INTRODUZIONE

Il presente piano dei controlli, in breve PDC, è stato redatto sulla base del "Disciplinare di etichettatura carne bovina etichettata dal Consorzio C.C.B.I.", revisione n° 14. Lo scatto di revisione del presente documento è stata necessaria a fronte della modifica dello schema dei controlli per l'inserimento dei controlli nella fase di allevamento, nelle frequenze indicate nello schema stesso
Il PDC si applica pertanto a tutti gli operatori della filiera e precisamente gli allevamenti, i mattatoi, gli intermediari commerciali, i laboratori di sezionamento e i punti vendita che aderiscono al disciplinare ed al Consorzio Produttori Carne Bovina Pregiata delle Razze Italiane –C.C.B.I.- (d'ora in poi C.C.B.I) con sede in S. Martino in Colle, 06132 Perugia (PG), in qualità di Organizzazione Richiedente.

L'Organizzazione si impegna a trasmettere a 3A PTA nelle frequenze e nelle modalità previste dalla Banca Dati Vigilanza , l'elenco di allevamenti, macelli, intermediari commerciali, laboratori di sezionamento e dei punti vendita che aderiscono al "Disciplinare di etichettatura carne bovina etichettata dal Consorzio C.C.B.I.".

DEFINIZIONI

Organizzazione: L'Organizzazione responsabile dell'etichettatura che gestisce il sistema di identificazione e di registrazione dei dati di rintracciabilità e la banca dati dei bovini etichettabili si identifica nel **Consorzio Produttori Carne Bovina Pregiata delle Razze Italiane** sito in **Str. Vio Viscioloso n.21 06132 Perugia .p.iva 01843800549**

Operatore: Qualsiasi soggetto coincidente con le definizioni applicabili a "Allevatore", "Stabilimento di macellazione", "Intermediario Commerciale", Laboratorio di sezionamento" e "Punto vendita" così come definito nel presente paragrafo

Allevatore: Persona fisica o giuridica quale operatore aderente all'Organizzazione che alleva capi bovini ascrivibili alle razze/tipi genetici CHIANINA MARCHIGIANA ROMAGNOLA PODOLICA E MAREMMANA e loro incroci di prima generazione F1, come risultante dai documenti ufficiali forniti dai rispettivi Libri Genealogici, dal passaporto e/o da banca dati dell'Anagrafe Bovina Nazionale (BDN) e dalla documentazione tecnica di supporto (Autodichiarazioni, CIF)

Stabilimento di macellazione: Persona fisica o giuridica quale operatore aderente all'Organizzazione che possiede o conduce ai sensi di legge un impianto riconosciuto ai sensi del Reg. 853/2004/CE.

Intermediario commerciale: Persona fisica o giuridica quale operatore aderente alla filiera che compie esclusivamente transazioni commerciali del prodotto certificato, senza effettuare direttamente la trasformazione e/o lavorazione della carne

Il presente documento è di proprietà della 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l. che se ne riserva tutti i diritti. È vietata la riproduzione e/o distribuzione totale o parziale del presente documento.

Laboratorio di sezionamento: Persona fisica o giuridica aderente all'Organizzazione che possiede o conduce ai sensi di legge uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. 853/2004/CE in cui le mezzene/quarti/sesti sono destinati ad ulteriori lavorazioni di disosso e sezionamento prima della consegna della carne ai Clienti destinatari;

Punto Vendita: Persona fisica o giuridica quale operatore aderente all'Organizzazione che possiede o conduce ai sensi di legge un esercizio commerciale autorizzato alla vendita al dettaglio di carne bovina;

Organismo Indipendente: L'Organismo Indipendente designato dall'Organizzazione si identifica nella società "**3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l.**" con sede in Fraz. Pantalla, 06059 Todi (PG) –d'ora in poi 3A-PTA–, operante in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065/2012 (già EN 45011:1999);

Piano dei Controlli (PDC) : Documento approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali redatto dall'Organismo Indipendente di concerto con l'Organizzazione, riportante l'oggetto, le frequenze e le metodologie adottate in autocontrollo dall'Organizzazione e in controllo dall'Organismo Indipendente;

Controllo: Atto –ovvero controllo– mediante il quale l'Organismo Indipendente si accerta che vengano rispettati i requisiti di conformità previsti dal presente Disciplinare, le cui modalità sono riportate nello schema dei controlli allegato;

