprime il valore di energia fornita da kg 1 di orzo o da kg 2.5 di fieno normale.

#### **4.1.1 Timbratura**

Atto identificativo della conformità delle mezzene all'atto della macellazione che prevede l'apposizione di un timbro idoneo su ognuno dei 18 tagli previsti dal Disciplinare, per un totale a carcassa di almeno 36 timbri –18 per mezzena– e riportato sulla confezione sigillata nel caso di porzionatura delle carni.

#### **4.1.1 Codice alfanumerico**

Sistema identificativo che consente la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto carne. Tale codice alfanumerico si compone di quattro sezioni. La prima sezione identifica l'allevatore e rimanda al numero di registrazione dell'elenco allevatori; la seconda sezione identifica il capo bovino e rimanda al numero progressivo del Registro Genealogico del Giovane Bestiame; la terza sezione identifica il mattatoio che esegue la macellazione del capo bovino di cui alla seconda sezione e rimanda al numero di registrazione dell'elenco mattatoi; la quarta sezione identifica la macelleria che vende le carni dell'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale e rimanda al numero di registrazione dell'elenco macellerie. Le sezioni citate sono riportate nel Documento di Controllo e pertanto il codice alfanumerico può coincidere con il numero progressivo attribuito al Documento di Controllo stesso.

#### **4.1.1 Valutatore**

Persona che ha la qualifica per eseguire i controlli di conformità previsti dal presente Regolamento ed operante in conformità al 'Manuale della Qualità' oltre che alla Procedure Gestionali applicabili della 3A-PTA.

#### **4.1 Abbreviazioni**

3A-PTA	3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria.
CCIAA	Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura.
IGP	Indicazione Geografica Protetta.
COD	Codice.
EVQ	Elenco Valutatori Qualificati.
NC	Non Conformità.
DIR	Responsabile dello Schema di Certificazione.
RGV	Responsabile del Gruppo di Verifica.
UF	Unità Foraggera.
RGGB	Registro Genealogico del Giovane Bestiame.
ppm	Parti per milione.
N.A.	Non Applicabile.

### **5. REQUISITI DI CONFORMITÀ**

#### **5.1 Requisiti di base**

I richiedenti che vogliono usufruire dell'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale si assoggettano ai controlli di conformità ed esercitano le attività di allevamento e/o di vendita presso le macellerie di concerto con i requisiti di conformità previsti dal Disciplinare. A tal scopo, i richiedenti inviano alla 3A-PTA direttamente o tramite l'Organismo Associativo –ove operante– a 3A-PTA il modulo M 00 Richiesta di assoggettamento ai controlli di conformità riportato in Allegato 1 corredato della documentazione di seguito elencata:

- ◆ Registro di Stalla –obbligatorio per gli allevatori, con i numeri auricolari dei capi in possesso dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare riportati in evidenza–;
- ◆ ragione sociale, partita IVA e/o codice fiscale, iscrizione alla CCIAA competente;
- ◆ certificato di vigenza –ove applicabile–;

- ◆ dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà dell'allevatore –ove applicabile– attestante che l'allevamento e la macellazione dei capi destinati alla produzione di carni IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale avviene all'interno della zona di produzione, ovvero quella comprendente i territori amministrativi delle seguenti province: Bologna, Ravenna, Forlì, Rimini, Pesaro, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno, Pisa.

Il Richiedente compila correttamente il modulo M 00 Richiesta di assoggettamento ai controlli di conformità riportato in Allegato 1 ed allega la documentazione richiesta.

Tale documentazione permette di verificare la presenza dei requisiti minimi necessari per procedere alle attività di controllo in conformità al Disciplinare.

## 5.2 Requisiti di conformità

Tali requisiti di conformità intervengono in momenti precisi della filiera produttiva del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale ed hanno carattere di obbligatorietà.

L'elenco completo dei requisiti individuati per fase di processo è il seguente:

FASE	REQUISITI DI CONFORMITÀ
Allevamento	◆ Dislocazione in Zona di Produzione come da Disciplinare di Produzione approvato
	◆ Razze pure: Marchigiana e/o Chianina e/o Romagnola iscritte al RGGB
	◆ Stabulazione: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. dalla nascita allo svezzamento: al pascolo e/o a stabulazione libera e/o a stabulazione fissa;</li> <li>1. dallo svezzamento alla macellazione: a stabulazione libera e/o a stabulazione fissa</li> </ol>

RDC04Rev4

FASE	REQUISITI DI CONFORMITÀ
Allevamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Base alimentare:                             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dalla nascita allo svezzamento: latte materno;</li> <li>1. Dallo svezzamento a 4 mesi prima della macellazione: foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee tipiche della zona geografica indicata, comprese eventuali addizioni di mangimi concentrati semplici o complessi e di composti minerali e vitaminici;</li> <li>1. Da 4 mesi prima della macellazione alla macellazione stessa: esclusione di foraggi insilati e dei sottoprodotti dell'industria</li> </ol> </li> <li>◆ Livelli nutritivi razione: maggiori di 0.8 UF per kg di sostanza secca</li> <li>◆ Livelli nutritivi razione: quota proteica compresa tra 13 % e 18 %</li> </ul>
Trasporto al macello	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Divieto di utilizzo di mezzi cruenti durante la fase suddetta e durante la sosta precedente alla macellazione</li> </ul>
Trasporto al macello	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Divieto di trasporto di animali non identificati</li> </ul>
Macellazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Stabilimenti ubicati all'interno della zona di produzione</li> <li>◆ Stabilimenti in possesso dell'autorizzazione sanitaria</li> </ul>
Refrigerazione carcasce	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Raffreddamento graduale in modo da evitare la contrattura da freddo delle carni</li> </ul>
Prove di tipo alla macellazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Conformazione maggiore o uguale ad R</li> <li>◆ Stato di ingrassamento escluso 1 e non superiore a 3</li> <li>◆ Assenza di colorazioni giallo cinerine o di venature giallo cariche sul grasso visibile della carcassa</li> <li>◆ Assenza di colorazioni magenta o tendenti al nero sulle parti carnose esposte della carcassa</li> <li>◆ pH compreso tra 5.2 e 5.8</li> </ul>

RDC04Rev4

FASE	REQUISITI DI CONFORMITÀ
Prove di tipo alla macellazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Estratto etereo sul tal quale inferiore al 3 %</li> <li>◆ Ceneri sul tal quale inferiore al 2 %</li> <li>◆ Proteine sul tal quale maggiori del 20 %</li> <li>◆ Colesterolo inferiore a 500 ppm</li> <li>◆ Rapporto acidi grassi insaturi su acidi grassi saturi maggiore di 1</li> <li>◆ Calo a fresco minore del 3 %</li> <li>◆ Calo alla cottura minore del 35 %</li> <li>◆ Grado di durezza a crudo minore di kg 3.5 su cm <sup>2</sup></li> <li>◆ Grado di durezza a cotto minore di kg 2.5 su cm <sup>2</sup></li> <li>◆ Colore alla luce diurna a 2667K con L maggiore di 30, C maggiore di 20 ed H compreso tra 25 e 45</li> </ul>
Timbratura mezzene	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Timbratura con timbro idoneo conservabile durante tutte le fasi della distribuzione, da apporre su ognuna delle 18 aree previste a mezzena per un totale di almeno 36 timbri a carcassa.</li> </ul>
Trasporto mezzene	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ A norma di legge</li> </ul>
Carni per vendita al taglio	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Tagli eseguiti esclusivamente dalle macellerie assoggettate ai controlli di conformità della 3A-PTA</li> <li>◆ Identificazione e Rintracciabilità del prodotto finito</li> </ul>
Carni porzionate	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Esecuzione della porzionatura esclusivamente dalle macellerie assoggettate ai controlli di conformità della 3A-PTA</li> <li>◆ Identificazione e Rintracciabilità del prodotto finito</li> <li>◆ Sigillatura confezioni</li> <li>◆ Etichette confezioni indicanti: Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, razza di appartenenza, Indicazione Geografica Protetta ed il codice alfanumerico seguito dall'indicazione "Organismo di controllo: 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria"</li> </ul>

Nel capitolo 6 vengono descritte le modalità operative da adottare lungo tutta la filiera produttiva al fine di garantire il rispetto dei requisiti indicati nel presente paragrafo.

## **6. CONTROLLO STRUTTURE, PROCESSO E PRODOTTO**

### **6.1 Generalità**

La attività volte alla verifica di conformità del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale ai requisiti indicati al capitolo 5 si basano sull'autocontrollo svolto dagli allevatori, dai responsabili dei mattatoi, dai responsabili delle macellerie autorizzate dall'Organismo Associativo, e sui controlli di conformità attuati da 3A-PTA e nelle prove di tipo sul prodotto carne al macello.

Pertanto i controlli possono essere suddivisi in:

- autocontrollo, corrispondenti alle attività di verifica, misura e analisi svolti dagli allevatori, dai responsabili dei mattatoi e dai responsabili delle macellerie autorizzate a fronte dei requisiti di conformità riportati nel capitolo 5;
- attività di verifica effettuata dall'Organismo Associativo;
- controlli esterni, attuati da 3A-PTA, tramite valutazioni di processo, strutture, degli usi leali e costanti, prove di tipo sul prodotto carne sulla base del presente Regolamento, ed in funzione del Flow sheet controlli, del Piano dei controlli e dello Schema sintetico dei requisiti e degli adempimenti di conformità e relative misure di controllo adottate dalla 3A-PTA riportati rispettivamente negli Allegati D, E ed F del Regolamento stesso.

Nei paragrafi che seguono vengono descritte in dettaglio le attività necessarie per l'espletamento delle tipologie di attività citate nel presente paragrafo.

### **6.2 Attività dell'allevatore**

#### **6.2.1 Generalità**

Gli allevatori che intendono vendere i propri capi di bestiame per la produzione di prodotto carne conforme al Disciplinare, comunicano all'Organismo Associativo –ove operante– i propri dati identificativi, soprattutto per quanto riguarda gli aspetti relativi ad ubicazione, consistenza dell'allevamento, modalità di allevamento dei capi e di razionamento in funzione dell'età e dell'epoca di macellazione secondo quanto riportato negli Allegati 1 Richiesta di assoggettamento ai controlli di conformità e 2 Richiesta di iscrizione nell'elenco allevatori. Qualora non siano soci o l'Organismo

Associativo non sia operante, provvedono a compilare ed inviare autonomamente la Richiesta di assoggettamento ai controlli di conformità e la Richiesta di iscrizione all'elenco allevatori alla 3A-PTA comprensive della documentazione specifica prevista.

### **6.2.2 Acquisto bovini**

Gli allevatori al momento dell'acquisto dei bovini destinati alla produzione dell'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, verificano che:

- a) le razze bovine siano esclusivamente Marchigiana e/o Chianina e/o Romagnola;
- b) le razze siano pure;
- c) i capi bovini siano nati da allevamenti in selezione e siano regolarmente iscritti alla nascita al RGGB;

e provvedono ad effettuare le attività di:

- d) identificazione tramite contrassegno identificativo previsto dalla normativa vigente in materia di Libri Genealogici;
- e) registrazione documentale ai fini della tracciabilità dei contrassegni di cui sopra.

Per ottemperare alle prescrizioni di cui ai punti a), b) e c) del presente paragrafo, gli allevatori richiedono al fornitore e ad ogni atto di acquisto dei bovini, la documentazione relativa a:

- razze;
- iscrizione alla nascita al RGGB del capo bovino.

È cura dell'allevatore verificare che la documentazione risulti completa e corretta all'atto dell'acquisto e di mantenere la stessa a disposizione di 3A-PTA e dell'Organismo Associativo –ove operante–.

I dati suddetti e il numero di capi acquistati vengono registrati dall'allevatore nel Registro di Stalla come da vigente normativa.

Tale documentazione viene conservata ai fini dei controlli di conformità, mentre un estratto indicante il proprio riferimento nell'elenco allevatori, ovvero la prima sezione del codice alfanumerico, ed i dati identificativi dei singoli capi, ovvero la seconda sezione del codice alfanumerico, viene rilasciato in copia presso le macellerie autorizzate al momento della vendita delle mezzene o dei quarti macellati, comprensivo della copia del codice identificativo di cui al punto d) del presente paragrafo per ogni mezzena o quarto venduto, secondo quanto esposto nei paragrafi successivi del presente Regolamento.

### **6.2.3 Allevamento bovini**

Gli allevatori che intendono allevare i capi destinati alla produzione dell'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale si impegnano ad ottemperare sia le prescrizioni del Disciplinare che quanto riportato nel paragrafo 5.2, ovvero:

- a) svolgere le attività relative all'allevamento all'interno della zona di produzione, ovvero quella comprendente i territori amministrativi delle seguenti province: Bologna, Ravenna, Forlì, Rimini, Pesaro, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno, Pisa;
- b) allevare al pascolo e/o a stabulazione libera e/o a stabulazione fissa i capi dalla nascita allo svezzamento;
- c) allevare a stabulazione libera e/o a stabulazione fissa i capi dallo svezzamento alla macellazione;
- d) utilizzare come base alimentare latte materno per i vitelli dalla nascita allo svezzamento;
- e) utilizzare come base alimentare foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee tipiche della zona geografica indicata, comprese eventuali addizioni di mangimi concentrati semplici o complessi e di composti minerali e vitaminici dallo svezzamento a 4 mesi prima della macellazione dei capi;
- f) escludere dalla base alimentare durante i 4 mesi che precedono la macellazione dei capi i foraggi insilati ed i sottoprodotti dell'industria;
- g) assicurare al singolo capo nelle fasi che seguono allo svezzamento livelli nutritivi maggiori di 0.8 UF per kg di sostanza secca ed una razione con quota proteica compresa tra 13 % e 18 % in funzione dello sviluppo;
- h) far eseguire la macellazione dei capi bovini quando l'età di questi ultimi è compresa tra 12 e 24 mesi.

Per fornire l'evidenza oggettiva relativa alla conformità ai punti da a) ad h) del presente paragrafo, l'allevatore al momento della timbratura delle carcasse, provvede alla sottoscrizione della dichiarazione menzionata nell'apposita area del Documento di Controllo riportato in Allegato 3 che viene consegnato alla 3A-PTA od all'Organismo Associativo –ove operante–.

#### **6.2.4 Trasporto bovini**

Durante gli spostamenti logistici, i capi destinati alla produzione dell'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale devono conservare la propria identificazione, in conformità anche alla normativa vigente. A tal fine, oltre a comunicare a 3A-PTA od all'Organismo Associativo –ove operante– il mattatoio per la macellazione, per dare evidenza relativa al requisito di conformità di cui al presente paragrafo, l'allevatore al momento della timbratura delle carcasse, provvede alla sottoscrizione della dichiarazione nell'apposita area del Documento di controllo riportato in Allegato 3 che viene rilasciato in copia alla 3A-PTA od all'Organismo Associativo suddetto –ove operante–.

Nel caso in cui l'allevatore non socio intenda usufruire del servizio di un mattatoio non conosciuto dall'Organismo Associativo –ove operante–, l'allevatore stesso provvede a richiedere la necessaria modulistica alla 3A-PTA per la Richiesta di iscrizione nell'elenco mattatoi riportata in Allegato 4. Tale documentazione viene inviata a carico dell'allevatore stesso al mattatoio individuato che ne provvede compilazione e trasmissione alla 3A-PTA.

#### **6.2.5 Trasporto post macellazione**

Durante gli spostamenti logistici delle mezzene timbrate destinate alla produzione delle carni conformi al Disciplinare, vengono allegati ai documenti di trasporto i relativi Documenti di controlli specifici conformi a quello riportato in Allegato 3.

#### **6.2.6 Vendita o cessione bovini a terzi**

In caso di vendita o cessione del/i capo/i bovino/i a terzi ante macellazione, l'allevatore consegna al destinatario del/dei capo/i una copia della dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà attestante la conformità ai punti da a) ad h) del paragrafo 6.2.3. Il soggetto destinatario acquirente ha gli stessi obblighi dell'allevatore dal momento dell'avvenuta consegna del/dei capo/i fino ad ulteriore vendita o cessione degli stessi e consegna copia di tale dichiarazione all'Ispettore incaricato alle operazioni di timbratura in mattatoio.

### **6.3 Attività del mattatoio**

#### **6.3.1 Generalità**

Nel caso in cui il mattatoio venga indicato dall'allevatore non socio che intende usufruire dei servizi del mattatoio in oggetto e/o che lo stesso risulti inoltre non conosciuto dall'Organismo Associativo, il

responsabile del mattatoio provvede ad inoltrare alla 3A-PTA la Richiesta di iscrizione all'elenco mattatoi riportata in Allegato 4. Tale documentazione debitamente compilata e sottoscritta dal responsabile del mattatoio equivale ad accettazione di assoggettamento ai controlli previsti dal Disciplinare e dal presente Regolamento durante le attività di macellazione.

