

	PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO <i>"Vitelloni Piemontesi della coscia IGP"</i>			PC45 Rev. 1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 17/06/2021	Pagina 1 di 39

Piano dei controlli del prodotto a Indicazione Geografica Protetta

Vitelloni Piemontesi della coscia IGP

	PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO <i>“Vitelloni Piemontesi della coscia IGP”</i>			PC45 Rev. 1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 17/06/2021	Pagina 2 di 39

Indice generale

1.	Premessa.....	3
2.	Scopo e campo di applicazione.....	3
3.	Documenti di riferimento	3
4.	Definizioni e abbreviazioni	4
5.	Accesso al sistema di controllo e certificazione	5
5.1	Modalità di presentazione delle domande.	6
5.2	Criteri generali di applicabilità.....	6
5.3	Modifiche intervenute sulle situazioni descritte nella domanda iniziale.....	6
6.	riconoscimento dei soggetti produttivi della filiera disciplinata.....	6
6.1	Valutazione della domanda di accesso	6
6.2	Procedura di riconoscimento	7
6.2.1	Verifica ispettiva iniziale.....	7
6.2.2	Riconoscimento dei soggetti e rilascio idoneità	7
7.	Validità del riconoscimento.....	7
7.1.1	Condizioni di mantenimento - Verifica ispettiva di sorveglianza.....	8
7.1.2	Recesso dal sistema di controllo (rinuncia) e cancellazione dagli elenchi	8
7.1.3	Ricorsi.....	9
8.	SCHEDA 1: ALLEVATORI.....	10
8.1	Zona di produzione	10
8.2	Razze	10
8.3	Alimentazione del bestiame.....	11
8.4	Castrazione.....	12
9.	SCHEDA 2: MACELLI	14
9.1	Razze e età alla macellazione	14
9.2	Accrescimento ponderale medio	14
9.3	Classificazione delle carcasse	15
9.4	Peso a freddo delle carcasse	15
9.5	Resa alla macellazione.....	15
9.6	Timbratura delle mezzene	16
9.7	pH e colore delle carcasse.....	16
10.	SCHEDA 4: SEZIONAMENTI	19
10.1	Periodo di frollatura	19
10.2	Confezionamento e modalità di presentazione del prodotto IGP	19
11.	SCHEDA 5: PUNTI VENDITA	23
11.1	Periodo di frollatura	23
11.2	Confezionamento e modalità di presentazione del prodotto IGP	23
12.	SCHEDA 6: CAPOFILIERA.....	27
12.1	27	
13.	Non conformità.....	28
13.1	Rilevate dall’azienda.....	28
13.2	Rilevate da INOQ.....	28
14.	ALLEGATI	29
15.	SCHEMA DEI CONTROLLI	29

	PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO <i>“Vitelloni Piemontesi della coscia IGP”</i>			PC45 Rev. 1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 17/06/2021	Pagina 3 di 39

1. PREMESSA

Il Regolamento (UE) 1151/12 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP o della IGP siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare (art. 7) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo autorizzati dagli stati membri.

INOQ Soc. Coop (nel seguito INOQ), quale Organismo di Controllo autorizzato per il prodotto a Indicazione Geografica Protetta Vitelloni Piemontesi della coscia ai sensi dell’art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall’art. 14 della legge n. 526/99, ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità sui requisiti di prodotto e di processo della denominazione Vitelloni Piemontesi della coscia.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali **e trasmesso ai competenti Servizi dell’Unione europea, descrive l’insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con i segni distintivi, contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto “Vitelloni Piemontesi della coscia”**

L’insieme complessivo dei controlli è costituito:

- dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo);
- dai controlli di conformità svolti da INOQ al fine di accertare la completa conformità dei processi e dei prodotti.

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinati sono originate le relative registrazioni; queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate da INOQ, a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive. Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono produrre e conservare tutta la documentazione derivante dall’autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da INOQ.

Gli operatori riconosciuti devono assoggettarsi all’attività di controllo svolta da INOQ e operare in conformità al Disciplinare di Produzione e al Piano dei Controlli approvato dal Mipaaf.

Con riferimento ai documenti di autocontrollo allegati al Piano dei Controlli, si fa presente che con l’eccezione degli allegati 1 e 2, l’azienda ha la facoltà di utilizzare propri registri, purché questi consentano una corretta tracciabilità del prodotto e la chiara registrazione di tutti parametri di processo disciplinati.

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Piano dei Controlli persegue la finalità di identificare, assicurare e accertare ossia verificare attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, il rispetto e la conformità del prodotto ai requisiti disciplinati applicabili e alle prescrizioni derivanti dall’applicazione del presente Piano (procedure e tempistiche definite) per la filiera di produzione del prodotto a Indicazione Geografica Protetta “Vitelloni Piemontesi della coscia”; trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera disciplinata che concorrono alla produzione della denominazione di origine protetta. Tali soggetti sono costituiti dagli allevatori, dai macelli, dai sezionamenti e dai punti vendita.

3. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

I riferimenti normativi e legislativi sono riportati nell’allegato A.

	PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO <i>"Vitelloni Piemontesi della coscia IGP"</i>			PC45 Rev. 1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 17/06/2021	Pagina 4 di 39

4. DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

Certificazione di Conformità del Vitelloni Piemontesi della coscia IGP: atto mediante il quale si dichiara che una organizzazione, un processo e/o un prodotto agroalimentare rispetta le prescrizioni riportate nel disciplinare di produzione e nel presente piano dei controlli, approvati dalle competenti Autorità;

Richiedente: soggetto (Allevatore e/o Macello e/o Sezionatore e/o Punto Vendita e/o Capofiliera) che richiede a INOQ l'accesso al sistema di controllo e certificazione per la IGP Vitelloni Piemontesi della coscia;

Soggetto riconosciuto: soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione INOQ;

Allevatore: soggetto identificato e riconosciuto che conduce un allevamento e alleva nei territori amministrativi previsti nella zona di produzione capi bovini di razza Piemontese in conformità alle prescrizioni del disciplinare ed ai requisiti del presente Piano di Controllo.

Macello: soggetto identificato e riconosciuto, in possesso del riconoscimento come stabilimento di macellazione, che macella il bestiame bovino, fornendo ai sezionatori carcasce, quarti o sestini marchiate con la denominazione "Vitelloni Piemontesi della coscia".

Sezionatore: soggetto identificato, in possesso del riconoscimento come stabilimento di sezionamento, che lavora le carcasce, quarti o sestini marchiate con la denominazione "Vitelloni Piemontesi della coscia", fornendo ai punti vendita i tagli carni freschi e/o confezionati ed etichettati con la denominazione "Vitelloni Piemontesi della coscia"

Punto Vendita: soggetto identificato e riconosciuto che vende al taglio al banco o in porzioni o preincartate i tagli di "Vitelloni Piemontesi della coscia".

Capofiliera: soggetto a cui è conferito il coordinamento e l'autocontrollo del gruppo di filiera e che fornisce il sistema di rintracciabilità informatico o autorizza i sistemi interni già utilizzati dai singoli operatori appartenenti alla filiera stessa. Inoltre gestisce ed aggiorna la banca dati contenente: L'elenco delle aziende con il relativo numero di iscrizione all'anagrafe nazionale degli allevamenti; l'elenco delle imprese di macellazione e sezionamento con relativo codice univoco; l'elenco dei punti vendita; i dati di macellazione e di destinazione dei capi etichettati; lo scarico dei capi macellati ed etichettati dall'organizzazione. Si precisa che eventuali inadempienze circa la conformità del metodo di produzione o del prodotto sono sempre a carico del singolo operatore inserito nel sistema dei controlli;

Prodotto finito: prodotto ottenuto in conformità ai requisiti previsti e suscettibile di essere successivamente identificato con la denominazione "Vitelloni Piemontesi della coscia" IGP.

Vitelloni Piemontesi della coscia IGP: prodotto finito conforme ai requisiti disciplinati, commercializzato sia fresco al taglio, sia preincartato, sia preconfezionato recante l'etichetta che riporta il logo previsto dal Disciplinare.

Autocontrollo: insieme delle misure adottate per assicurare e mantenere i requisiti di conformità relativi al Vitelloni Piemontesi della coscia IGP (dandone evidenza tramite le previste registrazioni) da parte dei soggetti della filiera produttiva dei "Vitelloni Piemontesi della coscia" per l'attività di propria pertinenza.

Controllo di Conformità: atto mediante il quale INOQ accerta il rispetto dei requisiti di conformità del prodotto "Vitelloni Piemontesi della coscia" specificati nel relativo disciplinare, ai fini della registrazione e/o rilascio della certificazione di conformità.

Verifica Ispettiva supplementare: audit aggiuntivo rispetto a quello previsto per le attività di mantenimento o di rilascio del certificato che può essere deciso al fine di verificare l'efficacia di eventuali Non Conformità (lievi o gravi) o per acquisire dati richiesti ed eventualmente non inviati dall'Azienda malgrado i solleciti.

Disciplinare: documento che specifica i requisiti obbligatori del "Vitelloni Piemontesi della coscia" IGP e del procedimento necessario alla sua produzione;

	PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO <i>“Vitelloni Piemontesi della coscia IGP”</i>			PC45 Rev. 1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 17/06/2021	Pagina 5 di 39

Non conformità: mancato soddisfacimento di requisiti specificati; sono classificate come gravi e lievi:

Lievi: pur evidenziando una carenza in relazione ad un requisito, non pregiudica la conformità del prodotto.

Gravi: irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto e/o la perdita di tracciabilità del prodotto stesso.

