# DICHIARAZIONE INTEGRATIVA ALLA NOTIFICA RELATIVA ALL'IMPEGNO DELL'OPERATORE E ALLE MISURE CONCRETE E PRECAUZIONALI PER LE AZIENDE DI PREPARAZIONE

secondo l'Articolo 63 del Reg CE n.889/2008 (in attuazione del Reg. CE n. 834/2007)

- PRIMA COMUNICAZIONE
- VARIAZIONE SUCCESSIVA

	$\mathbf{r}$	$\sim$ $^{\rm L}$	$I \land D$		TE
Α.	U	ιсп	IAR	NIA.	

Il sottoscritto		r	nato a	il
Responsabile lega	le dell'azie	enda		
C.F/P.IVA		sita in	comune di	Prov
		DI	CHIARA	
sottoscritta in c regolamento, r - che nel caso signore/a	dataiguardo al di impos mare i doc	e con gli alleo la descrizione completa de ssibilità a partecipare alle persona	otifica attività con metodo biologi gati alla stessa, in ottemperanza Il'azienda. e visite ispettive ai sensi del l informata dei fatti, a rappresent 334/2007 agricoltura biologica.	a quanto previsto dal suddetto Reg. CE 834/2007 delega il
Trasformazione	□ SI □ NO	Categorie prodotti :	<ul><li>☐ metodo biologico</li><li>☐ metodo convenzionale</li><li>☐ entrambi</li></ul>	☐ conto proprio☐ conto terzi☐ entrambi
Condizionamento	□ SI □ NO	Categorie prodotti :	☐ metodo biologico ☐ metodo convenzionale ☐ entrambi	☐ conto proprio ☐ conto terzi ☐ entrambi
Confezionamento/ imballaggio	□ SI □ NO	Categorie prodotti :	<ul><li>☐ metodo biologico</li><li>☐ metodo convenzionale</li><li>☐ entrambi</li></ul>	☐ conto proprio☐ conto terzi☐ entrambi
Commercializzazio	ne □SI □ NO	Categorie prodotti :	<ul><li>☐ metodo biologico</li><li>☐ metodo convenzionale</li><li>☐ entrambi</li></ul>	☐ conto proprio ☐ conto terzi ☐ entrambi
Etichettatura	□ SI □ NO	Categorie prodotti :	<ul><li>☐ metodo biologico</li><li>☐ metodo convenzionale</li><li>☐ entrambi</li></ul>	☐ conto proprio☐ conto terzi☐ entrambi
Conservazione/ stoccaggio	□ SI □ NO	Categorie prodotti :	☐ metodo biologico ☐ metodo convenzionale ☐ entrambi	☐ conto proprio☐ conto terzi☐ entrambi
Importazione	□ SI □ NO	Categorie prodotti :	☐ metodo biologico ☐ metodo convenzionale ☐ entrambi	☐ conto proprio☐ conto terzi☐ entrambi

#### SI IMPEGNA

- ad effettuare le operazioni conformemente alle norme di produzione biologica previste dal Reg. CE 834/2007, sue modifiche e sue norme applicative;
- ad accettare, in caso di infrazioni o irregolarità, che siano applicate le misure previste dalle norme di produzione biologica previste dal Reg. CE 834/2007, sue modifiche e sue norme applicative;
- ad accettare di informare, per iscritto, gli acquirenti del proprio prodotto perchè sopprimano le indicazioni relative al metodo di produzione biologico nel caso in cui tale prodotto sia oggetto di sanzione per infrazioni o irregolarità;
- ad acconsentire che i diversi OdC, coinvolti durante le diverse fasi della catena commerciale, compresi gli OdC che certifichino eventuali appaltatori, si scambino informazioni sulle operazioni soggette al controllo, definendo le modalità di tale scambio;
- ad adottare le misure correttive necessarie per ovviare alle inadempienze riscontrate dall'OdC;
- ad accettare nel caso di cambio OdC la trasmissione del proprio "fascicolo di controllo" all'OdC subentrante;