### **6.3.2 Macellazione**

Durante la sosta precedente alla macellazione il responsabile del mattatoio, oltre ad esercitare le attività necessarie alla macellazione ed in conformità alla vigente normativa, si adopera affinché:

- a) venga evitato lo stress ai capi bovini;
- b) non vengano adottati mezzi cruenti.

Il riscontro delle prescrizioni di cui ai punti a) e b) del presente paragrafo avviene a cura dei Valutatori di 3A-PTA e degli Ispettori dell'Organismo Associativo che rispettivamente possono presiedere alle attività di macellazione e timbrare le carcasse come esposto ai paragrafi 6.5.3 e 6.6.3.

### **6.3.3 Refrigerazione carcasse**

Il responsabile incaricato del mattatoio provvede ad attuare la refrigerazione delle carcasse macellate attuando il graduale raffreddamento delle carcasse per evitare il fenomeno della contrattura da freddo, anche in conformità alla vigente normativa.

## **6.4 Attività delle macellerie**

### **6.4.1 Elenco macellerie**

I responsabili delle macellerie che intendono vendere, porzionare e confezionare il prodotto carne in conformità al Disciplinare, comunicano a 3A-PTA od all'Organismo Associativo i propri dati identificativi e l'ubicazione della macelleria secondo quanto riportato nell'Allegato 5 Richiesta di iscrizione nell'elenco macellerie ed inviano direttamente alla 3A-PTA oppure tramite l'Organismo Associativo –ove operante– la Richiesta di assoggettamento ai controlli di conformità in Allegato 1.

### **6.4.2 Vendita al taglio**

La vendita al taglio delle carni dell'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale effettuata dalla macelleria può essere reclamizzata solamente nel caso in cui la macelleria, nell'area del bancone

appositamente predisposta, vendita esclusivamente tale tipologia di carni. A tal fine, ad integrazione della comunicazione di cui al paragrafo 6.4.1, il responsabile della macelleria allega una dichiarazione sottoscritta che dia evidenza del fatto che la vendita al taglio delle carni dell'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale e lo stoccaggio in frigorifero delle mezzene o dei quarti avviene esclusivamente nell'apposita area predisposta, e che la/e mezzena/e od i quarti che ne derivano conservi/no il timbro identificativo. Inoltre nell'area del bancone appositamente predisposta viene di volta il volta esposto il codice alfanumerico relativo alla carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP posta in vendita.

La macelleria tiene un Registro di carico e scarico conforme a quello riportato in Allegato 6 relativo alle mezzene od i quarti marchiati con i timbri idonei conformi al Disciplinare ed ai relativi codici alfanumerici.

#### **6.4.3 Porzionatura e confezionamento**

Le attività di porzionatura e di confezionamento avvengono all'interno delle macellerie autorizzate ed in conformità alla legislazione vigente. Al fine della rintracciabilità del prodotto carne confezionato, fresco o surgelato, le macellerie provvedono al apporre nella singola confezione sigillata un'etichetta conforme a quanto esposto nel paragrafo 5.2 del presente Regolamento riportante il codice alfanumerico.

### **6.5 Attività dell'Organismo Associativo**

#### **6.5.1 Generalità**

L'Organismo Associativo –ove operante– ha la funzione di verificare il corretto svolgimento delle attività previste nei paragrafi 6.2, 6.3 e 6.4 del presente Regolamento in accordo anche con le definizioni di cui ai paragrafi 4.1.18 e 4.1.19. È inoltre compito dell'Organismo Associativo compilare e/o provvedere all'intermediazione delle Richieste di assoggettamento ai controlli di conformità relativamente ai propri soci o consociati richiedenti che intendono usufruire dell'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, e compilare e/o provvedere all'intermediazione delle Richieste di iscrizione agli elenchi relativi ad allevatori, mattatoi e macellerie ed inoltrare le stesse alla 3A-PTA.

Le attività di verifica rilevanti ai fini del presente Regolamento vengono di seguito descritte.

### **6.5.2 Verifiche degli allevatori**

Al fine di verificare la rispondenza dell'Elenco allevatori, l'Organismo Associativo –ove operante– provvede annualmente al controllo documentale di tutti gli allevatori soci, relativamente a ubicazione, consistenza dell'allevamento, numero capi, modalità di allevamento e di razionamento dei capi in funzione dell'età e dell'epoca di macellazione prevista. Inoltre, l'Organismo Associativo provvede a far eseguire verifiche dirette in campo sul singolo allevatore individuando gli incaricati responsabili in modo da garantire che in tre anni siano verificati tutti gli allevatori. 3A-PTA nel caso in cui l'allevatore non sia socio dell'Organismo Associativo o nel caso in cui quest'ultimo non sia operante provvede ad effettuare direttamente le attività di controllo, garantendo in 5 anni il controllo documentale e in campo di tutti gli allevatori che hanno fatto richiesta di iscrizione all'Elenco allevatori per le prescrizioni di cui al presente paragrafo.

Le verifiche necessarie che l'Organismo Associativo –ove operante– effettua sono in funzione delle prescrizioni seguenti:

- a) allevamento nella zona di produzione, ovvero quella comprendente i territori amministrativi delle seguenti province: Bologna, Ravenna, Forlì, Rimini, Pesaro, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno, Pisa;
- b) allevamento al pascolo e/o a stabulazione libera e/o a stabulazione fissa dei capi dalla nascita fino allo svezzamento;
- c) allevamento a stabulazione libera e/o a stabulazione fissa dei capi dallo svezzamento fino alla macellazione;
- d) base alimentare costituita da latte materno per i vitelli dalla nascita allo svezzamento;
- e) base alimentare costituita da foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee tipiche della zona geografica indicata, comprensiva di eventuali addizioni di mangimi concentrati semplici o complessi e di composti minerali e vitaminici dallo svezzamento a 4 mesi prima della macellazione dei capi;
- f) esclusione dalla base alimentare dei foraggi insilati ed i sottoprodotti dell'industria durante i 4 mesi che precedono la macellazione;
- g) assicurazione di livelli nutritivi della razione maggiori di 0.8 UF per kg di sostanza secca e con tenore proteico compreso tra 13% e 18% del singolo capo nelle fasi successive allo svezzamento.

Il responsabile delegato al controllo dei parametri elencati nei punti da a) a g) compila un rapporto sull'attività di verifica svolta conforme a quello riportato in Allegato G del presente Regolamento e lo consegna all'Organismo Associativo che ne conserva copia per i controlli di 3A-PTA.

### **6.5.3 Verifica dei mattatoi**

L'Organismo Associativo –ove operante–, o 3A-PTA nel caso in cui l'allevatore non sia socio o nel caso in cui l'Organismo Associativo stesso non sia operante, provvede ad ogni macellazione ad inviare al mattatoio appositi Ispettori incaricati che effettuano le necessarie verifiche e provvedono alle attività di timbratura delle carcasse. Tali Ispettori vengono scelti comunque in accordo con 3A-PTA.

A tal scopo, gli Ispettori di cui sopra effettuano la verifica preliminare relativa all'identificazione dell'allevatore proprietario e delle modalità di allevamento dei capi allevati; accertata la conformità dei dati documentali al fine di dare evidenza oggettiva a 3A-PTA dell'avvenuta verifica, l'Ispettore appositamente formato per le attività di valutazione carcasse, provvede ad accertare per ogni capo macellato la conformità di quanto segue:

- a) conformazione non inferiore ad R;
- b)  $1 < \text{stato di ingrassamento} \leq 3$ ;
- c) assenza di colorazioni magenta o tendenti al nero dalle parti carnose esposte della carcassa;
- d) assenza nel grasso visibile di colorazioni tendenti al giallo cinerino o di venature giallo cariche.

Al termine di tali verifiche di cui ai punti da a) a d), l'Ispettore provvede all'emissione del Documento di controllo conforme a quello riportato in Allegato 3 attestante la conformità dei valori riscontrati e riportante gli estremi identificativi dell'allevamento, dei capi macellati, del mattatoio e della/e macelleria/e destinataria/e. Tale Documento di controllo viene lasciato in copia all'allevatore ed alla macelleria, mentre una copia viene inviata a 3A-PTA ed all'Organismo Associativo –ove applicabile–.

L'Ispettore inoltre provvede direttamente od indirettamente sotto la sua continua supervisione alla:

- e) timbratura mezzene con timbro idoneo conforme al Disciplinare.

Per l'esecuzione dell'attività prevista al punto e), si provvede ad apporre almeno 18 timbri a mezzena secondo i tagli previsti dal Disciplinare ed esclusivamente per le carcasse non destinate alla segregazione per le prove di tipo di pertinenza del laboratorio di analisi conforme alla UNI CEI EN 45001.

Si utilizza l'avverbio di quantità 'almeno' al fine di consentire la conservazione del timbro nel caso di vendita al taglio delle grandi porzioni di carne derivanti da tagli lunghi, quali ad esempio quella che deriva dal *longissimus dorsi*.

I tagli che individuano le aree da timbrare vengono di seguito riportati:

- 1) muscolo posteriore, le cui basi muscolari sono: tibiale anteriore e posteriore, peroneo, estensori comune, anteriore e laterale delle falangi;
- 2) campanello, le cui basi muscolari sono: gastrocnemio laterale e mediale, soleo e flessore superficiale delle falangi;
- 3) girello, la cui base muscolare data dal semitendinoso;
- 4) sottofesa, le cui basi muscolari sono: bicipite femorale-lungo vasto, paramerale – lungo – vasto;
- 5) noce, le cui basi muscolari sono: retto anteriore della coscia, vasto intermedio, laterale e medio;
- 6) fesa, le cui basi muscolari sono: semimembranoso, adduttore del femore, pettineo, sartorio, gracile;
- 7) scamone, le cui basi muscolari sono: tensore della fascia lata, gluteo medio, superficiale, profondo ed accessorio;
- 8) lombata, le cui basi muscolari sono: lunghissimo del dorso, lungo spinoso e costale, trapezio, trasverso spinoso, intercostale, elevatore delle coste, piccolo dentato e gran dorsale;
- 9) costata, le cui basi muscolari sono: trapezio, trasverso spinoso del dorso, lungo costale e spinoso, intercostale, lunghissimo del dorso, gran dorsale, piccolo dentato e elevatore delle coste;
- 10) pancia, le cui basi muscolari sono: obliquo esterno ed interno, trasverso e retto dell'addome;
- 11) petto, le cui basi muscolari sono: pettorale profondo e superficiale, trasversale delle coste;
- 12) sottospalla, le cui basi muscolari sono: romboide, trapezio, splenio, lungo flessore del collo, lungo spinoso e costale, trasverso spinoso del dorso, gran dorsale, gran dentato, lunghissimo del dorso, intercostali;
- 13) reale, le cui basi muscolari sono: intercostale, gran dorsale;
- 14) collo, le cui basi muscolari sono: romboide, trapezio, splenio, piccolo e grande complesso, lungo flessore del collo, trasverso spinoso, atloide del piccolo complesso, cleidoccipitale e mastoideo;
- 15) muscolo anteriore, le cui basi muscolari sono: estensore obliquo ed anteriore del metacarpo, estensore proprio delle dita, estensore anteriore delle falangi, cubitale esterno ed interno, gran

palmare, flessore superficiale e profondo delle falangi, capo omerale ed ulnare del flessore profondo delle falangi, capo radiale del flessore superficiale delle falangi;

16) girello di spalla, le cui basi muscolari sono: sopraspinoso e brachiocefalico;

17) polpa di spalla, le cui basi muscolari sono: bicipite brachiale e pettorale profondo;

18) copertina, le cui basi muscolari sono: sottospinoso e piccolo rotondo.

L'Ispettore provvede al ritiro della documentazione di cui al paragrafo 6.2.6 che invia a 3A-PTA od all'Organismo Associativo –ove applicabile–, e verifica inoltre sul 10 % delle carcasse dopo 48 ore dalla macellazione che il:

- f) pH compreso tra 5.2 e 5.8;
- g) il calo a fresco sia inferiore al 3 %.

Al termine dei rilievi, l'Ispettore provvede alla compilazione di un verbale di registrazione.

L'Ispettore, oltre le attività previste nei punti sopra esposti, quando previsto dal Piano dei prelievi riportato in Allegato 7, effettua sulle carni ottenute dalla macellazione del 5 % dei capi il prelievo dell'idoneo quantitativo di carne dalla porzione *longissimus dorsi* e provvede a spedire a carico della 3A-PTA il campione per le prove di tipo ad un laboratorio conforme alla UNI CEI EN 45001 i cui estremi sono noti sia alla 3A-PTA che all'Organismo Associativo che alla 3A-PTA. Il laboratorio viene scelto di concerto tra 3A-PTA e l'Organismo Associativo. Le carcasse oggetto di verifica a campione per le prove di tipo vengono segregate ed identificate in apposite aree predisposte in mattatoio ed ivi sostano fino ad avvenuta analisi. In caso di conformità dei valori prescrittivi del Disciplinare analizzati –comunicati dal laboratorio conforme alla UNI CEI EN 45001 a 3A-PTA–, la 3A-PTA o l'Organismo Associativo –ove operante– comunica il nulla osta al mattatoio per la liberalizzazione del capo segregato. In caso di non conformità 3A-PTA o l'Organismo Associativo comunica al mattatoio ed all'allevatore l'esito negativo che implica l'impossibilità della commercializzazione delle carcasse oggetto di non conformità con l'indicazione Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale ed Indicazione Geografica Protetta.

Le prove di tipo riguardano i requisiti di conformità per i parametri che seguono:

- h) estratto etereo su tal quale inferiore al 3 %;
- i) proteine su tal quale maggiori del 20 %.

Sempre sugli stessi campioni, ma sulla selezione casuale corrispondente al 3 % dei capi, le prove di tipo riguardano i requisiti di conformità per i parametri che seguono:

- j) colesterolo inferiore a 500 p.p.m.;

- k) rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi maggiore di 1;
- l) grado di durezza al cotto minore di kg 2.5/cm<sup>2</sup>;
- m) calo alla cottura minore del 35 %.

Sempre sugli stessi campioni, ma sulla selezione casuale corrispondente all'1 % dei capi, le prove di tipo riguardano i requisiti di conformità per i parametri che seguono:

- n) ceneri su tal quale inferiori al 2.5 %;
- o) grado di durezza al crudo minore di kg 3.5/cm<sup>2</sup>;
- p) colore alla luce diurna di 2667 Kelvin con L>30, C>20, 25 ≤ H ≤ 45.

I rapporti di prova delle analisi previste vengono inviati dal laboratorio di cui sopra alla 3A-PTA ed all'Organismo Associativo –ove operante– e l'esito viene comunicato tempestivamente all'Ispettore incaricato che provvede ad eseguire con tempestività le necessarie operazioni di marchiatura in conformità a quanto riportato nel presente paragrafo.

#### **6.5.4 Verifica delle macellerie**

##### **6.5.4.1 Macellerie con vendita al taglio**

Ai fini del presente Regolamento, l'Organismo Associativo –ove operante– provvede ad eseguire con frequenza semestrale tramite i propri incaricati l'attività di verifica presso le macellerie convenzionate che effettuano la vendita al taglio finalizzata al controllo delle specifiche che seguono:

- a) vigenza autorizzazione macelleria per la vendita al taglio delle carni dell'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale;
- b) vendita al taglio delle carni e stoccaggio in frigorifero delle mezzene o dei quarti nell'apposita area predisposta in conformità al Disciplinare;
- c) presenza del timbro identificativo su mezzene o sui quarti esposti o conservati in frigorifero;
- d) presenza del codice alfanumerico nell'apposita area predisposta per la vendita al taglio delle carni dell'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale;
- e) corretto uso pubblicitario della IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale;
- f) correttezza e completezza dei dati riportati nel registro di carico e scarico relativo alle mezzene od ai quarti marchiati con i timbri idonei conformi al Disciplinare con particolare riferimento alla presenza del codice alfanumerico.

Al termine delle verifiche di cui ai punti da a) ad f) del presente paragrafo, l'incaricato dall'Organismo Associativo provvede alla compilazione di un verbale conforme a quello riportato in Allegato 9 del presente Regolamento che viene firmato dall'incaricato e dal responsabile della macelleria che ne riceve copia che conserva per i controlli previsti da parte della 3A-PTA, ed invia l'originale alla 3A-PTA nel caso in cui il responsabile della macelleria non sia convenzionato od all'Organismo Associativo stesso –ove operante– in presenza di convenzione.

La relazione sopra menzionata rappresenta l'evidenza oggettiva dell'avvenuta verifica.

