

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

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

- PRIMA COMUNICAZIONE
- VARIAZIONE SUCCESSIVA

A. DICHIARANTE

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____

Responsabile legale dell'azienda _____

C.F./P.IVA _____ sita in comune di _____ Prov. _____

DICHIARA

- di confermare quanto già sottoscritto con la "Notifica attività con metodo biologico" (prima notifica/variazione) sottoscritta in data _____ e con gli allegati alla stessa, in ottemperanza a quanto previsto dal suddetto regolamento, riguardo alla descrizione completa dell'azienda.
- che nel caso di impossibilità a partecipare alle visite ispettive ai sensi del Reg. CE 834/2007 delega il signore/a _____ persona informata dei fatti, a rappresentarlo, a presenziare alla visita ispettiva e a firmare i documenti relativi al reg. CE 834/2007 agricoltura biologica.

Tipologia attività effettuate:

Trasformazione <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Categorie di alimenti/mangimi :	<input type="checkbox"/> metodo biologico <input type="checkbox"/> metodo convenzionale <input type="checkbox"/> entrambi	<input type="checkbox"/> conto proprio <input type="checkbox"/> conto terzi <input type="checkbox"/> entrambi
Condizionamento <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Categorie di alimenti/mangimi :	<input type="checkbox"/> metodo biologico <input type="checkbox"/> metodo convenzionale <input type="checkbox"/> entrambi	<input type="checkbox"/> conto proprio <input type="checkbox"/> conto terzi <input type="checkbox"/> entrambi
Confezionamento/ imballaggio <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Categorie di alimenti/mangimi :	<input type="checkbox"/> metodo biologico <input type="checkbox"/> metodo convenzionale <input type="checkbox"/> entrambi	<input type="checkbox"/> conto proprio <input type="checkbox"/> conto terzi <input type="checkbox"/> entrambi
Commercializzazione <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Categorie di alimenti/mangimi :	<input type="checkbox"/> metodo biologico <input type="checkbox"/> metodo convenzionale <input type="checkbox"/> entrambi	<input type="checkbox"/> conto proprio <input type="checkbox"/> conto terzi <input type="checkbox"/> entrambi
Etichettatura <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Categorie di alimenti/mangimi :	<input type="checkbox"/> metodo biologico <input type="checkbox"/> metodo convenzionale <input type="checkbox"/> entrambi	<input type="checkbox"/> conto proprio <input type="checkbox"/> conto terzi <input type="checkbox"/> entrambi
Conservazione/ stoccaggio <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Categorie di alimenti/mangimi :	<input type="checkbox"/> metodo biologico <input type="checkbox"/> metodo convenzionale <input type="checkbox"/> entrambi	<input type="checkbox"/> conto proprio <input type="checkbox"/> conto terzi <input type="checkbox"/> entrambi
Importazione* <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Categorie di alimenti/mangimi :	<input type="checkbox"/> metodo biologico <input type="checkbox"/> metodo convenzionale <input type="checkbox"/> entrambi	<input type="checkbox"/> conto proprio <input type="checkbox"/> conto terzi <input type="checkbox"/> entrambi

*Se sì, compilare in aggiunta la dichiarazione integrativa per le aziende di Importazione da Paesi Extra-UE

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 atte 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 conformi 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;
- ad adottare un sistema, che consenta la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti biologici in tutte le fasi di produzione, preparazione e distribuzione, ai sensi dell'articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002;
- a comunicare preventivamente all'organismo di controllo la tipologia di contabilità e tracciabilità utilizzata;
- ad utilizzare per le proprie analisi di autocontrollo relative ai prodotti biologici solo laboratori in possesso di accreditamento a fronte della norma ISO 17025 per le prove specifiche e inseriti nell'elenco previsto dal DM n.2592 del 12/03/2014.

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?		<input type="checkbox"/> DEDICATA AL BIOLOGICO <input type="checkbox"/> MISTA (BIO E CONVENZIONALE)

PREPARATORI MISTI (BIO E CONVENZIONALI)

NB: le misure adottate, in caso di preparatori che effettuano nelle stesse strutture preparazione di prodotti bio e convenzionali, devono 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 possibilità di contaminazioni.

Indicare le modalità adottate per la separazione dei cicli di lavorazione:

separazione fisica: descrivere di seguito le linee utilizzate in modo dedicato, evidenziarle sulla planimetria, ed identificarle all'interno dello stabilimento.

separazione nel tempo: descrivere nei punti successivi i criteri di programmazione e gli accorgimenti adottati per evitare rischi di contaminazione.