- a comunicare tempestivamente all'OdC l'eventuale recesso dal sistema di controllo, accettando in tale caso che il proprio "fascicolo di controllo" venga conservato presso l'OdC per un periodo di almeno cinque anni;
- a comunicare tempestivamente all' OdC tutte le eventuali irregolarità e/o infrazioni che incidono sulla qualificazione biologica del proprio prodotto o del prodotto ricevuto da altri operatori o appaltatori;
- a comunicare le variazioni relative alle caratteristiche strutturali (dati del dichiarante, superfici, stabilimenti) delle unità di produzione e dei stabilimenti e ai fattori di rischio (nuove colture, nuove strade o stabilimenti, cambiamenti nella attività di stabilimenti, cambiamenti nella viabilità ecc.) all'OdC entro 30 giorni dalla data di decorrenza della variazione stessa;
- a tenere separati i prodotti biologici, a prendere tutte le misure necessarie per garantire l'identificazione delle partite e per evitare mescolanze o scambi con prodotti non biologici, ad effettuare una pulizia adeguata controllandone l'efficacia ed a registrarne l'operazione;
- a segnalare senza indugio all'Odc eventuali reclami, non conformità e/o esiti di analisi e/o qualsiasi altro elemento che può mettere in discussione la conformità delle materie prime acquistate e/o delle produzioni ottenute;
- a dare libero accesso all'OdC a tutte le unità aziendali e a tutta la documentazione sia per la parte relativa al metodo di produzione biologico che a quello convenzionale;
- a dare libero accesso all'OdC ai risultati delle ispezioni e delle analisi che ho eseguito volontariamente;
- in caso di azienda mista ed azienda sia in biologico sia in conversione, ad adottare ogni misure atta a garantire la non confusione e separazione tra le due produzioni aventi qualifica diversa, lasciando evidenza documentale delle operazioni di pulizia, stoccaggio, preparazione, separazione ed identificazione effettuate; inoltre si impegna, nel caso di lavorazioni non continuative e non calendarizzate, a dare preavviso di almeno 48 ore all'organismo di controllo per ogni lavorazione biologica.
- qualora vengano trattati prodotti biologici e prodotti non biologici e questi ultimi vengano immagazzinati in impianti adibiti anche al magazzinaggio di altri prodotti agricoli o alimentari, l'operatore si impegna a tenere separati i prodotti biologici, a prendere tutte le misure necessarie per garantire l'identificazione delle partite e per evitare mescolanze o scambi con prodotti non biologici, ad effettuare una pulizia adeguata controllandone l'efficacia ed a registrare l'operazione;
- 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, permetterà di:
  - far sopprimere le indicazioni relative al metodo biologico dai prodotti della mia azienda verso cui nutro sospetti che non siano conformi alla normativa;
  - 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;
  - richiedere, per iscritto, a tutti gli acquirenti delle produzioni verificate non conforme dall'OdC, che sopprimano le indicazioni relative al metodo di produzione biologico;
  - bloccare la commercializzazione di miei prodotti per i quali l'OdC ha verificato la non conformità;
  - ritirare dal mercato del biologico i prodotti non conformi nel caso l'OdC ne verifichi la necessità;
- a realizzare nei tempi e modalità previsti quanto riportato nella presente dichiarazione;
- a tenere una documentazione che permetta di identificare tutte le materie prime/prodotti, gli additivi e ausiliari di fabbricazione acquistati per le produzioni biologiche, tutte le operazioni di preparazione, tutti i fornitori e acquirenti delle produzioni biologiche, nonché le quantità vendute quotidianamente con particolare riferimento alla compilazione delle registrazioni previste dalla normativa vigente (Scheda materie prime, Scheda vendite, Scheda preparazione prodotti, Registri di vinificazione ed imbottigliamento di cantina se pertinente, registro Sian Movimentazione olio se pertinente);
- 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);
- ad utilizzare, in caso di trasporto dei prodotti in altre unità, mezzi di trasporto opportunamente puliti e con idoneità igienico-sanitaria e di registrare le operazioni di pulizia controllandone l'efficacia ed a registrare l'operazione;