#### **6.5.4.2 Macellerie con vendita carni confezionate**

Ai fini del presente Regolamento, l'Organismo Associativo provvede ad eseguire con frequenza semestrale attività di verifica presso le macellerie convenzionate che effettuano la vendita di carni porzionate e confezionate finalizzata al controllo delle specifiche che seguono:

- a) vigenza autorizzazione macelleria per porzionatura, confezionamento e vendita carni dell'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale;
- b) stoccaggio in frigorifero delle carni nell'apposita area predisposta;
- c) presenza del timbro identificativo su mezzene o sui quarti esposti o conservati in frigorifero;
- d) conformità delle operazioni di porzionatura;
- e) conformità delle operazioni di surgelazione –ove applicabile–;
- f) presenza della sigillatura confezioni di carne porzionata;
- g) presenza del codice alfanumerico di cui al paragrafo 6.4.2 nella confezione delle carne IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale;
- h) conformità delle indicazioni presenti nelle etichette delle confezioni delle carni porzionate;
- i) corretto uso pubblicitario della IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale;
- j) correttezza e completezza dei dati riportati nel registro di carico e scarico relativo alle mezzene od ai quarti marchiate con i timbri idonei conformi al Disciplinare con particolare riferimento al codice alfanumerico.

Al termine delle verifiche di cui ai punti da a) a j) del presente paragrafo, l'incaricato dall'Organismo Associativo provvede alla compilazione di un verbale conforme a quello riportato in Allegato 9 del presente Regolamento che viene firmato dall'incaricato e dal responsabile della macelleria che ne riceve copia che conserva per i controlli previsti da parte della 3A-PTA, ed invia l'originale alla 3A-PTA

nel caso in cui il responsabile della macelleria non sia convenzionato od all'Organismo Associativo stesso –ove operante– in presenza di convenzione.

La relazione sopra menzionata rappresenta l'evidenza oggettiva dell'avvenuta verifica.

## **6.6 Attività della 3A-PTA**

### **6.6.1 Adempimenti Generali**

3A-PTA, nel caso in cui non esista un Organismo Associativo, o che quest'ultimo non sia operante, o che i Richiedenti non siano soci e/o convenzionati, effettua oltre a quanto viene di seguito esposto, anche le attività di cui al paragrafo 6.5.

3A-PTA, ricevuta la Richiesta di assoggettamento ai controlli di conformità e la Richiesta di iscrizione agli elenchi di cui ai paragrafi 4.1.6, 4.1.8 e 4.1.12, verifica:

- ◆ che l'allevamento o il macello sia ubicato nella zona di produzione comprendete i territori amministrativi delle province di Bologna, Ravenna, Forlì, Rimini, Pesaro, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno, Pisa;
- ◆ che la Richiesta di assoggettamento ai controlli di conformità sia stata formalizzata nell'apposita modulistica riportata in Allegato 1;
- ◆ che la Richiesta di iscrizione all'elenco previsto negli Allegati 2, 4 e 5 sia completa;
- ◆ che vengano macellati solamente capi bovini di età compresa tra 12 e 24 mesi di pure razze di Chianina e/o Marchigiana e/o Romagnola iscritti al RGGB;
- ◆ che la domanda sia corredata degli allegati richiesti: certificato di iscrizione alla CCIAA competente, certificato di vigenza –ove applicabile–, dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, conformemente a quanto previsto nel paragrafo 5.1;
- ◆ che i capi bovini siano stati allevati dalla nascita allo svezzamento al pascolo e/o a stabulazione libera e/o a stabulazione fissa;
- ◆ che i capi bovini siano stati allevati dallo svezzamento alla macellazione a stabulazione libera e/o a stabulazione fissa;
- ◆ che i vitelli siano allattati fino allo svezzamento dalle madri;
- ◆ che la base alimentare dallo svezzamento fino a 4 mesi prima della macellazione sia stata rappresentata da foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni

erbacee tipiche della zona di produzione, comprendenti a discrezione mangimi concentrati semplici o composti e l'aggiunta di composti minerali e vitaminici in modo tale da garantire livelli nutritivi maggiori di 0.8 UF per kg di sostanza secca e razioni con tenore proteico tra 13 % e 18 %;

- ◆ che 4 mesi prima della macellazione siano stati esclusi dalla base alimentare i foraggi insilati ed i sottoprodotti dell'industria.

3A-PTA si riserva di richiedere eventuale documentazione integrativa necessaria al controllo dei requisiti specificati al capitolo 5. La mancata comunicazione di eventuale richiesta integrativa entro un mese dalla data di spedizione della raccomandata da parte del richiedente equivale ad accettazione e completezza delle richieste di cui agli Allegati 1, 2, 4 e 5.

In caso di esito favorevole della verifica documentale, 3A-PTA inserisce l'allevatore, il mattatoio o la macelleria negli elenchi relativi. Nei punti 1, 2 e 3 che seguono si riportano i dati principali riportati in ogni elenco.

1. L'Elenco allevatori, riportato in Allegato A, prevede le seguenti voci:

- ◆ cognome, nome o ragione sociale dell'allevatore;
- ◆ ubicazione dell'allevamento;
- ◆ recapito telefonico;
- ◆ consistenza media dell'allevamento;
- ◆ modalità di allevamento e specifiche di razionamento;
- ◆ data di emissione del primo Attestato di Conformità;
- ◆ codice identificativo dell'allevatore.

A seguito dell'iscrizione all'elenco, l'allevatore richiede all'Organismo Associativo la modulistica di registrazione prevista dal seguente regolamento.

Eventuali modifiche dei dati riportati nell'elenco vengono comunicate formalmente a 3A-PTA che procede alla verifica della variazione suddetta per la conformità ai requisiti dell'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

2. L'Elenco mattatoi, riportato in Allegato B, prevede le seguenti voci:

- ◆ cognome, nome del responsabile legale del mattatoio;
- ◆ ragione sociale del mattatoio;
- ◆ ubicazione del mattatoio;

- ◆ recapito telefonico;
- ◆ media annua mattanze di capi conformi al Disciplinare;
- ◆ data di iscrizione all'elenco mattatoi;
- ◆ codice identificativo del mattatoio.

Eventuali modifiche dei dati riportati nell'elenco vengono comunicate formalmente dagli allevatori o dall'Organismo Associativo a 3A-PTA, che procede alla verifica della variazione suddetta per la conformità ai requisiti dell'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

3. L'Elenco macellerie, riportato in Allegato C, prevede le seguenti voci:

- ◆ cognome, nome del responsabile legale della macelleria;
- ◆ ragione sociale della macelleria;
- ◆ ubicazione della macelleria;
- ◆ recapito telefonico;
- ◆ media annua capi conformi al Disciplinare venduti;
- ◆ data di iscrizione all'elenco macellerie;
- ◆ codice identificativo della macelleria.

Eventuali modifiche dei dati riportati nell'elenco vengono comunicate formalmente direttamente o tramite l'Organismo Associativo a 3A-PTA che procede alla verifica della variazione suddetta per la conformità ai requisiti dell'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

A seguito dell'iscrizione all'elenco, il responsabile della macelleria richiede alla 3A-PTA od all'Organismo Associativo –ove operante– la modulistica di registrazione prevista dal presente regolamento.

#### **6.6.2 Controllo degli allevatori**

3A-PTA effettua il controllo documentale e in campo almeno del 20% più uno degli allevatori che hanno compilato le richieste riportate negli Allegati 1 e 2 in modo da garantire in cinque anni il controllo di tutti gli allevatori che hanno fatto richiesta di iscrizione all'Elenco allevatori.

Tale tipologia di controllo si estrinseca nella verifica dei punti che seguono:

- a) allevamento all'interno della zona di produzione;

- b) allevamento al pascolo e/o a stabulazione libera e/o a stabulazione fissa i capi dalla nascita allo svezzamento;
- c) allevamento a stabulazione libera e/o a stabulazione fissa i capi dallo svezzamento alla macellazione;
- d) utilizzo di latte materno per i vitelli dalla nascita allo svezzamento;
- e) utilizzo di foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee tipiche della zona geografica indicata, comprese eventuali addizioni di mangimi concentrati semplici o complessi e di composti minerali e vitaminici dallo svezzamento a 4 mesi prima della macellazione dei capi;
- f) esclusione dalla razione durante i 4 mesi che precedono la macellazione dei foraggi insilati e dei sottoprodotti dell'industria;
- g) assicurazione di livelli nutritivi maggiori di 0.8 UF per kg di sostanza secca al singolo capo nelle fasi che seguono allo svezzamento con tenore proteico della razione compreso tra 13 % e 18 %.
- h) razze bovine: Marchigiana e/o Chianina e/o Romagnola;
- i) purezza delle razze di cui al punto h) sopra indicato;
- j) capi bovini nati in allevamenti in selezione ed iscritti alla nascita al RGGB;
- k) identificazione del singolo capo tramite contrassegno identificativo previsto dalla normativa vigente in materia di Libri Genealogici;
- l) registrazione documentale ai fini della tracciabilità dei contrassegni di cui sopra;
- m) comunicazione date di macellazione;
- n) comunicazione dati identificativi dei capi destinati alla macellazione;
- o) comunicazione macello prescelto;
- p) comunicazione macellerie acquirenti.

L'evidenza oggettiva relativa al rispetto delle prescrizioni di cui ai punti da a) a p) sopra esposti è fornita dalla documentazione seguente:

1. Richiesta di assoggettamento ai controlli di conformità;
2. dichiarazione dell'allevatore consegnata alle macellerie;
3. dati rilevati dall'Organismo Associativo –ove operante–;

4. presenza della registrazione del contrassegno identificativo per il singolo capo ai fini della tracciabilità e rintracciabilità delle carni che ne derivano.

Nel caso di controllo in allevamento, l'incaricato provvede alla verifica dei requisiti di conformità riportati nei punti da a) ad l) di cui al presente paragrafo. Al termine delle attività di controllo, l'incaricato redige il Verbale di controllo allevatori riportato in Allegato G. Il verbale viene prodotto in quadruplica copia e firmato dalle parti: una copia viene consegnata al responsabile dell'allevamento, una copia viene inviata a 3A-PTA od all'Organismo Associativo –ove operante– nel caso in cui l'allevatore sia socio, una copia viene trattenuta dall'incaricato, mentre una copia viene inviata alla Segreteria Tecnica di 3A-PTA.

### **6.6.3 Controllo dei mattatoi**

Con frequenza annuale, i Valutatori di 3A-PTA si recano presso il 20 % dei mattatoi regolarmente iscritti nell'elenco relativo al fine di garantire il controllo totale sul posto degli stessi in 5 anni e per eseguire i controlli di conformità strutturale, di processo e di prodotto.

Per lo svolgimento di tali attività, i Valutatori 3A-PTA sono muniti di:

- ◆ tessera di riconoscimento, da esibire all'atto dell'accesso al mattatoio;
- ◆ appropriato abbigliamento a scopo igienico-sanitario;
- ◆ gli strumenti necessari per svolgere correttamente la verifica di conformità.

I Valutatori di 3A-PTA controllano la conformità dello stabilimento alle prescrizioni del Disciplinare, con particolare riferimento all'adeguatezza dell'iter delle operazioni di macellazione. A tal scopo viene accertato, anche per via documentale, che:

- a) i capi non siano sottoposti a stress durante le fasi precedenti alla macellazione;
- b) non vengano utilizzati mezzi cruenti durante lo scarico dei capi e durante le fasi precedenti alla macellazione.

Tale controllo viene effettuato anche mediante verifica del possesso della corrispondente autorizzazione sanitaria.

I Valutatori di 3A-PTA individuano all'interno del mattatoio una carcassa macellata di un capo bovino a potenziale IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. Su tale carcassa i Valutatori appositamente formati procedono al controllo dei punti che seguono:

- c) conformazione della carcassa non inferiore ad R;

- d) stato di ingrassamento compreso tra 2 e 3;
- e) assenza di colorazioni magenta o tendenti al nero dalle parti carnose esposte della carcassa;
- f) assenza nel grasso visibile di colorazioni tendenti al giallo cinerino o di venature giallo cariche;

I Valutatori di 3A-PTA procedono al controllo di conformità delle operazioni di:

- g) timbratura mezzena con timbro idoneo conforme al Disciplinare.

Al termine della Verifica, il Valutatore formalizza l'incontro sul Verbale di controllo mattatoi riportato in Allegato 8. Il verbale viene prodotto in quadruplica copia e firmato dalle parti: una copia viene consegnata al responsabile del mattatoio, una copia viene inviata a 3A-PTA od all'Organismo Associativo –ove operante– nel caso in cui l'allevatore sia socio, una copia viene trattenuta dal RGV, mentre una copia viene inviata dal Valutatore alla Segreteria Tecnica di 3A-PTA.

#### **6.6.4 Controllo delle macellerie**

Con frequenza annuale, i Valutatori di 3A-PTA si recano presso le macellerie regolarmente iscritte nell'elenco relativa per eseguire i controlli di conformità strutturale e di processo.

Per lo svolgimento di tali attività, i Valutatori 3A-PTA sono muniti di:

- ◆ tessera di riconoscimento, da esibire all'atto dell'accesso alla macelleria;
- ◆ appropriato abbigliamento a scopo igienico-sanitario;
- ◆ gli strumenti necessari per svolgere correttamente la verifica di conformità.

I Valutatori di 3A-PTA controllano la conformità della macelleria alle prescrizioni del Disciplinare. A tal scopo viene accertato, dopo aver preventivamente individuato in modo casuale la mezzena od il quarto di cui la macelleria effettua la vendita al taglio, che sussista la conformità alle specifiche che seguono:

- a) vigenza autorizzazione macelleria per vendita al taglio carni IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale;
- b) vendita al taglio delle carni e stoccaggio in frigorifero delle mezzene o dei quarti nell'area predisposta in conformità al Disciplinare;
- c) presenza del timbro identificativo su mezzene o sui quarti esposti o conservati in frigorifero;
- d) presenza del codice alfanumerico nell'apposita area predisposta per la vendita al taglio delle carni dell'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale come esposto al paragrafo 6.4.2;

- e) corretto uso pubblicitario della IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale;
- f) correttezza e completezza dei dati riportati nel registro di carico e scarico relativo alle mezzene od ai quarti timbrati con particolare riferimento al codice alfanumerico identificativo.

Al termine delle verifiche di cui ai punti da a) a f), il Valutatore formalizza l'incontro sul Verbale di controllo macellerie riportato in Allegato 9 compilando l'apposita sezione inerente l'attività di vendita al taglio. Il verbale viene prodotto in quadruplica copia e firmato dalle parti: una copia viene consegnata al responsabile della macelleria, una copia viene inviata a 3A-PTA od all'Organismo Associativo –ove operante– nel caso in cui la macelleria sia convenzionata, una copia viene trattenuta dal RGV, mentre una copia viene inviata dal Valutatore alla Segreteria Tecnica di 3A-PTA.

Nel caso in cui al macelleria effettui la vendita di carni porzionate dell'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, i Valutatori di 3A-PTA ne controllano la conformità dopo aver preventivamente individuato in modo casuale una confezione oppure una mezzena od un quarto di cui la macelleria effettua porzionatura e vendita, al fine di accertare la conformità alle specifiche che seguono:

- a) vigenza autorizzazione macelleria per porzionatura, confezionamento e vendita carni dell'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale;
- b) stoccaggio in frigorifero delle carni nell'apposita area predisposta;
- c) presenza del timbro identificativo su mezzene o sui quarti esposti o conservati in frigorifero;
- d) conformità delle operazioni di porzionatura;
- e) conformità delle operazioni di surgelamento –ove applicabile–;
- f) presenza della sigillatura nelle confezioni di carne porzionata;
- g) presenza del codice alfanumerico nella confezione delle carni IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale;
- h) conformità delle indicazioni presenti nelle etichette delle confezioni delle carni porzionate;
- i) corretto uso pubblicitario della IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale;
- j) correttezza e completezza dei dati riportati nel registro di carico e scarico relativo alle mezzene od ai quarti marchiate con i timbri idonei conformi al Disciplinare con particolare riferimento al codice alfanumerico.

Al termine delle verifiche di cui ai punti da a) a j), il Valutatore formalizza l'incontro sul Verbale di controllo macellerie riportato in Allegato 9 compilando le sezioni specifiche inerenti le attività di porzionatura e confezionamento. Il verbale viene prodotto in quadruplica copia e firmato dalle parti:

una copia viene consegnata al responsabile della macelleria, una copia viene inviata a 3A-PTA od all'Organismo Associativo –ove operante– nel caso in cui la macelleria sia convenzionata, una copia viene trattenuta dal RGV, mentre una copia viene inviata dal Valutatore alla Segreteria Tecnica di 3A-PTA.

