

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA SVOLTA DALL'ODC (11)
allevamenti					7				mancata comunicazione della modifica della toponomastica e di cambio indirizzo a seguito del trasferimento dell'allevamento presso altra sede, al di fuori della zona	grave	Esclusione del prodotto oggetto di NC dalla possibilità di certificazione e cancellazione dall'elenco	Aggiornamento elenco allevamenti
		cessazione attività	inviare comunicazione scritta	darne comunicazione scritta a 3A PTA come previsto al par.7.1 del RDC 04	8	3A PTA provvede a cancellare l'allevamento cessato dall'elenco degli allevamenti	D	ad ogni comunic.	mancata comunicazione della cessazione dell'attività		Cancellazione dall'elenco degli allevamenti riconosciuti	
					9	Acquisizione da parte delle Autorità competenti o verifica diretta presso l'allevamento	D/I	ad ogni comunic.			Cancellazione dall'elenco degli allevamenti riconosciuti	
		Identificazione e rintracciabilità	possesso di un adeguato sistema di identificazione dei capi bovini in allevamento	identificare i capi bovini secondo la legislazione vigente	10	verifica ispettiva del sistema di identificazione dei capi bovini, presenza delle marche auricolari, mod 4 ecc.	I	35%	non corretta identificazione dei capi bovini che non pregiudica l'identificazione dei capi bovini in allevamento	Lieve	Registrazione della NC su modulistica segreteria tecnica 3A PTA. Invio della documentazione a chiusura della NC	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.
	11				non corretta identificazione dei capi bovini che pregiudica in modo definitivo l'identificazione dei capi bovini in allevamento				Grave	Registrazione della NC su modulistica segreteria tecnica 3A PTA. Esclusione del prodotto oggetto di NC dalla possibilità di certificazione	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.	
		Nascita e allevamento in area di produzione	i capi bovini devono essere nati ed allevati in allevamenti dislocati nell'area di produzione	Verifica della nascita in area tipica	12	verifica della provincia di nascita attraverso software per aggiornamento on-line con la BDN	D	100%	nascita dei capi fuori dall'area tipica di produzione	Grave	Esclusione del capo bovino oggetto della NC dalla possibilità di certificazione	
		Iscrizione dei capi bovini di razza Chianina o Marchigiana Romangola al RGGB del LGN	I capi bovini devono essere regolarmente iscritti al RGGB del LGN, prima del rilascio della certificazione	Verifica dell'iscrizione del capo al RGGB del LGN presso il detentore del LGN	13	Controllo della iscrizione al RGGB del LGN attraverso software per aggiornamento on-line con la banca dati centrale del LGN	D	100%	Capo bovino non iscritto al RGGB del LGN	Grave	Esclusione del capo bovino oggetto della NC dalla possibilità di certificazione fino a risoluzione della non conformità	

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)	AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA SVOLTA DALL'ODC (11)
Capi bovini	capi bovini fino allo svezzamento	L'allevatore deve utilizzare come base alimentare latte materno per i vitelli dalla nascita allo svezzamento; in caso di situazioni di particolari gravità quali morte della madre o madre non in grado di allattare naturalmente, è ammesso l'utilizzo di latte proveniente da balie.	attenersi alle disposizioni	14	Verifica ispettiva con controllo della presenza di latte in polvere e/o di latte ricostituito. Verifica delle bolle di acquisto dei mangimi.	I	35%	Utilizzo di latte ricostituito sui vitelli fino allo svezzamento	Grave	Esclusione del capo bovino oggetto di NC dalla possibilità di certificazione.	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.
		allevamento dei capi bovini dalla nascita allo svezzamento al pascolo e/o a stabulazione libera, semibrado: dallo svezzamento fino alla macellazione, allevamento a stabulazione libera, a posta fissa, semibrado	attenersi alle disposizioni	15	Verifica ispettiva delle modalità di stabulazione	I	35%	Stabulazione diversa da quanto consentito	Grave	Esclusione del capo bovino oggetto di NC dalla possibilità di certificazione.	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.
		Utilizzo come base alimentare foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee tipiche della zona geografica indicata comprese eventuali addizioni di mangimi concentrati semplici o composti e di integratori alimentari	attenersi alle disposizioni	16	Verifica ispettiva e controllo della corsia di alimentazione e della eventuale documentazione di acquisto degli alimenti per i capi bovini	I	35%	Utilizzo come base alimentare foraggi freschi e/o conservati non provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee tipiche della zona geografica indicata	Grave	Esclusione del capo bovino oggetto di NC dalla possibilità di certificazione fino a risoluzione della NC.	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.
	capi bovini dallo svezzamento alla macellazione	esclusione dalla base alimentare durante i 4 mesi che precedono la macellazione dei capi dei foraggi insilati	attenersi alle disposizioni	17	Verifica ispettiva e controllo della corsia di alimentazione e della eventuale documentazione di acquisto degli alimenti per i capi bovini	I	35%	utilizzo di foraggi insilati nei 4 mesi che precedono la macellazione su capi di età inferiore a 20 mesi	Lieve	Sospensione del capo bovino oggetto di NC dalla possibilità di certificazione per 4 mesi.	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.
				18	Verifica ispettiva e controllo della corsia di alimentazione e della eventuale documentazione di acquisto degli alimenti per i capi bovini			utilizzo di foraggi insilati nei 4 mesi che precedono la macellazione su capi di età superiore a 20 mesi	Grave	Esclusione del capo bovino oggetto di NC dalla possibilità di certificazione.	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA SVOLTA DALL'ODC (11)
			esclusione dalla base alimentare dei seguenti sottoprodotti dell'industria: farina di carne, cicciole, farina di pesce, grasso di origine animale, scarti dell'industria dolciaria	attenersi alle disposizioni	19	Verifica ispettiva e controllo della corsia di alimentazione e della eventuale documentazione di acquisto degli alimenti per i capi bovini	I	35%	utilizzo nella base alimentare di: farina di carne, cicciole, farina di pesce, sangue, grasso di origine animale, scarti dell'industria dolciaria	Grave	Esclusione del capo bovino oggetto di NC dalla possibilità di certificazione.	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.
			livelli nutritivi della razione giornaliera maggiori di 0,8 UF per kg di s.s. per i maschi e di 0,7 UF per Kg di s.s. per le femmine ed una razione con quota proteica compresa tra 13 % e 18 % in funzione dello sviluppo	attenersi alle disposizioni	20	Verifica ispettiva con controllo delle UF e della quota proteica della razione giornaliera	I	35%	livelli nutritivi della razione giornaliera inferiori di 0,8 UF per i soggetti maschi e 0,7 UF per le femmine per kg di sostanza secca ed una razione con quota proteica compresa inferiore al 13% o superiore al 18%	Grave	Esclusione del capo bovino oggetto di NC dalla possibilità di certificazione	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.
