

Spett.le  
ICEA \_\_\_\_\_

**PIANO DI GESTIONE: DICHIARAZIONE E DESCRIZIONE DEGLI IMPEGNI E DELLE MISURE CONCRETE ADOTTATE PER IL RISPETTO DEL REG. CE 834/07, REG CE 889/08 e s.m. e i.**

*Prima comunicazione*

*Variazione successiva*

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ titolare o legale rappresentante dell'azienda  
\_\_\_\_\_, situata in via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_  
Comune \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_,  
con P.IVA \_\_\_\_\_,

*timbro*

in ottemperanza alle disposizioni previste all'art 63 del Reg. CE 889/08 e s.m. e i.

## DICHIARA

che la descrizione completa dell'unità di produzione, degli stabilenti e dell'attività è contenuta nella notifica di attività con metodo biologico e nei documenti ad essa allegati.

Con la presente inoltre si impegna a:

1. rispettare le norme contenute nel Reg. CE 834/07, Reg. CE 889/08 e s.m. e i. apportate anche dalle autorità competenti a livello nazionale e regionale;
2. effettuare le operazioni conformemente a quanto disposto dai Reg. CE 834/07 e Reg. CE 889/08.
2. accettare, in caso di infrazioni o irregolarità, che siano applicate le misure previste dai suddetti regolamenti, e accettare, se del caso, di informare per iscritto gli acquirenti del prodotto per far sì che le indicazioni relative al metodo di produzione biologico siano soppresse da tale produzione;
3. acconsentire, per conto proprio e dei subappaltatori, a che i vari organismi di controllo si scambino informazioni sulle operazioni soggette al loro controllo;
4. notificare, nei tempi previsti ogni cambiamento a carico delle informazioni contenute nella notifica e suoi allegati, e nella presente relazione tecnica, secondo le modalità previste dalla normativa vigente;
5. compilare le Schede ministeriali previste dalla normativa vigente e/o ad effettuare le registrazioni richieste da ICEA, su altri diversi registri o moduli;
6. verificare la corrispondenza tra i quantitativi in entrata ed in uscita ed acquisire i giustificativi relativi ai dati che figurano nella contabilità aziendale;
7. eseguire il trasporto dei prodotti, nel caso in cui non avvenga verso altri operatori assoggettati al regime di controllo, solo in contenitori o veicoli chiusi in modo che il contenuto non possa essere sostituito;
8. verificare, al ricevimento dei prodotti biologici, la chiusura dell'imballaggio o del contenitore, se richiesta, nonché la presenza delle indicazioni relative al metodo di produzione biologico, nonché la corretta etichettatura. Il risultato di tale verifica sarà indicato nei documenti contabili;
9. garantire un adeguato sistema di tracciabilità come richiesto dall'art. 27 del Reg. CE 834/07





ICEA	M.0206	PIANO DI GESTIONE DELLE UNITA' DI PREPARAZIONE IN CONFORMITA' AL REG. CE 889/08 – Art 63.	Ed.01 Rev.00 del 31.12.08
------	--------	----------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------

### ATTIVITÀ COMPLESSIVA SVOLTA DALL'AZIENDA E PROGETTO IN MERITO AI PRODOTTI BIOLOGICI

*Descrivere l'attività svolta dall'azienda: settore produttivo, stabilimenti, linee di produzione (bio e non bio), approvvigionamento idrico. Se alcune fasi del processo vengono svolte da altri operatori descrivere le funzioni svolte da ciascun operatore.*

### DESCRIZIONE DEL PROCESSO DI TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI BIOLOGICI

*Descrivere il processo di produzione e allegare il diagramma di flusso*

### PREPARATORI MISTI (BIO E CONVENZIONALI)

***Descrivere*** le misure adottate, in caso di preparatori che effettuano nelle stesse strutture preparazione di prodotti bio e convenzionali, per garantire che le operazioni bio siano eseguite in **cicli completi separati fisicamente o nel tempo** da operazioni analoghe effettuate su prodotti non biologici, individuando i punti di rischio e soluzioni adottate per eliminare le eventuali contaminazioni comprese le aliquote di prodotto declassato nel passaggio dalla lavorazione non bio a quella bio.

