

L'ATTIVITÀ CERTIFICATIVA DELLA 3A PTA AI SENSI DELL'ART. 10 DEL REG. CEE 2081/92 PER L'IMMISSIONE AL CONSUMO DELLE CARNI IGP "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE"

Federico Mariotti, Federica Bianchi

*3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons. a r. l. – Fraz. Pantalla, 06050
Todi, Perugia, Italy. Quality Manager*

RIASSUNTO - il presente lavoro esamina le operazioni ed i risultati delle attività di controllo eseguite a partire dal 1999 dall'Organismo di Controllo 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons. a r. l. ai sensi del Reg. CEE 2081/92 sul prodotto carne bovina di qualità di cui alla Indicazione Geografica Protetta "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".

KEYWORDS: Qualità, Indicazione Geografica Protetta, IGP, Vitellone bianco dell'Appennino centrale.

INTRODUZIONE

L'Europa ha una grandissima varietà di prodotti alimentari; tuttavia il prodotto si trova in un mercato in cui altri della medesima categoria merceologica si definiscono genuini e sovente ostentano uno stesso nome. Questa concorrenza sleale scoraggia i produttori e risulta fuorviante per i consumatori.

Per questa ragione nel 1992 la Comunità Europea si è dotata di uno strumento legislativo, il Reg. CEE 2081/92, avente come scopo quello di:

- incoraggiare le diverse produzioni agricole;
- proteggere i nomi dei prodotti contro gli abusi e le imitazioni;
- aiutare i consumatori fornendo loro delle informazioni sul carattere specifico dei prodotti.

Il presente lavoro ha l'obiettivo di illustrare il dispositivo di controllo messo in atto per l'attività certificativa sulla Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale – IGP VBAC, in breve – e passare in disamina i risultati delle attività in termine di adesione al circuito della IGP VBAC dopo il primo lustro di attività di controllo ai sensi del sopra citato Regolamento.

MATERIALI E METODI

Al fine della redazione del presente lavoro sono stati utilizzati e rielaborati i documenti normativi applicabili alle denominazioni d'origine di cui al Reg. CEE 2081/92, il disciplinare di produzione dell'Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, il dispositivo di controllo della 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons. a r. l. approvato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali nonché le registrazioni dei soggetti di filiera effettuate sulla base del citato dispositivo.

L'esecuzione delle attività previste dal dispositivo di controllo citato e dei controlli di conformità ha consentito una serie di valutazioni riepilogabili nei paragrafi successivi.

DISCUSSIONE DEI RISULTATI

Sono molti i prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette di cui al Reg. CEE 2081/92, ma l'unica denominazione che riguarda le carni bovine in Italia, registrata in ambito Comunitario, è rappresentata dalla IGP VbAc, registrata in ambito comunitario ed iscritta nel registro delle indicazioni geografiche protette con Reg. CE n. 134/98 del 20/01/1998 pubblicato in Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea Serie L. 15/6 del 21/01/1998.

In accordo all'art. 10 del Reg. CEE 2081/92, gli organismi di controllo – OdC, in breve – hanno il compito di garantire che i prodotti agricoli e alimentari recanti una denominazione protetta (sia essa una denominazione d'origine protetta o una indicazione geografica protetta) rispondano ai requisiti riportati nel disciplinare applicabile alla denominazione stessa.

A tal fine, inoltre, al fine di consentire l'immissione al consumo delle denominazioni protette nel rispetto del Reg. CEE 2081/92, gli OdC devono essere autorizzati dallo Stato membro, nella fattispecie dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali – MiPAF, in breve –; ciò presuppone che gli OdC adempiano le condizioni stabilite nella norma EN 45011, recepimento europeo della Guida ISO IEC 65 del 1994. Gli stessi OdC devono offrire garanzie sufficienti di obiettività e di imparzialità nei confronti di ogni produttore o trasformatore soggetto al controllo, nonché disporre permanentemente degli esperti e dei mezzi necessari per assicurare i controlli dei prodotti agricoli e dei prodotti alimentari recanti una denominazione d'origine protetta o una indicazione geografica protetta. Tuttavia, gli OdC autorizzati sono responsabili, nei confronti dello Stato membro, della totalità dei controlli.

