

	Titolo	Rev. 02	Pagina
	MD PR13_14_2 RELAZIONE TECNICA ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE REG. UE 2018/848 e ss.mm.ii.		2 di 8

- i) a minimizzare i **rischi di immissione sul mercato di prodotti non conformi** alle normative per mezzo di un'apposita procedura che, in caso di dubbi e/o sospetti, mi permetterà di:
- o far sopprimere le indicazioni relative al metodo biologico dai prodotti della mia azienda verso cui nutro sospetti che non siano conformi alla normativa
 - o informare l'OdC e garantirgli la completa collaborazione, sapendo che potrà richiedere la non immissione nel mercato bio finché i dubbi non siano stati chiariti
 - o richiedere, per iscritto, a tutti gli acquirenti delle produzioni verificate non conformi dall'OdC, che sopprimano le indicazioni relative al metodo di produzione biologico
 - o bloccare la commercializzazione di miei prodotti per i quali l'OdC ha verificato la non conformità
 - o ritirare dal mercato del biologico i prodotti non conformi nel caso l'OdC ne verifichi la necessità.
- j) a realizzare quanto riportato nelle altre sezioni nei tempi e nei modi dichiarati
- k) a tenere una documentazione che permetta di identificare tutti i mezzi di produzione acquistati, tutte le operazioni colturali e tutti gli acquirenti delle produzioni biologiche, nonché le quantità vendute quotidianamente con particolare riferimento alla compilazione delle registrazioni previste dalla normativa vigente e pertinenti all'attività dell'azienda (Scheda materie prime, Scheda colturale, Scheda vendite, Scheda preparazione prodotti, Registro di stalla, Registro etichette, etc.)
- l) a sottoporre a preventiva valutazione ed approvazione da parte dell'OdC tutte le ricette delle referenze dei prodotti biologici aziendali
- m) a riportare nelle etichette, oltre alle indicazioni obbligatorie per legge, anche il nome e/o la ragione sociale e l'indirizzo della mia azienda, il nome del prodotto con un riferimento al metodo di produzione biologica, il nome o numero di codice dell'OdC e, se richiesto dall'OdC, un sistema di marcatura approvato, che colleghi il prodotto con la contabilità aziendale (es. lotti di produzione)
- n) a sottoporre a preventiva valutazione ed approvazione da parte dell'OdC tutte le etichette che verranno utilizzate
- o) nel caso di aziende vitivinicole a fornire la scheda di vinificazione dell'anno in corso per vini bianchi, rossi e spumanti (o altre tipologie) da inviare aggiornata ogni anno, se modificata.
- p) a utilizzare imballaggi, contenitori e veicoli chiusi con sigilli o pre confezionati con indicazioni di etichetta secondo normativa in modo da evitare sostituzioni
- q) a utilizzare imballaggi, contenitori e veicoli non chiusi con sigilli quando si verificheranno contemporaneamente le tre condizioni:
- o il trasporto avverrà fra operatori controllati
 - o gli OdC coinvolti saranno stati informati del trasporto e avranno dato il loro consenso
 - o sul documento di trasporto, che corrisponderà **inequivocabilmente** all'imballaggio, al contenitore o al mezzo di trasporto, saranno presenti le indicazioni di etichetta secondo normativa
- r) ad accettare, qualora i miei subfornitori siano controllati da organismi di controllo differenti, conformemente al sistema di controllo istituito dallo Stato membro in questione, lo scambio di informazioni fra tali autorità od organismi;
- s) ad accettare, qualora io e/o i miei subfornitori cambino autorità od organismo di controllo, la trasmissione del proprio fascicolo di controllo all'autorità o all'organismo di controllo successivo;
- t) ad accettare, qualora mi ritiri dal sistema di controllo, di informare quanto prima l'autorità competente e l'autorità o l'organismo di controllo;
- u) ad accettare, qualora mi ritiri dal sistema di controllo, che il fascicolo di controllo sia conservato per almeno cinque anni;
- v) ad accettare di informare quanto prima le competenti autorità di controllo o gli organismi di controllo di qualsiasi irregolarità o infrazione riguardante la qualificazione biologica del mio prodotto o dei prodotti biologici ricevuti da altri operatori o subfornitori.