*Nel caso di separazione fisica, la linea utilizzata, deve essere evidenziata sulla planimetria, descritta nella presente relazione ed identificata all'interno dello stabilimento.*

*Nel caso di separazione nel tempo, descrivere i criteri di programmazione e gli accorgimenti adottati per garantire tale stacco: di detta attività dovrà essere periodicamente verificata e registrata l'efficacia.*

*Se l'attività non è continuativa l'operatore si impegna ad informare ICEA mediante comunicazione scritta, dell'inizio lavorazione, almeno tre giorni prima della lavorazione stessa.*

ICEA	M.0206	PIANO DI GESTIONE DELLE UNITA' DI PREPARAZIONE IN CONFORMITA' AL REG. CE 889/08 – Art 63.	Ed.01 Rev.00 del 31.12.08
------	--------	----------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------

**PULIZIA E SANIFICAZIONE DI STRUTTURE IMPIANTI E ATTREZZATURE. DISINFESTAZIONE E LOTTA AI RODITORI (Allegare schede tecniche dei prodotti utilizzati)**

**Descrivere** le misure adottate per garantire il corretto utilizzo di strutture, impianti e attrezzature ovvero la procedura di pulizia e sanificazione ed i criteri di valutazione dell'efficacia della stessa e modalità di registrazione di tale operazione.

Per le operazioni di pulizia, ove possibile, è consigliabile l'uso di metodi di tipo fisico-meccanico piuttosto che di tipo chimico. I prodotti autorizzati per la pulizia e la disinfezione degli edifici e degli impianti adibiti alle produzioni animali devono essere esclusivamente quelli contenuti nell'allegato VII del Reg. CE 889/08.

Auspicabile, una tantum, effettuare analisi per verifica presenza di prodotti non conformi sul prodotto bio in uscita.

**STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME, DEI SEMILAVORATI E DEI PRODOTTI FINITI**

**Descrivere** le misure adottate per garantire l'identificazione delle partite di prodotti biologici durante lo stoccaggio delle materie prime, semilavorati e prodotti finiti ed evitare che le partite siano mescolate o entrino in contatto con prodotti non biologici. Si allegano le planimetrie dei locali di stoccaggio con evidenziati i locali o le zone destinate ai prodotti bio.

In caso di azienda "mista", la merce può essere immagazzinata:

- a) in locali completamente separati con l'indicazione all'ingresso del tipo di prodotti che si trova all'interno (cartelli con l'indicazione "biologico"; "convenzionale"
- b) è disponibile un unico magazzino nel quale le aree sono ben separate in modo da evitare ogni forma di contaminazione ed identificate tramite cartelli con l'indicazione "biologico", "convenzionale"

ICEA	M.0206	PIANO DI GESTIONE DELLE UNITA' DI PREPARAZIONE IN CONFORMITA' AL REG. CE 889/08 – Art 63.	Ed.01 Rev.00 del 31.12.08
------	--------	----------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------

## IMBALLAGGIO, TRASPORTO E VENDITA DEI SEMILAVORATI E/O DEI PRODOTTI FINITI

**Descrivere** la tipologia di imballaggi utilizzata, la gestione del trasporto di prodotti biologici, le indicazioni sul documento di vendita, le misure adottate per evitare che i prodotti siano contaminati, sostituiti, mescolati o entrino in contatto con prodotti non biologici.

Nel caso di vendita o trasporto di prodotti sfusi biologici, l'operatore deve garantire che questi vengano trasportati ad altre unità solo in imballaggi, contenitori o veicoli chiusi, in modo che il contenuto non possa essere sostituito se non manipolando o danneggiando i sigilli, e a condizione che sia apposta una etichetta che, oltre alle indicazioni previste per legge, riporti anche il nome e l'indirizzo dell'operatore, il nome del prodotto con indicato il metodo di produzione ed il nome o il codice dell'organismo di controllo.

Nel caso di vendita di prodotto sfuso non chiuso in imballaggi, contenitori o veicoli, l'operatore **deve garantire** che l'acquirente del prodotto biologico sia un operatore assoggettato al sistema di controllo biologico, secondo il Reg. CE 834/07, Reg CE 889/08 e s.m. e i., mediante adeguata procedura di qualifica cliente (viene richiesta all'acquirente copia dell'attestato di idoneità aziendale o il certificato di conformità). In tal caso i prodotti devono essere muniti di un documento di accompagnamento indicante le informazioni elencate al punto precedente, e gli organismi dell'operatore speditore e destinatario devono essere informati circa la transazione e devono aver dato il loro consenso.

## VALUTAZIONE DEI FORNITORI

**Descrivere** le misure adottate per accertare che i fornitori siano sottoposti al sistema di controllo (viene richiesto al fornitore copia dell'attestato di idoneità aziendale e/o certificato di conformità) e siano in grado di fornire le garanzie necessarie ai prodotti biologici anche durante il trasporto delle materie prime e dei semilavorati acquistati (es. procedure di sanificazione dei contenitori utilizzati per il trasporto).

ICEA	M.0206	PIANO DI GESTIONE DELLE UNITA' DI PREPARAZIONE IN CONFORMITA' AL REG. CE 889/08 – Art 63.	Ed.01 Rev.00 del 31.12.08
------	--------	----------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------

## CONTROLLI IN ACCETTAZIONE

**Descrivere** i controlli effettuati sulle forniture di prodotti biologici per accertare la conformità degli stessi ai punti delle normative di riferimento.