L'OdC 3A PTA, su incarico del Comitato Promotore della IGP VBAC – ora trasformato in Consorzio di Tutela –, al fine dell'autorizzazione ai controlli applicabili, sentite le indicazioni dell'allora Comitato Promotore e sulla base di precise disposizioni del MiPAF, ha predisposto nel 1999 un dispositivo di controllo in base ai requisiti previsti dallo specifico Disciplinare di produzione. Nel dispositivo di controllo vengono esplicitate le attività necessarie per garantire il rispetto del Disciplinare di Produzione della IGP VBAC.

Il dispositivo di controllo è stato esaminato dal Gruppo Tecnico di Valutazione appositamente costituito presso il MiPAF e, dalla data di approvazione formalizzata con provvedimento di Decreto (D.M. MiPAF del 18.10.1999) pubblicato in Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (GURI S. g. n° 250 del 23.10.1999), l'OdC 3A PTA è stato autorizzato a effettuare i controlli di conformità sulla IGP VBAC.

Nel dispositivo di controllo predetto, oltre al facsimile di tutta la documentazione per la registrazione delle attività a carico dei soggetti di filiera e dell'OdC, sono stati individuati i soggetti effettivamente presenti nella filiera partendo dagli allevamenti fino ai soggetti finali ovvero punti vendita che intendono commercializzare il prodotto certificato. Per ciascun soggetto identificato sono state definite le procedure e le fasi di processo “controllate”. Relativamente alle procedure (riconoscimento iniziale, mantenimento dei requisiti, cessazione attività, ecc), sono stati individuati i criteri necessari per poter riconoscere il soggetto come idoneo a far parte del circuito della produzione tutelata, mentre per quel che riguarda le fasi di processo (acquisto materia prima, processo, prodotto finito, marchiatura, ecc.) queste sono state specificate in funzione delle fasi effettivamente svolte dagli operatori.

Per ciascun procedura e/o fase di processo identificata sono stati “esplicitati” i requisiti necessari per poter conferire materie prime, semilavorati e prodotti finiti al circuito della produzione tutelata. Il singolo “requisito” è scomposto in due ulteriori elementi: “categoria” e “descrizione”. Nella “categoria” sono state sinteticamente rappresentate tre macrocategorie di requisiti: la prima relativa alle procedure (ubicazione, adeguatezza impianti, ecc.) e le altre due relative alle fasi di processo. Queste ultime due sono “identificazione/rintracciabilità” e la “conformità al disciplinare”.

Nell'elemento “descrizione” è stato esplicitato ogni requisito previsto dal Disciplinare di produzione - relativi alle procedure, all'identificazione/rintracciabilità e alla conformità (di processo e di prodotto) -.

I requisiti previsti da disciplinare di produzione della IGP VBAC riepilogati nel dispositivo di controllo sono riepilogabili nei seguenti:

- dislocazione allevamento in zona di produzione come da disciplinare di produzione approvato;
- purezza delle razze Marchigiana e/o Chianina e/o Romagnola iscritte al RGGB;
- stabulazione dalla nascita allo svezzamento al pascolo e/o libera e/o fissa;
- stabulazione dallo svezzamento alla macellazione libera e/o fissa;