Le misure di trattamento possono prevedere l'esclusione del prodotto e, nel caso delle Non Conformità Gravi, la segnalazione della stessa all'Ispettorato centrale controllo qualità.

Le misure di trattamento oltre a prevedere l'esclusione del prodotto e, nel caso delle Non Conformità Gravi, la segnalazione della stessa all'Ispettorato centrale controllo qualità, possono prevedere altresì un ciclo di verifiche ispettive supplementari come riportato al par. 13.2.

Consorzio di Tutela: Consorzio per la Tutela del Prodotto Vitelloni Piemontesi della coscia incaricato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi della legge 21 dicembre 1999 n.526, con particolare riferimento all'art.14.

Autorità di vigilanza: Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali Regioni e Province Autonome interessate alla IGP.

MIPAAF: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

ICQRF: Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agroalimentari e Repressione Frodi

Lotto omogeneo: “un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze sostanzialmente identiche” (art.2 – decreto legislativo 231/2017). Il lotto di carni è costituito da un gruppo di carni sempre omogeneo per le informazioni obbligatorie e facoltative fornite;

Organismo di certificazione: INOQ Soc. Coop.

Verifica Ispettiva: attività di verifica mediante la quale INOQ accerta il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel relativo disciplinare e delle prescrizioni contenute nel piano di controllo, ai fini del riconoscimento e/o rilascio della certificazione di conformità

Sistema di certificazione: sistema con regole procedurali e gestionali definite per effettuare la certificazione di conformità;

Comitato Esecutivo di Certificazione: organo specifico dell'organismo di controllo al quale è attribuita la responsabilità di acquisire e verificare gli esiti della attività di controllo svolta dalla struttura, per il rilascio dei previsti attestati di idoneità;

Per ogni altro termine usato nel presente piano dei controlli disciplinare si applicano le definizioni delle norme UNI CEI EN 45020, ISO 8402/95 e ISO 9000/05.

5. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

Tutti i soggetti della filiera disciplinata (allevatori, macelli, sezionamenti, punti vendita e capofiliera) che intendono concorrere alla realizzazione della IGP “Vitelloni Piemontesi della coscia” devono fare esplicita richiesta a INOQ tramite presentazione di domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione (compilando il modello informatico disponibile nel sito www.inoq.it oppure l'All.1 o All.2).

Con l'atto della presentazione della domanda di accesso al sistema ad INOQ tutti i soggetti notificati nella domanda stessa accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli per la IGP “Vitelloni Piemontesi della coscia” e assumono diretta responsabilità per le attività svolte.

Si impegnano altresì a collaborare con l'Organismo di certificazione facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni necessarie alla verifica di conformità del prodotto e del processo, mettendo a disposizione i documenti di registrazione pertinenti (compresi i documenti di

	PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO <i>“Vitelloni Piemontesi della coscia IGP”</i>			PC45 Rev. 1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 17/06/2021	Pagina 6 di 39

trasporto e di vendita) e si impegnano (al momento della presentazione della richiesta) al pagamento delle tariffe previste per l'accesso e la permanenza nel sistema.

Le specifiche procedure di riconoscimento sono dettagliate al successivo Cap. 6.

— — — — —

5.1 Modalità di presentazione delle domande.

Le richieste di accesso al sistema di controllo e certificazione redatte e sottoscritte direttamente dal soggetto richiedente devono essere consegnate dallo stesso ad INOQ. Possono essere consegnate ad INOQ, per comodità organizzative aziendali, anche dal Consorzio di Tutela o da altro soggetto (Associazione, Cooperativa, Capofiliera, ecc.) in forza di specifica delega; in tal caso la fatturazione potrà essere indirizzata allo stesso soggetto ed evidenzierà i costi sostenuti da ciascun richiedente.

La delega, che deve necessariamente accompagnare ogni singola domanda, deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente.

5.2 Criteri generali di applicabilità

Eventuali aggiornamenti e/o modifiche successive al piano dei controlli e tariffario, preventivamente sottoposte all'approvazione del MIPAAF/ICQRF, saranno comunicati da INOQ a coloro che hanno aderito al sistema dei controlli. Il mantenimento nel sistema di controllo è subordinato all'integrale accettazione delle nuove condizioni.

5.3 Modifiche intervenute sulle situazioni descritte nella domanda iniziale

Ai fini del mantenimento dell'idoneità all'utilizzo della denominazione e qualora le situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche etc.), documentate nella richiesta iniziale di accesso al sistema di controllo e certificazione della IGP Vitelloni Piemontesi della coscia (o nelle eventuali integrazioni alla stessa) fossero oggetto di variazioni, i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare formalmente a INOQ le modifiche intervenute entro 15 giorni dal loro accadimento.

INOQ, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà la documentazione pervenuta e ne comunicherà l'esito, e, se ritenuto necessario, la data per l'esecuzione delle verifiche ispettive. Nel caso le modifiche siano tali da non pregiudicare comunque il soddisfacimento del requisito (es. cambi di ragione sociale), fermo restando l'obbligo di comunicazione ad INOQ, queste saranno oggetto di valutazione nel corso delle ispezioni ordinarie effettuate dall'Organismo di Certificazione secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli.

6. RICONOSCIMENTO DEI SOGGETTI PRODUTTIVI DELLA FILIERA DISCIPLINATA

6.1 Valutazione della domanda di accesso

La procedura di riconoscimento viene attivata con la presentazione a INOQ della domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione da parte del soggetto che intende partecipare alla realizzazione della IGP Vitelloni Piemontesi della coscia (secondo le modalità previste al precedente Capitolo 5 e per le parti di specifiche di competenza).

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, INOQ verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 20 giorni lavorativi dalla data di ricevimento. Qualora la documentazione di richiesta risulti incompleta o non adeguata, viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione secondo quanto necessario. In caso di valutazione positiva INOQ invia il contratto che riporterà le quote dovute descritte nel Tariffario approvato, provvede a dar corso alla successiva fase di valutazione della rispondenza a quanto dichiarato e trasmette il Verbale di Accettazione Domanda (MD17)

	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO <i>“Vitelloni Piemontesi della coscia IGP”</i></p>			<p align="right">PC45 Rev. 1</p>
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 17/06/2021	Pagina 7 di 39

mediante il quale informa l'azienda circa il Responsabile del Gruppo di Valutazione proposto, i dettagli della verifica ispettiva.

6.2 Procedura di riconoscimento

6.2.1 Verifica ispettiva iniziale

In caso di valutazione positiva della domanda, entro 15 giorni o comunque accordandosi con il richiedente (anche in base all'inizio effettivo della produzione), INOQ dispone, una data per l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale.

Nel corso della verifica ispettiva iniziale gli ispettori di INOQ verificano la corrispondenza delle condizioni rispetto a quanto comunicato nella documentazione presentata unitamente alla domanda e la capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle specifiche attività da esso svolte.

6.2.2 Riconoscimento dei soggetti e rilascio idoneità

Per i richiedenti, considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità e non siano emerse anomalie tali da richiedere un supplemento di istruttoria, al positivo riscontro dell'ispezione sopra citata, il Comitato esecutivo di Certificazione, delibera il rilascio della idoneità del richiedente e l'iscrizione dell'azienda nel relativo Elenco, distinto in allevatori, macelli, sezionamenti, punti vendita e capofiliera tenuto ed aggiornati da INOQ.

INOQ, motivando la decisione, può proporre un supplemento di istruttoria.

Della decisione assunta da parte di INOQ viene data informazione al richiedente, all'Autorità nazionale di controllo ed al Consorzio per la Tutela del prodotto Vitelloni Piemontesi della coscia per gli atti conseguenti.

La richiesta di adesione al sistema dei controlli è automaticamente rinnovata ogni anno, previa sottoscrizione del contratto (inviato annualmente) e pagamento degli oneri dovuti secondo il tariffario approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali a meno che il soggetto non rinunci volontariamente all'adesione stessa.

7. VALIDITÀ DEL RICONOSCIMENTO

La validità dell'idoneità dell'operatore ai fini della Denominazione Vitelloni Piemontesi della coscia inizialmente deliberata, fatti salvi i casi di sospensione, revoca o recesso volontario, è correlata alla validità dell'autorizzazione all'espletamento dei controlli di conformità rilasciata ad INOQ da parte del MIPAAF.

Le certificazioni rilasciate da INOQ, così come tutte le certificazioni regolamentate, hanno una durata che coincide con l'autorizzazione rilasciata dal MIPAAF ai vari organismi per l'espletamento dei controlli previsti dagli specifici piani di controllo (durata triennale). Essendo tale scadenza, soggetta a rinnovo, l'attestato rilasciato non ha scadenza a meno che tale rinnovo non venga concesso.

All'inizio di ogni anno solare, ed indicativamente entro il mese di marzo, INOQ propone a tutti i soggetti riconosciuti un contratto annuale per il mantenimento nel sistema dei controlli; ciascuno di questi dovrà sottoscrivere il contratto e pagare gli oneri dovuti secondo il tariffario approvato, a meno che non rinunci volontariamente all'adesione stessa (vedi § 7.1.2).