Verificare al ricevimento dei prodotti biologici, la chiusura dell'imballaggio o del contenitore, se richiesta, nonché la presenza delle indicazioni relative al metodo di produzione biologico, nonché la corretta etichettatura. Il risultato di tale verifica dovrà essere indicato nei documenti contabili, in modo da dare evidenza del lavoro di verifica svolto.

In caso di **IMPORTATORI**, relativamente ai prodotti importati, l'operatore deve fornire, inoltre, le seguenti informazioni: paesi di provenienza dei prodotti importati e quantità previste; destinazione d'uso dei prodotti importati; trasporto da paese extra CE ad importatore e punto d'ingresso della Comunità europea.

## PREPARATORI CON ATTIVITA' DI SUBAPPALTO

**Descrivere** le attività date parzialmente o interamente in subappalto a terzi (operazioni di produzione, preparazione o importazione di prodotti biologici).

L'operatore si impegna a fornire un elenco dei subappaltatori con una descrizione delle loro attività e l'indicazione degli organismi e delle autorità di controllo da cui dipendono; tali subappaltatori devono aver accettato che le loro aziende siano sottoposte al regime di controllo di cui all'articolo 27 del Reg CE 834/07, in conformità all'articolo 28 del Reg CE 834/07; si impegna inoltre, ad inviare a ICEA secondo le tempistiche concordate l'accordo di conto lavorazione

## IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

**Descrivere** le misure adottate per garantire un'adeguata identificazione e rintracciabilità dei lotti di prodotti in tutte le fasi del processo, in accordo con quanto richiesto dal punto 13 dell'art 27 del Reg. CE 834/07

ICEA	M.0206	PIANO DI GESTIONE DELLE UNITA' DI PREPARAZIONE IN CONFORMITA' AL REG. CE 889/08 – Art 63.	Ed.01 Rev.00 del 31.12.08
------	--------	----------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------

### **GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ E DEI RECLAMI**

*Descrivere le misure adottate per garantire un'adeguata gestione dei lotti di prodotto non conforme, delle non conformità in genere e dei reclami. Modalità di richiamo del prodotto non conforme sua identificazione e trattamento*

### **GESTIONE DELLE REGISTRAZIONI E DELLA DOCUMENTAZIONE**

*Descrivere le misure adottate per garantire la corretta gestione delle registrazioni (contabilità finanziaria e di magazzino) e della documentazione (certificati di conformità, documenti di acquisti e vendite, ecc.)*

<b>DOCUMENTAZIONE ALLEGATA ALLA PRESENTE RELAZIONE TECNICA</b>	
Notifica di attività di produzione con metodo biologico ( <i>Modello Ministeriale</i> )	
Autorizzazione sanitaria	
Altre autorizzazioni settoriali	
Diagramma di flusso per i prodotti indicati	
Planimetria aziendale	
Bollo CE ( <i>se pertinente</i> )	
Estratto del Piano HACCP ( <i>vedi normativa Pacchetto Igiene</i> )	
Certificato recente di analisi chimico-fisica e microbiologica dell'acqua (per acqua non di rete)	
Certificazione del Sistema Qualità aziendale ISO 9000 ( <i>se in possesso</i> )	
Certificazione del Sistema di Gestione ambientale ISO 14000 ( <i>se in possesso</i> )	
Certificazione etica SA 8000 ( <i>se in possesso</i> )	
Certificato attribuzione partita IVA	

### IMPEGNATIVA DELL'OPERATORE

Il sottoscritto..... in  
qualità di legale rappresentante dell'azienda si impegna a:

- effettuare le operazioni conformemente al disposto del Reg. CE 834/07 e Reg. CE 889/08 e s.m. e i..
- accettare, in caso di infrazioni o irregolarità, che siano applicate le misure di cui ai regolamenti sopracitati.
- a garantire adeguata formazione del personale sulle buone pratiche di lavorazione delle produzioni biologiche;
- ad aggiornare l'OdC tempestivamente su ogni variazione dei dati contenuti nella presente relazione e nei documenti allegati.
- a dare, al fine di consentire le ispezioni, libero accesso al personale di ICEA ad ogni reparto dell'unità e degli stabilimenti, ai libri contabili e ai relativi documenti giustificativi, sia nel corso di visite programmate che di visite senza preavviso.

Data, \_\_\_\_\_

<i>Timbro</i>
_____
<i>Firma</i>

### Valutazione della Relazione Tecnica a cura di ICEA (*Resp. Settore/Certificazione e/o TC e/o ReCoCer*)

Soddisfacente

Insoddisfacente

*Eventuali prescrizioni da adottare:*

\_\_\_\_\_ *firma per approvazione*