

PIANO DELLE MISURE CONCRETE E PRECAUZIONALI (PMP)
AD INTEGRAZIONE DELLA NOTIFICA DI ATTIVITA' CON METODO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
PER LA GARANZIA DEL RISPETTO DELL'ALLEGATO III° DEL REG. CEE 2092/91

REVISIONE N° _____ DEL ____/____/____

Il sottoscritto _____ titolare o legale rappresentante dell'azienda _____ _____ sita in via _____ n. _____ località _____ Prov. _____ Tel. _____, Fax _____, e-mail _____	(timbro aziendale)
---	--------------------

in ottemperanza alle disposizioni previste al punto 3 dell'Allegato III del Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni,

dichiara

1) DESCRIZIONE E GESTIONE DELLE UNITÀ DI PRODUZIONE.

- che la descrizione completa dell'azienda, delle attività e delle date dell'ultimo trattamento non conforme è contenuta nella Notifica di Attività con Metodo Biologico e nei documenti ad essa allegati;
- di adottare tutte le misure necessarie al fine di garantire il rispetto del Reg. CEE 2092/91
- di comunicare annualmente all'OdC entro il termine previsto (31 gennaio) e ogniqualvolta si verificano delle variazioni. le produzioni previste.

Nelle unità in cui avvengono le produzioni biologiche si porranno, come in seguito esposto, tutte le attenzioni necessarie ad evitare ogni forma di inquinamento, anche accidentale.

2) DOCUMENTI E REGISTRAZIONI.

Allo scopo di avere una corretta contabilità di magazzino e finanziaria e di avere le informazioni che consentono di identificare i fornitori e quantificare le materie prime acquistate e quelle utilizzate, di avere i riferimenti dei clienti e dei quantitativi a questi venduti e di avere tutta la documentazione necessaria alla testimonianza della corretta applicazione del metodo di produzione nel rispetto della normativa, l'azienda cura la compilazione dei registri previsti dal Reg. CEE 2092/91 e del Regolamento per la certificazione 2092/91 ODC, compila e conserva tutti gli altri documenti che si rendono necessari.

ELENCO DEI DOCUMENTI UTILIZZATI:

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. Scheda Materie Prime: | <input type="checkbox"/> NO - <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> |
| 2. Scheda Vendite | <input type="checkbox"/> NO - <input type="checkbox"/> SI |
| 3. Schede Operazioni Colturali | <input type="checkbox"/> NO - <input type="checkbox"/> SI |
| 4. Schede attività di preparazione | <input type="checkbox"/> NO - <input type="checkbox"/> SI |
| 5. Elenco Fornitori qualificati | <input type="checkbox"/> NO - <input type="checkbox"/> SI |
| 6. Registro Etichette | <input type="checkbox"/> NO - <input type="checkbox"/> SI |
| 7. Elenco dei conto/terzisti | <input type="checkbox"/> NO - <input type="checkbox"/> SI |
| 8. Scheda Reclami | <input type="checkbox"/> NO - <input type="checkbox"/> SI |
| 9. Altro _____ | <input type="checkbox"/> NO - <input type="checkbox"/> SI |
| 10. Altro _____ | <input type="checkbox"/> NO - <input type="checkbox"/> SI |

3) ORGANIZZAZIONE AZIENDALE

Allo scopo di raggiungere gli obiettivi di produzione prefissati, l'azienda si organizza attribuendo compiti e funzioni a persone specifiche. In questo ambito sono individuate le seguenti funzioni:

Responsabilità legale.

Responsabilità per l'attuazione della produzione nel rispetto della normativa vigente nei confronti dei clienti, dei fornitori, dell'OdC e delle Autorità Pubbliche competenti. Di questo l'unico responsabile è il Titolare della Notifica;

Responsabile Produzione e Conservazione dei Documenti e Registrazioni.

