RDC 04

4	Novembre 2019	Dott. Agr. Andrea Catalini	Dott. Agr. Federico Mariotti
Rev.	Data	Redazione	Verifica

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 DI FILIERA

Le prescrizioni contenute nel presente documento si applicano a tutti i soggetti della filiera 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 quali allevatori, mattatoi, intermediari/operatori commerciali, laboratori di sezionamento e punti vendita/macellerie, e 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.
La possibilità di commercializzare il prodotto attraverso il software di gestione IGP come intermediario/operatore commerciale è concessa anche ai soggetti di cui al p. 2.5 qualora intendano fornire il prodotto a utenti finali quali ristoranti, ristorazione e mense nei limiti consentiti dalla normativa vigente.

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 sesti 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.

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.
- Manuale della Qualità della 3A – PTA.
- Reg. (CE) 1760/00 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000;
- D. Lgs. 30.12.1992, n. 532: "Attuazione della Direttiva 91/628/CEE relativa alla protezione degli animali durante il trasporto";
- 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 95129/CE in materia di protezione degli animali durante il trasporto";
- 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";
- 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;
- 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";
- 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"*
- 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.
- 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 (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori,
- REGOLAMENTO (UE) N. 1308/2013 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli
- 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
- D.M. 876 del 16/01/2015 - nuove indicazioni e modalità applicative del regolamento (CE) n. 1760/2000 relativo all' etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine
- Regolamento di smarchiatura dell'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale prot. Mipaaf 0011847 del 18/02/2016

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 - Soggetti di filiera

I soggetti di filiera sono i soggetti di cui ai paragrafi 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 (Allevamenti, Mattatoi, Intermediari/Operatori Commerciali, Laboratorio di sezionamento, Macellerie/Punti vendita) e che sono assoggettati ai controlli di 3A-PTA .

4.2 - Richiedenti

Si definisce Richiedente colui che utilizza il marchio I.G.P. Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale e pone in commercio la carne a marchio "IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"; il Richiedente può essere uno o più dei soggetti di cui ai punti 2.3, 2.4. e 2.5 del presente Dispositivo (Intermediari/Operatori Commerciali, Laboratori di sezionamento e Punti vendita/Macellerie).

4.3 Disciplinare
Documento i cui contenuti sono definiti dall'art. 5 del Reg. (CE) n. 1151/12, approvato con Regolamento (CE) n.594 del 08 aprile 2019.

4.4 Zona di produzione
Vedi art. 2 del Disciplinare di produzione

4.5 Libro genealogico – Registro Genealogico del Giovane Bestiame (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). Il RGGB è apposita sezione del LGN.

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 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.

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

4.9 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.

4.10 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 di cui all'art. 3 del Disciplinare. Il codice identificativo del lotto deve consentire di risalire ai documenti di controllo/identificativi dei soggetti costituenti il lotto stesso. Il numero di riferimento o codice di rintracciabilità o lotto deve comparire in etichetta secondo quanto previsto al cap 6.3 del Disciplinare e deve garantire la possibilità di risalire direttamente o indirettamente al/ai documento/i di controllo e quindi ai dati in esso/i contenuti.

4.11 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.

4.12 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.

4.13 Prove di tipo
Insieme delle analisi chimico fisiche effettuate sul prodotto.

4.14 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.

4.15 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), e PROSPETTO DEI CONTROLLI – IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"

4.16 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

4.17 Documento di controllo

Documento informatico, identificato da numerazione progressiva univoca,b< che attesta l'avvenuto rilascio della certificazione del capo bovino. Tale documento riporta le informazioni contenute nell'art. 6.2 del Disciplinare.

4.18 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 quanto contenuto all'art. 6.3 del Disciplinare in particolare per quanto riguarda il numero di riferimento o codice di rintracciabilità o lotto che deve garantire la possibilità di risalire direttamente o indirettamente al/ai documento/i di controllo e quindi ai dati in esso/i contenuti.

4.19 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.

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

4.21 Frollatura: processo di maturazione della carne ai fini di migliorarne la tenerezza. La frollatura può essere riferita alla carcassa, alle mezzene, al sesto, al singolo taglio anatomico o alla singola unità di vendita. 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, tempistiche che devono essere rispettate secondo quanto previsto all'art. 5.3 del Disciplinare.