#### **6.6.5 Controllo dell'Organismo Associativo**

Con frequenza bimestrale, i Valutatori della 3A-PTA eseguono una serie di attività di controllo presso la sede dell'Organismo Associativo per controllare l'attività di verifica effettuata dall'Organismo Associativo stesso –ove operante–.

A tal scopo viene effettuato il controllo documentale dei soci allevatori, dei mattatoi e delle macellerie convenzionate.

Più specificatamente vengono eseguiti i controlli di tutti i documenti necessari presenti nella sede dell'Organismo Associativo per verificare l'efficacia dell'attività di verifica su allevatori, mattatoi e macellerie rispetto ai requisiti di conformità di cui al capitolo 5 del presente Regolamento.

Vengono controllati i documenti relativi agli allevatori soci, e in base ai verbali di verifica conformi a quello riportato in Allegato G redatti dai responsabili delegati dell'Organismo Associativo e ai dati archiviati per quanto riguarda l'aggiornamento delle modifiche di consistenza dell'allevamento, numero capi, modalità di allevamento e di razionamento dei capi in funzione dell'età e dell'epoca di macellazione prevista, secondo le attività di verifica previste nei punti da a) a g) del paragrafo 6.5.2, nonché la conformità delle modalità di trasporto dei bovini mediante verifica delle relative autorizzazioni sanitarie di legge.

Al termine della parte del controllo relativo agli allevatori, il Valutatore della 3A-PTA provvede alla compilazione dell'apposita sezione del VR 04 Verbale di controllo all'Organismo Associativo riportato in Allegato 10.

Il Valutatore della 3A-PTA procede quindi al controllo delle attività di verifica effettuate dall'Organismo Associativo sui mattatoi. A tal scopo effettua il controllo documentale di tutti i rapporti di verifica compilati presso i mattatoi presenti nella sede dell'Organismo Associativo per verificare la conformità dei parametri di cui ai punti a), b), c), d) ed f) riportati nel paragrafo 6.5.3. I Valutatori procedono inoltre alla verifica della presenza nella sede dell'Organismo Associativo dei rapporti di prova emessi dal laboratorio conforme alla UNI CEI EN 45001 relativi alle carni campionate, nonché delle eventuali azioni intraprese in caso di non conformità dei parametri riportati nello stesso rapporto di prova.

Al termine del controllo relativo ai mattatoi, il Valutatore della 3A-PTA provvede alla compilazione dell'apposita sezione del Verbale di controllo dell'Organismo Associativo riportato in Allegato 10.

Infine il Valutatore della 3A-PTA procede al controllo dell'attività di verifica effettuata dall'Organismo Associativo sulle macellerie. A tal fine effettua il controllo documentale di tutti i rapporti di verifica sulle macellerie presenti nella sede dell'Organismo Associativo per verificare la conformità dei parametri di cui ai punti da a) ad f) riportati nel paragrafo 6.5.4.1 e per verificare la conformità dei parametri di cui ai punti da a) a j) riportati nel paragrafo 6.5.4.2.

Al termine del controllo relativo alle macellerie, il Valutatore della 3A-PTA provvede alla compilazione dell'apposita sezione del VR 04 Verbale di controllo all'Organismo Associativo riportato in Allegato 10.

Qualora l'Organismo Associativo si doti di procedure di autocontrollo, la 3A-PTA provvederà annualmente ad eseguire una Verifica Ispettiva al fine di stabilire l'effettiva applicazione delle procedure su indicate.

## **7. CONSERVAZIONE E GESTIONE DEI TIMBRI**

I timbri idonei conformi all'Allegato 1 del Disciplinare rappresentano il contrassegno di conformità delle carcasse ai requisiti dell'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. Tali marchi sono custoditi dalla 3A-PTA e dall'Organismo Associativo che ne regolano distribuzione e applicazione.

Tali contrassegni –timbri– sono costituiti in materiale idoneo per l'applicazione sulle carcasse. I timbri sono caratterizzati da un logo indicante la scritta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale seguita dalla scritta IGP o Indicazione Geografica Protetta e dal logo 3A-PTA. Il primo logo ha dimensioni di cm 5 x 5 con base superiore arrotondata e riporta al centro un bovino stilizzato con un 5 formante la testa e con gambe composte da una R ripetuta quattro volte semisovrapposta, nella base inferiore è riportato il tipo genetico –ovvero Chianina, Marchigiana, Romagnola– mentre nei tre lati rimanenti la scritta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

Tutti i timbri sono codificati e registrati in un registro di carico e scarico dei marchi indicante il carico e lo scarico in cui la 3A-PTA o l'Organismo Associativo –ove operante– annota ogni operazione di prelievo e riconsegna dei marchi. La copia di tale registro in possesso dell'Organismo Associativo viene controllata dalla 3A-PTA con frequenza bimestrale.

## 8. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

L'Organismo Associativo, gli allevatori e le macellerie adottano metodi oggettivi per l'identificazione e la rintracciabilità dei requisiti di conformità che caratterizzano l'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale lungo tutto il processo produttivo.

Per ciò che riguarda allevamento, prodotto in lavorazione e prodotto finito sono adottati i sistemi di identificazione riportati nella tabella che segue:

PRODOTTO	FASE	REQUISITI DI CONFORMITÀ	EVIDENZA OGGETTIVA DEL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE
Capi bovini	- Acquisto - Allevamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Capi di pura razza, provenienti da allevamenti in selezione</li> <li>◆ Allevamento sulla base delle prescrizioni di cui al paragrafo 6.2.3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Dichiarazione del fornitore</li> <li>◆ Apposizione del cartellino di identificazione sul singolo capo</li> <li>◆ RGGB</li> <li>◆ Dichiarazione allevatore, verifica dell'Organismo Associativo</li> </ul>
Capi bovini	- Mattatoio	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Età capi compresa tra 12 e 24 mesi</li> <li>◆ Marchiatura carcasse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ RGGB</li> <li>◆ 36 timbrature per ogni carcassa</li> <li>◆ RegISTRAZIONI per singolo capo</li> </ul>
Prodotto finito	- Macelleria	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Vendita al taglio in conformità al paragrafo 6.4.2</li> <li>◆ Vendita carne confezionata in conformità al paragrafo 6.4.3</li> <li>◆ Documenti di vendita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Marchiatura riportata nei quarti</li> <li>◆ Identificazione area di vendita delle carni al taglio</li> <li>◆ Diciture in etichetta della carne confezionata riportante il codice alfanumerico</li> <li>◆ Totale mezzene o quarti venduti non superiore a quelli marchiati e registrati in acquisto</li> </ul>

Le modalità da adottare per l'identificazione e la rintracciabilità dei requisiti di conformità specifici del processo di produzione e delle attrezzature utilizzate per la produzione dell'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale sono stati descritti nel capitolo 6.

## **9. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ**

### **9.1 Generalità**

Lo scopo della gestione delle Non Conformità, di seguito denominate NC, è quello di definire le modalità utilizzate dalla 3A-PTA per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel Disciplinare di Produzione della Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale non siano timbrati, commercializzati od utilizzati in maniera non conforme a detto Disciplinare, e come la 3A-PTA provvede alla identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali NC riscontrate nei controlli di cui al paragrafo 6.6.

Le NC vengono distinte in due categorie:

- 1<sup>a</sup>) NC maggiori: sono causa di esclusione del prodotto alla timbratura ed alla commercializzazione con la dicitura Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP;
- 2<sup>a</sup>) NC minori: non causano l'esclusione del prodotto alla timbratura ed alla commercializzazione con la dicitura Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP.

Le NC minori riguardano esclusivamente le specifiche che seguono:

COD 1 Grado di durezza delle carni al crudo

COD 2 Colore alla luce diurna a 2667K

Le NC maggiori riguardano le specifiche che si riportano di seguito:

COD 3 Presenza dei requisiti di conformità previsti nella Richiesta dell'Allegato 1

COD 4 Razze bovine

COD 5 Iscrizione capi al RGGB

COD 6 Contrassegno identificativo del capo bovino

COD 7 Dati del Registro di Stalla

RDC04Rev4

COD	8	Ubicazione allevamento nella zona di produzione
COD	9	Base alimentare capi bovini
COD	10	Livelli nutritivi
COD	11	Esecuzione macellazione entro i limiti temporali previsti
COD	12	Trasporto bovini o carni
COD	13	Modalità di macellazione
COD	14	Refrigerazione carcasse
COD	15	Conformazione carcasse
COD	16	Stato di ingrassamento
COD	17	Rilevazioni visive della colorazione
COD	18	Calo a fresco
COD	19	pH
COD	20	Estratto etereo
COD	21	Proteine
COD	22	Colesterolo
COD	23	Rapporto acidi grassi insaturi/saturi
COD	24	Ceneri
COD	25	Grado di durezza al cotto
COD	26	Timbro e timbratura
COD	27	Identificazione carni stoccate
COD	28	Identificazione e rintracciabilità carni in vendita
COD	29	Registro di carico e scarico

Le NC maggiori possono essere oggetto di comunicazione alle Autorità competenti sul territorio.

Se permesso dalla normativa vigente, sono tollerati i valori riportati nel rapporto di prova che si discostano del 5% dai limiti prescritti dal Disciplinare.

Tale aggiustamento è consentito esclusivamente per i parametri contenuti nella tabella che segue.

RDC04Rev4

PARAMETRO	PRESCRIZIONI DISCIPLINARE	VALORE TOLLERATO
colesterolo	< 500 ppm	♦ < 525 ppm
$\frac{\text{acidi grassi insaturi}}{\text{acidi grassi saturi}}$	> 1	♦ > 0.95
grado di durezza al cotto	< kg 2.5 su cm <sup>2</sup>	♦ < kg 2.63 su cm <sup>2</sup>

### 9.1 Gestione NC

Di seguito si riporta la gestione delle NC rilevate all'atto delle verifiche e dei controlli.

COD	REQUISITO	GESTIONE NC
1	Grado di durezza delle carni al crudo	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Il Valutatore evidenzia la NC minore nel rapporto di prova</li> <li>♦ Il Valutatore in caso di conformità per i restanti parametri comunica l'esito positivo dei controlli analitici sulla carne campionata all'Organismo Associativo –ove operante– od al mattatoio, consentendo così la liberalizzazione del/dei capo/i oggetto della campionatura ed inviando successivamente il rapporto di prova con la NC minore rilevata in evidenza</li> <li>♦ La carne prosegue l'iter dei controlli per il riconoscimento della IGP</li> </ul>

RDC04Rev4

COD	REQUISITO	GESTIONE NC
2	Colore alla luce diurna a 2667K	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Il Valutatore evidenzia la NC minore nel rapporto di prova</li> <li>◆ Il Valutatore in caso di conformità per i restanti parametri comunica l'esito positivo dei controlli analitici sulla carne campionata all'Organismo Associativo –ove operante– od al mattatoio, consentendo la liberalizzazione del/dei capo/i oggetto della campionatura ed inviando successivamente il rapporto di prova con la NC minore rilevata in evidenza</li> <li>◆ La carne prosegue l'iter dei controlli per il riconoscimento della IGP</li> </ul>
3	Presenza dei requisiti di conformità previsti nella Richiesta dell'Allegato 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ L'assenza dei requisiti in fase di controllo della conformità del modulo M 00 da parte della Segreteria Tecnica della 3A-PTA preclude l'ammissione dell'allevatore o della macelleria negli elenchi relativi ed all'iter dei controlli per la IGP in oggetto fino alla necessaria integrazione documentale e/o strutturale</li> <li>◆ L'allevatore od il responsabile della macelleria provvede alle necessarie integrazioni/adequamenti ed alla successiva trasmissione del modulo M 00 corretto</li> <li>◆ La correttezza delle integrazioni o degli adeguamenti inviati alla Segreteria Tecnica permettono di proseguire l'iter dei controlli per il riconoscimento della IGP</li> </ul>

RDC04Rev4

COD	REQUISITO	GESTIONE NC
<p>4</p> <p>5</p> <p>6</p>	<p>Razze bovine</p> <p>Iscrizione capi al RGGB</p> <p>Contrassegno identificativo del capo bovino</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Il Valutatore riporta la NC maggiore nel Verbale di controllo mattatoi o nel Verbale di controllo dell'Organismo Associativo</li> <li>◆ L'allevatore il/i cui capo/i è/sono oggetto di NC maggiore viene segnalato all'Organismo Associativo –ove operante– ed alla 3A-PTA</li> <li>◆ L'allevatore subisce a proprio carico una Visita Ispettiva volta al controllo del Registro di Stalla da parte di 3A-PTA</li> <li>◆ Esclusione dal diritto di timbratura del/i capo/i di razze non pure conformi al Disciplinare non iscritte al RGGB o non identificate</li> </ul>
<p>7</p>	<p>Dati del Registro di Stalla</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Il Valutatore riporta la NC maggiore nel Verbale di controllo all'Organismo Associativo</li> <li>◆ L'allevatore viene segnalato all'Organismo Associativo –ove operante– ed alla 3A-PTA</li> <li>◆ L'allevatore subisce a proprio carico una Visita Ispettiva volta al controllo del Registro di Stalla da parte dell'Organismo Associativo –ove operante– o da parte di 3A-PTA</li> <li>◆ Esclusione dal diritto di timbratura del/i capo/i non registrati nel Registro di Stalla fino a registrazione avvenuta</li> </ul>

RDC04Rev4

COD	REQUISITO	GESTIONE NC
8	Ubicazione allevamento nella zona di produzione	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ L'assenza del requisito in oggetto in fase di controllo della conformità del modulo M 00 da parte della Segreteria Tecnica della 3A-PTA preclude l'ammissione dei capi dell'allevatore all'iter dei controlli per la IGP in oggetto</li> </ul>
9 10	Base alimentare capi bovini Livelli nutritivi	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Il Valutatore trascrive la NC maggiore nel Verbale di controllo all'Organismo Associativo</li> <li>◆ L'allevatore viene segnalato all'Organismo Associativo –ove operante– ed alla 3A-PTA</li> <li>◆ Esclusione dal diritto di timbratura del/i capo/i non alimentati in conformità alle prescrizioni del Disciplinare</li> </ul>
11	Esecuzione macellazione entro i limiti previsti temporali	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Il Valutatore trascrive la NC maggiore nel Verbale di controllo al mattatoio o all'Organismo Associativo e compila il Rapporto di Non Conformità RNC 04 in caso di riscontro in mattatoio</li> <li>◆ L'allevatore viene segnalato all'Organismo Associativo –ove operante– ed alla 3A-PTA</li> <li>◆ Esclusione dal diritto di timbratura e/o di commercializzazione al taglio o porzionato delle carni che derivano dalla macellazione del/i capo/i macellato/i prima di 12 o dopo 24 mesi di età come IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale</li> </ul>

RDC04Rev4

COD	REQUISITO	GESTIONE NC
12	Trasporto bovini o carni	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Il Valutatore trascrive la NC maggiore nel Verbale di controllo al mattatoio o all'Organismo Associativo e compila il Rapporto di Non Conformità RNC 04 in caso di riscontro in mattatoio</li> <li>◆ L'allevatore viene segnalato all'Organismo Associativo –ove operante– ed alla 3A-PTA</li> <li>◆ Esclusione dal diritto di timbratura e/o di commercializzazione al taglio o porzionate le carni che perdono l'identificazione o che sono trasportate con mezzi cruenti come IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale</li> </ul>
13 14	Modalità di macellazione Refrigerazione carcasse	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Il Valutatore trascrive la NC maggiore relativa ad inadempimenti od inosservanze della vigente normativa nel Verbale di controllo al mattatoio o all'Organismo Associativo e compila il Rapporto di Non Conformità RNC 04 in caso di riscontro in mattatoio</li> <li>◆ Il mattatoio viene segnalato all'Organismo Associativo –ove operante– ed alla 3A-PTA</li> <li>◆ Esclusione dal diritto di timbratura e/o di commercializzazione al taglio o porzionate le carni compromesse come IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale</li> </ul>

RDC04Rev4

COD	REQUISITO	GESTIONE NC
15 16 17 18 19	Conformazione carcasse Stato di ingrassamento Rilevazioni visive della colorazione Calo a fresco pH	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Il Valutatore trascrive la NC maggiore nel Verbale di controllo al mattatoio e compila il Rapporto di Non Conformità RNC 04 in caso di riscontro in matattoio</li> <li>◆ Esclusione dal diritto di timbratura delle carcasse come IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale</li> </ul>
20 21 22 23 24	Estratto etereo Proteine Colesterolo Rapporto acidi grassi insaturi/saturi Ceneri	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Il Valutatore evidenzia la NC maggiore nel rapporto di prova e compila il Rapporto di Non Conformità RNC 04</li> <li>◆ Il Valutatore comunica l'esito negativo del rapporto di prova all'Organismo Associativo –ove operante– e provvede a darne immediata comunicazione al mattatoio ed all'Ispettore incaricato</li> <li>◆ La carne non viene timbrata e pertanto non prosegue l'iter dei controlli come IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale e non può essere commercializzata ne ceduta con la dicitura suddetta</li> </ul>