Responsabilità di acquisire e conservare tutti i documenti e di aggiornare tutti i registri di cui al punto 3 del presente piano tra cui la conservazione delle registrazioni fiscali e contabili della propria azienda

Responsabile della Conformità di Prodotto:

Ha la responsabilità di verificare in qualsiasi momento che i prodotti aziendali siano conformi ai requisiti di legge. In caso di dubbio o accertata "*Non Conformità*" mette in atto tutte le azioni per il ritiro e/o richiamo del prodotto in questione o per la restituzione o lo smaltimento del mezzo tecnico non ammesso e erroneamente acquisito. Pertanto i suoi compiti sono di:

- rilasciare il prodotto conforme ottenuto dall'azienda;
- ritirare o sospendere ovvero non apporre la indicazione di conformità sui prodotti già venduti o su quelli in corso di lavorazione o magazzinaggio nei casi di non conformità;
- informare per iscritto gli acquirenti del prodotto per far sì che le indicazioni di conformità relative al metodo di produzione biologico siano soppresse da tale produzione;
- attuazione del presente piano e rilievo e registrazione di eventuali non conformità;
- sorveglianza dell'operato del responsabile agronomico e dare a questi le indicazioni opportune;
- trattamento con adeguate azioni correttive delle non conformità rilevate anche da Organismi e Autorità competenti;
- raccolta, registrazione e gestione dei reclami pervenuti all'azienda;

Responsabile della gestione agronomica:

Si occupa della realizzazione della produzione in campo. E' responsabile anche dell'acquisto e dell'impiego dei mezzi tecnici. Allo scopo gestisce i rapporti con i fornitori e provvede alla qualifica degli stessi. Risponde direttamente al responsabile della conformità di prodotto e mette in atto le azioni da questi richieste.

Responsabile dei rapporti con l'OdC:

Assiste il personale dell'OdC nello svolgimento delle proprie funzioni, accompagnandolo in tutti i luoghi che questi intende visitare. Gestisce le comunicazioni con l'OdC ed è responsabile dell'attuazione di trattamenti di non conformità e/o azioni correttive richieste da ODC nonché dell'attuazione delle prescrizioni ricevute.

Di tutte queste funzioni il responsabile è il titolare della notifica.

Per alcune di esse egli tuttavia può avvalersi di uno o più collaboratori a cui delegare una o più funzioni. NO - SI

Se SI vedasi allegato per i dettagli: _____

4) RISCHIO DI CONTAMINAZIONE AMBIENTALE INDIRETTA (CAI)

NO - SI

N.B. Quando vi possono essere rischi di contaminazione del prodotto aziendale, causato da fenomeni di deriva proveniente da aree di confine, per presenza di produzione convenzionale e sia per fonti di inquinamento ambientale (quali arterie stradali, aree industriali o artigianali ecc.) l'azienda in prima analisi valuta ogni confine dei propri appezzamenti, valutando se effettivamente esiste la reale presenza di tali rischi.

Se dall'analisi effettuata la risposta è "SI": Compilare per ciascuna fonte di rischio o per appezzamento una *scheda analisi confini a rischio*, in cui oltre alla descrizione del rischio sono riportate le azioni da intraprendere per evitare la contaminazione dei prodotti ottenuti e destinati alla vendita. Tali schede, se compilate, costituiscono parte integrante del presente piano.

5) GESTIONE DELLA FERTILITA' (Reg. CEE 2092/91 Allegato I)

5a Colture erbacee e/o orticole

NO - SI

Per il mantenimento o l'aumento della fertilità del terreno si impegna ad effettuare un adeguato programma di rotazione pluriennale che prevede dopo massimo 2 anni su ciascun appezzamento un'intercalare costituito da:

- Coltivazione di leguminose
- Coltivazione di consociazione trifoglio cereale
- Coltivazione di piante a radice profonda,
- Coltivazione di piante da sovescio
- Altro: per ciascun appezzamento verrà attuata una rotazione pluriennale di una delle seguenti tipologie:

ANNO	TIPO	TIPO I	TIPO II	TIPO III
I ANNO				
II ANNO				
III ANNO				
IV ANNO				
V ANNO				

5b Tutte le colture

- Letamazioni con letame da allevamenti biologici
- Incorporazione di altro materiale organico (residui colturali, ecc.)
- Se un nutrimento adeguato dei vegetali in rotazione o il condizionamento del terreno non potranno essere ottenuti con i soli mezzi su indicati, si ricorrerà all'impiego di prodotti ammessi dal Reg. CEE 2092/91 – Allegato II, in conformità con quanto ivi prescritto.
- Altro

N.B. Nel caso di utilizzo di letame o di altri apporti esterni all'azienda, la quantità impiegata nell'anno solare rispetterà il limite di 170 kg di azoto per ettaro di SAU.

6) LOTTA CONTRO I PARASSITI, LE MALATTIE E LE SPONTANEE INFESTANTI

6a) La lotta contro i parassiti, le malattie e le infestanti viene effettuata attraverso

- scelta di specie e varietà adeguate;
- programma di rotazione appropriato;
- coltivazione meccanica
- protezione dei nemici naturali dei parassiti, grazie a provvedimenti ad essi favorevoli (ad esempio siepi, posti per nidificare, diffusione di predatori);
- eliminazione delle malerbe mediante bruciatura
- altre pratiche agronomiche (es. potatura, irrigazione, concimazione, ecc.)

6b) Nel caso di pericolo immediato che minacci le colture verranno utilizzati i prodotti di cui all'allegato II.B del Reg. CEE 2092/91, in conformità con quanto ivi prescritto.

7) IRRIGAZIONE

in azienda viene effettuata su tutta la superficie o su parte l'irrigazione SI NO

Se SI:

1.2 Gestione delle acque

Descrizione le fonti di acqua disponibili e a quale scopo ciascuna di esse è usata.

Fonti di acqua	Fonti di acqua
<input type="checkbox"/> Impianto privato acqua sotterranea	<input type="checkbox"/> Impianto privato acqua superficiale
<input type="checkbox"/> Impianto collettivo acqua sotterranea	<input type="checkbox"/> Impianto collettivo acqua superficiale
<input type="checkbox"/> Altro	<input type="checkbox"/> Altro

La fonte dispone di Autorizzazione all'uso irriguo. SI NO

Tabella 1

1.2.a L'acqua è analizzata? SI NO

Se SI, allegare una copia del più recente referto di analisi

1.2.b Vi sono possibili fonti di inquinamento dell'acqua SI NO

Se SI: Descrivere:

Fonti di inquinamento	Misure di prevenzione

In ogni caso non si fa uso di acque luride. I metodi utilizzati sono idonei per ridurre gli sprechi. Si evita il metodo per sommersione e i materiali impiegati per l'irrigazione non sono del tipo "A perdere".

8) STRUTTURE AZIENDALI

L'azienda dispone di strutture aziendali per il deposito e/o stoccaggio dei prodotti come riportato nel riqu. 4 della sez. A e descritti catastalmente nella sez. G della notifica, oltre che individuate su apposita planimetria.

8a) Deposito mezzi tecnici NO - SI

Note per la gestione:

Per l'eventuale deposito dei mezzi tecnici in attesa del loro impiego vengono utilizzati locali e/o aree idonee individuate tramite una planimetria con indicazioni delle singole aree e dei locali per lo stoccaggio. In azienda è resa disponibile una copia di tale planimetria.