- base alimentare dalla nascita allo svezzamento composta dal latte materno;
- base alimentare dallo svezzamento a 4 mesi prima della macellazione costituita da foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee tipiche della zona geografica indicata, comprese eventuali addizioni di mangimi concentrati semplici o complessi e di composti minerali e vitaminici;
- base alimentare da 4 mesi prima della macellazione alla macellazione stessa: esclusione di foraggi insilati e dei sottoprodotti dell'industria;
- livelli nutritivi razione maggiori di 0.8 UF per kg di sostanza secca e quota proteica compresa tra 13 % e 18 %;
- divieto di utilizzo di mezzi cruenti durante trasporto al macello e durante la sosta precedente alla macellazione;
- divieto di trasporto di animali non identificati;
- macellazione in stabilimenti ubicati all'interno della zona di produzione;
- stabilimenti di macellazione in possesso dell'autorizzazione sanitaria;
- refrigerazione carcasse con raffreddamento graduale in modo da evitare la contrattura da freddo delle carni;
- conformazione carcasse maggiore o uguale ad R;
- stato di ingrassamento escluso 1 e non superiore a 3;
- assenza di colorazioni giallo cinerine o di venature giallo cariche sul grasso visibile della carcassa;
- assenza di colorazioni magenta o tendenti al nero sulle parti carnose esposte della carcassa;
- pH compreso tra 5.2 e 5.8;
- estratto etereo sul tal quale inferiore al 3 %;
- ceneri sul tal quale inferiore al 2 %;
- proteine sul tal quale maggiori del 20 %;
- colesterolo inferiore a 500 ppm;
- rapporto acidi grassi insaturi su acidi grassi saturi maggiore di 1;
- calo a fresco minore del 3 %;
- calo alla cottura minore del 35 %;
- grado di durezza a crudo minore di kg 3.5 su cm²;
- grado di durezza a cotto minore di kg 2.5 su cm²;
- colore alla luce diurna a 2667K con L maggiore di 30, C maggiore di 20 ed H compreso tra 2.5 e 4.5;
- timbratura con timbro idoneo conservabile durante tutte le fasi della distribuzione, da apporre su ognuna delle 18 aree previste a mezzena per un totale di almeno 36 timbri a carcassa;
- tagli eseguiti esclusivamente dalle macellerie assoggettate ai controlli di conformità dell'OdC 3A PTA;
- identificazione e rintracciabilità del prodotto finito;
- esecuzione della porzionatura esclusivamente dalle macellerie assoggettate ai controlli di conformità della 3A PTA;
- identificazione e rintracciabilità del prodotto finito;
- sigillatura confezioni;
- etichette confezioni indicanti la denominazione "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", la razza di appartenenza, la dicitura "Indicazione Geografica Protetta", il codice alfanumerico seguito dall'indicazione "Organismo di controllo: 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria".

Per ciascun requisito individuato è stata identificata l'attività di riscontro, attuata dal soggetto di filiera identificato, che consente di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità "ex ante", "in fieri" e/o "ex post".

Durante le redazioni del dispositivo di controllo si è fatto in modo che: a) le modalità di autocontrollo relative al requisito identificazione/rintracciabilità salvaguardino i principi di identificazione della materia prima/semilavorato/prodotto e la registrazione di tale identificazione; b) le modalità di autocontrollo relative alla conformità siano state esplicitate per ciascun requisito individuato.

Per ciascun requisito e relativo autocontrollo individuati sono state definite le attività di riscontro e le registrazioni/documentazione -attuate "in fieri" e/o "ex post"- che consentono all'OdC, di attribuire alla carne del singolo capo bovino la conformità.

La tipologia del controllo è stata suddivisa in tre possibili categorie:

- un controllo di tipo documentale;
- un controllo di tipo ispettivo esercitato presso il soggetto riconosciuto che comprendere anche un controllo a campione della documentazione aziendale;
- un controllo di tipo analitico sul prodotto carne.

