



DISPOSITIVO DI CONTROLLO

**IGP Vitellone Bianco
dell'Appennino Centrale**

RDC 04

Rev. 2

RDC 04

2	Febbraio 2017	Dott. Agr. Andrea Catalini	Dott. Agr. Federico Mariotti
Rev.	Data	Redazione	Verifica

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

1.0 SCOPO

Il presente documento costituisce parte integrante del dispositivo di controllo IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" redatto secondo le istruzioni impartite dal MiPAAF per la redazione del Piano dei controlli delle carni trasformate DOP e IGP.

Il presente documento descrive gli adempimenti e le procedure dei soggetti interessati al sistema di controllo attuato dalla 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria, di seguito indicata come 3A PTA, quale Organismo indipendente operante in conformità alla Norma ISO 17065 e autorizzato ai sensi dell'art. 53 della Legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della Legge 526/99, ai fini della produzione della IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".

2.0 SOGGETTI

Le prescrizioni contenute nel presente documento si applicano a tutti i soggetti che vogliono conformarsi al Disciplinare di Produzione della IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e intendono assoggettarsi ai controlli di conformità effettuati dalla 3A PTA.

Come previsto dallo Schema di riferimento del MiPAAF, sono stati individuati tutti i soggetti presenti nella filiera, allevatori, mattatoi, intermediari/operatori commerciali, laboratori di sezionamento e punti vendita/macellerie per i quali nel presente documento vengono descritte le procedure e gli adempimenti necessari ai fini della produzione e vendita della IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".

2.1 Allevamento

Struttura riconosciuta, inserita nel sistema dei controlli IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, contenente animale o insieme degli animali che sono tenuti in una azienda come unità epidemiologica e, in caso di più allevamenti in un'azienda, questi ultimi devono formare un'unità distinta avente la medesima qualifica sanitaria (art. 1, comma 1, lettera c, del DM 31/01/02).

2.2 Mattatoio

Struttura riconosciuta, inserita nel sistema dei controlli IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e conforme alla vigente normativa sanitaria e in possesso dei requisiti vigenti che attua la macellazione dei bovini destinati alla produzione della IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" in conformità al disciplinare di produzione.

2.3 Intermediario/Operatore Commerciale

Struttura riconosciuta, inserita nel sistema dei controlli IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" che effettua esclusivamente attività di transazione commerciale senza effettuare lavorazione ed etichettatura della carne IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" (stoccando il prodotto presso propria piattaforma) oppure svolgendo eventuali lavorazioni presso strutture inserite nel sistema dei controlli.

Diversamente inteso è colui che fa esclusivamente commercializzazione del prodotto già certificato (senza effettuare stoccaggio o lavorazione), che può operare al di fuori del sistema dei controlli.

2.4 Laboratorio di sezionamento

Struttura riconosciuta inserita nel sistema dei controlli IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e conforme alla vigente normativa sanitaria e in possesso dei requisiti vigenti che effettua le attività di sezionamento in sestì e/o tagli anatomici, di porzionatura, di confezionamento, di etichettatura e commercializzazione di prodotto IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" in conformità al disciplinare di produzione.

2.5 Punto vendita /Macelleria

Struttura riconosciuta, inserita nel sistema dei controlli IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e conforme alla vigente normativa sanitaria che effettua la lavorazione (manipolazione), etichettatura - e vendita di carne IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" in conformità al disciplinare di produzione.

2.6 Soggetti di filiera

Soggetti di cui ai paragrafi 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

3.0 RIFERIMENTI

- Disciplinare di Produzione dell'Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale approvato con Regolamento (CE) n.1301 della Commissione del 9 dicembre 2011.
- Decreto Legislativo 18 aprile 1994 n. 286;
- Decreto Ministeriale 4 maggio 1998 n. 298;
- Manuale della Qualità della 3A – PTA.
- Reg. (CE) 1760/00 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000;
- D.M. 30/08/2000 n. 22601 indicazioni e modalità applicative del Regolamento (CE) N. 1760/2000 sull'etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine
- Nota Mi.P.A.A.F. n°1396 del 26/03/2007
- Legge n. 283 del 30/04/1962 e successive modifiche "modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- D.P.R n. 327 del 26.3.1980 "regolamento di esecuzione della Legge n. 283 articolo 27 2°comma lett. (a e (c del 30.4.1962, e successive modificazioni in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- Codex Alimentarius Stan 66-1981;
- D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109 – Attuazione delle Direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari così come modificato dal D.L.vo 23.06.2003 n. 181;
- D. Lgs. 30.12.1992, n. 532: "Attuazione della Direttiva 91/628/CEE relativa alla protezione degli animali durante il trasporto";
- D.Lgs. 18 Aprile 1994, n. 286: "Attuazione delle Direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche" e successive modifiche (D.M. 13 Giugno 1994 e D.M. 23 Novembre 1995);
- D.Lgs. n. 333/98 del 1 settembre 1998: "Attuazione della direttiva 93/119/CE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento";
- D. Lgs. 20.10.1998, n 388: "Attuazione della Direttiva 95/129/CE in materia di protezione degli animali durante il trasporto";
- Legge 128/98 disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla Comunità Europea – Legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'art. 53;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 " Valutazione della conformità - Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi";
- Legge n. 526/99 "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla Comunità Europea - Legge Comunitaria 1999" art. 14, che ha sostituito l'art. 53 della Legge 128/98;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura";
- Decreto del Presidente della Repubblica n. 445 del 28 dicembre 2000 – G.U. Supplemento ordinario– n. 42 del 20/02/2001 "Disposizioni legislative in materia di documentazione amministrativa"
- Decisione 2001/471 /CE: "Norme per i controlli regolari delle condizioni igieniche generali, svolti dagli operatori negli stabilimenti conformemente alla Direttiva 64/433/CEE sulle condizioni sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di carni fresche".
- Reg. (CE) 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

- Decreto Legislativo n° 181 del 23/06/03 attuazione della direttiva 2000/13/CEE concernente l'etichettatura, e la presentazione dei prodotti alimentari nonché la relativa pubblicità.
- Decreto 27 agosto 2004: recante definizione dell'attività di vigilanza sulle strutture autorizzate a svolgere il controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari regolamentate da norme comunitarie.
- Reg.(CE) n. 2074/2005 del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei Regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e n. 882/2004, deroga al Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei Regolamenti (CE) n. 853/2004 e n. 854/2004;
- Reg. (CE) n. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.
- Reg. (CE) n. 852/2004 Igiene dei prodotti alimentari
- Reg. (CE) n. 853/2004 Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- Reg. (CE) n. 854/2004 Norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.
- D.Lvo del 19.11.04, n. 297 sulle disposizioni sanzionatorie in applicazione del Reg. CEE 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e agroalimentari;
- Legge 27.12.2006 n. 296 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria)"- Art. 1. comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari";
- Decreto Legge n. 181 del 18.5.2006 (G.U. 114 18.5.2006) disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni della Presidenza del Consiglio dei Ministri e dei Ministeri;
- Nota Mipaaf n.22897 del 29.11.2007 - "Piani di controllo sulle denominazioni protette italiane provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza degli obblighi tariffari";
- Nota Mipaaf n.22966 del 30.11.2007 – separazione produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche;
- Decreto Ministero della salute 16/05/2007 – G.U. n. 148 del 28/06/2007 "Modifica dell'allegato IV del decreto del Presidente della Repubblica del 30 aprile 1996 n. 317
- Reg. (CE) n. 2076/2005 del 5 dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004 e n. 854/2004;
- nota MiPAAF – Dipartimento delle Politiche Competitive della Qualità Agroalimentare e della Pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare – Ex SAQ VII n. 20096 del 13/09/2012 riportante l'obbligo di riportare in etichetta la dicitura "*Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf*"
- Schema controllo IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"
- PRO 06 Procedura gestionale di 3A PTA "Gestione pratiche di certificazione";
- Testo del Decreto-Legge 25 settembre 2009, n.135 coordinato con la Legge di conversione 20 novembre 2009, n.166, recante: "Disposizioni urgenti per l'attuazione di obblighi comunitari e per l'esecuzione di sentenze della Corte di Giustizia delle Comunità Europee". (G.U.n.274 del 24/11/2009 – Suppl.Ordinario n.215)
- Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21/11/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.
- Regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22/09/2003 sugli additivi destinati all'alimentazione animale
- Regolamento (CE) 767/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 13/07/2009 sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi.

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

- Nota del Mipaaf del 02 agosto 2013 (protocollo DG VICO n.0017536 DEL 02/08/2013), concernente precisazioni in merito al periodo di frollatura.
- Decreto Mipaaf del 21/07/2011 relativo alle "Modalità di smarchiatura di un prodotto certificato come DOP o IGP"
- Regolamento di smarchiatura dell'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale prot. Mipaaf 0011847 del 18/02/2016
- Comunicazione del Ministro della Salute N.prot. DGSAF 0009384-10/04/2015 con oggetto : Abolizione obbligo rilascio passaporti per animali della specie bovina/bufalina.
- Decreto 271 del 12/03/2015 – Istituzione della Banca Dati Vigilanza

4.0 DEFINIZIONI

Per la terminologia utilizzata nel presente documento valgono in generale le definizioni riportate nella Norma UNI EN ISO 9000:2005 con le seguenti integrazioni:

4.1 Richiedente

Si definisce Richiedente colui che ha fatto specifica richiesta di assoggettamento ai controlli della 3A PTA per utilizzare l'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale e che si trova in possesso dei requisiti applicabili ai soggetti di cui al capitolo 2.0 del presente documento.

4.2 Soggetto riconosciuto

Soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione, e precisamente::

4.2.1. ALLEVATORE

Persona fisica o giuridica che conduce a qualsiasi titolo un allevamento e 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 Dispositivo di controllo.

4.2.2. MATTATOIO

Esercizio sito all'interno della zona di produzione che effettua le attività di macellazione dei capi bovini in conformità alle prescrizioni del presente Disciplinare.

4.2.3. INTERMEDIARIO COMMERCIALE/OPERATORE

Persona fisica o giuridica che effettua le attività di intermediazione e commercializzazione di carni bovine IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale in conformità alle prescrizioni del presente Disciplinare.

4.2.4. LABORATORIO DI SEZIONAMENTO

Esercizio che effettua le attività di sezionamento e/o porzionatura e/o confezionamento ed etichettatura delle carni bovine IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

4.2.5. MACELLERIA/PUNTO VENDITA

Macelleria/punto vendita che effettua le attività di sezionamento e/o lavorazione e/o etichettatura e vendita al consumatore delle carni bovine IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale

4.3 Disciplinare

Documento i cui contenuti sono definiti dall'art. 5 del Reg. (CE) n. 1151/12, approvato con Regolamento (CE) n.1301 del 11 dicembre 2011

4.4 Zona di produzione

L'area geografica di produzione della carne di "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" è rappresentata dal territorio delle province collocate lungo la dorsale appenninica del Centro-Italia.

Più precisamente la zona di produzione è rappresentata dai territori delle attuali seguenti province: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Ancona, Ascoli Piceno, Fermo, Macerata, Pesaro-Urbino, Teramo, Pescara, Chieti,

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno, Pisa, Pistoia; Roma limitatamente ai comuni di Arcinazzo Romano, Camerata Nuova, Cervara di Roma, Jenne, Mazzano Romano, Ponzano Romano, Sant'Oreste, Subiaco, Vallepietra, Vallinfreda, Vivaro Romano; Latina limitatamente ai comuni di Campodimele, Castelforte, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Minturno, Monte San Biagio, Prossedi, Roccasecca dei Volsci, Santi Cosma e Damiano, Sonnino, Spigno Saturnia; Caserta limitatamente ai comuni di Ailano, Alife, Alvignano, Baia e Latina, Bellona, Caianello, Caiazzo, Calvi Risorta, Camigliano, Capriati a Volturno, Castel Campagnano, Castel di Sasso, Castello del Matese, Ciorlano, Conca della Campania, Dragoni, Fontegreca, Formicola, Francolise, Gallo Matese, Galluccio, Giano Vetusto, Gioia Sannitica, Letino, Liberi, Marzano Appio, Mignano Monte Lungo, Pastorano, Piana di Monte Verna, Piedimonte Matese, Pietramelara, Pietravairano, Pignataro Maggiore, Pontelatone, Prata Sannita, Pratella, Presenzano, Raviscanina, Riardo, Rocca D'Evandro, Roccaromana, Rocchetta e Croce, Ruviano, San Gregorio Matese, San Pietro Infine, San Potito Sannitico, Sant'Angelo d'Alife, Sparanise, Teano, Tora e Picilli, Vairano Patenora, Valle Agricola, Vitulazio.

4.5 Libro genealogico - RGGB

Libro tenuto da una associazione nazionale di allevatori dotata di personalità giuridica, o da un ente di diritto pubblico, in cui sono iscritti gli animali riproduttori di una determinata razza, sottoposti allo stesso programma di selezione, con l'indicazione dei loro ascendenti (annesso alla L 280/99).

4.6 Anagrafe Nazionale Bovina

Anagrafe Nazionale Bovina istituita dal Ministero della Salute presso il CSN dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Abruzzo e Molise con sede a Teramo. In essa è gestita una Banca Dati Nazionale (BDN) dove vengono registrati i capi bovini e bufalini presenti in Italia.

4.7 Azienda

Qualsiasi stabilimento, costruzione e, nel caso di una fattoria all'aperto, qualsiasi luogo in cui sono tenuti, allevati o governati animali oggetto del presente Dispositivo di controllo.

4.8 Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale

Consorzio ufficialmente riconosciuto il 29 marzo 2004, che svolge attività di vigilanza, tutela e salvaguardia dell'IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" da abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni e uso improprio della denominazione.

4.9 Apposizione del contrassegno

Atto identificativo della conformità della carcassa o del taglio anatomico o del prodotto in vendita confezionato o preincartato attraverso l'apposizione di un contrassegno sulla superficie.

4.10 Controllo di conformità

Atto –ovvero controllo– mediante il quale la 3A PTA si accerta che vengano rispettati i requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di produzione. L'insieme delle attività di riscontro e documentazione, attuate "ex ante", "in fieri" e/o "ex/post", che consentono alla 3A PTA di attribuire alle carcasse bovine la conformità.

4.11 Lotto

Il lotto di carni è costituito da un gruppo di carni sempre omogeneo per le informazioni obbligatorie e facoltative fornite.

E' ammessa la costituzione di lotti omogenei costituiti anche da carni provenienti dalle razze Chianina, Marchigiana e Romagnola.

Il codice identificativo del lotto deve consentire di risalire ai documenti di controllo/identificativi dei soggetti costituenti il lotto stesso.

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

4.12 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.

4.13 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.

4.14 Prove di tipo

Insieme delle analisi chimico fisiche effettuate sul prodotto.

4.15 Smarchiatura

Per smarchiatura si intende la rimozione:

a) dalla mezzena o dai singoli tagli anatomici non confezionati, già certificati come IGP" Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" ed in carico a soggetti iscritti negli elenchi, del marchio (contrassegno) Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale;

b) dal prodotto confezionato in confezioni sigillate preconfezionate (ATM, sottovuoto, ecc...) del marchio e/o della denominazione "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".

Nei casi suddetti, al fine di poter effettuare la smarchiatura, è necessario disporre di autorizzazione del Consorzio di Tutela.

4.16 Procedura

Per procedura si intende una o più procedure necessarie per poter essere riconosciuti da 3A PTA come idoneo a far parte del circuito della produzione tutelata.

4.17 Fase di processo

Per fase di processo si intende una o più fasi potenzialmente determinanti per l'ottenimento del prodotto finito conforme a quanto previsto dal disciplinare di produzione.

4.18 Tracciabilità di filiera

Capacità di produrre informazioni nel corso del processo produttivo da monte a valle della filiera.

4.19 Rintracciabilità di filiera

Capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate (relativamente ai flussi materiali ed agli operatori di filiera).

4.20 Dispositivo di controllo

Insieme delle attività che consentono a 3A PTA di verificare la conformità del prodotto IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" disciplinato nei documenti di seguito indicati che, nel loro insieme, costituiscono lo Schema di Controllo: DISPOSITIVO DI CONTROLLO – IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" (RDC 04), PROSPETTO DEI CONTROLLI – IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" (riportato in Allegato Y al presente RDC 04) e TRF 04 TARIFFARIO – IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" (riportato in Allegato X al presente RDC 04).

4.21 Autorità di vigilanza

MIPAAF, Regione Emilia Romagna, Regione Toscana, Regione Umbria, Regione Marche, Regione Abruzzo, Regione Molise, Regione Lazio, Regione Campania, Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale

4.22 Documento di controllo

Documento informatico, identificato da numerazione progressiva univoca, che attesta l'avvenuto rilascio della certificazione del capo bovino.

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

Tale documento riporta le informazioni relative alla tracciabilità e alla rintracciabilità del capo bovino certificato anche al fine di permettere la verifica dei requisiti di conformità e i controlli relativi sul rispetto di tali requisiti.

Il documento di controllo dovrà contenere i seguenti dati:

1. numero identificativo dell'animale (matricola);
2. azienda di nascita;
3. aziende di allevamento e/o ingrasso;
4. movimentazione del capo;
5. data di nascita;
6. sesso;
7. data e numero progressivo di macellazione;
8. Categoria dell'animale;
9. Peso della carcassa, mezzena, quarto o sesto o taglio destinato;
10. conformazione e grasso della carcassa secondo la classificazione CE
11. denominazione e sede del mattatoio dove è avvenuta la macellazione;
12. denominazione e sede del laboratorio di sezionamento dove è avvenuto il sezionamento;
13. indicazione della tipologia di prodotto preso in carico (carcassa, mezzena, sesto, quarto, singoli tagli o tagli misti);
14. denominazione e sede del destinatario: macelleria, laboratorio di sezionamento, operatore commerciale;
15. nome del soggetto incaricato alle verifiche di conformità.

4.23 Etichetta

Documento apposto sul singolo pezzo di carne, o su pezzi di carne, o sul relativo materiale di imballaggio o, per i prodotti non preimballati, le informazioni appropriate scritte e visibili al consumatore nel punto vendita, così come definito dalla normativa vigente in materia.

L'etichetta deve riportare, oltre ai dati obbligatori richiesti dalle normative vigenti, le seguenti informazioni:

1. numero di riferimento o codice di rintracciabilità
2. la denominazione "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e/o il logo;
3. il logo comunitario previsto dalla normativa comunitaria vigente.; la denominazione «indicazione geografica protetta» o la corrispondente abbreviazione «IGP» possono figurare nell'etichettatura;
4. la/e razza/e del soggetto/i;
5. la dicitura: "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf".

L'etichetta può riportare anche le altre informazioni previste nel documento di controllo, o altre informazioni da esso desumibili (ad esempio la tempistica della frollatura)

Per i prodotti preconfezionati o preincartati le informazioni di cui ai punti 2, 3, 4 e 5 possono essere riportate su una etichetta separata e, comunque, sulla stessa confezione; le informazioni di cui ai punti 2 e 3 devono essere riportate entrambe in un'unica etichetta.

L'etichetta può essere generata dal software di gestione su web service o, in alternativa autoprodotta da altri software o comunque compilata ai fini dell'etichettatura del prodotto IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, in conformità alla vigente normativa.

4.24 Carne bovina preconfezionata: unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore ed alla collettività, costituita da carne bovina e dall'imballaggio in cui è stata immessa prima di essere posta in vendita, avvolta interamente e in parte da tale imballaggio ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata.

4.25 Carne bovina preincartata: unità di vendita costituita da carne bovina e dall'involucro nel quale è stata posta o avvolta negli esercizi di vendita.

4.26 Frollatura: processo di maturazione della carne ai fini di migliorarne la tenerezza.

Per "**periodo di frollatura**" si intende il periodo di tempo che intercorre tra la data di macellazione (compresa) e la data di immissione alla vendita al consumatore finale. Relativamente alla vendita a ristorazione, mense, laboratori per

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

prodotti trasformati ecc. ecc. si applica quanto riportato al cap. 13.3.3 . La frollatura può essere riferita alla carcassa, alla mezzene, al sesto, al singolo taglio anatomico o alla singola unità di vendita.

4.27 Mangimi concentrati semplici; ai sensi della normativa 767/2009 sono riconducibili alla definizione di cui all'art. 3 comma 2 par. g (“materie prime per mangimi”)

4.28 Mangimi concentrati composti; ai sensi della normativa 767/2009 sono riconducibili alla definizione di cui all'art. 3 comma 2 par. h, j , k (“mangimi composti tra cui, mangimi complementari” e “mangimi minerali”)

4.29 Integratori minerali e vitaminici; ai sensi della normativa 1831/2003 sono riconducibili alla definizione di cui all'art. 2 comma 2 par. a (“additivi per mangimi”).

4.30 Soggetto incaricato: persona fisica che, in qualità di dipendente o collaboratore del mattatoio, viene incaricato dallo stesso ad effettuare le verifiche in autocontrollo e l'apposizione del marchio, secondo le modalità indicate al successivo par.9.3

5.0 ABBREVIAZIONI

3A-PTA	3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Scarl
MiPAAF	Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
CT	Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale
IGP	Indicazione Geografica Protetta
EVQ	Elenco Valutatori Qualificati
ELE – RIC 04	Elenco Richiedenti IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale
RGV	Responsabile del Gruppo di Verifica
IT	Ispettore Tecnico
NC	Non Conformità
NA	Non Applicabile
KMC	Key Manager Certificazione

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

6.0 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
Nascita e Allevamento dei capi	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Nascita e allevamento dell'animale in zona di produzione come da Disciplinare di Produzione approvato; ◆ Allevamenti assoggettati ai controlli di conformità della 3A-PTA ◆ Razze pure: Marchigiana e/o Chianina e/o Romagnola iscritte al RGGB del LGN ◆ Stabulazione: <ol style="list-style-type: none"> 1. dalla nascita allo svezzamento: al pascolo e/o a stabulazione libera e/o a stabulazione fissa; 2. dallo svezzamento alla macellazione: a stabulazione libera e/o a stabulazione fissa
Alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Base alimentare: <ol style="list-style-type: none"> 1. Dalla nascita allo svezzamento: latte materno; 2. 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 composti e di integratori minerali e vitaminici; 3. Da 4 mesi prima della macellazione alla macellazione stessa: esclusione di foraggi insilati 4. Divieto di utilizzo dei sottoprodotti dell'industria ◆ Livelli nutritivi razione: <ol style="list-style-type: none"> 1. per i maschi maggiori di 0,8 UF per kg di sostanza secca; 2. per le femmine maggiori di 0,7 UF per kg di sostanza secca; ◆ Livelli nutritivi razione: quota proteica compresa tra 13 % e 18 %
Macellazione	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Stabilimenti ubicati all'interno della zona di produzione ◆ Mattatoi assoggettati ai controlli di conformità della 3A-PTA
Trasporto e sosta in premacellazione	<ul style="list-style-type: none"> ◆ evitare l'utilizzo di mezzi cruenti per il carico e lo scarico dagli automezzi. ◆ Gli animali al mattatoio devono essere avviati immediatamente alla macellazione o sostare in box singoli.
Sgrassamento	<ul style="list-style-type: none"> ◆ non è ammesso lo sgrassamento totale della carcassa intesa come la completa rimozione del grasso di copertura del filetto e del grasso di copertura (interno ed esterno) delle masse muscolari che all'atto della macellazione risultano ricoperte da grasso.



DISPOSITIVO DI CONTROLLO

IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale

RDC 04

Rev. 2

Refrigerazione carcasse	<ul style="list-style-type: none">◆ Raffreddamento graduale in modo da evitare la contrattura da freddo delle carni◆ Frollatura: per le carcasse dei maschi almeno 4 gg per i quarti anteriori e 10 gg per i quarti posteriori
Prove di tipo alla macellazione	<ul style="list-style-type: none">◆ Conformazione maggiore o uguale ad R◆ Stato di ingrassamento escluso 1 e non superiore a 3◆ Assenza di colorazioni giallo cinerine o di venature giallo cariche sul grasso visibile della carcassa◆ Assenza di colorazioni magenta o tendenti al nero sulle parti carnose esposte della carcassa◆ pH compreso tra 5.2 e 5.8◆ Estratto etereo sul tal quale inferiore al 3 %◆ Ceneri sul tal quale inferiore al 2 %◆ Proteine sul tal quale maggiori del 20 %◆ Colesterolo inferiore a 500 ppm◆ Rapporto acidi grassi insaturi su acidi grassi saturi maggiore di 1◆ Calo a fresco minore del 3 %◆ Calo alla cottura minore del 35 %◆ Grado di durezza a crudo minore di kg 3.5 su cm²◆ Grado di durezza a cotto minore di kg 2.5 su cm²◆ Colore alla luce diurna a 2667K con L maggiore di 30, C maggiore di 20 ed H compreso tra 25 e 45
Apposizione del contrassegno	<ul style="list-style-type: none">◆ apposizione di un contrassegno idoneo conservabile durante tutte le fasi della distribuzione, da apporre su ognuna delle 18 aree previste della mezzena per un totale di almeno 36 contrassegni a carcassa.
Sezionamento	<ul style="list-style-type: none">◆ Lavorazione e sezionamento esclusivamente in laboratori assoggettati ai controlli di conformità della 3A-PTA◆ Identificazione e Rintracciabilità del prodotto finito◆ Sigillatura confezioni (inamovibilità dell'etichetta)◆ Etichette confezioni indicanti:<ol style="list-style-type: none">1.0 numero di riferimento o codice di rintracciabilità o lotto;2.0 la denominazione "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e/o il logo;3.0 la dicitura "Indicazione Geografica Protetta" e/o il logo comunitario previsto dalla normativa comunitaria vigente. E' possibile l'uso dell'acronimo "I.G.P.";4.0 la razza/le razze del/i soggetto/i;5.0 la dicitura: "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf".

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

Vendita al taglio su banco assistito	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Lavorazione e vendita esclusivamente dalle macellerie assoggettate ai controlli di conformità della 3A-PTA ◆ Periodo minimo di frollatura ◆ Identificazione e Rintracciabilità del prodotto finito
Vendita del prodotto preincartato o preconfezionato su banco a libero servizio	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Esecuzione della porzionatura esclusivamente dalle macellerie assoggettate ai controlli di conformità della 3A-PTA ◆ Periodo minimo di frollatura ◆ Identificazione e Rintracciabilità del prodotto finito ◆ Sigillatura confezioni (inamovibilità dell'etichetta) ◆ Etichette confezioni indicanti: <ol style="list-style-type: none"> 1. numero di riferimento o codice di rintracciabilità o lotto; 2. la denominazione "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e/o il logo; 3. la dicitura "Indicazione Geografica Protetta" e/o il logo comunitario previsto dalla normativa comunitaria vigente. E' consentito l'uso dell'acronimo "I.G.P."; 4. la razza/le razze del/i soggetto/i; 5. la dicitura: Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf";

7.0 PROCEDURE E ADEMPIMENTI DEGLI ALLEVAMENTI

7.1 Generalità

Tutti gli allevatori che intendono far nascere e allevare capi bovini destinati alla produzione di carne IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale conformemente al Disciplinare di produzione devono essere noti e pertanto comunicano al 3A-PTA i propri dati identificativi e quelli dei singoli allevamenti assoggettati ai controlli funzionali secondo quanto riportato nella Richiesta di iscrizione nell'elenco Allevamenti, riportata in Allegato 1 al presente documento.

Tali informazioni possono essere comunicate all'Organismo di controllo anche direttamente per via telematica attraverso apposito portale di registrazione della domanda. Il sistema effettua la verifica e la completezza dei dati inseriti, e ne richiede convalida via mail. La domanda può essere anche inoltrata tramite agenzie di servizi specifiche e/o associazioni di categoria e/o Consorzio di Tutela.

La domanda telematica deve essere corredata da documento di identificazione del richiedente in corso di validità e debitamente firmato.

Nel caso in cui la domanda venga fatta tramite moduli cartacei, questi devono essere inviati a mezzo posta ordinaria e/o fax e/o e-mail e/o PEC utilizzando la Richiesta di iscrizione all'Elenco Allevamenti riportata in allegato 1 corredata da copia del documento di identificazione del richiedente in corso di validità debitamente firmata, del certificato di iscrizione alla CCIAA e/o altro documento ufficiale attestante l'effettivo svolgimento dell'attività di allevamento all'indirizzo dichiarato. La richiesta deve essere compilata in ogni sua parte, datata e sottoscritta e la sua sottoscrizione, da parte del soggetto richiedente l'iscrizione, autorizza 3A PTA alla pubblicazione sul proprio sito internet dei propri dati personali limitatamente a quelli descritti nella citata richiesta e nel rispetto della normativa sulla privacy.

Le dichiarazioni riportate nella domanda sono effettuate in conformità al D.P.R n° 445/00, pertanto costituiscono dichiarazione sostitutiva di certificazione; il dichiarante è consapevole delle responsabilità penali previste dall'art. 26 della legge n°15 del 04/01/68 cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci e di quanto previsto dal D.P.R n° 445 del 28/12/00.

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

Con tale richiesta l'allevatore autorizza 3A-PTA a richiedere alla Associazione Nazionale Allevatori di razza pertinente i dati relativi ai capi di razza del proprio allevamento e autorizza la stessa a trasmettere tali informazioni anche per via informatica o di richiederne i dati alla Banca Dati dell'Anagrafe Bovina Nazionale.

Al fine di permettere l'aggiornamento della banca dati, l'allevatore autorizza 3A-PTA ad acquisire in maniera informatica le informazioni anagrafiche dei bovini dalla Banca Dati dell'Anagrafe Bovina Nazionale attraverso collegamento telematico (web-service).

Verificata la completezza e la congruità della Richiesta di iscrizione 3A PTA valida la richiesta di iscrizione e attraverso il software attribuisce il numero di identificazione all'Allevamento, ovvero il numero di iscrizione all'Elenco Allevamenti, Allegato A al RDC 04.

Solo su richiesta dell'interessato, 3A PTA provvede all'invio della comunicazione del numero di identificazione attribuito.

Ogni variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale del macello deve essere comunicata per iscritto a 3A-PTA, utilizzando il modulo richiesta di iscrizione all'elenco allevamenti, riportato in allegato 1.

L'operatore rimane inserito all'interno del sistema dei controlli fino a formale disdetta comunicata a 3A-PTA.

Nel caso di cessazione dell'attività, l'allevamento deve darne comunicazione scritta alla 3A PTA che provvede a cancellare l'allevamento cessato dall'Elenco Allevamenti; in ogni caso a seguito della verificata chiusura dell'allevamento tramite BDN, 3A PTA provvederà comunque a cancellare l'allevamento cessato dall'Elenco Allevamenti.

Nel caso in cui il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento.