RDC04Rev4

COD	REQUISITO	GESTIONE NC
25	Timbro e timbratura	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ Il Valutatore trascrive la NC maggiore nel Verbale di controllo al mattatoio o all'Organismo Associativo e compila il Rapporto di Non Conformità RNC 04 in caso di riscontro in mattatoio</li><li>◆ L'Ispettore addetto alla timbratura viene segnalato alla 3A-PTA</li><li>◆ Nel caso in cui il timbro non sia conforme o non registrato od in caso di appropriazione indebita dello stesso, la NC maggiore può essere oggetto di comunicazione alle Autorità competenti</li><li>◆ Nel caso in cui la timbratura non sia stata effettuata nelle aree previste o non sia efficace, il Valutatore provvede alla ulteriore timbratura conforme</li><li>◆ Esclusione delle carni dal diritto di commercializzazione al taglio o porzionate come IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale fino ad avvenuta risoluzione della NC</li></ul>

RDC04Rev4

COD	REQUISITO	GESTIONE NC
26 27	Identificazione carni stoccate Identificazione e rintracciabilità carni in vendita	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Il Valutatore trascrive la NC maggiore nel Verbale di controllo macellerie o all'Organismo Associativo e compila il Rapporto di Non Conformità RNC 04 in caso di riscontro in macelleria</li> <li>◆ Il Valutatore richiede l'immediata risoluzione della NC maggiore –ove applicabile–</li> <li>◆ Esclusione delle carni dal diritto di commercializzazione al taglio o porzionate come IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale fino ad avvenuta risoluzione della NC maggiore –ove applicabile–</li> </ul>
28	Registro di carico e scarico	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Il Valutatore trascrive la NC maggiore nel Verbale di controllo macellerie o all'Organismo Associativo e compila il Rapporto di Non Conformità RNC 04 in caso di riscontro in macelleria</li> <li>◆ Il Valutatore richiede l'immediata risoluzione della NC maggiore –ove applicabile–</li> <li>◆ Esclusione delle carni identificate non conformi ai dati del Registro di carico e scarico dal diritto di commercializzazione al taglio o porzionate come IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale fino ad avvenuta risoluzione della NC maggiore in oggetto –ove applicabile–</li> </ul>

Le NC di cui ai COD da 11 a 18 e da 25 a 28 vengono registrate nel Rapporto di Non Conformità RNC 04 solo in caso di riscontro in loco.

## 10. DOCUMENTI APPLICABILI

I documenti utilizzati per l'applicazione del presente regolamento RDC 04 e riportati negli allegati sono i seguenti:

**M 00 Richiesta di assoggettamento ai controlli di conformità:** si tratta di un modulo standard compilato dal richiedente che intende assoggettarsi ai controlli di conformità eseguiti dalla 3A-PTA per il riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale

Questo modulo costituisce la richiesta formale del richiedente di assoggettamento ai controlli di conformità, sottoscritta tramite apposizione di data firma e timbro.

La 3A-PTA sottopone il richiedente all'iter di controllo previsto nel presente Regolamento RDC 04, solo dopo aver ricevuto la richiesta M 00 correttamente compilata e dopo aver verificato i requisiti in essa riportati.

Il modulo M 00 Richiesta di assoggettamento ai controlli di conformità è riportato in Allegato 1.

**Richiesta di iscrizione all'Elenco Allevatori:** si tratta di un documento che rappresenta la richiesta di iscrizione all'elenco allevatori che non necessariamente viene effettuata direttamente dall'allevatore, ma può essere fatta anche dall'Organismo Associativo. Tale documento permette di iscrivere il soggetto all'elenco relativo in modo da poter essere rintracciabile per i controlli ritenuti necessari al fine di ottemperare alle prescrizioni del Disciplinare e del presente Regolamento. Il numero di iscrizione a detto elenco rappresenta un importante elemento ai fini della tracciabilità e della rintracciabilità.

La richiesta di iscrizione all'elenco allevatori è riportata in Allegato 2.

**Documento di controllo:** si tratta di un documento che, a seguito delle ispezioni in mattatoio da parte dell'Ispettore addetto alla timbratura delle carcasse, dichiara il riscontro positivo dei requisiti prescrittivi del Disciplinare riguardanti identificazione, rintracciabilità, allevamento, conformità della carcassa. Tale Documento di controllo viene compilato parzialmente dall'Organismo Associativo e dall'Ispettore in sede di mattatoio. La firma dell'Allevatore nell'apposita area predisposta ha il valore di una dichiarazione di conformità delle modalità di allevamento del singolo capo in oggetto, e l'apposizione

della firma dell'Ispettore attribuisce al documento stesso valore legale in caso di contestazioni o osservazioni sia da parte del richiedente che da parte di qualsiasi altro soggetto.

Il Documento di controllo è riportato in Allegato 3.

**Richiesta di iscrizione all'Elenco Mattatoi:** si tratta di un documento che rappresenta la richiesta di iscrizione all'elenco mattatoi che non necessariamente viene effettuata direttamente dal responsabile del mattatoio, ma può essere fatta anche dall'Organismo Associativo. Tale documento permette di iscrivere il soggetto all'elenco relativo in modo da poter essere rintracciabile per i controlli necessari al fine di ottemperare alle prescrizioni del Disciplinare e del presente Regolamento. Il numero di iscrizione a detto elenco rappresenta un importante elemento ai fini della tracciabilità e della rintracciabilità.

La richiesta di iscrizione all'elenco mattatoi è riportata in Allegato 4.

**Richiesta di iscrizione all'Elenco Macellerie:** si tratta di un documento che rappresenta la richiesta di iscrizione all'elenco macellerie che non necessariamente viene effettuata direttamente dal responsabile della macelleria, ma può essere fatta anche dall'Organismo Associativo. Tale documento permette di iscrivere il soggetto all'elenco relativo in modo da poter essere rintracciabile per i controlli necessari al fine di ottemperare alle prescrizioni del Disciplinare e del presente Regolamento. Il numero di iscrizione a detto elenco rappresenta un importante elemento ai fini della tracciabilità e della rintracciabilità.

La richiesta di iscrizione all'elenco macellerie è riportata in Allegato 5.

**Registro di carico e scarico:** si tratta di un documento di registrazione che, oltre ad identificare la macelleria, permette di risalire ai quantitativi di carcasse, mezzene o quarti del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP acquistati e venduti, nonché dei codici alfanumerici identificativi di ogni carcassa, mezzena o quarto stoccato e venduto. Tale documento viene conservato in macelleria e messo a disposizione della 3A-PTA per i controlli opportuni.

Il registro di carico e scarico è riportato in Allegato 6.

**Piano dei prelievi:** si tratta di un documento che regola la frequenza e la percentuale di campionatura delle carni macellate effettuata dall'Ispettore addetto alla timbratura delle carcasse.

Il Piano dei prelievi è riportato in Allegato 7.

**Verbale di controllo mattatoi:** si tratta del modulo standard impiegato dai valutatori della 3A-PTA per registrare i risultati dei controlli di conformità nel mattatoio sulle attività descritte al paragrafo 6.3 ed in base a quanto esposto nel paragrafo 6.6 del presente Regolamento.

Il Valutatore compila il Verbale di controllo mattatoi riportando i dati identificativi del mattatoio.

Il Verbale di controllo mattatoi prodotto in quadruplica copia viene firmato dalle parti: una copia viene consegnata al responsabile del mattatoio, una copia viene inviata all'Organismo Associativo od a 3A-PTA nel caso in cui l'allevatore non sia socio, una copia viene trattenuta dal RGV, mentre una copia viene inviata dal Valutatore alla Segreteria Tecnica di 3A-PTA.

L'apposizione rispettivamente della firma del Valutatore e del timbro della 3A-PTA, nonché della firma e del timbro del responsabile del mattatoio su tale Verbale, attribuisce al documento stesso valore legale in caso di contestazioni o osservazioni sia da parte del responsabile del mattatoio che da parte di qualsiasi altro soggetto. Pertanto la copia trasmessa alla 3A-PTA viene conservata per dirimere eventuali controversie legali.

Il Valutatore compila detto verbale e descrive le Non Conformità gravi rilevate nell'apposito spazio riservato alle Note e osservazioni. Tali NC gravi implicano la compilazione del Rapporto di Non Conformità.

Il Verbale di controllo mattatoi è riportato in Allegato 8.

**Verbale di controllo macellerie:** si tratta del modulo standard impiegato dai valutatori della 3A-PTA per registrare i risultati dei controlli di conformità nelle macellerie sulle attività descritte al paragrafo 6.4 ed in base a quanto esposto nel paragrafo 6.6 del presente Regolamento.

Il Valutatore compila il Verbale di controllo macellerie riportando i dati identificativi della macelleria.

Il Verbale di controllo macellerie prodotto in quadruplica copia viene firmato dalle parti: una copia viene consegnata al responsabile della macelleria, una copia viene inviata all'Organismo Associativo od a 3A-PTA nel caso in cui la macelleria non sia consociata, una copia viene trattenuta dal RGV, mentre una copia viene inviata dal Valutatore alla Segreteria Tecnica di 3A-PTA.

L'apposizione rispettivamente della firma del Valutatore e del timbro della 3A-PTA, nonché della firma e del timbro del responsabile della macelleria su tale Verbale, attribuisce al documento stesso valore legale in caso di contestazioni o osservazioni sia da parte del responsabile della macelleria che da

parte di qualsiasi altro soggetto. Pertanto la copia trasmessa alla 3A-PTA viene conservata per dirimere eventuali controversie legali.

Il Valutatore compila detto verbale e descrive le Non Conformità gravi rilevate nell'apposito spazio riservato alle Note e osservazioni. Tali NC gravi implicano la compilazione del Rapporto di Non Conformità.

Il Verbale di controllo mattatoi è riportato in Allegato 9.

**Verbale di controllo all'Organismo Associativo:** si tratta del modulo standard impiegato dai valutatori della 3A-PTA per registrare i risultati dei controlli di conformità presso la sede dell'Organismo Associativo previsti al paragrafo 6.6 del presente Regolamento.

Il Valutatore compila il Verbale di controllo all'Organismo Associativo riportando i dati identificativi dello stesso e le evidenze relative ad i controlli eseguiti, barrando le opzioni previste relative ad i soggetti coinvolti nella filiera produttiva. Tale modulo contiene le evidenze necessarie per validare l'attività di verifica attuate Organismo Associativo ai fini delle iscrizioni agli elenchi relativi agli allevatori, ai mattatoi ed alle macellerie. Tale modulo rappresenta inoltre uno strumento di controllo crociato che raffina le attività di controllo effettuate da 3A-PTA.

Il Verbale di controllo all'Organismo Associativo viene redatto in tre copie di cui una viene rilasciata all'Organismo Associativo stesso, e le due rimanenti vengono trattenute dalla 3A-PTA.

L'apposizione rispettivamente della firma del Valutatore e del timbro della 3A-PTA, nonché della firma e del timbro dell'incaricato dell'Organismo Associativo, attribuisce al documento in oggetto valore legale in caso di contestazioni o osservazioni sia da parte dell'Organismo Associativo che da parte di qualsiasi altro soggetto. Pertanto la duplice copia trattenuta dalla 3A-PTA viene conservata per dirimere eventuali controversie legali.

Sul Verbale di controllo all'Organismo Associativo il Valutatore registra le Conformità e/o le Non Conformità gravi rilevate. Il Valutatore descrive le Non Conformità gravi rilevate nell'apposito spazio riservato alle Note e provvede inoltre alla compilazione del Modello A, B o C allegato a detto Verbale a seconda del/dei soggetto/i interessato/i.

Il Verbale di controllo all'Organismo Associativo è riportato in Allegato 10.

**Rapporto di Non Conformità RNC 04:** tale modulo viene compilato nel caso in cui durante le verifiche sul posto il Valutatore della 3A-PTA rilevi delle NC gravi.

Il modulo è diviso in tre parti, nella prima viene descritta la Non Conformità rilevata, nella seconda viene descritta la risoluzione intrapresa e nella terza viene riportata la verifica della risoluzione.

Il Rapporto di Non Conformità RNC 04 deve essere allegato al Verbale del controllo durante il quale è stata rilevata la Non Conformità.

Il Rapporto di Non Conformità RNC 04 è riportato in Allegato 11.

**Elenco Allevatori:** tale registro viene formato sulla base delle attività e di controllo diretto in campo e sulla base delle Richieste di iscrizione all'Elenco Allevatori. In esso sono contenute tutte le informazioni relative all'allevatore ed all'allevamento, quantificato quest'ultimo e per razze presenti e numero capi allevati.

L'Elenco Allevatori è riportato in Allegato A.

**Elenco Mattatoi:** tale registro viene formato sulla base delle attività e di controllo diretto in mattatoio e sulla base delle Richieste di iscrizione all'Elenco Mattatoi. In esso sono contenute tutte le informazioni relative al mattatoio, alla consistenza media dei capi macellati suddivisa per razze.

L'Elenco Mattatoi è riportato in Allegato B.

**Elenco Macellerie:** tale registro viene formato sulla base delle attività e di controllo diretto in mattatoio e sulla base delle Richieste di iscrizione all'Elenco Macellerie. In esso sono contenute tutte le informazioni relative alla macelleria.

L'Elenco Macellerie è riportato in Allegato C.

**Piano dei controlli:** si tratta di un documento che regola la frequenza, la cadenza, la strumentazione utilizzata, le responsabilità ed i documenti di registrazione relativi ai controlli sui soggetti della filiera produttiva citati nel presente Regolamento.

Il Piano dei controlli è riportato in Allegato D.

**Flow sheet controlli:** si tratta di uno schema che evidenzia i ruoli e le responsabilità della 3A-PTA ed i ruoli dell'Organismo Associativo –ove operante–.

Il Flow sheet controlli è riportato in Allegato E.

**Schema sintetico dei requisiti e degli adempimenti di conformità e relative misure di controllo adottate dalla 3A-PTA:** si tratta di uno schema sintetico che rileva per ogni requisito di conformità le:

- a) attività di autocontrollo svolte da allevatori, dai mattatoi e dalle macellerie;
- b) documenti di registrazione per le attività di autocontrollo di cui al punto a) sopra citato;
- c) frequenze relative all'autocontrollo;
- d) attività di controllo effettuate dalla 3A-PTA;
- e) frequenze e strumenti utilizzati per i controlli.

Lo schema in oggetto rappresenta parte integrante del presente Regolamento

Lo Schema sintetico dei requisiti e degli adempimenti di conformità e relative misure di controllo adottate dalla 3A-PTA è riportato in Allegato F.

**Verbale di controllo allevatori:** si tratta del modulo standard impiegato dagli incaricati della 3A-PTA per registrare i risultati dei controlli di conformità nel mattatoio sulle attività descritte al paragrafo 6.2 ed in base a quanto esposto nel paragrafo 6.6 del presente Regolamento.

Il Valutatore compila il Verbale di controllo allevatori riportando i dati identificativi dell'allevatore.

Il Verbale di controllo allevatori prodotto in quadruplica copia viene firmato dalle parti: una copia viene consegnata al responsabile del mattatoio, una copia viene inviata all'Organismo Associativo od a 3A-PTA nel caso in cui l'allevatore non sia socio, una copia viene trattenuta dal RGV, mentre una copia viene inviata dal Valutatore alla Segreteria Tecnica di 3A-PTA.

L'apposizione rispettivamente della firma dell'incaricato e del timbro della 3A-PTA, nonché della firma e del timbro del responsabile dell'allevamento su tale Verbale, attribuisce al documento stesso valore legale in caso di contestazioni o osservazioni sia da parte del responsabile dell'allevamento che da parte di qualsiasi altro soggetto. Pertanto la copia trasmessa alla 3A-PTA viene conservata per dirimere eventuali controversie legali.

L'incaricato compila detto verbale e descrive le eventuali Non Conformità gravi rilevate nell'apposita sezione.

Il Verbale di controllo allevatori è riportato in Allegato G.

**Allegato 1 al RDC 04**

---

---

**M 00 RICHIESTA DI ASSOGETTAMENTO AI CONTROLLI  
DI CONFORMITÀ EFFETTUATI DALLA 3A-PTA**

- Riferimenti:**
- ◆ Reg. CEE 2081/92 del 14 luglio 1992 Regolamento del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari;
  - ◆ Disciplinare di Produzione dell'Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale approvato dalla Commissione con Reg. CE n. 134/98 del 20/01/1998 pubblicato in GUCE L. 15/6 del 21/01/98 che completa l'allegato del Reg. CE n. 1107/96 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del Reg. CEE n. 2081/92;
  - ◆ Decreto Legislativo 18 aprile 1994 n. 286;
  - ◆ Decreto Ministeriale 4 maggio 1998 n. 298;
  - ◆ Manuale della Qualità di 3A – PTA.