L'entità del controllo per anno ovvero la quantità, in termini percentuali, dei soggetti (o delle attività) controllati nell'arco di un anno solare varia dal 35% al 100% nel caso dei soggetti di filiera (35% per gli allevamenti e per gli stabilimenti di macellazione, 100% nel caso delle macellerie e dei laboratori di sezionamento) e dall'1% al 100% nel caso del prodotto in funzione di ogni parametro individuato nell'ambito del rispettivo requisito (100% valutazione conformazione carcassa e aspetti legati alla colorazione della stessa, fatto 100 il numero di capi, sul 10% viene determinato il pH, sul 5% l'estratto etereo e le proteine sul tal quale, sul 3% il colesterolo, rapporto acidi grassi insaturi / acidi grassi saturi, la durezza al cotto, sull'1% il colore alla luce diurna 2667K, la durezza al crudo e le Ceneri sul tal quale).

Inoltre, per ciascuna percentuale di controllo analitico individuata sono stati specificati i criteri utilizzati per la determinazione del campione.

Nel dispositivo di controllo sono state elencate le non conformità possibili per ciascun requisito individuato e per ogni non conformità è stata specificato il livello di gravità (minore / maggiore) intendendo come non conformità minore le irregolarità che non ingenerano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto e come non conformità maggiore si intendono le irregolarità che ingenerano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto.

Il dispositivo riporta anche il trattamento della non conformità intendendo lo stesso come l'insieme delle azioni intraprese al fine di "risolvere" la non conformità in senso stretto (ad esempio lo scarto, il riesame di prodotti ottenuti in condizioni simili a quelli non conformi, l'esclusione del prodotto dal circuito tutelato, ecc.). Nei casi in cui dovessero rendersi necessarie misure di esclusione del prodotto dal circuito tutelato è obbligatorio darne comunicazione al MiPAF.

Il dispositivo riporta anche le azioni correttive, ovvero l'insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti o potenziali. Sono stati specificati gli interventi da adottare quali ad esempio: a) intensificazione temporanea delle verifiche ispettive, dei controlli analitici, dei controlli documentali; b) sessioni formative; c) sospensione del soggetto controllato dal circuito; d) revoca del riconoscimento del soggetto controllato.

L'applicazione del dispositivo di controllo coinvolge personale altamente specializzato, formato e qualificato per l'esecuzione di verifiche ispettive in accordo a normative specifiche (es. ISO 19011 e EN 45011) e che coinvolge strutture accreditate (UNI CEI EN ISO/IEC 17025) per l'esecuzione delle attività di prova sul prodotto. I risultati di queste attività sono riepilogate in una serie di registrazioni richiamate dal dispositivo di controllo della IGP VbAc. Solo l'esito positivo delle attività di controllo consente il rilascio della certificazione. In particolare la valutazione della conformità di un prodotto agroalimentare ad un disciplinare di riferimento e il conseguente rilascio della certificazione è di responsabilità del Comitato di Certificazione - CDC, in breve -.

Il CDC è un organo collegiale dell'OdC 3A PTA costituito in modo da garantire: a) la rappresentatività delle parti istituzionali, economiche e sociali della IGP VBAC oggetto di

certificazione; b) l'indipendenza e la terzietà nei confronti degli interessi commerciali della IGP VBAC; c) la competenza tecnica in merito alla IGP VBAC.

I componenti del CDC sono responsabili di tutte le decisioni adottate in merito alla certificazione e possono deliberare di: a) rilasciare la certificazione senza condizioni; b) rilasciare la certificazione, pur in presenza di Non Conformità non ancora completamente risolte; c) non procedere alla certificazione richiedendo una visita supplementare e/o supplementi di analisi; d) bocciare la proposta di certificazione. Le decisioni intraprese dal CDC in materia di certificazione non possono essere modificate dall'OdC 3A PTA.

Solo il rilascio della certificazione consente l'immissione al consumo del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale con i contrassegni di conformità previsti (ovvero come IGP VBAC).