Il riconoscimento e la certificazione di idoneità ai fini della IGP Vitelloni Piemontesi della coscia rilasciati possono inoltre essere sospesi nei casi di dichiarata o manifesta sospensione dell'attività di filiera comunicata dall'Azienda ed effettuata per un periodo definito e dichiarato. Tale comunicazione deve pervenire ad INOQ in forma scritta. Nel periodo di sospensione dell'attività:

	PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO <i>“Vitelloni Piemontesi della coscia IGP”</i>			PC45 Rev. 1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 17/06/2021	Pagina 8 di 39

1. l’Azienda deve consegnare i timbri riportanti il logo della denominazione e le etichette in suo possesso al Consorzio autorizzato o, in sua assenza ad INOQ;
2. se la comunicazione della sospensione perviene ad INOQ dopo il 31 gennaio, l’Azienda è tenuta al pagamento della quota di mantenimento, così come descritta nel Tariffario, e della quota proporzionale (se prevista) maturata fino alla data della sospensione ed alle eventuali spese vive sostenute; qualora invece, l’Azienda comunicasse la sospensione prima del 31 gennaio è tenuta al pagamento della sola quota proporzionale eventualmente maturata fino alla data della comunicazione;
3. alla ripresa dell’attività, entro i 5 giorni lavorativi successivi a partire dalla fine del periodo di sospensione indicato dall’Azienda, INOQ effettuerà sull’Azienda una nuova verifica ispettiva per verificare se sono ancora presenti i requisiti minimi che ne avevano consentito l’iscrizione, solamente in caso di esito positivo dell’ispezione, l’operatore potrà partecipare nuovamente in maniera attiva alla filiera del circuito;
4. Nell’anno seguente alla sospensione, nulla è dovuto ad INOQ fino alla ripresa dell’attività, in cui sarà richiesta nuovamente la quota di mantenimento.

7.1.1 Condizioni di mantenimento - Verifica ispettiva di sorveglianza

Positivamente concluse le attività di riconoscimento, effettuate secondo le procedure evidenziate al precedente paragrafo, i soggetti della filiera della IGP Vitelloni Piemontesi della coscia riconosciuti sono assoggettati ai controlli di conformità per i requisiti disciplinati e applicabili secondo le modalità e le frequenze evidenziate nello “schema dei controlli”, pertanto nel corso del periodo di validità tutti i soggetti inseriti nel sistema di controllo e certificazione saranno sottoposti ad un’attività di sorveglianza consistente sia in valutazioni documentali che in verifiche ispettive.

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, INOQ controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all’autocontrollo, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità della materia prima, del prodotto, i controlli aziendali sulle modalità di produzione e le quantità totali trasformate e immesse in commercio.

Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire, ordinariamente, in concomitanza con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione.

Per comprovate circostanze, indipendenti dalla volontà dell’organismo e legate alle caratteristiche dell’operatore da sottoporre a controllo, le verifiche ispettive potranno avvenire, in via eccezionale, anche quando le attività produttive non sono in attuazione.

—————

Il sistema di controllo prevede il controllo annuale mediante ispezioni con preavviso di almeno 5 giorni lavorativi o comunque accordandosi con il soggetto oppure anche senza preavviso, da parte di personale ispettivo di INOQ sul 100% dei soggetti singoli aderenti mentre, nel caso delle filiere ed in funzione dei compiti del Capofiliera, il gruppo aderente sarà verificato secondo le seguenti frequenze:

- Radice Quadrata degli Allevatori
- 100% dei Macelli, Sezionamenti e Capofiliera;
- Radice quadrata dei Punti Vendita.

7.1.2 Recesso dal sistema di controllo (rinuncia) e cancellazione dagli elenchi

Il soggetto riconosciuto per la denominazione Vitelloni Piemontesi della coscia IGP può recedere dal sistema dei controlli volontariamente.

	PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO <i>“Vitelloni Piemontesi della coscia IGP”</i>			PC45 Rev. 1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 17/06/2021	Pagina 9 di 39

In questi casi, deve essere trasmessa a INOQ comunicazione di recesso per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

La rinuncia diventa effettiva dalla data di ricevimento in cui il soggetto riconosciuto ha dato comunicazione scritta con riscontro di ricezione da parte di INOQ.

A seguito della rinuncia, l'ex soggetto riconosciuto è obbligato a:

- non utilizzare i marchi identificativi del Vitelloni Piemontesi della coscia IGP (timbri ed etichette) ed a restituire quelli eventualmente in suo possesso al Consorzio di Tutela e non utilizzarne le eventuali copie o riproduzioni;
- eliminare dalla carta intestata, documentazione tecnica e pubblicitaria ogni riferimento o simbolo della certificazione;
- darne notizia ai committenti in maniera analoga a come era stata comunicata l'avvenuta certificazione;
- pagare a INOQ le quote proporzionali relative all'anno in corso maturate fino alla data del recesso e le eventuali spese vive sostenute.

Inoltre, il recesso dal sistema di controllo comporta da parte di INOQ:

- la cancellazione dell'ex Soggetto riconosciuto dal relativo elenco e le azioni conseguenti;
- la ripetizione dell'intero iter di riconoscimento nel caso in cui il soggetto intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione Vitelloni Piemontesi della coscia IGP.

7.1.3 ***Ricorsi***

L'Azienda ha la facoltà di ricorrere contro le decisioni di INOQ.

A tale fine, il soggetto controllato invia (entro 30 giorni dal ricevimento delle relative comunicazioni), per raccomandata, ad INOQ motivata istanza di ricorso alla Giunta di Appello (GdA).

Entro 30 giorni dal ricevimento dell'istanza, la Giunta d'Appello trasmette attraverso INOQ al soggetto controllato la propria decisione inappellabile all'interno dell'Odc.

Le spese del giudizio di appello sono a carico del soccombente.

		PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO <i>“Vitelloni Piemontesi della coscia IGP”</i>		PC45 Rev. 1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 17/06/2021	Pagina 10 di 39

8. SCHEDA 1: ALLEVATORI

REQUISITI DA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Dimensione del campione da sottoporre al controllo con le modalità specificate nel seguito

INOQ acquisisce tramite accesso al sito Anaborapi le informazioni anagrafiche dei bovini relative all'allevamento oggetto di verifica. In base alla dimensione dell'allevamento, la determinazione del campione oggetto di verifica da riportare nel verbale di verifica è funzione di quanto specificato nella seguente tabella:

Dimensione media allevamento	N° capi controllati	Capi controllati in caso di riscontro di non conformità gravi nella precedente verifica
Da 1 a 5	1	2
Da 6 a 20	2	3
Da 21 a 50	3	5
Da 51 a 100	4	7
Da 101 a 150	5	9
Oltre 150	5 + 1 per ogni ulteriori 50 capi allevati	9 + 2 per ogni ulteriori 50 capi allevati

8.1 Zona di produzione

(Requisito 1)

La zona di produzione della IGP “Vitelloni Piemontesi della coscia” comprende il territorio amministrativo specificato dall’Art. 3 del Disciplinare di produzione.

MODALITA’ DI CONTROLLO

Il controllo del rispetto del requisito 1 avviene sia in fase preliminare al ricevimento della domanda di iscrizione, verificando la corretta compilazione dell’allegato previsto e la documentazione richiesta, sia durante la verifica ispettiva preliminare.

8.2 Razze

(Requisito 2)

Art. 2 del Disciplinare di produzione

...bovini maschi e femmine di razza Piemontese iscritti al relativo Libro Genealogico o figli di entrambi i genitori iscritti al Libro Genealogico,

MODALITA’ DI CONTROLLO

L’ispettore valuterà, l’iscrizione al libro genealogico della razza Piemontese o l’iscrizione di entrambi i genitori inserendo gli auricolari sulla banca dati on-line dell’Anaborapi, oppure verificando i tabulati aziendali. La Segreteria Tecnica di INOQ durante l’analisi documentale preventiva ad ogni domanda eseguirà lo stesso controllo sempre consultando in maniera telematica le informazioni anagrafiche dei bovini della Banca Dati Anaborapi.

	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO <i>“Vitelloni Piemontesi della coscia IGP”</i></p>			<p align="right">PC45 Rev. 1</p>
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 17/06/2021	Pagina 11 di 39

8.3 Alimentazione del bestiame

(Requisito 3)

Art. 5 del Disciplinare di produzione

Dopo lo svezzamento, che può concludersi tra 3 e 8 mesi di età, e fino alla macellazione i bovini sono allevati nella stessa azienda e sono alimentati con foraggi conservati provenienti, per almeno il 70%, da prati naturali costituiti da essenze spontanee nella zona di produzione e/o prati artificiali costituiti prevalentemente da graminacee e/o leguminose.

E' consentito inoltre l'uso di mangimi semplici o mangimi composti eventualmente addizionati con mangimi minerali-vitaminici e additivi ammessi dalla normativa vigente.

I mangimi semplici o composti sono esclusivamente costituiti dai seguenti prodotti di origine vegetale:

- Cereali e loro prodotti e sottoprodotti
- Prodotti e sottoprodotti di semi e frutti di leguminose e oleaginose
- Prodotti e sottoprodotti della lavorazione delle barbabietole da zucchero

Per ottenere il giusto accrescimento dei bovini e il raggiungimento del peso delle carcasse previsto, nonché l'ottimale tenore in grasso delle carcasse, il mangime composto somministrato deve contenere una percentuale di cereali e sottoprodotti di cereali superiore al 60% del totale dei componenti il mangime stesso.

I foraggi e i mangimi possono essere forniti agli animali sia separatamente sia miscelati. In ogni caso, la razione deve essere calcolata in modo da assicurare livelli nutritivi medio-alti superiori a 0,8 UFC/kg di sostanza secca e una quota proteica compresa tra il 12% ed il 15% per kg di sostanza secca in funzione dello stadio di sviluppo dell'animale dallo svezzamento al finissaggio.