Per i fertilizzanti ed i fitofarmaci vengono utilizzati locali separati o in alternativa aree separate e ben identificate. Tali luoghi, comunque, sono diversi dai locali di deposito per gli equipaggiamenti e gli indumenti protettivi del personale o per il deposito di prodotti vegetali destinati alla vendita. Per lo stoccaggio di fitofarmaci e antiparassitari è utilizzato un criterio secondo il quale i materiali liquidi non sostano mai al di sopra di quelli solidi. I locali sono idonei dal punto di vista della sicurezza e davanti ad essi è predisposta segnaletica che evidenzia il pericolo di contaminazione. L'accesso agli stessi è consentito solo a personale autorizzato. Infine in prossimità degli stessi vi sono tutti gli strumenti idonei a intervenire in caso di contaminazione di aree e/o persone. A tal proposito è previsto che nelle immediate vicinanze di tale luogo sia disponibile una procedura scritta che riporti le come comportarsi in caso di emergenza e un telefono con un elenco di numeri utili per tali casi.

Nei casi in cui l'azienda utilizza concime organico questo viene subito distribuito al terreno o in alternativa viene depositato all'aperto protetto da film plastici, che evitano la contaminazione dell'ambiente.

8b) Deposito prodotti in attesa di vendita e/o lavorazione

NO - SI

Note per la gestione:

Per l'eventuale deposito dei prodotti verranno utilizzati locali che abbiano i requisiti di igiene e sicurezza. Gli stessi sono identificati e separati da altre aree di stoccaggio di altri materiali. Se all'interno dello stesso locale sono presenti più prodotti o più lotti dello stesso prodotto questi sono ben separati al loro interno. Ogni lotto, sia esso singolo o meno, è identificato attraverso una scheda di lotto che riporta le informazioni circa i quantitativi dei singoli sub-lotti di costituzione e il numero di appezzamento di loro provenienza.

8c) Preparazione di prodotti c/o la propria azienda

NO - SI

Note per la gestione:

L'azienda ha predisposto il Manuale HACCP che descrive l'attività di prevenzione, dal punto di vista igienico sanitario generale, ed in particolare sono compresi anche i rischi derivati dalla attività di preparazione dei prodotti da agricoltura biologica. Tale Manuale viene mantenuto aggiornato in relazione alle attività svolte. Saranno utilizzati solamente centri di lavorazione (aziendali e/o contoterzisti) per i quali sia già stata ottenuta l'Autorizzazione Sanitaria o ne sia stata inviata la relativa richiesta all'Autorità competente.

8d) Lavorazione dei prodotti c/o Terzi

NO - SI

Note per la gestione:

In caso di sub-appalto dell'attività di preparazione e/o variazione dell'attività sottoposta a certificazione viene data preventiva comunicazione all'OdC, in accordo con quanto stabilito nel Regolamento per la Certificazione, secondo le seguenti modalità:

- a) in caso di attività già notificata ai sensi del Reg. CEE 2092/9: inviando la formale richiesta di estensione e la relativa documentazione (Variazione del PMP, Contratto con il nuovo Terzista, eventuali altri documenti).
- b) in caso di attività non notificata ai sensi del Reg. CEE 2092/91, provvedendo a compilare la notifica di variazione compilando l'apposita sezione C ed inviando la formale richiesta di estensione e la relativa documentazione (Variazione del PMP, Contratto con il nuovo Terzista, eventuali altri documenti).

Inoltre se l'unità di preparazione subappaltata manipola anche prodotti non ottenuti con metodo di produzione biologico si impegna a richiedere al Terzista di:

- Svolgere tutte le operazioni in cicli completi e separati fisicamente e/o nel tempo da operazioni analoghe effettuate su prodotti CONVENZIONALI
- Utilizzare aree di stoccaggio ben separate ed identificate.

E verranno inoltre concordati con l'OdC i tempi di comunicazione prima dell'effettuazione delle operazioni di preparazione.

9) RACCOLTA, IMBALLAGGIO E TRASPORTO DEI PRODOTTI

NO - SI

Note per la gestione:

La raccolta delle produzioni è svolta ponendo attenzione alla "pulizia" dei mezzi impiegati (apparecchiature meccaniche, contenitori, ecc...) e dando precise istruzioni al personale circa la corretta manipolazione e gestione dei prodotti agricoli, dal campo al magazzino.