CONCLUSIONI

Il prodotto carne bovina IGP VBAC immesso al consumo è aumentato in modo progressivo nel corso del primo lustro di attività, come si evince dal numero dei capi marchiati con il contrassegno di conformità previsto (Tab. 1). Tale andamento si riscontra anche dall'andamento del numero di operatori di filiera inseriti nel circuito (Tab. 2). Ciò denota una risposta positiva della domanda, sottolineata anche dall'interesse della Grande Distribuzione Organizzata che partecipa al circuito con molti punti vendita. Anche le Amministrazioni Pubbliche si sono dimostrate sollecite nell'incentivare sia il consumo dei prodotti di qualità con diversi provvedimenti legislativi, indirizzando ad esempio le proprie mense alla qualifica di fornitori di materie prime e prodotti di qualità quali la IGP VBAC.

L'attuale scenario di mercato appare sempre più complesso ed esigente, e in particolare, richiede sempre più maggiori certezze e maggior trasparenza.

In questo ambito, l'azienda, nelle sue scelte strategiche, vuole trovare un ruolo attivo al cliente, e pensa ad un rapporto basato su una efficace azione di comunicazione col cliente stesso.

Questa comunicazione sarà tanto più "efficace" quanto più l'azienda "gioca a carte scoperte" e cerca di allacciare un filo diretto col cliente-consumatore, un filo diretto che consentirà di stringere con lo stesso cliente-consumatore un "patto" sulla qualità del prodotto.

Pertanto, il controllo dell'OdC e la certificazione che ne deriva vuole anche contribuire ad avvicinare il cliente-consumatore alla filiera, all'origine ed all'azienda, da un lato assicurando la rispondenza di quanto descritto nei disciplinari che regolamentano il prodotto, e dall'altro cercando di comunicare sia gli sforzi che vengono profusi dalle parti coinvolte nel rispondere alle esigenze ed aspettative del consumatore stesso, sia il ruolo che ha la componente territoriale sul prodotto nel caso della IGP VBAC.

Tabella 1 – Numero capi marchiati IGP VBAC

Table 1 – number of bovines with Protected Geographical Indication VbAc's mark

Anno Year	2000	2001	2002	2003	2004
N°	241	3.733	6.793	8.586	11.000 *

* Stima al 31/12/2004

Tabella 2 – Numero operatori IGP VBAC

Table 1 – Protected Geographical Indication VBAC operators number

Anno year	2000	2001	2002	2003	2004
N° allevamenti N herds	226	912	1.718	1.612	2.375
N° punti vendita N butchers	83	161	223	319	493

BIBLIOGRAFIA - REFERENCES

- RDC 04 Rev. 4 "REGOLAMENTO DI CONTROLLO INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE", 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons. a r. l. 1999 (ITA);
- Reg. CEE 2081/92 del 14 luglio 1992 Regolamento del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari;
- Disciplinare di Produzione dell'Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale approvato dalla Commissione con Reg. CE n. 134/98 del 20/01/1998 pubblicato in GUCE L. 15/6 del 21/01/98 che completa l'allegato del Reg. CE n. 1107/96 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del Reg. CEE n. 2081/92;
- Decreto Legislativo 18 aprile 1994 n. 286;
- Decreto Ministeriale 4 maggio 1998 n. 298;
- Manuale della Qualità della 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons. a r. l. 2004 (ITA).

CERTIFICATION OF 3A PTA ACCORDING TO ARTICLE 10 OF EEC REGULATION 2081/92 RELEASING PGI VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE

Federico Mariotti , Federica Bianchi

ABSTRACT - The inspections carried out by the regulatory agency 3A Parco Tecnologico Agroalimentare of Umbria soc. Cons. A r.l. starting in 1999 in accordance with EEC Regulation 2081/92 for quality beef products of Protected Geographical Indication Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

KEYWORDS: Quality, Protected Geographical Indication, PGI, Vitellone Bianco dell'Appennino centrale.

INTRODUCTION

Europe has a great variety of food products. Nevertheless, a product is on the market with others of the same market category that are defined as genuine and oftentimes ostentatiously display the same name. This unfair competition discourages the producers and is misleading for the consumer.