4.22 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")

4.23 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")

4.24 Integratori alimentari; ai sensi della normativa 1831/2003 sono riconducibili alla definizione di cui all'art. 2 comma 2 par. a ("additivi per mangimi"**).**

4.25 Soggetto esperto al mattatoio : persona fisica che, in qualità di titolare, dipendente o collaboratore anche esterno 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

4.26 Sistemi di allevamento: Di seguito si riportano le definizioni delle diverse tipologie di stabulazione o modalità di allevamento riportate nel Disciplinare:

- Pascolo: quando il bovino è libero di muoversi in terreni tenuti a pascolo e prato pascolo alimentandosi in prevalenza attraverso il pascolamento, e i vitelli con latte materno
-Semibrado: quando le condizioni di allevamento al brado vengono mantenute per almeno sei mesi nel corso dell'anno solare, ovvero quando ai bovini tenuti al brado vengano messi a disposizione alimenti allo scopo di integrarne la razione;
- Stabulazione Libera: quando il bovino viene allevato in recinti all'aperto o parzialmente all'aperto (paddocks) o al chiuso (box)
- Stabulazione a posta fissa: quando il bovino è tenuto legato a posta fissa al chiuso

4.27 Foraggi insilati: Foraggi che, stoccati in silos di tipo orizzontale o verticale, subiscono attività fermentative che ne modificano le caratteristiche chimico fisiche.

4.28 Autocontrollo; verifica dei requisiti di conformità del prodotto IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" attuata ed evidenziata mediante le registrazioni previste, da parte di tutti gli operatori presso i propri siti produttivi.

4.29 Non conformità: mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e/o di prodotto indicati nel Disciplinare e al Dispositivo di Controllo.

4.30 Non conformità grave: mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Dispositivo di Controllo.

4.31 Non conformità lieve: mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Dispositivo di Controllo.

4.32 Raccomandazione: rilievi che non pregiudicano il giudizio di conformità sul prodotto.

4.33 Verifica Ispettiva Supplementare: attività ispettiva ulteriore a quella pianificata secondo le frequenze stabilite nel Piano dei Controlli. Tale attività si rende necessaria per una intensificazione dei controlli presso il Soggetto controllato a seguito del riscontro di non conformità codificate nello schema che prevedono tale intensificazione quale azione correttiva.

5.0 ABBREVIAZIONI

3A-PTA	3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Scarl
MIPAAF	Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Turismo
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
NC	Non Conformità
NA	Non Applicabile
KMC	Key Manager Certificazione
VAL	Valutatore

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	♦ Nascita e allevamento dell'animale in zona di produzione riportata all'art. 2 del Disciplinare ♦ Allevamenti assoggettati ai controlli di conformità della 3A-PTA
	♦ Razze pure: rif. Art. 3.1 del Disciplinare
	♦ Stabulazione: rif. Art. 4.1 del Disciplinare
Alimentazione	♦ Alimentazione e livelli nutritivi razione: rif. Art. 4.1 del Disciplinare ♦ Alimenti vietati : rif. Art. 4.2 del Disciplinare
Macellazione	♦ Mattatoi assoggettati ai controlli di conformità della 3A-PTA
Trasporto e sosta in premacellazione	♦ Rif. Art. 4.3 del Disciplinare
Sgrassamento e Refrigerazione carcasse	♦ Rif. Art. 4.3 del Disciplinare
Classificazione e conformazione della Carcassa	♦ Rif. Art. 4.3 del Disciplinare
Colore della carcassa	♦ Rif. Art. 5.2 del Disciplinare
Frollatura:	♦ Rif. Art. 5.3 del Disciplinare
Parametri qualitativi	♦ Rif. Art. 5.4 del Disciplinare
Apposizione del contrassegno	♦ . Rif. Art. 6.1 del Disciplinare
Intermediazione con Operatori commerciali	♦ Corretta gestione del software informatico relativamente al carico del quantitativo in ingresso e allo scarico del prodotto I.G.P e coerenza con la documentazione di accompagnamento/vendita

Sezionamento	♦ Lavorazione e sezionamento esclusivamente in laboratori assoggettati ai controlli di conformità della 3A-PTA ♦ Identificazione e Rintracciabilità del prodotto finito ♦ Corretta gestione del software informatico relativamente al carico del quantitativo in ingresso e allo scarico del prodotto I.G.P ♦ Sigillatura confezioni (inamovibilità dell'etichetta) ♦ Periodo minimo di frollatura ♦ Etichette conformi a quanto contenuto nell'art. 6.3 del Disciplinare ♦ Presenza in etichetta della dicitura: "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF"
Vendita al taglio su banco assistito	♦ 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	♦ Attività di lavorazione e 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 conformi a quanto contenuto nell'art. 6.3 del Disciplinare ♦ Presenza in etichetta della dicitura: "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF"

7.0 PROCEDURE E ADEMPIMENTI PER LE ADESIONI AL SISTEMA (PER ALLEVAMENTI/MACELLI/INTERMEDIARI-OPERATORI COMMERCIALI/ PUNTI VENDITA MACELLERIE)

7.1 Generalità

Tutti gli soggetti di cui al par. 2 che intendono aderire al circuito di qualità tutelata della I.G.P. Vitellone Bianco devono essere noti e pertanto comunicano al 3A-PTA i propri dati identificativi secondo quanto riportato nelle relative Richieste di iscrizione, di seguito riepilogate