# IL RICHIEDENTE

## Responsabile dell'allevamento

## Responsabile della macelleria

- 1) Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_
- 2) Data di nascita \_\_\_\_\_ Comune di nascita \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_
- 3) Residenza \_\_\_\_\_
- 4) Ragione Sociale \_\_\_\_\_
- 5) CF \_\_\_\_\_ P. IVA \_\_\_\_\_
- 6) Sede legale \_\_\_\_\_
- 7) Indirizzo \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_
- 8) N.° iscrizione alla CCIAA \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_
- 9) N.° iscrizione Elenco Allevatori \_\_\_\_\_  
(a cura di 3A-PTA) Macellerie \_\_\_\_\_
- 10) Allegati 10a)  Dichiarazione sostitutiva dell'Atto di Notorietà attestante la provenienza del prodotto (obbligatorio per gli allevatori)  
10b)  Certificato di vigenza (non obbligatorio)

## CHIEDE

di essere assoggettato ai controlli di conformità effettuati dalla 3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria per l'ottenimento della:

INDICAZIONE **G**EOGRAFICA **P**ROTETTA VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE

## E DICHIARA

- a) di accettare il relativo Regolamento di Controllo della 3A-PTA RDC 04
- b) di sottoporsi alle necessarie Verifiche Ispettive compiute dalla 3A-PTA
- c) di conformarsi al Disciplinare di Produzione della Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale
- d) di accettare le condizioni economiche previste dal contratto nel caso in cui il richiedente coincida con il responsabile della macelleria
- e) di accettare il relativo Tariffario

Data

\_\_\_\_\_

Firma e timbro del richiedente o dell'Organismo  
Associativo –ove operante– \*

\* nel caso in cui il Richiedente sia il responsabile della macelleria, l'Organismo Associativo –ove operante– per poter firmare deve essere in possesso di apposita delega da parte del responsabile della macelleria. Tale delega deve evidenziare la conoscenza e l'accettazione del contratto da parte del Richiedente.

**Allegato 2 al RDC 04**

## Richiesta di iscrizione nell'Elenco Allevatori

Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale

L'azienda \_\_\_\_\_  
(Ragione Sociale)

situata in \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_  
(Indirizzo)

n° Tel \_\_\_\_\_ n° Fax \_\_\_\_\_ numero di iscrizione alla CCIAA \_\_\_\_\_

a nome di \_\_\_\_\_ Codice fiscale \_\_\_\_\_  
(Cognome e Nome)

### CHIEDE

di iscrivere nell'Elenco Allevatori 3A-PTA (Allegato A del RDC 04) l'allevamento/gli allevamenti destinato/i alla produzione di capi per l'ottenimento di carni con Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale è/sono ubicato/i nei terreni amministrativi della provincia di \_\_\_\_\_ e

### DICHIARA

- che l'allevamento/gli allevamenti è/sono conformi alle prescrizioni previste dal Disciplinare di Produzione IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (Rif. Reg. CE 134/98 del 20/01/98 pubblicato in GUCE L. 15/6 del 21/01/98);
- di accettare il relativo Tariffario;
- che l'allevamento/gli allevamenti non è/non sono stato/i già iscritto/i all'Elenco Allevatori 3A-PTA;
- che l'allevamento/gli allevamenti è/sono stato/i già iscritto/i all'Elenco Allevatori 3A-PTA, con numero \_\_\_\_\_

Superficie		Consistenza media dell'allevamento		Comune	Titolo di Conduzione
Ettari	Are	Razze potenzialmente ad IGP (Chianina, Marchigiana, Romagnola)	n° capi		
Totale capi					

RDC04Rev4

L'azienda si impegna a comunicare a 3A-PTA, entro 30 giorni, le variazioni dei dati inerenti l'ubicazione dell'allevamento, la ragione sociale e l'iscrizione alla CCIAA riportati nella presente Richiesta e dichiara di accettare il Regolamento RDC 04.

Allegare alla presente Richiesta di iscrizione all'elenco allevatori:

- Copia del Registro di Stalla riportante in evidenza le matricole dei capi potenzialmente ad IGP;
- Iscrizione alla CCIAA.

\_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
(Località) (data) (Timbro e Firma del Legale Rappresentante o dell'Organismo Associativo –ove operante–)

La richiesta di Iscrizione all'elenco allevatori deve essere compilata in tutte le sue parti e consegnata all'Organismo Associativo od a 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

---

### Spazio riservato a 3A-PTA

- a) La Richiesta di iscrizione all'elenco allevatori è completa;
- b) La Richiesta di iscrizione all'elenco allevatori NON è completa, segue richiesta di integrazione

Richiesta di integrazione:

---

---

---

---

La verifica dell'integrazione di cui sopra è risultata:

- a) NON favorevole
- b) favorevole, pertanto il numero all'elenco allevatori assegnato è: \_\_\_\_\_

Firma e timbro dell'incaricato

\_\_\_\_\_

Allegato 3 al RDC 04

# DOCUMENTO DI CONTROLLO N° \_\_\_\_\_

Logo 3A-PTA  Logo Organismo Associativo	<b>INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA</b>	
	<b>VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE</b>	
	Razza di appartenenza	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Chianina Marchigiana Romagnola</div>
	Matricola capo bovino	_____
	Data di nascita capo bovino	_____
	Azienda di nascita	_____
	Azienda di allevamento	_____
	Macello	_____
	Data di macellazione	_____
	Peso mezzene (kg)	_____
Macelleria destinataria	_____	
Conformità verificata	_____	

INDICARE "SI" PER VALORI CARCASSA CONFORMI O "NO" IN CASO DI NON CONFORMITÀ

<b>Dichiarazione dell'Allevatore</b>	
Il sottoscritto dichiara che il capo è stato allevato in conformità al Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale approvato dalla Commissione con Reg. CE n. 134/98 del 20/21/98 pubblicato in GUCE L. 15/6 del 21/01/98	
Il sottoscritto  _____	<b>L'Ispettore</b>  _____

**Allegato 4 al RDC 04**

## Richiesta di iscrizione nell'Elenco Mattatoi

Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale

L'azienda \_\_\_\_\_  
(Ragione Sociale)

situata in \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_  
(Indirizzo)

n° Tel \_\_\_\_\_ n° Fax \_\_\_\_\_ numero di iscrizione alla CCIAA \_\_\_\_\_

a nome di \_\_\_\_\_ Codice fiscale \_\_\_\_\_  
(Cognome e Nome)

### CHIEDE

di iscrivere nell'Elenco Mattatoi 3A-PTA (Allegato A del RDC 04) il mattatoio medesimo destinato alle attività di macellazione dei capi per l'ottenimento di carni con Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale ubicato nei terreni amministrativi della provincia di \_\_\_\_\_ e dichiara:

- che le attività necessarie alla macellazione dei capi destinati alla produzione delle carni ad Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale sono conformi alle prescrizioni previste dal Disciplinare di Produzione IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (Rif. Reg. CE 134/98 del 20/01/98 pubblicato in GUCE L. 15/6 del 21/01/98);
- che il mattatoio non è stato già iscritto all'Elenco Mattatoi 3A-PTA;
- che il mattatoio è stato già iscritto all'Elenco Mattatoi 3A-PTA, con numero \_\_\_\_\_

n° celle frigorifere	Capacità celle (n° capi)	Autorizzazione sanitaria n°	Media annua capi ad IGP macellati	Addetti impiegati	Titolo di Conduzione

L'azienda si impegna a comunicare a 3A-PTA, entro 30 giorni, le variazioni inerenti la ragione sociale e l'iscrizione alla CCIAA riportati nella presente Richiesta ed inoltre

## DICHIARA

che nulla osta alle attività di controllo previste dal RDC 04 Regolamento di Controllo dell'Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

Allegare alla presente Richiesta di iscrizione all'elenco mattatoi:

- Copia autorizzazione sanitaria;
- Certificato di vigenza (non obbligatorio)

\_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
(Località) (data)

\_\_\_\_\_  
(Timbro e Firma del Legale Rappresentante o  
dell'Organismo Associativo –ove operante–)

La richiesta di Iscrizione all'elenco mattatoi deve essere compilata in tutte le sue parti e consegnata all'Organismo Associativo od a 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

### Spazio riservato a 3A-PTA

- c) La Richiesta di iscrizione all'elenco mattatoi è completa;
- d) La Richiesta di iscrizione all'elenco mattatoi NON è completa, segue richiesta di integrazione

Richiesta di integrazione:

---

---

---

La verifica dell'integrazione di cui sopra è risultata:

- c) NON favorevole
- d) favorevole, pertanto il numero all'elenco mattatoi assegnato è: \_\_\_\_\_

Firma e timbro dell'incaricato

\_\_\_\_\_

**Allegato 5 al RDC 04**



**Richiesta di iscrizione nell'Elenco Macellerie**

Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale

L'azienda \_\_\_\_\_  
(Ragione Sociale)

situata in \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_  
(Indirizzo)

n° Tel \_\_\_\_\_ n° Fax \_\_\_\_\_ numero di iscrizione alla CCIAA \_\_\_\_\_

a nome di \_\_\_\_\_ Codice fiscale \_\_\_\_\_  
(Cognome e Nome)

**CHIEDE**

di iscrivere nell'Elenco Macellerie 3A-PTA (Allegato A del RDC 04) l'Azienda medesima per la vendita di carni con Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, e

**DICHIARA**

- che la vendita delle carni avviene in conformità alle prescrizioni previste dal Disciplinare di Produzione IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (Rif. Reg. CE 134/98 del 20/01/98 pubblicato in GUCE L. 15/6 del 21/01/98);
- che esercita la vendita delle carni al taglio;
- che esercita la vendita delle carni porzionate e confezionate
- che la macelleria non è stata già iscritta all'Elenco Macellerie 3A-PTA;
- che la macelleria è stata già iscritta all'Elenco Macellerie 3A-PTA, con numero \_\_\_\_\_

L'azienda si impegna a comunicare a 3A-PTA, entro 30 giorni, tutte le variazioni dei dati inerenti ubicazione della macelleria, ragione sociale ed iscrizione alla CCIAA riportati nella presente Richiesta e dichiara:

- a) - di accettare il Regolamento RDC 04;
- di assoggettarsi ai controlli di conformità previsti nel Regolamento RDC 04;
- di accettare le condizioni economiche previste da contratto.

Allegare alla presente Richiesta di iscrizione all'elenco macellerie:

- Copia autorizzazione sanitaria;
- Certificato di vigenza (non obbligatorio)

\_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
(Località) (data)

\_\_\_\_\_  
(Timbro e Firma del Legale Rappresentante o dell'Organismo Associativo –ove operante–)

---

**Spazio riservato a 3A-PTA**

- e) La Richiesta di iscrizione all'elenco macellerie è completa;
- f) La Richiesta di iscrizione all'elenco macellerie NON è completa, segue richiesta di integrazione

Richiesta di integrazione:

---

---

---

---

La verifica dell'integrazione di cui sopra è risultata:

- e) NON favorevole
- f) favorevole, pertanto il numero all'elenco macellerie assegnato è: \_\_\_\_\_

Firma e timbro dell'incaricato

\_\_\_\_\_

**Allegato 6 al RDC 04**

# REGISTRO DI CARICO E SCARICO

Macelleria \_\_\_\_\_ (Ragione Sociale)

situata in \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_  
 (Indirizzo)

n° Tel \_\_\_\_\_ n° Fax \_\_\_\_\_ n. iscrizione Elenco Macellerie: \_\_\_\_\_

CARICO					SCARICO				
Data	Nome Fornitore o codice alfanumerico	Tipologia	N°	Rif. Fatt.	Codice alfanumerico (n° Documento di Controllo)	Settimana	Tipologia	N°	Firma
		Carcasse Mezzene Quarti					Carcasse Mezzene Quarti		
		Carcasse Mezzene Quarti					Carcasse Mezzene Quarti		
		Carcasse Mezzene Quarti					Carcasse Mezzene Quarti		
		Carcasse Mezzene Quarti					Carcasse Mezzene Quarti		
		Carcasse Mezzene Quarti					Carcasse Mezzene Quarti		
		Carcasse Mezzene Quarti					Carcasse Mezzene Quarti		

**Allegato 7 al RDC 04**

## **PIANO DEI PRELIEVI**

<b>Descrizione</b>		<b>Quantità</b>
1	Totale capi allevati da allevatori iscritti all'elenco allevatori	
2	Totale mattatoi iscritti all'elenco mattatoi	
3	Capi individuati per il prelievo	10 % descrizione 1
4	Mattatoi individuati	20 % descrizione 2
5	Campionatura al mattatoio	10 % descrizione 1 ripartita con proporzione diretta alla descrizione 4

Le attività necessarie alla campionatura avvengono con idonea strumentazione atta a preservare il campione di carne dai possibili fenomeni degradativi. Il campione di carne viene individuato nel taglio *longissimus dorsi* e viene prelevato con coltello idoneo. Immediatamente il campione viene riposto in apposito recipiente termico contenente ghiaccioli che viene sigillato, identificato e spedito celermente ad un laboratorio conforme alla norma UNI CEI EN 45001 concordato in precedenza.

<b>Analisi</b>		<b>Quantità</b>
6	pH	descrizione 3
7	Estratto etereo sul tal quale	50 % descrizione 3
8	Proteine sul tal quale	50 % descrizione 3
9	Colesterolo	30 % descrizione 3
10	Rapporto acidi grassi insaturi / acidi grassi saturi	30 % descrizione 3
11	Durezza al cotto	30 % descrizione 3
12	Colore alla luce diurna 2667K	10 % descrizione 3
13	Durezza al crudo	10 % descrizione 3
14	Ceneri sul tal quale	10 % descrizione 3

## Allegato 8 al RDC 04

# VERBALE DI CONTROLLO MATTATOI

- Riferimenti:**
- ◆ Reg. CEE 2081/92 del 14 luglio 1992 Regolamento del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari;
  - ◆ Disciplinare di Produzione dell'Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale approvato dalla Commissione con Reg. CE n. 134/98 del 20/01/1998 pubblicato in GUCE L. 15/6 del 21/01/98 che completa l'allegato del Reg. CE n. 1107/96 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del Reg. CEE n. 2081/92;
  - ◆ Decreto Legislativo 18 aprile 1994 n. 286;
  - ◆ Decreto Ministeriale 4 maggio 1998 n. 298;
  - ◆ Manuale della Qualità di 3A – PTA.

RDC04Rev4

DATA:	VERBALE N°:	RGV:
-------	-------------	------

**NOTE INFORMATIVE**

PERSONALE CONTATTATO

RAGIONE SOCIALE  
 MATTATOIO

SEDE LEGALE

CAP

CITTÀ

PROVINCIA

TELEFONO

FAX

CODICE FISCALE

P.IVA

**SEDI UNITÀ PRODUTTIVE**

ATTIVITÀ SVOLTA	INDIRIZZO	MEDIA ANNUA MACELLAZIONI	MEDIA ANNUA MACELLAZIONI CAPI IGP VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE

**RICONOSCIMENTI, AUTORIZZAZIONI SANITARIE E INSERIMENTO IN CONSORZI E ASSOCIAZIONI**


**PERSONALE ADDETTO**

FISSO: \_\_\_\_\_

AVVENTIZIO: \_\_\_\_\_

RAPPRESENTANTE LEGALE \_\_\_\_\_

RESPONSABILE SISTEMA/PRODOTTO \_\_\_\_\_

### Verifica requisiti nel mattatoio

REQUISITI DI CONFORMITÀ		CONFORMITÀ VERIFICATA		
		SI	NO	N.A.
1.	LE ATTIVITÀ DI MACELLAZIONE DELL'IGP VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE SONO SVOLTE COMPLETAMENTE ALL'INTERNO DELLA ZONA DI PRODUZIONE PRESCRITTA DAL DISCIPLINARE <i>(VERIFICARE DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVO/CONTABILE)</i>			
2.	LE CARCASSE TIMBRATE IN CONFORMITÀ AL DISCIPLINARE SONO QUELLE DERIVATE DALLA MACELLAZIONE DI CAPI IGP VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE PROVENIENTI DELLA ZONA DI PRODUZIONE PRESCRITTA DAL DISCIPLINARE <i>(VERIFICARE I DATI DELL'ALLEVATORE E DEL CAPO BOVINO)</i>			
3.	SONO EVITATI MEZZI CRUENTI AI CAPI BOVINI DURANTE LA FASE DI SOSTA PRECEDENTE ALLA MACELLAZIONE <i>(VERIFICA VISIVA O DOCUMENTALE)</i>			
4.	VIENE EVITATO LO STRESS AI CAPI BOVINI DURANTE LA FASE DI SOSTA PRECEDENTE ALLA MACELLAZIONE <i>(VERIFICA VISIVA O DOCUMENTALE)</i>			
5.	VIENE ATTUATA LA REFRIGERAZIONE DELLE CARNI IN MODO GRADUALE AL FINE DI EVITARE LA CONTRATTURA DA FREDDO ALLE CARNI <i>(VERIFICA VISIVA O DOCUMENTALE)</i>			
6.	VIGE L'AUTORIZZAZIONE SANITARIA <i>(VERIFICA DOCUMENTALE)</i>			





## Allegato 9 al RDC 04

# VERBALE DI CONTROLLO MACELLERIE

- Riferimenti:**
- ◆ Reg. CEE 2081/92 del 14 luglio 1992 Regolamento del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari;
  - ◆ Disciplinare di Produzione dell'Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale approvato dalla Commissione con Reg. CE n. 134/98 del 20/01/1998 pubblicato in GUCE L. 15/6 del 21/01/98 che completa l'allegato del Reg. CE n. 1107/96 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del Reg. CEE n. 2081/92;
  - ◆ Decreto Legislativo 18 aprile 1994 n. 286;
  - ◆ Decreto Ministeriale 4 maggio 1998 n. 298;
  - ◆ Manuale della Qualità di 3A – PTA.