Data,	in fede
	firma del dichiarante e timbro dell'azienda

## B. DESCRIZIONE GENERALE DELL'AZIENDA

	Argomento	SI/NO	Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
1	L'attività di preparazione è dedicata al biologico oppure è mista?		<ul><li>□ DEDICATA AL BIOLOGICO</li><li>□ MISTA (BIO E CONVENZIONALE)</li></ul>
No.	onvenzionali, devono garantire che le op	aratori che perazioni i	e effettuano nelle stesse strutture preparazione di prodotti bio e bio siano eseguite in <b>cicli completi separati fisicamente o nel</b> non biologici, individuando i punti di rischio e soluzioni adottate per
<u>In</u>	dicare le modalità adottate per la separ	azione de	ei cicli di lavorazione:
	separazione fisica: descrivere di segui entificarle all'interno dello stabilimento.	to le line	e utilizzate in modo dedicato, evidenziarle sulla planimetria, ed
eı	separazione nel tempo: descrivere nei pritare rischi di contaminazione.	ounti succ	cessivi i criteri di programmazione e gli accorgimenti adottati per
	Argomento	SI/NO	Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
2	Strutture per la conservazione delle materie prime e/o prodotti finiti biologici (descrivere le misure precauzionali per evitare ogni rischio di contaminazione da parte di sostanze o prodotti non autorizzati e/o di confusione con prodotti non biologici) (Reg. CE 889/2008 Art. 26 e 35)	□ NO	□ Dedicate (esclusiva per il biologico) □ Usate sia per il biologico che per il convenzionale, con aree separate fisicamente in modo da evitare ogni forma di contaminazione ed identificate tramite cartelli con l'indicazione "biologico", "convenzionale".  Altre Misure precauzionali: □ identificazione contenitori ed imballaggi; □ altro: □
3	Impianti per la lavorazione dei prodotti biologici (descrivere le misure precauzionali per evitare ogni rischio di contaminazione da parte di sostanze o prodotti non autorizzati e/o di confusione con prodotti non biologici) (Reg. CE 889/2008 Art. 26 e 35)	SI NO N/A	□ Dedicati (esclusivi per il biologico); □ Usati sia per il biologico che per il convenzionale, con cicli di lavorazione separati nel tempo e con i seguenti accorgimenti in modo da evitare ogni forma di contaminazione: □ pulizia degli impianti prima delle lavorazioni BIO con prodotti consentiti e verifica dell'efficacia; □ pulizia degli impianti declassando la prima quota parte ottenuta dalla lavorazione:(indicare quantità declassata) □ lavorazione in giorni / periodo dedicato;  Altre Misure precauzionali:

### C. PROCESSO PRODUTTIVO

	Argomento	SI/NO	Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
4	Vengono appaltare a terzi delle attività di preparazione ? Se sì indicare quali.	□ SI □ NO	attività appaltate a Terzi:
5	Tali attività in conto lavorazione vengono effettuate da operatori già certificati?	□ SI □ NO □ N/A	□ Se sì, acquisizione in fase di qualifica iniziale e periodica dei documenti giustificativi e collegati certificati di conformità degli operatori Terzi in corso di validità; □ In aggiunta, verifica della veridicità dei Documenti Giustificativi e Certificati di conformità sul portale SIAN e mantenimento dell'evidenza dell'attività di verifica effettuata (stampe, screenshot); □ Se tali Operatori non sono certificati, le attività subappaltate, le relative strutture e i dati dei siti produttivi sono riportate nella propria notifica; □ altro
6	Se già certificati, indicare nella colonna a destra i dati identificativi dei siti produttivi e degli Operatori Terzi esecutori di attività subappaltate.	□ SI □ NO □ N/A	Riportare di seguito i dati dei siti produttivi e degli Operatori e i relativi Odc certificatori :  1
7	Se gli esecutori Terzi elencati al punto precedente non sono invece certificati, è stato sottoscritto un contratto di conto lavorazione in cui l'esecutore dell'attività subappaltata si impegna al rispetto delle norme relative al biologico?	□ SI □ NO □ N/A	□ Se no, verrà sottoscritto entro la prossima lavorazione effettuata in conto Terzi e verrà inviata copia del contratto alla Direzione regionale competente di Suolo e Salute Srl.  Altro:

	Argomento	SI/NO	Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
8	Categorie e qualifiche dei prodotti preparati ai sensi del Reg. CE 834/2007	□ SI □ NO □ N/A	□ prodotto biologico (con almeno il 95% degli ingredienti agricoli biologici) □ prodotto in conversione all'agricoltura biologica; □ prodotto con ingredienti agricoli biologici (descrivere i prodotti e la percentuale di ingredienti biologici): □ prodotto il cui ingrediente principale è un prodotto della caccia e della pesca e il resto degli ingredienti biologici (descrivere i prodotti e la percentuale di ingredienti biologici): □ prodotti e la percentuale di ingredienti biologici):
9	Descrizione dell'intero processo produttivo biologico/attività di preparazione bio.		Descrizione dell'intero processo/attività di preparazione BIO:
10	Le aziende miste (con produzioni biologiche e convenzionali) sono consapevoli che devono preventivamente inviare a Suolo e Salute un Calendario mensile/annuale delle lavorazione di prodotti biologici o in alternativa darne preavviso prima di ogni lavorazione (almeno 48 ore di anticipo)?	□ NO	Se N/A giustificare:  azienda esclusivamente BIO: lavorazioni continuative durante tutto l'anno; lavorazioni stagionali per cui verrà dato un unico preavviso di inizio lavorazione; Altro: Altro:
11	Modalità operative di pulizia di attrezzature, impianti e strutture (descrivere le sostanze utilizzate e le modalità di controllo dell'efficacia e di registrazione delle operazioni) (Reg. CE 889/2008 Art. 26).	□ SI □ NO □ N/A	Descrizione delle procedure/modalità operative adottate:
12	Piano di verifica dell'efficacia delle misure precauzionali per evitare la contaminazione dei prodotti biologici con sostanze non ammesse (es. fitofarmaci, additivi,)	□ NO	<ul> <li>☐ Analisi periodiche eseguite in autocontrollo sul prodotto in fase di lavorazione BIO;</li> <li>☐ Analisi periodiche eseguite in autocontrollo sul prodotto finito BIO;</li> <li>☐ Analisi periodiche eseguite in autocontrollo sugli impianti di lavorazioni (specificare):</li> <li>☐ altro</li> <li>☐ altro</li> </ul>