Eventuali Note _____

	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)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	<input type="checkbox"/> Aree Dedicare (esclusive per il biologico) <input type="checkbox"/> Aree 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". <u>Altre Misure precauzionali:</u> <input type="checkbox"/> identificazione contenitori ed imballaggi; <input type="checkbox"/> Aree separate fisicamente in modo da evitare ogni forma di contaminazione ed identificate tramite cartelli con l'indicazione "biologico", "convenzionale". <input type="checkbox"/> altro: _____ _____ _____
3	Impianti per la lavorazione/trasformazione 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)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	<input type="checkbox"/> Dedicati (esclusivi per il biologico); <input type="checkbox"/> 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: <input type="checkbox"/> pulizia degli impianti prima delle lavorazioni BIO con prodotti consentiti e verifica dell'efficacia; <input type="checkbox"/> pulizia degli impianti declassando la prima quota parte ottenuta dalla lavorazione/trasformazione: _____ (indicare quantità declassata) <input type="checkbox"/> lavorazione in giorni / periodo dedicato; <u>Altre Misure precauzionali:</u> _____ _____

C. PROCESSO PRODUTTIVO

	Argomento	SI/NO	Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
4	Vengono appaltate a terzi delle attività di preparazione? Se sì indicare quali.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> attività appaltate a Terzi: <hr/> <hr/> <hr/>
5	Tali attività in conto lavorazione vengono effettuate da operatori già certificati?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	<input type="checkbox"/> 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; <input type="checkbox"/> 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); <input type="checkbox"/> Se tali Operatori non sono certificati, le attività subappaltate, le relative strutture e i dati dei siti produttivi sono riportate nella propria notifica; <input type="checkbox"/> altro
6	Se già certificati, indicare nella colonna a destra i dati identificativi dei siti produttivi e degli Operatori Terzi esecutori di attività subappaltate.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	Riportare di seguito i dati dei siti produttivi e degli Operatori e i relativi Odc certificatori : 1. _____ 2. _____ 3. _____ <input type="checkbox"/> se non se ne è ancora a conoscenza, verranno successivamente indicati a Suolo e Salute i nominativi degli operatori che effettueranno il servizio e i relativi Odc di appartenenza;
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?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	<input type="checkbox"/> 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: _____
8	Categorie e qualifiche dei prodotti preparati ai sensi del Reg. CE 834/2007	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	<input type="checkbox"/> prodotto biologico (con almeno il 95% degli ingredienti agricoli biologici) <input type="checkbox"/> prodotto in conversione all'agricoltura biologica; <input type="checkbox"/> prodotto con ingredienti agricoli biologici (descrivere i prodotti e la percentuale di ingredienti biologici): <hr/> <hr/> <input type="checkbox"/> 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): <hr/> <hr/>