	Soggetto	Allegato da compilare	Documenti da allegare alla domanda
1	Allevamento	Allegato 1	copia del documento di identificazione del richiedente in corso di validità, del certificato di iscrizione alla CCIAA e/o altro documento ufficiale attestante l'effettivo svolgimento dell'attività di allevamento all'indirizzo dichiarato
2	Mattatoio	Allegato 2	copia del documento di identificazione del richiedente in corso di validità, copia del certificato di iscrizione alla CCIAA, copia del rilascio del numero di approvazione ai sensi del D.Lgs 853/04 (Bollo CE), nominativo del soggetto esperto (titolare, dipendente o collaboratore del mattatoio stesso) incaricato alle verifiche in autocontrollo e all'apposizione del contrassegno.
3	Intermediario /Operatore commerciale	Allegato 3	copia del documento di identificazione del richiedente in corso di validità, copia del certificato di iscrizione alla CCIAA
4	Laboratorio di sezionamento	Allegato 4	copia del documento di identificazione del richiedente in corso di validità, copia del certificato di iscrizione alla CCIAA, copia del rilascio del numero di approvazione ai sensi del D.Lgs 853/04 (Bollo CE)
5	Punto vendita/macelleria	Allegato 5	copia del documento di identificazione del richiedente in corso di validità, copia del certificato di iscrizione alla CCIAA, copia dell'autorizzazione sanitaria o documento equivalente

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.

Le richieste devono essere compilate in ogni sua parte, datate e sottoscritte, inoltre le dichiarazioni riportate nelle domande 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.

Con la richiesta in Allegato 1 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 e, al fine di permettere l'aggiornamento della banca dati, autorizza 3A-PTA ad acquisire in maniera informatica le informazioni anagrafiche dei bovini dalla Banca Dati dell'Anagrafe Bovina Nazionale (BDN) attraverso collegamento telematico (web-service).

Verificata la completezza e la congruità delle Richieste di iscrizione 3A PTA valida la richiesta di iscrizione e attraverso il software attribuisce il numero di iscrizione nel relativo Elenco (1A per Allevamenti, 2A per Mattatoi, 3A per Intermediari/Operatori commerciali, 4A per Laboratori di sezionamento, 5A per Punti vendita/macellerie)

3A PTA provvede all'invio della comunicazione del numero di identificazione attribuito, anche attraverso posta elettronica/sms

Tutte le variazioni devono essere comunicate a 3A PTA entro 15 giorni dal loro verificarsi, che provvederà a modificare le informazioni contenute nel relativo elenco , mantenendo lo stesso numero di identificazione nel caso si tratti di variazione anagrafica.

L'operatore rimane inserito all'interno del sistema dei controlli fino a formale disdetta comunicata a 3A-PTA.
Tale comunicazione di cancellazione /dimissione potrà avvenire a seguito di inattività del soggetto Richiedente, sarà comunque cura da parte di 3APTA comunicare al Soggetto la dimissione indicando tempistica e la motivazione.

Nel caso di cessazione dell'attività, il soggetto deve darne comunicazione scritta alla 3A PTA che provvede a cancellarlo dall'Elenco.

In ogni caso a seguito della verificata chiusura dell'azienda (ad. es per l'allevamento tramite BDN), 3A PTA provvederà comunque a cancellare l'allevamento cessato dal relativo Elenco.

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.) o da sopralluogo di 3A-PTA che ne evidenzi in modo inequivocabile la cessazione dell'attività. 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.

8.0 ADEMPIMENTI E VERIFICA REQUISITI DI CONFORMITÀ ALLEVAMENTI

8.1 Adempimenti degli allevatori

Gli allevatori che intendono far nascere e allevare capi bovini destinati alla produzione di carne IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" si impegnano formalmente 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 definita all'art. 2 del Disciplinare;

b) allevare in conformità al Disciplinare

c) 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; qualora dovessero intervenire situazioni, anche a seguito di attività di autocontrollo, che evidenzino la perdita dei requisiti di certificabilità del capo bovino, gli allevatori devono darne tempestiva comunicazione a 3APTA attraverso apposita modulistica fornita da 3APTA che deve pervenire prima dell'invio al macello del capo.

d) utilizzare i sistemi di allevamento consentiti all'articolo 4.1 del Disciplinare

e) alimentare i capi secondo quanto consentito all'articolo 4.1 del Disciplinare; 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.

8.2 Verifica documentale dei requisiti di base

Pervenuta la Richiesta di iscrizione all'Elenco Allevamenti, Allegato 1 al RDC 04 debitamente compilata e completa; degli allegati richiesti, 3A PTA ne effettua il controllo documentale e la congruità, quindi inserisce i dati anagrafici nel software e attribuisce il numero di identificazione all'Allevamento, ovvero il numero di iscrizione all'Elenco Allevamenti. 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 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 una comunicazione scritta di subentro.

