

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



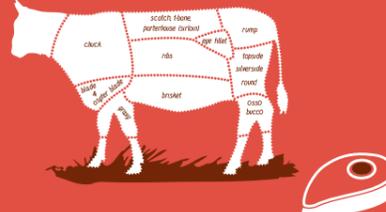
MACELLO



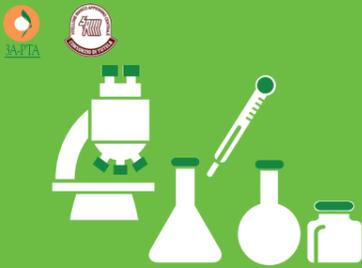
Controlli al macello



SEZIONATORE



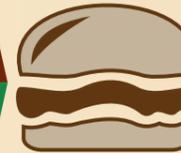
Controlli in laboratorio



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.