7.2 Nascita e allevamento bovini

Gli allevatori che intendono far nascere e allevare capi bovini destinati alla produzione di carne IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" si impegnano formalmente al momento della richiesta di assoggettamento ai controlli di conformità (Allegato 1 al RDC 04) ad ottemperare sia alle prescrizioni del Disciplinare che a quanto riportato nel capitolo 6, ovvero:

- a) svolgere le attività relative all'allevamento (comprendente sia la nascita che l'allevamento dell'animale) all'interno della zona di produzione, ovvero quella descritta al paragrafo 4.4 del RDC 04;
- b) allevare in conformità al Disciplinare e destinare alla certificazione IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" tutti i capi bovini di pura razza Chianina e/o Marchigiana e/o Romagnola iscritti al RGGB del LGN, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi, che al momento del rilascio della certificazione risultano in possesso dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione; il rilascio della conformità e certificazione dei capi avverrà in mattatoio nelle modalità previste al successivo cap.9.3.
- c) allevare al pascolo e/o a stabulazione libera e/o a stabulazione fissa i capi dalla nascita allo svezzamento;
- d) allevare a stabulazione libera e/o a stabulazione fissa i capi dallo svezzamento alla macellazione;
- e) utilizzare come base alimentare latte materno per i vitelli dalla nascita allo svezzamento; in caso di situazioni di particolari gravità quali morte della madre o madre non in grado di allattare naturalmente, è ammesso l'utilizzo di latte proveniente da balie presenti nell'allevamento;
- f) 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 composti e di integratori minerali e vitaminici dallo svezzamento alla macellazione;
- g) escludere dalla base alimentare durante i 4 mesi che precedono la macellazione dei capi i foraggi insilati
- h) escludere dalla base alimentare i seguenti sottoprodotti dell'industria:
 - polpa di barbabietola esausta fresca;
 - potature di olivo macinate;
 - foglie di olive fresche od essiccate;

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

- pastazzo d'arancia;
 - pastazzo secco d'agrumi;
 - polpa essiccata d'arancia;
 - sansa d'olivo;
 - buccette d'oliva;
 - buccette e semi di pomodoro;
 - residui di distilleria;
 - radichette di malto;
 - trebbie di birra;
 - trebbie fresche o essiccate;
 - borlande fresche o essiccate;
 - pula vergine o commerciale;
 - farina di carne;
 - ciccioi;
 - farina di pesce;
 - sangue;
 - grasso di origine animale;
 - marco di mele;
 - frutta fresca o conservata;
 - scarti dell'industria dolciaria;
- i) assicurare al singolo capo nelle fasi che seguono allo svezzamento livelli nutritivi maggiori di 0.8 UF per kg di sostanza secca per i maschi e maggiori di 0,7 UF per kg di sostanza secca per le femmine e, per entrambi, una razione con quota proteica compresa tra 13 % e 18 % in funzione dello sviluppo.

7.2.1 Relazione Università di Perugia

In relazione a quanto previsto al punto h) del precedente paragrafo, al fine dell'applicazione di quanto previsto sullo schema di controllo riepilogativo relativamente al punto ID 19 è necessario tenere in considerazione lo studio effettuato dall'Università di Perugia in merito all'effetto dell'utilizzo di alcuni sottoprodotti nell'alimentazione dei bovini" che risulta allegato ed è parte integrante del presente regolamento.

8.0 VERIFICA REQUISITI DI CONFORMITÀ ALLEVAMENTI

8.1 Verifica dei requisiti di base

L'allevatore che intende far nascere e allevare capi bovini per la produzione della IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, trasmette la Richiesta di iscrizione all'Elenco Allevamenti, Allegato 1 al RDC 04; 3A PTA attraverso il software effettua il controllo documentale, volto ad accertare:

- Ubicazione e tipologia di allevamento;
- ;
- che alla domanda sia stata allegata la documentazione ufficiale attestante l'effettivo svolgimento dell'attività di allevamento bovini, all'indirizzo dichiarato (vigenza della locale Camera di Commercio) e che si corredata di copia di un documento in corso di validità firmato

Verificata la completezza e la congruità della Richiesta di iscrizione 3A PTA inserisce i dati anagrafici nel software e attribuisce il numero di identificazione all'Allevamento, ovvero il numero di iscrizione all'Elenco Allevamenti, Allegato A

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

al RDC 04. L'operatore rimane inserito all'interno del sistema dei controlli fino a formale disdetta comunicata a 3A-PTA.

Nel caso di variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale dell'allevamento, l'allevatore provvede a trasmettere il modulo Richiesta di iscrizione all'Elenco Allevamenti, Allegato 1 al RDC 04, specificando il numero identificativo attribuito da 3A PTA in occasione del riconoscimento iniziale.

3A PTA, attraverso il software, accertato che la comunicazione si riferisce alla variazione dei requisiti iniziali, provvede a modificare le informazioni contenute nell'Elenco Allevamenti, mantenendo lo stesso numero di identificazione nei seguenti casi:

- variazione anagrafica;
- variazione della ragione sociale;
- cambio di indirizzo dell'attività produttiva.

Nel caso di apertura di un nuovo allevamento, l'allevatore inoltra una nuova Richiesta di iscrizione; pertanto 3A PTA attraverso il software analizza la nuova istanza ed in caso di accoglimento, inserisce la nuova unità produttiva nell'Elenco Allevamenti, attribuendo un nuovo numero di identificazione.

Nel caso di subentro ad una azienda inserita nel sistema dei controlli da parte di un'altra azienda in possesso dei requisiti di conformità, quindi con variazione dei dati fiscali, è necessario accompagnare alla nuova richiesta di iscrizione anche la comunicazione scritta di subentro.

Nel caso di variazione della sola ragione sociale, è sufficiente che venga comunicata tale variazione attraverso comunicazione scritta.

Nel caso di comunicazione di cessazione dell'attività da parte dell'allevatore, 3A PTA attraverso il software provvede alla cancellazione dell'allevamento cessato dall'Elenco Allevamenti.

La cessazione di un'azienda può essere registrata da parte di 3A PTA anche a seguito di acquisizione di documentazione ufficiale fornita da parte delle Autorità Competenti (ASL, Anagrafe ecc.ecc.)

Nel caso in cui il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento.

8.2 Verifica ispettiva

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare di controllo, 3A PTA effettua annualmente un controllo presso gli allevatori iscritti nell'apposito elenco Allevamenti (Allegato 1A al RDC 04) con la seguente frequenza: 35% annuale degli allevamenti assoggettati ai controlli iscritti nell'elenco allevamenti al 31 dicembre dell'anno precedente includendo il controllo sul 100% dei nuovi allevamenti assoggettati ai controlli entro un anno dall'attribuzione del numero di iscrizione.

Per lo svolgimento della verifica i Valutatori 3A PTA sono muniti di:

- tessera di riconoscimento, da esibire all'atto dell'accesso in azienda
- appropriato abbigliamento a scopo igienico-sanitario;
- software per il controllo dei dati.

Durante tali controlli il Valutatore incaricato provvede a:

- verificare che le attività relative all'allevamento (comprendente sia la nascita che l'allevamento dell'animale) siano effettuate all'interno della zona di produzione, ovvero quella descritta al paragrafo 4.4 del RDC 04;
- verificare che siano allevati in conformità al Disciplinare tutti i capi bovini di pura razza Chianina e/o Marchigiana e/o Romagnola iscritti al RGGB del LGN, di età inferiore ai 24 mesi,
- verificare che i capi dalla nascita allo svezzamento siano allevati al pascolo e/o a stabulazione libera e/o stabulazione fissa;
- verificare che i capi dallo svezzamento alla macellazione siano allevati a stabulazione libera e/o a stabulazione fissa;
- verificare che sia utilizzata come base alimentare latte materno per i vitelli dalla nascita allo svezzamento; in caso di situazioni di particolari gravità quali morte della madre o madre non in grado di allattare naturalmente, è ammesso l'utilizzo di latte proveniente da balie presenti nell'allevamento;
- verificare che sia utilizzata 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

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO	RDC 04
	IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	Rev. 2

mangimi concentrati semplici o composti e di integratori minerali e vitaminici dallo svezzamento alla macellazione;

- verificare che sia esclusa dalla base alimentare durante i 4 mesi che precedono la macellazione dei capi i foraggi insilati;
- verificare che siano esclusi dalla base alimentare i seguenti sottoprodotti dell'industria: polpa di barbabietola esausta fresca; potature di olivo macinate; foglie di olive fresche od essiccate; pastazzo d'arancia; pastazzo secco d'agrumi; polpa essiccata d'arancia; sansa d'olivo; buccette d'oliva; buccette e semi di pomodoro; residui di distilleria; radichette di malto; trebbie di birra; trebbie fresche o essiccate; borlande fresche o essiccate; pula vergine o commerciale; farina di carne; ciccioli; farina di pesce; sangue; grasso di origine animale; marco di mele; frutta fresca o conservata; scarti dell'industria dolciaria;
- verificare che siano assicurati al singolo capo nelle fasi che seguono allo svezzamento livelli nutritivi maggiori di 0,8 UF per kg di sostanza secca per i maschi e maggiori di 0,7 UF per kg di sostanza secca per le femmine e, per entrambi, una razione con quota proteica compresa tra 13 % e 18 % in funzione dello sviluppo

Le attività di controllo sopra esposte avvengono in accordo alla seguente procedura: 3A-PTA acquisisce tramite web-service le informazioni anagrafiche dei bovini dalla Banca Dati dell'Anagrafe Bovina Nazionale relative all'allevamento oggetto di verifica. In base alla dimensione dell'allevamento, la determinazione del campione oggetto di verifica da riportare nel Verbale di Controllo Allevamenti (Allegato A al RDC 04) è funzione di quanto specificato nella seguente tabella:

Dimensione media allevamento (numero capi potenzialmente IGP Vitellone bianco dell'Appennino centrale)	Dimensione campione controllato (numero matricole bovine da registrare nel Verbale di Controllo Allevamenti)	Dimensione campione controllato in caso di riscontro di non conformità gravi nella precedente verifica
Da 1 a 5	1	2
Da 6 a 20	2	3
Da 21 a 50	3	5
Da 51 a 100	4	7
Da 101 a 150	5	9
Oltre 150	5 + 1 per ogni ulteriori 50 capi allevati	9 + 2 per ogni ulteriori 50 capi allevati

Il Valutatore incaricato provvede alla registrazione delle evidenze relative alle modalità di allevamento e specifiche di alimentazione (a mero titolo esplicativo: fattura/e di acquisto mangimi e/o cartellino/i mangimi e/o registrazioni in autocontrollo dell'allevatore a supporto della conformità al disciplinare di produzione) e registra le matricole dei capi bovini presenti in allevamento (all'ultima data utile in caso di assenza di capi potenzialmente certificabili al momento del controllo).

Al termine della Verifica, il Valutatore formalizza l'incontro sul Verbale di Controllo Allevamenti (Allegato A al RDC 04). Il verbale viene prodotto in duplice copia e firmato dalle parti: una copia viene consegnata al responsabile dell'allevamento, che deve conservare fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello del rilascio, mentre l'originale viene inviato da RGV alla Segreteria Tecnica di 3A PTA.

9.0 PROCEDURE E ADEMPIMENTI DEI MATTATOI

9.1 Generalità

Tutti i mattatoi presso i quali si intende macellare capi di bestiame destinati alla produzione di carne conformemente al Disciplinare di produzione, comunicano al 3A-PTA i propri dati identificativi secondo quanto riportato in Allegato 2 al RDC 04 (Richiesta di iscrizione all'elenco mattatoi).

Nel caso in cui la domanda venga fatta tramite moduli cartacei, questi devono essere inviati a mezzo posta ordinaria e/o fax e/o e-mail e/o PEC utilizzando la Richiesta di iscrizione all'Elenco Mattatoi, corredata della copia dell'autorizzazione sanitaria in corso di validità per l'esercizio dell'attività di macellazione e da documento di identificazione del richiedente in corso di validità debitamente firmato. La richiesta deve essere compilata in ogni sua parte, datata e sottoscritta. e la sua sottoscrizione, da parte del soggetto richiedente l'iscrizione, autorizza 3A PTA alla

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

pubblicazione sul proprio sito internet dei propri dati personali limitatamente a quelli descritti nella citata richiesta e nel rispetto della normativa sulla privacy.

Tali informazioni possono essere comunicate all'Organismo di controllo direttamente per via telematica attraverso apposito portale di registrazione della domanda. Il sistema effettua la verifica e la completezza dei dati inseriti, e ne richiede convalida via mail. La domanda può essere anche inoltrata tramite agenzie di servizi specifiche e/o associazioni di categoria e/o Consorzio di Tutela.

La domanda telematica deve essere corredata da documento di identificazione del richiedente in corso di validità e debitamente firmato.

Le dichiarazioni allegare alla domanda sono effettuate in conformità al D.P.R n° 445/00, pertanto costituiscono dichiarazione sostitutiva di certificazione; il dichiarante è consapevole delle responsabilità penali previste dall'art. 26 della legge n°15 del 04/01/68 cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci e di quanto previsto dal D.P.R n° 445 del 28/12/00.

Tale documentazione debitamente compilata e sottoscritta dal responsabile del mattatoio equivale ad accettazione di assoggettamento ai controlli previsti dal Disciplinare e dal presente documento durante le attività di macellazione.

Requisito per l'inserimento nell'elenco mattatoi è la localizzazione geografica all'interno della zona di produzione riportata al paragrafo. 4.4

Ogni variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale del macello deve essere comunicata per iscritto a 3A PTA utilizzando il modulo Richiesta di iscrizione all'Elenco Mattatoi, riportato in Allegato 2.

Tutte le variazioni devono essere comunicate a 3A PTA entro 15 giorni dal loro verificarsi, che provvederà a modificare le informazioni contenute nell'elenco macelli, mantenendo lo stesso numero di identificazione nel caso si tratti di variazione anagrafica. Qualora la comunicazione di variazione riguardi la sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, il sistema informatico provvede al blocco della emissione del documento di controllo fino al ripristino della vigenza dell'autorizzazione sanitaria.

Per il soggetto inserito nel circuito che per 1 anno, a partire dalla ultima data di macellazione di un capo certificato, non ha macellato nessun capo certificato, l'iscrizione decade d'ufficio. Pertanto, se il mattatoio intende successivamente provvedere alla certificazione di capi in conformità al Disciplinare, deve provvedere ad effettuare una nuova Richiesta di iscrizione.

Nel caso di cessazione dell'attività il macello deve darne comunicazione scritta alla 3A PTA che provvede a cancellare il macello cessato dall'Elenco Macelli.

Nel caso in cui il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento.

Nella richiesta di iscrizione viene anche indicato dal Mattatoio il nominativo del soggetto (dipendente o collaboratore del mattatoio stesso) incaricato alla verifiche in autocontrollo e all'apposizione del marchio. In assenza di un soggetto incaricato, il mattatoio può scegliere di avvalersi di personale già autorizzato da 3A PTA.

9.2 Criteri operativi di controllo e rilascio della certificazione di conformità

Il Mattatoio, attraverso il soggetto incaricato, è tenuto a svolgere l'attività di controllo su tutti i capi bovini ascrivibili alle razze "Chianina" o "Marchigiana" o "Romagnola" provenienti da allevamenti inseriti in Elenco Allevamenti con età compresa tra 12 e 24 mesi nelle modalità descritte nel presente paragrafo.

9.2.1. Accettazione del capo bovino in mattatoio

Durante la sosta precedente alla macellazione il responsabile del mattatoio, oltre ad effettuare le attività necessarie ante macellazione in conformità alla vigente normativa, si adopera affinché su tutti i capi bovini ascrivibili alle razze "Chianina" o "Marchigiana" /o "Romagnola" e, più in generale, sui capi provenienti da allevamenti inseriti in Elenco Allevamenti - con età compresa tra 12 e 24 mesi:

- a) vengano evitato lo stress ai capi bovini durante lo scarico e la sosta ante macellazione;
- b) non vengano adottati mezzi cruenti durante lo scarico e la sosta;

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

- c) gli animali vengano avviati direttamente alla macellazione o vengano fatti sostare in box singoli ovvero contenenti al massimo animali provenienti dalla stessa azienda di allevamento (medesimo gruppo di trasporto, come da mod. 4)

9.2.2. Sgrassamento della carcassa

Durante la fase di macellazione il responsabile del mattatoio provvede ad evitare lo sgrassamento totale della carcassa ovvero la completa rimozione del grasso di copertura del filetto e del grasso di copertura (interno ed esterno) delle masse muscolari che all'atto della macellazione risultavano ricoperte da grasso.

9.2.3. Refrigerazione carcasse

Il responsabile 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 su tutti i capi bovini ascrivibili alle razze "Chianina" e/o "Marchigiana" e/o "Romagnola" provenienti da Allevamenti iscritti in Elenco Allevamenti con età compresa tra 12 e 24 mesi.

9.3 Rilascio della conformità al capo bovino

L'apposizione del contrassegno viene attuata in seguito alla positiva verifica dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare in autocontrollo da parte del soggetto indicato dal mattatoio di cui al § 9.1. Tale soggetto e riceverà da 3A-PTA le indicazioni necessarie al fine dell'esecuzione delle attività di propria pertinenza che riguardano le verifiche da eseguire in autocontrollo e l'utilizzo della procedura informatizzata per l'emissione del documento di controllo. Il soggetto incaricato opera in mattatoio ai fini del rilascio della certificazione e a tal fine detiene i contrassegni consegnati da 3A-PTA.

Lo svolgimento delle attività da parte del soggetto incaricato è comunque di diretta responsabilità del mattatoio assoggettato ai controlli.

Al soggetto incaricato viene garantita dal mattatoio la possibilità di verificare tramite l'apposita procedura informatizzata i requisiti relativi al capo bovino al fine di provvedere al rilascio della attestazione di conformità alla carne IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".

Il soggetto incaricato acquisisce i seguenti dati:

- matricola del capo bovino;
- data di macellazione;
- numero di macellazione;
- peso caldo della carcassa;

a seguito di ciò, attraverso il programma informatico verifica i restanti requisiti di conformità quali:

- nascita e allevamento in allevamenti inseriti in elenco Allevamenti;
- corretta iscrizione del capo al RGGB del LGN;
- età di macellazione compresa tra 12 e 24 mesi.

Nello stesso registro di macellazione o da altra fonte di registrazione del mattatoio effettua la verifica della classificazione della conformazione e dello stato di ingrassamento (SEUROP) della carcassa con i valori previsti dal disciplinare sotto riportati:

- conformazione non inferiore ad R;
- $1 < \text{stato di ingrassamento} \leq 3$;

Solo nell'eventualità in cui il mattatoio non effettui tale classificazione il soggetto incaricato provvede ad emettere un giudizio di conformità per tali requisiti ai fini esclusivamente certificativi. In tal caso il soggetto incaricato deve essere registrato nell'Elenco degli Esperti Classificatori di Carcasse Bovine detenuto presso il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. I soggetti incaricati non ancora in possesso del patentino dovranno partecipare ai

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

Corsi di Classificatore per carcasse bovine svolti dal Ministero. Il soggetto incaricato provvede a registrare tali dati nel documento di controllo.

Quindi, effettua la verifica visiva diretta dei seguenti requisiti:

- assenza di colorazioni magenta o tendenti al nero dalle parti carnose esposte della carcassa;
- assenza nel grasso visibile di colorazioni tendenti al giallo cinerino o di venature giallo cariche.

3A-PTA, secondo le frequenze previste nel Piano dei prelievi riportato in Allegato 8 al RDC 04 (nella misura della radice quadrata del totale dei capi certificati nell'anno solare precedente), annualmente incarica i soggetti incaricati al mattatoio per effettuare le seguenti verifiche:

- a) misurazione del pH con sonda a infissione e verifica che lo stesso sia compreso fra 5,2 e 5,8
- b) verifica che il calo peso sia inferiore al 3%

I dati di cui ai punti a) e b) dovranno essere o direttamente rilevati dal soggetto incaricato o acquisiti dal mattatoio se questo effettua tali rilevamenti o rilevati da 3A PTA . In alternativa la misurazione del pH può essere effettuata sulla carne prelevata per lo svolgimento dell'attività analitica di cui al successivo cap. 9.5.

Al termine di tali verifiche, nel caso di riscontrata conformità di tutti i requisiti e qualora sulla carcassa non vengano effettuate le determinazioni dei requisiti chimico fisici previsti dal Disciplinare secondo quanto riportato nel successivo paragrafo 9.5, il soggetto incaricato provvede alla compilazione informatica del Documento di controllo e al salvataggio del dato su software in dotazione che può provvedere alla emissione di una etichetta conforme a quanto previsto al par. 4.23

Qualora il soggetto incaricato riscontri non conformità relative ad aspetti fisici sul prodotto (conformazione, ingrassamento, colorazione, calo peso, pH) che ne impediscono il rilascio della conformità, è tenuto a darne comunicazione (fax o e-mail) alla Segreteria tecnica di 3APTA indicando i riferimenti al capo bovino e al tipo di non conformità riscontrata.

9.4 Apposizione del contrassegno

Effettuata la compilazione informatica del documento di controllo, il soggetto incaricato provvede alla apposizione di almeno 18 contrassegni su ogni mezzena, in corrispondenza dei 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 ISO/IEC 17025:2005.

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 la lombata.

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, paraomerale – 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, traverso spinoso, intercostale, elevatore delle coste, piccolo dentato e gran dorsale;

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

- 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, atroide 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'attività di apposizione del contrassegno da parte del soggetto incaricato al mattatoio con emissione del documento di controllo deve essere effettuata quando la mezzena/quarto/sesto è ancora nei locali siti all'interno del mattatoio inserito nel relativo elenco.

Qualora la carne certificata e identificata con il contrassegno della IGP venga destinata a laboratori o macellerie/punti vendita non assoggettati ai controlli, il soggetto incaricato provvede alla smarchiatura del prodotto .

Qualora il soggetto incaricato, successivamente alla compilazione del documento di controllo ma antecedentemente alla apposizione del contrassegno, venga a conoscenza che il prodotto perde i requisiti di conformità per destinazione a soggetto (operatore/intermediario, laboratorio di sezionamento, punto vendita/macelleria) non assoggettato ai controlli, può omettere l'apposizione del contrassegno in alternativa alle operazioni di marchiatura/smarchiatura.

9.5 Attività analitica

Al fine di svolgere le analisi chimico-fisiche sulla metà della radice quadrata del numero di capi certificati nell'anno solare precedente, il prelevatore di 3A-PTA effettua sul muscolo anteriore il prelievo dell'idoneo quantitativo di carne che provvede a consegnare o spedire al laboratorio di analisi conforme alla UNI CEI EN 17025 qualificato da 3A-PTA per le prove di tipo.

3A-PTA sotto propria responsabilità può dare compito per lo svolgimento di tali attività ad alcuni soggetti incaricati o personale autorizzato da 3A-PTA: in tal caso viene effettuata preventivamente la consegna del materiale necessario per il prelievo (buste numerate con sigillo di chiusura antieffrazione, modulistica di prelievo) che viene custodito dal soggetto incaricato e restituito a 3A-PTA qualora non sia stato utilizzato. La segreteria tecnica di 3A-PTA concorda con il mattatoio i capi su cui effettuare il prelievo, quindi i tempi di prelievo/ritiro del campione prelevato.

A seguito del prelievo il prelevatore provvede alla compilazione del verbale di prelievo riportato in Allegato H al RDC 04, che farà pervenire a 3A-PTA. 3A-PTA si adopera affinché il sistema di certificazione informatico impedisca il rilascio del documento di controllo sul capo vincolato.

Le carcasse oggetto di verifica a campione per le prove di tipo vengono vincolate esclusivamente al fine del rilascio della conformità fino ad avvenuta analisi, e comunicazione dell'esito analitico da parte di 3A-PTA. 3A-PTA provvede ad informare il mattatoio e/o il destinatario Richiedente del vincolo della carcassa in attesa degli esiti analitici. Il destinatario Richiedente, proprietario della carcassa, ha la facoltà di svincolare la carcassa/mezzena/sesto prima della comunicazione dell'esito analitico rinunciando, pertanto, alla possibilità di proseguimento della carcassa stessa o della mezzena o del sesto nel circuito di certificazione. In tal caso il destinatario Richiedente invia comunicazione a 3A-PTA attraverso il modulo M1 – Dichiarazione di svincolo della carcassa, che viene riportato in allegato I. Nel caso in cui la carcassa viene ritirata dall'allevatore ad uso privato per autoconsumo, o destinata a soggetto non iscritto, poiché tale

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

operazione comporta comunque perdita dei requisiti di certificabilità (e quindi l'apposizione del contrassegno a fuoco), non è necessaria la compilazione del modulo M1 citato.

In caso di conformità dei valori prescrittivi del Disciplinare analizzati, comunicati dal laboratorio a 3A-PTA, la 3A-PTA comunica il nulla osta al mattatoio che informa prontamente il soggetto incaricato e/o il destinatario (Richiedente) per la liberalizzazione del capo segregato con il modulo Comunicazione esito chimico fisico riportato in Allegato 6 al RDC 04. Il sistema di certificazione informatico viene autorizzato nella possibilità di rilascio del documento di controllo sul capo vincolato.

Il soggetto incaricato o il personale autorizzato da 3A PTA provvederà quindi a svolgere le attività previste al precedente paragrafo 9.4 del presente documento.

In caso di non conformità 3A-PTA comunica al Mattatoio e/o al destinatario (Richiedente) con il modulo Comunicazione esito chimico fisico l'esito negativo che implica l'impossibilità del rilascio della certificazione sulle carni oggetto di non conformità. Nel software informatico di gestione dell'I.G.P. il capo risulterà come non conforme.

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

1. estratto etereo su tal quale inferiore al 3 %;
2. proteine su tal quale maggiori del 20 %;
3. grado di durezza al cotto minore di kg 2.5/cm²;
4. calo alla cottura minore del 35 %;
5. ceneri su tal quale inferiori al 2.5 %;
6. grado di durezza al crudo minore di kg 3.5/cm²;
7. colore alla luce diurna di 2667 Kelvin con L>30, C>20, 25 ≤ H ≤ 45.
8. colesterolo inferiore a 500 p.p.m.;
9. rapporto acidi grassi insaturi/acidi grassi saturi maggiore di 1.

9.5.1 Indici di correzione

Poiché i valori di cui alle prove di tipo si riferiscono ai valori medi della carne, risulta necessario correggere il valore ottenuto dalle analisi effettuate sul muscolo campione individuato (muscolo anteriore) come rappresentativo dell'intera carcassa.

A tal fine è stato realizzato uno studio commissionato dal Consorzio di Tutela del Vitellone bianco dell'Appennino centrale ed eseguito dal Prof. Bittante del DAFNAE, volto alla determinazione delle correzioni dei parametri "Colesterolo", "Estratto etereo", "rapporto acidi grassi insaturi/saturi" che è parte integrante del presente documento.

Per determinare il valore medio della carcassa a partire dal contenuto del taglio campione dovranno essere applicate le seguenti equazioni di correzione:

Colesterolo $CO_{carc} = 66 + 0,599 \times CO_{ma}$

Estratto Etereo $EE_{carc} = - 0,09 + 0,268 \times EE_{ma}$

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi $I/Scarc = 1,01 + 0,246 \times I/Sma$

Dove:

CO_{carc} = valore medio del colesterolo della carcassa

EE_{carc} = valore medio dell' estratto etereo della carcassa

$I/Scarc$ = valore medio del Rapporto acidi grassi insaturi/saturi della carcassa

CO_{ma} = valore analitico del colesterolo del muscolo anteriore

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

EEma= valore analitico dell' estratto etereo del muscolo anteriore

I/Sma= valore analitico del Rapporto acidi grassi insaturi/saturi del muscolo anteriore

Il valore analitico considerato è comprensivo dell'errore strumentale fornito dal laboratorio (incertezza).

10.0 VERIFICA REQUISITI DI CONFORMITÀ MATTATOI

10.1 Verifica dei requisiti di base

Il mattatoio che intende macellare capi bovini per la produzione della IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, trasmette a 3A-PTA la Richiesta di iscrizione all'elenco Mattatoi, Allegato B al RDC 04; 3A PTA effettua il controllo documentale, volto ad accertare:

- che l'istanza di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando la modulistica predisposta da 3A PTA e che sia completa;
- che il Mattatoio abbia ubicazione nella zona geografica di cui al paragrafo 4.4 del presente documento;
- che alla domanda sia stata allegata l'autorizzazione sanitaria e che sia in corso di validità per l'esercizio della specifica attività.

Verificata la completezza e la congruità della Richiesta di iscrizione, 3A PTA, attraverso il software, attribuisce il numero di identificazione al Mattatoio, ovvero il numero di iscrizione all'Elenco Mattatoi, Allegato 2A al RDC 04. Successivamente, al fine di validare l'inserimento in Elenco, 3A PTA effettua una verifica ispettiva entro 30 giorni lavorativi dalla data di attribuzione del numero.

Solo su richiesta dell'interessato, 3A PTA provvede all'invio della comunicazione del numero di identificazione attribuito.

La validità di tale iscrizione ha carattere permanente purché permangano le condizioni in essere al momento della iscrizione stessa. Per il soggetto inserito nel circuito che per 1 anno, a partire dalla ultima data di macellazione di un capo certificato, non ha macellato nessun capo certificato l'iscrizione decade d'ufficio. Pertanto, se il mattatoio intende successivamente provvedere alla certificazione di capi in conformità al Disciplinare, deve provvedere ad effettuare una nuova Richiesta di iscrizione.

Nel caso di variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale del mattatoio, il richiedente provvede a trasmettere il modulo Richiesta di iscrizione all'Elenco Mattatoi, Allegato 2 al RDC 04, specificando il numero identificativo attribuito da 3A PTA in occasione del riconoscimento iniziale.

3A PTA, accertato che la comunicazione si riferisce alla variazione dei requisiti iniziali, provvede a modificare le informazioni contenute nell'Elenco Mattatoi, Allegato 2A al RDC 04, mantenendo lo stesso numero di identificazione nei seguenti casi:

- variazione anagrafica;
- variazione della ragione sociale;
- cambio di indirizzo dell'attività produttiva.

Nel caso in cui la comunicazione di variazione riguarda la sospensione o la revoca dell'autorizzazione sanitaria, il sistema informatico provvede al blocco della emissione del documento di controllo fino al ripristino della vigenza dell'autorizzazione sanitaria.

Nel caso di comunicazione di cessazione dell'attività da parte del mattatoio, 3A PTA provvede alla cancellazione del mattatoio cessato dall'Elenco Mattatoi.

Nel caso in cui il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento.

10.2 Verifica ispettiva

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare di controllo, 3A PTA effettua i seguenti controlli presso i mattatoi riconosciuti

- entro 30 giorni lavorativi dalla data di prima iscrizione della struttura una verifica iniziale più ulteriore verifica entro 1 anno dalla di prima iscrizione. -Annualmente un controllo presso i mattatoi iscritti nell'apposito elenco Mattatoi con la seguente frequenza: 35% dei mattatoi assoggettati ai controlli rilevati dall'elenco mattatoi al 31 dicembre dell'anno precedente.

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

Per lo svolgimento della verifica i Valutatori 3A PTA sono muniti di:

- tessera di riconoscimento, da esibire all'atto dell'accesso al mattatoio;
- appropriato abbigliamento a scopo igienico-sanitario;
- software per il controllo dei dati
- marchi a fuoco dell'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale .

Durante tali controlli il Valutatore incaricato provvede a:

- controllare che l'impianto di macellazione sia conforme alle vigenti normative e corrisponda a quanto dichiarato nella richiesta di iscrizione all'Elenco Mattatoi;
- controllare che l'impianto di macellazione è all'interno della zona di produzione prescritta dal Disciplinare;
- controllare la corretta gestione della identificazione e rintracciabilità dei capi bovini e delle mezzene destinate alla filiera IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (verifica visiva delle mezzene e documentale dei registri di macellazione, archiviazione dei mod. 4);
- controllare, che le razze di capi bovini utilizzati per la produzione di IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale corrispondano a quelle riportate nel Disciplinare di Produzione;
- controllare che i capi bovini utilizzati per la produzione di IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale provengano da allevamenti di nascita e ingrasso assoggettati ai controlli e dislocati all'interno della zona di produzione;
- controllare che durante lo scarico e la sosta ante macellazione dei capi bovini riportanti descrizione ascrivibili alla razza "Chianina" o "Marchigiana" o "Romagnola" e provenienti da allevamenti inseriti in Elenco Allevamenti con età compresa tra 12 e 24 mesi non vengano adottati mezzi cruenti e venga evitato lo stress;
- controllare che i capi bovini ascrivibili alle razze "Chianina" o "Marchigiana" o "Romagnola" e provenienti da allevamenti inseriti in Elenco Allevamenti con età compresa tra 12 e 24 mesi vengano avviati direttamente nella corsia di macellazione o sostino in box singoli;
- controllare che per le carcasse destinate alla produzione di IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale dei capi bovini ascrivibili alle razze "Chianina" o "Marchigiana" o "Romagnola" e provenienti da allevamenti inseriti in Elenco Allevamenti con età compresa tra 12 e 24 mesi venga effettuata la refrigerazione graduale delle carcasse;
- controllare che per le carcasse destinate alla produzione di IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale siano correttamente identificate e contrassegnate;
- controllare che non venga effettuato lo sgrassamento totale della carcassa intesa come la completa rimozione del grasso di copertura del filetto e del grasso di copertura (interno ed esterno) delle masse muscolari che all'atto della macellazione risultano ricoperte da grasso;
- controllare che per le carcasse destinate alla produzione di IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale siano di conformazione non inferiore ad R e stato di ingrassamento sia compreso tra 2 e 3;
- controllare che le carcasse destinate alla produzione di IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale non presentino colorazioni magenta o tendenti al nero delle parti carnose esposte;
- controllare che le carcasse destinate alla produzione di IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale non presentino grasso visibile di colorazione tendente al giallo cinerino o con venature giallo cariche;
- controllare la correttezza delle operazioni di registrazione del documento di controllo per tutti i capi IGP macellati nel mattatoio in possesso dei requisiti di conformità, attraverso il software di rintracciabilità da parte dell' soggetto incaricato al mattatoio comunicato a 3A-PTA;
- controllare la corretta determinazione e registrazione dei valori di pH e calo peso effettuate sulle carcasse secondo le frequenze previste nel Piano dei prelievi.

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2

- controllare che eventuali capi con non conformità relative ad aspetti fisici sul prodotto (conformazione, ingrassamento, colorazione, calo peso, pH) che ne impediscono il rilascio della conformità, siano stati comunicati via fax o email alla Segreteria tecnica di 3A-PTA indicando i riferimenti al capo bovino e al tipo di non conformità riscontrata;
- controllare le operazioni di apposizione del contrassegno ove previsto e emissione dell'etichetta da parte del soggetto incaricato al mattatoio comunicato a 3A-PTA;
- controllare che qualora la carne certificata e identificata con il contrassegno della IGP venga destinata a uso privato degli allevatori stessi o a intermediari/laboratori/macellerie/punti vendita non assoggettati ai controlli, il soggetto incaricato abbia provveduto e alla smarchiatura/non marchiatura del prodotto.

Le attività di controllo presso l'operatore effettuate da 3A-PTA sono in funzione del numero di macellazioni e la determinazione del campione oggetto di verifica da riportare nel Verbale di Controllo mattatoi (Allegato B al RDC 04) è funzione di quanto specificato nella seguente tabella:

Media annua capi macellati destinati al circuito di qualità tutelata IGP Vitellone bianco dell'Appennino centrale)	Dimensione campione controllato (numero matricole bovine da registrare nel Verbale di Controllo mattatoi)	Dimensione campione controllato in caso di riscontro di non conformità gravi nella precedente verifica
Da 1 a 50	1	2
Da 51 a 100	2	3
Da 101 a 200	3	5
Da 201 a 300	4	7
Da 301 a 400	5	9
Oltre 400	5 + 1 per ogni ulteriori 100 capi macellati	9 + 2 per ogni ulteriori 100 capi macellati

Al termine della Verifica, RGV formalizza l'incontro sul Verbale di Controllo mattatoi riportato in Allegato B al RDC 04. Il verbale viene prodotto in duplice copia e firmato dalle parti: una copia viene consegnata al responsabile del mattatoio, che deve conservare fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello del rilascio, mentre l'originale viene inviato da RGV alla Segreteria Tecnica di 3A PTA.

11.0 PROCEDURE E ADEMPIMENTI DEGLI INTERMEDIARI/OPERATORI COMMERCIALI

11.1 Generalità

Gli Intermediari/Operatori Commerciali che gestiscono la tracciabilità e l'organizzazione della filiera della la carne certificata IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", comunicano al 3A-PTA i propri dati identificativi secondo quanto riportato nella Richiesta di iscrizione all'elenco Intermediari/Operatori Commerciali.

Nel caso in cui la domanda venga fatta tramite moduli cartacei, questi devono essere inviati a mezzo posta ordinaria e/o fax e/o e-mail e/o PEC utilizzando la Richiesta di iscrizione all'Elenco Intermediari/Operatori Commerciali riportata in Allegato 3 del presente documento, corredata da documento di identificazione del richiedente in corso di validità debitamente firmato e di visura camerale.

Tali informazioni possono essere comunicate all'Organismo di controllo direttamente per via telematica attraverso apposito portale di registrazione della domanda. Il sistema effettua la verifica e la completezza dei dati inseriti, e ne richiede convalida via mail. La domanda può essere anche inoltrata tramite agenzie di servizi specifiche e/o associazioni di categoria e/o Consorzio di Tutela.

La domanda telematica deve essere corredata da documento di identificazione del richiedente in corso di validità e debitamente firmato. Sono esclusi dall'obbligo dell'assoggettamento ai controlli e dall'iscrizione nel relativo Elenco gli Intermediari/operatori commerciali che non gestiscono direttamente la tracciabilità e l'organizzazione della filiera (ad esempio che acquistano il prodotto I.G.P. confezionato e come tale provvedono alla vendita direttamente al consumatore finale senza ulteriore lavorazione o rietichettatura e senza stoccaggio presso strutture non assoggettate ai controlli).

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

Le dichiarazioni allegata alla domanda sono effettuate in conformità al D.P.R n° 445/00, pertanto costituiscono dichiarazione sostitutiva di certificazione; il dichiarante è consapevole delle responsabilità penali previste dall'art. 26 della Legge n. 15 del 04/01/68 cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci e di quanto previsto dal D.P.R n. 445 del 28/12/00.

Tale documentazione debitamente compilata e sottoscritta dal responsabile equivale ad accettazione di assoggettamento ai controlli previsti dal Disciplinare e dal presente Documento durante le attività di commercializzazione.

Ogni variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale deve essere comunicata per iscritto a 3A PTA utilizzando il modulo Richiesta di iscrizione all'Elenco Intermediari/Operatori Commerciali, riportata in Allegato 3.

Tutte le variazioni devono essere comunicate a 3A PTA entro 15 giorni dal loro verificarsi che provvederà a modificare le informazioni contenute nell'elenco Intermediari/Operatori Commerciali, mantenendo lo stesso numero di identificazione nel caso trattasi di variazione anagrafica.

Per il soggetto inserito nel circuito che per 1 anno, a partire dalla data di ingresso dell'ultimo quantitativo di carne certificata regolarmente presa in carico, non ha preso in carico altra carne certificata IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", l'iscrizione decade d'ufficio.

Pertanto, se l'intermediario/operatore commerciale intende successivamente commercializzare carne certificata IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", deve provvedere ad effettuare una nuova Richiesta di iscrizione.

Nel caso di cessazione dell'attività l'intermediario/operatore commerciale deve darne comunicazione scritta alla 3A PTA che provvede a cancellarne la registrazione dal relativo elenco.

Nel caso in cui il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento.

Tutta la documentazione inerente l'IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" (DDT, fatture, registri di carico-scarico) dovrà essere conservata nel luogo indicato all'adesione per almeno 2 anni e resa disponibile ai controlli da parte di 3A-PTA.

11.2 Attività di intermediazione e gestione della tracciabilità informatica della carne

Ciascun intermediario/operatore commerciale deve utilizzare, al fine di poter effettuare le operazioni di sezionamento, porzionatura, confezionamento, etichettatura e commercializzazione del prodotto a marchio IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", il software di gestione su web-service fornito da 3A-PTA in grado di effettuare in automatico la gestione delle carni in carico e scarico.

In alternativa, esclusivamente per gli operatori che destinano il prodotto a propri punti vendita o a punti vendita affiliati, è possibile utilizzare altro software che garantisca la verifica dei dati relativi al prodotto certificato e alle sue movimentazioni temporali e spaziali.

Tale deroga all'utilizzo del software di gestione su web service fornito da 3A-PTA deve essere richiesta per iscritto a 3A-PTA che, a seguito di verifica ispettiva in loco, può autorizzare l'utilizzo di un sistema di rintracciabilità interno in grado comunque di fornire in tempo reale o su richiesta, le registrazioni delle destinazioni del prodotto a marchio IGP e i quantitativi in carichi/scaricati.

L'eventuale attività di sezionamento, porzionamento, confezionamento ed etichettatura del prodotto deve essere effettuata esclusivamente presso un laboratorio di sezionamento assoggettato ai controlli ed iscritto nell'elenco Laboratori (Allegato 4A al RDC 04).

Gli operatori commerciali possono gestire il prodotto certificato IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" nelle seguenti modalità:

- a) vendita a soggetti operatori commerciali o laboratori o macellerie/punti vendita inseriti nel sistema dei controlli;
- b) vendita a soggetti operatori commerciali o laboratori o macellerie/punti vendita non inseriti nel sistema dei controlli;

11.2.1 Vendita a soggetti operatori commerciali o laboratori o macellerie/punti vendita inseriti nel sistema dei controlli

Nel caso di vendita a soggetti operatori commerciali o laboratori o macellerie/punti vendita inseriti nel sistema dei controlli la carne mantiene i requisiti I.G.P. e come tale deve essere commercializzata.

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

L'operatore commerciale tramite il software di gestione su web service o, in alternativa altro software di carico-scarico, per il prodotto destinato al punto vendita o ad altro laboratorio di sezionamento o ad altro operatore, provvede alla registrazione della lavorazione e/o allo scarico del prodotto IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"; a seguito di ciò può anche emettere, se necessario, una etichetta per il destinatario, conforme a quanto riportato al par. 4.23.

I documenti di trasporto e/o di vendita della carne certificata devono contenere un riferimento ad almeno un codice di rintracciabilità (anche su un documento allegato che comunque dovrà riportare un collegamento al documento di trasporto/vendita) riportato in etichetta oltre alla dicitura Indicazione Geografica Protetta "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale": possono essere utilizzate le abbreviazioni I.G.P. e Vit. Bianc. App. Centr. o diciture simili.

11.2.2 Vendita a soggetti operatori commerciali o laboratori o macellerie/punti vendita non inseriti nel sistema dei controlli;

Nel caso di vendita a soggetti operatori commerciali o laboratori o macellerie/punti vendita non inseriti nel sistema dei controlli, la carne non potrà essere commercializzata dal soggetto non in controllo come I.G.P. "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".

L'operatore commerciale può comunque vendere il prodotto con la certificazione IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"; i documenti di trasporto e/o di vendita della carne dovranno contenere un riferimento ad almeno un codice di rintracciabilità riportato in etichetta oltre alla dicitura Indicazione Geografica Protetta "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale": possono essere utilizzate le abbreviazioni I.G.P. e Vit. Bianc. App. Centr. o diciture equivalenti.

L'operatore commerciale provvede comunque a dare comunicazione scritta al punto vendita o ad altro laboratorio di sezionamento o ad altro operatore commerciale non inseriti nel sistema dei controlli nei documenti di trasporto e/o di vendita, o comunque in una comunicazione formale, del fatto che per i soggetti non inseriti nel sistema di controllo il prodotto perde il requisito della I.G.P. In tal caso in etichetta va aggiunta la dicitura: "Prodotto in uscita dal circuito di qualità tutelata non commercializzabile come I.G.P.".

Non è obbligatorio effettuare la registrazione di scarico direttamente nel software di gestione su web service fornito da 3A-PTA ma l'operatore commerciale è tenuto a mantenere tracciabilità di tutto il prodotto venduto come I.G.P. Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale anche se destinato a soggetti non inseriti nel sistema dei controlli dandone evidenza in sede di verifica.

In alternativa l'operatore commerciale, per mezzo di un laboratorio di sezionamento può provvedere alla smarchiatura del prodotto prima della destinazione; in tal caso il prodotto perde la certificazione e i relativi documenti di trasporto e/o di vendita della carne non dovranno contenere riferimenti all'I.G.P. "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".

11.2.3 Vendita a utenti finali (mense, ristorazione, clienti privati ecc. ecc.)

Nel caso di vendita a utenti finali quali ad esempio mense e ristoranti, la carne potrà essere commercializzata come I.G.P. "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale". Il prodotto potrà essere venduto con il logo della denominazione e dovrà essere registrato nel software per la registrazione degli scarichi del prodotto.

Il prodotto dovrà essere ceduto nel rispetto del periodo di frollatura ove applicabile (per i soggetti maschi, 4 giorni per i tagli del quarto anteriore e 10 giorni per i tagli del quarto posteriore). Ciò comporta l'obbligo di porre in vendita il prodotto a partire rispettivamente dal 5° e dall'11° giorno dalla data di macellazione compresa.

In alternativa è possibile fornire il prodotto anche prima del periodo minimo di frollatura purché si dia opportuna informazione scritta, direttamente nel DDT/fattura o nell'etichetta o in altro documento allegato all'utente finale dell'obbligo di rispetto del periodo minimo di frollatura per utilizzo del prodotto proveniente da soggetti maschi, 4 giorni per i tagli del quarto anteriore e 10 giorni per i tagli del quarto posteriore, indicando specificatamente che trattasi di **"Prodotto atto a divenire I.G.P. Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale a partire da....."** oppure se viene fornita nella etichetta o nella documentazione accompagnatoria la data di macellazione può essere riportata l'informazione **"Prodotto atto a divenire I.G.P. Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale a partire dal 4 giorno di macellazione per il quarto anteriore e 10 giorni per il quarto posteriore..."**

L'attività di utilizzo del software per la registrazione dei carichi e degli scarichi per la tracciabilità del prodotto I.G.P. Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, può essere fatto per conto dell'Intermediario/operatore commerciale dal laboratorio di sezionamento presso cui svolge l'attività di sezionamento, porzionamento, confezionamento ed etichettatura del prodotto, previa comunicazione a 3A-PTA. In tal caso il laboratorio deve possedere le credenziali di

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

accesso fornite dall'operatore commerciale e comunque l'intermediario è responsabile di eventuali anomalie e/o non conformità riscontrate in sede di controllo inerenti la tracciabilità del prodotto..

12.0 VERIFICA REQUISITI DI CONFORMITÀ INTERMEDIARI/OPERATORI COMMERCIALI

12.1 Verifica dei requisiti di base

L'Intermediario/Operatore Commerciale che intende commercializzare le mezzene/quarti/tagli IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale consegna a 3A-PTA la Richiesta di iscrizione all'elenco Intermediari/Operatori Commerciali, Allegato C al RDC 04; 3A PTA effettua il controllo documentale, volto ad accertare:

- che l'istanza di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando la modulistica predisposta da 3A PTA e che sia completa;

Completata l'istruttoria, 3A PTA attraverso il software attribuisce il numero di identificazione all'Intermediario/Operatore Commerciale, ovvero il numero di iscrizione all'Elenco Intermediari/Operatori Commerciali, Allegato 3A al RDC 04. Aggiornato tale Elenco, 3A PTA può provvedere su richiesta dell'interessato all'invio della comunicazione del numero di identificazione attribuito.

Nel caso di variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale dell'Intermediario/Operatore Commerciale, lo stesso provvede a trasmettere alla 3A PTA comunicazione scritta comunicando il tipo di variazione che può essere:

- variazione della ragione sociale;
- variazione della sede legale, dell'indirizzo e del numero civico.

Nei casi sopra esposti 3A PTA provvede a modificare le informazioni contenute nell'Elenco Intermediari/Operatori Commerciali, mantenendo lo stesso numero di identificazione.

Nel caso di apertura di una nuova attività produttiva con nuova ragione sociale e nuova partita IVA, deve essere inoltrata una nuova Richiesta di iscrizione all'Elenco Intermediari/Operatori Commerciali Allegato 3 al RDC 04; a seguito dell'accoglimento della nuova istanza da parte di 3A PTA viene attribuito un nuovo numero di identificazione. 3A PTA, accertato che la comunicazione si riferisce alla variazione dei requisiti iniziali, provvede a modificare le informazioni contenute nell'Elenco Intermediari/Operatori Commerciali, mantenendo lo stesso numero di identificazione nei seguenti casi:

- variazione anagrafica;
- variazione della ragione sociale;

Nel caso di cessazione dell'attività il Richiedente deve darne comunicazione scritta alla 3A PTA che provvede a cancellare dall'Elenco Intermediari/Operatori Commerciali il soggetto cessato.

Nel caso in cui il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento.

La validità della iscrizione ha carattere permanente purché permangano le condizioni in essere al momento della iscrizione stessa.

Per il soggetto inserito nel circuito che per 1 anno, a partire dalla data di ingresso dell'ultimo quantitativo di carne certificata regolarmente presa in carico, non ha commercializzato altra carne certificata IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, l'iscrizione decade d'ufficio.

Pertanto, se l'Intermediario/Operatore Commerciale intende successivamente commercializzare carne certificata IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, deve provvedere ad effettuare una nuova Richiesta di iscrizione.

A questo punto 3A-PTA pone in condizione l'Intermediario/Operatore Commerciale di poter operare per la IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale con apposito software informatico al fine di poter effettuare le operazioni di commercializzazione e destinazione del prodotto.

12.2 Verifica ispettiva

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal Dispositivo di Controllo, 3A PTA effettua annualmente un controllo presso l'Intermediario/Operatore Commerciale iscritto nell'apposito elenco (Allegato 3A al RDC 04) con la seguente frequenza: 35% degli Intermediari/Operatori Commerciali assoggettati ai controlli iscritti nell'apposito elenco al 31 dicembre dell'anno precedente.

Per le nuove iscrizioni, 3A PTA si impegna ad effettuare il controllo entro 5 mesi dalla data di iscrizione sul 100% dei nuovi iscritti. Per lo svolgimento della verifica i Valutatori 3A PTA sono muniti di:

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

- tessera di riconoscimento, da esibire all'atto dell'accesso.
- appropriato abbigliamento a scopo igienico-sanitario (se l'Intermediario/Operatore Commerciale opera presso un mattatoio o presso un laboratorio di sezionamento);
- software per il controllo dei dati.

Durante tali controlli il Valutatore incaricato provvede a:

- verificare, attraverso un controllo documentale a campione, la corretta gestione del software informatico relativamente al carico del quantitativo in ingresso e allo scarico del prodotto I.G.P. Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale in uscita (nei casi di cui al par..11.2.1 del RDC04, vendita a soggetti inseriti nel sistema dei controlli).
- Verificare, attraverso un controllo a campione, la coerenza fra quanto verificato direttamente, quanto riportato sul software di gestione su web-service fornito da 3A-PTA e quanto presente nella documentazione di accompagnamento/vendita;
- Verificare, attraverso un controllo a campione, (nei casi di cui al par..11.2.2 del RDC04, vendita a soggetti non inseriti nel sistema dei controlli) che l'operatore commerciale abbia dato comunicazione scritta al punto vendita o ad altro laboratorio di sezionamento o ad altro operatore commerciale non inseriti nel sistema dei controlli nei documenti di trasporto e/o di vendita, o comunque in una comunicazione formale, del fatto che per i soggetti non inseriti nel sistema di controllo il prodotto perde il requisito della I.G.P. In tal caso in etichetta va aggiunta la dicitura: "Prodotto in uscita dal circuito di qualità tutelata non commercializzabile come I.G.P.", ove applicabile.
- Verificare attraverso un controllo a campione, nel caso di vendita a utenti finali il rispetto del periodo di frollatura ove previsto o in alternativa dare opportuna informazione scritta, direttamente nel DDT/fattura o nell'etichetta o in altro documento allegato all'utente finale dell'obbligo di rispetto del periodo minimo di frollatura
- Verificare che il declassamento del prodotto è stato effettuato a seguito di formale autorizzazione del Consorzio di Tutela e che questa è stata comunicata all'Organismo di Controllo.
- Verificare che il declassamento del prodotto è registrato nel registro carico-scarico.

Le attività di controllo presso l'operatore effettuate da 3A-PTA sono in funzione del numero di macellazioni e la determinazione del campione oggetto di verifica da riportare nel Verbale di Controllo Intermediari/Operatori Commerciali (Allegato C al RDC 04) è funzione di quanto specificato nella seguente tabella:

Media annua capi IGP Vitellone bianco dell'Appennino centrale da cui derivano le carni gestite dall'Intermediario/Operatore Commerciale	Dimensione campione controllato (numero matricole bovine o documenti di controllo da registrare nel Verbale di Controllo Intermediari/Operatori Commerciali)	Dimensione campione controllato in caso di riscontro di non conformità gravi nella precedente verifica
Da 1 a 50	5	7
Da 51 a 200	7	9
Da 201 a 500	9	15
Da 501 a 1000	15	20
Da 1001 a 1500	20	25
Oltre 1500	20 + 5 per ogni ulteriori 500 capi gestiti	25 + 7 per ogni ulteriori 500 capi gestiti

Al termine della Verifica, RGV formalizza l'incontro sul Verbale di Controllo Intermediari/Operatori Commerciali riportato in Allegato C al RDC 04. Il verbale viene prodotto in duplice copia e firmato dalle parti: una copia viene consegnata all'intermediario/Operatore Commerciale, che la deve conservare fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello del rilascio, l'originale viene inviato dal RGV alla Segreteria Tecnica di 3A PTA.

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

13.0 PROCEDURE E ADEMPIMENTI DEI LABORATORI DI SEZIONAMENTO

13.1 Generalità

I laboratori di sezionamento che intendono sezionare, porzionare, confezionare, etichettare e commercializzare la carne certificata IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", comunicano al 3A-PTA i propri dati identificativi secondo quanto riportato in Allegato 4 (Richiesta di iscrizione all'elenco laboratori di sezionamento).

Nel caso in cui la domanda venga fatta tramite moduli cartacei, questi devono essere inviati a mezzo posta ordinaria e/o fax e/o e-mail e/o PEC utilizzando la Richiesta di iscrizione all'Elenco laboratori di sezionamento, corredata della copia dell'autorizzazione sanitaria in corso di validità per l'esercizio dell'attività di sezionamento, e da documento di identificazione del richiedente in corso di validità. La richiesta riporta la dichiarazione relativa alla modalità di separazione del processo di lavorazione del prodotto IGP da quello generico. Questa deve essere compilata in ogni sua parte, datata e sottoscritta.

Tali informazioni possono essere comunicate all'Organismo di controllo direttamente per via telematica attraverso apposito portale di registrazione della domanda. Il sistema effettua la verifica e la completezza dei dati inseriti, e ne richiede convalida via mail. La domanda può essere anche effettuata tramite agenzie di servizi specifiche e/o associazioni di categoria e/o Consorzio di Tutela.

La domanda telematica deve essere corredata da documento di identificazione del richiedente in corso di validità e debitamente firmato. Le dichiarazioni allegate alla domanda sono effettuate in conformità al D.P.R n. 445/00, pertanto costituiscono dichiarazione sostitutiva di certificazione; il dichiarante è consapevole delle responsabilità penali previste dall'art. 26 della Legge n°15 del 04/01/68 cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci e di quanto previsto dal D.P.R n. 445 del 28/12/00.

Tale documentazione debitamente compilata e sottoscritta dal responsabile del laboratorio di sezionamento equivale ad accettazione di assoggettamento ai controlli previsti dal Disciplinare e dal presente Documento durante le attività di sezionamento.

Ogni variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale del laboratorio deve essere comunicata per iscritto a 3A PTA utilizzando il modulo Richiesta di iscrizione all'Elenco laboratori di sezionamento, riportata in Allegato 4 al RDC 04.

Tutte le variazioni devono essere comunicate, entro 15 giorni dal loro verificarsi, a 3A PTA, il quale provvederà a modificare le informazioni contenute nell'elenco laboratori, mantenendo lo stesso numero di identificazione nel caso trattasi di variazione anagrafica o provvedendo all'impedimento nella emissione del documento di controllo e alla certificazione del capo in caso di sospensione o revoca della autorizzazione sanitaria.

Per il soggetto inserito nel circuito che per 1 anno, a partire dalla data di ingresso dell'ultimo quantitativo di carne certificata regolarmente presa in carico, non ha lavorato altra carne certificata IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", l'iscrizione decade d'ufficio.

Pertanto, se il laboratorio di sezionamento intende successivamente lavorare e commercializzare carne certificata IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", deve provvedere ad effettuare una nuova Richiesta di iscrizione.

Nel caso di cessazione dell'attività il laboratorio deve darne comunicazione scritta alla 3A PTA che provvede a cancellare il laboratorio dall'Elenco laboratori.

Nel caso in cui il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento.

Tutta la documentazione inerente l'IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" (DDT, fatture, registri di carico-scarico) dovrà essere conservata per almeno 2 anni e resa disponibile ai controlli da parte di 3A-PTA.

13.2 Attività di sezionamento

Ciascun laboratorio di sezionamento deve utilizzare, al fine di poter effettuare le operazioni di sezionamento, porzionatura, confezionamento, etichettatura e commercializzazione del prodotto a marchio IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", il software di gestione su web-service fornito da 3A-PTA in grado di effettuare in automatico la gestione delle carni in carico e scarico o, in alternativa, altro software che garantisca la verifica dei dati relativi al prodotto certificato e alle sue movimentazioni temporali e spaziali.

Eventuali deroghe all'utilizzo del software di gestione su web service fornito da 3A-PTA devono essere richieste per iscritto a 3A-PTA, che, a seguito di verifica ispettiva in loco, può autorizzare l'utilizzo di un sistema di rintracciabilità interno in grado comunque di fornire in tempo reale o su richiesta le registrazioni delle lavorazioni del prodotto a marchio IGP e i quantitativi in carico/scarico.

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

Una volta caricati i dati relativi al lotto in ingresso, il laboratorio provvede a registrare i quantitativi allo scarico del prodotto certificato ad ogni vendita, decrementando il quantitativo residuo. I quantitativi scaricati devono essere coerenti con i quantitativi usciti dallo stabilimento attraverso la documentazione di trasporto/fatture ecc..

Tale obbligo può altresì essere svolto per conto del laboratorio di sezionamento da parte dell'operatore/intermediario commerciale laddove il laboratorio operi per conto dell'operatore commerciale. In tal caso comunque il laboratorio rimane il responsabile di eventuali anomalie e/o non conformità riscontrate sulla gestione della procedura in sede di controllo.

La rintracciabilità deve essere garantita nel centro di lavorazione con le seguenti modalità:

- se la lavorazione è per singolo animale, le mezzene e/o i quarti e/o i sestini identificati vengono smontati uno alla volta e sul banco di lavorazione è presente solo la carne derivante dal singolo animale. La lavorazione successiva avverrà a seguito della etichettatura del prodotto precedentemente lavorato.

- se la lavorazione viene fatta per lotti omogenei identificati, il raggruppamento in lotto deve avvenire nella fase antecedente la lavorazione; il lotto omogeneo di lavorazione deve essere costituito da animali che abbiano in comune tutte le informazioni obbligatorie e facoltative che si intendono fornire in etichetta.

In ogni caso l'inizio della catena di lavorazione del lotto (singolo o omogeneo) deve essere identificato attraverso un sistema (cartaceo e/o informatico) che permetta di risalire al numero del documento di controllo o del lotto omogeneo o ad un codice alfanumerico di riferimento.

La lavorazione successiva dovrà avvenire soltanto a seguito della etichettatura del lotto precedentemente lavorato.

Lo stoccaggio del prodotto lavorato deve avvenire in apposita area all'uopo predisposta.

13.3 Gestione della tracciabilità informatica della carne IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"

I laboratori di sezionamento possono gestire il prodotto certificato IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" nelle seguenti modalità:

13.3.1 Vendita a soggetti operatori commerciali o laboratori o macellerie/punti vendita inseriti nel sistema dei controlli;

Nel caso di vendita a soggetti operatori commerciali o laboratori o macellerie/punti vendita inseriti nel sistema dei controlli la carne mantiene i requisiti I.G.P. e come tale deve essere commercializzata.

Il laboratorio di sezionamento, dopo aver preso in carico il prodotto, tramite il software di gestione su web service o, in alternativa altro software di carico-scarico, per il prodotto destinato al punto vendita o ad altro laboratorio di sezionamento o ad altro operatore, provvede alla registrazione della lavorazione e/o allo scarico del prodotto IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"; a seguito di ciò può emettere una etichetta di tracciabilità per il destinatario.

L'etichetta dovrà essere conforme a quanto previsto al paragrafo 4.23 del presente documento.

La dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MipAAF" può essere omessa qualora il prodotto non sia destinato al consumatore finale (cliente, ristorazione) ma ad un soggetto intermedio della filiera che provvederà a successiva rietichettatura.

Deve essere garantita la permanenza dei contrassegni sui tagli anatomici previsti per il prodotto destinato a soggetti operatori commerciali o laboratori o macellerie/punti vendita inseriti nel sistema dei controlli.

I documenti di trasporto e/o di vendita della carne certificata devono contenere un riferimento ad almeno un codice di rintracciabilità riportato in etichetta oltre alla dicitura Indicazione Geografica Protetta "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale": possono essere utilizzate le abbreviazioni I.G.P. e Vit. Bianc. App. Centr. o diciture simili.

13.3.2 Vendita a soggetti operatori commerciali o laboratori o macellerie/punti vendita non inseriti nel sistema dei controlli

Nel caso di vendita a soggetti operatori commerciali o laboratori o macellerie/punti vendita non inseriti nel sistema dei controlli la carne non potrà essere commercializzata dal soggetto non in controllo come I.G.P. "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".

Il laboratorio può, però, comunque vendere il prodotto con la certificazione IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"; i documenti di trasporto e/o di vendita della carne certificata devono contenere un riferimento ad almeno un

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

codice di rintracciabilità riportato in etichetta oltre alla dicitura Indicazione Geografica Protetta "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale": possono essere utilizzate le abbreviazioni I.G.P. e Vit. Bianc. App. Centr..