	Argomento	SI/NO	Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
13	Sistema di identificazione del prodotto biologico, di tracciabilità e rintracciabilità	□ SI □ NO □ N/A	□ sistema di identificazione dei lotti di produzione; □ identificazione durante tutta la fase di lavorazione con cartellonistica riportante la qualifica ai sensi del Reg.Ce 834/2007 delle materie prime e prodotti finiti; □ altro
14	Rese di trasformazione per i prodotti BIO (espresse in % oppure in xx kg della materia prima principale necessari per ottenere 100 kg di prodotto finito) NB: Se trattasi di prodotti con rese/ ricette variabili specificare l'intervallo di variazione e motivare	□ SI □ NO □ N/A	Prodotto n.1:  Prodotto n. 2:  Prodotto n. 3:  NOTE

## D. QUALIFICA DEI FORNITORI E ACCETTAZIONE MATERIE PRIME/PRODOTTI

	Argomento	SI/NO	Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
15	Qualifica dei Fornitori	□ SI □ NO □ N/A	in fase di qualifica iniziale acquisizione e verifica attraverso l'utilizzo del portale SIAN del documento giustificativo (art. 6 DM 18321/2012) e del collegato Certificato di conformità (art. 7 DM 18321/2012) dai fornitori, verificata e registrata la conformità materie prime (art. 33 Reg. CE 889/08);    successivamente tale verifica verrà effettuata secondo tale frequenza:   prima di ogni conferimento di prodotto BIO;   semestralmente;   annualmente;   altra frequenza

Argomento	SI/NO	Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
Controllo al ricevimento dei prodotti biologici.	□ SI □ NO □ N/A	□ verificata chiusura imballaggi, verificata registrata la conformità materie prime (art. 33 Reg. CE 889/08; □ verificata la presenza delle indicazioni relative al metodo di produzione biologico, la corretta etichettatura e la rispondenza tra la merce acquisita e le indicazioni riportate sulla documentazione fiscale e di accompagnamento, nonchè sul documento giustificativo e il certificato di conformità in corso di validità. □ altro □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □
	Controllo al ricevimento dei prodotti biologici.  Sono consapevole di dover comunicare a Suolo e Salute entro 10 giorni dall'arrivo del prodotto BIO tutti gli acquisti provenienti da un unico fornitore ed appartenenti ai seguenti prodotti a rischio qualora superino, per sommatoria nell'anno solare, le seguenti soglie (per singola referenza / prodotto oggetto di transazione): 15 tonnellate per l'olio extravergine di oliva, 15 Ton per il riso, 40 tonnellate per le granaglie (Cereali, soia e altre proteaginose) e 300 tonnellate per il pomodoro da industria.  Qualora si verifichino le tipologie di acquisti di cui al punto precedente, sono consapevole dell'ulteriore obbligo di verificare sul sistema SIB la rispondenza dei documenti giustificativi/Certificati di Conformità dei fornitori e di mantenerne	Controllo al ricevimento dei prodotti biologici.  Sono consapevole di dover comunicare a Suolo e Salute entro 10 giorni dall'arrivo del prodotto BIO tutti gli acquisti provenienti da un unico fornitore ed appartenenti ai seguenti prodotti a rischio qualora superino, per sommatoria nell'anno solare, le seguenti soglie (per singola referenza / prodotto oggetto di transazione):  15 tonnellate per l'olio extravergine di oliva, 15 Ton per il riso, 40 tonnellate per le granaglie (Cereali, soia e altre proteaginose) e 300 tonnellate per il pomodoro da industria.  Qualora si verifichino le tipologie di acquisti di cui al punto precedente, sono consapevole dell'ulteriore obbligo di verificare sul sistema SIB la rispondenza dei documenti giustificativi/Certificati di Conformità dei fornitori e di mantenerne