È inoltre consentito l'utilizzo di insilati di cereali purché prodotti esclusivamente nella zona indicata all'articolo 3 del Disciplinare di produzione.

MODALITA' DI CONTROLLO

Sulla base della dichiarazione Aziendale relativa all'alimentazione, il controllo eseguito in allevamento seguirà la seguente procedura:

Tra i documenti consegnati all'ispettore c'è il riassunto degli appezzamenti risultanti dal fascicolo aziendale e scaricati dalla Segreteria dal sito istituzionale della regione Piemonte. Sulla base delle superficie indicate e della loro destinazione produttiva (mais, loietto, prato pascolo, ecc.) ed ovviamente della loro posizione all'interno della zona d'origine, l'ispettore calolerà la potenzialità produttiva degli alimenti conformi al disciplinare di produzione, applicando le tabelle allegate al DGR n°77-12912 del 21/12/2009 e successivi aggiornamenti salvo decisioni diverse prese dall'ispettore sulla base della realtà produttiva riscontrata. La quantità ottenuta è denominata Quantità Massima Disponibile.

L'ispettore poi registrerà i capi presenti in stalla e applicherà poi la formula:

N° di capi X quantità di alimento somministrato giornalmente per ogni capo (desumibile dalla razione alimentare) X 365 = Quantità Minima Necessaria.

Infine se la Quantità Massima Disponibile è uguale o superiore al 70% della Quantità Minima Necessaria, il requisito sarà considerato conforme.

	PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO <i>“Vitelloni Piemontesi della coscia IGP”</i>			PC45 Rev. 1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 17/06/2021	Pagina 12 di 39

In caso contrario si andranno a valutare gli eventuali acquisti di alimenti consentiti nella zona d’origine (valutando le dichiarazioni ed i documenti di acquisto da cui dovrà essere possibile verificare la corretta provenienza degli stessi) che andranno sommati alla quantità massima disponibile.

Per la componente mangimistica saranno valutati invece i cartellini e le etichette dei mangimi stessi che permetteranno di valutare la presenza esclusiva di:

- *cereali e loro prodotti e sottoprodotti*
- *prodotti e sottoprodotti di semi e frutti di leguminose e oleaginose*
- *prodotti e sottoprodotti della lavorazione delle barbabietole da zucchero.*

Per valutare la percentuale di cereali e sottoprodotti di cereali superiore al 60% del totale dei componenti del mangime stesso verranno richieste dichiarazioni/documentazione dei fornitori in tal senso.

Per il calcolo UFC e della proteina grezza PG utilizzo programma di razionamento con riferimento a tabelle INRAN (per esempio) e a foglio di calcolo in dotazione all’ispettore: l’ispettore inserirà nel foglio di calcolo (file in excel, o su altro supporto informatico, utilizzato dall’ispettore in verifica come mero strumento di calcolo) la razione nutritiva somministrata ai bovini e registrerà nel check list il risultato di tale calcolo in termini di UFC/kg di sostanza secca e di percentuale di quota proteica per kg di sostanza secca.

8.4 Castrazione

(Requisito 4)

Art. 5 del Disciplinare di produzione

La castrazione deve essere praticata entro i 12 mesi d’età.

MODALITA’ DI CONTROLLO

L’ispettore verificherà, per i capi castrati in allevamento e destinati alla filiera Vitelloni Piemontesi della coscia IGP, i fogli dell’intervento rilasciati dal veterinario in relazione alla data di nascita del capo.

ATTIVITA’ DI AUTOCONTROLLO

L’allevatore deve:

- 1) **Mantenere un registro di stalla correttamente aggiornato secondo le disposizioni di legge;**
- 2) **Riportare, sulla documentazione di accompagnamento relativa al conferimento dei capi al macello, la dicitura “capi idonei per la produzione di Vitelloni Piemontesi della coscia IGP” o simili.**
- 3) **Assicurare una razione alimentare somministrata ai bovini conforme al disciplinare di produzione e comunicare tale razione durante i controlli di INOQ;**
- 4) **Mantenere copia degli eventuali acquisti di alimenti da cui emerga chiaramente la provenienza degli stessi, in modo da poter dimostrare che la maggior parte dei foraggi conservati (cioè almeno il 70% del foraggio utilizzato in razione) provenga dalla zona di produzione di cui al Requisito 1;**
- 5) **Richiedere ai fornitori di mangimi una dichiarazione che garantisca una presenza di cereali e di sottoprodotti di cereali superiore al 60% del totale dei componenti;**
- 6) **Conservare tutti i documenti di tracciabilità e conformità dei capi e degli alimenti acquistati ed autoprodotti per almeno due anni;**

	PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO <i>“Vitelloni Piemontesi della coscia IGP”</i>			PC45 Rev. 1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 17/06/2021	Pagina 13 di 39

- 7) trasmettere annualmente tramite l'ALL3 o simili, entro il 31 gennaio di ogni anno i dati relativi a:
- numeri di bovini destinati al circuito IGP;
- La comunicazione è necessaria anche nel caso in cui, nel corso dell'anno, non si sono effettuate vendite di bovini per il circuito IGP. Verrà comunque disposta l'esecuzione di una VI supplementare in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogni qual volta dall'esame dei dati comunicati e dal loro incrocio con i dati trasmessi dai macelli acquirenti, emergano dubbi circa la conformità del processo ai requisiti. Vedere a questo proposito lo "Schema dei Controlli". Qualora nel corso di tali verifiche supplementari si dovessero riscontrare situazioni non conformi queste saranno trattate in accordo con le azioni correttive previste nello schema di controllo; Nel caso di allevatori aderenti a circuiti di filiera, il dato può essere comunicato direttamente dal capofiliera responsabile.
- 8) In caso di produzione simultanea di animali allevati e alimentati in conformità al disciplinare di produzione e animali allevati e alimentati in modo convenzionale, le stalle/strutture devono essere indipendenti e con sistemi di alimentazione distinti
- 9) Se a seguito delle attività di autocontrollo, così come identificate dal presente Piano dei Controlli, fossero evidenziate situazioni di non conformità rispetto ai requisiti disciplinati il soggetto interessato deve provvedere a mantenerne registrazione su adeguata documentazione (es. All. 8 Registro Non Conformità) e attuare una gestione del prodotto o del processo non conformi in modo da riportarli, se possibile, all'interno dei requisiti di conformità definiti dal Piano dei Controlli. Inoltre il soggetto interessato deve evidenziare le non conformità rilevate e i relativi trattamenti adottati.
- 10) Nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità previste dal Disciplinare, i soggetti interessati devono fornire evidenza oggettiva del fatto che il capo non è stato immesso nel circuito della IGP Vitelloni Piemontesi della coscia o commercializzato con la denominazione idoneo a Vitelloni Piemontesi della coscia IGP o simili. Qualora ciò non sia avvenuto, del fatto viene informata l'Autorità di vigilanza.
- 11) Tutte le informazioni e le registrazioni relative alla gestione delle non conformità devono essere conservate e rese accessibili ai controlli INOQ e devono contenere le indicazioni che identificano chiaramente i lotti/capi di bovini sottoposti ad autocontrollo.
- 12) Tutta la documentazione di autocontrollo, richiamata dal presente piano deve essere disponibile nell'unità operativa dove si svolgono le attività durante l'attività di controllo.

	PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO <i>“Vitelloni Piemontesi della coscia IGP”</i>			PC45 Rev. 1
	Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 17/06/2021

9. SCHEDA 2: MACELLI

REQUISITI DA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Dimensione del campione da sottoporre al controllo con le modalità specificate nel seguito

Le attività di controllo presso il macello sono in funzione del numero di macellazioni e la determinazione del campione oggetto di verifica è funzione di quanto specificato nella seguente tabella:

Media annua capi macellati destinati ai Vitelloni Piemontesi della coscia IGP	N° capi controllati	Capi controllati in caso di riscontro di non conformità gravi nella precedente verifica
Da 1 a 50	2	4
Da 51 a 100	4	6
Da 101 a 200	6	10
Da 201 a 300	8	14
Da 301 a 400	10	18
Oltre 400	10 + 2 per ogni ulteriori 100 capi macellati	18 + 4 per ogni ulteriori 100 capi macellati

9.1 Razze e età alla macellazione

(Requisito 2)

Art. 2 del Disciplinare di produzione

...bovini maschi e femmine di razza Piemontese iscritti al relativo Libro Genealogico o figli di entrambi i genitori iscritti al Libro Genealogico, di età superiore a 12 mesi, allevati e ingrassati, dallo svezzamento alla macellazione, nella zona di produzione indicata all'articolo 3 del Disciplinare di produzione.

MODALITA' DI CONTROLLO

L'ispettore verificherà l'appartenenza alle razze disciplinate sulla base della provenienza dei capi da allevatori iscritti al circuito, dei documenti di accompagnamento e dalla consultazione a campione per alcuni capi della banca dati on-line dell'Anaborapi. L'età alla macellazione sulla base della data di nascita dei capi riportata su BDN.

9.2 Accrescimento ponderale medio

(Requisito 4)

Art. 5 del Disciplinare di produzione

I bovini devono avere un accrescimento ponderale medio giornaliero, misurato dividendo il peso morto a freddo della carcassa, per l'età alla macellazione espressa in giorni, superiore a 620 g per i maschi e superiore a 400 g per le femmine; per i castrati non sono previsti accrescimenti ponderali medi giornalieri minimi;

	PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO <i>“Vitelloni Piemontesi della coscia IGP”</i>			PC45 Rev. 1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 17/06/2021	Pagina 15 di 39

MODALITA' DI CONTROLLO

A campione l'ispettore eseguirà tale operazione applicando la formula:

peso morto a freddo della carcassa /età alla macellazione (in giorni).