Sistema di rintracciabilità: insieme organizzato di procedimenti che consentono la rintracciabilità delle carni nella filiera dal punto vendita sino all'allevamento di provenienza dei bovini

BDN: Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Bovina presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale";

Razza: Capo bovino iscritto nel libro genealogico o figlio di padre e madre iscritti al libro genealogico della stessa razza. In quest'ultimo caso la verifica dell'informazione "razza" deve essere, in ogni caso, effettuata secondo le modalità indicate dall'Associazione che detiene il libro genealogico;

Tipo genetico: informazione rilevata dalla BDN, oppure da altro documento da cui sia verificabile la razza del padre del capo (Certificato di intervento fecondativo – CIF per i bovini con passaporto italiano). In etichetta l'informazione sarà riportata come «tipo genetico: incrocio di (seguito dalla razza del padre)».

Il presente documento è di proprietà della 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l. che se ne riserva tutti i diritti. È vietata la riproduzione e/o distribuzione totale o parziale del presente documento.

Tagli anatomici: Prodotto ottenuto dall'attività di lavorazione e sezionamento delle mezzene, dei quarti, dei sesti che mantiene il riconoscimento delle masse muscolari principali e destinato ad ulteriori lavorazioni; può essere "con osso" o "senza osso", "sottovuoto" o "sfuso".

Codice identificativo: N° di lotto, n° di auricolare o altro codice univoco che evidenzi il nesso tra le carni e l'animale o gli animali utilizzati.

N° Lotto: N° che identifica le carni ottenute dalla lavorazione di un animale o di un gruppo di animali di dimensioni determinate e omogeneo per le informazioni riportate in etichetta.

Autocontrollo: verifica del sistema di identificazione ed etichettatura da parte dell'Organizzazione.

Carcassa: corpo intero e/o sezionato in mezzene dell'animale macellato dopo le operazioni di dissanguamento scuoiatura ed eviscerazione.

Carne bovina: tutti i prodotti dei codici NC 0201, 0202, 0206 10 95 e 0206 29 91.

Codice azienda: codice di identificazione attribuito dalla ASL che consente di identificare l'azienda in cui è nato e/o allevato l'animale

Categoria: Le mezzene di bovino di età superiore ai 12 mesi devono essere state classificate ai sensi dell'allegato IV - regolamento (UE) n. 1308/2013. Infatti, per attribuire la corretta categoria del bovino adulto, ad eccezione della categoria Z, è necessario utilizzare le "Tabelle unionali di classificazione delle carcasse" così come di seguito riportate:

Dizioni comunemente accettate dal commercio e conosciute dal consumatore a livello locale (*)	**Categoria della carcassa secondo la classificazione UE**
VITELLONE	categoria A: carcasse di animali maschi non castrati di età pari o superiore a dodici mesi, ma inferiore a ventiquattro mesi
TORO	categoria B: carcasse di animali maschi non castrati di età pari o superiore a ventiquattro mesi.
MANZO	categoria C: carcasse di animali maschi castrati di età pari o superiore a dodici mesi.
VACCA	categoria D: carcasse di animali femmine che hanno già figliato.
GIOVENCA – SCOTTONA - SORANA	categoria E: carcasse di altri animali femmine di età

Il presente documento è di proprietà della 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l. che se ne riserva tutti i diritti. È vietata la riproduzione e/o distribuzione totale o parziale del presente documento.

	pari o superiore a dodici mesi.

(*) in etichetta la dizione deve essere sempre abbinata alla denominazione di vendita obbligatoria “bovino adulto”

In etichetta devono essere sempre riportate le denominazioni di vendita previste dalla normativa nazionale e comunitaria. In particolare, per i bovini di età maggiore di 12 mesi si riporta la denominazione di vendita “bovino adulto” prevista dalla normativa nazionale che disciplina la vendita delle carni fresche (legge del 4.4.1964, n. 171 così come modificata dalle leggi n. 963 del 12.12.1969, n. 44 del 16.2.1983 e n. 204 del 3.8.2004) e prevista anche dal D.L.vo 27.1.1992, n. 109 e successive modificazioni ed integrazioni. Mentre, per i bovini di età inferiore ai 12 mesi, le denominazioni di vendita obbligatorie da riportare in etichetta sono quelle previste dalla normativa comunitaria (allegato VII - regolamento (UE) n. 1308/2013) per le carcasse classificate con la lettera “V” (vitello, carne di vitello) e “Z” (vitellone, carne di vitellone).