	riconoscimento iniziale	Compilazione della richiesta di iscrizione elenco mattatoi, allegato 2 al RDC 04	Comunicazione dei dati anagrafici del rappresentante legale, della sede legale e della sede operativa, del soggetto interno addetto al rilascio della conformità e alla apposizione del contrassegno	Allegare alla richiesta di iscrizione elenco mattatoi, allegato 2 al RDC 04, il certificato di iscrizione alla CCIAA, visura camerale e/o altro documento ufficiale attestante l'effettivo svolgimento dell'attività all'indirizzo dichiarato e autorizzazione sanitaria	21	3A PTA verifica che l'istanza di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando l'apposita modulistica. Accerta che la documentazione allegata sia adeguata alle prescrizioni previste e sia sostanziale. Completata l'istruttoria, 3A PTA procede all'attribuzione del numero di identificazione (N. Elenco) inserendo il mattatoio riconosciuto nell'elenco di cui all'allegato 2A al RDC 04.	D	ad ogni riconos.	richiesta di iscrizione elenco mattatoi, allegato 2 al RDC 04 non correttamente compilata e sottoscritta: mancato invio del certificato di iscrizione alla CCIAA, visura camerale e/o altro documento ufficiale attestante l'effettivo svolgimento dell'attività all'indirizzo dichiarato e dell'autorizzazione sanitaria		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione
autorizzazione all'esercizio della attività di macellazione			22		D		ad ogni riconos.	istanza presentata da parte di un soggetto non legittimato o non effettuante l'attività		diniego della procedura di riconoscimento	3A PTA comunica al soggetto la ricusazione dell'istanza di riconoscimento.	
			23		I		ad ogni riconos. entro 60 giorni dalla iscrizione	soggetto non legittimato o non effettuante l'attività; non corrispondenza dei dati comunicati		diniego procedura di riconoscimento	3A PTA comunica al soggetto la ricusazione dell'istanza di riconoscimento.	

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA SVOLTA DALL'ODC (11)
	Mantenimento dei requisiti	adeguatezza informazioni contenute nell'elenco mattatoi	variazione anagrafica e/o ragione sociale	Comunicare entro 15 giorni a 3A PTA la variazione anagrafica e/o ragione sociale in forma scritta utilizzando l'allegato 2 RDC 04 Richiesta iscrizione mattatoi allegando visura camerale e/o altro documento ufficiale attestante l'effettivo svolgimento dell'attività all'indirizzo dichiarato e copia dell'autorizzazione sanitaria	24	3A PTA prende atto della comunicazione pervenuta, modifica l'elenco dei mattatoi riconosciuti	D	100%	mancata comunicazione della variazione della ragione sociale e/o dei dati anagrafici, anche da parte del subentrante nella conduzione di un mattatoio riconosciuto. mancata comunicazione della modifica della toponomastica e di cambio indirizzo a seguito del trasferimento del mattatoio presso altra sede	lieve	sollecito dell'invio della comunicazione	richiesta adeguamento
			cambio di indirizzo dell'attività produttiva	Comunicare entro 15 giorni a 3A PTA il cambio di indirizzo dell'attività produttiva in forma scritta utilizzando l'allegato 2 al RDC 04 Richiesta iscrizione Elenco Mattatoi	25	Nel caso di modifica della toponomastica e di cambio indirizzo a seguito del trasferimento del mattatoio presso altra sede, 3A PTA prende atto della comunicazione pervenuta e modifica conseguentemente l'elenco dei mattatoi riconosciuti.	D	100%				
		certificazione dei bovini	macellazione almeno di un capo bovino certificato nell'arco temporale di 1 anno	certificare almeno 1 capo bovino nell'arco temporale di 1 anno consecutivo	26	Verifica del numero dei capi certificati nell'arco temporale di 1 anni consecutivi	D	100%	mancata certificazione di capi bovini nell'arco temporale di 1 anno		Diniego del riconoscimento e dimissione d'ufficio	
		cessazione attività	inviare comunicazione scritta	darne comunicazione scritta a 3A PTA come previsto dal RDC 04	27	3APTA provvede a cancellare il Mattatoio cessato dall'elenco dei Mattatoi	D	ad ogni comunicazione	mancata comunicazione della cessazione dell'attività	Lieve	Cancellazione dall'elenco dei mattatoi riconosciuti	
				28	Acquisizione da parte delle Autorità competenti o verifica diretta presso il Mattatoio	D/I	ad ogni comunic.			Cancellazione dall'elenco dei mattatoi riconosciuti		
	Accettazione del capo bovino in mattatoio	fase di scarico e sosta precedente alla macellazione	evitare stress ai capi bovini a tutti i capi bovini ascrivibili alle razze "Chianina" o "Marchigiana" o "Romagnola" con età compresa tra 12 e 24 mesi	attenersi alle disposizioni	29	Verifica ispettiva - delle condizioni generali del capo bovino	I	35% (200% se iscritti nell'anno)	presenza di fattori stressanti per l'animale durante lo scarico e la sosta in fase di premacellazione utilizzo di mezzi cruenti durante lo scarico e la sosta degli animali in premacellazione. i capi bovini potenzialmente IGP non sono avviati direttamente in corsia di macellazione o non stanno in box singoli (per gruppo di trasporto come riportato da modello 4)	Grave	Esclusione del capo bovino oggetto di NC dalla possibilità di certificazione.	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.
			non utilizzare mezzi cruenti durante il carico e lo scarico su tutti i capi bovini riportanti nel passaporto la descrizione "Chianina" o "Marchigiana" o "Romagnola" con età compresa tra 12 e 24 mesi	attenersi alle disposizioni	30	verifica ispettiva - modalità di scarico e del trattamento dei capi durante la sosta	I	35% (200% se iscritti nell'anno)				

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA SVOLTA DALL'ODC (11)
mattatoio			I capi bovini ascrivibili alle razze "Chianina" o "Marchigiana" o "Romagnola" con età compresa tra 12 e 24 mesi sono avviati direttamente in corsia di macellazione o sostano in box singoli.	attenersi alle disposizioni	31	verifica ispettiva - modalità di gestione dei capi durante la sosta	I	35% (200% se iscritti nell'anno)				
	fase di macellazione, pre e post-macellazione	identificazione e rintracciabilità dei capi bovini/mezzene	il mattatoio deve adottare un sistema di registrazione e di identificazione tale da garantire l'identificazione e la rintracciabilità dei capi bovini e delle mezzene	Rispetto dei regolamenti sulla etichettatura e rintracciabilità delle carni bovine	32	Verifica ispettiva -mantenimento della identificazione e tracciabilità durante la fase di macellazione e documentale dei registri di macellazione, archiviazione dei passaporti e mod.4	I	35% (200% se iscritti nell'anno)	non corretta gestione della identificazione e rintracciabilità dei capi bovini e delle mezzene destinate alla certificazione che non pregiudica in modo definitivo l'identificazione e la rintracciabilità delle stesse	lieve	Sospensione del capo bovino/mezzene oggetto di NC dalla possibilità di certificazione fino a risoluzione della NC	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.