I prodotti aziendali vendibili sono dichiarati sul PAP. Se in prossimità della raccolta o durante si rileva che tale quantità differisce più del 10% in eccesso o in difetto rispetto al valore riportato sul PAP si darà immediata comunicazione ad ODC. Se venduti direttamente o dopo l'eventuale trasformazione, i prodotti vengono immessi in contenitori preventivamente puliti e, dopo averli riempiti, vengono tempestivamente caricati sui mezzi di trasporto, e inviati al luogo di destinazione. In caso di sosta temporanea di questi sui campi o sulle piazzole gli stessi vengono protetti dal rischio di eventuali contaminazioni. I mezzi utilizzati per il trasporto sono preventivamente puliti e trasportano solo prodotti Bio.

Se venduti confezionati, saranno chiusi in modo che il contenuto non possa essere sostituito o manipolato. Sarà quindi apposta un'etichetta autorizzata da ODC, riportante tutte le diciture obbligatorie per legge.

10) AZIENDE CON PRODUZIONI VEGETALI MISTE (BIOLOGICHE/CONVENZIONALI)

NO - SI

10a) Gestione di COLTURE ANNUALI in aziende miste.

La gestione delle unità di produzione o degli appezzamenti prevede che ai fini di un più facile controllo ed identificazione delle produzioni siano coltivate negli appezzamenti biologici, specie e varietà effettivamente facilmente distinguibili da quelle coltivate negli appezzamenti convenzionali.

10b) Gestione di COLTURE PERENNI in aziende miste.

Gestendo unità di produzione o appezzamenti misti (biologico/convenzionale), ci si impegna a coltivare negli appezzamenti biologici, varietà facilmente distinguibili da quelle coltivate negli appezzamenti convenzionali o, in alternativa, così come prescritto nel punto 3, parte A1 dell'allegato III del Reg.Cee. 2092/91, si provvederà a far richiesta di deroga presentando il piano di conversione compilando l'apposito Mod. ODC (M.0319).

10c) Ciclo produttivo e rischi di contaminazione delle produzioni agricole.

In questa fase esiste oggettivamente un rischio di contaminazione accidentale dovuto a confini a rischio, operazioni svolte con attrezzi usati anche in convenzionale e/o facendo ricorso a contoterzisti. Allo scopo si adotteranno tutte le precauzioni possibili atte a evitare inquinamenti ed evitando di effettuare operazioni colturali che interessano unità produttive BIO e convenzionale nello stesso giorno.

10d) Magazzinaggio dei prodotti (produzioni agricole e mezzi tecnici)

Poiché l'azienda gestisce sia unità produttive condotte con metodo biologico sia unità produttive condotte con metodo convenzionale, esiste un oggettivo punto critico nella gestione delle strutture di immagazzinamento dei mezzi tecnici, del materiale di propagazione e delle materie prime.

Per la gestione di questo punto critico, oltre ad una corretta informazione fornita a tutti i collaboratori e personale impiegato nell'azienda, verranno messe in atto le seguenti misure precauzionali:

- magazzini separati con indicazione all'ingresso del tipo di prodotti che si trovano all'interno (cartelli tipo "biologico", "convenzionale").
- all'interno dell'unico magazzino, stanze separate con indicazione all'ingresso del tipo di prodotti che si trovano all'interno (cartelli tipo "biologico", "convenzionale").
- altro (descrizione): _____

10e) Personale impiegato allo svolgimento delle loro mansioni..

Tutto il personale impiegato in azienda è stato istruito al fine di evitare fenomeni di contaminazione derivanti dalla manipolazione di prodotti e materie prime Non Conformi.