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

8.3 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.

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 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. 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 ADEMPIMENTI E VERIFICA REQUISITI DI CONFORMITÀ MATTATOI

9.1 Premessa

Nella richiesta di iscrizione viene indicato dal Mattatoio il nominativo del **soggetto esperto** (titolare, dipendente o collaboratore del mattatoio stesso) incaricato alla verifiche in autocontrollo e all'apposizione del contrassegno. Il soggetto esperto indicato dal Mattatoio è inoltre responsabile del corretto utilizzo dei marchi e della loro custodia e conservazione. Il soggetto esperto, in possesso del Patentino dei Classificatore delle Carcasse Bovine rilasciato dal

Mipaaf, provvede anche alla classificazione delle carcasse bovine e, nei mattatoi in deroga, tale obbligo è limitato alla valutazione delle mezzene di carne IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale solo per il rilascio della certificazione di conformità.

9.2 Criteri operativi di controllo e rilascio della certificazione di conformità

Il Mattatoio, attraverso il soggetto esperto 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 e macellazione

I requisiti di conformità da ottemperare sono riportati all'art. 4.3 del Disciplinare

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 esperto indicato dal mattatoio. Tale soggetto esperto 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 esperto opera in mattatoio ai fini del rilascio della certificazione e a tal fine detiene i contrassegni consegnati da 3APTA.

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

Al soggetto esperto 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 esperto 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 o da verifica visiva diretta effettua il controllo 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;
- $1 <$ stato di ingrassamento ≤ 3;

Successivamente il soggetto esperto provvede a registrare i dati riscontrati nel documento di controllo. L'inserimento della classificazione è facoltativo.

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 6 al RDC 04 (nella misura della metà 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 a partire dal giorno successivo alla macellazione 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 esperto o acquisiti dal mattatoio se questo effettua tali rilevamenti o direttamente 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 esperto 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. 4.18.

Qualora il soggetto esperto 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 (segreteria.tecnica@parco3a.org) indicando i riferimenti al capo bovino e al tipo di non conformità riscontrata. Il capo riscontrato non conforme non viene inserito nel sistema e quindi non certificato.

9.4 Apposizione del contrassegno

Effettuata la compilazione informatica del documento di controllo, il soggetto esperto provvede alla apposizione di almeno 18 contrassegni su ogni mezzena, in corrispondenza dei tagli previsti all'art. 6.1 del Disciplinare (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. L'attività di apposizione del contrassegno da parte del soggetto esperto 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 esperto provvede alla smarchiatura del prodotto . Qualora il soggetto esperto, 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.

A seguito del prelievo il prelevatore provvede alla compilazione del verbale di Prelievo che farà pervenire a 3A-PTA. 3APTA 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 3APTA. 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 3APTA attraverso il modulo M1 – Dichiarazione di svincolo della carcassa. Nel caso in cui la carcassa viene ritirata

dall'allevatore ad uso privato per autoconsumo, o destinata a soggetto non iscritto, poiché tale 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, 3A-PTA comunica il nulla osta al mattatoio che informa prontamente il soggetto esperto incaricato e/o il destinatario (Richiedente) per la liberalizzazione del capo segregato (con il modulo Comunicazione esito chimico fisico riportato in Allegato I. Il sistema di certificazione informatico viene autorizzato nella possibilità di rilascio del documento di controllo sul capo vincolato. Il soggetto esperto oppure 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 qualitativi elencati all'art. 5.4 del Disciplinare.

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 Porf. Bittante del DAFNAE, volto alla determinazione delle correzioni dei parametri "Colosterolo", "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 x CO*ma*
Estratto Etereo	EE*carc* = – 0 ,09 + 0,268 x EE*ma*
Rapporto acidi grassi insaturi/saturi	I/S*carc* = 1,01 + 0,246 x I/S*ma*

Dove: *COcarc= valore medio del colesterolo della carcassa;* EEcarc= *valore medio dell' estratto etereo della carcassa;*I/Scarc= *valore medio del* Rapporto acidi grassi insaturi/saturi *della carcassa; COma= valore analitico del colesterolo del muscolo anteriore; 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).

9.6 Verifica documentale dei requisiti di base

Pervenuta la Richiesta di iscrizione all'elenco Mattatoi, Allegato 2 al RDC 04; debitamente compilata e completa; degli allegati richiesti, 3A PTA ne effettua il controllo documentale, volto ad accertare la completezza e la congruità della Richiesta di iscrizione, quindi inserisce i dati anagrafici nel software e attribuisce il numero di identificazione al Mattatoio, ovvero il numero di iscrizione all'Elenco Mattatoi. Successivamente, al fine di validare l'inserimento in Elenco, 3A PTA effettua una verifica ispettiva entro 60 giorni lavorativi dalla data di inserimento nel sistema.