For this reason, in 1992 the European Community adopted a new legislative tool, EEC Regulation 2081/92 in order to:

- encourage diverse agricultural products
- protect the names of the products against abuses and imitations
- help consumers by furnishing them with information about the specific characteristics of products.

The aim of the present work is to briefly illustrate the Control Plan used in the procedure for certification of Protected Geographical Indication (PGI) Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale and then to carefully examine the results of the certification procedures in terms of the participation in the PGI Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale after the first five years of control according to the regulation cited above.

MATERIALS AND METHODS

To prepare this paper, the legal documents applicable to the denomination of origin were used and re-elaborated, including EEC Regulation 2081/92, the regulation for the Protected Geographical Indication Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, the Control Plan of the 3A Parco Tecnologico Agroalimentare of Umbria soc. Cons. a r.l. approved by the Ministry of Agricultural Policy and Forestry, and the registry of subjects of the supply line based on the Control Plan cited above.

The execution of the described activity in the Control Plan and the results of the inspections for conformity have provided a series of evaluations that are summarized in the following paragraphs.

RESULTS AND DISCUSSION

Many products are listed in the registry of protected designation of origin and of protected geographical indication in compliance with EEC Regulation 2081/92, but the only meat in Italy registered within the European Community is the PGI Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. It was registered with the protected geographical indication by EC Regulation 134/98 of January 20, 1998 published in the Official Gazette of the European Community Series L. 15/6 of January 21, 1998.

In accordance with article 10 of EEC Regulation 2081/92, the role of the regulatory agencies is to guarantee that the agricultural and food products bearing a protected designation (both protected designation of origin or protected geographical indication) meet the requirements specified in the regulations applicable to the respective designation.

Furthermore, in order to release protected designations for consumption in compliance with EEC Regulation 2081/92, the regulatory agencies must be authorized by the Member State, in this particular case, by the Ministry of Agricultural Policy and Forestry (MiPAF). This presupposes that the regulatory agencies fulfil the conditions established by the norm EN 45011, the European assimilation of the ISO Guide IEC 65 of 1994. The same regulatory agencies must guarantee objectivity and impartiality towards each producer or processor subject to control, as well as, have experts and the necessary means to assure the control of the food and agricultural products bearing a protected designation of origin or protected geographical indication. The authorized regulatory agencies are responsible to the Member State for the entire inspection process.

The regulatory agency 3A PTA was designated by the Promotion Committee of the PGI Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale which is now the Protection Consortium and authorized to conduct the applicable controls. Based on the indications of the Promotion Committee as well as other precise indications of the MiPAF, in 1999 3A PTA prepared a Control Plan based on the requirements of the specific Production Regulations. The Control Plan contains the activities necessary to guarantee that the Production Regulations of PGI Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale respected.

The Control Plan was examined by the Technical Evaluation Group established specifically for this purpose by the MiPAF and, the regulatory agency 3A PTA was then authorized to carry out the controls in accord with PGI Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale with the approbation formalized with the Decree (M.D. MiPAF of October 18, 1999) published in the Official Gazette of the Republic of Italy (GURI S. g. n° 250 of October 23 1999).

In the Control Plan, in addition to copies of all of the documentation for registering the activity on the part of the subjects of the supply line and of the regulatory agency, the subjects effectively present along the supply line were also specified, starting with the farms up to the final subjects or rather, the retail outlets. The procedures and phases of the control process were defined for each subject identified. Regarding the procedures (initial recognition, meeting the requirements, closing an activity, etc.), the criteria necessary to recognize the subject as being suitable to be part of the protected production circuit were specified, while those for the processing phases (acquisition of raw materials, processing, finished product, labeling, etc.) were specified in relationship to the phases effectively carried out by the operators.