Il laboratorio di sezionamento comunque provvede a dare comunicazione scritta al punto vendita o ad altro laboratorio di sezionamento o ad altro operatore commerciale non inseriti nel sistema dei controlli nei documenti di trasporto e/o di vendita, o comunque in una comunicazione formale, del fatto che per i soggetti non inseriti nel sistema di controllo il prodotto perde il requisito della I.G.P. In tal caso in etichetta va aggiunta la dicitura: "Prodotto in uscita dal circuito di qualità tutelata non commercializzabile come I.G.P."ove applicabile.

Non è obbligatorio effettuare la registrazione di scarico direttamente nel software di gestione su web service fornito da 3APTA ma l'operatore commerciale è tenuto a mantenere tracciabilità di tutto il prodotto venduto come I.G.P. Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale anche se destinato a soggetti non inseriti nel sistema dei controlli dandone evidenza in sede di verifica.

In alternativa il laboratorio può provvedere alla smarchiatura del prodotto prima dell'uscita dallo stabilimento; in tal caso il prodotto perde la certificazione e i relativi documenti di trasporto e/o di vendita della carne non dovranno contenere riferimenti all'I.G.P."Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"

13.3.3 Vendita a utenti finali (mense, ristorazione, clienti privati ecc. ecc.)

Nel caso di vendita a utenti finali quali ad esempio mense e ristoranti, la carne potrà essere commercializzata come I.G.P."Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale". Il prodotto potrà essere venduto con il logo della denominazione e dovrà essere registrato nel software per la registrazione degli scarichi del prodotto. Il prodotto dovrà essere ceduto nel rispetto del periodo di frollatura, ove applicabile (per i soggetti maschi, 4 giorni per i tagli del quarto anteriore e 10 giorni per i tagli del quarto posteriore). Ciò comporta l'obbligo di porre in vendita il prodotto al consumatore finale a partire rispettivamente dal 5° e dall' 11° giorno dalla data di macellazione compresa

In alternativa è possibile fornire il prodotto anche prima del periodo minimo di frollatura purché si dia opportuna informazione scritta, direttamente nel DDT/fattura o nell'etichetta o in altro documento allegato all'utente finale dell'obbligo di rispetto del periodo minimo di frollatura per utilizzo del prodotto proveniente da soggetti maschi, 4 giorni per i tagli del quarto anteriore e 10 giorni per i tagli del quarto posteriore, indicando specificatamente che trattasi di **"Prodotto atto a divenire I.G.P. Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale a partire da....."** oppure se viene fornita nella etichetta o nella documentazione accompagnatoria la data di macellazione può essere riportata l'informazione **"Prodotto atto a divenire I.G.P. Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale a partire dal 4 giorno di macellazione per il quarto anteriore e 10 giorni per il quarto posteriore..."**

13.4 Etichettatura del prodotto

Il laboratorio di sezionamento provvede alla etichettatura del prodotto con una etichetta riportante i requisiti di legge relativi a identificazione e rintracciabilità.

L'etichetta dovrà essere conforme a quanto definito al punto 4.23 ed in particolare riportare, oltre ai dati obbligatori richiesti dalle normative vigenti, le seguenti informazioni:

1. numero di riferimento o codice di rintracciabilità
2. la denominazione "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e/o il logo;
3. il logo comunitario previsto dalla normativa comunitaria vigente; la denominazione «indicazione geografica protetta» o la corrispondente abbreviazione «IGP» possono figurare nell'etichettatura;
4. la/e razza/e del soggetto/i;
5. la dicitura: "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf".

La dicitura: "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf" ed il può essere omessa qualora il prodotto non sia destinato al consumatore finale (cliente, ristorazione) ma ad un passaggio intermedio della filiera. Tale condizione deve essere esplicitata ed approvata da 3A PTA.

Le informazioni di cui ai punti 2, 3, 4 e 5 possono essere riportate su una etichetta separata e, comunque, sulla stessa confezione; le informazioni di cui ai punti 2 e 3 devono essere riportate entrambe in un'unica etichetta.

L'etichetta può riportare anche le altre informazioni previste nel documento di controllo.

Nel caso in cui il prodotto venga identificato, all'interno della filiera nei passaggi fra operatori, secondo quanto ammesso al punto 6 dell'art. 2 del D.M. del 30/08/2000 prot. 22601, le informazioni obbligatorie dal n. 1 al n. 4 devono essere riportate in un documento accompagnatorio della carne. Tale condizione deve essere esplicitata ed approvata

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

da 3A PTA. Nell'esercizio di vendita, in ogni caso, le informazioni riportate devono essere espresse in forma chiara, esplicita, leggibile.

Il laboratorio deve sottoporre in via preventiva alle attività di commercializzazione tutte le etichette, anche in bozza, destinate ad identificare il prodotto Indicazione geografica protetta "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" per la valutazione di conformità da parte di 3A PTA.

14.0 VERIFICA REQUISITI DI CONFORMITÀ LABORATORI DI SEZIONAMENTO

14.1 Verifica dei requisiti di base

Il Laboratorio di sezionamento che intende sezionare le mezzene/quarti di capi bovini per la produzione della IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, consegna a 3A-PTA la Richiesta di iscrizione all'elenco Laboratori, Allegato 4 al RDC 04; 3A PTA effettua il controllo documentale, volto ad accertare:

- che l'istanza di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando la modulistica predisposta da 3A PTA e che sia completa della visura camerale o documentazione equivalente;
- che alla domanda sia stata allegata l'autorizzazione sanitaria o documentazione equivalente e che sia in corso di validità per l'esercizio della specifica attività.

Completata l'istruttoria, 3A PTA attribuisce il numero di identificazione al Laboratorio di Sezionamento, ovvero il numero di iscrizione all'Elenco Laboratori di Sezionamento, Allegato 4 al RDC 04. Aggiornato l'Elenco Laboratori, 3A PTA può provvedere su richiesta dell'interessato all'invio della comunicazione del numero di identificazione attribuito.

Nel caso di variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale del Laboratorio di Sezionamento, lo stesso provvede a trasmettere alla 3A PTA comunicazione scritta comunicando il tipo di variazione che può essere:

- variazione della ragione sociale;
- variazione della sede legale, dell'indirizzo e del numero civico.

Nei casi sopra esposti 3A PTA provvede a modificare le informazioni contenute nell'Elenco Laboratori, mantenendo lo stesso numero di identificazione

Nel caso di apertura di una nuova attività produttiva con nuova ragione sociale e nuova partita IVA, deve essere inoltrata una nuova Richiesta di iscrizione all'Elenco Laboratori, Allegato 4 al RDC 04; a seguito dell'accoglimento della nuova istanza da parte di 3A PTA viene attribuito un nuovo numero di identificazione.

Nel caso di cessazione dell'attività il Richiedente deve darne comunicazione scritta alla 3A PTA che provvede a cancellare dall'Elenco Laboratori di Sezionamento il soggetto cessato.

Nel caso in cui la comunicazione di variazione riguarda la sospensione o la revoca dell'autorizzazione sanitaria, il sistema informatico provvede al blocco della emissione del documento di controllo fino al ripristino della vigenza dell'autorizzazione sanitaria.

Nel caso in cui il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento.

La validità della iscrizione ha carattere permanente purché permangano le condizioni in essere al momento della iscrizione stessa.

Per il soggetto inserito nel circuito che per 1 anno, a partire dalla data di ingresso dell'ultimo quantitativo di carne certificata regolarmente presa in carico, non ha lavorato altra carne certificata IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, l'iscrizione decade d'ufficio.

Pertanto, se il laboratorio di sezionamento intende successivamente lavorare e commercializzare carne certificata IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, deve provvedere ad effettuare una nuova Richiesta di iscrizione.

14.2 Verifica ispettiva

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal Dispositivo di Controllo, 3A PTA effettua annualmente un controllo presso i laboratori di sezionamento iscritti nell'apposito elenco Laboratori di sezionamento (Allegato D al RDC 04) con la seguente frequenza: 100%% dei laboratori di sezionamento iscritti al 31 dicembre dell'anno precedente. Per le iscrizioni che avvengono nel corso dell'anno, 3A PTA si impegna ad effettuare il controllo entro 5 mesi a partire dalla data di iscrizione

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

Per lo svolgimento della verifica i Valutatori 3A PTA sono muniti di:

- tessera di riconoscimento, da esibire all'atto dell'accesso al laboratorio di sezionamento;
- appropriato abbigliamento a scopo igienico-sanitario;
- software per il controllo dei dati.
- Marchi a fuoco dell'IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".

Durante tali controlli il Valutatore incaricato provvede a:

- Controllare che le mezzene provengano da impianti di macellazione o da altri laboratori di sezionamento aderenti alla filiera IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, che siano fisicamente separate e in adeguata zona identificata delle celle di stoccaggio ante lavorazione;
- Controllare la corretta gestione della identificazione e rintracciabilità delle mezzene destinate alla filiera IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, la presenza dei contrassegni e la presenza dell'etichetta, la corrispondenza con quanto riportato nel software di gestione del carico e scarico.
- nel caso in cui il laboratorio opera vendita delle mezzene/quarti tal quali o dopo sezionamento in sestini etichettati per successiva vendita al taglio o per successiva lavorazione, controllare la corretta gestione del software informatico (software di gestione su web-service fornito da 3A-PTA in grado di effettuare in automatico la gestione delle carni in carico e scarico), la emissione della stampa del documento di controllo e lo scarico della carne in mezzene, quarti, tagli;
- nel caso in cui il laboratorio opera porzionatura, confezionamento ed etichettatura per la vendita in confezioni sigillate preconfezionate, controllare la corretta gestione della tracciabilità della carne all'interno dello stabilimento e il corretto utilizzo del software di gestione su web-service fornito da 3A-PTA in grado di effettuare la gestione delle carni in carico e scarico;
- controllare la corretta etichettatura del prodotto IGP, che dovrà riportare, oltre ai dati obbligatori richiesti dalle normative vigenti, le seguenti informazioni: - numero di riferimento o codice di rintracciabilità o lotto; - la denominazione "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e/o il logo; - la dicitura "Indicazione Geografica Protetta" e/o il logo comunitario previsto dalla normativa comunitaria vigente. E' possibile l'uso dell'acronimo "I.G.P."; - la/e razza/e del/i soggetto/i; - la dicitura: "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf". Tale dicitura può essere omessa qualora il prodotto non sia destinato al consumatore finale (cliente, ristorazione) ma ad un passaggio intermedio della filiera. Tale condizione deve essere esplicitata ed approvata da 3A PTA". L'etichetta può riportare anche le altre informazioni previste nel documento di controllo;
- controllare la presenza dei contrassegni nei tagli anatomici o nelle vaschette di prodotto finito; Nel caso di verifica di non conformità su mezzene, quarti, sestini per insufficiente numero di contrassegni applicati, è data facoltà all'ispettore di provvedere all'applicazione dei contrassegni mancanti riportando tale operazione nel verbale di controllo;
- controllare la corrispondenza fra quanto verificato direttamente, quanto riportato nel registro di carico e scarico I.G.P. e nei sistemi di registrazione interna, ove presenti, e quanto presente nella documentazione di accompagnamento/vendita;
- nel caso di vendita a soggetti non inseriti nel sistema dei controlli, abbia dato comunicazione scritta al punto vendita o ad altro laboratorio di sezionamento o ad altro operatore commerciale nei documenti di trasporto e/o di vendita, o comunque in una comunicazione formale, del fatto che per i soggetti non inseriti nel sistema di controllo il prodotto perde il requisito della I.G.P. In tal caso in etichetta va aggiunta la dicitura: "Prodotto in uscita dal circuito di qualità tutelata non commercializzabile come I.G.P." ove applicabile controllare nel caso di vendita a utenti finali il rispetto del periodo di frollatura ove previsto o in alternativa abbia dato opportuna informazione scritta, direttamente nel DDT/fattura o nell'etichetta o in altro documento allegato all'utente finale dell'obbligo di rispetto del periodo minimo di frollatura
- controllare che il declassamento del prodotto sia effettuato a seguito di formale autorizzazione del Consorzio di Tutela e che questa sia stata comunicata all'Organismo di Controllo;
- controllare che il prodotto declassato sia comunque registrato nel registro carico-scarico.

 3A-PTA	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
----------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

Le attività di controllo presso l'operatore effettuate da 3A-PTA sono in funzione del numero di capi da cui derivano le carni gestite dal Laboratorio di Sezionamento e la determinazione del campione oggetto di verifica da riportare nel Verbale di Controllo Laboratorio di Sezionamento (Allegato D al RDC 04) è funzione di quanto specificato nella seguente tabella:

Media annua capi IGP Vitellone bianco dell'Appennino centrale da cui derivano le carni gestite dal Laboratorio di Sezionamento	Dimensione campione controllato (numero matricole bovine o documenti di controllo da registrare nel Verbale di Controllo Laboratorio di Sezionamento)	Dimensione campione controllato in caso di riscontro di non conformità gravi nella precedente verifica
Da 1 a 50	5	7
Da 51 a 200	7	9
Da 201 a 500	9	15
Da 501 a 1000	15	20
Da 1001 a 1500	20	25
Oltre 1500	20 + 5 per ogni ulteriori 500 capi gestiti	25 + 7 per ogni ulteriori 500 capi gestiti

Al termine della Verifica, RGV formalizza l'incontro sul Verbale di Controllo Laboratori di sezionamento riportato in Allegato D al RDC 04. Il verbale viene prodotto in duplice copia e firmato dalle parti: una copia viene consegnata al responsabile del laboratorio, che deve conservare fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello del rilascio, l'originale viene inviata da RGV alla Segreteria Tecnica di 3A PTA. Questa può rilasciare su richiesta una copia protocollata a RGV.

15.0 PROCEDURE E ADEMPIMENTI DEI PUNTI VENDITA/MACELLERIE

15.1 Generalità

I punti vendita/macellerie che intendono sezionare e commercializzare la carne certificata IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", comunicano al 3A-PTA i propri dati identificativi secondo quanto riportato in Allegato 5 (Richiesta di iscrizione all'elenco punti vendita/macellerie).

Nel caso in cui la domanda venga fatta tramite moduli cartacei, questi devono essere inviati a mezzo posta ordinaria e/o fax e/o email e/o PEC utilizzando la Richiesta di iscrizione all'Elenco punti vendita/macellerie, corredata della copia dell'autorizzazione sanitaria in corso di validità per l'esercizio dell'attività di sezionamento/vendita della carne, e da documento di identificazione del richiedente in corso di validità. La richiesta deve essere compilata in ogni sua parte, datata e sottoscritta.

Tali informazioni possono essere comunicate all'Organismo di controllo direttamente per via telematica attraverso apposito portale di registrazione della domanda. Il sistema effettua la verifica e la completezza dei dati inseriti, e ne richiede convalida via mail. La domanda può essere anche effettuata tramite agenzie di servizi specifiche e/o associazioni di categoria e/o Consorzio di Tutela.

La domanda telematica deve essere corredata da documento di identificazione del richiedente in corso di validità e debitamente firmato

Le dichiarazioni allegate alla domanda sono effettuate in conformità al D.P.R n. 445/00, pertanto costituiscono dichiarazione sostitutiva di certificazione; il dichiarante è consapevole delle responsabilità penali previste dall'art. 26 della Legge n. 15 del 04/01/68 cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci e di quanto previsto dal D.P.R n. 445 del 28/12/00.

Tale documentazione debitamente compilata e sottoscritta dal responsabile del punto vendita/macelleria equivale ad accettazione di assoggettamento ai controlli previsti dal Disciplinare e dal presente Documento durante le attività di porzionatura e commercializzazione.

Ogni variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale della macelleria/punto vendita, deve essere comunicata per iscritto a 3A PTA utilizzando il modulo Richiesta di iscrizione all'Elenco punti vendita/macellerie, riportata in Allegato 5 al RDC 04.

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

Nel caso di variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale del punto vendita/macelleria, lo stesso provvede a trasmettere alla 3A PTA comunicazione scritta comunicando il tipo di variazione che può essere:

- variazione della ragione sociale;
- variazione della sede legale, dell'indirizzo e del numero civico.

Nei casi sopra esposti 3A PTA provvede a modificare le informazioni contenute nell'Elenco Punti vendita/macellerie, mantenendo lo stesso numero di identificazione.

Nel caso di apertura di una nuova attività produttiva con nuova ragione sociale e nuova partita IVA, deve essere inoltrata una nuova Richiesta di iscrizione all'Elenco Punti vendita/macellerie, Allegato 5 al RDC 04; a seguito dell'accoglimento della nuova istanza da parte di 3A PTA viene attribuito un nuovo numero di identificazione.

Per il soggetto inserito nel circuito che per 1 anno, a partire dalla data di ingresso dell'ultimo quantitativo di carne certificata regolarmente presa in carico, non ha lavorato altra carne certificata IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", l'iscrizione decade d'ufficio.

Pertanto, se il punto vendita/macelleria intende successivamente lavorare e commercializzare carne certificata IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", deve provvedere ad effettuare una nuova Richiesta di iscrizione.

Nel caso di cessazione dell'attività o di volontà di recesso dall'elenco punti vendita/macellerie, il punto vendita/macelleria deve darne comunicazione scritta alla 3A PTA che provvede a cancellare il punto vendita/macelleria dall'Elenco punti vendita/macellerie.

Nel caso in cui il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento.

Tutta la documentazione inerente l'IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" (DDT, fatture, registri di carico-scarico) dovrà essere conservata per almeno 2 anni e resa disponibile ai controlli da parte di 3A-PTA.

15.2 Accettazione della carne

Al momento dell'accettazione della carne certificata il responsabile del punto vendita/macelleria o un suo delegato, si accerta della presenza dei requisiti di conformità del prodotto caricato (presenza dei contrassegni, presenza delle etichette di tracciabilità applicate al mattatoio sulla carne fresca o confezionata, presenza dei riferimenti all'I.G.P. nei documenti di accompagnamento delle carne).

In ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente la macelleria deve adottare un sistema di registrazione applicato in modo da garantire il nesso tra l'identificazione delle carni e l'animale o gli animali interessati. Il sistema di registrazione deve contenere la correlazione tra gli arrivi e la carne messa in vendita al dettaglio. L'aggiornamento deve essere effettuato secondo le scadenze previste dalla normativa vigente.

15.3 Stoccaggio in cella frigorifera

La carne certificata IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" stoccata in cella frigo dovrà essere fisicamente separata da qualsiasi altra carne (area dedicata e ben definita della cella).

Nel caso di stoccaggio di mezzene, quarti o sesti o tagli la loro identificazione dovrà essere garantita attraverso la presenza del contrassegno o (in assenza di questo) del logo e/o della scritta "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e un codice alfanumerico (o sistema analogo) da cui si possa facilmente risalire al documento di controllo di riferimento.

Nel caso di carne stoccata in tagli anatomici, porzionati in confezioni sottovuoto e non, e in vaschette o altra tipologia di prodotto preconfezionata, tali confezioni dovranno essere etichettate secondo quanto previsto al paragrafo successivo 15.4.2. del presente documento.

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

15.4 Vendita del prodotto IGP “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale”

La frollatura per le carcasse dei maschi deve essere di almeno 4 giorni per i quarti anteriori e di 10 giorni per i posteriori. Ciò comporta l’obbligo di porre in vendita il prodotto al consumatore finale a partire rispettivamente dal 5° e dall’ 11° giorno dalla data di macellazione (compresa)

In ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente la macelleria deve adottare un sistema di registrazione applicato in modo da garantire il nesso tra l’identificazione delle carni e l’animale o gli animali interessati. Il sistema di registrazione, contiene la correlazione tra gli arrivi e la carne messa in vendita al dettaglio

La vendita può avvenire su banco assistito e su banco a libero servizio secondo le modalità sotto riportate:

15.4.1 Vendita del prodotto al taglio su banco assistito

La carne certificata IGP “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale” in vendita al taglio su banco assistito, deve essere fisicamente separata da qualsiasi altra carne e deve essere garantita l’identificazione attraverso il contrassegno apposto al mattatoio al momento della certificazione; in assenza di esso a seguito della lavorazione del taglio anatomico, l’identificazione della carne dovrà essere garantita attraverso cartellini segnaprezzo riportanti i riferimenti dell’IGP e del “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale” posti sul singolo taglio o sul singolo vassoio di carne.

E’ possibile identificare anche solamente l’area di vendita riservata alla carne IGP “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale”; in tal caso l’area destinata dovrà essere fisicamente separata dalle altre aree del bancone con appositi separatori, identificata con i loghi dell’IGP e del “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale” e destinata esclusivamente a tale tipo di prodotto.

Le informazioni di tracciabilità vengono riportate nell’etichetta che deve essere esposta in modo chiaro e visibile al consumatore in corrispondenza della zona del bancone destinata alla vendita della carne IGP “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale”.

L’etichetta dovrà essere conforme a quanto definito al punto 4.23 ed in particolare riportare, oltre ai dati obbligatori richiesti dalle normative vigenti, le seguenti informazioni:

1. numero di riferimento o codice di rintracciabilità
2. la denominazione “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale” e/o il logo;
3. il logo comunitario previsto dalla normativa comunitaria vigente.; la denominazione «indicazione geografica protetta» o la corrispondente abbreviazione «IGP» possono figurare nell’etichettatura;
4. la/e razza/e del soggetto/i;
5. la dicitura: “Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf”.

L’etichetta può riportare anche le altre informazioni previste nel documento di controllo.

Nel caso di vendita contemporanea di carne proveniente da più capi certificati IGP “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale” è possibile formare lotti multipli di vendita, provenienti anche da razze diverse, purché sia sempre garantita la possibilità di risalire dal lotto di vendita alle carni dei singoli capi componenti il lotto stesso.

15.4.2 Vendita del prodotto preincartato e confezionato su banco a libero servizio:

Nel caso in cui il punto vendita effettui la vendita di carne certificata IGP “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale” in vaschette preincartate e/o confezionate su banco a libero servizio, queste dovranno essere fisicamente separate da qualsiasi altra carne.

L’etichetta dovrà essere conforme a quanto definito al punto 4.23 ed in particolare riportare, oltre ai dati obbligatori richiesti dalle normative vigenti, le seguenti informazioni:

1. numero di riferimento o codice di rintracciabilità
2. la denominazione “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale” e/o il logo;
3. il logo comunitario previsto dalla normativa comunitaria vigente.; la denominazione «indicazione geografica protetta» o la corrispondente abbreviazione «IGP» possono figurare nell’etichettatura;
4. la/e razza/e del soggetto/i;
5. la dicitura: “Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf”.

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

Le informazioni di cui ai punti 2, 3, 4 e 5 possono essere riportate su una etichetta separata e, comunque, sulla stessa confezione; le informazioni di cui ai punti 2 e 3 devono essere riportate entrambe in un'unica etichetta. L'etichetta può riportare anche le altre informazioni previste nel documento di controllo.

Il punto vendita deve sottoporre in via preventiva alle attività di commercializzazione tutte le etichette, anche in bozza, destinate ad identificare il prodotto Indicazione geografica protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale per una valutazione da parte di conformità a 3A PTA.

Laddove nella vendita del prodotto confezionato o preincartato si verifichi che alcune frazioni di componenti del prodotto (specifici tagli anatomici o parti di essi) risultino non commercializzabili come prodotto certificato, al fine di evitare la scadenza e conseguente distruzione del prodotto è ammesso il declassamento del prodotto e la vendita in base alle normative vigenti.

In tal caso è necessaria apposita autorizzazione alla smarchiatura del prodotto rilasciata dal Consorzio di Tutela che deve essere comunicata dal Punto Vendita/Macelleria all'Organismo di Controllo.

15.5 Corretto uso pubblicitario della denominazione

La realizzazione e l'esposizione di materiale pubblicitario facente riferimento al marchio IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" deve essere preventivamente visionata ed approvata dal Consorzio di Tutela del "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".

L'esposizione di materiale pubblicitario (cartelloni, pannelli, banner, volantini, vetrofanie, pubblicità stradale, pubblicità su siti internet, ecc...) e simile messaggistica pubblicitaria facente riferimento al marchio IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, è legittima quando il punto vendita/macelleria detiene per la vendita o pone in vendita carne certificata IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".

Nel caso in cui il punto vendita/macelleria sia sprovvista del prodotto reclamizzato, la macelleria è obbligata a darne comunicazione scritta al consumatore riportando la seguente dicitura: **"Informiamo che non è attualmente in vendita carne certificata IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"** o informazione simile comunque approvata dal Consorzio di Tutela.

In assenza di tale comunicazione dovrà essere tolto qualsiasi tipo di materiale pubblicitario che faccia riferimento o richiami il logo dell'IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".

16.0 VERIFICA REQUISITI DI CONFORMITÀ PUNTI VENDITA/MACELLERIE

16.1 Verifica dei requisiti di base

Il Punto vendita/Macelleria che intende sezionare le mezzene/quarti/tagli di carne IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, consegna a 3A-PTA la Richiesta di iscrizione all'elenco Punti vendita/macellerie, Allegato 5 al RDC 04; 3A PTA effettua il controllo Documentale, volto ad accertare:

- che l'istanza di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando la modulistica predisposta da 3A PTA e che sia completa;
- che alla domanda sia stata allegata l'autorizzazione sanitaria e che sia in corso di validità per l'esercizio della specifica attività.
- che la domanda sia corredata degli allegati previsti: certificato di iscrizione alla CCIAA competente, certificato di vigenza, dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà;

Completata l'istruttoria, 3A PTA, attraverso il software, attribuisce il numero di identificazione al Punto vendita/macelleria, ovvero il numero di iscrizione all'Elenco Punti vendita/macellerie, Allegato 5A al RDC 04. Aggiornato l'Elenco Punti vendita/macellerie, 3A PTA può provvedere su richiesta dell'interessato all'invio della comunicazione del numero di identificazione attribuito.

Nel caso di variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale del punto vendita/macelleria, il richiedente provvede a trasmettere alla 3A PTA comunicazione scritta comunicando il tipo di variazione che può essere:

- variazione della ragione sociale;
- variazione della sede legale, dell'indirizzo e del numero civico.

Nei casi sopra esposti 3A PTA, attraverso il software, provvede a modificare le informazioni contenute nell'Elenco Punti vendita/macellerie, mantenendo lo stesso numero di identificazione.

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

Nel caso di apertura di una nuova attività produttiva, anche con stessa ragione sociale e stessa partita IVA, deve essere inoltrata una nuova Richiesta di iscrizione e a seguito dell'accoglimento della nuova istanza da parte di 3A PTA, attraverso il software, viene attribuito un nuovo numero di identificazione.

Nel caso di cessazione dell'attività il Richiedente deve darne comunicazione scritta alla 3A PTA, che provvede a cancellarlo dall'elenco Punti vendita/macellerie.

Nel caso in cui la modifica riguarda la sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, 3A PTA, provvede ad escludere il prodotto dal circuito tutelato della IGP.

Nel caso in cui il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento.

La validità della iscrizione ha carattere permanente purché permangano le condizioni in essere al momento della iscrizione stessa.

Per il soggetto inserito nel circuito che per 1 anno, a partire dalla data di ingresso dell'ultimo quantitativo di carne certificata regolarmente presa in carico, non ha lavorato altra carne certificata IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, l'iscrizione decade d'ufficio.

Pertanto, se il Punto vendita/macelleria intende successivamente lavorare e commercializzare carne certificata IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, deve provvedere ad effettuare una nuova Richiesta di iscrizione.

16.2 Verifica Ispettiva

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare di controllo, 3A PTA effettua annualmente un controllo presso i punti vendita/macellerie iscritti nell'apposito elenco (Allegato 5A al RDC 04) con la seguente frequenza annuale: 50% dei punti vendita/macellerie assoggettati ai controlli iscritti nell'apposito elenco al 31 dicembre dell'anno precedente.

Per lo svolgimento della verifica i Valutatori 3A PTA sono muniti di:

- tessera di riconoscimento, da esibire all'atto dell'accesso al punto vendita/macelleria;
- appropriato abbigliamento a scopo igienico-sanitario;
- software per il controllo dei dati;
- Marchi a fuoco dell'IG P "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".

Le attività di controllo relative ai successivi paragrafi "Verifica del prodotto IGP in stoccaggio ante lavorazione", "Verifica su punti vendita/macellerie con vendita su banco al taglio", "Verifica su punti vendita/macellerie con vendita su banco a libero servizio" e "Verifica del corretto uso pubblicitario del logo "IGP" E "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE" presso l'operatore effettuate da 3A-PTA sono in funzione del numero di capi da cui derivano le carni gestite dal Punto vendita/Macelleria e la determinazione del campione oggetto di verifica da riportare nel Verbale di Controllo Punti vendita/macellerie (Allegato E al RDC 04) è funzione di quanto specificato nella seguente tabella:

Media annua capi da cui derivano le carni IGP Vitellone bianco dell'Appennino centrale gestite dal Punto vendita/Macelleria	Dimensione campione controllato (numero matricole bovine e/o documenti di controllo da registrare nel Verbale di Controllo Punto vendita/Macelleria)	Dimensione campione controllato in caso di riscontro di non conformità gravi nella precedente verifica
Da 1 a 50	3	5
Da 51 a 100	5	7
Da 101 a 200	7	9
Da 201 a 300	9	11
Da 301 a 400	11	13
Oltre 400	11 + 2 per ogni ulteriori 100 capi da cui derivano le carni IGP Vitellone bianco dell'Appennino centrale gestite dal Punto vendita/Macelleria	13 + 2 per ogni ulteriori 100 capi da cui derivano le carni IGP Vitellone bianco dell'Appennino centrale gestite dal Punto vendita/Macelleria

16.2.1 Verifica del prodotto IGP in stoccaggio ante lavorazione

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

Durante tali controlli il Valutatore incaricato provvede a:

- Controllare la corretta gestione della identificazione e rintracciabilità delle mezzene destinate alla filiera denominazione IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale secondo le modalità riportate al paragrafo 15.3 del RDC 04;
- Controllare che le mezzene provengano da impianti di macellazione e/o sezionamento aderenti alla filiera IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, che siano fisicamente separate e in adeguata zona identificata delle celle di stoccaggio ante lavorazione;
- Controllare la presenza dei contrassegni nei tagli anatomici e ove possibile anche nelle vaschette di prodotto finito. Nel caso di verifica di non conformità su mezzene, quarti, sestini per insufficiente numero di contrassegni applicati, è data facoltà all'ispettore di provvedere all'applicazione dei contrassegni mancanti riportando tale operazione nel verbale di controllo.

16.2.2. Verifica su punti vendita/macellerie con vendita su banco al taglio

Durante tali controlli il Valutatore incaricato provvede a:

- Verificare il rispetto del periodo minimo di frollatura confrontando la data di macellazione riportata nel documento di controllo con la data di vendita del prodotto;
- In caso di area di vendita non esclusiva: controllare che la carne certificata IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" in vendita al taglio su banco assistito, sia fisicamente separata da qualsiasi altra carne e sia garantita l'identificazione attraverso il contrassegno apposto al mattatoio al momento della certificazione; in assenza di esso, a seguito della lavorazione del taglio anatomico, l'identificazione della carne deve essere garantita attraverso segnaprezzi riportanti i loghi dell'IGP e del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale o sul singolo taglio o sul singolo vassoio di carne;
- In caso di area di vendita esclusiva: controllare che l'area di vendita riservata alla carne IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" sia fisicamente separata da altre aree del bancone con appositi separatori, identificata con i loghi dell'IGP e del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale e destinata esclusivamente a tale tipo di prodotto. Nel caso di assenza del prodotto IGP, l'area riservata non può essere occupata da altra carne.
- Controllare che le informazioni di tracciabilità riportate nell'etichetta siano corrette e corrispondenti a quanto riportato nel documento di controllo, e che venga esposta in modo visibile al consumatore in corrispondenza della zona del bancone destinata alla vendita della carne IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale";
- Controllare che nel caso di vendita contemporanea di carne proveniente da più capi certificati o in caso di lotti multipli di vendita è sempre garantita la possibilità di risalire alle carni dei singoli capi
- Controllare che il punto vendita/macelleria detenga e aggiorni il registro di carico e scarico di tipo manuale o informatico.

In ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente la macelleria deve adottare un sistema di registrazione applicato in modo da garantire il nesso tra l'identificazione delle carni e l'animale o gli animali interessati. Il sistema di registrazione, contiene la correlazione tra gli arrivi e la carne messa in vendita al dettaglio.

16.2.3 Verifica su punti vendita/macellerie con vendita su banco a libero servizio

Durante tali controlli il Valutatore incaricato provvede a:

- Verificare il rispetto del periodo minimo di frollatura confrontando la data di macellazione riportata nel documento di controllo con la data di vendita del prodotto;
- controllare che le vaschette preincartate e/o preconfezionate su banco a libero servizio di carne certificata IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" siano fisicamente separate da qualsiasi altra carne;
- controllare che L'etichetta dovrà essere conforme a quanto definito al punto 4.23 ed in particolare riportare, oltre ai dati obbligatori richiesti dalle normative vigenti, le seguenti informazioni:
 - numero di riferimento o codice di rintracciabilità
 - la denominazione "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e/o il logo;
 - il logo comunitario previsto dalla normativa comunitaria vigentela denominazione «indicazione geografica protetta» o la corrispondente abbreviazione «IGP» possono figurare nell'etichettatura;
 - la/e razza/e del soggetto/i;

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

- la dicitura: "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf".
Le informazioni di cui ai punti 2, 3, 4 e 5 possono essere riportate su una etichetta separata e, comunque, sulla stessa confezione; le informazioni di cui ai punti 2 e 3 devono essere riportate entrambe in un'unica etichetta.
L'etichetta può riportare anche le altre informazioni previste nel documento di controllo.
- Controllare che il declassamento del prodotto sia effettuato a seguito di formale autorizzazione del Consorzio di Tutela e che questa sia stata comunicata all'Organismo di Controllo.
- Controllare che il prodotto declassato sia registrato nel registro carico-scarico.

16.2.4 Verifica del corretto uso pubblicitario del logo "IGP" E "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE"

Nei controlli dei punti vendita/macellerie il Valutatore incaricato provvede inoltre a verificare il corretto uso pubblicitario della IGP e del logo "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, secondo quanto stabilito al paragrafo 15.5 del RDC 04.

Al termine della Verifica, RGV formalizza l'incontro sul Verbale di Controllo Punti vendita/macellerie riportato in Allegato E al RDC 04. Il verbale viene prodotto in duplice copia e firmato dalle parti: una copia viene consegnata al responsabile del punto vendita/macelleria, che deve conservare fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello del rilascio, una copia viene inviata da RGV alla Segreteria Tecnica di 3A PTA. Questa può rilasciare su richiesta una copia protocollata a RGV.

17.0 PROGRAMMA INFORMATICO PER LA GESTIONE DEI DATI E PER LA REGISTRAZIONE DEL DOCUMENTO DI CONTROLLO

Al fine di gestire la tenuta e l'aggiornamento degli elenchi dei soggetti di filiera da parte di 3A-PTA, e di permettere il controllo dei requisiti di conformità da parte del soggetto incaricato al mattatoio comunicato a 3A-PTA ai fini del rilascio della certificazione, viene utilizzato un programma informatico via web-services appositamente realizzato. Attraverso collegamento telematico con BDN e LGN per verificare la rispondenza dell'elenco allevamenti e bovini su supporto informatico, 3A-PTA, attraverso il software di proprietà del CT e concesso in uso a 3A-PTA, provvede con cadenza almeno mensile all'aggiornamento informatico dei dati di:

- consistenza di stalla delle aziende assoggettate ai controlli;
- movimentazione dei capi;
- variazione anagrafica dei soggetti ai fini del presente Disciplinare, attraverso il collegamento via web-service con la banca dati della Anagrafe Bovina Nazionale;
- verifica attraverso collegamento via web-service della iscrizione del capo al Libro Genealogico Nazionale.

Il programma, fornito ai soggetti incaricati e ispettori di 3A-PTA, permette loro la verifica dei requisiti di conformità del singolo capo bovino secondo quanto riportato ai cap. 9 e 10.

Attraverso lo stesso programma gli Intermediari/Operatori Commerciali e i Laboratori di sezionamento operano secondo quanto definito ai paragrafi 11.2, 13.2 e 13.3 del RDC 04.

Il software di gestione su web service dovrà registrare tutti i carichi e gli scarichi del prodotto certificato IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".

Il mancato utilizzo o non corretto utilizzo del programma da parte dei soggetti abilitati all'utilizzo genera una non conformità definita nello schema riepilogativo allegato

18.0 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

Nella colonna 8 del prospetto controlli, per ciascun requisito individuato, sono state elencate le principali non conformità rilevabili dalla 3A PTA a seguito di controlli effettuati sul processo e sul prodotto finalizzati alla valutazione di conformità (relativa alla correttezza delle attività svolte a cura dei soggetti riconosciuti) sull'intera filiera produttiva.

Le NC possono essere riscontrate sia dagli operatori di filiera durante le attività di autocontrollo, sia da 3A PTA durante le verifiche previste dal prospetto controlli. In ogni caso tutte le NC devono essere gestite dai soggetti riconosciuti in

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

modo da evitare che il prodotto non conforme ai requisiti specificati nello schema di controllo venga immesso sul mercato. A tal scopo i soggetti oggetto di NC dovranno procedere all'identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle stesse NC secondo le modalità previste dal prospetto di controllo, attuando una gestione del processo o del prodotto conformi oggetto di NC in modo da riportarli, se possibile, all'interno dei requisiti di conformità disciplinati dal Disciplinare di produzione e dal piano di controllo.

Nel caso in cui la NC sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità previste dal piano di controllo, i soggetti interessati devono impedire che il prodotto venga immesso nel circuito della IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

Le NC qualificate come gravi, riscontrate sia in autocontrollo dagli operatori di filiera sia da 3A PTA durante i controlli previsti dal piano di controllo, devono essere rese note al MiPAAF ed alle Autorità competenti per quanto di specifica responsabilità.

Tutte le informazioni relative alla gestione delle NC devono essere conservate e rese accessibili ai controlli della 3A PTA.

18.1 Gravità della Non conformità

Per ogni NC identificata nel prospetto di controllo, viene indicato il livello di gravità.

Le NC vengono classificate in funzione della gravità come:

- NC Lieve;
- NC Grave.

Per NC Lieve s'intendono le irregolarità nelle attività svolte dai soggetti di filiera rispetto ai requisiti individuati nel prospetto di controllo che non generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto.

Per NC Grave si intendono le irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto e che determinano l'impossibilità della qualificazione del prodotto come IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

Nel caso di riscontro da parte di 3A PTA di NC Gravi sul prodotto conforme, questo viene identificato in modo da evitare che venga commercializzato come "IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" fino alla risoluzione della NC qualora possibile. Nel caso si renda necessario è necessario procedere all'eventuale "smarchiatura" del prodotto, intendendo con tale attività la rimozione dei contrassegni di conformità del prodotto, ovvero la rimozione del contrassegno e/o dell'etichetta e di qualsiasi altra indicazione facente parte dell'etichettatura sia a livello di imballi che di documentazione accompagnatoria/fiscale che possa qualificare il prodotto come IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

18.2 Trattamento della non conformità

Per la gestione delle NC che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da 3A PTA si rimanda ai contenuti specifici delle colonne relative al Trattamento delle non Conformità ed alle Azioni Corretti-ve del prospetto controlli.

In particolare, tutte le situazioni di NC gravi evidenziate nel corso dei controlli effettuati da 3A PTA che coinvolgono il soggetto riconosciuto sono cagione di sospensione e /o esclusione del prodotto dal circuito della IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

18.3 Azione correttiva

Per azione correttiva s'intende l'insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di NC esistenti. Nella colonna 11 del prospetto di controllo sono stati specificati gli interventi da adottare a fronte di ogni specifica NC individuata.

In maniera sintetica le azioni correttive previste possono essere così schematizzate:

- a) intensificazione temporanea delle verifiche ispettive;
- b) intensificazione temporanea dei controlli analitici;
- c) intensificazione temporanea dei controlli documentali;
- d) sessioni formative/comunicazioni informative circa gli obblighi dei soggetti riconosciuti;

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

19.0 PROCEDURA DI RICORSO

Il ricorso si applica al caso in cui un'Organizzazione (coincidente con un soggetto riconosciuto) intenda ricorrere alla Giunta d'Appello contro una qualsiasi comunicazione di non conformità emessa da 3A PTA nei suoi confronti.

Il processo di trattamento dei ricorsi, previa richiesta, viene reso accessibile al pubblico nel rispetto della normativa vigente in materia di privacy.

Il ricorso, che non sospende il provvedimento adottato da 3A PTA, deve essere presentato con lettera raccomandata entro 10 (dieci) giorni dalla notifica della decisione formalizzata da 3A PTA.

3A PTA garantisce che la presentazione dei ricorsi, il loro esame e le relative decisioni, non daranno luogo ad alcun tipo di azione di natura discriminatoria nei confronti di chi ha presentato il ricorso.

All'arrivo KMC si assicura di informare chi ha presentato il ricorso dell'avvenuta ricezione dello stesso e in seguito di fornire, al medesimo soggetto, rapporti sullo stato di avanzamento del procedimento di analisi del ricorso e infine di comunicarne l'esito.

L'Amministratore Unico di 3A PTA viene tempestivamente informato della natura e dell'oggetto del ricorso da parte di KMC; per l'esame della pratica di ricorso 3A PTA si avvale della Giunta di Appello, i cui componenti sono diversi da quelli che hanno effettuato gli audit e preso le decisioni circa la certificazione, alla stessa stregua dei soggetti coinvolti nel processo di trattamento del ricorso.

3A PTA comunica all'Organizzazione ricorrente i nominativi dei componenti della Giunta d'Appello. L'Organizzazione può avanzare obiezioni in merito alla composizione della Giunta d'Appello a cui viene sottoposto il ricorso presentato, tenendo tuttavia presente che i componenti sono nominati dal Comitato per la Salvaguardia dell'Imparzialità. Nel caso di motivazioni oggettive, può essere prevista la sostituzione di uno o più membri della Giunta d'Appello.

La Giunta d'Appello deve decidere in merito al ricorso entro 30 giorni dalla data di presentazione in 3A PTA del ricorso stesso, con possibilità di deroga di ulteriori 30 giorni per giustificati motivi. La comunicazione al ricorrente avviene tempestivamente con un estratto della delibera della Giunta d'Appello e inoltrata contestualmente per conoscenza anche al Presidente del Comitato per la Salvaguardia dell'Imparzialità. La decisione presa dalla Giunta d'Appello è insindacabile. Le spese sono a carico della parte soccombente.

20.0 DOCUMENTI APPLICABILI

I documenti utilizzati per l'applicazione del Piano dei Controlli Indicazione Geografica Protetta "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" sono i seguenti e sono riportati in allegato al RDC 04:

20.1 RICHIESTE DI ISCRIZIONE

Richiesta di iscrizione all'Elenco Allevamenti: si tratta di un documento che rappresenta la richiesta di iscrizione all'elenco allevamenti. Tale documento permette di iscrivere l'allevamento 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 Documento. Il numero di iscrizione a detto elenco rappresenta un importante elemento ai fini della tracciabilità e della rintracciabilità. La richiesta contiene la dichiarazione formale dell'Allevatore al rispetto dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare.

a richiesta di Iscrizione all'Elenco Allevamenti è riportata in **Allegato 1**.

Richiesta di iscrizione all'Elenco Mattatoi: si tratta di un documento che rappresenta la richiesta di iscrizione all'elenco Mattatoi. 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 Documento. 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 2**.

Richiesta di iscrizione all'Elenco Intermediari/Operatori commerciali: si tratta di un documento che rappresenta la richiesta di iscrizione all'elenco Intermediari/Operatori commerciali. 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

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

del Disciplinare e del presente Documento. 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 3**.

Richiesta di iscrizione all'Elenco Laboratori di sezionamento: si tratta di un documento che rappresenta la richiesta di iscrizione all'elenco laboratori di sezionamento. 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 Documento. Il numero di iscrizione a detto elenco rappresenta un importante elemento ai fini della tracciabilità e della rintracciabilità.

La richiesta di iscrizione all'elenco Laboratori di sezionamento è riportata in **Allegato 4**.

Richiesta di iscrizione all'Elenco Punti Vendita/Macellerie: si tratta di un documento che rappresenta la richiesta di iscrizione all'elenco Punti vendita. 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 Documento. Il numero di iscrizione a detto elenco rappresenta un importante elemento ai fini della tracciabilità e della rintracciabilità.

La richiesta di iscrizione all'elenco Punti vendita è riportata in **Allegato 5**.

20.2 ELENCHI

Elenco allevamenti: tale documento riporta tutte le registrazioni dei dati relativi all'allevamento inerenti i dati anagrafici del rappresentante legale, dati anagrafici dell'allevamento e della sede legale, ubicazione, data di assoggettamento ai controlli, ecc..., tale registro viene formato sulla base delle Richieste di iscrizione all'Elenco Allevamenti, è di tipo informatico, è istituito presso la 3A-PTA e la gestione avviene in collaborazione con il Consorzio di Tutela.

La struttura dell'elenco allevamenti è riportata in **Allegato 1A**.

Elenco Mattatoi: tale documento riporta tutte le registrazioni dei dati relativi ai mattatoi inerenti i dati anagrafici del rappresentante legale, dati anagrafici della sede legale, ubicazione, data di assoggettamento ai controlli, ecc..., tale registro viene formato sulla base delle Richieste di iscrizione all'Elenco Mattatoi, è di tipo informatico, è istituito presso la 3A-PTA e la gestione avviene in collaborazione con il Consorzio di Tutela.

La struttura dell'elenco allevamenti è riportata in **Allegato 2A**.

Elenco Intermediari/Operatori Commerciali: tale documento riporta tutte le registrazioni dei dati relativi agli intermediari/operatori commerciali inerenti i dati anagrafici del rappresentante legale, dati anagrafici della sede legale ed operativa, ubicazione, data di assoggettamento ai controlli, ecc..., tale registro viene formato sulla base delle Richieste di iscrizione all'Elenco Intermediari/operatori Commerciali, è di tipo informatico, è istituito presso la 3A-PTA e la gestione avviene in collaborazione con il Consorzio di Tutela.

La struttura dell'elenco allevamenti è riportata in **Allegato 3A**.

Elenco Laboratori di sezionamento: tale documento riporta tutte le registrazioni dei dati relativi ai laboratori di sezionamento inerenti i dati anagrafici del rappresentante legale, dati anagrafici della sede legale, ubicazione, data di assoggettamento ai controlli, ecc..., tale registro viene formato sulla base delle Richieste di iscrizione all'Elenco Laboratori di sezionamento, è di tipo informatico, è istituito presso la 3A-PTA e la gestione avviene in collaborazione con il Consorzio di Tutela.

La struttura dell'elenco allevamenti è riportata in **Allegato 4A**.

Elenco Punti Vendita/macellerie: tale documento riporta tutte le registrazioni dei dati relativi ai punti vendita/macellerie inerenti i dati anagrafici del rappresentante legale, dati anagrafici della sede legale, ubicazione,

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

data di assoggettamento ai controlli, ecc..., tale registro viene formato sulla base delle Richieste di iscrizione all'Elenco Punti Vendita/macellerie, è di tipo informatico, è istituito presso la 3A-PTA e la gestione avviene in collaborazione con il Consorzio di Tutela.

La struttura dell'elenco Punti Vendita/macellerie è riportata in **Allegato 5A**.

20.3 DOCUMENTI E REGISTRI

Documento di controllo: Documento informatico riportante le informazioni relative alla tracciabilità e alla rintracciabilità del capo bovino certificato al fine di permettere la verifica dei requisiti di conformità e i controlli relativi sul rispetto di tali requisiti.

Registro carico-scarico: sistema di registrazione applicato in modo da garantire il nesso tra l'identificazione delle carni e l'animale o gli animali interessati. Il sistema di registrazione deve contenere la correlazione tra gli arrivi e la carne messa in vendita al dettaglio. L'aggiornamento deve essere effettuato secondo le scadenze previste dalla normativa vigente.

Comunicazione esito chimico-fisico: modulo che viene emesso dalla Segreteria Tecnica di 3A PTA ed inviato al Mattatoio e/o all'allevatore e/o al destinatario al fine di comunicare la conformità o meno del capo bovino ai requisiti chimico fisici previsti dal Disciplinare, 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 dal prelevatore/personale interno al mattatoio/ Ispettore incaricato alla apposizione del contrassegno.

Il Piano dei prelievi è riportato in **Allegato 7**.

20.4 VERBALI DI CONTROLLO

Verbale di controllo Allevamenti: Si tratta del modulo standard impiegato dai VAL e/o IT della 3A PTA per registrare i risultati dei controlli di conformità presso gli allevamenti iscritti all'Elenco Allevamenti.

Il VAL e/o IT compila il Verbale di controllo riportando i dati identificativi della struttura oggetto di controllo e le evidenze relative ai controlli eseguiti. Tale modulo contiene le evidenze necessarie per controllare la conformità delle attività effettuate dagli allevatori alle prescrizioni previste dal Disciplinare e dallo Schema controllo IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. Il Verbale di controllo viene redatto in due copie di cui una viene rilasciata al soggetto controllato, e la rimanente viene trattenuta da 3A PTA. L'apposizione rispettivamente della firma del VAL e/o IT responsabile del controllo e del contrassegno della 3A PTA, nonché della firma e del contrassegno del soggetto controllato, attribuisce al documento in oggetto valore legale in caso di contestazioni o osservazioni da parte di qualsiasi soggetto avente diritto. Pertanto la copia trattenuta dalla 3A PTA viene conservata per dirimere eventuali controversie legali. Sul Verbale di controllo VAL e/o IT registrano le Conformità e/o le Non Conformità rilevate. Il Valutatore descrive le Non Conformità rilevate nell'apposito spazio riservato alle Note e provvede inoltre alla compilazione del Rapporto di Non Conformità RNC 04 riportato in Allegato F al RDC 04.

Il Verbale di controllo è riportato in **Allegato A**.

Verbale di controllo Mattatoi: Si tratta del modulo standard impiegato dai VAL e/o IT della 3A PTA per registrare i risultati dei controlli di conformità presso i mattatoi iscritti all'Elenco Mattatoi. Il VAL e/o IT compila il Verbale di controllo riportando i dati identificativi della struttura oggetto di controllo e le evidenze relative ai controlli eseguiti. Tale modulo contiene le evidenze necessarie per controllare la conformità delle attività effettuate dai mattatoi e dagli esperti incaricati in mattatoio alle prescrizioni previste dal Disciplinare e dallo Schema controllo IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. Il Verbale di controllo viene redatto in due copie di cui una viene rilasciata al soggetto controllato, e la rimanente viene trattenuta da 3A PTA. L'apposizione rispettivamente della firma del VAL e/o IT responsabile del controllo e del contrassegno della 3A PTA, nonché della firma e del contrassegno del soggetto

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

controllato, attribuisce al documento in oggetto valore legale in caso di contestazioni o osservazioni da parte di qualsiasi soggetto avente diritto. Pertanto la copia trattenuta dalla 3A PTA viene conservata per dirimere eventuali controversie legali. Sul Verbale di controllo VAL e/o IT registrano le Conformità e/o le Non Conformità rilevate. Il Valutatore descrive le Non Conformità rilevate nell'apposito spazio riservato alle Note e provvede inoltre alla compilazione del Rapporto di Non Conformità RNC 04 riportato in Allegato F al RDC 04.

Il Verbale di controllo è riportato in **Allegato B**.

Verbale di controllo Intermediari/Operatori Commerciali: Si tratta del modulo standard impiegato dai VAL e/o IT della 3A PTA per registrare i risultati dei controlli di conformità presso gli Intermediari/Operatori Commerciali iscritti all'Elenco Intermediari/Operatori Commerciali. Il VAL e/o IT compila il Verbale di controllo riportando i dati identificativi della struttura oggetto di controllo e le evidenze relative ai controlli eseguiti. Tale modulo contiene le evidenze necessarie per controllare la conformità delle attività effettuate dagli Intermediari/Operatori Commerciali alle prescrizioni previste dal Disciplinare e dallo Schema controllo IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. Il Verbale di controllo viene redatto in due copie di cui una viene rilasciata al soggetto controllato, e la rimanente viene trattenuta da 3A PTA. L'apposizione rispettivamente della firma del VAL e/o IT responsabile del controllo e del contrassegno della 3A PTA, nonché della firma e del contrassegno del soggetto controllato, attribuisce al documento in oggetto valore legale in caso di contestazioni o osservazioni da parte di qualsiasi soggetto avente diritto. Pertanto la copia trattenuta dalla 3A PTA viene conservata per dirimere eventuali controversie legali. Sul Verbale di controllo VAL e/o IT registrano le Conformità e/o le Non Conformità rilevate. Il Valutatore descrive le Non Conformità rilevate nell'apposito spazio riservato alle Note e provvede inoltre alla compilazione del Rapporto di Non Conformità RNC 04 riportato in Allegato F al RDC 04.

Il Verbale di controllo è riportato in **Allegato C**.

Verbale di controllo Laboratori di sezionamento: Si tratta del modulo standard impiegato dai VAL e/o IT della 3A PTA per registrare i risultati dei controlli di conformità presso i Laboratori di sezionamento iscritti all'Elenco Laboratori. Il VAL e/o IT compila il Verbale di controllo riportando i dati identificativi della struttura oggetto di controllo e le evidenze relative ai controlli eseguiti. Tale modulo contiene le evidenze necessarie per controllare la conformità delle attività effettuate dai laboratorio di sezionamento alle prescrizioni previste dal Disciplinare e dallo Schema controllo IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. Il Verbale di controllo viene redatto in due copie di cui una viene rilasciata al soggetto controllato, e la rimanente viene trattenuta da 3A PTA. L'apposizione rispettivamente della firma del VAL e/o IT responsabile del controllo e del contrassegno della 3A PTA, nonché della firma e del contrassegno del soggetto controllato, attribuisce al documento in oggetto valore legale in caso di contestazioni o osservazioni da parte di qualsiasi soggetto avente diritto. Pertanto la copia trattenuta dalla 3A PTA viene conservata per dirimere eventuali controversie legali. Sul Verbale di controllo VAL e/o IT registrano le Conformità e/o le Non Conformità rilevate. Il Valutatore descrive le Non Conformità rilevate nell'apposito spazio riservato alle Note e provvede inoltre alla compilazione del Rapporto di Non Conformità RNC 04 riportato in Allegato F al RDC 04.

Il Verbale di controllo è riportato in **Allegato D**.

Verbale di controllo macelli Punti vendita/macellerie: Si tratta del modulo standard impiegato dai VAL e/o IT della 3A PTA per registrare i risultati dei controlli di conformità presso i punti vendita/macellerie iscritti al relativo elenco. Il VAL e/o IT compila il Verbale di controllo riportando i dati identificativi della struttura oggetto di controllo e le evidenze relative ai controlli eseguiti. Tale modulo contiene le evidenze necessarie per controllare la conformità delle attività effettuate dai macelli punti vendita/macellerie alle prescrizioni previste dal Disciplinare e dallo Schema controllo IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. Il Verbale di controllo viene redatto in due copie di cui una viene rilasciata al soggetto controllato, e la rimanente viene trattenuta da 3A PTA. L'apposizione rispettivamente della firma del VAL e/o IT responsabile del controllo e del contrassegno della 3A PTA, nonché della firma e del contrassegno del soggetto controllato, attribuisce al documento in oggetto valore legale in caso di contestazioni o osservazioni da parte di qualsiasi soggetto avente diritto. Pertanto la copia trattenuta dalla 3A PTA viene conservata per dirimere eventuali controversie legali. Sul Verbale di controllo VAL e/o IT registrano le Conformità e/o le Non Conformità rilevate. Il Valutatore descrive le Non Conformità rilevate nell'apposito spazio riservato alle Note e provvede inoltre alla compilazione del Rapporto di Non Conformità RNC 04 riportato in Allegato F al RDC 04.

Il Verbale di controllo è riportato in **Allegato E**.

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

Rapporto di Non Conformità RNC 04: tale modulo viene compilato nel caso in cui durante i controlli sul posto il VAL o l'IT della 3A PTA rilevi delle NC.

Il modulo è diviso in tre parti, nella prima viene descritta la Non Conformità rilevata, nella seconda viene descritta la risoluzione che il responsabile della NC intende intraprendere e nella terza viene riportata la verifica della risoluzione - ove applicabile-.

Il Rapporto di Non Conformità RNC 04 deve essere allegato al Verbale di Controllo di riferimento che rileva la Non Conformità.

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

Registro Contrassegni: tale documento riporta tutte le registrazioni relativi al prelievo ed alla riconsegna dei contrassegni. Tali registrazioni avvengono a cura della 3A PTA.

L'Elenco Contrassegni è riportato in **Allegato G**.

Verbale di prelievo: Si tratta del modulo standard impiegato dal prelevatore o incaricato all'attività di prelievo della 3A PTA per registrare i dati relativi ai campioni di carne prelevati al fine di verificare la rispondenza ai requisiti chimico-fisici previsti dal disciplinare.

Il prelevatore compila il Verbale di prelievo riportando i dati identificativi della struttura in cui si effettua il prelevamento e le evidenze relative ai campioni prelevati. Il Verbale di prelievo viene redatto in due copie di cui una viene rilasciata alla struttura in cui si effettua il prelevamento e la rimanente viene ritirata da 3A PTA. L'apposizione rispettivamente della firma del prelevatore o del incaricato nonché della firma della controparte, attribuisce al documento in oggetto valore legale in caso di contestazioni o osservazioni da parte di qualsiasi soggetto avente diritto. Pertanto la copia trattenuta dalla 3A PTA viene conservata per dirimere eventuali controversie legali.

Il Verbale di prelievo è riportato in **Allegato H**.

**DISPOSITIVO DI CONTROLLO****IGP Vitellone Bianco
dell'Appennino Centrale**

RDC 04

Rev. 2

Allegato 1 al RDC 04

Richiesta di iscrizione nell'Elenco Allevamenti

NB: Le richieste di accesso al sistema di controllo e certificazione redatte e sottoscritte direttamente dal soggetto richiedente, devono essere consegnate dallo stesso a 3A PTA. Possono essere consegnate a 3APTA dal Consorzio di Tutela autorizzato in forza di specifica delega. La delega, che deve necessariamente accompagnare ogni singola domanda di adesione, redatta e sottoscritta dal richiedente stesso, deve contenere, oltre alla specificazione della ragione sociale e dei dati fiscali (CF e P. IVA), la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente. In presenza di Consorzio di Tutela autorizzato, questi potrà consegnare domanda di adesione in nome e per conto dei propri associati; in tal caso la fatturazione potrà essere indirizzata allo stesso Consorzio ed evidenzierà i costi sostenuti da ciascun soggetto.

 Società Ditta individuale**Il sottoscritto**

Nome _____

Cognome _____

Nato/a a _____ Prov () _____ Il _____

Residente a _____ in Via _____

CAP _____ C.F. _____

n° Tel _____ N° fax _____ Cell (*) _____

E-mail (*) _____ Web _____

in qualità di legale rappresentante dell'organizzazione di seguito identificata**SEDE LEGALE**L'azienda _____
(Ragione Sociale)Via _____
(Indirizzo)

Comune _____ Prov. _____ CAP _____

C. F. dell'azienda _____ P.IVA _____

n° Tel _____ n° Fax _____ Cell (*) _____

Numero di iscrizione CCIAA _____ Provincia di _____ REA _____

in relazione all'azienda**SEDE DELL'ALLEVAMENTO**L'azienda _____
(Ragione Sociale)SEDE VIA _____
(Indirizzo)

Comune _____ Prov. _____ CAP _____

Codice Fiscale dell'azienda _____ P.IVA _____

n° Tel _____ n° Fax _____ Cell (*) _____

codice ASL _____ Provincia di _____

Coordinate GPS: Longitudine: _____ Latitudine: _____

*=-l'indicazione della e-mail di riferimento e del cellulare è obbligatoria

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA

Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06050 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +3907589571 Fax +390758957257

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2

DATI PER LA FATTURAZIONE (se diversi dalla sede legale)

L'azienda _____
(Ragione Sociale)

Via _____
(Indirizzo)

Comune _____ Prov. _____ CAP. _____

C.F. _____ P.IVA _____

CHIEDE

- di iscrivere nell'Elenco Allevamenti l'allevamento da destinare alla produzione della IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale,
- di essere assoggettato ai controlli di conformità effettuati dalla 3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria –d'ora in poi 3A PTA– finalizzati all'ottenimento della IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale,
- che tutti i capi bovini allevati dal sottoscritto vengano controllati ai fini del rilascio della certificazione sui medesimi, e se dichiarati conformi, certificati, ed a tal scopo

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

- che l'/gli allevamento/i non è/sono mai stato/i iscritto/i all'Elenco Allevamenti 3A PTA*
- che l'/gli allevamento/i è/sono stato/i già iscritti all'Elenco Allevamenti 3A PTA con numero _____**
- a) di accettare il Dispositivo di Controllo IGP VITELLONE Bianco dell'Appennino Centrale – RDC 04;
- b) che tutti i capi bovini riconducibili alle razze Chianina, Marchigiana e Romagnola, con età inferiore a 24 mesi, sono allevati in conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare di produzione della IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale
- c) di assoggettare tutti i capi bovini potenzialmente certificabili ai controlli di conformità di 3A PTA al fine del rilascio della certificazione sugli stessi
- d) di sottoporsi alle Verifiche Ispettive compiute dalla 3A PTA e di rendere disponibili per i controlli i dati e le registrazioni aziendali;
- e) di essere in possesso dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di Produzione della IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale;
- f) che l'allevamento condotto appartiene ad una delle seguenti tipologie***:
[] Allevamento di nascita; [] Allevamento di nascita e ingrasso; [] Allevamento di ingrasso
- g) di comunicare a 3A PTA, entro 15 giorni, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta;
- h) di accettare le condizioni economiche previste dal Tariffario IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale TRF 04;
- i) di autorizzare 3A PTA all'utilizzo dei propri dati personali e, di autorizzare 3A PTA alla pubblicazione delle seguenti informazioni sul sito internet www.parco3a.org in accordo alla normativa sulla privacy (Dlgs 196/03): numero di iscrizione in elenco, nome, cognome, ragione sociale, indirizzo, comune, recapiti (tel., fax, e-mail)
- j) di accettare che le verifiche ispettive di pertinenza di 3A PTA vengano eseguite anche a seguito di preavviso ridotto comunicato in forma scritta via email e/o SMS".