10f) Macchinari e attrezzature:

Poiché l'azienda gestisce sia unità produttive condotte con metodo biologico sia unità produttive condotte con metodo convenzionale, esiste una oggettiva possibilità di contaminazione attraverso l'uso dei macchinari e delle attrezzature necessari alla gestione agronomica dell'azienda. Per la gestione di questo punto critico, oltre ad una corretta informazione fornita a tutti i collaboratori e personale impiegato nell'azienda, verranno messe in atto le seguenti misure precauzionali:

- macchine e attrezzature diverse, specificatamente dedicate
- macchine e attrezzature uniche ma opportunamente pulite prima dell'utilizzo sulle colture condotte con metodo biologico.
- altro (descrizione): _____

11) PIANO DELLE PROVE

FREQUENZA DEI CAMPIONAMENTI: BIENNALE ANNUALE SEMESTRALE

Altro: _____

PRODOTTO DA ANALIZZARE (matrice): FRESCO PREPARATO

TIPO DI PROVE: INSETTICIDI ACARICIDI DISERBANTI SOLVENTI AROMATICI
 OGM PCB FITOREGOLATORI

Altro: _____

Nota:
 Periodicamente, con frequenza stabilita sulla base del principio di precauzione ed avvalendosi di criteri di analisi statistico/probabilistica per la verifica dell'efficacia del Piano delle Misure Precauzionali (PMP) adottato, l'azienda effettua delle analisi di laboratorio sui prodotti ancora in campo, prossimi alla raccolta oppure confezionati, allo scopo di verificare l'assenza di eventuali contaminazioni. A tale scopo verranno utilizzati laboratori con prove accreditate SINAL e i risultati degli stessi verranno valutati e conservati in azienda per le opportune considerazioni in merito alle eventuali modifiche da apportare allo stesso piano delle prove e per l'opportuna valutazione da parte dell'OdC.

12) RAPPORTO CON I FORNITORI E I CLIENTI.

Allo scopo di garantire il rispetto di quanto previsto dalle normative l'azienda adotta la seguente procedura di qualifica dei fornitori (a monte) e di informazione dei clienti (a valle). Lo scopo è quello di selezionare tra i diversi operatori presenti sul mercato quelli che garantiscono il rispetto dei requisiti previsti per le forniture richieste (Fornitori) e con i quali è possibile creare un sistema efficace di comunicazione che permette tempestivamente di scambiarsi le informazioni necessarie. Relativamente ai fornitori, questi verranno innanzitutto informati che l'azienda adotta il metodo di produzione "BIO". Questi possono essere:

12A) Presenza di fornitori di mezzi tecnici per la concimazione e la difesa: NO - SI

A1) Qualifica dei fornitori di mezzi tecnici per la concimazione e la difesa: NO - SI

Se SI vedi sottostante elenco Fornitori qualificati:

1 - _____ 2 - _____
 3 - _____ 4 - _____

Se NO elencare i Fornitori a rischio sui quali effettuare una accurata verifica al momento della consegna dei mezzi tecnici in azienda:

1 - _____ 2 - _____
 3 - _____ 4 - _____

12B) Presenza di fornitori di materiali di propagazione: NO - SI

B1) Qualifica dei fornitori di materiali di propagazione: NO - SI

Se SI vedi sottostante elenco Fornitori qualificati:

1 - _____ 2 - _____
 3 - _____ 4 - _____

Se NO elencare i Fornitori a rischio sui quali effettuare una accurata verifica al momento della consegna dei mezzi tecnici in azienda:

1 - _____ 2 - _____
 3 - _____ 4 - _____

In tal caso saranno selezionati tra quelli forniti di Attestato ai sensi del Reg. CEE 2092/91 se fornitori diretti di prodotto sfuso o tra quelli che forniscono prodotti chiusi in contenitori e muniti di etichetta autorizzata ai sensi del Reg. CEE 2092/91. Nel primo caso il fornitore provvederà a dare anche il certificato relativo. In entrambi i casi sulla documentazione accompagnatoria saranno riportate le diciture di riferimento al metodo biologico e il lotto di riferimento. Quest'ultimo in occasione dell'utilizzo del materiale acquistato sarà riportato sulle schede colturali insieme al n. dell'appezzamento in cui tale materiale è impiegato.

