

# I controlli a garanzia della comunicazione sul McItaly Gran Chianina

Applicazione dello Standard Qualivita



# 100% CARNE CHIANINA DALLA STALLA ALLA TAVOLA

## ALLEVAMENTO



### Controlli in allevamento



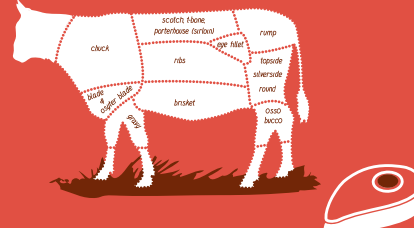
## MACELLO



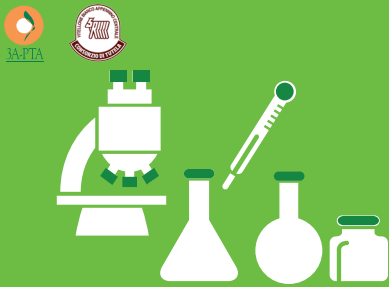
### Controlli al macello



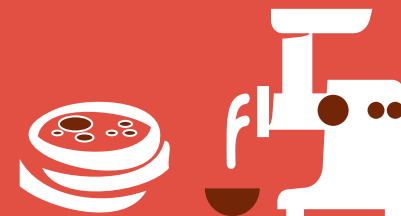
## SEZIONATORE



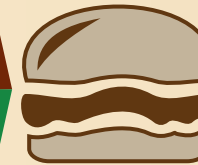
### Controlli in laboratorio



## TRASFORMATORE



### Controlli sul fornitore



## COMUNICAZIONE



### Controlli sulla comunicazione



### PIANO DI CONTROLLO IGP

- Acquisizione registri di stalla
  - Verifica documentale
  - Verifica/prelievo mangimistica
- ATTIVITÀ ISPETTIVA**
- Tutela della denominazione da utilizzo improprio e frode

### PIANO DI CONTROLLO IGP

- Verifiche documentali
    - verifica informatica dati anagrafici
    - controllo incrociato doc. ufficiali/dati informatici
  - Controlli e analisi chimico/fisiche
    - valutazione conformazione e ingrassamento carcasce
    - misurazione parametri specifici
    - prelievi campioni carne
  - Certificazione
    - marchiatura a fuoco
    - rilascio attestato di conformità
- ATTIVITÀ ISPETTIVA**
- Tutela della denominazione da utilizzo improprio e frode

### PIANO DI CONTROLLO IGP

- Controlli e analisi chimico/fisiche
    - analisi campioni
    - verifiche e valutazioni dei risultati di analisi
- ATTIVITÀ ISPETTIVA**
- Tutela della denominazione da utilizzo improprio e frode

### PIANO DI CONTROLLO STANDARD QUALIVITA

- Verifiche documentali
    - Piano di controllo processo produttivo-filiera
    - Piano di controllo qualità
    - Accordi di fornitura con allevatori
    - Verifica certificati IGP capi bovini
  - Prove di rintracciabilità sul prodotto finito
  - Bilancio di massa
- ATTIVITÀ ISPETTIVA**
- Tutela della denominazione da utilizzo improprio e frode

### PIANO DI CONTROLLO STANDARD QUALIVITA

- Verifiche documentali
  - Controllo veridicità informazioni contenute sul materiale promozionale
  - Autorizzazione del materiale promozionale rilasciata dai consorzi
- Rilascio attestato di conformità Standard Qualivita



**Fondazione Qualivita** è riconosciuta dal Ministero italiano delle politiche agricole, alimentari e forestali come soggetto di elevata capacità tecnico-scientifica nell'ambito del settore agroalimentare di qualità e delle produzioni DOP, IGP, STG.

È in costante contatto con gli operatori della filiera produttiva dei prodotti certificati. Ha realizzato lo Standard Qualivita, il sistema di garanzia sulla trasparenza delle informazioni sulla qualità alimentare nella ristorazione.



**McDonald's Italia** ha aderito allo Standard Qualivita nel 2012. Ha sottoposto alla procedura di controllo prevista dal Disciplinare dello Standard Qualivita il requisito "Gran Chianina – carne 100% Chianina" comunicato attraverso il materiale promozionale (campagna web, stampa, video e materiale presente nei ristoranti McDonald's).



**Consorzio di tutela** della Indicazione Geografica Protetta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, che include le tre razze bovine tipiche del Centro Italia: Chianina, Marchigiana e Romagnola. Autorizzato a svolgere attività di verifica ispettiva su incarico del Ministero delle politiche agricole.

## Organismi di controllo



**CSQA Certificazioni s.r.l.** è l'organo di controllo terzo che verifica la conformità dell'azienda ai requisiti previsti dallo Standard Qualivita attraverso una specifica procedura di controllo stabilita nel Piano dei Controlli.



**3a PTA Umbria** è l'organismo di controllo terzo che verifica la conformità della IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale ai requisiti previsti dal Disciplinare e dal Piano di controllo e che rilascia la certificazione IGP alla carne.

## Aziende coinvolte



**Allevamenti Chianina IGP:** ricadono tutti nella zona di produzione del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, sono sotto il diretto controllo di 3a PTA e consegnano i capi di Chianina certificati IGP allo stabilimento per la macellazione.



**Realbeef** è l'azienda che si occupa della macellazione dei capi di Chianina IGP.



**INALCA** è l'azienda che fornisce l'hamburger di Chianina a McDonald's. Nei suoi stabilimenti vengono effettuate le fasi di sezionamento e di trasformazione della carne Chianina IGP in hamburger. È sottoposta al sistema di controllo che McDonald's applica ai suoi fornitori, chiamato SQMS (Supplier Quality Management System).



**Standard Qualivita** è il sistema di certificazione che ha l'obiettivo di garantire la trasparenza e la veridicità delle informazioni sulla qualità dei prodotti e dei servizi delle imprese di ristorazione.

**Disciplinare Standard Qualivita:** stabilisce gli obiettivi e i principi guida dello Standard.

**Piano dei Controlli Standard Qualivita:** stabilisce le specifiche modalità di controllo sui requisiti comunicati dall'azienda aderente.



**IGP (Indicazione Geografica Protetta):** è uno dei marchi di qualità riconosciuti dall'UE, identifica prodotti agricoli e alimentari originari di un territorio, al quale sono attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e in cui si svolge almeno una delle fasi di produzione.

**Disciplinare di produzione:** è il documento in cui sono indicati tutti i requisiti necessari per beneficiare del marchio IGP. Il rispetto del disciplinare di produzione deve essere verificato da organismi di controllo terzi (OdC) che operano come organismi di certificazione dei prodotti.

**Piano di controllo:** è il documento ufficiale che riassume tutti i requisiti della IGP, i controlli aziendali, i controlli dell'OdC e le procedure applicabili.