					33				non corretta gestione della identificazione e rintracciabilità dei capi bovini e delle mezzene destinate alla certificazione che pregiudica in modo definitivo l'identificazione e la rintracciabilità delle stesse	Grave	Esclusione del capo bovino/mezzene oggetto di NC dalla possibilità di certificazione.	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.
		Sgrassamento delle carcasse	Non deve essere effettuato lo sgrassamento totale della carcassa intesa come la completa rimozione del grasso di copertura del filetto e del grasso di copertura (interno ed esterno) delle masse muscolari che all'atto della macellazione risultano ricoperte da grasso.	attenersi alle disposizioni	34	Verifica ispettiva delle carcasse	I	35% (200% se iscritti nell'anno)	Sgrassamento totale della carcassa	Grave	Esclusione del capo bovino/mezzene oggetto di NC dalla possibilità di certificazione.	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA SVOLTA DALL'ODC (11)
		refrigerazione delle carcasse	la refrigerazione delle carcasse deve essere fatta in maniera graduale in modo da evitare la contrattura da freddo su tutti i capi bovini ascrivibili alle razze "Chianina" o "Marchigiana" o "Romagnola" con età compresa tra 12 e 24 mesi	Attenersi alle disposizioni	35	Verifica ispettiva - zona di stoccaggio per il preraffreddamento delle carcasse - celle di raffreddamento	I	35% (200% se iscritti nell'anno)	mancata refrigerazione graduale delle carcasse	Grave	Esclusione della carcassa oggetto di NC dalla possibilità di certificazione.	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.
		verifica dei dati identificativi e di rintracciabilità	Le carcasse bovine devono essere identificate attraverso una etichetta al fine di poter risalire al capo bovino	Attenersi alle disposizioni	36	Verifica ispettiva - compatibilità dei dati riportati sulle etichette apposte sulle carcasse con i dati riportati nel registro di macellazione	I	35% (200% se iscritti nell'anno)	Mezzene senza identificazione e rintracciabilità tale da impedirne la rintracciabilità	Grave	Esclusione della carcassa oggetto di NC dalla possibilità di certificazione.	
		provenienza dei capi bovini	I capi bovini devono essere allevati in allevamenti che hanno ottenuto il riconoscimento iniziale e che hanno mantenuto i requisiti	Utilizzo del software informatico	37	Verifica documentale dei dati anagrafici del capo bovino attraverso software informatico	D	35% (200% se iscritti nell'anno)	Capo bovino allevato in aziende non inserite nell'elenco allevamenti o che non hanno mantenuto i requisiti	Grave	Esclusione della carcassa oggetto di NC dalla possibilità di certificazione.	
		Iscrizione del capo al RGGB del LGN	I capi bovini devono essere iscritti al RGGB del LGN	Utilizzo del software informatico	38	Verifica documentale dei dati del LGN attraverso il software informatico	D	35% (200% se iscritti nell'anno)	Capo bovino non iscritto al RGGB del LGN	Grave	Esclusione della carcassa oggetto di NC dalla possibilità di certificazione	
		Conformazione della carcassa e stato di ingrassamento	Le carcasse bovine devono avere conformazione non inferiore ad R e stato di ingrassamento 2 o 3	Attenersi alle disposizioni	39	Verifica documentale dei dati dal registro delle macellazioni. In assenza di tale registrazione il soggetto emetterà eventuale giudizio di conformità	D/I	35% (200% se iscritti nell'anno)	Carcassa con conformazione inferiore ad R e/o con stato di ingrassamento diverso da 2 e 3	Grave	Esclusione della carcassa oggetto di NC dalla possibilità di certificazione.	
		Colorazione delle parti carnose della carcassa	Le parti carnose della carcassa non devono presentare colorazioni magenta o tendenti al nero	Attenersi alle disposizioni	40	Verifica ispettiva delle parti carnose della carcassa	I	35% (200% se iscritti nell'anno)	Carcassa con colorazione delle parti carnose tendenti al magenta o al nero	Grave	Esclusione della carcassa oggetto di NC dalla possibilità di certificazione.	
		Colorazione del grasso visibile della carcassa	Il grasso visibile della carcassa non deve presentare colorazione tendente al giallo cinerino o con venature giallo cariche	Attenersi alle disposizioni	41	Verifica ispettiva del grasso della carcassa	I	35% (200% se iscritti nell'anno)	Colorazione del grasso visibile della carcassa tendente al giallo cinerino o con venature giallo cariche	Grave	Esclusione della carcassa oggetto di NC dalla possibilità di certificazione.	
		Determinazioni analitiche	pH fra 5.2 e 5.8 calo a fresco <3%	Attenersi alle disposizioni	42	determinazione diretta o acquisizione del dato dal mattatoio	I/D/A	50% della radice quadrata	valori non compresi nell'intervallo previsto	Grave	Esclusione della carcassa oggetto di NC dalla possibilità di certificazione.	
			determinazioni analitiche previste all'art. 5.4 del Disciplinare	Attenersi alle disposizioni	43	Analisi presso un laboratorio conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 qualificato da 3A-PTA per le prove di tipo.	A	50% della radice quadrata	valori non compresi negli intervalli previsti riferiti al valore medio della carcassa secondo lo studio del DAFNAE	Grave	Esclusione della carcassa oggetto di NC dalla possibilità di certificazione.	

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA SVOLTA DALL'ODC (11)
	Verifica da parte del soggetto interno	Compilazione del documento di controllo	Il documento di controllo deve essere compilato attraverso il software fornito all'ispettore incaricato riportando i dati di macellazione, e quanto previsto dal RDC 04	Attenersi alle disposizioni	44	Corretta compilazione del documento di controllo verificando i dati del registro di macellazione e quelli riportati sulla carcassa.	I	35% (200% se iscritti nell'anno)	Compilazione del documento di controllo riportante errori di tipo formale	Lieve	Sospensione del capo bovino oggetto di NC dalla possibilità di certificazione fino a risoluzione della NC	Correzione o completamento della compilazione del documento di controllo. Intensificazione temporanea dei controlli attraverso verifica supplementare documentale da effettuarsi entro un anno.
					Compilazione del documento di controllo riportante errori di tipo sostanziale				Grave	Esclusione del capo bovino oggetto di NC dalla possibilità di certificazione fino a risoluzione della NC.	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica supplementare da effettuarsi entro un anno.	
		Apposizione del contrassegno	Devono essere apposti almeno 18 contrassegni su ogni mezzena sui tagli previsti dal disciplinare. E' ammessa la mancata apposizione del contrassegno (equiparata a smarchiatura del prodotto) nel caso in cui il soggetto interno 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 laboratorio o Punto vendita/macelleria non assoggettate ai controlli		46	Verifica ispettiva	I	35% (200% se iscritti nell'anno)	insufficiente numero di contrassegni per mezzena o non corretta apposizione sui tagli previsti	Lieve	Richiamo scritto all'ispettore incaricato e al mattatoio. Apposizione immediata dei contrassegni mancanti.	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.