Luogo, data

in fede

Firma del dichiarante e timbro dell'azienda

	Titolo	Rev. 02	Pagina
	MD PR13_14_2 RELAZIONE TECNICA ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE REG. UE 2018/848 e ss.mm.ii.		3 di 8

ATTIVITÀ PREVISTA PER I PRODOTTI BIOLOGICI

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Trasformazione in conto proprio | <input type="checkbox"/> Confezionamento |
| <input type="checkbox"/> Trasformazione per conto di terzi | <input type="checkbox"/> Distribuzione prodotti a proprio marchio |
| <input type="checkbox"/> Trasformazione presso terzi | <input type="checkbox"/> Distribuzione prodotti a marchio di terzi |
| <input type="checkbox"/> Stoccaggio | <input type="checkbox"/> Importazione |
| <input type="checkbox"/> Etichettatura | <input type="checkbox"/> Altro _____ |

SEDI OPERATIVE E UNITÀ PRODUTTIVE (denominazione indirizzo)

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ SVOLTE DALL'AZIENDA – FILIERE PRODUTTIVE

Indicare la tipologia di attività svolte dall'azienda, le filiere in cui si opera, la tipologia di referenze prodotte.

VALUTAZIONE E QUALIFICA DEI FORNITORI E DELLE FORNITURE

Indicare le misure precauzionali adottate per accertare che i fornitori di materia prima / semilavorati / prodotti bio siano sottoposti al sistema di controllo biologico. L'azienda si impegna a richiedere ai fornitori copia del Certificato biologico. Gli operatori che acquistano direttamente da fornitori agricoli devono richiedere oltre al Certificato biologico, anche il Programma Annuale di Produzione (PAPV) in modo da verificare che le quantità di prodotto acquistate dall'azienda agricola fornitrice siano congrue con le superfici condotte dall'azienda. La validità di tali documenti dev'essere regolarmente verificata controllando sul SIAN.

	Titolo	Rev. 02	Pagina
	MD PR13_14_2 RELAZIONE TECNICA ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE REG. UE 2018/848 e ss.mm.ii.		4 di 8

CONTROLLI IN ACCETTAZIONE E QUALIFICA DELLE FORNITURE

Indicare i controlli eseguiti sulle forniture di prodotti biologici per accertarne la conformità (e/o equivalenza) degli stessi ai requisiti del metodo biologico (verifica documenti di certificazione, integrità delle confezioni, presenza di etichette, etc). Indicare come viene data evidenza di tale controllo (apposizione di un timbro “Conforme” su documenti di acquisto, scheda ricezione materia prima...).

*In caso di **IMPORTAZIONE** l'operatore deve fornire 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.*

PROCESSO DI TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI BIOLOGICI

Indicare il processo di produzione allegando il diagramma di flusso del processo di produzione delle referenze biologiche.

	Titolo	Rev. 02	Pagina
	MD PR13_14_2 RELAZIONE TECNICA ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE REG. UE 2018/848 e ss.mm.ii.		5 di 8

PRODUZIONI PROMISCUE (BIOLOGICO E CONVENZIONALE)

Indicare le misure precauzionali messe adottate dall'azienda produttrice di referenze promiscue (bio e convenzionali) per garantire che le operazioni siano eseguite in cicli produttivi separati nello spazio o nel tempo in modo tale da eliminare il rischio di commistione / contaminazione tra prodotto biologico e convenzionale. L'azienda dovrà indicare le misure adottate per eliminare le possibili commistioni e contaminazioni (eliminazione della testa di produzione, declassamento prodotto, pulizie straordinarie, lavorazioni in giorni dedicati ad impianti sanificati, etc.).

PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE. DISINFESTAZIONE E LOTTA AI RODITORI

Indicare la procedura di pulizia e sanificazione ed i criteri di valutazione dell'efficacia della stessa e la modalità di registrazione di tale operazione. Per le operazioni di pulizia, disinfestazione e lotta agli insetti e roditori, allegare schede tecniche dei prodotti utilizzati e indicare eventualmente la ditta esterna che esegue tali operazioni.