For each procedure and/or phase of process identified, the explicit requirements necessary to consign raw materials, semi-worked and finished products to the protected production circuit were stated. The heading “requirement” is divided into two other further elements: “category” and “description”. Within “category”, three macrocategories of requirements were included. The first regards the procedures (location, adequacy of the plant, etc.), while the other two, “identification/traceability” and “conformity to the regulation” regard the processing phases. In the heading “description”, all of the requirements in the Production Regulations, relative to the procedures, identification/traceability and conformity (of the process and product), were listed.

The requirements specified by the Production Regulations of PGI Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale were summarized in the Control Plan as follows:

- transfer to farms within the zone of production according to the approved Production Regulations,
- purity of the Marchigiana and/or Chianina and/or Romagnola breeds registered in the Herdbook;
- pasture and/or free and/or fixed stabling from birth to weaning;
- free and/or fixed stabling from weaning to slaughtering;
- base feeding from birth to weaning from the mother’s milk;
- base feeding from weaning to 4 months before slaughtering made up of fresh and/or stored forage coming from natural and artificial pastures and typical herbage grown in the indicated geographical area, including possible additions of simple or complex feed concentrates and of minerals and vitamins compounds;
- base feeding from 4 months before slaughtering to slaughtering: elimination of ensiled forages and of industrial by-products;
- level of feed ration greater than 0.8 UF per kg of dry matter and protein between 13 % and 18 %;
- Use of cruel means during transport to the slaughterhouse and while awaiting slaughter is prohibited;
- transport of non identified animals is prohibited;
- slaughtering in establishments located within the production zone;
- slaughterhouses with health authorization;
- refrigeration of carcasses with gradual cooling to avoid contraction of the meat from the cold;
- carcass conformation greater than or equal to R;
- fattening state excluding 1 and not greater than 3;
- absence of ashen yellow color or dark yellow veining on fat visible on the carcass;
- absence of magenta coloration or tending to black on the meaty parts of the exposed carcass;
- pH between 5.2 and 5.8;
- ether extract less than 3%;
- ash less than 2%;
- protein greater than 20%;
- cholesterol less than 500 ppm;
- unsaturated fatty acid/saturated fatty acid ratio greater than 1;
- fresh cut loss less than 3%;
- cooking loss less than 35%;
- degree of toughness of raw meat less than 3.5 kg cm²;
- degree of toughness of cooked meat less than 2.5 kg cm²;
- color in daylight at 266 K with L greater than 30, C greater than 20 and H between 2.5 and 4.5;
- stamping with a suitable stamp that will last throughout all of the distribution steps, to be stamped on each of the 18 areas specified on the side of beef for a total of at least 36 stamps per carcass;

- cutting-up done exclusively by butcher shops subject to the controls for conformity of the 3A PTA regulatory agency;
- identification and traceability of the final product;
- sealed packages;
- labeling of packages indicating the designation “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale, the breed, the wording “Protected Geographical Indication”, the alpha numerical code followed by the name of the regulatory agency: 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria”.

The specific control for each requirement was identified, carried out by the particular subject of the supply line. This allows the entire production lot to be given the conformity status “ex ante”, “in the making” and/or “ex post”.

The Control Plan was prepared in such a way that: a) the ways of auto-control with respect to the identification/traceability requirement safeguard the principles of identification of the raw and semiworked materials and the product and the registration of this identification; b) the ways of auto-control with respect to conformity are listed for each requirement.

For each requirement with respect to auto-control, the inspection carried out and the registration/documentation were defined – carried out “in the making” and/or “ex post” – that allows the regulatory agency to confer conformity to the meat of each head of cattle.

The type of control was subdivided into three possible categories:

- a document-type control;
- an inspection-type control carried out with the recognized subject that also includes an inspection by sampling of the farm/business documentation;
- an analysis-type control of the meat product.

The amount of annual control in terms of percentages of the subjects (or of the activities) inspected within the span of a solar year varies from 35% to 100% in the case of supply line subjects (35% for the farmers and slaughterhouses, 100% in the case of the butcher shops and cutting-up laboratories) and from 1% to 100% in the cases of the product in relationship to each parameter within the respective requirement (100% evaluation for carcass conformation and aspects linked to their coloration. For 100 heads, the pH was determined on 10%, the ether extract and proteins were determined on 5%, cholesterol, the ratio of unsaturated fatty acids/saturated fatty acids and cooked toughness on 3% and the color in daylight at 266K, raw toughness and ash on 1 %).