RDC04Rev4

DATA:	VERBALE N°:	RGV:
-------	-------------	------

**NOTE INFORMATIVE**

PERSONALE CONTATTATO

RAGIONE SOCIALE  
MACELLERIA

SEDE LEGALE

CAP

CITTÀ

PROVINCIA

TELEFONO

FAX

CODICE FISCALE

P.IVA

MACELLERIA CON **VENDITA CARNI AL TAGLIO**

MACELLERIA CON **VENDITA CARNI PORZIONATE E CONFEZIONATE**

SEDI UNITÀ PRODUTTIVE		
ATTIVITÀ SVOLTA	INDIRIZZO	MEDIA ANNUA CAPI VENDUTI COME IGP VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE

RICONOSCIMENTI, AUTORIZZAZIONI SANITARIE E INSERIMENTO IN CONSORZI E ASSOCIAZIONI

**PERSONALE ADDETTO**

FISSO: \_\_\_\_\_

AVVENTIZIO: \_\_\_\_\_

RAPPRESENTANTE LEGALE \_\_\_\_\_

RESPONSABILE SISTEMA/PRODOTTO \_\_\_\_\_

### Verifica requisiti nella macelleria

REQUISITI DI CONFORMITÀ PER <b>VENDITA CARNI AL TAGLIO</b>		CONFORMITÀ VERIFICATA		
		SI	NO	N.A.
1.	VIGENZA AUTORIZZAZIONE MACELLERIA PER VENDITA AL TAGLIO CARNI IGP VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE <i>(VERIFICA DOCUMENTALE)</i>			
2.	VENDITA AL TAGLIO DELLE CARNI E STOCCAGGIO IN FRIGORIFERO DELLE MEZZENE O DEI QUARTI NELL'AREA PREDISPOSTA IN CONFORMITÀ AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE <i>(VERIFICA VISIVA)</i>			
3.	PRESENZA DEL TIMBRO IDENTIFICATIVO SU MEZZENE O SUI QUARTI ESPOSTI O CONSERVATI IN FRIGORIFERO <i>(VERIFICA VISIVA)</i>			
4.	PRESENZA DEL CODICE ALFANUMERICO NELL'APPOSITA AREA PREDISPOSTA PER LA VENDITA AL TAGLIO DELLE CARNI DELL'IGP VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE COME ESPOSTO AL PARAGRAFO 6.4.2 DEL RDC 04 <i>(VERIFICA VISIVA)</i>			
5.	CORRETTO USO PUBBLICITARIO DELLA IGP VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE <i>(VERIFICA VISIVA)</i>			
6.	VIGE L'AUTORIZZAZIONE SANITARIA <i>(VERIFICA DOCUMENTALE)</i>			
7.	CORRETTEZZA E COMPLETEZZA DEI DATI RIPORTATI NEL REGISTRO DI CARICO E SCARICO RELATIVO ALLE MEZZENE OD AI QUARTI TIMBRATI <i>(VERIFICA DOCUMENTALE)</i>			

RDC04Rev4

REQUISITI DI CONFORMITÀ <b>VENDITA CARNI PORZIONATE E CONFEZIONATE</b>		CONFORMITÀ VERIFICATA		
		SI	NO	N.A.
1.	VIGENZA AUTORIZZAZIONE MACELLERIA PER VENDITA CARNI PORZIONATE E CONFEZIONATE COME IGP VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE <i>(VERIFICA DOCUMENTALE)</i>			
2.	STOCCAGGIO IN FRIGORIFERO DELLE MEZZENE O DEI QUARTI NELL'AREA PREDISPOSTA <i>(VERIFICA VISIVA)</i>			
3.	PRESENZA DEL TIMBRO IDENTIFICATIVO SU MEZZENE O SUI CONSERVATI IN FRIGORIFERO <i>(VERIFICA VISIVA)</i>			
4.	CONFORMITÀ DELLE OPERAZIONI DI PORZIONATURA E DI SURGELAZIONE –OVE APPLICABILE– <i>(VERIFICA VISIVA)</i>			
5.	PRESENZA DELLA SIGILLATURA SULLE CONFEZIONI DELLE CARNI PORZIONATE <i>(VERIFICA VISIVA)</i>			
6.	VIGE L'AUTORIZZAZIONE SANITARIA <i>(VERIFICA DOCUMENTALE)</i>			
7.	PRESENZA DEL CODICE ALFANUMERICO NELLA CONFEZIONE DI CARNE IGP VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE <i>(VERIFICA VISIVA)</i>			
8.	CORRETTEZZA INDICAZIONI PRESENTI NELLE ETICHETTE DELLE CONFEZIONI E CORRETTO USO PUBBLICITARIO DELLA IGP VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE <i>(VERIFICA VISIVA)</i>			
9.	CORRETTEZZA E COMPLETEZZA DEI DATI RIPORTATI NEL REGISTRO DI CARICO E SCARICO RELATIVO ALLE MEZZENE OD AI QUARTI TIMBRATI, PORZIONATI E CONFEZIONATI <i>(VERIFICA DOCUMENTALE)</i>			

**NOTE DEL VALUTATORE**

---



---



---



---



---



---



**Allegato 10 al RDC 04**

<b>VR 04</b>  <b>VERBALE DI CONTROLLO</b>  <b>ALL'ORGANISMO ASSOCIATIVO</b>	<b>Rapporto n.</b> _____  <b>Data:</b> /    /
---	---

- Riferimenti:**
- ◆ Reg. CEE 2081/92 del 14 luglio 1992 Regolamento del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari;
  - ◆ Disciplinare di Produzione dell'Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale approvato dalla Commissione con Reg. CE n. 134/98 del 20/01/1998 pubblicato in GUCE L. 15/6 del 21/01/98 che completa l'allegato del Reg. CE n. 1107/96 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del Reg. CEE n. 2081/92;
  - ◆ Decreto Legislativo 18 aprile 1994 n. 286;
  - ◆ Decreto Ministeriale 4 maggio 1998 n. 298;
  - ◆ Manuale della Qualità di 3A – PTA.

In data \_\_\_\_\_ il/i sottoscritto/i (cognome e nome Valutatore/i)

_____	_____	E.V.Q. n.	_____
_____	_____	E.V.Q. n.	_____
_____	_____	E.V.Q. n.	_____
_____	_____	E.V.Q. n.	_____
_____	_____	E.V.Q. n.	_____

si è/sono recato/i presso l'Organismo Associativo:

Ragione sociale \_\_\_\_\_  
Indirizzo \_\_\_\_\_  
Recapito telefonico \_\_\_\_\_

ove ha/hanno eseguito i controlli previsti dal RDC 04 al paragrafo 6.6.5 su un campione della seguente dimensione:

<b>a)</b> allevatori n. _____	n° Elenco Allevatori	da _____ a _____
<b>b)</b> mattatoi n. _____	n° Elenco Mattatoi	da _____ a _____
<b>c)</b> macellerie n. _____	n° Elenco Macellerie	da _____ a _____

Il campione dei soggetti di cui al punto **a)** è risultato:

caso a1) Interamente conforme ai controlli previsti nel paragrafo 6.5.2 del RDC 04;

caso a2) Parzialmente conforme ai controlli previsti nel paragrafo 6.5.2 del RDC 04.

Nel caso a2) gli allevatori del campione non conformi sono risultati essere un totale di \_\_\_\_\_

Per ognuno dei soggetti di cui al caso a2) sopra evidenziato, nel modello A allegato al presente Verbale viene di seguito descritta la non conformità e la descrizione della risoluzione.

Il campione dei soggetti di cui al punto **b)** è risultato:

caso b1) Interamente conforme ai controlli previsti nel paragrafo 6.5.3 del RDC 04;

caso b2) Parzialmente conforme ai controlli previsti nel paragrafo 6.5.3 del RDC 04.

Nel caso b2) i mattatoi del campione non conformi sono risultati essere un totale di \_\_\_\_\_

Per ognuno dei soggetti di cui al caso b2) sopra evidenziato, nel modello B allegato al presente Verbale viene di seguito descritta la non conformità e la descrizione della risoluzione.

Il campione dei soggetti di cui al punto **c)** è risultato:

caso c1) Interamente conforme ai controlli previsti nel paragrafo 6.5.4 del RDC 04;

caso c2) Parzialmente conforme ai controlli previsti nel paragrafo 6.5.4 del RDC 04.

Nel caso c2) le macellerie del campione non conformi sono risultati essere un totale di \_\_\_\_\_

Per ognuno dei soggetti di cui al caso c2) sopra evidenziato, nel modello C allegato al presente Verbale viene di seguito descritta la non conformità e la descrizione della risoluzione.





## MODELLO A ALLEGATO AL VR 04 DEL RDC 04

**ALLEVATORE:**

Elenco n. \_\_\_\_\_

Cognome e Nome \_\_\_\_\_

Ragione sociale \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

---

### PARTE PRIMA: DESCRIZIONE DELLA NON CONFORMITÀ

Descrizione della Non Conformità

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Data \_\_\_\_\_

**Firma e timbro Valutatore/i**

**Firma e timbro Organismo Associativo**

---

---

---

---

---

---



**PARTE TERZA: VERIFICA DELLA RISOLUZIONE**

---

---

---

---

---

Data \_\_\_\_\_

**CONFORME**



**NON CONFORME**



**Firma e timbro Valutatore/i**

**Firma e timbro Organismo Associativo**

---

---

---

---

---

---

## MODELLO B ALLEGATO AL VR 04 DEL RDC 04

**MACELLERIA:**

Elenco n. \_\_\_\_\_

Cognome e Nome \_\_\_\_\_

Ragione sociale \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

---

### PARTE PRIMA: DESCRIZIONE DELLA NON CONFORMITÀ

Descrizione della Non Conformità

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Data \_\_\_\_\_

**Firma e timbro Valutatore/i**

**Firma e timbro Organismo Associativo**

---

---

---

---

---

---



**PARTE TERZA: VERIFICA DELLA RISOLUZIONE**

---

---

---

---

---

Data \_\_\_\_\_

**CONFORME**

**NON CONFORME**

**Firma e timbro Valutatore/i**

**Firma e timbro Organismo Associativo**

---

---

---

---

---

---

## MODELLO C ALLEGATO AL VR 04 DEL RDC 04

**MACELLERIA:**

Elenco n. \_\_\_\_\_

Cognome e Nome \_\_\_\_\_

Ragione sociale \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

---

### PARTE PRIMA: DESCRIZIONE DELLA NON CONFORMITÀ

Descrizione della Non Conformità

---

---

---

---

---

---

---

---

Data \_\_\_\_\_

**Firma e timbro Valutatore/i**

**Firma e timbro Organismo Associativo**

---

---

---

---

---

---





**Allegato 11 al RDC 04**

---

---

<b>RNC 04</b>	<b>Rapporto NC n. _____</b>
<b>RAPPORTO DI NON CONFORMITÀ</b>	<b>Data:    /    /</b>

- Riferimenti:**
- ◆ Reg. CEE 2081/92 del 14 luglio 1992 Regolamento del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari;
  - ◆ Disciplinare di Produzione dell'Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale approvato dalla Commissione con Reg. CE n. 134/98 del 20/01/1998 pubblicato in GUCE L. 15/6 del 21/01/98 che completa l'allegato del Reg. CE n. 1107/96 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del Reg. CEE n. 2081/92;
  - ◆ Decreto Legislativo 18 aprile 1994 n. 286;
  - ◆ Decreto Ministeriale 4 maggio 1998 n. 298;
  - ◆ Manuale della Qualità di 3A – PTA.

In data \_\_\_\_\_ il/i sottoscritto/i (cognome e nome Valutatore/i)

_____	_____	E.V.Q. n.	_____
_____	_____	E.V.Q. n.	_____
_____	_____	E.V.Q. n.	_____
_____	_____	E.V.Q. n.	_____
_____	_____	E.V.Q. n.	_____

si è/sono recato/i presso il/la:

- a) mattatoio
- b) macelleria

Ragione sociale \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

ove ha/hanno eseguito i controlli previsti dal RDC 04

- a) al paragrafo 6.6.3 relativo ai controlli in mattatoio
- b) al paragrafo 6.6.4 relativo ai controlli delle macellerie

ed ha/hanno riscontrato la/le Non Conformità di seguito riportata/e.







**Allegato A al RDC 04**

**Elenco ALLEVATORI**

N°	Data e Rif.	Azienda	Indirizzo	Tel.	RAZZE	N° capi allevati	Verificata	Data del controllo	Data emissione ultimo Attestato di Conformità	Revoche
					Chianina	_____	SI			
					Marchigiana	_____	NO			
					Romagnola	_____				
					Chianina	_____	SI			
					Marchigiana	_____	NO			
					Romagnola	_____				
					Chianina	_____	SI			
					Marchigiana	_____	NO			
					Romagnola	_____				
					Chianina	_____	SI			
					Marchigiana	_____	NO			
					Romagnola	_____				
					Chianina	_____	SI			
					Marchigiana	_____	NO			
					Romagnola	_____				

**Allegato B al RDC 04**

**Elenco MATTATOI**

N°	Data e Rif.	Azienda	Indirizzo	Tel.	RAZZE macellate	N° capi macellati	Verificata	Data del controllo
					Chianina Marchigiana Romagnola	_____ _____ _____	SI NO	
					Chianina Marchigiana Romagnola	_____ _____ _____	SI NO	
					Chianina Marchigiana Romagnola	_____ _____ _____	SI NO	
					Chianina Marchigiana Romagnola	_____ _____ _____	SI NO	
					Chianina Marchigiana Romagnola	_____ _____ _____	SI NO	
					Chianina Marchigiana Romagnola	_____ _____ _____	SI NO	
					Chianina Marchigiana Romagnola	_____ _____ _____	SI NO	

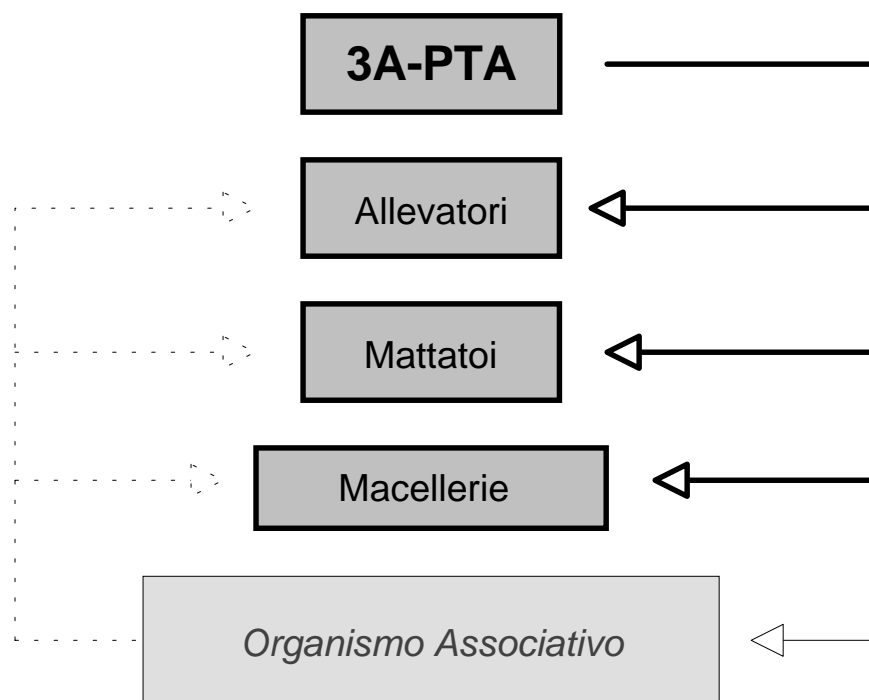
**Allegato C al RDC 04**

**Elenco MACELLERIE**


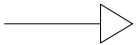

N°	Data e Rif.	Azienda	Indirizzo	Tel.	RAZZE vendute	N° capi venduti	Modalità di vendita	Verificata	Data emissione ultimo Attestato di Conformità	Revoche
					Chianina Marchigiana Romagnola	_____ _____ _____	al taglio confezioni	SI NO		
					Chianina Marchigiana Romagnola	_____ _____ _____	al taglio confezioni	SI NO		
					Chianina Marchigiana Romagnola	_____ _____ _____	al taglio confezioni	SI NO		
					Chianina Marchigiana Romagnola	_____ _____ _____	al taglio confezioni	SI NO		
					Chianina Marchigiana Romagnola	_____ _____ _____	al taglio confezioni	SI NO		
					Chianina Marchigiana Romagnola	_____ _____ _____	al taglio confezioni	SI NO		
					Chianina Marchigiana Romagnola	_____ _____ _____	al taglio confezioni	SI NO		