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

Cliente finale: destinatario finale della merce lavorata dall’organizzazione (Consumatore, Ristorante ; Mensa ecce cc.)

FREQUENZA DEI CONTROLLI da parte di 3A PTA
3A-PTA, in ottemperanza a quanto riportato nel quadro sinottico, effettua i controlli sui soggetti di filiera, secondo le frequenza sotto riportate:

1) con frequenza semestrale, si effettua la verifica ispettiva presso l’Organizzazione;
2) con il calcolo della radice quadrata degli iscritti all’elenco allevamenti che hanno certificato almeno un capo o parte di esso al termine dell’anno precedente 3A PTA effettua il controllo ispettivo degli allevamenti iscritti all’elenco relativo in modo da garantire un controllo statisticamente significativo di tutti gli allevatori. Il numero di siti da verificare secondo il criterio della radice quadrata viene stabilito arrotondando all’intero successivo il risultato.

3) con frequenza annuale del 100% dei mattatoi e il 100% dei centri di lavorazione/sezionamento che sono iscritti all’elenco relativo al termine dell’anno precedente e che hanno certificato almeno un capo bovino o parte di esso nel corso dell’anno precedente, in modo da garantire un controllo significativo di tutti i mattatoi, dei laboratori e delle attività connesse.

4) Con frequenza annuale, 3A PTA verifica il controllo ispettivo sulla radice quadrata delle macellerie/punti vendita regolarmente iscritti nell’elenco relativo che hanno

Il presente documento è di proprietà della 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l. che se ne riserva tutti i diritti. È vietata la riproduzione e/o distribuzione totale o parziale del presente documento.

acquistato almeno un capo o parte di esso al fine di eseguire i necessari controlli di conformità strutturale, di processo e di prodotto.

Nel caso in cui, in occasione delle verifiche ispettive, emergano situazioni di non conformità 3A PTA si riserva di intensificare i controlli.

COMUNICAZIONE DELLE NON CONFORMITÀ

Secondo gli adempimenti previsti dagli obblighi della BDV (D.M. 11715/2016 e comunicazione DG PREF – PREF 2 6959/17) 3A PTA si impegna a comunicare eventuali non conformità rilevato rispetto al PDC e al disciplinare nonché eventuali violazioni alla normativa vigente.
Come da procedura interna 3A PTA, le non conformità vengono rilasciate all'Organizzazione al termine di ogni verifica ispettiva. Sulla base delle non conformità rilevate, l'Organizzazione è tenuta a formulare una proposta di azione correttiva. Nel caso in cui il controllo evidenzi delle non conformità 3A PTA:

1) acquisisce tutte le informazioni relative alla causa della non conformità, al trattamento dell'eventuale prodotto non conforme, all'azione correttiva che l'Organizzazione intende attuare al fine di evitare il ripetersi della non conformità ed ai tempi di attuazione della misura correttiva;

2) valuta e accetta gli interventi correttivi proposti dall'Organizzazione;

3) valuta la risoluzione della non conformità (la verifica della risoluzione della non conformità può essere effettuata presso il sito in cui è stata rilevata o, quando possibile, presso la sede dell'Organizzazione);

4) dispone - in caso di necessità - un aumento della frequenza dei controlli rispetto a quanto previsto dal piano dei controlli approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e/o prescrive altre azioni all'Organizzazione, quali per esempio: modifiche procedurali, variazioni al disciplinare (che comunque per essere operative dovranno essere approvate dal MIPAAF), formazione degli operatori etc..

Le non conformità sono classificate in:

1 LIEVE: disattesa di un requisito specificato che non mette in discussione l'efficacia e la conformità complessiva del sistema di etichettatura delle carni bovine.
2 GRAVE: disattesa di un requisito specificato che mette in discussione l'efficacia e la conformità complessiva del sistema di etichettatura delle carni bovine.