12C) Presenza di fornitori di servizi, macchine, lavorazioni (contoterzisti, braccianti, ecc.): NO - SI

Verranno informati circa la particolarità della gestione dell'azienda per l'agricoltura biologica e sarà nostra responsabilità accertarci che le macchine e le attrezzature impiegate non contengano materiali o residui provenienti da precedenti lavorazioni e, nel caso ve ne siano, si dovrà provvedere alla pulizia opportuna delle macchine e delle attrezzature. Inoltre verrà richiesto ai fornitori di impegnarsi a mettere in atto opportune ed efficaci azioni correttive laddove siano essi possibile causa o fonte di rischi di contaminazioni con sostanze non ammesse.

C1) Qualifica dei fornitori di servizi, macchine, lavorazioni (contoterzisti, braccianti, ecc.): NO - SI

Se SI vedi sottostante elenco Fornitori qualificati:

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

Se NO elencare i Fornitori a rischio sui quali effettuare una accurata verifica al momento dell'attività in azienda:

1 - _____ 2 - _____
 3 - _____ 4 - _____

D) Altri: NO - SI

(DESCRIZIONE): _____

In tutti i casi ai fornitori selezionati verrà chiesto di sottoscrivere la Scheda Fornitore, con la quale viene informato dell'applicazione del metodo dell'Agricoltura Biologica sui terreni aziendali e della necessità di disporre di un responsabile aziendale di riferimento per tutte le situazioni di eventuali Non Conformità che siano causa di Ritiro e/o Richiamo del prodotto aziendale dal mercato e per la verifica delle cause che lo hanno generato.

Relativamente ai clienti questi verranno informati dell'applicazione del metodo di produzione dell'Agricoltura Biologica e della necessità di disporre di un referente cui comunicare eventuali Ritiri e/o Richiami di prodotto dal mercato. Ogni operazione di vendita è accompagnata da Bolla e/o da Fattura su cui, oltre ai dati già previsti, è riportata la dicitura "Prodotto da Agricoltura Biologica – Regime di controllo CE; Controllato da OdC" e l'indicazione del numero del certificato di conformità aziendale ed eventuale revisione, il numero dell'appezzamento di provenienza come da notifica, il lotto di stoccaggio se il prodotto era depositato in azienda. Tutte le informazioni relative alla transazione saranno riportate sul Registro Vendite. In caso di vendita diretta al consumatore finale i prodotti potranno essere presentati in confezioni chiuse e sigillate sulle quali verranno apposte etichette previamente autorizzate da OdC.

14) GESTIONE DEL PRODOTTO NON CONFORME E RITIRO RICHIAMO DAL MERCATO

A seguito di riscontro in azienda o di informazioni ricevute da parte dei propri fornitori o dei propri clienti, o anche a fronte di rapporti di prova o ispezioni esterne, le quali facciano sospettare o accertino che determinati lotti della produzione in atto o già realizzata siano Non Conformi, l'azienda adotterà le seguenti azioni per il ritiro e richiamo di tali lotti dal mercato. Le cause che possono creare la necessità di ritiro e richiamo del prodotto possono rientrare in 2 casistiche:

- A) perdita della conformità ai requisiti previsti dal REG. CEE 2092/91;
- B) perdita della conformità di requisiti che comportano pericolo per la salute pubblica.
- C) Entrambi i casi precedenti.

Allo scopo, ogni qualvolta si verifica tale situazione si provvederà all'identificazione dei lotti oggetto della Non Conformità e, quindi, delle partite e appezzamenti di origine, oltre ad individuare tutti i soggetti a cui tale prodotto è stato destinato. A questi verrà data immediata informazione contattando telefonicamente il responsabile relativo come identificato nell'elenco clienti. In caso di pericolo per la salute pubblica e di impossibilità a contattare in tempo sufficiente la persona responsabile si provvederà a informare i Carabinieri della situazione contattando il numero 112...