9.3 Classificazione delle carcasse

(Requisito 5)

Art. 2 del Disciplinare di produzione

Le carcasse da cui deriva la carne dei “Vitelloni Piemontesi della coscia” sono valutate secondo la tabella comunitaria di classificazione delle carcasse bovine in particolare:

Categorie

- A carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 24 mesi
- C carcasse di animali maschi castrati
- E carcasse di altri animali femmine

Classi di conformazione

- S
- E
- U

Per la categoria E è ammessa la classe di conformazione R.

Stato di ingrassamento

- 1
- 2

MODALITA' DI CONTROLLO

L'ispettore valuterà la qualifica dell'addetto aziendale (dipendente o collaboratore esterno) alla valutazione della classificazione: quest'ultimo dovrà possedere il patentino di classificatore ai sensi del Decreto 1308/2013.

9.4 Peso a freddo delle carcasse

(Requisito 6)

Art. 2 del Disciplinare di produzione

Il peso a freddo delle carcasse deve essere superiore a:

- 360 kg per la categoria A
- 260 kg per la categoria E
- 340 kg per la categoria C

MODALITA' DI CONTROLLO

L'ispettore verificherà a campione il peso, tra le carcasse già timbrate del macello, tenendo conto del tipo di lavorazione, della categoria e dei fattori di correzione. L'ispettore dovrà anche verificare l'utilizzo di bilance tarate e riportare gli estremi dell'ultimo controllo sui verbali di verifica.

9.5 Resa alla macellazione

(Requisito 7)

	PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO <i>"Vitelloni Piemontesi della coscia IGP"</i>			PC45 Rev. 1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 17/06/2021	Pagina 16 di 39

Art. 2 del Disciplinare di produzione

La resa alla macellazione deve essere superiore o uguale al 62% per i maschi e superiore o uguale al 59% per le femmine e i castrati.

MODALITA' DI CONTROLLO

*A campione l'ispettore verificherà la resa alla macellazione = (peso morto/peso vivo) X 100.
Il peso vivo del capo viene verificato direttamente allo scarico bestiame o da ALL.5 o simili.*

9.6 Timbratura delle mezzene

(Requisito 8)

Art. 5 del Disciplinare di produzione

Al termine delle operazioni di macellazione, alle mezzene è apposto un timbro riportante il logo della denominazione sulla faccia esterna dei tagli della sottofesa, della lombata, tra la 5° e 6° vertebra dorsale e tra la 2° e 3° vertebra lombare, della pancia e della spalla.

MODALITA' DI CONTROLLO

L'ispettore controlla la corretta apposizione del timbro nelle parti disciplinate o durante l'operazione o sulle carcasse in stoccaggio.

9.7 pH e colore delle carcasse

(Requisito 9)

Art. 2 del Disciplinare di produzione

Il pH delle carcasse a 24 ore dalla macellazione deve essere inferiore a 6.
La misurazione del pH avviene sul muscolo lungissimus toraci.
Il colore della carne varia dal rosato al rosso chiaro brillante.

MODALITA' DI CONTROLLO

L'ispettore verifica la registrazione del parametro sui documenti in autocontrollo del macello e, quando le fasi di processo valutate comportano la possibilità di misurare anche il pH delle carni, questo verrà valutato attraverso la strumentazione in uso presso il macello (l'ispettore verificherà altresì l'impiego di soluzioni di taratura certificate e non scadute).

L'ispettore inoltre verificherà visivamente che il colore della carne rispetti quanto previsto dal disciplinare di produzione.

	PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO <i>"Vitelloni Piemontesi della coscia IGP"</i>			PC45 Rev. 1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 17/06/2021	Pagina 17 di 39

ATTIVITA' DI AUTOCONTROLLO

Il Macello deve

1. Accertarsi che i bovini provengano da allevatori inseriti nel circuito di controllo (sul sito www.inoq.it è disponibile l'elenco completo dei soggetti autorizzati, in alternativa il macello può richiedere l'elenco aggiornato direttamente ad INOQ). Nel caso di macello che fa parte di una filiera, lo stesso può utilizzare anche il software messo a disposizione dal capofiliera e verificato da INOQ.
2. Verificare il rispetto dei requisiti disciplinati al ricevimento dei capi (per età e razza);
3. Inserire i dati del capo nel database aziendale o nel registro di C/S (ALL4);
4. I bovini non conformi devono essere identificati e macellati separatamente e devono essere destinati a trasformazione diversa dalla IGP;
5. Compilare ad ogni produzione, il registro dei lotti ALL5 o simili: tale registrazione deve sempre consentire la piena identificazione e rintracciabilità dei bovini dando evidenza della conformità di ogni singolo lotto rispetto ai requisiti disciplinati (accrescimento ponderale medio, pH, classificazione, peso, resa alla macellazione). Pertanto il registro deve essere compilato ad ogni macellazione e riportare tutti i campi previsti dal modello stesso; per quanto riguarda la verifica del pH e del colore deve essere eseguita almeno sul 5% dei capi macellati in giornata, riportandone i risultati sempre sull'ALL5 o simili;
6. Compilare il registro mensile delle produzioni ALL4 (o database aziendale o del capofiliera) ed inviarlo ad INOQ ogni mese (vedi nel seguito);
7. Conservare tutti i documenti di tracciabilità e conformità dei capi per almeno due anni;
8. Timbrare con le modalità definite dal disciplinare (Requisito 8) tutte le carcasse che sono risultati conformi alle attività di autocontrollo ed ai requisiti specificati;
9. Qualora il macello effettui anche il sezionamento, deve applicare anche i requisiti e le attività di autocontrollo descritte nella Scheda N°3 relativa ai Sezionamenti;
10. Trasmettere mensilmente, entro il giorno 10 del mese successivo, mediante l'ALL4 i dati relativi a:
 - Numero di bovini ritirati destinato al circuito IGP e relativa provenienza;
 - numero di bovini idonei alla denominazione avviato alla trasformazione ai fini della IGP presso la propria struttura;
 - **Kg di prodotto idonei** alla IGP ceduti ad altri soggetti riconosciuti (distinte per destinatario).

La comunicazione è necessaria anche nel caso in cui, nel corso del mese, non si sono effettuate produzioni né vendite di prodotto per il circuito IGP.

Nel caso di Macelli aderenti a gruppi di filiera, la comunicazione può avvenire anche attraverso il capofiliera responsabile.

Verrà comunque disposta una VI supplementare in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogniqualevolta dall'esame dei dati comunicati e dal loro incrocio con i dati trasmessi dagli allevatori o dai sezionamenti acquirenti, emergano dubbi circa la conformità delle forniture e delle situazioni produttive. Qualora nel corso di tali verifiche supplementari si dovessero riscontrare situazioni non conformi queste saranno trattate in accordo con le azioni correttive previste nello schema di controllo.

	PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO <i>“Vitelloni Piemontesi della coscia IGP”</i>			PC45 Rev. 1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 17/06/2021	Pagina 18 di 39

11. riportare su apposita documentazione (DDT e/o documenti allegati) che accompagna le mezzene/quarti in uscita, il mittente e destinatario, peso, numero delle mezzene/quarti, lotto e la dicitura “prodotto fresco idoneo alla IGP Vitelloni Piemontesi della coscia” o simili.
12. Le operazioni di lavorazione della denominazione dovranno avvenire disgiuntamente da quelle del prodotto generico mediante separazione fisica delle linee o separazione temporale delle lavorazioni. Nei casi in cui la separazione delle lavorazioni sia temporale dovranno essere annotate date ed orari delle lavorazioni a IGP.
13. Se a seguito delle attività di autocontrollo, così come identificate dal presente Piano dei Controlli, fossero evidenziate situazioni di non conformità rispetto ai requisiti disciplinati il soggetto interessato deve provvedere a mantenerne registrazione su adeguata documentazione (es. ALL8 Registro Non Conformità) e attuare una gestione del prodotto o del processo non conformi in modo da riportarli, se possibile, all’interno dei requisiti di conformità definiti dal Piano dei Controlli. Inoltre il soggetto interessato deve evidenziare le non conformità rilevate e i relativi trattamenti adottati.
14. Nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità previste dal Disciplinare, i soggetti interessati devono fornire evidenza oggettiva del fatto che il prodotto non è stato immesso nel circuito della IGP Vitelloni Piemontesi della coscia o commercializzato con la denominazione Vitelloni Piemontesi della coscia. In questi casi, la marchiatura in origine riportata sulle carcasse deve essere asportata con un coltello e/o resa irriconoscibile. Qualora ciò non sia avvenuto, del fatto viene informata l'Autorità di vigilanza;
15. Qualora la carne certificata e identificata con il contrassegno della IGP venga destinata a Sezionamenti o Punti Vendita non assoggettati ai controlli, il soggetto incaricato provvede alla smarchiatura del prodotto.
16. Qualora il macello, successivamente alla compilazione dei documenti di autocontrollo ma antecedentemente alla apposizione del contrassegno, venga a conoscenza che il prodotto perde i requisiti di conformità per destinazione a soggetto (operatore/intermediario, laboratorio di sezionamento, punto vendita/macelleria) non assoggettato ai controlli, può omettere l’apposizione del contrassegno in alternativa alle operazioni di marchiatura/smarchiatura.
17. Tutte le informazioni e le registrazioni relative alla gestione delle non conformità devono essere conservate e rese accessibili ai controlli INOQ e devono contenere le indicazioni che identificano chiaramente i lotti di prodotto sottoposti ad autocontrollo.

	PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO <i>“Vitelloni Piemontesi della coscia IGP”</i>			PC45 Rev. 1
	Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 17/06/2021

10. SCHEDA 3: SEZIONAMENTI

REQUISITI DA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Dimensione del campione da sottoporre al controllo con le modalità specificate nel seguito

Le attività di controllo presso il sezionamento sono in funzione del numero di capi da cui derivano le carni gestite dal Sezionamento e la determinazione del campione oggetto di verifica è funzione di quanto specificato nella seguente tabella:

Media annua capi IGP Vitelloni Piemontesi della coscia IGP da cui derivano le carni gestite dal Laboratorio di Sezionamento	N° capi controllati	Capi controllati in caso di riscontro di non conformità gravi nella precedente verifica
Da 1 a 50	10	14
Da 51 a 200	14	18
Da 201 a 500	18	30
Da 501 a 1000	30	40
Da 1001 a 1500	40	50
Oltre 1500	20 + 10 per ogni ulteriori 500 capi gestiti	50 + 14 per ogni ulteriori 500 capi macellati

10.1 Periodo di frollatura

(Requisito 10)

Art. 2 del Disciplinare di produzione

Il periodo di frollatura, cioè il periodo che intercorre dalla data di macellazione alla vendita al consumatore, dovrà essere minimo di 4 giorni a partire dalla data di macellazione.

MODALITA' DI CONTROLLO

L'ispettore verificherà documentalmente (da banca dati BDN o dalle comunicazioni informative del macello) che le vendite o i conferimenti ai laboratori di sezionamento/Punti Vendita avvengano almeno 4 giorni dopo la data di macellazione.

10.2 Confezionamento e modalità di presentazione del prodotto IGP

(Requisito 11)

Art. 8 del Disciplinare di produzione

La carne bovina ad Indicazione Geografica Protetta “Vitelloni Piemontesi della coscia” può essere venduta nei punti di commercializzazione sia fresca al taglio, sia preincartata, sia preconfezionata. Nel caso di vendita di carne al taglio o preincartata, un documento riportante gli elementi di etichettatura prevista dal presente articolo, deve essere esposto e ben visibile nell'area del bancone di vendita destinata alla carne “Vitelloni Piemontesi della coscia” IGP. La carne sezionata deve essere confezionata nei seguenti modi: preconfezionato, sottovuoto, atmosfera modificata. Essa è posta in vendita solo in confezioni chiuse ed etichettate con le informazioni previste dal presente articolo. Il confezionamento può avvenire solo in

	PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO <i>“Vitelloni Piemontesi della coscia IGP”</i>			PC45 Rev. 1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 17/06/2021	Pagina 20 di 39

laboratori di sezionamento autorizzati e sotto il controllo dell'organo preposto che consente l'apposizione del logo della Indicazione Geografica Protetta sulle singole confezioni.

Sulle confezioni deve essere riportata l'etichetta contenente oltre agli elementi previsti dalla normativa vigente, la denominazione “Vitelloni Piemontesi della coscia” o il logo della denominazione, la dicitura “Indicazione Geografica Protetta” anche abbreviata I.G.P. e il simbolo dell'Unione.

In etichetta dovrà essere riportata la denominazione di vendita “bovino adulto” prevista dalla normativa nazionale vigente.

Sono ammesse inoltre le seguenti ulteriori informazioni:

codice di rintracciabilità;

azienda di allevamento/ingrasso;

data di macellazione;

sexo dell'animale;

Per la categoria C possono essere utilizzate, in etichetta, le seguenti definizioni commerciali:

castrato: per bovini di età inferiore ai 24 mesi;

manzo: per bovini di età compresa fra i 24 e 48 mesi;

bue: per bovini con età superiore ai 48 mesi.

Il logo della denominazione IGP “Vitelloni Piemontesi della coscia” consiste in un cerchio all'interno del quale si trovano: la corona della sommità di una torre merlata di colore giallo variamente sfumato (C/3-M/1-Y/57-K/0 e C/0-M37-Y/90-K/09) ; sotto la corona è riportata la scritta in carattere Garamond in stampatello “I.G.P Vitelloni Piemontesi della coscia” di colore giallo variamente sfumato (C/3-M/1-Y/57-K/0 e C/0-M37-Y/90-K/09). Lo sfondo del logo è colorato con più sfumature di grigio per evocare il mantello dei Vitelloni Piemontesi della coscia (C/17-M/15-Y/17-K/0). Al contrassegno fa seguito la menzione Indicazione Geografica Protetta e/o IGP.

MODALITA' DI CONTROLLO

L'ispettore verificherà la corretta provenienza delle carni da macelli inseriti nel circuito di controllo, il corretto mantenimento della tracciabilità (attraverso anche bilanci di massa) e conseguente vendita o conferimento ai punti vendita e la corretta etichettatura e identificazione delle confezioni.

ATTIVITA' DI AUTOCONTROLLO

Il Sezionamento deve

1. Accertarsi che le carni provengano da macelli inseriti nel circuito di controllo (sul sito www.inoq.it è disponibile l'elenco completo dei soggetti autorizzati, in alternativa il macello può richiedere l'elenco aggiornato direttamente ad INOQ)
2. Verificare il rispetto dei requisiti disciplinati al ricevimento delle carni (verificare la presenza ed il numero dei timbri in origine);
3. Inserire i dati del capo (o del lotto di appartenenza) nel database aziendale (interno o del capo filiera) o nel registro di C/S (ALL6) o, in alternativa, altro software che garantisca la verifica dei dati relativi al prodotto certificato e alle sue movimentazioni temporali e spaziali;
4. Le carni non conformi devono essere identificati e lavorate separatamente e devono essere destinati a trasformazione diversa dalla IGP;

	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO <i>“Vitelloni Piemontesi della coscia IGP”</i></p>			<p align="right">PC45 Rev. 1</p>
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 17/06/2021	Pagina 21 di 39

5. Etichettare le carni conformemente ai requisiti disciplinati;
6. Compilare il registro mensile delle produzioni ALL6 ed inviarlo ad INOQ ogni mese (vedi nel seguito);
7. Conservare tutti i documenti di tracciabilità e conformità dei tagli per almeno due anni;
8. Trasmettere mensilmente, entro il giorno 10 del mese successivo, mediante l'ALL6 i dati relativi a:
 - **Kg di prodotto conforme** al circuito IGP e relativa provenienza;
 - **Kg di prodotto idonei alla IGP commercializzati e relativa destinazione.**

La comunicazione è necessaria anche nel caso in cui, nel corso del mese, non si sono effettuate produzioni né vendite di prodotto per il circuito IGP.

Nel caso di Sezionamenti aderenti a gruppi di filiera, la comunicazione può avvenire anche attraverso il capofiliera responsabile.

Verrà comunque disposta una VI supplementare in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogniqualvolta dall'esame dei dati comunicati e dal loro incrocio con i dati trasmessi dai macelli o dai punti vendita acquirenti, emergano dubbi circa la conformità delle forniture e delle situazioni produttive. Qualora nel corso di tali verifiche supplementari si dovessero riscontrare situazioni non conformi queste saranno trattate in accordo con le azioni correttive previste nello schema di controllo;

9. qualora il prodotto sia destinato a soggetti inseriti nel circuito di controllo della IGP, l'etichetta applicata sul taglio deve contenere tutti i requisiti di cui al § 10.2, inoltre riportare su apposita documentazione che accompagna i tagli in uscita, il mittente e destinatario, peso, tipologia, numero delle carcasse, lotto e la dicitura “Vitelloni Piemontesi della coscia IGP” o il logo della denominazione;
10. Nel caso di vendita di carne destinata ad ulteriore lavorazione o etichettatura a soggetti operatori commerciali o sezionamenti o punti vendita non inseriti nel sistema dei controlli la carne non potrà essere commercializzata dal soggetto non in controllo come I.G.P. “Vitelloni Piemontesi della coscia”.

Il Sezionamento può, però, comunque vendere il prodotto con la certificazione IGP “Vitelloni Piemontesi della coscia”; 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 “Vitelloni Piemontesi della coscia”.

Il Sezionamento comunque provvede a dare comunicazione scritta al punto vendita o ad altro Sezionamento o ad altro operatore commerciale non inseriti nel sistema dei controlli nei documenti di trasporto e/o di vendita, o comunque in una comunicazione formale, del fatto che per i soggetti non inseriti nel sistema di controllo il prodotto perde il requisito della I.G.P. In tal caso in etichetta va aggiunta la dicitura: “Prodotto in uscita dal circuito di qualità tutelata non commercializzabile come I.G.P.”ove applicabile.

Non è obbligatorio effettuare la registrazione di scarico direttamente nel software di gestione o sui documenti interni per lo scarico ma l'operatore commerciale è tenuto a mantenere tracciabilità di tutto il prodotto venduto come I.G.P. Vitelloni Piemontesi della coscia anche se destinato a soggetti non inseriti nel sistema dei controlli dandone evidenza in sede di verifica.

In alternativa il laboratorio può provvedere alla smarchiatura del prodotto prima dell'uscita dallo stabilimento; in tal caso il prodotto perde la certificazione e i relativi documenti di trasporto e/o di

	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO <i>“Vitelloni Piemontesi della coscia IGP”</i></p>			<p align="right">PC45 Rev. 1</p>
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 17/06/2021	Pagina 22 di 39

vendita della carne non dovranno contenere riferimenti all’I.G.P.” Vitelloni Piemontesi della coscia”. Quanto previsto non si applica alla vendita di confezioni destinate direttamente al consumatore finale.