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.

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, 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.

9.7 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 60 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.

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 dell'IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale .

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 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. 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.

10.0 ADEMPIMENTI E VERIFICA REQUISITI DI CONFORMITÀ DEGLI INTERMEDIARI/OPERATORI COMMERCIALI

10.1 Generalità

Possono essere 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. preconfezionato e come tale provvedono alla vendita direttamente al consumatore finale senza ulteriore lavorazione o rietichettatura e senza stoccaggio presso strutture non assoggettate ai controlli). La possibilità di commercializzare il prodotto attraverso il software di gestione IGP come

intermediario/operatore commerciale è concessa anche ai soggetti di cui al p. 2.5 qualora intendano fornire il prodotto a utenti finali quali ristoranti, ristorazione e mense nei limiti consentiti dalla normativa vigente.
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.

10.2 Attività di intermediazione e gestione della tracciabilità informatica della carne

Ciascun intermediario/operatore commerciale deve utilizzare, al fine di poter effettuare le operazioni di 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 ad essi 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 3APTA deve essere richiesta per iscritto a 3APTA, accompagnata da file generato dal sistema informatico dell'azienda. In tal caso, a seguito di validazione del file stesso al fine di verificarne la compatibilità con il software di gestione su web service, e a seguito di verifica ispettiva in loco, 3APTA può autorizzare l'utilizzo del sistema di rintracciabilità interno. Tale sistema risulterà in grado di fornire in tempo reale o su richiesta le registrazioni delle destinazioni del prodotto a marchio IGP, i quantitativi in caricati/scaricati garantendo la possibilità di garantire direttamente o indirettamenteal/ai documenti di controlli e quindi ai dati in esso/i contenuti.

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 .

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;

10.2.1 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.

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. 4.18.

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 (VBAC).

10.2.2 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.".

E' obbligatorio effettuare la registrazione di scarico direttamente nel software di gestione su web service fornito da 3APTA e 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.

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".

10.2.3 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 potrà 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 tutti i tagli ad eccezione dei tagli del muscolo del lombo, della fesa, della noce e dello scamone, che è di 10 giorni. 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 previsto, 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 tutti i tagli ad eccezione del muscolo del lombo, della fesa, della noce e dello scamone, che è di 10 giorni".**

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 3APTA. In tal caso il laboratorio deve possedere le credenziali di 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. Tale possibilità deve comunque essere formalmente autorizzata da parte di 3A-PTA .

10.3 Verifica ispettiva

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal Dispositivo di Controllo, 3A PTA effettua annualmente un controllo presso la sede dell'Intermediario/Operatore Commerciale iscritto nell'apposito elenco (Allegato 3 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:

- tessera di riconoscimento, da esibire all'atto dell'accesso.
- 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..10.2.1 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..10.2.2 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 software.

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 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. 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.

11.0 ADEMPIMENTI E VERIFICA REQUISITI DI CONFORMITA' DEI LABORATORI DI SEZIONAMENTO

11.1 Generalità

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.

Tale deroga all'utilizzo del software di gestione su web service fornito da 3APTA deve essere richiesta per iscritto a 3APTA, accompagnata da file generato dal sistema informatico dell'azienda. In tal caso, a seguito di validazione del file stesso al fine di verificarne la compatibilità con il software di gestione su web service, e a seguito di verifica ispettiva in loco, 3APTA può autorizzare l'utilizzo del sistema di rintracciabilità interno. Tale sistema risulterà in grado

di fornire in tempo reale o su richiesta, le registrazioni delle destinazioni del prodotto a marchio IGP, i quantitativi in caricati/scaricati scaricati garantendo la possibilità di garantire direttamente o indirettamenteal/ai documenti di controlli e quindi ai dati in esso/i contenuti.

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 sesti 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 e ben identificata.

11.2 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:

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.

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 4.18 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.

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 IGP "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 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..

E' obbligatorio effettuare la registrazione di scarico direttamente nel software di gestione su web service fornito da 3APTA e il laboratorio 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".

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 tutti i tagli ad eccezione del muscolo del lombo, fesa, noce e scamone che è di 10 giorni). 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 tutti i tagli ad eccezione del muscolo del lombo, fesa, noce e scamone che è di 10 giorni e, 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 tutti tagli ad eccezione del muscolo del lombo, fesa, noce e scamone che è di 10 giorni "**

11.3 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 4.18 ed in particolare riportare, oltre ai dati obbligatori richiesti dalle normative vigenti, le seguenti informazioni:

1. numero di riferimento o codice di rintracciabilità o lotto: tale codice deve garantire la possibilità di risalire diirettamente o indirettamente al/ai documento/i di controllo e quindi ai dati in esso/i contenuti.
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 razza del soggetto solamente se il lotto è costituito da animali di una singola razza;
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, 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 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.