Nel **caso A** già in situazioni di sospetto, si toglieranno tutti i riferimenti al metodo "BIO" che identificano il prodotto in questione e a segregare gli stessi. Su questi verranno apposti dei cartelli con l'indicazione "NON VENDIBILE: Prodotto in attesa di verifica". Se gli ulteriori accertamenti confermano i sospetti si provvederà declassare e far declassare definitivamente i prodotti destinandoli a usi diversi da quelli di "Prodotti da Agricoltura Biologica", purché soddisfatti tutti gli altri requisiti previsti dalla normativa per l'igiene e la sicurezza alimentare. Laddove l'origine della Non Conformità è accertata sia da attribuire a prodotti acquistati, verrà comunicato l'accaduto al fornitore del prodotto specifico con le stesse modalità di cui sopra. Di quanto accaduto verrà informata ODC.

Nel **caso B**, invece, già in situazioni di sospetto che il prodotto non sia conforme ai requisiti di sicurezza si provvederà al ritiro immediato del prodotto dal mercato da lui fornito. Inoltre, nel caso in cui si sospetti che la non conformità scaturisca da un prodotto acquistato, verrà informato il fornitore. In caso di vendita diretta dei prodotti si provvederà, inoltre, a richiamare i prodotti eventualmente già venduti, mettendo in campo tutto quanto è possibile per dare, nelle zone di riferimento, immediata informazione pubblica verso i clienti che abbiano potuto acquistare i prodotti oggetto della non conformità. Di quanto accaduto verrà informata l'A.S.L. territorialmente competente delle procedure di ritiro/richiamo del prodotto, specificando anche le motivazioni che hanno determinato tale evenienza

Infine, a seguito delle azioni intraprese, si chiederà alle aziende informate il riscontro delle azioni messe in atto allo scopo, attendendo per questo una comunicazione scritta. Allo stesso modo se la richiesta di ritiro ci è pervenuta da terzi provvederemo a dare comunicazione scritta delle azioni che abbiamo realizzato.

Tutta la documentazione relativa alle comunicazioni ricevute ed effettuate ed ai riscontri ricevuti insieme ad altri eventuali reclami ricevuti sarà conservata nel registro Reclami e Segnalazione di Ritiro o Richiamo.

15) ACCESSO AGLI IMPIANTI, STRUTTURE E UNITA' DI PRODUZIONE.

Al fine di consentire le ispezioni, si dà libero accesso al personale di ODC 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.

Al presente piano di gestione sono allegati i seguenti documenti:

- Nr. ____ schede PIANO DI VALUTAZIONE CONFINI A RISCHIO NO -
SI
- Prospetto responsabilità od Organigramma Funzionale NO -
SI
- Altro _____ NO -
SI

DICHIARAZIONE DI IMPEGNO

(Allegato III Reg. CEE 2092/91)

Il sottoscritto _____ titolare o legale rappresentante dell'azienda su indicata, in ottemperanza alle disposizioni previste al punto 3 dell'Allegato III del Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni,

Con la presente **si impegna a:**

1. effettuare le operazioni conformemente al disposto degli articoli 5, 6 e 6 bis e, se del caso, dell'articolo 11 del Reg. CEE 2092/91;
2. accettare, in caso di infrazioni o irregolarità, che siano applicate le misure di cui all'articolo 9, paragrafo 9, e, se del caso, all'articolo 10, paragrafo 3 del succitato regolamento,
3. 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;

Inoltre **si Impegna a:**

1. notificare all'OdC qualsiasi cambiamento delle misure concrete riportate nel presente documento, in tempo congruo e comunque non superiore ai 30 giorni dall'avvenuta variazione;
2. acconsentire, per conto proprio e dei subappaltatori, a che i vari organismi di controllo si scambino informazioni sulle operazioni soggette al loro controllo;
3. verificare la corrispondenza tra i quantitativi in entrata ed in uscita ed acquisire i giustificativi relativi ai dati che figurano nella contabilità aziendale.

Luogo e Data

____/____/____

**Firma e timbro del Titolare
dell'azienda**