11. Nel caso di vendita a utenti finali quali ad esempio mense e ristoranti, il prodotto dovrà essere ceduto nel rispetto del periodo di frollatura, (4 giorni). Ciò comporta l’obbligo di porre in vendita il prodotto al consumatore finale a partire rispettivamente dal 5° giorno dalla data di macellazione compresa
12. In alternativa è possibile fornire il prodotto anche prima del periodo minimo di frollatura purché si dia opportuna informazione scritta, direttamente nel DDT/fattura o nell’etichetta o in altro documento allegato all’utente finale dell’obbligo di rispetto del periodo minimo di frollatura indicando specificatamente che trattasi di “Prodotto atto a divenire I.G.P. .” Vitelloni Piemontesi della coscia a partire da.....” oppure se viene fornita nella etichetta o nella documentazione accompagnatoria la data di macellazione può essere riportata l’informazione “Prodotto atto a divenire I.G.P. Vitelloni Piemontesi della coscia a partire dal 4° giorno di macellazione”
13. Le operazioni di lavorazione della denominazione dovranno avvenire disgiuntamente da quelle del prodotto generico mediante separazione fisica delle linee o separazione temporale delle lavorazioni. Nei casi in cui la separazione delle lavorazioni sia temporale dovranno essere annotata date ed orari (o sequenze) delle lavorazioni a IGP.
14. Se a seguito delle attività di autocontrollo, così come identificate dal presente Piano dei Controlli, fossero evidenziate situazioni di non conformità rispetto ai requisiti disciplinati il soggetto interessato deve provvedere a mantenerne registrazione su adeguata documentazione (es. ALL8 Registro Non Conformità) e attuare una gestione del prodotto o del processo non conformi in modo da riportarli, se possibile, all’interno dei requisiti di conformità definiti dal Piano dei Controlli. Inoltre il soggetto interessato deve evidenziare le non conformità rilevate e i relativi trattamenti adottati.
15. Nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità previste dal Disciplinare, i soggetti interessati devono fornire evidenza oggettiva del fatto che il prodotto non è stato immesso nel circuito della IGP Vitelloni Piemontesi della coscia o commercializzato con la denominazione Vitelloni Piemontesi della coscia. In questi casi, la marchiatura in origine riportata eventualmente sulle carcasse deve essere asportata con un coltello e/o resa irricognoscibile. Qualora ciò non sia avvenuto, del fatto viene informata l’Autorità di vigilanza;
16. Tutte le informazioni e le registrazioni relative alla gestione delle non conformità devono essere conservate e rese accessibili ai controlli INOQ e devono contenere le indicazioni che identificano chiaramente i lotti di prodotto sottoposti ad autocontrollo.

	PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO <i>“Vitelloni Piemontesi della coscia IGP”</i>			PC45 Rev. 1
	Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 17/06/2021

11. SCHEDA 4: PUNTI VENDITA

REQUISITI DA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Dimensione del campione da sottoporre al controllo con le modalità specificate nel seguito

Le attività di controllo presso il punto vendita sono in funzione del numero di capi da cui derivano le carni gestite dal punto vendita stesso e la determinazione del campione oggetto di verifica è funzione di quanto specificato nella seguente tabella:

Media annua capi IGP Vitelloni Piemontesi della coscia IGP da cui derivano le carni gestite dal Punto Vendita	N° capi controllati	Capi controllati in caso di riscontro di non conformità gravi nella precedente verifica
Da 1 a 50	6	10
Da 51 a 100	10	14
Da 101 a 200	14	18
Da 201 a 300	18	22
Da 301 a 400	22	26
Oltre 400	22 + 4 per ogni ulteriori 100 capi gestiti	26 + 4 per ogni ulteriori 100 capi macellati

11.1 Periodo di frollatura

Art. 2 del Disciplinare di produzione

Il periodo di frollatura, cioè il periodo che intercorre dalla data di macellazione alla vendita al consumatore, dovrà essere minimo di 4 giorni a partire dalla data di macellazione.

MODALITA' DI CONTROLLO

L'ispettore verificherà documentalmente (da banca dati BDN o dalle comunicazioni informative del macello) che le vendite o i conferimenti ai laboratori di sezionamento/Punti Vendita avvengano almeno 4 giorni dopo la data di macellazione.

11.2 Confezionamento e modalità di presentazione del prodotto IGP

(Requisito 11)

Art. 8 del Disciplinare di produzione

La carne bovina ad Indicazione Geografica Protetta “Vitelloni Piemontesi della coscia” può essere venduta nei punti di commercializzazione sia fresca al taglio, sia preincartata, sia preconfezionata. Nel caso di vendita di carne al taglio o preincartata, un documento riportante gli elementi di etichettatura prevista dal presente articolo, deve essere esposto e ben visibile nell'area del bancone di vendita destinata alla carne “Vitelloni Piemontesi della coscia” IGP. La carne sezionata deve essere confezionata nei seguenti modi: preconfezionato, sottovuoto, atmosfera modificata. Essa è posta in vendita solo in confezioni chiuse ed etichettate con le informazioni previste dal presente articolo. Il confezionamento può avvenire solo in

	PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO <i>“Vitelloni Piemontesi della coscia IGP”</i>			PC45 Rev. 1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 17/06/2021	Pagina 24 di 39

laboratori di sezionamento autorizzati e sotto il controllo dell'organo preposto che consente l'apposizione del logo della Indicazione Geografica Protetta sulle singole confezioni.

Sulle confezioni deve essere riportata l'etichetta contenente oltre agli elementi previsti dalla normativa vigente, la denominazione “Vitelloni Piemontesi della coscia” o il logo della denominazione, la dicitura “Indicazione Geografica Protetta” anche abbreviata I.G.P. e il simbolo dell'Unione.

In etichetta dovrà essere riportata la denominazione di vendita “bovino adulto” prevista dalla normativa nazionale vigente.

Sono ammesse inoltre le seguenti ulteriori informazioni:

codice di rintracciabilità;

azienda di allevamento/ingrasso;

data di macellazione;

sexo dell'animale;

Per la categoria C possono essere utilizzate, in etichetta, le seguenti definizioni commerciali:

castrato: per bovini di età inferiore ai 24 mesi;

manzo: per bovini di età compresa fra i 24 e 48 mesi;

bue: per bovini con età superiore ai 48 mesi.

Il logo della denominazione IGP “Vitelloni Piemontesi della coscia” consiste in un cerchio all'interno del quale si trovano: la corona della sommità di una torre merlata di colore giallo variamente sfumato (C/3-M/1-Y/57-K/0 e C/0-M37-Y/90-K/09) ; sotto la corona è riportata la scritta in carattere Garamond in stampatello “I.G.P Vitelloni Piemontesi della coscia” di colore giallo variamente sfumato (C/3-M/1-Y/57-K/0 e C/0-M37-Y/90-K/09). Lo sfondo del logo è colorato con più sfumature di grigio per evocare il mantello dei Vitelloni Piemontesi della coscia (C/17-M/15-Y/17-K/0). Al contrassegno fa seguito la menzione Indicazione Geografica Protetta e/o IGP.

MODALITA' DI CONTROLLO

L'ispettore verificherà la corretta provenienza delle carni da macelli/sezionamenti inseriti nel circuito di controllo, il corretto mantenimento della tracciabilità (attraverso anche bilanci di massa) e conseguente vendita o conferimento ai punti vendita e la corretta etichettatura e identificazione delle confezioni.

ATTIVITA' DI AUTOCONTROLLO

Il Punto Vendita deve:

1. Accertarsi che le carni provengano da macelli/sezionamenti inseriti nel circuito di controllo (sul sito www.inoq.it è disponibile l'elenco completo dei soggetti autorizzati, in alternativa il punto vendita può richiedere l'elenco aggiornato direttamente ad INOQ)
2. Verificare il rispetto dei requisiti disciplinati al ricevimento delle carni (nel caso di acquisto di mezzene/quarti verificare la presenza ed il numero dei timbri in origine);
3. Inserire i dati del capo (o del lotto di appartenenza) nel database aziendale o del capofiliera o nel registro di C/S (ALL7 o simili);
4. Le carni non conformi devono essere identificati e lavorate separatamente e devono essere destinati a trasformazione diversa dalla IGP;

	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO <i>“Vitelloni Piemontesi della coscia IGP”</i></p>			<p align="right">PC45 Rev. 1</p>
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 17/06/2021	Pagina 25 di 39

5. Porre in vendita il prodotto al consumatore finale a partire rispettivamente dal 4° giorno dalla data di macellazione (compresa);
6. Etichettare le carni conformemente ai requisiti disciplinati;
7. Nel caso di vendita al taglio, il punto vendita deve esporre il cartello informativo previsto dal disciplinare di produzione;
8. Nel caso di vendita al taglio su banco assistito, la carne certificata IGP “Vitelloni Piemontesi della coscia” deve essere fisicamente separata da qualsiasi altra carne e deve essere garantita l’identificazione attraverso il contrassegno apposto al mattatoio al momento della certificazione; in assenza di esso a seguito della lavorazione del taglio anatomico, l’identificazione della carne dovrà essere garantita attraverso cartellini segnaprezzo riportanti i riferimenti dell’IGP e del “Vitelloni Piemontesi della coscia” posti sul singolo taglio o sul singolo vassoio di carne.
9. E’ possibile identificare anche solamente l’area di vendita riservata alla carne IGP “Vitelloni Piemontesi della coscia”; in tal caso l’area destinata dovrà essere fisicamente separata dalle altre aree del bancone con appositi separatori, identificata con i loghi dell’IGP e del “Vitelloni Piemontesi della coscia” e destinata esclusivamente a tale tipo di prodotto.
10. Compilare il registro mensile delle produzioni ALL.7 ed inviarlo ad INOQ ogni mese (vedi nel seguito);
11. I dati di tracciabilità dei singoli tagli confezionati o venduti al taglio su banco assistito devono essere conservati per almeno due anni;
12. Trasmettere mensilmente, entro il giorno 10 del mese successivo, mediante l’ALL7 **o simili** i dati relativi a:
 - **Kg di prodotto idoneo al circuito IGP acquistato** e relativa provenienza;

La comunicazione è necessaria anche nel caso in cui, nel corso del mese, non si sono effettuate produzioni né vendite di prodotto per il circuito IGP.