11.4 Verifica documentale dei requisiti di base

Pervenuta la Richiesta di iscrizione all'Elenco Laboratori di sezionamento, Allegato 4 al RDC 04; debitamente compilata e completa degli allegati richiesti, 3A PTA ne effettua il controllo documentale, volto ad accertare la completezza e la congruità della Richiesta di iscrizione, quindi inserisce i dati anagrafici nel software e attribuisce il numero di identificazione al laboratorio di sezionamento, ovvero il numero di iscrizione all'Elenco relativo.

A questo punto 3A-PTA pone in condizione il laboratorio di sezionamento di poter operare per la IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale con apposito software informatico al fine di poter effettuare le operazioni di lavorazione, commercializzazione e destinazione del prodotto.

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.

Nel caso di variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale del laboratori 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 e/o della sede operativa (indirizzo e del numero civico)

Nei casi sopra esposti 3A PTA provvede a modificare le informazioni contenute nell'Elenco Laboratori di sezionamento, 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 di sezionamento Allegato 4 al RDC 04; a seguito dell'accoglimento della nuova istanza da parte di 3A PTA viene attribuito un nuovo numero di identificazione.

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.

11.5 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 4 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

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 e/ o da Intermediari/Operatori commerciali e/o 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 sesti 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 razza del soggetto solamente se il lotto è costituito da animali di una singola razza; 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.". L'etichetta può riportare anche le altre informazioni previste nel documento di controllo;
- controllare la presenza dei contrassegni nei tagli anatomici o nei tagli o nelle vaschette di prodotto finito; nel caso di verifica di non conformità su mezzene, quarti, sesti 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 e nei sistemi di registrazione interna, ove presenti, e quanto presente nella documentazione di accompagnamento/vendita;
- controllare che 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.
- 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.

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 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. 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.

12.0 ADEMPIMENTI E VERIFICA DEI REQUISITI DI CONFORMITA' DEI PUNTI VENDITA/MACELLERIE

12.1 Generalità

I punti vendita/macellerie che intendono effettuare lavorazione (manipolazione), etichettatura e vendita di carne IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" in conformità al disciplinare di produzione devono essere noti e comunicare a 3APTA l'adesione secondo quanto previsto al par. 7.1

Possono essere esclusi i punti vendita/macellerie che effettuano la vendita di prodotto preconfezionato, non lavorato né etichettato all'interno del punto vendita.

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.

12.2 Accettazione della carne e registrazione di carico

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 cadenze previste dalla normativa vigente.

12.3 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 e/o identificate secondo quanto previsto al paragrafo successivo 12.4.2. del presente documento.

12.4 Frollatura e vendita del prodotto IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"

La frollatura per le carcasse dei soggetti maschi, deve essere di almeno 4 giorni per i tutti i tagli ad eccezione del muscolo del lombo, fesa, noce e scamone che è di 10 giorni. 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.

Nel registro di carico e scarico (o sistema di registrazione analogo, anche informatizzato) viene registrata la data di messa in vendita al dettaglio della carne.

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

12.4.1 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/o con evidente rintracciabilità del prodotto all'etichetta esposta sul bancone.

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 dell'area del bancone destinata alla vendita della carne IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".
L'etichetta dovrà essere conforme a quanto definito al punto 4.18 ed in particolare riportare, oltre ai dati obbligatori richiesti dalle normative vigenti, le seguenti informazioni:

1. numero di riferimento o codice di rintracciabilità o lotto;
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 razza del soggetto solamente se il lotto è costituito da animali di una singola razza;
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.

12.4.2 Vendita del prodotto preincartato e preconfezionato 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 preconfezionate su banco a libero servizio, queste dovranno essere fisicamente separate da qualsiasi altra carne.
L'etichetta dovrà essere conforme a quanto definito al punto 4.18 ed in particolare riportare, oltre ai dati obbligatori richiesti dalle normative vigenti, le seguenti informazioni:

1. numero di riferimento o codice di rintracciabilità o lotto;
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 razza del soggetto solamente se il lotto è costituito da animali di una singola razza ;
5. 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.

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.

12.5 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, essa 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".

12.6. Verifica documentale dei requisiti di base

Pervenuta la Richiesta di iscrizione all'elenco Punti vendita/macellerie, 3A PTA effettua il controllo documentale, volto ad accertare la completezza e la congruità della richiesta, quindi inserisce i dati anagrafici nel software e attribuisce il numero di identificazione al Punto vendita/macelleria, ovvero il numero di iscrizione all'Elenco relativo. Aggiornato l'Elenco Punti vendita/macelleria, 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.
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.

12.7 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 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'IGP "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) 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

12.7.1 Verifica del prodotto IGP in stoccaggio ante lavorazione

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 12.3;
- 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 nelle mezzene, quarti e tagli anatomici. Nel caso di verifica di non conformità su mezzene, quarti, sesti 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.

