CONSORZIO DI TUTELA DEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE

REGOLAMENTO DI SMARCHIATURA DELL'IGP "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE" AI SENSI DEL DECRETO 21 LUGLIO 2011

Ai sensi del Decreto 21 luglio 2011 viene emanato il seguente regolamento operativo per la smarchiatura e conseguente declassamento della carne IGP"Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".

I prodotti sottoposti a tali operazioni non potranno usufruire della denominazione IGP"Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale e dovranno essere commercializzati con denominazione generica (è fatto quindi divieto di utilizzare sul prodotto smarchiato la denominazione protetta ed il relativo marchio, le diciture ed i simboli comunitari ad esso associato).

Considerando che la carne fresca, oltre ad essere un prodotto che richiede un tempo rapido di commercializzazione (massimo 15 giorni per la maggior parte dei tagli anatomici) è al contempo un prodotto che presenta una modalità di vendita generalmente in forniture non compensate, è ammessa la smarchiatura laddove nella vendita si verifichi che alcune frazioni di componenti del prodotto (parti della mezzena, specifici tagli anatomici o parti di essi) risultino non commercializzabili come prodotto certificato, al fine di evitare la scadenza e conseguente distruzione del prodotto; quanto sopra a rispetto dell'art.2, comma 5 del decreto 21 luglio 2011 che impone che la smarchiatura non deve determinare distorsioni del mercato e della concorrenza.

Ai sensi dell'art.2, comma 6 del decreto 21 luglio 2011 la smarchiatura può essere autorizzata solo per quei prodotti per i quali il soggetto immesso nel sistema di controllo non abbia usufruito, per gli stessi, di contributi pubblici.

Le operazioni di annullamento della certificazione e di asportazione del marchio impresso a fuoco sui tagli anatomici dovranno essere effettuate a seguito di formale comunicazione al Consorzio di Tutela che potrà avvenire con le seguenti modalità:

Comunicazione di smarchiatura attraverso programma informatico fornito dall'OdC:

In ottemperanza agli articoli 11.2 e 13.2 del MAP 04 rev.1 del gennaio 2014 gli operatori commerciali ed i laboratori di sezionamento sono obbligati all'utilizzo del programma informatico fornito dall'OdC per la gestione della tracciabilità del prodotto certificato IGP"Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".

Attraverso tale sistema si provvederà alla gestione della comunicazione dell'attività di smarchiatura al Consorzio di Tutela e all'OdC permettendo di definire:

1- il lotto del prodotto smarchiato (numero di documento di controllo o numero di lotto multiplo);

2- la tipologia del prodotto oggetto di smarchiatura e declassamento (mezzena, quarto, taglio anatomico, ecc…);
3- quantitativo di prodotto interessato alla smarchiatura;
4- la data in cui viene effettuata la smarchiatura;

L'autorizzazione formale all'attività di smarchiatura avverrà a seguito del controllo in tempo reale svolto dal sistema informatico che rilascerà l'autorizzazione (anche in formato cartaceo).
Tale autorizzazione verrà comunque registrata nel sistema informatico e dovrà essere comunicata entro 5 giorni all'Organismo di Controllo.

Comunicazione attraverso programma informatico diverso da quello fornito dall'OdC.

In ottemperanza a quanto previsto agli artt.11.2 e 13.2 del RDC04 rev.1 del gennaio 2014, nel caso in cui l'operatore commerciale o il laboratorio di sezionamento sia già autorizzato dall'Organismo di Controllo (OdC) all'utilizzo di un sistema informatico interno di tracciabilità diverso da quello fornito dallo stesso OdC, l'operatore commerciale o il laboratorio può richiedere al Consorzio di Tutela l'autorizzazione all'utilizzo di tale sistema informatico anche per la gestione del prodotto smarchiato.
Il tal caso il Consorzio autorizza il richiedente all'utilizzo dello stesso sistema di tracciabilità già validato per la gestione informatica dei controlli da parte dell'OdC.
Il software interno dovrà permettere di risalire:

1- al quantitativo di prodotto smarchiato con l'eventuale correlazione ai lotti interessati alla smarchiatura (numeri di documento di controllo o numeri di lotti multipli o lotti interni);
2- alla tipologia del prodotto oggetto di smarchiatura e declassamento (mezzena, quarto, taglio anatomico, ecc…);
3- alla data o al periodo in cui viene effettuata la smarchiatura;

Il software autorizzato dovrà essere in grado, comunque, di fornire in tempo reale o su richiesta le informazioni sia al Consorzio di Tutela che all'OdC.

La smarchiatura di prodotto già certificato IGP"Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" non esonera il soggetto richiedente dagli obblighi pecuniari nei confronti del Consorzio di Tutela e dell'Organismo di Controllo.

IL PRESIDENTE
(Stefano Mengoli)