					47	Verifica ispettiva	I	35% (200% se iscritti nell'anno)	Assenza totale di contrassegni sulla mezzena	Grave	Esclusione del capo bovino oggetto di NC dalla certificazione. Richiamo scritto all'ispettore incaricato e al mattatoio	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA SVOLTA DALL'ODC (11)
		Controllo sui capi certificabili	correttezza del controllo di conformità sui capi certificabili	svolgere correttamente l'attività di controllo su tutti i capi bovini riportanti nel passaporto la descrizione "Chianina" o "Marchigiana" o "Romagnola" provenienti da allevamenti inseriti in Elenco Allevamenti con età compresa tra 12 e 24 mesi	48	Verifica dell'avvenuto controllo di conformità su tutti i capi certificabili in modo corretto	I	35% (200% se iscritti nell'anno)	controllo di conformità su tutti i capi bovini certificabili non correttamente eseguito che non pregiudica la tracciabilità del prodotto	lieve	Richiamo scritto al mattatoio	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.
				49	reiterazione del controllo di conformità su tutti i capi bovini certificabili non correttamente eseguito e che pregiudica la tracciabilità del prodotto				Grave	Richiamo scritto al mattatoio. Esclusione del capo.	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.	
	riconoscimento iniziale	Compilazione della richiesta di iscrizione elenco Intermediari/Operatore Commerciale, allegato 3 al RDC 04	Comunicazione dei dati anagrafici del rappresentante legale, della sede legale e della sede operativa.	Allegare alla richiesta di iscrizione elenco Intermediari/Operatori Commerciali, allegato 3 al RDC 04, il certificato di iscrizione alla CCIAA, visura camerale e/o altro documento ufficiale attestante l'effettivo svolgimento dell'attività all'indirizzo dichiarato	50	3A PTA verifica che l'istanza di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando l'apposita modulistica. Accerta che la documentazione allegata sia adeguata alle prescrizioni previste e sia sostanziale. Completata l'istruttoria, 3A PTA procede all'attribuzione del numero di identificazione (N. Elenco) inserendo L'Intermediario/Operatore Commerciale riconosciuto nell'elenco di cui all'allegato C al RDC 04.	D	ad ogni riconos.	richiesta di iscrizione elenco Intermediari /Operatore Commerciale, allegato 3 al RDC 04 non correttamente compilata e sottoscritta. mancato invio del certificato di iscrizione alla CCIAA, visura camerale e/o altro documento ufficiale attestante l'effettivo svolgimento dell'attività all'indirizzo dichiarato		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione
	Mantenimento dei requisiti	adeguatezza informazioni contenute nell'elenco Intermediari /Operatore Commerciale	variazione anagrafica e/o ragione sociale	Comunicare entro 15 giorni a 3A PTA la variazione anagrafica e/o ragione sociale in forma scritta utilizzando l'allegato 3 RDC 04 Richiesta iscrizione Intermediari /Operatore Commerciale allegando visura camerale e/o altro documento ufficiale attestante l'effettivo svolgimento dell'attività all'indirizzo dichiarato	51	3A PTA prende atto della comunicazione pervenuta, modifica l'elenco degli Intermediari /Operatori Commerciali riconosciuti	D	ad ogni comunic.	mancata comunicazione della variazione della ragione sociale e/o dei dati anagrafici, anche da parte del subentrante	Lieve	sollecito dell'invio della comunicazione	richiesta adeguamento
			cambio di indirizzo dell'attività	Comunicare entro 15 giorni a 3A PTA il cambio di indirizzo dell'attività in forma scritta utilizzando l'allegato 3 al RDC 04 Richiesta iscrizione Elenco Intermediari /Operatore Commerciale	52	Nel caso di modifica della toponomastica e di cambio indirizzo a seguito del trasferimento dell'Intermediari /Operatore Commerciale presso altra sede, 3A PTA prende atto della comunicazione pervenuta e modifica conseguentemente l'elenco degli Intermediari /Operatore Commerciale riconosciuti.	D	ad ogni comunic.	mancata comunicazione della modifica della toponomastica e di cambio indirizzo a seguito del trasferimento degli Intermediari /Operatore Commerciale presso altra sede	Grave	sospensione dell'operatore e esclusione del prodotto dal circuito IGP	richiesta adeguamento con nuova verifica ispettiva

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA SVOLTA DALL'ODC (11)
Intermediario/Operatore commerciale		Carico di carne certificata	Carico di carne certificata IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale entro un anno dalla data di carico dell'ultimo quantitativo certificato	Verifica della data di carico del prodotto certificato	53	Verifica del quantitativo prodotto certificato caricato nell'ultimo anno	D	100%	mancata carico e lavorazione di prodotto certificato nell'ultimo anno		Cancellazione dall'elenco degli operatori riconosciuti	
		cessazione attività	inviare comunicazione scritta	darne comunicazione scritta a 3A PTA come previsto dal RDC 04	54	3APTA provvede a cancellare l'elenco degli operatori	D	ad ogni comunic.	mancata comunicazione della cessazione dell'attività	Lieve	Cancellazione dall'elenco degli operatori riconosciuti	
					55	Acquisizione da parte delle Autorità competenti o verifica diretta presso la sede dell'intermediario	D/I	ad ogni comunic.			Cancellazione dall'elenco degli intermediari riconosciuti	
	software informatico	Corretta gestione del software per scarico della carne in mezzene, quarti, tagli	Corretta gestione del software relativamente al carico e allo scarico della carne in mezzene, quarti, tagli	attenersi alle disposizioni	56	software fornito	D/I	35%	Non corretta gestione del software relativamente al carico e allo scarico della carne in mezzene, quarti, tagli per destinazione a soggetti non inseriti nel sistema dei controlli	Lieve	Richiamo scritto all'Intermediario/Operatore Commerciale	Registrazione degli scarichi. Controllo documentale supplementare da effettuarsi entro un anno
					57	software fornito	D/I	35%	Non corretta gestione del software relativamente al carico e allo scarico della carne in mezzene, quarti, tagli per destinazione a soggetti inseriti nel sistema dei controlli	Grave	Richiamo scritto all'Intermediario/Operatore Commerciale	Registrazione degli scarichi. Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno
		Identificazione del prodotto IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" nei documenti di accompagnamento e/o vendita	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. (V.B.A.C.)	attenersi alle disposizioni	58	Verifica dei documenti di accompagnamento/vendita	D/I	35%	Non corretta identificazione del prodotto IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" nei documenti di accompagnamento e/o vendita che non pregiudica la tracciabilità del prodotto	Lieve	Invio della documentazione corretta per gli scarichi successivi	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.