12.7.2 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.

12.7.3 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 4.18 ed in particolare riportare, oltre ai dati obbligatori richiesti dalla normativa vigente, le seguenti informazioni:
  - numero di riferimento o codice di rintracciabilità o lotto;

- la denominazione "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e/o il logo;
- il logo comunitario previsto dalla normativa comunitaria vigente.; la denominazione «indicazione geografica protetta» o la corrispondente abbreviazione «IGP» possono figurare nell'etichettatura;
- la razza del soggetto solamente se il lotto è costituito da animali di una singola razza;
- 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.

12.7.4 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 12.5 del RDC 04.

Al termine della Verifica, RGV formalizza l'incontro sul Verbale di Controllo Punti vendita/macellerie (Allegato E). 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.

13.0 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 esperto 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 agli ispettori di 3A-PTA, permette loro la verifica dei requisiti di conformità del singolo capo bovino secondo quanto riportato ai paragrafi precedenti.

Attraverso lo stesso programma gli Intermediari/Operatori Commerciali e i Laboratori di sezionamento operano secondo quanto definito ai paragrafi precedenti.

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 nell Prospetto dei controlli allegato.

14.0 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 o per via documentale o durante le verifiche previste dal prospetto controlli. In ogni caso tutte le NC devono essere gestite dai soggetti riconosciuti in modo da evitare che il prodotto non conforme ai requisiti specificati nello schema di controllo venga immessi 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). 3A PTA provvede alla notifica al MIPAAF delle NC gravi e lievi attraverso il caricamento delle stesse in Banca Dati Vigilanza (BDV), nella tempistica concessa dalla normativa.
Tutte le informazioni relative alla gestione delle NC devono essere conservate e rese accessibili ai controlli della 3A PTA.

14.1 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 in nc lieve e 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 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.

14.2 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 Correttive 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.

14.3 Azione correttiva

Per azione correttiva s'intende l'insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di NC esistenti. Nel-la 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;

15. RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSI

Le politiche e le procedure di 3A PTA hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva di controversie e lamentele e debbono essere rese chiare e inequivocabili agli operatori inseriti nel sistema di controllo.
Nel caso tali procedure non conducessero ad una risoluzione accettabile della controversia, o qualora la procedura proposta non fosse accettata da parte di chi si oppone o di altre parti coinvolte, 3A PTA prevede la possibilità di appello alle decisioni prese.

15.1 Reclami
La procedura di gestione del reclamo è specifica di 3A PTA. L'esito delle indagini e le motivazioni per le relative decisioni sono emessi da parte di 3A PTA entro 30 giorni dalla data di ricezione del reclamo.

15.2 Ricorsi
Gli operatori possono presentare ricorso contro i provvedimenti emessi da 3A PTA secondo le modalità stabilite dalla normativa o, se mancante, secondo le modalità stabilite da 3A PTA (vedi Accordo Quadro, scaricabile nel sito di 3APTA al seguente link: http://www.parco3a.org/MC-API/Risorse/StreamAttributoMediaOriginale.aspx?guid=449E4F4C-5DDA-4AE2-904E-50B71CD776AB). I ricorsi vengono gestiti dalla Giunta d'Appello di 3A PTA, che è tenuta ad esprimersi entro 30 gg dalla data di arrivo del ricorso. Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente.

15.3 Contenziosi
Qualsiasi controversia relativa all'applicazione del presente Documento sarà risolta presso il Foro competente della sede di 3A PTA.

16.0 ALLEGATI

I documenti utilizzati per l'applicazione del Piano dei Controlli Indicazione Geografica Protetta "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" sono i seguenti allegati:

16.1 RICHIESTE DI ISCRIZIONE

Le richieste di iscrizione rappresentano i documenti necessari per l'iscrizione del soggetto nei relativi elenchi in modo da poter essere rintracciabili 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. Per quanto riguarda l'Allevatore la richiesta contiene la dichiarazione formale dell'Allevatore al rispetto dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare. In tabella si riepilogano le richieste e i relativi allegati.

	Richiesta	Rif.
1	**Richiesta di iscrizione all'Elenco Allevamenti**	**Allegato 1.**
2	**Richiesta di iscrizione all'Elenco Mattatoi**	**Allegato 2**
3	**Richiesta di iscrizione all'Elenco Intermediari/Operatori commerciali**	**Allegato 3**
4	**Richiesta di iscrizione all'Elenco Laboratori di sezionamento**	**Allegato 4**
5	**Richiesta di iscrizione all'Elenco Punti Vendita/Macellerie**	**Allegato 5**

16.2 ELENCHI

Gli elenchi, specifici per ogni soggetto, riportano le registrazioni dei dati (ad es. i dati anagrafici del rappresentante legale, dati anagrafici dell'azienda e della sede legale, ubicazione, data di assoggettamento ai controlli, ecc...) delle relative Richieste di iscrizione, è di tipo informatico, è istituito presso la 3A-PTA e la gestione avviene in collaborazione con il Consorzio di Tutela. In allegato si riportano le strutture di base degli elenchi. In tabella si riepilogano gli elenchi e i relativi allegati.