* barrare nel caso in cui trattasi di prima iscrizione
** barrare nel caso in cui trattasi di modifica di iscrizione
*** barrare la tipologia di interesse

_____ (Luogo) _____ (data) _____ (Timbro e Firma del Legale Rappresentante)

Documenti da allegare:

- a) **Certificato di iscrizione alla CCIAA, visura camerale e/o altro documento ufficiale attestante l'effettivo svolgimento dell'attività di allevamento all'indirizzo dichiarato.**
- b) documento di identificazione del richiedente in corso di validità

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

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

INFORMATIVA AI SENSI DELL' ART. 13 D. Lgs n. 196/2003

Con la presente si informa che i dati personali da Voi forniti, o comunque acquisiti nell'ambito della nostra attività, vengono trattati, nel rispetto della Legge con correttezza, liceità e trasparenza a tutela della riservatezza e di ogni altro diritto. Il trattamento potrà effettuarsi con o senza l'ausilio di mezzi elettronici o comunque automatizzati e comprenderà, nel rispetto dei limiti e delle condizioni posti dall'art. 11 del codice, tutte le operazioni, previste dall'art. 4 comma 1 lett. a) del codice, necessarie al trattamento per le seguenti finalità:

1) per esigenze precontrattuali e contrattuali; per la fornitura dei prodotti/servizi e per l'esecuzione degli obblighi in applicazione al Disciplinare di produzione IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale;

2) per la prestazione dei servizi previsti in applicazione al Disciplinare di produzione IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale;

3) per esigenze di tipo amministrativo-contabile, operativo e gestionale relative a 3A-PTA, per adempimenti di legge connessi a norme civilistiche, fiscali o di altra natura, a regolamenti o a norme comunitarie, anche in materia di appalti pubblici;

4) per trasmettere i propri dati al Consorzio di Tutela nell'ambito della attività di pertinenza dello stesso e/o il risultato delle attività di controllo di 3A-PTA in applicazione al Disciplinare di Produzione

inviare informative commerciali relative all'attività del Consorzio di Tutela o promozionali di 3A-PTA, questionari per la valutazione della soddisfazione del cliente, per referenze commerciali anche per ipotesi non riferibili ad appalti pubblici.

Nel corso del trattamento potrebbe essere necessario, da parte Sua, il conferimento di dati che la Legge definisce sensibili. Il mancato consenso al trattamento dei dati sensibili relativi alle finalità di cui ai punti 1,2, 3 e 4 comporta l'impossibilità di prestare i servizi di pertinenza 3A-PTA

I dati personali, vengono comunicati agli incaricati del trattamento all'interno di 3A-PTA preposti all'esecuzione delle operazioni relative alle finalità di cui sopra, e che potranno renderli noti ai soggetti associati. I dati personali possono altresì essere comunicati a:

- società, consorzi, collaboratori e professionisti esterni per specifici servizi tecnico-commerciali, legali e amministrativo – contabili in esecuzione delle misure precontrattuali e/o degli obblighi contrattuali,
- ad uffici ed enti pubblici per adempimenti di legge,
- consulenti tecnico/informatici;
- a Istituti di credito e intermediari finanziari ove impegnati nella esecuzione di vostri ordini o in trattamenti correlati di cui sopra e per la gestione di incassi e pagamenti.
- il trattamento di questi dati potrà consistere anche in una loro comunicazione all'estero, sia all'interno che all'esterno dell'Unione Europea.

Titolare del trattamento e Responsabile del trattamento è 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons. a r. l. (3A-PTA), con sede legale a Pantalla di Todi (PG).

Le ricordiamo infine che Le sono riconosciuti i diritti di cui all'art. 7 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196, e, in particolare, il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione, se incompleti, erronei o raccolti in violazione della legge, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi rivolgendo le richieste al Titolare o al Responsabile del trattamento.

DICHIARAZIONE DI CONSENSO AI SENSI DELL'ART. 23 D.Lgs. 196/2003

Il sottoscritto _____, ricevuta l'informativa sull'utilizzazione dei miei dati personali e preso atto dei diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs n.196/03:

ACCONSENTE / NON ACCONSENTE al trattamento dei dati personali per le finalità non obbligatorie sopra indicate e alla loro comunicazione alle categorie di soggetti specificate;

ACCONSENTE / NON ACCONSENTE al trattamento dei dati sensibili per le finalità sopra indicate e alla loro comunicazione alle categorie di soggetti specificate.

(Luogo)

(data)

(Timbro e Firma del Legale Rappresentante)

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO	RDC 04
	IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	Rev. 2

Dichiarazione di conformità dell'allevatore

in conformità al D.P.R n° 445/00, pertanto costituiscono dichiarazione sostitutiva di certificazione

Il sottoscritto, _____ CF o P.IVA _____
(Cognome e Nome)

In qualità di _____
(titolare, rappresentante legale)

a nome dell'azienda _____

avendone le facoltà e sotto la propria esclusiva responsabilità, in ottemperanza a quanto previsto dal "Dispositivo di Controllo IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale – RDC 04", consapevole delle responsabilità penali previste dall'art. 26 della legge n°15 del 04/01/68 cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci e di quanto previsto dal D.P.R n° 445 del 28/12/00.

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

che tutti i capi bovini riconducibili alle razze Chianina, Marchigiana e Romagnola, con età inferiore a 24 mesi, sono allevati in conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare di produzione della IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale e relativo Schema di controllo, e in particolare:

1	che l'Allevamento ha dislocazione nella zona di produzione della IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale come da Disciplinare di Produzione approvato;
2	che i bovini sono nati e sono stati allevati in allevamenti assoggettati ai controlli IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.
3	che i bovini nati, allevati in azienda e immessi nel circuito IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale appartengono alle razze Chianina, Marchigiana, Romagnola, regolarmente iscritti al RGGB e al LGN;
4	che l'allevamento dalla nascita allo svezzamento avviene al pascolo e/o a stabulazione libera e/o a stabulazione fissa;
5	che la stabulazione dallo svezzamento alla macellazione: a stabulazione libera e/o a stabulazione fissa;
6	che la base alimentare dalla nascita allo svezzamento è rappresentata da latte materno;
7	che la base alimentare dallo svezzamento a 4 mesi prima della macellazione è costituita da 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;
8	che da 4 mesi prima della macellazione alla macellazione stessa sono esclusi foraggi insilati e sottoprodotti dell'industria;
9	che non vengono utilizzati sottoprodotti dell'industria durante tutta la fase di allevamento
10	che la razione assicura livelli nutritivi alti o medio alti (maggiori di 0.8 U.F./Kg di S.S. secca per i maschi e maggiori di 0,7 UF/Kg di S.S. per le femmine) e una quota proteica compresa tra 13 % e 18 % in funzione dello stadio di sviluppo dell'animale;
11	che quanto sopra indicato rappresenta, ha rappresentato e, salvo diversa comunicazione, rappresenterà il "modus operandi" dell'azienda sopra indicata.

(Luogo)

(data)

(Timbro e Firma del Legale Rappresentante)



DISPOSITIVO DI CONTROLLO

**IGP Vitellone Bianco
dell'Appennino Centrale**

RDC 04

Rev. 2

Allegato 1A al RDC 04

Elenco Allevamenti

CODICE AZIENDA	Codice Asl	Rappresentante legale dell'azienda	Codice Fiscale Rappr. legale	Ragione sociale dell'Azienda	Indirizzo Azienda	Telefono	Partita Iva	Codice fiscale azienda

**DISPOSITIVO DI CONTROLLO****IGP Vitellone Bianco
dell'Appennino Centrale**

RDC 04

Rev. 2

**Allegato 2 al RDC 04
Richiesta di iscrizione nell'Elenco Mattatoi**

NB: Le richieste di accesso al sistema di controllo e certificazione redatte e sottoscritte direttamente dal soggetto richiedente, devono essere consegnate dallo stesso a 3A PTA. Possono essere consegnate a 3APTA dal Consorzio di Tutela autorizzato in forza di specifica delega. La delega, che deve necessariamente accompagnare ogni singola domanda di adesione, redatta e sottoscritta dal richiedente stesso, deve contenere, oltre alla specificazione della ragione sociale e dei dati fiscali (CF e P. IVA), la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente. In presenza di Consorzio di Tutela autorizzato, questi potrà consegnare domanda di adesione in nome e per conto dei propri associati; in tal caso la fatturazione potrà essere indirizzata allo stesso Consorzio ed evidenzierà i costi sostenuti da ciascun soggetto.

Il Sottoscritto

Nome _____

Cognome _____

Nato/a a _____ Prov () _____ Il _____

Residente a _____ In via _____

CAP _____ C.F. _____

N° Tel _____ N° fax _____ Cell (*) _____

E-mail (*) _____ Web _____

in qualità di legale rappresentante dell'organizzazione di seguito identificata**SEDE LEGALE**L'azienda _____
(Ragione Sociale)SEDE Via _____
(Indirizzo)

Comune _____ Prov. _____ CAP _____

C. F. dell'azienda _____ P.IVA _____

n° Tel _____ n° Fax _____ Cell (*) _____

Numero di iscrizione CCIAA _____ Provincia di _____ REA _____

in relazione al Mattatoio**SEDE DEL MATTATOIO**L'azienda _____
(Ragione Sociale)Sede Via _____
(Indirizzo)Comune _____ Prov. _____

C. F. dell'azienda _____ P.IVA _____

n° Tel _____ n° Fax _____ Cell (*) _____

Autorizzazione Sanitaria _____ Bollo CE _____

*=-l'indicazione della e-mail di riferimento e del cellulare è obbligatoria

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04
		Rev. 2

DATI PER LA FATTURAZIONE (se diversi dalla sede legale)

L'azienda _____
(Ragione Sociale)

Via _____
(Indirizzo)

Comune _____ Prov. _____ CAP. _____

C.F. _____ P.IVA _____

CHIEDE

- di iscrivere nell'Elenco Mattatoi 3A PTA la propria unità produttiva;
- di essere assoggettato ai controlli di conformità effettuati dalla 3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria –d'ora in poi 3A PTA– finalizzati alla commercializzazione della IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale , ed a tal scopo

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

- che il Mattatoio non è mai stato iscritto all'Elenco Mattatoi di 3A PTA *;
- che il Mattatoio è già stato iscritto all'Elenco Mattatoi di 3A PTA con il seguente numero: _____ **
- di accettare il Dispositivo di Controllo IGP VITELLONE Bianco dell'Appennino Centrale – RDC 04;
- di effettuare attività di controllo e rilascio della conformità a tutti i capi bovini potenzialmente certificabili
- di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA, di sottoporsi alle Verifiche Ispettive compiute dalla 3A PTA e di rendere disponibili per i controlli i dati e le registrazioni aziendali;
- di essere in possesso dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di Produzione della IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale;
- di comunicare a 3A PTA, entro 15 giorni, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta;
- di accettare le condizioni economiche previste dal Tariffario IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale TRF 04;
- di indicare il Sig. _____ nato a _____ il _____ quale soggetto indicato ad effettuare le verifiche in autocontrollo e alla apposizione del marchio presso il Mattatoio.
- di autorizzare 3A PTA all'utilizzo dei propri dati personali e, di autorizzare 3A PTA alla pubblicazione delle seguenti informazioni sul sito internet www.parco3a.org in accordo alla normativa sulla privacy (Dlgs 196/03): numero di iscrizione in elenco, nome, cognome, ragione sociale, indirizzo, comune, recapiti (tel., fax, e-mail)
- di accettare che le verifiche ispettive di pertinenza di 3A PTA vengano eseguite anche a seguito di preavviso ridotto comunicato in forma scritta via email e/o SMS”.
- di essere a conoscenza delle conseguenze di carattere amministrativo, sanzionatorio e penale che un uso improprio e scorretto e/o una custodia non adeguata del contrassegno possono comportare, anche in accordo al D. Lgs. 297/04 “Disposizioni sanzionatorie in applicazione del Regolamento (CEE) n° 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- Di provvedere tempestivamente alla riconsegna dei marchi, anche se usurati, qualora il mattatoio non aderisca più al circuito di qualità tutelata IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, sia per dimissione volontaria che per dimissione d'ufficio da parte dell'Organismo di controllo. I marchi devono essere riconsegnati a 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria –frazione Pantalla -06059 TODI (PG) con consegna diretta o con pacco assicurato entro 10 giorni dalla data di dimissione.

* barrare nel caso in cui trattasi di prima iscrizione

** barrare nel caso in cui trattasi di modifica di iscrizione

(Luogo)

(data)

(Timbro e Firma del Legale Rappresentante)

Documenti da allegare:

- c) **Certificato di iscrizione alla CCIAA, visura camerale e/o altro documento ufficiale attestante l'effettivo svolgimento dell'attività all'indirizzo dichiarato;**
- d) **Autorizzazione sanitaria o Bollo CEE.**
- e) documento di identificazione del richiedente in corso di validità

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

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

INFORMATIVA AI SENSI DELL' ART. 13 D. Lgs n. 196/2003

Con la presente si informa che i dati personali da Voi forniti, o comunque acquisiti nell'ambito della nostra attività, vengono trattati, nel rispetto della Legge con correttezza, liceità e trasparenza a tutela della riservatezza e di ogni altro diritto. Il trattamento potrà effettuarsi con o senza l'ausilio di mezzi elettronici o comunque automatizzati e comprenderà, nel rispetto dei limiti e delle condizioni posti dall'art. 11 del codice, tutte le operazioni, previste dall'art. 4 comma 1 lett. a) del codice, necessarie al trattamento per le seguenti finalità:

- 1) per esigenze precontrattuali e contrattuali; per la fornitura dei prodotti/servizi e per l'esecuzione degli obblighi in applicazione al Disciplinare di produzione IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale;
 - 2) per la prestazione dei servizi previsti in applicazione al Disciplinare di produzione IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale;
 - 3) per esigenze di tipo amministrativo-contabile, operativo e gestionale relative a 3A-PTA, per adempimenti di legge connessi a norme civilistiche, fiscali o di altra natura, a regolamenti o a norme comunitarie, anche in materia di appalti pubblici;
 - 4) per trasmettere i propri dati al Consorzio di Tutela nell'ambito della attività di pertinenza dello stesso e/o il risultato delle attività di controllo di 3A-PTA in applicazione al Disciplinare di Produzione
- inviare informative commerciali relative all'attività del Consorzio del Tutela o promozionali di 3A-PTA , questionari per la valutazione della soddisfazione del cliente, per referenze commerciali anche per ipotesi non riferibili ad appalti pubblici. Nel corso del trattamento potrebbe essere necessario, da parte Sua, il conferimento di dati che la Legge definisce sensibili. Il mancato consenso al trattamento dei dati sensibili relativi alle finalità di cui ai punti 1,2, 3 e 4 comporta l'impossibilità di prestare i servizi di pertinenza 3A-PTA

I dati personali, vengono comunicati agli incaricati del trattamento all'interno di 3A-PTA preposti all'esecuzione delle operazioni relative alle finalità di cui sopra, e che potranno renderli noti ai soggetti associati. I dati personali possono altresì essere comunicati a:

- società, consorzi, collaboratori e professionisti esterni per specifici servizi tecnico-commerciali, legali e amministrativo – contabili in esecuzione delle misure precontrattuali e/o degli obblighi contrattuali,
- ad uffici ed enti pubblici per adempimenti di legge,
- consulenti tecnico/informatici;
- a Istituti di credito e intermediari finanziari ove impegnati nella esecuzione di vostri ordini o in trattamenti correlati di cui sopra e per la gestione di incassi e pagamenti.
- il trattamento di questi dati potrà consistere anche in una loro comunicazione all'estero, sia all'interno che all'esterno dell'Unione Europea.

Titolare del trattamento e Responsabile del trattamento è 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria s.c.a.r.l. (3A-PTA), con sede legale a Pantalla di Todi (Pg).

Le ricordiamo infine che Le sono riconosciuti i diritti di cui all'art. 7 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196, e, in particolare, il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione, se incompleti, erronei o raccolti in violazione della legge, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi rivolgendo le richieste al Titolare o al Responsabile del trattamento.

DICHIARAZIONE DI CONSENSO AI SENSI DELL'ART. 23 D.Lgs. 196/2003

Il sottoscritto _____, ricevuta l'informativa sull'utilizzazione dei miei dati personali e preso atto dei diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs n.196/03:

ACCONSENTE / NON ACCONSENTE al trattamento dei dati personali per le finalità non obbligatorie sopra indicate e alla loro comunicazione alle categorie di soggetti specificate;

ACCONSENTE / NON ACCONSENTE al trattamento dei dati sensibili per le finalità sopra indicate e alla loro comunicazione alle categorie di soggetti specificate.

(Luogo)

(data)

(Timbro e Firma del Legale Rappresentante)

	<p>DISPOSITIVO DI CONTROLLO</p> <p>IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale</p>	<p>RDC 04</p> <p>Rev. 2</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------

Allegato 2A al RDC 04

Elenco Mattatoi

CODICE AZIENDA	Rappresentante legale	Codice Fiscale Rappr. legale	Ragione sociale Azienda	Indirizzo Azienda	Telefono	Partita Iva	Bollo CE

**DISPOSITIVO DI CONTROLLO****IGP Vitellone Bianco
dell'Appennino Centrale**

RDC 04

Rev. 2

Allegato 3 al RDC 04

Richiesta di iscrizione nell'Elenco Intermediari/Operatori Commerciali

NB: Le richieste di accesso al sistema di controllo e certificazione redatte e sottoscritte direttamente dal soggetto richiedente, devono essere consegnate dallo stesso a 3A PTA. Possono essere consegnate a 3APTA dal Consorzio di Tutela autorizzato in forza di specifica delega. La delega, che deve necessariamente accompagnare ogni singola domanda di adesione, redatta e sottoscritta dal richiedente stesso, deve contenere, oltre alla specificazione della ragione sociale e dei dati fiscali (CF e P. IVA), la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente. In presenza di Consorzio di Tutela autorizzato, questi potrà consegnare domanda di adesione in nome e per conto dei propri associati; in tal caso la fatturazione potrà essere indirizzata allo stesso Consorzio ed evidenzierà i costi sostenuti da ciascun soggetto.

 Società Ditta individuale**Il Sottoscritto**

Nome _____

Cognome _____

Nato/a a _____ Prov () _____ Il _____

Residente a _____ in Via _____

CAP _____ C.F. _____

N° Tel _____ N° fax _____ Cell.(*) _____

E-mail (*) _____ Web _____

in qualità di legale rappresentante dell'organizzazione di seguito identificata**SEDE LEGALE**L'azienda _____
(Ragione Sociale)SEDE Via _____
(Indirizzo)

Comune _____ Prov. _____ CAP _____

C. F. azienda _____ P.IVA _____

n° Tel _____ n° Fax _____ Cell(*) _____

Numero di iscrizione CCIAA _____ Provincia di _____ REA _____

E-mail _____ Web _____

SEDE OPERATIVAL'azienda _____
(Ragione Sociale)Sede via _____
(Indirizzo)Comune _____ Prov. _____ CAP _____

C. F. dell'azienda _____ P.IVA _____

n° Tel _____ n° Fax _____ Cell. _____

numero di iscrizione CCIAA _____ Provincia di _____ REA _____

E-mail (*) _____ Web _____

*="l'indicazione della e-mail di riferimento e del cellulare è obbligatoria

Società Ditta individuale

[]

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA

Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06050 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +3907589571 Fax +390758957257

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

DATI PER LA FATTURAZIONE (se diversi dalla sede legale)

L'azienda _____
(Ragione Sociale)

Via _____
(Indirizzo)

Comune _____ Prov. _____ CAP. _____

C.F. _____ P.IVA _____

CHIEDE

- di iscrivere nell'Elenco Intermediari/Operatori Commerciali 3A PTA la propria unità produttiva;
- di essere assoggettato ai controlli di conformità effettuati dalla 3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria –d'ora in poi 3A PTA– finalizzati alla commercializzazione della IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, ed a tal scopo

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

- di accettare il Dispositivo di Controllo IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale – RDC 04;
- di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA, di sottoporsi alle Verifiche Ispettive compiute dalla 3A PTA e di rendere disponibili per i controlli i dati e le registrazioni aziendali;
- di essere in possesso dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di Produzione della IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale;
- di comunicare a 3A PTA, entro 15 giorni, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta;
- di accettare le condizioni economiche previste dal Tariffario IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale TRF 04;
- di autorizzare 3A PTA all'utilizzo dei propri dati personali e, di autorizzare 3A PTA alla pubblicazione delle seguenti informazioni sul sito internet www.parco3a.org in accordo alla normativa sulla privacy (Dlgs 196/03): numero di iscrizione in elenco, nome, cognome, ragione sociale, indirizzo, comune, recapiti (tel., fax, e-mail)
- di accettare che le verifiche ispettive di pertinenza di 3A PTA vengano eseguite anche a seguito di preavviso ridotto comunicato in forma scritta via email e/o SMS".

(Luogo)

(data)

(Timbro e Firma del Legale Rappresentante)

Documenti da allegare:

- a) **Certificato di iscrizione alla CCIAA, visura camerale e/o altro documento ufficiale attestante l'effettivo svolgimento dell'attività all'indirizzo dichiarato.**
- b) documento di identificazione del richiedente in corso di validità

Tale richiesta di Iscrizione deve essere compilata in tutte le sue parti e consegnata a 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria.

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

INFORMATIVA AI SENSI DELL' ART. 13 D. Lgs n. 196/2003

Con la presente si informa che i dati personali da Voi forniti, o comunque acquisiti nell'ambito della nostra attività, vengono trattati, nel rispetto della Legge con correttezza, liceità e trasparenza a tutela della riservatezza e di ogni altro diritto. Il trattamento potrà effettuarsi con o senza l'ausilio di mezzi elettronici o comunque automatizzati e comprenderà, nel rispetto dei limiti e delle condizioni posti dall'art. 11 del codice, tutte le operazioni, previste dall'art. 4 comma 1 lett. a) del codice, necessarie al trattamento per le seguenti finalità:

- 1) per esigenze precontrattuali e contrattuali; per la fornitura dei prodotti/servizi e per l'esecuzione degli obblighi in applicazione al Disciplinare di produzione IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale;
 - 2) per la prestazione dei servizi previsti in applicazione al Disciplinare di produzione IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale;
 - 3) per esigenze di tipo amministrativo-contabile, operativo e gestionale relative a 3A-PTA, per adempimenti di legge connessi a norme civilistiche, fiscali o di altra natura, a regolamenti o a norme comunitarie, anche in materia di appalti pubblici;
 - 4) per trasmettere i propri dati al Consorzio di Tutela nell'ambito della attività di pertinenza dello stesso e/o il risultato delle attività di controllo di 3A-PTA in applicazione al Disciplinare di Produzione
- inviare informative commerciali relative all'attività del Consorzio del Tutela o promozionali di 3A-PTA , questionari per la valutazione della soddisfazione del cliente, per referenze commerciali anche per ipotesi non riferibili ad appalti pubblici. Nel corso del trattamento potrebbe essere necessario, da parte Sua, il conferimento di dati che la Legge definisce sensibili. Il mancato consenso al trattamento dei dati sensibili relativi alle finalità di cui ai punti 1,2, 3 e 4 comporta l'impossibilità di prestare i servizi di pertinenza 3A-PTA

I dati personali, vengono comunicati agli incaricati del trattamento all'interno di 3A-PTA preposti all'esecuzione delle operazioni relative alle finalità di cui sopra, e che potranno renderli noti ai soggetti associati. I dati personali possono altresì essere comunicati a:

- società, consorzi, collaboratori e professionisti esterni per specifici servizi tecnico-commerciali, legali e amministrativo – contabili in esecuzione delle misure precontrattuali e/o degli obblighi contrattuali,
- ad uffici ed enti pubblici per adempimenti di legge,
- consulenti tecnico/informatici;
- a Istituti di credito e intermediari finanziari ove impegnati nella esecuzione di vostri ordini o in trattamenti correlati di cui sopra e per la gestione di incassi e pagamenti.
- il trattamento di questi dati potrà consistere anche in una loro comunicazione all'estero, sia all'interno che all'esterno dell'Unione Europea.

Titolare del trattamento e Responsabile del trattamento è 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria s.c.a.r.l. (3A-PTA), con sede legale a Pantalla di Todi (Pg).

Le ricordiamo infine che Le sono riconosciuti i diritti di cui all'art. 7 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196, e, in particolare, il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione, se incompleti, erronei o raccolti in violazione della legge, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi rivolgendo le richieste al Titolare o al Responsabile del trattamento.

DICHIARAZIONE DI CONSENSO AI SENSI DELL'ART. 23 D.Lgs. 196/2003

Il sottoscritto _____, ricevuta l'informativa sull'utilizzazione dei miei dati personali e preso atto dei diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs n.196/03:

ACCONSENTE / NON ACCONSENTE al trattamento dei dati personali per le finalità non obbligatorie sopra indicate e alla loro comunicazione alle categorie di soggetti specificate;

ACCONSENTE / NON ACCONSENTE al trattamento dei dati sensibili per le finalità sopra indicate e alla loro comunicazione alle categorie di soggetti specificate.

(Luogo)

(data)

(Timbro e Firma del Legale Rappresentante)

**DISPOSITIVO DI CONTROLLO****IGP Vitellone Bianco
dell'Appennino Centrale**

RDC 04

Rev. 2

Allegato 4 al RDC 04**Richiesta di iscrizione nell'Elenco Laboratori di sezionamento**

NB: Le richieste di accesso al sistema di controllo e certificazione redatte e sottoscritte direttamente dal soggetto richiedente, devono essere consegnate dallo stesso a 3A PTA. Possono essere consegnate a 3APTA dal Consorzio di Tutela autorizzato in forza di specifica delega. La delega, che deve necessariamente accompagnare ogni singola domanda di adesione, redatta e sottoscritta dal richiedente stesso, deve contenere, oltre alla specificazione della ragione sociale e dei dati fiscali (CF e P. IVA), la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente. In presenza di Consorzio di Tutela autorizzato, questi potrà consegnare domanda di adesione in nome e per conto dei propri associati; in tal caso la fatturazione potrà essere indirizzata allo stesso Consorzio ed evidenzierà i costi sostenuti da ciascun soggetto.

 Società Ditta individuale**Il Sottoscritto**

Nome _____
Cognome _____
Nato/a a _____ Prov () _____ Il _____
Residente a _____ In via _____
CAP _____ C. F. _____
N° Tel _____ N° fax _____ Cell (*). _____
E-mail (*) _____ Web _____

in qualità di legale rappresentante dell'organizzazione di seguito identificata**SEDE LEGALE**

L'azienda _____
(Ragione Sociale)
SEDE Via _____
(Indirizzo)
Comune _____ Prov. _____ CAP _____
C. F. dell'azienda _____ P.IVA _____
n° Tel _____ n° Fax _____ Cell (*) _____
numero di iscrizione CCIAA _____ Provincia di _____ REA _____

in relazione al Laboratorio di sezionamento**SEDE DEL LABORATORIO**

L'azienda _____
(Ragione Sociale)
Sede via _____
(Indirizzo)
Comune _____ Prov. _____ CAP _____
Codice Fiscale dell'azienda _____ P.IVA _____
n° Tel _____ n° Fax _____ Cell (*) _____
Autorizzazione Sanitaria _____ Bollo CE _____

* = l'indicazione della e-mail di riferimento e del cellulare è obbligatoria

 3A-PTA	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
----------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

DATI PER LA FATTURAZIONE (se diversi dalla sede legale)

L'azienda _____
(Ragione Sociale)

Via _____
(Indirizzo)

Comune _____ Prov. _____ CAP. _____

C.Fiscale _____ P.IVA _____

CHIEDE

- di iscrivere nell'Elenco Laboratori di sezionamento 3A PTA la propria unità produttiva;
- di essere assoggettato ai controlli di conformità effettuati dalla 3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria –d'ora in poi 3A PTA– finalizzati alla commercializzazione della IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, ed a tal scopo
DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ
 - che il Laboratorio di sezionamento non è mai stato iscritto all'Elenco Laboratori 3A PTA *;
 - che il Laboratorio di sezionamento è già stato iscritto all'Elenco Laboratori 3A PTA con il seguente numero:
_____**
- di accettare il Dispositivo di Controllo IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale – RDC 04;
- di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA, di sottoporsi alle Verifiche Ispettive compiute dalla 3A PTA e di rendere disponibili per i controlli i dati e le registrazioni aziendali;
- di essere in possesso dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di Produzione della IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale;
- di comunicare a 3A PTA, entro 15 giorni, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta;
- di accettare le condizioni economiche previste dal Tariffario IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale TRF 04;
- di effettuare la separazione SPAZIALE del processo di lavorazione IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale da altro prodotto presente in azienda; in tal caso si allega la descrizione delle linee di lavorazione, degli impianti e dei locali allo scopo utilizzati.***
- di effettuare la separazione TEMPORALE del prodotto IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale da altro prodotto presente in azienda: L'evidenza della suddetta separazione è data dalla comunicazione delle date e degli orari delle lavorazioni.***
- di autorizzare 3A PTA all'utilizzo dei propri dati personali e, di autorizzare 3A PTA alla pubblicazione delle seguenti informazioni sul sito internet www.parco3a.org in accordo alla normativa sulla privacy (Dlgs 196/03): numero di iscrizione in elenco, nome, cognome, ragione sociale, indirizzo, comune, recapiti (tel., fax, e-mail)
- di accettare che le verifiche ispettive di pertinenza di 3A PTA vengano eseguite anche a seguito di preavviso ridotto comunicato in forma scritta via email e/o SMS”.

* barrare nel caso in cui trattasi di prima iscrizione
** barrare nel caso in cui trattasi di modifica di iscrizione
*** barrare la tipologia di interesse

(Luogo)

(data)

(Timbro e Firma del Legale Rappresentante)

Documenti da allegare:

- a) **Certificato di iscrizione alla CCIAA, visura camerale e/o altro documento ufficiale attestante l'effettivo svolgimento dell'attività all'indirizzo dichiarato,**
- b) **Autorizzazione sanitaria o Bollo CEE.**
- c) documento di identificazione del richiedente in corso di validità

Tale richiesta di Iscrizione deve essere compilata in tutte le sue parti e consegnata a 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria.