Allegato D al RDC 04

## Flow sheet controlli



### Legenda

-  = Controlli in caso di assenza o non funzionalità dell'Organismo Associativo
-  = Controlli a campione, validazione e verifiche in caso di presenza e funzionalità dell'Organismo Associativo
-  = Attività di verifica effettuata dall'Organismo Associativo

## Allegato E al RDC 04

# PIANO DEI CONTROLLI

della Indicazione Geografica Protetta **VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE**

### CONTROLLO Allevatore

Frequenza: annuale almeno del 20 % più uno di chi ha fatto richiesta di iscrizione all'Elenco Allevatori  
Periodo: distribuito durante l'anno  
Strumenti utilizzati: visivo, mappe catastali, dati dell'Organismo Associativo –ove operante–  
Responsabili: Valutatori dalla 3A-PTA  
Registrazioni: Elenco Allevatori, Verbale di controllo all'Organismo Associativo –ove operante–

### CONTROLLO Mattatoi

Frequenza: annuale del 20 % di coloro che hanno fatto richiesta di iscrizione all'Elenco Mattatoi  
Periodo: distribuito durante l'anno  
Strumenti utilizzati: visivo, verbali dell'Organismo Associativo –ove operante–, rapporti di prova  
Responsabili: Valutatori dalla 3A-PTA  
Registrazioni: Elenco Mattatoi, Verbale di controllo mattatoi

### CONTROLLO Macellerie

Frequenza: annuale per coloro che hanno fatto richiesta di iscrizione all'Elenco Macellerie  
Periodo: distribuito durante l'anno  
Strumenti utilizzati: visivo, verbali dell'Organismo Associativo –ove operante–, registri  
Responsabili: Valutatori dalla 3A-PTA  
Registrazioni: Verbale di controllo macellerie, Verbale di controllo all'Organismo Associativo –ove operante–

### CONTROLLO Organismo Associativo –ove operante–

Frequenza: annuale  
Periodo: distribuito durante l'anno  
Strumenti utilizzati: verbali dell'Organismo Associativo –ove operante–, registri  
Responsabili: Valutatori dalla 3A-PTA  
Registrazioni: Verbale di controllo all'Organismo Associativo –ove operante–

**Allegato F al RDC 04**

**Schema sintetico dei requisiti e degli adempimenti di conformità e relative misure di controllo adottate dalla 3A-PTA**

FASE	REQUISITI DI CONFORMITÀ	AUTOCONTROLLO	FREQUENZA	CONTROLLI EFFETTUATI DALLA 3A-PTA	FREQUENZA
Allevamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dislocazione dell'allevamento nella zona di produzione come da Disciplinare</li> </ul>	—	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllo allevatore documentale e in campo</li> <li>Controllo Richiesta di iscrizione all'Elenco Allevatori</li> </ul>	Annuale almeno del 20% più uno degli allevatori che hanno fatto la Richiesta di iscrizione all'Elenco Allevatori
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Purezza razze allevate: Marchigiana e/o Chianina e/o Romagnola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registro di stalla</li> </ul>	Ad ogni acquisto od alla nascita del singolo capo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllo razze bovine documentale</li> <li>Controllo del Documento di controllo rilasciato alla macellazione</li> </ul>	Ad ogni macellazione
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Iscrizione razze allevate al RGGB</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registro di stalla</li> </ul>	Ad ogni acquisto od alla nascita del singolo capo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllo razze bovine documentale</li> <li>Controllo del Documento di controllo rilasciato alla macellazione</li> </ul>	Ad ogni macellazione
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sistemi di stabulazione come da Disciplinare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dichiarazione allevatore</li> </ul>	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllo allevatore documentale e in campo</li> <li>Controllo della dichiarazione dell'allevatore e/o del Documento di controllo rilasciato alla macellazione sottoscritto dall'allevatore stesso</li> </ul>	Annuale almeno del 20% più uno degli allevatori che hanno fatto Richiesta di iscrizione all'Elenco Allevatori nel primo caso; ad ogni macellazione nel secondo caso
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Base alimentare e livelli nutritivi come da Disciplinare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dichiarazione allevatore</li> </ul>	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllo allevatore documentale e in campo</li> <li>Controllo della dichiarazione dell'allevatore e/o del Documento di controllo rilasciato alla macellazione sottoscritto dall'allevatore stesso</li> </ul>	Annuale almeno del 20% più uno degli allevatori che hanno fatto Richiesta di iscrizione all'Elenco Allevatori nel primo caso; ad ogni macellazione nel secondo caso

RDC04Rev4

FASE	REQUISITI DI CONFORMITÀ	AUTOCONTROLLO	FREQUENZA	CONTROLLI EFFETTUATI DALLA 3A-PTA	FREQUENZA
Trasporto	<ul style="list-style-type: none"> <li>Divieto di utilizzo di mezzi cruenti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dichiarazione nel Documento di controllo</li> </ul>	Ad ogni macellazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllo del Documento di controllo</li> <li>Controllo visivo o documentale in mattatoio</li> <li>Controllo documentale presso l'Organismo Associativo</li> </ul>	Ad ogni macellazione nel primo caso; annuale del 20% presso i mattatoi che hanno fatto Richiesta di iscrizione all'Elenco Mattatoi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Divieto di trasporto di animali non identificati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dichiarazione nel Documento di controllo</li> </ul>	Ad ogni macellazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllo del Documento di controllo</li> <li>Controllo documentale in mattatoio</li> <li>Controllo documentale presso l'Organismo Associativo</li> </ul>	Ad ogni macellazione nel primo caso; annuale del 20% presso i mattatoi che hanno fatto Richiesta di iscrizione all'Elenco Mattatoi
Macellazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ubicazione stabilimenti nella zona di produzione</li> </ul>	—	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllo documentale degli allegati alla Richiesta di iscrizione all'Elenco Mattatoi</li> <li>Controllo diretto</li> </ul>	Ad ogni presentazione della Richiesta di iscrizione all'Elenco Mattatoi; annuale del 20% presso i mattatoi che hanno fatto Richiesta di iscrizione all'Elenco Mattatoi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vigenza autorizzazione sanitaria</li> </ul>	—	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllo documentale degli allegati alla Richiesta di iscrizione all'Elenco Mattatoi</li> <li>Controllo diretto</li> </ul>	Ad ogni presentazione della Richiesta di iscrizione all'Elenco Mattatoi; annuale del 20% presso i mattatoi che hanno fatto Richiesta di iscrizione all'Elenco Mattatoi
Refrigerazione carcasce	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evitare la contrattura da freddo alle carni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Refrigerazione graduale delle carcasce</li> </ul>	Dopo ogni macellazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllo documentale</li> </ul>	Annuale del 20% presso i mattatoi che hanno fatto Richiesta di iscrizione all'Elenco Mattatoi
Prove di tipo alla macellazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conformazione <math>\geq</math> R</li> <li>Stato di ingrassamento tra 1 escluso e 3 compreso</li> <li>Assenza di colorazioni magenta o tendenti al nero dalle parti carnose esposte della carcassa</li> <li>Assenza nel grasso visibile di colorazioni tendenti al giallo cinerino o di venature giallo cariche</li> </ul>	—	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllo visivo diretto</li> </ul>	Ad ogni timbratura
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Calo a fresco minore del 3%</li> <li>pH compreso tra 5.2 e 5.8</li> </ul>	—	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllo visivo diretto</li> </ul>	10 % dei capi

RDC04Rev4

FASE	REQUISITI DI CONFORMITÀ	AUTOCONTROLLO	FREQUENZA	CONTROLLI EFFETTUATI DALLA 3A-PTA	FREQUENZA
Prove di tipo alla macellazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Ceneri sul tal quale &lt; 2%</li> <li>♦ Estratto etereo sul tal quale &lt; 3%</li> <li>♦ Proteine sul tal quale &gt; 20%</li> <li>♦ Colesterolo &lt; 500 ppm</li> <li>♦ Rapporto ac. grassi insat./sat. &gt; 1</li> <li>♦ Calo alla cottura &lt; 35%</li> <li>♦ Grado di durezza a crudo &lt; 3.5 kg/cm<sup>2</sup></li> <li>♦ Grado di durezza a cotto &lt; 2.5 kg/cm<sup>2</sup></li> <li>♦ Colore a 2667K con L &gt; 30, C &gt; 20 e 25 ≤ H ≤ 45</li> </ul>	—	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Controllo del Rapporto di prova</li> </ul>	In funzione del Piano dei prelievi
Timbratura delle mezzene	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Timbratura con timbro idoneo conservabile durante tutte le fasi della distribuzione da apporre su ognuna delle 18 aree previste a mezzena come da Disciplinare, per un totale di almeno 36 timbri a carcassa</li> </ul>	—	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Controllo visivo diretto</li> </ul>	Annuale del 20% presso i mattatoi che hanno fatto Richiesta di iscrizione all'Elenco Mattatoi
Trasporto mezzene	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ A norma di legge</li> </ul>	—	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Controllo documentale presso le macellerie</li> </ul>	Annuale
Carni per la vendita al taglio	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Tagli eseguiti esclusivamente dalle macellerie assoggettate ai controlli di conformità della 3A-PTA</li> <li>♦ Identificazione e rintracciabilità del prodotto finito</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Registro di carico e scarico</li> </ul>	Ogni mezzena, quarto acquistato/venduto	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Controllo documentale presso le macellerie</li> </ul>	Annuale
Carni porzionate	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Esecuzione della porzionatura esclusivamente dalle macellerie assoggettate ai controlli di conformità della 3A-PTA</li> <li>♦ Identificazione e rintracciabilità del prodotto finito</li> <li>♦ Sigillatura confezioni</li> <li>♦ Etichette confezioni indicanti: Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, razza di appartenenza, Indicazione Geografica Protetta, codice alfanumerico seguito dalla indicazione "Organismo di Controllo: 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Registro di carico e scarico</li> </ul>	Ogni mezzena, quarto acquistato/venduto	<ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Controllo documentale presso le macellerie</li> </ul>	Annuale

## Allegato G al RDC 04

# VERBALE DI CONTROLLO ALLEVATORI

- Riferimenti:**
- ◆ Reg. CEE 2081/92 del 14 luglio 1992 Regolamento del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari;
  - ◆ Disciplinare di Produzione dell'Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale approvato dalla Commissione con Reg. CE n. 134/98 del 20/01/1998 pubblicato in GUCE L. 15/6 del 21/01/98 che completa l'allegato del Reg. CE n. 1107/96 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del Reg. CEE n. 2081/92;
  - ◆ Decreto Legislativo 18 aprile 1994 n. 286;
  - ◆ Decreto Ministeriale 4 maggio 1998 n. 298;
  - ◆ Manuale della Qualità di 3A – PTA.

RDC04Rev4

DATA:	VERBALE N°:	RGV:
-------	-------------	------

**NOTE INFORMATIVE**

PERSONALE CONTATTATO

ALLEVAMENTO \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_

CITTÀ \_\_\_\_\_

PROVINCIA \_\_\_\_\_

TELEFONO \_\_\_\_\_

FAX \_\_\_\_\_

P.IVA \_\_\_\_\_

**SEDI UNITÀ PRODUTTIVE**

ATTIVITÀ SVOLTA	INDIRIZZO	MEDIA ANNUA CAPI ALLEVATI IGP VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE

**RICONOSCIMENTI, AUTORIZZAZIONI SANITARIE E INSERIMENTO IN CONSORZI E ASSOCIAZIONI**

**PERSONALE ADDETTO**

FISSO: \_\_\_\_\_

AVVENTIZIO: \_\_\_\_\_

RAPPRESENTANTE LEGALE \_\_\_\_\_

RESPONSABILE SISTEMA ALLEVAMENTO \_\_\_\_\_

RDC04Rev4

## Verifica requisiti nell'allevamento

REQUISITI DI CONFORMITÀ		CONFORMITÀ VERIFICATA		
		SI	NO	N.A.
1.	ALLEVAMENTO ALL'INTERNO DELLA ZONA DI PRODUZIONE			
2.	ALLEVAMENTO AL PASCOLO E/O A STABULAZIONE LIBERA E/O A STABULAZIONE FISSA I CAPI DALLA NASCITA ALLO SVEZZAMENTO			
3.	ALLEVAMENTO A STABULAZIONE LIBERA E/O A STABULAZIONE FISSA I CAPI DALLO SVEZZAMENTO ALLA MACELLAZIONE			
4.	UTILIZZO DI LATTE MATERNO PER I VITELLI DALLA NASCITA ALLO SVEZZAMENTO			
5.	UTILIZZO DI FORAGGI FRESCHI E/O CONSERVATI PROVENIENTI DA PRATI NATURALI, ARTIFICIALI E COLTIVAZIONI ERBACEE TIPICHE DELLA ZONA GEOGRAFICA INDICATA, COMPRESSE EVENTUALI ADDIZIONI DI MANGIMI CONCENTRATI SEMPLICI O COMPLESSI E DI COMPOSTI MINERALI E VITAMINICI DALLO SVEZZAMENTO A 4 MESI PRIMA DELLA MACELLAZIONE DEI CAPI			
6.	ESCLUSIONE DALLA RAZIONE DURANTE I 4 MESI CHE PRECEDONO LA MACELLAZIONE DEI FORAGGI INSILATI E DEI SOTTOPRODOTTI DELL'INDUSTRIA			
7.	LIVELLO ENERGETICO DELLA RAZIONE SUPERIORE A 0.8 UF E CONTENUTO PROTEICO PERCENTUALE COMPRESO TRA 13 % E 18 %			
8.	PUREZZA RAZZE BOVINE: MARCHIGIANA E/O CHIANINA E/O ROMAGNOLA			
9.	CAPI BOVINI NATI IN ALLEVAMENTI IN SELEZIONE ED ISCRITTI ALLA NASCITA AL RGGB			
10.	IDENTIFICAZIONE DEL SINGOLO CAPO TRAMITE CONTRASSEGNO IDENTIFICATIVO PREVISTO DALLA NORMATIVA VIGENTE IN MATERIA DI LIBRI GENEALOGICI			
11.	REGISTRAZIONE DOCUMENTALE AI FINI DELLA TRACCIABILITÀ DEI CONTRASSEGNI DI CUI SOPRA NEL REGISTRO DI STALLA			

RDC04Rev4

NOTE DELL'INCARICATO \*

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

\* L'eventuale riscontro di NC gravi comporta la compilazione dei moduli 1 allegato al presente Verbale di controllo Allevatori.

OSSERVAZIONI DELL'ALLEVATORE

---

---

---

---

---

In base ai controlli effettuati, l'allevamento e tutti i capi allevati nel medesimo destinati all'Indicazione Geografica Protetta VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE risulta la

**CONFORMITÀ**



**NON CONFORMITÀ**



al RDC 04 ed alle prescrizioni del Disciplinare.

L'Azienda \_\_\_\_\_

Per la 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

L'Incaricato: \_\_\_\_\_

L'Incaricato: \_\_\_\_\_

Firma

Firma

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## MODULO 1 ALLEGATO G DEL RDC 04

**ALLEVAMENTO:**

**Elenco n.** \_\_\_\_\_

Cognome e Nome \_\_\_\_\_

Ragione sociale \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

### PARTE PRIMA: DESCRIZIONE DELLA NON CONFORMITÀ

**Descrizione della Non Conformità**

---

---

---

---

---

---

---

---

Data \_\_\_\_\_

L'Azienda \_\_\_\_\_

Per la 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

L'Incaricato: \_\_\_\_\_

L'Incaricato: \_\_\_\_\_

Firma

Firma

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