					59				Non corretta identificazione del prodotto IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" nei documenti di accompagnamento e/o vendita che pregiudica la tracciabilità del prodotto	Grave	Richiamo scritto all'Intermediario/Operatore Commerciale. Esclusione del prodotto (ove applicabile).	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA SVOLTA DALL'ODC (11)
	Scarico e vendita del prodotto	Coerenza fra quanto riportato nel registro di carico e scarico e quanto presente nella documentazione di accompagnamento/vendita.	I dati riportati nel registro di carico-scarico devono essere coerenti nelle destinazioni e nei quantitativi con quanto riportato nella documentazione di accompagnamento e/o vendita	attenersi alle disposizioni	60	Verifica dei documenti di accompagnamento/vendita	D/I	35%	Mancata coerenza fra quanto riportato nel registro di carico e scarico e quanto presente nella documentazione di accompagnamento/vendita.	Grave	Invio della documentazione corretta per gli scarichi successivi	Intensificazione temporanea dei controlli : Verifica documentale e ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno
		Comunicazione ai soggetti non inseriti negli elenchi della impossibilità di vendita del prodotto come IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino centrale	La documentazione di accompagnamento/vendita deve contenere o allegare tale informazione	attenersi alle disposizioni	61	Verifica dei documenti di accompagnamento/vendita	D/I	35%	Assenza della comunicazione ai soggetti non inseriti negli elenchi della impossibilità di vendita del prodotto come IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino centrale	Grave	Richiamo scritto all'Intermediario/Operatore Commerciale	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.
	frollatura	Rispetto del periodo di frollatura per i soggetti maschi nel caso di vendita come IGP a consumatori finali/collettività	La frollatura per le carcasse dei maschi deve essere di almeno 4 giorni per tutti i tagli ad eccezione della noce, scamone, fesa e lombata, per i quali 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.	attenersi alle disposizioni	62	verifica ispettiva e confronto tra la data di macellazione riportata nel documento di controllo e la data di vendita del prodotto (ddt)	D/I	35%	vendita del prodotto prima del periodo minimo di frollatura senza informazione scritta dell'obbligo di rispetto	Grave	Richiamo scritto all'Intermediario/Operatore Commerciale	Intensificazione temporanea dei controlli : Verifica documentale e ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno
	Declassamento del prodotto	Presenza della autorizzazione al declassamento rilasciata dal Consorzio di Tutela	Il declassamento del prodotto deve essere effettuato a seguito di formale autorizzazione del Consorzio di Tutela	Attenersi alle disposizioni	63	Verifica ispettiva della presenza della autorizzazione rilasciata dal Consorzio di Tutela	I	35%	Assenza della autorizzazione al declassamento	Grave	Richiamo scritto	
		invio della autorizzazione al declassamento all'Organismo di Controllo	L'autorizzazione ottenuta dal Consorzio di Tutela deve essere comunicata all'Organismo di Controllo	Attenersi alle disposizioni	64	invio della autorizzazione al declassamento all'Organismo di Controllo	D	100%	mancato invio della autorizzazione al declassamento all'Organismo di Controllo	Lieve	Richiesta di invio dell'Autorizzazione al declassamento	
		Registrazione del prodotto declassato nel registro di carico-scarico	Deve essere riportata relativa annotazione del prodotto declassato nel registro di carico-scarico	Attenersi alle disposizioni	65	Verifica del registro di carico-scarico	I	35%	mancata registrazione del prodotto declassato	Grave	Richiamo scritto	Invio del registro carico-scarico correttamente aggiornato;Intensificazione e temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA SVOLTA DALL'ODC (11)
		Carico e lavorazione di carne certificata	Carico e lavorazione di carne certificata IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale entro un anno dalla data di lavorazione dell'ultimo quantitativo certificato caricato e lavorato	Verifica della data di carico e lavorazione del prodotto certificato	70	Verifica del quantitativo prodotto certificato caricato e lavorato nell'ultimo anno	D	100%	mancata carico e lavorazione di prodotto certificato nell'ultimo anno		Cancellazione dall'elenco dei laboratori riconosciuti	
		cessazione attività	inviare comunicazione scritta	darne comunicazione scritta a 3A PTA come previsto dal RDC 04	71	darne comunicazione scritta a 3A PTA come previsto dal RDC 04	D	ad ogni comunic.	mancata comunicazione della cessazione dell'attività	Lieve	Cancellazione dall'elenco dei laboratori riconosciuti	
					72	Acquisizione da parte delle Autorità competenti o verifica diretta presso la sede del laboratorio	D/I	ad ogni comunic.			Cancellazione dall'elenco dei laboratori riconosciuti	
	Accettazione delle mezzene o dei sestì o dei tagli certificati	provenienza delle mezzene e/o dei sestì certificati	Le mezzene e/o i sestì devono provenire da mattatoi o da laboratori di sezionamento assoggettati ai controlli	Verifica del fornitore attraverso software fornito da 3A PTA	73	Verifica della provenienza della mezzena e/o dei sestì attraverso software	D	100%	Provenienza delle mezzene e/o dei sestì da mattatoi o da laboratori di sezionamento non assoggettati ai controlli	Grave	Esclusione del prodotto oggetto di NC dalla certificazione.	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.
		presenza dei contrassegni	Le mezzene e/o i sestì devono riportare i contrassegni apposti dall'ispettore incaricato al momento della certificazione.	Verifica visiva della presenza dei contrassegni nel numero e sui tagli previsti dal disciplinare	74	Verifica visiva della presenza dei contrassegni nel numero e sui tagli previsti dal disciplinare	I	100%	Insufficiente numero di contrassegni per mezzena o non corretta apposizione sui tagli previsti	Lieve	Richiamo scritto all'ispettore incaricato del mattatoio. Apposizione immediata dei contrassegni mancanti.	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno presso il Mattatoio fornitore
					75	Verifica visiva della presenza dei contrassegni nel numero e sui tagli previsti dal disciplinare	I	100%	Assenza dei contrassegni	Grave	Esclusione del prodotto oggetto di NC dalla certificazione. Richiamo scritto all'ispettore incaricato del mattatoio.	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno presso il Mattatoio fornitore
	Stoccaggio del	Stoccaggio del prodotto ante lavorazione	Il prodotto deve essere stoccato in zone allo scopo predisposte, correttamente separate al fine di evitare commistione con altro prodotto	attenersi alle disposizioni	76	Verifica della zona di stoccaggio	I	100%	Stoccaggio del prodotto ante lavorazione in zone non separate ed in modo da poter creare commistione con altro prodotto	Lieve	Sospensione del prodotto oggetto di NC dalla possibilità di certificazione fino al ripristino della conformità	Separazione ed identificazione del prodotto certificato. Verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA SVOLTA DALL'ODC (11)	
laboratorio di sezionamento	prodotto	Stoccaggio del prodotto post lavorazione	Il prodotto deve essere stoccato in zone allo scopo predisposte, correttamente separate al fine di evitare commistione con altro prodotto	attenersi alle disposizioni	77	Verifica della zona di stoccaggio	I	100%	Stoccaggio del prodotto post lavorazione in zone non separate ed in modo da poter creare commistione con altro prodotto	Lieve	Sospensione del prodotto oggetto di NC dalla possibilità di certificazione fino al ripristino della conformità	Separazione ed identificazione del prodotto certificato. Verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.	