### **E. CERTIFICAZIONE**

	Argomento	SI/NO	Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
19	Sono consapevole che in assenza di Certificato di Conformità e/o in assenza del prodotto nel Certificato di Conformità, non potrò immettere sul mercato il prodotto con le indicazioni di conformità al metodo biologico.		
20	Sono consapevole che per i prodotti multingrediente venduti sia allo stato sfuso che etichettato devo richiedere preventivamente in ogni caso all'Ufficio preposto di Suolo e Salute l'approvazione della ricetta.	□ SI □ NO	
21	Sono consapevole che per i prodotti preconfezionati venduti etichettati devo richiedere preventivamente all'Ufficio preposto di Suolo e Salute l'approvazione dell'etichetta.	□NO	

	Argomento	SI/NO	Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
22	Sono consapevole che le transazioni di prodotto biologico, per quantitativi di prodotto sfuso, movimentati verso il medesimo acquirente, che rientrino nei seguenti prodotti e che superano, per sommatoria nell'anno solare, le soglie critiche specificate (per singola referenza / prodotto oggetto di transazione);  • Cereali, soia e altre proteaginose: Ton 40;  • Olio Exravergine D' Oliva: Ton 15;  • Pomodoro da industria: Ton 300;  • Riso: Ton 15,  devono essere comunicate alla Direzione Regionale competente di Suolo e Salute al più presto e non oltre il 10° giorno dall'avvenuta transazione.	□ SI □ NO □ N/A	
23		□ SI □ NO □ N/A	
24	Sono consapevole, che le transazioni di prodotto biologico allo stato sfuso e afferenti alla <b>filiera ortofrutticola</b> , a prescindere dai quantitativi, <u>devono essere comunicate</u> alla Direzione Regionale competente di Suolo e Salute al più presto e <u>non oltre il 30° giorno dall'avvenuta transazione</u> .  Nota: Tale punto si applica solo alle aziende classificate ad alto rischio in base a quanto previsto dalle procedure interne di Suolo e Salute srl.	□ SI □ NO □ N/A	

## **F.TRASPORTO**

	Argomento	SI/NO	Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
25	Imballaggio e trasporto verso operatori non controllati (Reg. CE 889/2008 Art. 31 par.1)		☐ Solo prodotto in veicoli e/o confezioni chiusi e sigillati. Altro
26	Imballaggio e trasporto verso altri operatori controllati (Reg. CE 889/2008 Art. 31)		□ solo prodotto preconfezionato ed etichettato □ solo prodotto sfuso con apposta etichetta riportante le informazioni di cui all'art.31 del Reg.CE 889/2008 (par.1) □ entrambi

	Argomento	SI/NO	Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate	
27	Modalità di trasporto e descrizione delle misure precauzionali adottate con particolare riferimento alla separazione dei prodotti e alla pulizia dei mezzi e dei contenitori affinchè venga evitata la contaminazione dei prodotti biologici.	□ SI □ NO □ N/A	☐ Utilizzo di mezzi di trasporto propri e dedicati alle produzioni biologiche ☐ Verifica della pulizia dei mezzi di trasporto (nel caso di utilizzo di terzisti) ☐ Separazione fisica durante il trasporto dei prodotti ottenuti con metodo biologico e convenzionale ☐ Trasporto in tempi diversi dei prodotti ottenuti con metodo biologico da quelli ottenuti con metodo convenzionale e verifica della pulizia dei mezzi di trasporto ☐Altre misure precauzionali	
28		□ SI □ NO	Sul documento di accompagnamento verranno riportate:  le diciture di conformità al metodo biologico previste; informazioni sul fornitore e/o il trasportatore;	
ALTRO:				
D	ata,		firma del dichiarante e timbro dell'azienda	

Valutazione a cura di SUOLO E SALUTE srl					
Valutazione soddisfacente □: sulla base della realtà aziendale notificata, le misure concrete per garantire il rispetto delle norme di produzione biologica, le misure precauzionali per ridurre i rischi di contaminazione e le misure di pulizia descritte nella presente dichiarazione risultano sufficientemente adeguate a una gestione dei pericoli e dei rischi aziendali, conforme al Reg. CE 834/2007 e al Reg. CE 889/2008.					
Valutazione insoddisfacente □					
Descrivere le eventuali carenze riscontrate:					
Data,					
firma del ☐Tecnico Ispettore / ☐ Direttore Regionale*	firma del dichiarante e timbro aziendale				

<sup>\*</sup> Valutazione documentale a cura del Direttore Regionale solo nei casi in cui non sia possibile effettuare, in sede di visita ispettiva, la valutazione nei tempi richiesti .