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

INFORMATIVA AI SENSI DELL' ART. 13 D. Lgs n. 196/2003

Con la presente si informa che i dati personali da Voi forniti, o comunque acquisiti nell'ambito della nostra attività, vengono trattati, nel rispetto della Legge con correttezza, liceità e trasparenza a tutela della riservatezza e di ogni altro diritto. Il trattamento potrà effettuarsi con o senza l'ausilio di mezzi elettronici o comunque automatizzati e comprenderà, nel rispetto dei limiti e delle condizioni posti dall'art. 11 del codice, tutte le operazioni, previste dall'art. 4 comma 1 lett. a) del codice, necessarie al trattamento per le seguenti finalità:

- 1) per esigenze precontrattuali e contrattuali; per la fornitura dei prodotti/servizi e per l'esecuzione degli obblighi in applicazione al Disciplinare di produzione IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale;
- 2) per la prestazione dei servizi previsti in applicazione al Disciplinare di produzione IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale;
- 3) per esigenze di tipo amministrativo-contabile, operativo e gestionale relative a 3APTA, per adempimenti di legge connessi a norme civilistiche, fiscali o di altra natura, a regolamenti o a norme comunitarie, anche in materia di appalti pubblici;
- 4) per trasmettere i propri dati al Consorzio di Tutela nell'ambito della attività di pertinenza dello stesso e/o il risultato delle attività di controllo di 3APTA in applicazione al Disciplinare di Produzione

inviare informative commerciali relative all'attività del Consorzio del Tutela o promozionali di 3APTA, questionari per la valutazione della soddisfazione del cliente, per referenze commerciali anche per ipotesi non riferibili ad appalti pubblici.

Nel corso del trattamento potrebbe essere necessario, da parte Sua, il conferimento di dati che la Legge definisce sensibili. Il mancato consenso al trattamento dei dati sensibili relativi alle finalità di cui ai punti 1,2, 3 e 4 comporta l'impossibilità di prestare i servizi di pertinenza 3A-PTA

I dati personali, vengono comunicati agli incaricati del trattamento all'interno di 3APTA preposti all'esecuzione delle operazioni relative alle finalità di cui sopra, e che potranno renderli noti ai soggetti associati. I dati personali possono altresì essere comunicati a:

- società, consorzi, collaboratori e professionisti esterni per specifici servizi tecnico-commerciali, legali e amministrativo – contabili in esecuzione delle misure precontrattuali e/o degli obblighi contrattuali,
- ad uffici ed enti pubblici per adempimenti di legge,
- consulenti tecnico/informatici;
- a Istituti di credito e intermediari finanziari ove impegnati nella esecuzione di vostri ordini o in trattamenti correlati di cui sopra e per la gestione di incassi e pagamenti.
- il trattamento di questi dati potrà consistere anche in una loro comunicazione all'estero, sia all'interno che all'esterno dell'Unione Europea.

Titolare del trattamento e Responsabile del trattamento è 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria s.c.a.r.l. (3APTA), con sede legale a Pantalla di Todi (Pg).

Le ricordiamo infine che Le sono riconosciuti i diritti di cui all'art. 7 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196, e, in particolare, il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione, se incompleti, erronei o raccolti in violazione della legge, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi rivolgendo le richieste al Titolare o al Responsabile del trattamento.

DICHIARAZIONE DI CONSENSO AI SENSI DELL'ART. 23 D.Lgs. 196/2003

Il sottoscritto _____, ricevuta l'informativa sull'utilizzazione dei miei dati personali e preso atto dei diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs n.196/03:

ACCONSENTE / NON ACCONSENTE al trattamento dei dati personali per le finalità non obbligatorie sopra indicate e alla loro comunicazione alle categorie di soggetti specificate;

ACCONSENTE / NON ACCONSENTE al trattamento dei dati sensibili per le finalità sopra indicate e alla loro comunicazione alle categorie di soggetti specificate.

_____ (Luogo)

_____ (data)

_____ (Timbro e Firma del Legale Rappresentante)

**DISPOSITIVO DI CONTROLLO****IGP Vitellone Bianco
dell'Appennino Centrale**

RDC 04

Rev. 2

Allegato 5 al RDC 04**Richiesta di iscrizione nell'Elenco Punti vendita/macellerie**

NB: Le richieste di accesso al sistema di controllo e certificazione redatte e sottoscritte direttamente dal soggetto richiedente, devono essere consegnate dallo stesso a 3A PTA. Possono essere consegnate a 3APTA dal Consorzio di Tutela autorizzato in forza di specifica delega. La delega, che deve necessariamente accompagnare ogni singola domanda di adesione, redatta e sottoscritta dal richiedente stesso, deve contenere, oltre alla specificazione della ragione sociale e dei dati fiscali (CF e P. IVA), la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente. In presenza di Consorzio di Tutela autorizzato, questi potrà consegnare domanda di adesione in nome e per conto dei propri associati; in tal caso la fatturazione potrà essere indirizzata allo stesso Consorzio ed evidenzierà i costi sostenuti da ciascun soggetto.

 Società Ditta individuale**Il Sottoscritto**

Nome _____

Cognome _____

Nato/a a _____ Prov () _____ Il _____

Residente a _____ In via _____

CAP _____ codice fiscale. _____

N° Tel _____ N° fax _____ Cell (*) _____

E-mail (*) _____ web _____

in qualità di legale rappresentante dell'organizzazione di seguito identificata**SEDE LEGALE**L'azienda _____
(Ragione Sociale)SEDE Via _____
(Indirizzo)

Comune _____ Prov. _____ CAP _____

Cod. Fisc. dell'azienda _____ P.IVA _____

n° Tel _____ n° Fax _____ Cell (*) _____

numero di iscrizione CCIAA _____ Della provincia di _____ REA _____

in relazione al punto vendita/macelleria**SEDE DELLA MACELLERIA**L'azienda _____
(Ragione Sociale)sede via _____
(Indirizzo)

Comune _____ Prov. _____ CAP _____

Codice Fiscale dell'azienda _____ P.IVA _____

n° Tel _____ n° Fax _____ Cell (*) _____

numero di iscrizione CCIAA _____ provincia di _____ REA _____

* = l'indicazione della e-mail di riferimento e del cellulare è obbligatoria

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04
		Rev. 2

DATI PER LA FATTURAZIONE (se diversi dalla sede legale)

L'azienda _____
(Ragione Sociale)

Via _____
(Indirizzo)

Comune _____ Prov. _____ CAP. _____

C.Fiscale _____ P.IVA _____

CHIEDE

- di iscrivere nell'Elenco Punti Vendita 3A PTA la propria unità produttiva;
- di essere assoggettato ai controlli di conformità effettuati dalla 3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria –d'ora in poi 3A PTA– finalizzati alla commercializzazione della IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale , ed a tal scopo

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

- che il punto vendita non è mai stato iscritto all'Elenco Punti Vendita 3A PTA *;
- che il punto vendita è già stato iscritto all'Elenco Punti Vendita 3A PTA con il seguente numero: _____
- **
- di accettare il Dispositivo di Controllo IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale – RDC 04;
 - di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA, di sottoporsi alle Verifiche Ispettive compiute dalla 3A PTA e di rendere disponibili per i controlli i dati e le registrazioni aziendali;
 - di essere in possesso dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di Produzione della IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale;
 - che il punto vendita/macelleria appartiene ad una o più delle seguenti tipologie***:
 - G.D.O
 - punto vendita tradizionale
 - di comunicare a 3A PTA, entro 15 giorni, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta;
 - di accettare le condizioni economiche previste dal Tariffario IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale TRF 04;
 - di sottoporre in via preventiva alle attività di commercializzazione tutte le etichette, anche in bozza, destinate ad identificare il prodotto Indicazione geografica protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale per la necessaria valutazione di conformità a 3A PTA
 - di autorizzare 3A PTA all'utilizzo dei propri dati personali e, di autorizzare 3A PTA alla pubblicazione delle seguenti informazioni sul sito internet www.parco3a.org in accordo alla normativa sulla privacy (Dlgs 196/03): numero di iscrizione in elenco, nome, cognome, ragione sociale, indirizzo, comune, recapiti (tel., fax, e-mail).
 - di accettare che le verifiche ispettive di pertinenza di 3A PTA vengano eseguite anche a seguito di preavviso ridotto comunicato in forma scritta via email e/o SMS”.

* barrare nel caso in cui trattasi di prima iscrizione

** barrare nel caso in cui trattasi di modifica di iscrizione

*** barrare la tipologia di interesse

(Luogo)

(data)

(Timbro e Firma del Legale Rappresentante)

Documenti da allegare:

- a) **Certificato di iscrizione alla CCIAA, visura camerale e/o altro documento ufficiale attestante l'effettivo svolgimento dell'attività all'indirizzo dichiarato;**
- b) **Autorizzazione sanitaria o documentazione analoga**
- c) documento di identificazione del richiedente in corso di validità

Tale richiesta di Iscrizione deve essere compilata in tutte le sue parti e consegnata a 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria.

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

INFORMATIVA AI SENSI DELL' ART. 13 D. Lgs n. 196/2003

Con la presente si informa che i dati personali da Voi forniti, o comunque acquisiti nell'ambito della nostra attività, vengono trattati, nel rispetto della Legge con correttezza, liceità e trasparenza a tutela della riservatezza e di ogni altro diritto. Il trattamento potrà effettuarsi con o senza l'ausilio di mezzi elettronici o comunque automatizzati e comprenderà, nel rispetto dei limiti e delle condizioni posti dall'art. 11 del codice, tutte le operazioni, previste dall'art. 4 comma 1 lett. a) del codice, necessarie al trattamento per le seguenti finalità:

- 1) per esigenze precontrattuali e contrattuali; per la fornitura dei prodotti/servizi e per l'esecuzione degli obblighi in applicazione al Disciplinare di produzione IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale;
 - 2) per la prestazione dei servizi previsti in applicazione al Disciplinare di produzione IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale;
 - 3) per esigenze di tipo amministrativo-contabile, operativo e gestionale relative a 3A-PTA, per adempimenti di legge connessi a norme civilistiche, fiscali o di altra natura, a regolamenti o a norme comunitarie, anche in materia di appalti pubblici;
 - 4) per trasmettere i propri dati al Consorzio di Tutela nell'ambito della attività di pertinenza dello stesso e/o il risultato delle attività di controllo di 3A-PTA in applicazione al Disciplinare di Produzione
- inviare informative commerciali relative all'attività del Consorzio del Tutela o promozionali di 3A-PTA , questionari per la valutazione della soddisfazione del cliente, per referenze commerciali anche per ipotesi non riferibili ad appalti pubblici. Nel corso del trattamento potrebbe essere necessario, da parte Sua, il conferimento di dati che la Legge definisce sensibili. Il mancato consenso al trattamento dei dati sensibili relativi alle finalità di cui ai punti 1,2, 3 e 4 comporta l'impossibilità di prestare i servizi di pertinenza 3A-PTA

I dati personali, vengono comunicati agli incaricati del trattamento all'interno di 3A-PTA preposti all'esecuzione delle operazioni relative alle finalità di cui sopra, e che potranno renderli noti ai soggetti associati. I dati personali possono altresì essere comunicati a:

- società, consorzi, collaboratori e professionisti esterni per specifici servizi tecnico-commerciali, legali e amministrativo – contabili in esecuzione delle misure precontrattuali e/o degli obblighi contrattuali,
- ad uffici ed enti pubblici per adempimenti di legge,
- consulenti tecnico/informatici;
- a Istituti di credito e intermediari finanziari ove impegnati nella esecuzione di vostri ordini o in trattamenti correlati di cui sopra e per la gestione di incassi e pagamenti.
- il trattamento di questi dati potrà consistere anche in una loro comunicazione all'estero, sia all'interno che all'esterno dell'Unione Europea.

Titolare del trattamento e Responsabile del trattamento è 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria s.c.a.r.l. (3A-PTA), con sede legale a Pantalla di Todi (Pg).

Le ricordiamo infine che Le sono riconosciuti i diritti di cui all'art. 7 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196, e, in particolare, il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione, se incompleti, erronei o raccolti in violazione della legge, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi rivolgendo le richieste al Titolare o al Responsabile del trattamento.

DICHIARAZIONE DI CONSENSO AI SENSI DELL'ART. 23 D.Lgs. 196/2003

Il sottoscritto _____, ricevuta l'informativa sull'utilizzazione dei miei dati personali e preso atto dei diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs n.196/03:

ACCONSENTE / NON ACCONSENTE al trattamento dei dati personali per le finalità non obbligatorie sopra indicate e alla loro comunicazione alle categorie di soggetti specificate;

ACCONSENTE / NON ACCONSENTE al trattamento dei dati sensibili per le finalità sopra indicate e alla loro comunicazione alle categorie di soggetti specificate.

(Luogo)

(data)

(Timbro e Firma del Legale Rappresentante)

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

Allegato 6 al RDC 04

Comunicazione esito analisi chimico/fisiche

IGP VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE

In riferimento al Verbale di prelievo IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale ° n° _____ del _____

Effettuato presso il mattatoio _____

e visto/i il/i Rapporto/i di Prova n° _____ / _____ del _____
 _____ / _____
 _____ / _____
 _____ / _____
 _____ / _____

in merito all'analisi chimico-fisica del/dei campione/i

- ◆ _____ rapporto di prova n° _____ / _____
- ◆ _____ rapporto di prova n° _____ / _____
- ◆ _____ rapporto di prova n° _____ / _____
- ◆ _____ rapporto di prova n° _____ / _____
- ◆ _____ rapporto di prova n° _____ / _____

Si comunica la **CONFORMITÀ** del/dei campione/i sopraindicato/i ai valori chimico fisici previsti dal Piano di Controllo applicabile alla IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

in merito all'analisi chimico-fisica del/dei campione/i

- ◆ _____ rapporto di prova n° _____ / _____
- ◆ _____ rapporto di prova n° _____ / _____
- ◆ _____ rapporto di prova n° _____ / _____
- ◆ _____ rapporto di prova n° _____ / _____
- ◆ _____ rapporto di prova n° _____ / _____
- ◆ _____ rapporto di prova n° _____ / _____

Si comunica la **NON CONFORMITÀ** del/dei campione/i sopraindicato/i ai valori chimico fisici previsti dal Piano di Controllo applicabile alla IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

luogo e data _____ , _____

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l.

Cognome, Nome, Posizione e Firma

* In caso di non conformità dell'esito chimico/fisico/sensoriale, il Richiedente entro 7 giorni dalla data di trasmissione dell'esito in oggetto può richiedere una revisione di analisi –ovvero ripetizione parziale o totale delle prove previste circa gli aspetti chimico/fisico/sensoriali– i cui costi, in caso di riconferma della/e non conformità riscontrata/e verranno imputati al Richiedente stesso.

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

Allegato 7 al RDC 04

PIANO DEI PRELIEVI

Descrizione		Quantità
1	Totale capi certificati da allevatori iscritti all'elenco allevatori nell'anno solare precedente	
2	Capi individuati per il prelievo	50% della radice quadrata della descrizione 1

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 muscolo anteriore della mezzena e viene prelevato con coltello idoneo. Immediatamente il campione viene riposto in apposito recipiente termico contenente ghiaccioli che viene sigillato, identificato e consegnato ad un laboratorio conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 concordato in precedenza.

Analisi		Quantità
6	Ph	descrizione 2
7	Estratto etereo sul tal quale	descrizione 2
8	Proteine sul tal quale	descrizione 2
9	Colesterolo	descrizione 2
10	Rapporto acidi grassi insaturi / acidi grassi saturi	descrizione 2
11	Durezza al cotto	descrizione 2
12	Colore alla luce diurna 2667K	descrizione 2
13	Durezza al crudo	descrizione 2
14	Ceneri sul tal quale	descrizione 2

**DISPOSITIVO DI CONTROLLO****IGP Vitellone Bianco
dell'Appennino Centrale**

RDC 04

Rev. 2

Allegato A al RDC 04

Verbale di controllo Allevamenti

Spazio riservato al Timbro dell'Azienda

Data: _____ Verbale n°: _____ RGV : _____

Ragione Sociale Azienda _____

Sede legale Azienda _____
(via, loc., CAP, Com., Prov.)Recapiti: _____ P. IVA _____
(tel., fax, telex, e-mail)

N° identificazione elenco Allevamenti: _____ Codice ASL: _____

Ubicazione Azienda: _____
(se diversa dalla sede legale) (via, loc., CAP, Com., Prov.)

Attività svolta: _____

Rappresentante legale: _____

Responsabile Azienda: _____
(se diverso dal rappresentante legale)

Gruppo di Valutazione:	Cognome	Nome	Ruolo (VAL / IT)

Obiettivo Valutazione: Valutare la conformità delle attività svolte nel rispetto dei requisiti e delle prescrizioni definite nel RDC 04 e nel Disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"

Estensione Valutazione: Controllo sul posto secondo il programma di Verifica Ispettiva trasmesso

Riconoscimenti, autorizzazioni sanitarie e inserimento in consorzi e/o associazioni:

Personale contattato e qualifica:

(segue)

**DISPOSITIVO DI CONTROLLO****IGP Vitellone Bianco
dell'Appennino Centrale**

RDC 04

Rev. 2

	REQUISITI DI CONFORMITÀ	RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ		
		C	NC	NA
a)	Esito positivo Verifica diretta nell'Allevamento finalizzata al riscontro diretto di quanto riportato nel modulo Richiesta di Iscrizione Elenco Allevamenti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b)	L'allevatore svolge le attività relative all'allevamento all'interno della zona di produzione come riportata all'art.2 del disciplinare di produzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c)	L'allevatore alleva e destina alla certificazione IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale tutti i capi bovini di pura razza chianina e/o marchigiana e/o romagnola iscritti al RGGB del LGN, che al momento del rilascio della certificazione risultano in possesso dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e al Cap. 9 del RDC 04;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d)	L'allevatore alleva i capi dalla nascita allo svezzamento al pascolo e/o a stabulazione libera;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e)	L'allevatore alleva i capi dallo svezzamento alla macellazione a stabulazione libera e/o a stabulazione fissa;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f)	L'allevatore utilizza come base alimentare latte materno per i vitelli dalla nascita allo svezzamento; in caso di situazioni di particolari gravità quali morte della madre o madre non in grado di allattare naturalmente, utilizza latte proveniente da balie presenti nell'allevamento;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g)	L'allevatore utilizza 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 ;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
h)	L'allevatore esclude dalla base alimentare durante i 4 mesi che precedono la macellazione dei capi i foraggi insilati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
i)	L'allevatore esclude dalla base alimentare i sottoprodotti dell'industria;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
l)	l'allevatore assicura al singolo capo nelle fasi che seguono allo svezzamento livelli nutritivi maggiori di 0.8 UF per kg di sostanza secca per i maschi e maggiori di 0,7 UF per kg di sostanza secca per le femmine e, per entrambi, una razione con quota proteica compresa tra 13 % e 18 % in funzione dello sviluppo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Note e Osservazioni:

In data alle ore sono iniziate le attività di verifica presso l'azienda indicata nella prima pagina del presente verbale.

Il controllo è stato effettuato valutando un campione che, in base all'applicazione della tabella seguente, è pari a capi.

**DISPOSITIVO DI CONTROLLO****IGP Vitellone Bianco
dell'Appennino Centrale**

RDC 04

Rev. 2

Dimensione media allevamento (numero capi potenzialmente IGP Vitellone bianco dell'Appennino centrale)	Dimensione campione controllato (numero matricole bovine da registrare nel Verbale di Controllo Allevamenti)	Dimensione campione controllato in caso di riscontro di non conformità gravi nella precedente verifica
Da 1 a 5	1	2
Da 6 a 20	2	3
Da 21 a 50	3	5
Da 51 a 100	4	7
Da 101 a 150	5	9
Oltre 150	5 + 1 per ogni 50 ulteriori capi allevati	9 + 2 per ogni ulteriori 50 capi allevati

Il sorteggio del campione è avvenuto attraverso la funzione F9 del foglio Excel per la generazione di numeri casuali.

Il campione è specificato [] in allegato al presente documento, [] di seguito:

Il presente documento è trasmesso a 3A PTA che, entro 10 giorni lavorativi dalla data di verifica/prelievo, può disporre la modifica. Trascorsi i 10 giorni vale la regola del silenzio assenso ed il presente documento si intende confermato.

Le attività di verifica sono terminate alle ore del

Integrazioni al Verbale di Controllo: no; si per un totale di n° ____

NC GRAVI rilevate n° _____

Riferimento RNC 04: _____

NC lievi rilevate n° _____

Letto e sottoscritto

L'Azienda

L'RGV (IT / VAL)

Firma e posizione aziendale

3A PTA

**DISPOSITIVO DI CONTROLLO****IGP Vitellone Bianco
dell'Appennino Centrale**

RDC 04

Rev. 2

Allegato B al RDC 04

Verbale di controllo mattatoi

Spazio riservato al Timbro dell'Azienda

Data: _____ Verbale n°: _____ RGV : _____

Ragione Sociale Azienda _____

Sede legale Azienda _____
(via, loc., CAP, Com., Prov.)Recapiti: _____ P. IVA _____
(tel., fax, telex, e-mail)Ubicazione Azienda: _____
(se diversa dalla sede legale) (via, loc., CAP, Com., Prov.)

N° identificazione elenco Mattatoi: _____ BOLLO CE: _____

Attività svolta: _____

Rappresentante legale: _____

Responsabile Azienda: _____
(se diverso dal rappresentante legale)

Soggetto incaricato comunicato a 3A-PTA per l'attività di certificazione _____

Gruppo di Valutazione:	Cognome	Nome	Ruolo (VAL / IT)

Obiettivo Valutazione: Valutare la conformità delle attività svolte nel rispetto dei requisiti e delle prescrizioni definite nel RDC 04 relativo alla Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale e prescrizioni applicabili

Estensione Valutazione: Controllo sul posto secondo il programma di Verifica Ispettiva trasmesso

Riconoscimenti, autorizzazioni sanitarie e inserimento in consorzi e/o associazioni:

Personale contattato e qualifica: _____

(segue)



DISPOSITIVO DI CONTROLLO

IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale

RDC 04

Rev. 2

	REQUISITI DI CONFORMITÀ	RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ		
		C	NC	NA
a)	Esito positivo Verifica diretta nel Mattatoio finalizzata al riscontro diretto di quanto riportato nel modulo Richiesta di Iscrizione Elenco Mattatoi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b)	L'impianto di macellazione è conforme alle vigenti normative	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c)	L'attività di macellazione dell'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale è svolta completamente all'interno della zona di produzione prescritta dal Disciplinare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d)	Viene evitato lo stress ai capi bovini durante la fase di sosta precedente alla macellazione a tutti i capi bovini ascrivibili alle razze "Chianina" o "Marchigiana" o "Romagnola" con età compresa tra 12 e 24 mesi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e)	Sono evitati mezzi cruenti ai capi bovini durante la fase di sosta precedente alla macellazione a tutti i capi bovini ascrivibili alle razze "Chianina" o "Marchigiana" o "Romagnola" con età compresa tra 12 e 24 mesi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	I capi bovini ascrivibili alle razze "Chianina" o "Marchigiana" o "Romagnola" con età compresa tra 12 e 24 mesi sono avviati direttamente in corsia di macellazione o sostano in box singoli.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f)	Conformità delle iscrizioni delle aziende di nascita e allevamento dei capi bovini utilizzati per la produzione di IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
h)	Conformità della iscrizione dei capi bovini utilizzati per la produzione di IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale al RGGP del LGN	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
i)	Correttezza della identificazione e della etichettatura delle mezzene/quarti secondo quanto previsto da vigente normativa in materia di etichettatura delle carni bovine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
l)	Viene attuata la refrigerazione delle carni in modo graduale al fine di evitare la contrattura da freddo alle carni su tutti i capi bovini riportanti nel passaporto la descrizione "Chianina" o "Marchigiana" o "Romagnola" con età compresa tra 12 e 24 mesi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Sulla carcassa/mezzena del capo IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale individuata non è stato effettuato lo sgrassamento totale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
m)	Corretta gestione della procedura informatizzata da parte del soggetto incaricato nelle operazioni di registrazione per tutti i capi IGP macellati in possesso dei requisiti di conformità	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
n)	Correttezza dei dati riscontrati con quanto riportato nel Registro di Macellazione del Mattatoio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
o)	La carcassa/mezzena del capo IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale individuata è timbrata con almeno 18 timbri a mezzena sui tagli previsti dal Disciplinare, qualora prosegua nel circuito IGP	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
p)	La carcassa del capo IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale individuata è di conformazione non inferiore ad R e uno stato di ingrassamento compreso fra 2 e 3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
q)	La carcassa del capo IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale individuata è esente da colorazioni anomale non previste dal Disciplinare nelle parti carnose esposte e sul grasso visibile	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
r)	La carcassa ha un valore di pH ed ha subito un calo fresco conforme a quanto previsto dal Disciplinare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
s)	Corretta compilazione del documento di controllo e emissione dell'etichetta da parte del soggetto incaricato al mattatoio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
t)	Corretta operazione di smarchiatura da parte del soggetto incaricato al mattatoio per le carcasse/mezzene/quarti che perdono i requisiti certificativi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**DISPOSITIVO DI CONTROLLO****IGP Vitellone Bianco
dell'Appennino Centrale**

RDC 04

Rev. 2

Note e Osservazioni:

In data alle ore sono iniziate le attività di verifica presso l'azienda indicata nella prima pagina del presente verbale."

Il controllo è stato effettuato valutando un campione che, in base all'applicazione della tabella seguente, è pari a capi

Media annua capi macellati destinati al circuito di qualità tutelata IGP Vitellone bianco dell'Appennino centrale)	Dimensione campione controllato (numero matricole bovine da registrare nel Verbale di Controllo mattatoi)	Dimensione campione controllato in caso di riscontro di non conformità gravi nella precedente verifica
Da 1 a 50	1	2
Da 51 a 100	2	3
Da 101 a 200	3	5
Da 201 a 300	4	7
Da 301 a 400	5	9
Oltre 400	5 + 1 per ogni ulteriori 100 capi macellati	9 + 2 per ogni ulteriori 100 capi macellati

Il sorteggio del campione è avvenuto attraverso la funzione F9 del foglio Excel per la generazione di numeri casuali.

Il campione è specificato [] in allegato al presente documento, [] di seguito:

Il presente documento è trasmesso a 3A PTA che, entro 10 giorni lavorativi dalla data di verifica/prelievo, può disporre la modifica. Trascorsi i 10 giorni vale la regola del silenzio assenso ed il presente documento si intende confermato.

Le attività di verifica sono terminate alle ore del

Integrazioni al Verbale di Controllo: no; si per un totale di n° _____

NC GRAVI rilevate n° _____

Riferimento RNC 04: _____

NC lievi rilevate n° _____

Letto e sottoscritto

L'Azienda

L'RGV

Firma e posizione aziendale _____

**DISPOSITIVO DI CONTROLLO****IGP Vitellone Bianco
dell'Appennino Centrale**

RDC 04

Rev. 2

Allegato C al RDC 04

Verbale di controllo Intermediari/Operatori Commerciali

Spazio riservato al Timbro dell'Azienda

Data: _____ Verbale n°: _____ RGV : _____

Ragione Sociale Azienda _____

Sede legale Azienda _____
(via, loc., CAP, Com., Prov.)Recapiti: _____ P. IVA _____
(tel., fax, telex, e-mail)Ubicazione Azienda: _____
(se diversa dalla sede legale) (via, loc., CAP, Com., Prov.)

Attività svolta: _____

N° identificazione elenco Intern./Operatori _____

Rappresentante legale: _____

Responsabile Azienda: _____
(se diverso dal rappresentante legale)

Gruppo di Valutazione:	Cognome	Nome	Ruolo (VAL / IT)

Obiettivo Valutazione: Valutare la conformità delle attività svolte nel rispetto dei requisiti e delle prescrizioni definite nel RDC 04 relativo alla Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale e prescrizioni applicabili

Estensione Valutazione: Controllo sul posto secondo il programma di Verifica Ispettiva trasmesso

Riconoscimenti, autorizzazioni sanitarie e inserimento in consorzi e/o associazioni:

Personale contattato
e qualifica:

(segue)

**DISPOSITIVO DI CONTROLLO****IGP Vitellone Bianco
dell'Appennino Centrale**

RDC 04

Rev. 2

	REQUISITI DI CONFORMITÀ	RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ		
		C	NC	NA
a)	Verifica diretta nella sede dell'Intermediario finalizzata al riscontro diretto di quanto riportato nel modulo Richiesta di Iscrizione Elenco Intermediari/Operatori Commerciali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b)	Corretta gestione del software informatico relativamente al carico del quantitativo in ingresso e allo scarico del prodotto I.G.P. Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale in uscita (nei casi di cui all'art.11.2.1 del RDC04, vendita a soggetti inseriti nel sistema dei controlli)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c)	Coerenza fra quanto riportato nel registro di carico e scarico e quanto presente nella documentazione di accompagnamento/vendita.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d)	(nei casi di cui all'art.11.2.2 del RDC04, vendita a soggetti non inseriti nel sistema dei controlli) è presente una comunicazione scritta nei documenti di trasporto e/o di vendita, o comunque in una comunicazione formale, del fatto che per i soggetti non inseriti nel sistema di controllo il prodotto perde il requisito della I.G.P. In tal caso in etichetta va aggiunta la dicitura: "Prodotto in uscita dal circuito di qualità tutelata non commercializzabile come I.G.P.". "	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e)	Nel caso di vendita a consumatori finali (mense, ristoranti ecc.ecc.) è rispettato ove previsto il periodo di frollatura o in alternativa opportuna informazione scritta, direttamente nel DDT/fattura o nell'etichetta o in altro documento allegato dell'obbligo di rispetto del periodo minimo di frollatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f)	Il declassamento del prodotto è effettuato a seguito di formale autorizzazione del Consorzio di Tutela e che questa è stata comunicata all'Organismo di Controllo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g)	Il prodotto declassato è registrato nel registro carico-scarico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Note e Osservazioni:

In data alle ore sono iniziate le attività di verifica presso l'azienda indicata nella prima pagina del presente verbale.

Il controllo è stato effettuato valutando un campione che, in base all'applicazione della tabella seguente, è pari a matricole bovine/documenti di controllo

Media annua capi IGP Vitellone bianco dell'Appennino centrale da cui derivano le carni gestite dall'Intermediario/Operatore Commerciale	Dimensione campione controllato (numero matricole bovine o documenti di controllo da registrare nel Verbale di Controllo Intermediari/Operatori Commerciali)	Dimensione campione controllato in caso di riscontro di non conformità gravi nella precedente verifica
Da 1 a 50	5	7
Da 51 a 200	7	9
Da 201 a 500	9	15
Da 501 a 1000	15	20
Da 1001 a 1500	20	25
Oltre 1500	20 + 5 per ogni ulteriori 500 capi gestiti	25 + 7 per ogni ulteriori 500 capi gestiti

**DISPOSITIVO DI CONTROLLO****IGP Vitellone Bianco
dell'Appennino Centrale**

RDC 04

Rev. 2

Il sorteggio del campione è avvenuto attraverso la funzione F9 del foglio Excel per la generazione di numeri casuali.

Il campione è specificato [] in allegato al presente documento, [] di seguito:

Il presente documento è trasmesso a 3A PTA che, entro 10 giorni lavorativi dalla data di verifica/prelievo, può disporre la modifica. Trascorsi i 10 giorni vale la regola del silenzio assenso ed il presente documento si intende confermato.

Le attività di verifica sono terminate alle ore del

Integrazioni al Verbale di Controllo: no; si per un totale di n° _____

NC GRAVI rilevate n° _____

Riferimento RNC 04: _____

NC lievi rilevate n° _____

Letto e sottoscritto

*L'Azienda**L'RGV*

Firma e posizione aziendale _____

**DISPOSITIVO DI CONTROLLO****IGP Vitellone Bianco
dell'Appennino Centrale**

RDC 04

Rev. 2

Allegato D al RDC 04

Verbale di controllo Laboratori di sezionamento

Spazio riservato al Timbro dell'Azienda

Data: _____ Verbale n°: _____ RGV : _____

Ragione Sociale Azienda _____

Sede legale Azienda _____
(via, loc., CAP, Com., Prov.)Recapiti: _____ P. IVA _____
(tel., fax, telex, e-mail)Ubicazione Azienda: _____
(se diversa dalla sede legale) (via, loc., CAP, Com., Prov.)

