

## Art. 7.

*Controlli*

I controlli sono effettuati da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dal Titolo V capo I del regolamento UE n. 1151/2012. La struttura individuata è l'Istituto Nord Ovest Qualità (INOQ) con sede a Moretta (Cuneo) - 12033 piazza C.A. Grosso, 82 - tel. 0172 911323 - email inoq@inoq.it

## Art. 8.

*Etichettatura*

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 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.



17A03189

DECRETO 28 aprile 2017.

**Modifica al decreto 15 marzo 2016 con il quale il laboratorio Alpha ecologia S.r.l., in Firenze, è stato autorizzato al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo.**

## IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV

DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale 2017 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del 20 marzo 2017, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, e in particolare l'art. 58 che abroga il regolamento (CE) n. 510/2006;

Visto l'art. 16, comma 1 del predetto regolamento (UE) n. 1151/2012 che stabilisce che i nomi figuranti nel registro di cui all'art. 7, paragrafo 6 del regolamento (CE) n. 510/2006 sono automaticamente iscritti nel registro di cui all'art. 11 del sopra citato regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visti i regolamenti (CE) con i quali, sono state registrate le D.O.P. e la I.G.P. per gli oli di oliva vergini ed extravergini italiani;

Considerato che gli oli di oliva vergini ed extravergini a D.O.P. o a I.G.P., per poter rivendicare la denominazione registrata, devono possedere le caratteristiche chimico-fisiche stabilite per ciascuna denominazione, nei relativi disciplinari di produzione approvati dai competenti Organi;

Considerato che tali caratteristiche chimico-fisiche degli oli di oliva vergini ed extravergini a denominazione di origine devono essere accertate da laboratori autorizzati;

Visto il decreto 26 marzo 2016, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 89 del 16 aprile 2016 con il quale il laboratorio Alpha ecologia S.r.l., ubicato in Firenze, Piazza Artom n. 12 c/o Mercafir, è stato autorizzato al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo;

Considerato che il citato laboratorio con nota del 27 aprile 2017 comunica di aver revisionato l'elenco delle prove di analisi;

Considerato che il laboratorio sopra indicato ha dimostrato di avere ottenuto in data 18 febbraio 2016 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA - European Cooperation for Accreditation;

Considerato che con decreto 22 dicembre 2009 Accredia è stato designato quale unico organismo italiano a svolgere attività di accreditamento e vigilanza del mercato;

Ritenuta la necessità di sostituire l'elenco delle prove di analisi indicate nell'allegato del decreto 15 marzo 2016;