	Processo di lavorazione, disosso e confezionamento	Mantenimento della rintracciabilità e della identificazione del prodotto	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.	attenersi alle disposizioni	78	Verifica ispettiva - processo di lavorazione	I	100%	Mancata identificazione della catena di lavorazione	Grave	Esclusione del prodotto oggetto di NC dalla certificazione.	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.	
		Corretta registrazione delle date di inizio e di fine lavorazione e dei quantitativi allo scarico	Il laboratorio deve provvedere alla registrazione della data di inizio e di fine lavorazione registrando i quantitativi allo scarico ad ogni vendita, decrementando il quantitativo residuo.	attenersi alle disposizioni	79	registro delle lavorazioni	D/I	100%	mancata registrazione delle date di inizio e fine lavorazione	Grave	Comunicazione scritta.	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.	
	software informatico	Corretta gestione del software per scarico della carne in mezzene, quarti, tagli certificati IGP"Vitellone bianco dell'Appennino Centrale"	Corretta gestione del software relativamente allo scarico della carne in mezzene, quarti, tagli		attenersi alle disposizioni	80	software fornito e/o sistemi di tracciabilità interni	D/I	100%	Non corretta gestione del software relativamente allo scarico della carne in mezzene, quarti, tagli per destinazione a soggetti non inseriti nel sistema dei controlli	Lieve	Richiamo scritto al laboratorio	Registrazione degli scarichi. Controllo documentale supplementare da effettuarsi entro un anno
		Corretta gestione del software per scarico della carne in mezzene, quarti, tagli certificati IGP"Vitellone bianco dell'Appennino Centrale"	Corretta gestione del software relativamente allo scarico della carne in mezzene, quarti, tagli		attenersi alle disposizioni	81	software fornito e/o sistemi di tracciabilità interni	D/I	100%	Non corretta gestione del software relativamente al carico e allo scarico della carne in mezzene, quarti, tagli per destinazione a soggetti inseriti nel sistema dei controlli	Grave	Sospensione del prodotto oggetto di NC dalla possibilità di certificazione fino al ripristino della conformità	Registrazione degli scarichi. Verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA SVOLTA DALL'ODC (11)
		Utilizzo di sistemi di tracciabilità interni in alternativa al software di gestione via web service approvati da 3APTA	IL sistema di tracciabilità interno di gestione del prodotto IGP "Vitellone bianco dell'Appennino centrale" deve essere approvato da 3APTA	attenersi alle disposizioni	82	verifica sistemi di tracciabilità interni	D/I	100%	Utilizzo di sistemi di tracciabilità interni non approvati da 3APTA	Grave	Sospensione del prodotto oggetto di NC dalla possibilità di certificazione fino al ripristino della conformità	registrazione degli scarichi. Verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.
	etichettatura del prodotto	Corretta etichettatura del prodotto IGP	L'etichetta deve riportare le informazioni previste al Disciplinare art. 6.3. L'etichetta può riportare anche le altre informazioni previste nel documento di controllo	attenersi alle disposizioni	83	verifica delle etichette e delle confezioni	I	100%	etichette incompleta delle informazioni previste al Disciplinare art. 6,3	Grave	Sospensione del prodotto oggetto di NC dalla possibilità di certificazione fino al ripristino della conformità	emissione della etichetta completa e corretta. Verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.
84					etichetta con errori formali che non influiscono sull'identificazione e tracciabilità del prodotto				Lieve	Richiesta correzione dell' etichetta	emissione della etichetta completa e corretta. Verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.	
	Scarico e vendita del prodotto	Identificazione del prodotto IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" nei documenti di accompagnamento e/o vendita	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 V.B.A.C.	attenersi alle disposizioni	85	Verifica dei documenti di accompagnamento/vendita	D/I	100%	Non corretta identificazione del prodotto IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" nei documenti di accompagnamento e/o vendita	Lieve	Invio della documentazione corretta per gli scarichi successivi	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.
		Coerenza fra quanto riportato nel registro di carico e scarico e quanto presente nella documentazione di accompagnamento/vendita.	I dati riportati nel registro di carico-scarico devono essere coerenti nelle destinazioni e nei quantitativi con quanto riportato nella documentazione di accompagnamento e/o vendita	attenersi alle disposizioni	86	Verifica dei documenti di accompagnamento/vendita	D/I	100%	Mancata coerenza fra quanto riportato nel registro di carico e scarico e quanto presente nella documentazione di accompagnamento/vendita.	Grave	Invio della documentazione corretta per gli scarichi successivi	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.
		Comunicazione ai soggetti non inseriti negli elenchi della impossibilità di vendita del prodotto come IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino centrale	La documentazione di accompagnamento/vendita deve contenere o allegare tale informazione	attenersi alle disposizioni	87	Verifica dei documenti di accompagnamento/vendita	D/I	100%	Assenza della comunicazione ai soggetti non inseriti negli elenchi della impossibilità di vendita del prodotto come IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino centrale	Grave	Richiamo scritto al Laboratorio di sezionamento	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA SVOLTA DALL'ODC (11)
		Rispetto del periodo di frollatura per i soggetti maschi nel caso di vendita come IGP a consumatori finali/collettività	La frollatura per la carne proveniente da soggetti maschi deve essere di almeno 4 giorni per tutti i tagli ad eccezione del lombo, noce, scamone, fesa, per i quali 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.	attenersi alle disposizioni	88	verifica ispettiva e confronto tra la data di macellazione riportata nel documento di controllo e la data di vendita del prodotto (ddt)	D/I	100%	vendita del prodotto prima del periodo minimo di frollatura senza dichiarazione del mancato rispetto del detto periodo	Grave	Richiamo scritto o Sospensione del prodotto oggetto di NC dalla certificazione fino al ripristino della conformità.	Intensificazione temporanea dei controlli :Verifica documentale e ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno
	Declassamento del prodotto	Presenza della autorizzazione al declassamento rilasciata dal Consorzio di Tutela	Il declassamento del prodotto deve essere effettuato a seguito di formale autorizzazione del Consorzio di Tutela	Attenersi alle disposizioni	89	Verifica ispettiva - presenza della autorizzazione rilasciata dal Consorzio di Tutela	I	100%	Assenza della autorizzazione al declassamento	Grave	richiamo scritto al laboratorio	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.