3A PTA, nel caso riscontri non conformità gravi che rendono il prodotto non conforme ai requisiti previsti dal disciplinare di etichettatura, non rilevate dal sistema di autocontrollo, raddoppia la frequenza del controllo sugli elementi esaminati oggetto di non conformità grave. Le eventuali ulteriori non conformità rilevate a seguito

Il presente documento è di proprietà della 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l. che se ne riserva tutti i diritti. È vietata la riproduzione e/o distribuzione totale o parziale del presente documento.

dell'incremento del controllo si cumulano con le precedenti, determinando una ulteriore intensificazione della frequenza del controllo. La frequenza del controllo, potrà essere riportata a quella iniziale prevista dal piano dei controlli solo dopo la verifica dell'assenza di non conformità nei siti campionati.

REGISTRAZIONE DELLE ATTIVITÀ DELL'ORGANISMO INDIPENDENTE 3A PTA

In allegato al presente documento si riportano i documenti utilizzati per svolgere le attività di pertinenza della 3A PTA:

- Allegato 1 al PDC "VERBALE DI CONTROLLO";
- Allegato 2 al PDC "RNC - RAPPORTO DI NON CONFORMITÀ".

Il presente documento è di proprietà della 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l. che se ne riserva tutti i diritti. È vietata la riproduzione e/o distribuzione totale o parziale del presente documento.

DICHIARAZIONE DI ACCETTAZIONE DELLE PRESCRIZIONI PREVISTE DAL PRESENTE PIANO DEI CONTROLLI

L'Organizzazione **Consorzio Produttori Carne Bovina Pregiata delle Razze Italiane**

con sede legale in Str. Vio Viscioloso n.21 06132 Perugia
Loc. / Voc. / Fraz. /Via, CAP, Com., Prov.

nella persona del suo legale rappresentante Presidente **Diego Cipiccia**
cognome e nome

nel restituire la copia di questa pagina alla Segreteria Tecnica di 3A PTA debitamente firmata in calce nel riquadro sottostante

DICHIARA

di aver letto attentamente e di approvare ed accettare in toto i termini e le condizioni riportate nel presente Piano dei Controlli.

(Luogo e data)

(Timbro e firma del Legale rappresentante)

Il presente documento è di proprietà della 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l. che se ne riserva tutti i diritti. È vietata la riproduzione e/o distribuzione totale o parziale del presente documento.

Allegato 1 al PDC

Verbale di Controllo

Struttura oggetto del controllo: [ ] Allevamento; [ ] Mattatoio; [ ] Laboratorio di sezionamento; [ ] Macelleria; [ ] Organizzazione

Data: _____ Verbale n°: ___ RGV : _____

Ragione Sociale Azienda _____

Sede legale Azienda _____
(via, loc., CAP, Com., Prov.)

Recapiti: _____ P. IVA _____
(tel., fax, telex, e-mail)

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

Attività svolta: _____

Rappresentante legale: _____

Responsabile Azienda: _____
(se diverso dal rappresentante legale)

Gruppo di Valutazione:

Cognome	Nome	Ruolo (VAL / IT)

Obiettivo Valutazione: Valutare la conformità delle attività svolte nel rispetto dei requisiti e delle prescrizioni definite nel Piano dei controlli sul Disciplinare di etichettatura "Carne bovina etichettata dal consorzio CCBI" e del Disciplinare stesso

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

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

Personale contattato:

(segue)

Il presente documento è di proprietà della 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l. che se ne riserva tutti i diritti. È vietata la riproduzione e/o distribuzione totale o parziale del presente documento.