N° identificazione elenco Laboratori: _____ BOLLO CE: _____

Attività svolta: _____

Rappresentante legale: _____

Responsabile Azienda: _____
(se diverso dal rappresentante legale)

Gruppo di Valutazione:

Cognome	Nome	Ruolo (VAL / IT)

Obiettivo Valutazione: Valutare la conformità delle attività svolte nel rispetto dei requisiti e delle prescrizioni definite nel RDC 04 relativo alla Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale e prescrizioni applicabili

Estensione Valutazione: Controllo sul posto secondo il programma di Verifica Ispettiva trasmesso

Riconoscimenti, autorizzazioni sanitarie e inserimento in consorzi e/o associazioni:

Personale contattato
e qualifica:

(segue)

**DISPOSITIVO DI CONTROLLO****IGP Vitellone Bianco
dell'Appennino Centrale**

RDC 04

Rev. 2

	REQUISITI DI CONFORMITÀ	RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ		
		C	NC	NA
a)	Verifica diretta nel Laboratorio di sezionamento finalizzata al riscontro diretto di quanto riportato nel modulo Richiesta di Iscrizione Elenco Laboratori di sezionamento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b)	Accettazione materie prime: stoccaggio del prodotto IGP in zona predisposta, correttamente separata ed identificata	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c)	Accettazione materie prime: corretta gestione della identificazione e rintracciabilità delle mezzene/quarti/sesti IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, presenza dei contrassegni e presenza dell'etichetta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d)	Corrispondenza di quanto riscontrato con quanto caricato nel software informatico (carico del quantitativo in ingresso)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e)	Corretta registrazione delle date di inizio e di fine lavorazione e dei quantitativi allo scarico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f)	Corretta gestione del software di rintracciabilità interno autorizzato da 3A-PTA in grado in tempo reale o su richiesta le registrazioni delle lavorazioni del prodotto a marchio IGP e i quantitativi in carico/scarico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g)	Corretta gestione della tracciabilità in caso di lavorazione per singolo animale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
h)	Corretta gestione della tracciabilità in caso di lotti omogenei identificati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
i)	Corretta gestione del software relativamente alla registrazione delle lavorazioni e allo scarico della carne IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
l)	Corretta etichettatura del prodotto IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
m)	Presenza dei contrassegni sui tagli anatomici previsti per il prodotto destinato a soggetti operatori commerciali o laboratori o macellerie/punti vendita inseriti nel sistema dei controlli.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
n)	Lo stoccaggio del prodotto IGP avviene in apposita area all'uopo predisposta, il prodotto risulta identificato e rintracciabile	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
o)	Nel caso di vendita a consumatori finali (mense, ristoranti ecc.ecc.) è rispettato ove previsto il periodo di frollatura o in alternativa opportuna informazione scritta, direttamente nel DDT/fattura o nell'etichetta o in altro documento allegato dell'obbligo di rispetto del periodo minimo di frollatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
p)	Nel caso di vendita a soggetti non inseriti nel sistema dei controlli è presente una comunicazione scritta nei documenti di trasporto e/o di vendita, o comunque in una comunicazione formale, del fatto che per i soggetti non inseriti nel sistema di controllo il prodotto perde il requisito della I.G.P. In tal caso in etichetta va aggiunta la dicitura: "Prodotto in uscita dal circuito di qualità tutelata non commercializzabile come I.G.P.".	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**DISPOSITIVO DI CONTROLLO****IGP Vitellone Bianco
dell'Appennino Centrale**

RDC 04

Rev. 2

	REQUISITI DI CONFORMITÀ	RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ		
		C	NC	NA
q)	Corrispondenza fra quanto riportato nel registro di carico e scarico e quanto presente nella documentazione di accompagnamento/vendita.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
r)	Correttezza delle operazioni di declassamento a seguito di autorizzazione da parte del Consorzio di Tutela	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

(segue)

Note e Osservazioni:

In data alle ore sono iniziate le attività di verifica presso l'azienda indicata nella prima pagina del presente verbale.

Il controllo è stato effettuato valutando un campione che, in base all'applicazione della tabella seguente, è pari a matricole bovine/documenti di controllo

Media annua capi IGP Vitellone bianco dell'Appennino centrale da cui derivano le carni gestite dal Laboratorio di Sezionamento	Dimensione campione controllato (numero matricole bovine o documenti di controllo da registrare nel Verbale di Controllo Laboratorio di Sezionamento)	Dimensione campione controllato in caso di riscontro di non conformità gravi nella precedente verifica
Da 1 a 50	5	7
Da 51 a 200	7	9
Da 201 a 500	9	15
Da 501 a 1000	15	20
Da 1001 a 1500	20	25
Oltre 1500	20 + 5 per ogni ulteriori 500 capi gestiti	25 + 7 per ogni ulteriori 500 capi gestiti

Il sorteggio del campione è avvenuto attraverso la funzione F9 del foglio Excel per la generazione di numeri casuali.

Il campione è specificato [] in allegato al presente documento, [] di seguito:

Il presente documento è trasmesso a 3A PTA che, entro 10 giorni lavorativi dalla data di verifica/prelievo, può disporre la modifica. Trascorsi i 10 giorni vale la regola del silenzio assenso ed il presente documento si intende confermato.

Le attività di verifica sono terminate alle ore del

Integrazioni al Verbale di Controllo: no; si per un totale di n° _____

NC GRAVI rilevate n° _____

Riferimento RNC 04: _____

NC lievi rilevate n° _____

Letto e sottoscritto

L'Azienda

L'RGV

Firma e posizione aziendale _____

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA

Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06050 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +3907589571 Fax +390758957257

Pagina 81 di 93

**DISPOSITIVO DI CONTROLLO****IGP Vitellone Bianco
dell'Appennino Centrale**

RDC 04

Rev. 2

Allegato E al RDC 04

Verbale di controllo Punti vendita/macellerie

Spazio riservato al Timbro dell'Azienda

Data: _____ Verbale n°: _____ RGV : _____

Ragione Sociale Azienda _____

Sede legale Azienda _____
(via, loc., CAP, Com., Prov.)Recapiti: _____ P. IVA _____
(tel., fax, telex, e-mail)Ubicazione Azienda: _____
(se diversa dalla sede legale) (via, loc., CAP, Com., Prov.)

N° identificazione elenco Macellerie/punti vendita : _____

- Attività svolta:
-
- Punto vendita/macelleria con banco a taglio
-
-
- Punto vendita/macelleria con banco a libero servizio
-
-
- Altro: _____

Rappresentante legale: _____

Responsabile Azienda: _____
(se diverso dal rappresentante legale)

Gruppo di Valutazione:	Cognome	Nome	Ruolo (VAL / IT)

Obiettivo Valutazione: Valutare la conformità delle attività svolte nel rispetto dei requisiti e delle prescrizioni definite nel RDC 04 relativo alla Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale e prescrizioni applicabili

Estensione Valutazione: Controllo sul posto secondo il programma di Verifica Ispettiva trasmesso

Riconoscimenti, autorizzazioni sanitarie e inserimento in consorzi e/o associazioni:

Personale contattato
e qualifica:

(segue)



DISPOSITIVO DI CONTROLLO

IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale

RDC 04

Rev. 2

	REQUISITI DI CONFORMITÀ	RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ		
		C	NC	NA
a)	Verifica diretta nel punto vendita/macelleria finalizzata al riscontro di quanto riportato nel modulo Richiesta di Iscrizione Punto vendita/macelleria e presenza della autorizzazione sanitaria vigente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b)	Accettazione della carne certificata IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale": proviene da impianti di macellazione e/o sezionamento aderenti alla filiera IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c)	Stoccaggio in cella frigo fisicamente separato da qualsiasi altra carne (area dedicata e ben definita della cella)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d)	Presenza dei requisiti di conformità attraverso la presenza del logo e/o contrassegno, della scritta IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, delle etichette riportanti il codice di rintracciabilità, della correttezza dei documenti di accompagnamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e)	Correttezza delle diciture relative alle etichette del prodotto stoccato			
Macelleria con Vendita al taglio su banco assistito				
f)	Per la carne in carico IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" proveniente da soggetti maschi viene rispettato il periodo minimo di frollatura (4 giorni per i tagli del quarto anteriore e 10 giorni per i tagli del quarto posteriore)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g)	La carne certificata IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" è fisicamente separata da qualsiasi altra carne ed è garantita l'identificazione attraverso il contrassegno o in assenza di esso attraverso segnaprezzi riportanti entrambi i loghi dell'IGP e del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale o sul singolo taglio o sul singolo vasoio di carne. <i>In alternativa è identificata solamente l'area di vendita ed è fisicamente separata dalle altre aree del bancone con appositi separatori, identificata con i loghi dell'IGP e del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale e destinata esclusivamente a tale tipo di prodotto.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
h)	Correttezza delle informazioni di tracciabilità e dell'etichetta che deve essere esposta in modo chiaro e visibile al consumatore in corrispondenza della zona del bancone destinata alla vendita della carne IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", e corrispondenza a quanto riportato nel/i documento/i di controllo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
i)	Nel caso di vendita contemporanea di carne proveniente da più capi certificati o in caso di lotti multipli di vendita è sempre garantita la possibilità di risalire alle carni dei singoli capi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
l)	Il punto vendita/macelleria detiene e aggiorna il registro di carico e scarico di tipo manuale o informatico in ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente (adottando un sistema di registrazione applicato in modo da garantire il nesso tra l'identificazione delle carni e l'animale o gli animali interessati, e contiene la correlazione tra gli arrivi e la carne messa in vendita al dettaglio).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Macelleria con Vendita del prodotto porzionato e confezionato con banco a libero servizio				
n)	Per la carne in carico IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" proveniente da soggetti maschi viene rispettato il periodo minimo di frollatura (4 giorni per i tagli del quarto anteriore e 10 giorni per i tagli del	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA

Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06050 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +3907589571 Fax +390758957257



DISPOSITIVO DI CONTROLLO

**IGP Vitellone Bianco
dell'Appennino Centrale**

RDC 04

Rev. 2

	REQUISITI DI CONFORMITÀ	RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ		
		C	NC	NA
	quarto posteriore)			
o)	La carne certificata IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" in vendita in vaschette preincartate e/o preconfezionate su banco a libero servizio, è fisicamente separate da qualsiasi altra carne presente nel punto vendita/macelleria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
p)	L'etichetta riporta le seguenti informazioni: 1) il numero di riferimento o codice di rintracciabilità (lotto) 2) "I.G.P." o "Indicazione Geografica Protetta" e/o il logo; 3) "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e/o il logo; - 4) la/e razza/e del soggetto/i; 5) "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf"	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
q)	Il punto vendita/macelleria detiene e aggiorna il registro di carico e scarico di tipo manuale o informatico in ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente (adottando un sistema di registrazione applicato in modo da garantire il nesso tra l'identificazione delle carni e l'animale o gli animali interessati, e contiene la correlazione tra gli arrivi e la carne messa in vendita al dettaglio).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Corretto uso pubblicitario della IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale				
r)	Il materiale pubblicitario (cartelloni, pannelli, banner, volantini, vetrofanie, pubblicità stradale, pubblicità su siti internet, ecc...) e simile messaggistica pubblicitaria facente riferimento al contrassegno IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, è stata preventivamente autorizzata dal CT.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
s)	In caso di assenza di prodotto certificato in carico e presenza di qualsiasi tipo di materiale pubblicitario che faccia riferimento ai loghi dell'IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", è presente una comunicazione scritta al consumatore riportante la seguente dicitura: "Informiamo che non è attualmente in vendita carne certificata IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Correttezza operazioni di declassamento				
m)	Correttezza delle operazioni di declassamento a seguito di autorizzazione da parte del Consorzio di Tutela	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
)	Registrazione del declassamento nel registro di carico e scarico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Note e Osservazioni:

In data alle ore sono iniziate le attività di verifica presso l'azienda indicata nella prima pagina del presente verbale.

Il controllo è stato effettuato valutando un campione che, in base all'applicazione della tabella seguente, è pari a matricole bovine/documenti di controllo

Media annua capi da cui derivano le carni IGP Vitellone bianco dell'Appennino centrale gestite dal Punto vendita/Macelleria	Dimensione campione controllato (numero matricole bovine e/o documenti di controllo da registrare nel Verbale di Controllo Punto vendita/Macelleria)	Dimensione campione controllato in caso di riscontro di non conformità gravi nella precedente verifica
Da 1 a 50	3	5
Da 51 a 100	5	7
Da 101 a 200	7	9
Da 201 a 300	9	11
Da 301 a 400	11	13
Oltre 400	11 + 2 per ogni ulteriori 100 capi da cui derivano le carni IGP Vitellone bianco dell'Appennino centrale gestite dal Punto vendita/Macelleria	13 + 2 per ogni ulteriori 100 capi da cui derivano le carni IGP Vitellone bianco dell'Appennino centrale gestite dal Punto vendita/Macelleria

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA

Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06050 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +3907589571 Fax +390758957257

**DISPOSITIVO DI CONTROLLO****IGP Vitellone Bianco
dell'Appennino Centrale**

RDC 04

Rev. 2

Il sorteggio del campione è avvenuto attraverso la funzione F9 del foglio Excel per la generazione di numeri casuali.

Il campione è specificato [] in allegato al presente documento, [] di seguito:

Il presente documento è trasmesso a 3A PTA che, entro 10 giorni lavorativi dalla data di verifica/prelievo, può disporre la modifica. Trascorsi i 10 giorni vale la regola del silenzio assenso ed il presente documento si intende confermato.

Le attività di verifica sono terminate alle ore del

Integrazioni al Verbale di Controllo: no; si per un totale di n° ____

NC GRAVI rilevate n° _____

Riferimento RNC 04: _____

NC lievi rilevate n° _____

Letto e sottoscritto

L'Azienda

L'RGV

Firma e posizione aziendale

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

**Integrazione ai Verbali di Controllo
 (Allegati A/B/C/D/E al RDC 04)**

Integrazione n°: Pagina di

Estremi del Verbale di controllo:

data: _____ Verbale n°: _____ RGV : _____

Note e Osservazioni:

Luogo e data _____ , _____

L'Azienda

L'RGV (IT / VAL)

 Firma e posizione aziendale

 3A PTA

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

Allegato F al RDC 04

RNC 04 Rapporto di NON Conformità

Data: _____ RNC n°: _____ RGV : _____

Verbale di Controllo n° _____ del _____
Verbale di Controllo di riferimento: Allevamento Mattatoio Laboratorio di sezionamento
 Intermediario/Op.commerciale Punto vendita/macelleria

Descrizione NC:

Integrazioni al RNC 04: no; si per un totale di n° _____

Luogo e data _____ , _____
L'Azienda _____ *L'RGV (IT / VAL)* _____

 Firma e posizione aziendale 3A PTA

Proposta dell'Azienda per risolvere la/e NC:

Luogo e data _____ , _____
L'Azienda _____ *L'RGV (IT / VAL)* _____

 Firma e posizione aziendale 3A PTA

Verifica della risoluzione NC:

Integrazioni RNC 04: no; si per un totale di n° _____

Luogo e data _____ , _____
L'Azienda _____ *L'RGV (IT / VAL)* _____

 Firma e posizione aziendale 3A PTA

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

Integrazione al RNC 04 Allegato F al RDC 04

Integrazione n°: Pagina di

Estremi del RNC 04 Rapporto di NON Conformità:

data: _____ RNC n°: _____ RGV : _____

Note e Osservazioni:

Luogo e data _____ , _____

L'Azienda

L'RGV (IT / VAL)

Firma e posizione aziendale

3A PTA



DISPOSITIVO DI CONTROLLO

**IGP Vitellone Bianco
dell'Appennino Centrale**

RDC 04

Rev. 2

Allegato G al RDC 04

REGISTRO CONTRASSEGNI

N°. contrassegno	Mattatoio	Nominativo Soggetto incaricato al Mattatoio	Razza	Data consegna	Data riconsegna	Rif. Doc. consegna	Rif. Doc. riconsegna

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

Allegato H al RDC 04

Verbale di prelievo
IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale

L'anno _____ giorno _____ del mese _____ alle ore _____

presso _____ in via _____
(Sede dell'impianto)

dell'Azienda _____
(Ragione Sociale)

con sede in _____ via _____ n° _____

il/i sottoscritto/i: _____

(Cognome e Nome)

in qualità di Prelevatore/i della 3A-PTA /Incaricato al prelievo, si è/sono presentato/i presso la struttura dell'Azienda sopra citata ed

in presenza del Sig. _____ nato a _____ il _____

(Cognome e Nome)

in qualità di _____

(Rappresentante legale dell'Azienda o responsabile incaricato ad assistere alle operazioni ed a firmare il Verbale di prelievo)

Il/i suddetto/i Prelevatore/i / Incaricato al prelievo, dopo aver presentato le proprie generalità ed il motivo della visita, e ricevuto l'autorizzazione da parte della ditta, ha/hanno proceduto al seguente campionamento:

Numero campione	Estremi del Bovino (marca aur.)	Progressivo di macellazione	Data Macellazione	Note

Il campionamento è stato effettuato con la continua assistenza dell'incaricato dell'Azienda.

I campioni di muscolo prelevati verranno utilizzati per il controllo dei valori analitici in conformità allo Schema dei controlli IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale) presso un laboratorio conforme alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005, i cui estremi identificativi vengono di seguito riportati:

Laboratorio di prova incaricato* PH SRL – TAVARNELLE VAL DI PESA (FI)
(*compilazione a cura del Prelevatore di 3A-PTA): _____
(Ragione sociale e sede)

Note e Osservazioni: Il prelievo del campione di muscolo è stato effettuato secondo quanto previsto dalla Istruzione operativa IOP 01 /RDC 04

Integrazioni al Verbale di prelievo : no; si per un totale di n° _____

Letto e sottoscritto

L'Azienda

Il/i Prelevatore/i (*)

Incaricato al prelievo (*)

Firma e posizione

(*) indicare opzione e specificare generalità o riferimenti del soggetto che incarica al prelievo il sottoscrittore

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------

Allegato I al RDC 04

Modulo M1 - Dichiarazione di svincolo della carcassa

Oggetto di prelievo per l'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale
in conformità al D.P.R n° 445/00

Il sottoscritto, _____

In qualità di _____

A nome dell'Azienda _____
proprietaria del capo bovino sotto specificato
CF o P.IVA _____

Avendone le facoltà e sotto la propria esclusiva responsabilità,

DICHIARA

Di voler svincolare la carcassa relativa al capo bovino matricola:

Macellato in data _____ presso il Mattatoio di _____

Sulla quale è stato effettuato il prelievo di carne (rif. verbale di prelievo n. _____ del _____) ai fini di verifica dei requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione applicabile alla "IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e destinarla a circuiti diversi dall'IGP in questione.

Luogo e data: _____

Firma _____

	DISPOSITIVO DI CONTROLLO IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale	RDC 04 Rev. 2
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

Allegato X al RDC 04

Tariffario

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE

1. Scopo

1.1 Il presente Tariffario ha lo scopo di definire il costo delle attività di controllo effettuate dalla 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l. -in breve 3A PTA- ai fini del conseguimento dell'Attestazione di Conformità del prodotto Indicazione Geografica Protetta VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE, in breve d'ora in poi IGP.

2. Campo di applicazione

- 2.1 Il presente Tariffario si applica al singolo operatore di filiera (ovvero Allevatore, Mattatoio, Operatore Commerciale, Laboratorio di sezionamento, Macelleria/Punto vendita) che ha fatto specifica richiesta a 3A PTA per l'ingresso al sistema di certificazione e, dall'anno successivo a quello di ingresso al sistema di certificazione, per il mantenimento annuale della propria iscrizione al sistema di certificazione nel rispetto del Disciplinare di Produzione approvato con il Reg. CE n. 134/98 del 20/01/1998 che riconosce al Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale l'Indicazione Geografica Protetta e succ. modd.. al fine di impiegare la IGP e commercializzare le carni bovine IGP.
- 2.2 L'imputazione tariffaria di cui al successivo punto 4.1.1 avverrà in accordo alla seguente procedura: laddove presente l'Operatore Commerciale, l'importo di cui al punto 4.1.1 verrà interamente imputato all'Operatore Commerciale, salvo diversa comunicazione scritta da parte di quest'ultimo a 3A PTA da effettuarsi in data non successiva a quella di macellazione del capo bovino; laddove non presente l'Operatore Commerciale ed in presenza del Laboratorio di Sezionamento, l'importo di cui al punto 4.1.1 verrà interamente imputato al Laboratorio di Sezionamento, salvo diversa comunicazione scritta da parte di quest'ultimo a 3A PTA da effettuarsi in data non successiva a quella di macellazione del capo bovino; laddove non presente l'Operatore Commerciale ed in assenza del Laboratorio di Sezionamento, l'importo di cui al punto 4.1.1 verrà interamente imputato alla Macelleria/Punto vendita, salvo diversa comunicazione scritta da parte di quest'ultimo a 3A PTA da effettuarsi in data non successiva a quella di macellazione del capo bovino; laddove l'Allevatore oppure il Mattatoio dovesse richiederlo esplicitamente per iscritto in data non successiva a quella di macellazione, l'importo di cui al punto 4.1.1 verrà interamente imputato all'Allevatore od al Mattatoio; in qualsiasi altro caso diverso da quelli precedentemente indicati, l'importo di cui al punto 4.1.1 verrà imputato all'Allevatore.

3. Riferimenti

- 3.1 Manuale della Qualità della 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria;
- 3.2 Dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali denominato RDC 04 Indicazione Geografica Protetta VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE Prospetto dei controlli Indicazione Geografica Protetta VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE, Relazione Università degli Studi di Perugia Prof. M. Pauselli e IGP, Relazione Università degli Studi di Padova Prof. G. Bittante

4. Tariffe

- 4.1 Tariffa per le **ATTIVITÀ DI CONTROLLO** ai fini del rilascio dell'Attestazione di Conformità del prodotto IGP applicabile ai soggetti Richiedenti la certificazione e agli operatori inseriti in Elenco Allevamenti
- 4.1.1 Il presente Tariffario quantifica in € (euro) per singolo capo bovino la tariffa per le attività di controllo effettuate dalla 3A PTA ai fini del rilascio dell'Attestazione di Conformità per l'immissione al consumo del prodotto certificato. L'importo per singolo capo bovino, esclusa IVA, a carico del Richiedente la certificazione, è pari a € **15,00** (euro quindici/00).
- 4.1.2 Esclusivamente per i soggetti di filiera ubicati all'estero entro i territori dell'Unione Europea, in aggiunta all'importo di cui al punti 4.1.1, si applica la tariffa forfettaria, pari ad € 200,00 (euro duecento/00), IVA esclusa, per ogni verifica ispettiva eseguita; detto importo comprende il rimborso delle spese di viaggio, vitto e alloggio.
- 4.2 Attività per **chiusura Non Conformità**
- 4.2.1 Per l'attività di Verifica della risoluzione di una o più Non Conformità lievi o gravi rilevate dai Valutatori di 3A PTA in fase di controllo ispettivo in ambito nazionale la cui risoluzione implichi una ulteriore verifica ovvero una intensificazione dei controlli ai sensi del Dispositivo di Controllo, il presente Tariffario quantifica in € 200,00 (euro duecento/00), esclusa IVA, l'importo applicabile comprensivo del rimborso delle spese di viaggio, di vitto e alloggio per detta attività al soggetto di filiera o al Richiedente che immette il prodotto al consumo responsabile della/e Non Conformità grave/i rilevata/e.
- 4.2.2 Per l'attività di Verifica della risoluzione di una o più Non Conformità lievi o gravi rilevate dai Valutatori di 3A PTA in fase di controllo ispettivo all'estero entro i territori dell'Unione Europea la cui risoluzione implichi una ulteriore verifica ovvero una intensificazione dei controlli ai sensi del Dispositivo di Controllo, il presente Tariffario quantifica in € 400,00 (euro quattrocento/00), esclusa IVA, l'importo applicabile comprensivo del rimborso delle spese di viaggio, di vitto e alloggio per detta attività al soggetto di filiera o al Richiedente che immette il prodotto al consumo responsabile della/e Non Conformità grave/i rilevata/e.

5. Specificazioni

- 5.1 Di seguito si riportano le prescrizioni integrative applicabili ai soggetti di filiera di cui al presente Tariffario.
- 5.2 Le attività di controllo ai sensi del Reg. CE 1151/2012 e della Vigente Legislazione Nazionale sulla IGP sono regolate dal Dispositivo di Controllo citato tra i riferimenti nella revisione vigente approvata dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali -MiPAAF, in breve-;
- 5.3 per la produzione della IGP i soggetti e i Richiedenti che immettono il prodotto al consumo si impegnano a rispettare quanto previsto dal Dispositivo di Controllo di cui ai riferimenti ed a tenere aggiornate le relative registrazioni secondo quanto riportato negli allegati di pertinenza;
- 5.4 l'operatore e il Richiedente che immette il prodotto al consumo autorizzano 3A PTA ad impiegare tutte le informazioni comunicate dall'Azienda per le attività di controllo;
- 5.5 la scadenza dell'Attestato di Conformità rilasciato da 3A PTA è subordinata alla scadenza merceologica del prodotto IGP, in accordo al citato Dispositivo di Controllo;



DISPOSITIVO DI CONTROLLO

IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale

RDC 04

Rev. 2

- 5.6 in caso di anomalie, ovvero non conformità, riscontrate presso le unità produttive dei soggetti di filiera e del Richiedente che immette il prodotto al consumo, 3A PTA si riserva di effettuare ulteriori Controlli di conformità i cui costi saranno imputati agli stessi responsabili della/e Non Conformità lieve/i e/o grave/i rilevata/e secondo quanto riportato nel punto 5.1 del presente Tariffario;
- 5.7 per tutte le prove previste dal citato Dispositivo di Controllo 3A PTA si impegna ad impiegare laboratori riconosciuti dal MiPAAF che siano accreditati da ACCREDIA o che operino in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e a trasmettere gli esiti delle prove al soggetto di cui al punto 4.1.1 entro 5 (cinque) giorni lavorativi a far data da quello successivo alla data di prelievo del campione;
- 5.8 i soggetti di filiera e i Richiedenti che immettono il prodotto al consumo si impegnano a rispettare quanto previsto dal citato Dispositivo di Controllo e dalle vigenti legislazioni circa l'impiego delle licenze, dei certificati e dei marchi di conformità per la IGP;
- 5.9 i soggetti di filiera e i Richiedenti che immettono il prodotto al consumo si impegnano a tenere registrazioni dei reclami pervenuti;
- 5.10 per le attività di controllo presso gli operatori di filiera e i Richiedenti saranno applicate le tariffe previste dal presente Tariffario;
- 5.11 eventuali variazioni delle tariffe saranno concertate in prima istanza con il Consorzio di Tutela e, previa approvazione del Tariffario da parte del MiPAAF, saranno rese note ai soggetti di filiera e ai Richiedenti che immettono il prodotto al consumo tramite le seguenti modalità alternative: a) lettera raccomandata A.R. con il nuovo Tariffario; b) pubblicazione del nuovo Tariffario sul sito Internet www.parco3a.org della 3A PTA; c) pubblicazione del nuovo Tariffario sul Bollettino Ufficiale della Regione Umbria;
- 5.12 tutte le informazioni che saranno portate a conoscenza di 3A PTA per le attività relative ai controlli di conformità e quelle relative ai soggetti di filiera e ai Richiedenti che immettono il prodotto al consumo saranno considerate come riservate, pertanto la 3A PTA si impegna a mantenere tale riservatezza;
- 5.13 i soggetti di filiera e i Richiedenti che immettono il prodotto al consumo autorizzano 3A PTA a pubblicare su supporto cartaceo od informatico tutte le informazioni relative al proprio stato di certificazione.

6. MODALITÀ DI PAGAMENTO E SCADENZE per l'Allevatore e il Richiedente che immette il prodotto al consumo

- 6.1 I pagamenti degli importi specificati nei punti 4.1.1, 4.2.1 di cui al presente Tariffario potranno essere eseguiti, in alternativa, direttamente presso gli uffici della 3A PTA, secondo le modalità riportate in fattura oppure con versamento su C.C. Postale n. 53341814 intestato a 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons. a r. l. specificando nella causale del bollettino postale gli elementi che seguono: a) "IGP Vitellone bianco dell'Appennino centrale"; b) gli estremi della fattura ("fattura n. xxx del gg.mm.aaaa);
- 6.2 le fatturazioni relative agli importi sopra specificati verranno emesse successivamente alle attività di pertinenza di 3A PTA;
- 6.3 eventuali inadempienze da parte dei soggetti iscritti al sistema di controllo della IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale agli obblighi previsti dal presente tariffario verranno comunicate all'Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari, costituendo fattispecie sanzionabile ai sensi del decreto legislativo n. 297/2004.
- 6.4 Le fatturazioni relative alle attività di controllo sulla IGP per gli importi specificati nei punti 4.1.1, 4.2.1 di cui al presente Tariffario verranno emesse da 3A PTA e trasmesse agli operatori di filiera e ai Richiedenti a controllo effettuato; quest'ultima si impegna ad effettuare il pagamento entro 30 giorni dalla data di emissione secondo le modalità in esse riportate;
- 6.5 i soggetti di filiera e i Richiedenti si impegnano ad effettuare i pagamenti degli importi specificati in fattura entro 30 giorni dalla data di emissione di quest'ultima secondo le modalità in essa riportate;
- 6.6 il rilascio dell'Attestato di conformità al Richiedente, e delle successive autorizzazioni alla stampa etichette ed all'utilizzo del marchio, è subordinato al rispetto del Dispositivo di Controllo.

L'Amministratore Unico
Ing. Massimiliano Brilli

L'Azienda _____ (Ragione sociale) P.IVA e C.F. _____
quale soggetto Allevatore Mattatoio Operatore Commerciale

Richiedente (Laboratorio di sezionamento) Richiedente (Macelleria / Punto vendita)
(evidenziare con una X la tipologia o le tipologie di appartenenza)

con sede in _____ Tel _____ Fax _____
(Loc. / Voc. / Fraz. / Via, CAP, Com., Prov.)

nella persona del suo legale rappresentante _____ (COGNOME e nome)

nel restituire la copia di questo Tariffario alla 3A-PTA debitamente firmata in calce nel riquadro sottostante

DICHIARA

- 1) di aver letto attentamente e di approvare ed accettare in toto i termini e le condizioni riportate nel presente tariffario;
- 2) che i dati utilizzabili da parte della 3A PTA per l'applicazione delle tariffe e relativa fatturazione sono evincibili dalla modulistica richiamata nei documenti di cui al punto 3 compilata a cura della Azienda sottoscrittente.

(Luogo e data)

(Timbro e firma del Legale rappresentante)

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA

Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06050 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +3907589571 Fax +390758957257