invio della autorizzazione al declassamento all'Organismo di Controllo		L'autorizzazione ottenuta dal Consorzio di Tutela deve essere comunicata all'Organismo di Controllo	Attenersi alle disposizioni	90	verifica ispettiva - invio della autorizzazione al declassamento all'Organismo di Controllo	I	100%	mancato invio della autorizzazione al declassamento all'Organismo di Controllo	Lieve	Richiamo scritto al laboratorio e richiesta adeguamento		
Registrazione del prodotto declassato nel registro di carico-scarico		Deve essere riportata relativa annotazione del prodotto declassato nel registro di carico-scarico	Attenersi alle disposizioni	91	Verifica registro di carico-scarico	I	100%	mancata registrazione del prodotto declassato	Grave	Richiamo scritto al laboratorio e richiesta adeguamento	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.	
	riconoscimento iniziale	Compilazione della richiesta di iscrizione elenco punti vendita/macellerie allegato 5 ai RDC 04	Comunicazione dei dati anagrafici del rappresentante legale, della sede lagale e della sede operativa	Allegare alla richiesta di iscrizione elenco punti vendita/macellerie, allegato 5 al RDC 04, il certificato di iscrizione alla CCIAA, visura camerale e/o altro documento ufficiale attestante l'effettivo svolgimento dell'attività all'indirizzo dichiarato e autorizzazione sanitaria	92	3A PTA verifica che l'istanza di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando l'apposita modulistica. Accerta che la documentazione allegata sia adeguata alle prescrizioni previste e sia sostanziale. Completata l'istruttoria, 3A PTA procede all'attribuzione del numero di identificazione (N. Elenco) inserendo il punto vendita/macelleria riconosciuto nell'elenco di cui all'allegato E al RDC 04.	D	ad ogni riconos.	richiesta di iscrizione elenco punti vendita/macellerie, allegato 5 al RDC 04 non correttamente compilata e sottoscritta. mancato invio del certificato di iscrizione alla CCIAA, visura camerale e/o altro documento ufficiale attestante l'effettivo svolgimento dell'attività all'indirizzo dichiarato e dell'autorizzazione sanitaria		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione
autorizzazione all'esercizio della attività porzionamento e vendita			93									

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA SVOLTA DALL'ODC (11)
					101		I		Assenza dei contrassegni nel numero e sui tagli previsti dal disciplinare	Grave	Esclusione del prodotto oggetto di NC dalla certificazione	Intensificazione temporanea dei controlli : Verifica documentale e ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno presso il Mattatoio fornitore o presso un destinatario
	Messa in vendita del prodotto	Frollatura della carne	La frollatura per le carcasse dei maschi deve essere di almeno 4 giorni per i quarti anteriori e posteriori ad eccezione dei tagli di lombo, noce, scamone, fesa, 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.	verifica della data di macellazione	102	verifica ispettiva e confronto tra la data di macellazione riportata nel documento di controllo e la data di vendita del prodotto	I	50%	esposizione del prodotto non ancora venduto che non ha completato il periodo minimo di frollatura	lieve	Sospensione del prodotto oggetto di NC dalla certificazione fino al ripristino della conformità attraverso l'apposizione di un cartello che specifica che il prodotto non ha ancora completato il periodo di frollatura	Intensificazione temporanea dei controlli: verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.
					103				vendita del prodotto che non ha completato il periodo minimo di frollatura	grave	Sospensione del prodotto oggetto di NC dalla certificazione fino al ripristino della conformità se applicabile.	Intensificazione temporanea dei controlli . Verifica documentale e ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA SVOLTA DALL'ODC (11)
	Stoccaggio e identificazione del prodotto	Stoccaggio e identificazione del prodotto in cella frigorifera	Il prodotto deve essere fisicamente separata da qualsiasi altra carne (area dedicata e ben definita della cella)	attenersi alle disposizioni	104	Verifica ispettiva della zona di stoccaggio	I	50%	Stoccaggio del prodotto ante lavorazione in zone non identificate, senza perdita di identificazione e rintracciabilità del prodotto	Lieve	Separazione ed identificazione del prodotto certificato nell'apposita area	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.
					105				Stoccaggio del prodotto ante lavorazione in zone non identificate, con perdita di identificazione e rintracciabilità del prodotto	Grave	Esclusione del prodotto oggetto di NC dalla certificazione.	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.
			Il prodotto porzionato è identificato attraverso la presenza del contrassegno o (in assenza di questo) del logo e/o la scritta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. Comunque deve essere presente un codice alfanumerico (o sistema analogo) da cui si possa risalire direttamente o indirettamente al documento di controllo di riferimento	attenersi alle disposizioni	106	Verifica della zona di stoccaggio	I	50%	Prodotto stoccato in cella frigorifera non identificato	Grave	esclusione del prodotto oggetto di NC dalla certificazione fino al ripristino della conformità	Separazione ed identificazione del prodotto certificato. Verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA SVOLTA DALL'ODC (11)
punti vendita/macellerie		Stoccaggio e identificazione del prodotto nel bancone di vendita	Nel caso di vendita su banco al taglio la carne certificata è fisicamente separata da qualsiasi altra carne ed è garantita l'identificazione attraverso il contrassegno o in assenza di esso attraverso segnaprezzi riportanti entrambi i loghi dell'IGP e del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale o sul singolo taglio o sul singolo vassoio di carne. <i>In alternativa è identificata solamente l'area di vendita ed è fisicamente separata dalle altre aree del bancone con appositi separatori, identificata con i loghi dell'IGP e del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale e destinata esclusivamente a tale tipo di prodotto.</i>	attenersi alle disposizioni	107	verifica ispettiva del bancone di vendita al taglio	I	50%	Non corretta separazione ed identificazione della carne venduta su banco a taglio	Lieve	Sospensione del prodotto oggetto di NC nel caso di mantenimento della rintracciabilità	separazione e corretta identificazione del prodotto e/o della zona di vendita. Verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.
	108				Grave					esclusione del prodotto oggetto di NC dalla certificazione nel caso in cui il prodotto abbia perduto la rintracciabilità	Verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.	
				Nel caso di vendita al banco a libero servizio la carne certificata IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" in vendita in vaschette preincartate e/o preconfezionate su banco a libero servizio, è fisicamente separate da qualsiasi altra carne presente nel punto vendita	attenersi alle disposizioni	109	verifica ispettiva del bancone di vendita a libero servizio	I	50%	Non corretta separazione ed identificazione della carne venduta su banco a libero servizio	Lieve	sospensione dalla certificazione fino al ripristino della conformità

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA SVOLTA DALL'ODC (11)
	etichettatura del prodotto	Corretta etichettatura del prodotto IGP	L'etichetta deve riportare le informazioni previste all'art. 6.3 del Disciplinare. L'etichetta può riportare anche le altre informazioni previste nel documento di controllo	attenersi alle disposizioni	110	verifica delle etichette e delle confezioni	I	50%	etichette incompleta delle informazioni previste art. 6.3 del Disciplinare	Grave	Sospensione del prodotto oggetto di NC dalla possibilità di certificazione fino al ripristino della conformità	emissione della etichetta completa e corretta. Verifica documentale e ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno
					111				etichetta con errori formali che non influiscono sull'identificazione e tracciabilità del prodotto	Lieve	Richiesta correzione dell' etichetta	emissione della etichetta completa e corretta. Verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.