	Elenco	Rif.
1	**Elenco Allevamenti**	**Allegato 1A.**
2	**Elenco Mattatoi**	**Allegato 2A.**
3	**Elenco Intermediari/Operatori commerciali**	**Allegato 3A.**
4	**Elenco Laboratori di sezionamento**	**Allegato 4A.**
5	**Elenco Punti Vendita/Macellerie**	**Allegato 5A**

16.3 DOCUMENTI E REGISTRI

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/Soggetto esperto/ Ispettore/ incaricato alla apposizione del contrassegno. Il Piano dei prelievi è riportato in **Allegato 6**

Registro Contrassegni: tale documento, anche in formato elettronico, riporta tutte le registrazioni relativi alla consegna dei contrassegni al macello. Tali registrazioni avvengono a cura della 3A PTA.
L'Elenco Contrassegni è riportato in **Allegato 7**

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 inadempienze 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** □ **in qualità di soccidante**

SEDE LEGALE

L'azienda _____

(Ragione Sociale)

Via _____

(Indirizzo)

Comune _____ Prov. _____ CAP . _____

Cod. fisc (CUAA) _____ 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 (CUAA) _____ 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

DATI PER LA FATTURAZIONE (se diversi dalla sede legale)

L'azienda _____
(Ragione Sociale)

Via _____
(Indirizzo)

Comune _____ Prov. _____ CAP. _____

C.F. (CUAA) _____ P.IVA _____

PEC:_____ **codice univoco fatturazione elettronica:**_____

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 vigente normativa sulla privacy (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.

Dichiarazione di conformità dell'allevatore (del soccidario in caso di soccida)

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

Il sottoscritto, _____ in qualità di _____
(Cognome e Nome) (titolare, rappresentante legale)

dell'azienda _____

codice ASL _____ C.F. (CUAA) _____

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 semibrado;
5	che la stabulazione dallo svezzamento alla macellazione: a stabulazione libera e/o a posta fissa o semibrado;
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 integratori alimentari;
8	che da 4 mesi prima della macellazione alla macellazione stessa sono esclusi foraggi insilati e sottoprodotti dell'industria quali farina di carne, farina di pesce, ciccioli, sangue; grasso di origine animale, scarti dell'industria dolciaria
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)

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 inadempienze 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. CAP

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

DATI PER LA FATTURAZIONE (se diversi dalla sede legale)

L'azienda _____
(Ragione Sociale)

Via _____
(Indirizzo)

Comune _____ Prov. _____ CAP. _____

C.F. _____ P.IVA _____

PEC:_____ ____ **codice univoco fatturazione elettronica:**_____

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 _____ in possesso del Patentino di classificatore delle carcasse bovine n._____ con scadenza 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

_____ _____ _____
(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.

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 inadempienze 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 OPERATIVA

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 _____

E-mail (*) _____ Web _____

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

Società [ ] Ditta individuale [ ]

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 vigente: 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.

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 inadempienze 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

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 vigente: 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.

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 inadempienze 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

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 vigente: 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.

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 (CUAA)

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

Allegato 3A al RDC 04

Elenco Intermediari/Operatori Commerciali

CODICE AZIENDA	Rappresentante legale	Codice Fiscale Rappr. legale	Ragione sociale Azienda	Indirizzo	Telefono	partita Iva

Allegato 4A al RDC 04

Elenco Laboratori di Sezionamento

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

Allegato 5A al RDC 04

Elenco Macellerie/Punti vendita

CODICE AZIENDA	Rappresentante legale	Codice Fiscale Rappr. legale	Ragione sociale Azienda	Indirizzo (sede legale)	Indirizzo (Ubicazione)	Partita Iva	Codice fiscale

Allegato 6 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
3	Ph	descrizione 2
4	Estratto etereo sul tal quale	descrizione 2
5	Ceneri sul tal quale	descrizione 2
6	Proteine sul tal quale	descrizione 2
7	Colesterolo	descrizione 2
8	Rapporto acidi grassi insaturi / acidi grassi saturi	descrizione 2
9	Durezza al crudo	descrizione 2
10	Colore alla luce diurna 2667K	descrizione 2

Allegato 7 al RDC 04

REGISTRO CONTRASSEGNI

N°. contras-segno	Mattatoio	Nominativo Soggetto esperto incaricato al Mattatoio	Razza	Data conse-gna	Data ricon-segna	Rif. Doc. consegna	Rif. Doc. riconsegna