	REQUISITI DI CONFORMITÀ	RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ		
		C	NC	NA
	CONTROLLO IN ALLEVAMENTO			
a)	Iscrizione **Allevamento** in apposito elenco	▪	▪	▪
b)	Nascita ed allevamento del capo bovino nell' area di produzione e correttezza identificazione dei capi bovini (verificare marca auricolare dell'Azienda Sanitaria locale, cedola identificativa, C.I.F.(ove applicabile) passaporto e/o banca dati informatizzata dell'Anagrafe Bovina Nazionale)	▪	▪	▪
c)	Razze bovine e/o tipi genetici conformi al Disciplinare iscritti al Libro Genealogico Nazionale e/o ascrivibili ai tipi genetici previsti (verifica iscrizione LGN e/o passaporto se presente e/o banca dati informatizzata dell'Anagrafe Bovina Nazionale)	▪	▪	▪
d)	Correttezza e/o completezza dei dati nel Registro di stalla, nei Mod. IV e nei DDT di invio al macello	▪	▪	▪
	CONTROLLO IN MATTATOIO			
e)	Iscrizione **Mattatoio** in apposito elenco	▪	▪	▪
f)	Macellazione dei capi in Italia presso mattatoi convenzionati con l'Organizzazione (Iscrizione del mattatoio in apposito elenco)	▪	▪	▪
g)	Conformità del mattatoio alla vigente normativa applicabile	▪	▪	▪
h)	Adozione di un corretto sistema di etichettatura e rintracciabilità tale da permettere in tutte le fasi della macellazione e dello stoccaggio l'identificazione di ogni carcassa (o parte di essa)	▪	▪	▪
i)	Correttezza della documentazione in ingresso (ddt, mod. 4, passaporto) e di uscita (DDT-Fatture di accompagnamento)	▪	▪	▪
j)	Corretta emissione del Documento di identità- se la parte è destinata al punto vendita o del documento di accompagnamento se la parte è destinata ad un intermediario - laboratorio di sezionamento	▪	▪	▪
k)	Presenza del logotipo del Consorzio C.C.B.I. sul documento d'identità, sui documenti di accompagnamento e sulle mezzene.	▪	▪	▪
l)	Conformità delle operazioni di registrazione, aggiornamento e trasferimento dati informatizzati relativi ai capi bovini marchiati tramite supporto informatico	▪	▪	▪
	CONTROLLO IN LABORATORIO DI SEZIONAMENTO			
m)	Iscrizione **Laboratorio di Sezionamento** in apposito elenco	▪	▪	▪
n)	Conformità del laboratorio di sezionamento alla vigente normativa applicabile	▪	▪	▪
o)	Correttezza della provenienza, identificazione ed etichettatura delle carni in ingresso e in stoccaggio	▪	▪	▪
p)	Registrazione di carico e scarico nei sistemi interni di rintracciabilità e aggiornamento del supporto informatico CCBI	▪	▪	▪
q)	Adeguata identificazione, separazione e tracciabilità delle carni allo stoccaggio ed alla vendita	▪	▪	▪
r)	Corretta gestione del software di carico e scarico e di etichettatura automatica della carne	▪	▪	▪
s)	Corretta emissione del **Documento di identità** se la parte è destinata al punto vendita o **del documento di accompagnamento** se la parte è destinata ad un laboratorio di sezionamento	▪	▪	▪
t)	Adeguatezza della etichette, del logotipo dell'Organizzazione e eventuale presenza dello stesso nelle mezzene/ tagli in stoccaggio e lavorazione	▪	▪	▪
u)	Conformità del confezionamento ed etichettatura per le carni porzionate	▪	▪	▪
v)	Corretta gestione e archiviazione della documentazione (documenti d'identità, d.d.t. di ingresso e di uscita) per due anni	▪	▪	▪
	CONTROLLO IN PUNTO VENDITA			
w)	Iscrizione del **Punto Vendita** in apposito elenco	▪	▪	▪
x)	Conformità del punto vendita alla vigente normativa applicabile	▪	▪	▪
y)	Adeguata separazione della carne bovina etichettata dall'Organizzazione in cella frigo in area all'uopo predisposta e relativa identificazione e	▪	▪	▪

Il presente documento è di proprietà della 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l. che se ne riserva tutti i diritti. È vietata la riproduzione e/o distribuzione totale o parziale del presente documento.