	Esposizione dell'etichetta	Assenza dell'etichetta di tracciabilità	attenersi alle disposizioni	Assenza dell'etichetta di tracciabilità	112	verifica dell'etichetta	I	50%	Assenza dell'etichetta di tracciabilità	Grave	esclusione del prodotto dalla certificazione.	Verifica documentale e ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno
					113	Verifica dell'etichetta	I	50%	Esposizione dell'etichetta non in corrispondenza della zona del bancone	Lieve	sospensione dalla certificazione fino al ripristino della conformità	Esposizione corretta dell'etichetta
					114	Verifica dell'etichetta	I	50%	Dati riportati nell'etichetta non corrispondenti a quanto riportato nel documento di controllo	Grave	sospensione dalla certificazione fino al ripristino della conformità.	Esposizione dell'etichetta con i dati corretti. Verifica documentale e ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno
					115	Verifica del bancone di vendita	I	50%	vendita contemporanea di carne proveniente da più capi certificati senza la corretta identificazione	Grave	sospensione dalla certificazione fino al ripristino della conformità	Corretta identificazione o separazione della carne. Verifica documentale e ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.
	Vendita contemporanea di carne proveniente da più documenti di controllo	Nel caso di vendita contemporanea di carne proveniente da più capi certificati è rispettato l'obbligo di risalire alle carni dei singoli capi	attenersi alle disposizioni	Nel caso di vendita contemporanea di carne proveniente da più capi certificati è rispettato l'obbligo di risalire alle carni dei singoli capi	112	verifica dell'etichetta	I	50%	Assenza dell'etichetta di tracciabilità	Grave	esclusione del prodotto dalla certificazione.	Verifica documentale e ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno
					113	Verifica dell'etichetta	I	50%	Esposizione dell'etichetta non in corrispondenza della zona del bancone	Lieve	sospensione dalla certificazione fino al ripristino della conformità	Esposizione corretta dell'etichetta
					114	Verifica dell'etichetta	I	50%	Dati riportati nell'etichetta non corrispondenti a quanto riportato nel documento di controllo	Grave	sospensione dalla certificazione fino al ripristino della conformità.	Esposizione dell'etichetta con i dati corretti. Verifica documentale e ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno
	115	Verifica del bancone di vendita	I	50%	vendita contemporanea di carne proveniente da più capi certificati senza la corretta identificazione	Grave	sospensione dalla certificazione fino al ripristino della conformità	Corretta identificazione o separazione della carne. Verifica documentale e ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.				

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA SVOLTA DALL'ODC (11)
	Registrazione dei carichi e scarichi	registrazione dei carichi e degli scarichi	Il punto vendita/macelleria deve adottare un sistema di registrazione applicato in modo da garantire il nesso tra l'identificazione delle carni e l'animale o gli animali interessati. Il sistema di registrazione contiene la correlazione tra gli arrivi e la carne messa in vendita al dettaglio. Il punto vendita/macelleria deve detenere e aggiornare il sistema di registrazione di tipo manuale o informatico.	attenersi alle disposizioni	116	Verifica ispettiva del registro di carico/scarico	I	50%	Sistema di registrazione aggiornato riportanti errori di tipo formale nelle registrazioni che non influiscono nella gestione	Lieve	Compilazione e correzione delle registrazioni. Richiamo scritto.	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.
					117				Assenza o non aggiornamento del sistema di registrazione in presenza di carne certificata	Grave	Esclusione del prodotto oggetto di NC dalla certificazione.	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA SVOLTA DALL'ODC (11)
	Uso del materiale pubblicitario	Autorizzazione alla stampa del materiale pubblicitario	Il materiale pubblicitario (cartelloni, pannelli, banner, volantini, vetrofanie, pubblicità stradale, pubblicità su siti internet, ecc...) e simile messaggistica pubblicitaria facente riferimento al contrassegno IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, deve essere stata preventivamente autorizzata dal CT	attenersi alle disposizioni	118	Verifica ispettiva del materiale pubblicitario	I	50%	Materiale pubblicitario realizzato senza preventiva autorizzazione da parte del CT contenente informazioni corrette	Lieve	Comunicazione al CT della NC	Invio della richiesta di approvazione del materiale pubblicitario al CT. Verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.
					119			50%	Materiale pubblicitario realizzato senza preventiva autorizzazione da parte del CT contenente informazioni non corrette	Grave	asportazione del materiale pubblicitario e comunicazione al CT della NC	Invio della richiesta di approvazione del materiale pubblicitario al CT. Verifica documentale e ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno
		Corretta informazione al consumatore	In caso di assenza di prodotto certificato in carico e presenza di qualsiasi tipo di materiale pubblicitario che faccia riferimento ai loghi dell'IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", deve essere presente una comunicazione scritta al consumatore riportante la seguente dicitura: "Informiamo che non è attualmente in vendita carne certificata IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" o simile messaggistica	attenersi alle disposizioni	120	Verifica ispettiva del materiale pubblicitario	I	50%	Presenza del materiale pubblicitario approvato in assenza di prodotto certificato senza comunicazione scritta al consumatore	Grave	Richiamo scritto e richiesta adeguamento con esposizione della comunicazione della assenza del prodotto in vendita	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.
	Declassamento del prodotto	Presenza della autorizzazione al declassamento rilasciata dal Consorzio di Tutela	Il declassamento del prodotto deve essere effettuato a seguito di formale autorizzazione del Consorzio di Tutela	Attenersi alle disposizioni	121	Verifica della presenza della autorizzazione rilasciata dal Consorzio di Tutela	I	50%	Assenza della autorizzazione al declassamento	Grave	Richiamo scritto e richiesta adeguamento	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.
		invio della autorizzazione al declassamento all'Organismo di Controllo	L'autorizzazione ottenuta dal Consorzio di Tutela deve essere comunicata all'Organismo di Controllo	Attenersi alle disposizioni	122	invio della autorizzazione al declassamento all'Organismo di Controllo	I	50%	mancato invio della autorizzazione al declassamento all'Organismo di Controllo	Lieve	Richiamo scritto all'operatore e richiesta adeguamento	
		Registrazione del prodotto declassato nel registro di carico-scarico	Deve essere riportata relativa annotazione del prodotto declassato nel registro di carico-scarico (sistema di registrazione)	Attenersi alle disposizioni	123	Verifica ispettiva e documentale del registro di carico-scarico	I	50%	mancata registrazione del prodotto declassato	Grave	Richiamo scritto e richiesta adeguamento	Intensificazione temporanea dei controlli : verifica ispettiva supplementare da effettuarsi entro un anno.