



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 Piccilli, 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 insilati4. 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
---	--	------------------------------------

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 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 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.

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