In addition, the criteria used to determine the samples were specified for each percentage of the analytical control.

On the Control Plan the possible areas of non-conformity were listed for each requirement, as well as, the degree of non-conformity (minor / major). Minor non-conformity means that the irregularities do not give rise to assumptions of non-conformity in the raw materials or the products; major non-conformity means that the irregularities give rise to assumptions of non-conformity for the raw materials and the product.

The Control Plan also lists the treatment for non-conformity, that is, the actions taken in order to “resolve” the non-conformity in a strict sense (e.g. rejection, re-examination of the products obtained in conditions similar to those that do not conform, exclusion of the product from the protected circuit, etc.). Cases in which the products are excluded from the protected circuit must be communicated to the MiPAF.

The Control Plan also has the corrective actions, or the set of actions taken to eliminate the causes of existing or potential non-conformity. The specific actions to be taken are, for example: a) temporary intensification of inspections, analytical controls, and documentation checks; b) formation sessions; c) suspension of the subject in question from the circuit; and d) revocation of the recognition of the subject in question.

The use of the Control Plan form involves highly specialized personnel, trained and authorized to carry out inspections in accord with specific norms (e.g. ISO 19011 and EN 45011) and involves accredited agencies (UNI CEI EN ISO/IEC 17025) that carry out the product testing. The results of these activities are recorded in a series of sections on the Control Plan for PGI

Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. Certification will only be granted if the results of the inspection are positive. The evaluation assures that an agro-food product conforms to a particular regulation and the consequent release of the certification is the responsibility of the Certification Committee.

The Certification Committee is a collegial body of the 3A PTA regulatory agency established in order to guarantee: a) that the institutional, economic and social sectors of the PGI Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale are represented b) the independence and "third partyness" with respect to the commercial interests of the PGI Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale; and c) the technical competence about the PGI Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

The members of the Certification Committee are responsible for all decisions made regarding certification and they can decide to: a) issue an unconditional certification; b) issue certification even in the case of non-conformity not yet completely resolved; c) stop certification procedures and request an additional visit and/or supplementary analyses; and d) reject the certification request. The decisions made by the Certification Committee in matters of certification cannot be changed by the 3A PTA regulatory agency.

Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale can only be put on the market bearing the label PGI if it has been granted the Conformity Certificate.

CONCLUSIONS

The presence of products of PGI Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale on the market increased steadily during the first five years of activity, as can be seen by the number of head that were granted the label of conformity (Table 1). This same trend is evident in the number of supply line operators that have been inserted onto the circuit (Table 2). This shows a positive response to the demand, with particular interest being shown by Large Distribution Chains that participate on the circuit through their many retail outlets. Public Administrations have also been solicitous by giving incentives to promote the consumption of quality products through various measures including having their own cafeterias procure quality raw materials and products from approved suppliers of PGI Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

The current market scene is becoming evermore complex and demanding, and requires ever greater certainty and clarity.

In this situation, the farm, in its strategic choices, wants to play an active role with the client and thinks of it as a relationship based on efficacious communication with the clients themselves.

This communication will be more "effective" if the farm "lays its cards on the table" and tries to establish a direct line with the client-consumer, a direct line that will also allow a "pact" to be established between the same client-consumer regarding product quality.

The surveillance of the regulatory agency and the resulting certification is also intended to help the client-consumer come closer to the supply line, to the origin and the farm, on the one hand, by assuring conformity to the specified regulations that pertain to the product and, on the other hand, by trying to communicate the efforts that are being made to respond to the needs and expectations of the consumers themselves, and the role played by the territorial agencies regarding the product, in this case, PGI Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.