

da inviare mensilmente ad agroqualità in allegato ai dati di macellazione a: agnellodelcentroitalia@agroqualita.it

Mattatoio (ragione sociale) Indirizzo Tel. Bollo CE

Attività di verifica del pH ed esame visivo delle carcasse in autocontrollo									
Identificativo lotto macellazione	Data di macellazione lotto *	Data di rilevazione pH ed esame visivo	N. totale carcasse lotto controllato	N. carcasse controllate (5% del lotto totale)	Esame visivo	Rilevamento pH	Esito prima prova pH	Esito prova pH successiva <i>(a seguito di esito non conforme della prova precedente)**</i>	Operatore
					Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme <input type="checkbox"/>	A caldo <input type="checkbox"/> A freddo <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme <input type="checkbox"/>	
					Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme <input type="checkbox"/>	A caldo <input type="checkbox"/> A freddo <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme <input type="checkbox"/>	
					Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme <input type="checkbox"/>	A caldo <input type="checkbox"/> A freddo <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme <input type="checkbox"/>	
					Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme <input type="checkbox"/>	A caldo <input type="checkbox"/> A freddo <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme <input type="checkbox"/>	
					Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme <input type="checkbox"/>	A caldo <input type="checkbox"/> A freddo <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme <input type="checkbox"/>	
					Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme <input type="checkbox"/>	A caldo <input type="checkbox"/> A freddo <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme <input type="checkbox"/>	
					Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme <input type="checkbox"/>	A caldo <input type="checkbox"/> A freddo <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme <input type="checkbox"/>	
					Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme <input type="checkbox"/>	A caldo <input type="checkbox"/> A freddo <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme <input type="checkbox"/>	Conforme <input type="checkbox"/> Non Conforme <input type="checkbox"/>	

* Integrire con **M** se mattutina o con **P** se pomeridiana

** Avisare preventivamente Agroqualità Spa

Il sottoscritto consapevole delle conseguenze civili e penali per chi rende dichiarazioni non veritiere, dichiara sotto la sua responsabilità che le notizie fornite sono complete e conformi al vero.

Località data timbro e firma del legale rappresentante

Verifiche del pH in autocontrollo

Il macello, che intenda macellare per la produzione di “Agnello del Centro Italia” IGP in protezione nazionale transitoria, deve accertarsi in autocontrollo che la materia prima presenti tutte le caratteristiche in conformità alle prescrizioni del disciplinare.

I risultati di tale autocontrollo devono essere opportunamente registrati su apposita documentazione, con gli specifici identificativi dei lotti di agnelli macellati esaminati. Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati il macello è tenuto all’esclusione per la produzione di Agnello IGP .

In concomitanza con l’attività di rilevazione del pH dei campioni di carcasse, l’azienda comunicherà ad Agroqualità la data della rilevazione, il numero delle carcasse selezionate e l’identificazione del lotto di macellazione. Le verifiche in autocontrollo devono riferirsi a giornate di macellazione differenti rispetto a quelle effettuate da Agroqualità. La relativa documentazione di autocontrollo deve essere conservata dal detentore del lotto con i riferimenti identificativi del lotto di macellazione controllato. I referti delle prove devono essere prodotti secondo le frequenze previste in tabella B ed inviati ad Agroqualità.

Tabella B – Frequenze analisi in autocontrollo

Le frequenze delle prove da effettuarsi in autocontrollo a cura del macello su campioni di agnelli destinati alla produzione dell’“Agnello del Centro Italia” IGP in protezione nazionale transitoria sono evidenziate di seguito:

Tabella B

8.2 Esito delle prove in autocontrollo

Nel caso in cui dalla verifica delle prove sul pH e dall’esame visivo sulle carcasse emergessero dei valori non conformi rispetto a quanto previsto, dovrà essere effettuata, entro la prima macellazione di agnelli IGP dalla prima rilevazione, un’ulteriore prova, dandone comunicazione preventiva ad Agroqualità ed indicando le informazioni previste al par. 8.1 (data della rilevazione, il numero delle carcasse selezionate e l’identificazione del lotto di macellazione). Se l’esito della seconda prova sarà conforme, potrà essere ripristinata la frequenza delle prove prevista dalla tabella B. Nel caso in cui l’esito della seconda prova fosse non conforme, il macello potrà nuovamente lavorare prodotto destinato alla IGP, quando fornirà ad Agroqualità due rapporti di verifica del pH e/o esame visivo con esito conforme riferiti a macellazioni di due giornate differenti. Allorquando dall’intensificazione delle prove emerga che le carcasse rispettano i parametri di pH inseriti nel disciplinare, si potrà ritornare ad effettuare le prove con la frequenza prevista, in funzione dei volumi lavorati, come da tabella B.