z)	Adeguatezza della etichette, del logotipo dell'Organizzazione e presenza dello stesso nelle mezzene/ tagli di carne	▪	▪	▪
aa)	**VENDITA AL TAGLIO:** Corretta gestione della vendita su banco assistito e corretta rintracciabilità del prodotto (Nel caso di presenza contemporanea di più di un lotto all'interno del bancone, su ogni taglio deve essere riportato il numero del documento di identità o del lotto omogeneo o un codice alfanumerico che faccia riferimento al documento di identità esposto.)	▪	▪	▪
bb)	Esposizione del Documento di identità/sezionamento nei punti vendita al taglio	▪	▪	▪
cc)	**VENDITA A LIBERO SERVIZIO:** Corretta gestione della vendita su banco a libero servizio, adeguata separazione in area di vendita	▪	▪	▪
dd)	Adeguatezza della etichette, del logotipo dell'Organizzazione e eventuale presenza dello stesso nelle mezzene/ tagli di carne.	▪	▪	▪
ee)	Presenza e aggiornamento del registro di carico e scarico cartaceo o informatico (ad esempio con hardware specifico)	▪	▪	▪
ff)	Corretta gestione e archiviazione della documentazione per due anni dei documenti di identità e del registro di carico e scarico	▪	▪	▪
	CONTROLLO ALL'ORGANIZZAZIONE			
gg)	Correttezza della gestione degli elenchi dei soggetti effettuata **dall'Organizzazione** (anche in accordo ai piani di autocontrollo)	▪	▪	▪
hh)	Trasmissione degli elenchi **dall'Organizzazione** a 3A PTA entro il 31 dicembre di ogni anno e comunque ad ogni variazione	▪	▪	▪
ii)	Adeguata esecuzione delle verifiche effettuate **dall'Organizzazione** (anche in accordo ai piani di autocontrollo)	▪	▪	▪
jj)	Adeguata gestione delle NC riscontrate **dall'Organizzazione** anche in accordo a quanto previsto del Disciplinare	▪	▪	▪

Il presente documento è di proprietà della 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l. che se ne riserva tutti i diritti. È vietata la riproduzione e/o distribuzione totale o parziale del presente documento.

Note e Osservazioni:

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

NC maggiori rilevate n° _____ Riferimento RNC: _____

Letto e sottoscritto

L'Azienda *L'RGV (IT / VAL)*

Firma e posizione aziendale 3A PTA

Il presente documento è di proprietà della 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l. che se ne riserva tutti i diritti. È vietata la riproduzione e/o distribuzione totale o parziale del presente documento.

Integrazione al Verbale di Controllo (Allegato 1 al PDC)

Integrazione n°: ____ Pagina ____ di ____

Estremi del Verbale di controllo:

data: _____ Verbale n°: ____ RGV : _____

Note e Osservazioni:

Luogo e data _____ , _____

L'RGV (IT / VAL)

L'Azienda

_____ _____

Firma e posizione aziendale 3A PTA

Il presente documento è di proprietà della 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l. che se ne riserva tutti i diritti. È vietata la riproduzione e/o distribuzione totale o parziale del presente documento.

Allegato 2 al PDC

RNC - Rapporto di NON Conformità

Data: _____ RNC n°: ____ RGV : _____

Verbale di Controllo di riferimento n°: _____ del: _____

relativo alla seguente struttura controllata: [ ] Mattatoio [ ] Macelleria; [ ] Laboratorio di sezionamento;

[ ] Organizzazione

Descrizione NC:

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

Luogo e data _____ , _____

L'Azienda *L'RGV (IT / VAL)*

_____ _____

Firma e posizione aziendale 3A PTA

Proposta dell'Azienda per risolvere la/e NC:

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

Luogo e data _____ , _____

L'Azienda *L'RGV (IT / VAL)*

_____ _____

Firma e posizione aziendale 3A PTA

Verifica della risoluzione NC:

☐ ☐

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

Luogo e data _____ , _____

L'Azienda *L'RGV (IT / VAL)*

_____ _____

Firma e posizione aziendale 3A PTA

Il presente documento è di proprietà della 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l. che se ne riserva tutti i diritti. È vietata la riproduzione e/o distribuzione totale o parziale del presente documento.

Integrazione al RNC (Allegato 4 al PDC)

Integrazione n°: ☐ Pagina ☐ di ☐

relativa alla: ☐ Descrizione NC; ☐ Proposta dell'Azienda per risolvere la/e NC; ☐ Verifica della risoluzione NC

Estremi del RNC Rapporto di NON Conformità:

data: _____ RNC n°: ____ RGV : _____

Note e Osservazioni:

Luogo e data _____ , _____

L'Azienda *L'RGV (IT / VAL)*

_____ _____

Firma e posizione aziendale 3A PTA

Il presente documento è di proprietà della 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l. che se ne riserva tutti i diritti. È vietata la riproduzione e/o distribuzione totale o parziale del presente documento.