LUOGHI DI STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME, DEI SEMILAVORATI E DEI PRODOTTI FINITI

Indicare le misure precauzionali adottate dall'azienda per garantire l'identificazione e la separazione delle materie prime, semilavorati e prodotti finiti biologici e convenzionali, per evitare che i prodotti biologici siano mescolati o entrino in contatto con prodotti convenzionali (magazzini dedicati, spazi delimitati ed identificati in magazzino promiscuo, cartelli identificativi...). Devono essere allegate le planimetrie dei luoghi di stoccaggio (magazzini, celle frigo, celle freezer...), evidenziando le zone destinate ai prodotti biologici.

	Titolo	Rev. 02	Pagina
	MD PR13_14_2 RELAZIONE TECNICA ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE REG. UE 2018/848 e ss.mm.ii.		6 di 8

MODALITÀ DI TRASPORTO E VENDITA DELLE MATERIE PRIMA, SEMILAVORATI E/O DEI PRODOTTI FINITI – TIPOLOGIA DEGLI IMBALLI - ETICHETTAURA

Indicare la tipologia di imballaggi utilizzata, la gestione dell'etichettatura e la gestione del trasporto dei prodotti biologici. Indicare le modalità con le quali sono identificati i prodotti biologici sui documenti di vendita (Bio, biologico, in conversione all'agricoltura biologica), descrivere le diciture riportate sugli stessi documenti (riferimenti al codice OdC - IT BIO 017, riferimenti al proprio codice operatore...). Nel caso di vendita di prodotto sfuso, l'operatore deve accertarsi che il cliente sia assoggettato al sistema di controllo biologico, secondo il Reg. UE 2018/848 e ss.mm.ii. art.23 e Allegato III (richiedendo al cliente copia del Certificato biologico e verificandone periodicamente la validità sul SIAN).

PROCEDURE DI RINTRACCIABILITÀ

Indicare le misure adottate per fornire un'adeguata identificazione e rintracciabilità dei lotti di prodotto biologico in tutte le fasi del processo. Indicare le modalità di assegnazione dei lotti per la materia prima / semilavorati in ingresso, durante la lavorazione e per il prodotto in uscita.

	Titolo	Rev. 02	Pagina
	MD PR13_14_2 RELAZIONE TECNICA ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE REG. UE 2018/848 e ss.mm.ii.		7 di 8

NON CONFORMITÀ E RECLAMI

Indicare le misure adottate per garantire la gestione di prodotto risultato non conforme (declassamento, smaltimento, comunicazione ai clienti, ritiro dal mercato...), delle non conformità rilevate da audit interni / esterni e dei reclami ricevuti in merito ai prodotti biologici.

REGISTRAZIONI E DOCUMENTAZIONE

Indicare le modalità di registrazione, tracciabilità e archiviazione dei documenti relativi al prodotto in ingresso, in fase di lavorazione e in uscita. L'azienda deve garantire il controllo dei processi realizzati dall'azienda (contabilità, gestione del magazzino, Certificati biologici, PAP, Reclami, gestione delle NC, Schede tecniche, documenti di acquisto e vendite, esiti prove analitiche, etc..).

ALTRO / NOTE

Indicare eventualmente altri punti di controllo, indicazioni, procedure adottate per la gestione del prodotto biologico.

	Titolo	Rev. 02	Pagina
	MD PR13_14_2 RELAZIONE TECNICA ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE REG. UE 2018/848 e ss.mm.ii.		8 di 8

ALLEGATI ALLA PRESENTE RELAZIONE TECNICA

Possono essere allegati alla presente relazione tecnica planimetrie, estratti dal manuale HACCP, schede tecniche, schede sicurezza prodotti utilizzati, certificazioni di qualità aziendali, altre autorizzazioni settoriali (Bollo CE...), certificati di analisi, scheda di vinificazione anno corrente, etc.

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____
- 6) _____

Luogo e data

in fede

firma del dichiarante e timbro dell'azienda

SPAZIO RISERVATO ALL'ORGANISMO DI CONTROLLO CEVIQ srl

Valutazione della Relazione Tecnica
Sufficiente <input type="checkbox"/> Insufficiente <input type="checkbox"/>
Note:

Firma del Tecnico Ispettore / Direttore