Nel caso di Punti Vendita/Macellerie aderenti a gruppi di filiera, la comunicazione può avvenire anche attraverso il capofiliera responsabile.

Verrà comunque disposta una VI supplementare in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogniqualvolta dall’esame dei dati comunicati e dal loro incrocio con i dati trasmessi dai sezionamenti, emergano dubbi circa la conformità delle forniture e delle situazioni produttive. Qualora nel corso di tali verifiche supplementari si dovessero riscontrare situazioni non conformi queste saranno trattate in accordo con le azioni correttive previste nello schema di controllo.
13. Se a seguito delle attività di autocontrollo, così come identificate dal presente Piano dei Controlli, fossero evidenziate situazioni di non conformità rispetto ai requisiti disciplinati il soggetto interessato deve provvedere a mantenerne registrazione su adeguata documentazione (es. ALL8 Registro Non Conformità) e attuare una gestione del prodotto o del processo non conformi in modo da riportarli, se possibile, all’interno dei requisiti di conformità definiti dal Piano dei Controlli. Inoltre il soggetto interessato deve evidenziare le non conformità rilevate e i relativi trattamenti adottati.
14. Nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità previste dal Disciplinare, i soggetti interessati devono fornire evidenza oggettiva del

	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO <i>“Vitelloni Piemontesi della coscia IGP”</i></p>			<p align="center">PC45 Rev. 1</p>
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 17/06/2021	Pagina 26 di 39

fatto che il prodotto non è stato immesso nel circuito della IGP Vitelloni Piemontesi della coscia o commercializzato con la denominazione Vitelloni Piemontesi della coscia. In questi casi, la marchiatura in origine riportata eventualmente sulle carcasse deve essere asportata con un coltello e/o resa irriconoscibile. Qualora ciò non sia avvenuto, del fatto viene informata l'Autorità di vigilanza;

15. Tutte le informazioni e le registrazioni relative alla gestione delle non conformità devono essere conservate e rese accessibili ai controlli INOQ e devono contenere le indicazioni che identificano chiaramente i lotti di prodotto sottoposti ad autocontrollo.

	PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO <i>“Vitelloni Piemontesi della coscia IGP”</i>			PC45 Rev. 1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 17/06/2021	Pagina 27 di 39

12. SCHEDA 5: CAPOFILIERA

REQUISITI

12.1

Il capofiliera, non ha requisiti specifici definiti dal disciplinare di produzione ma deve disporre di un'organizzazione sia dal punto delle risorse umane (in termini numerici e di competenze) sia dal punto di vista strutturale, coerente e sufficiente a garantire la supervisione ed il coordinamento di tutta la propria filiera nei modi descritti dal paragrafo “Attività di autocontrollo” seguente.

MODALITA' DI CONTROLLO

L'ispettore:

1. *Eseguirà un bilancio di massa, tramite sistema informatico del capofiliera, confrontando i kg di carne sezionati, etichettati e spediti ed il peso del capo di provenienza;*
2. *Verificherà il rispetto e l'esito degli audit in autocontrollo eseguite sui soggetti aderenti alla filiera;*
3. *Verificherà l'aggiornamento della banca dati.*
4. *Verificherà la corretta tracciabilità del prodotto.*

ATTIVITA' DI AUTOCONTROLLO

Il capofiliera deve:

1. gestire l'intera filiera dei propri soci o aderenti al progetto di filiera;
2. esegue in autocontrollo le verifiche su tutti i soggetti aderenti;
3. fornire il sistema di rintracciabilità informatico o autorizzare i sistemi interni già utilizzati dai singoli operatori;
4. fornire assistenza e formazione ai singoli soggetti in tutti gli aspetti tecnici;
5. Gestire ed aggiornare la banca dati inserendo:
 - ✓ L'elenco delle aziende con il relativo numero di iscrizione all'anagrafe nazionale degli allevamenti.
 - ✓ L'elenco delle imprese di macellazione e sezionamento con relativo codice univoco.
 - ✓ L'elenco dei punti vendita.;
 - ✓ I dati di macellazione e di destinazione dei capi etichettati
 - ✓ Lo scarico dei capi macellati ed etichettati dall'organizzazione
6. Inviare ad INOQ i dati di carico scarico delle carni dei propri soggetti aderenti nelle varie fasi;

	PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO <i>"Vitelloni Piemontesi della coscia IGP"</i>			PC45 Rev. 1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 17/06/2021	Pagina 28 di 39

13. NON CONFORMITÀ

13.1 Rilevate dall'azienda

Se a seguito delle attività di autocontrollo, così come identificate dal presente Piano dei Controlli, fossero evidenziate situazioni di non conformità rispetto ai requisiti disciplinati il soggetto interessato deve provvedere a mantenerne registrazione su adeguata documentazione (es. ALL8 Registro Non Conformità) e attuare una gestione del prodotto o del processo non conformi in modo da riportarli, se possibile, all'interno dei requisiti di conformità definiti dal Piano dei Controlli. Inoltre il soggetto interessato deve evidenziare le non conformità rilevate e i relativi trattamenti adottati.

Nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità previste dal Disciplinare, i soggetti interessati devono fornire evidenza oggettiva del fatto che il prodotto non è stato immesso nel circuito della IGP Vitelloni Piemontesi della coscia o commercializzato con la denominazione Vitelloni Piemontesi della coscia. Qualora ciò non sia avvenuto, del fatto viene informata l'Autorità di vigilanza.

Tutte le informazioni e le registrazioni relative alla gestione delle non conformità devono essere conservate e rese accessibili ai controlli INOQ e devono contenere le indicazioni che identificano chiaramente i lotti di prodotto sottoposti ad analisi.

13.2 Rilevate da INOQ

Le situazioni di non conformità rilevate nel corso delle verifiche ispettive effettuate da INOQ, sono notificate ai soggetti interessati direttamente dall'ispettore nel corso dell'audit con richiesta di identificazione delle modalità di soluzione e di adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Tali NC saranno poi confermate (o modificate o annullate) da INOQ nel corso del riesame della pratica (e comunque entro 1 settimana). I tempi per gli eventuali ricorsi di cui al §7.1.3, partiranno dalla data di ricezione, da parte dell'operatore, della NC confermata da INOQ.

Tutti i rapporti di NC classificati come "gravi" dal Piano di controllo di cui al §.15 e gli eventuali relativi provvedimenti di esclusione del prodotto dal circuito della IGP, saranno trasmessi (oltre che al soggetto interessato) all'ICQRF per quanto di specifica responsabilità.

Alla Regione verrà esclusivamente comunicato l'elenco aggiornato dei nominativi dei soggetti regolarmente iscritti al sistema di controllo.

Per la gestione delle non conformità che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da INOQ si rimanda comunque ai contenuti specifici delle colonne relative al Trattamento delle non Conformità ed alle Azioni Correttive del Piano dei Controlli (§ 15).

Per la verifica dell'applicazione delle azioni correttive, in caso non fosse possibile valutare l'efficacia delle azioni correttive intraprese dall'operatore semplicemente attraverso evidenze documentali, INOQ pianificherà una verifica ispettiva supplementare nell'anno in corso o in quello successivo. Inoltre, in seguito al riscontro di esiti negativi dei controlli del processo produttivo o di prodotto, INOQ seguirà le modalità operative indicate al par. 15

	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO <i>"Vitelloni Piemontesi della coscia IGP"</i></p>			<p align="center">PC45 Rev. 1</p>
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 17/06/2021	Pagina 29 di 39

14. ALLEGATI

- Allegato A: Riferimenti legislativi e normativi
- Allegato 1: Richiesta di adesione allevamenti
- Allegato 2: Richiesta di adesione Macelli, Sezionamenti e Punti Vendita/Macellerie
- Allegato 3: Comunicazione annuale bovini idonei alla IGP Vitelloni Piemontesi della Coscia
- Allegato 4: Registro Carico/scarico Macello
- Allegato 5: Registro lotti
- Allegato 6: Registro C/S sezionamenti
- Allegato 7: Registro C/S Punti Vendita/Macellerie
- Allegato 8: Registro NC

15. SCHEMA DEI CONTROLLI

La tabella riporta, per ciascun soggetto della filiera individuato dal disciplinare, requisiti da rispettare, e relative attività di autocontrollo e di controllo da parte dell'organismo autorizzato e successivi adempimenti.

Per ciascun soggetto sono riportate le attività specifiche pertanto se un'azienda inserita nel sistema di controllo svolge diverse fasi della filiera (ad es dall'allevamento al confezionamento) dovrà attenersi alle disposizioni previste per i soggetti della filiera descritti che svolgono dette fasi.