9	Descrizione dell'intero processo produttivo biologico/attività di preparazione di alimenti/mangimi bio.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	Descrizione dell'intero processo/attività di preparazione BIO: <input type="checkbox"/> allegato diagramma di flusso con indicazione delle materie prime in ingresso, processi di preparazione, prodotti finali con segnalazione delle fasi critiche
10	Le aziende miste (con produzioni biologiche e convenzionali) sono consapevoli che devono preventivamente inviare a Suolo e Salute un Calendario mensile/annuale delle lavorazioni/trasformazioni di prodotti biologici o in alternativa darne preavviso prima di ogni lavorazione (almeno 48 ore di anticipo)?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	Se N/A giustificare: <input type="checkbox"/> azienda esclusivamente BIO; <input type="checkbox"/> lavorazioni/trasformazioni continuative durante tutto l'anno; <input type="checkbox"/> lavorazioni/trasformazioni stagionali per cui verrà dato un unico preavviso di inizio lavorazione; <input type="checkbox"/> azienda che non effettua nessun tipo di lavorazione/trasformazione (ad. es. effettua solo stoccaggio e/o confezionamento e/o commercializzazione); <input type="checkbox"/> 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).	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> 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, ...)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	<input type="checkbox"/> Analisi periodiche eseguite in autocontrollo sul prodotto in fase di lavorazione/trasformazione BIO, utilizzando laboratori accreditati a fronte della norma ISO 17025 per le prove specifiche ed autorizzati come da DM 2592 del 12 marzo 2014 ; <input type="checkbox"/> Analisi periodiche eseguite in autocontrollo sul prodotto finito BIO utilizzando laboratori accreditati a fronte della norma ISO 17025 per le prove specifiche ed autorizzati come da DM 2592 del 12 marzo 2014 ; <input type="checkbox"/> Analisi periodiche eseguite in autocontrollo sugli impianti di lavorazioni/trasformazione (specificare di seguito), utilizzando laboratori accreditati a fronte della norma ISO 17025 per le prove specifiche ed autorizzati come da DM 2592 del 12 marzo 2014. _____ _____ <input type="checkbox"/> altro _____
13	Fonti di approvvigionamento idrico	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Verifica delle fonti di approvvigionamento idrico (pozzi aziendali, acquedotto, rete pubblica, etc) <input type="checkbox"/> Analisi in autocontrollo delle acque usate per la pulizia dei locali e degli impianti: Indicare la frequenza del monitoraggio: _____
14	Rese di trasformazione per i prodotti BIO <i>(espresse in % oppure in xx kg della materia prima principale necessari per ottenere 100 kg di prodotto finito)</i> <i>NB: Se trattasi di prodotti con rese/ricette variabili specificare l'intervallo di variazione e motivare</i>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	Prodotto n.1: _____ Prodotto n. 2: _____ Prodotto n. 3: _____ Prodotto n. 4: _____ Prodotto n. 5: _____

D. QUALIFICA DEI FORNITORI E ACCETTAZIONE MATERIE PRIME/PRODOTTI

	Argomento	SI/NO	Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
15	Qualifica dei Fornitori	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	<input type="checkbox"/> 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); <input type="checkbox"/> successivamente tale verifica verrà effettuata secondo tale frequenza: <input type="checkbox"/> prima di ogni conferimento di prodotto BIO; <input type="checkbox"/> semestralmente; <input type="checkbox"/> annualmente; <input type="checkbox"/> altra frequenza _____ <input type="checkbox"/> 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); <input type="checkbox"/> Nel caso in cui i fornitori siano degli Operatori agricoli, una valutazione in autocontrollo della congruità delle quantità acquistate in relazione alle superfici riportate nel Documento giustificativo e/o nel PAPV del fornitore; <input type="checkbox"/> lista aziendale controllata ed aggiornata dei fornitori con indicazione del numero e periodo di validità dei documenti di certificazione, prodotti certificabili e rispettiva qualifica; Per il trasporto delle forniture BIO in azienda: <input type="checkbox"/> verranno utilizzati automezzi dedicati <input type="checkbox"/> verranno utilizzati automezzi opportunamente puliti e muniti di separazioni <input type="checkbox"/> altro _____
16	Controllo al ricevimento dei prodotti biologici.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	<input type="checkbox"/> verificata chiusura imballaggi, verificata registrata la conformità materie prime (art. 33 Reg. CE 889/08); <input type="checkbox"/> 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, nonché sul documento giustificativo e il certificato di conformità in corso di validità. <input type="checkbox"/> altro _____
17	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 .	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	
18	Qualora si verificano 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 evidenza oggettiva(stampe, screenshot);	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	

E. CERTIFICAZIONE

	Argomento	SI/NO	Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
19	<u>Sono consapevole</u> 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.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
20	<u>Sono consapevole</u> che per gli alimenti e/o mangimi 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.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	
21	<u>Sono consapevole</u> che per gli alimenti e/o mangimi confezionati venduti etichettati devo richiedere preventivamente all'Ufficio preposto di Suolo e Salute l'approvazione dell'etichetta.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	
22	<p><u>Sono consapevole</u> 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);</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cereali, soia e altre proteaginose: Ton 40; • Olio Extravergine D' Oliva: Ton 15; • Pomodoro da industria: Ton 300; • Riso: Ton 15, <p><u>devono essere comunicate</u> alla Direzione Regionale competente di Suolo e Salute al più presto e <u>non oltre il 10° giorno dall'avvenuta transazione.</u></p>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	
23	<u>Sono consapevole</u> , che le transazioni di prodotto biologico allo stato sfuso, per i prodotti che rientrino nelle filiere dei prodotti di cui al punto precedente (ad es. olive, concentrato di pomodoro, farina di grano tenero etc..) e per i prodotti (ad es. cereali e Olio EVO etc..) di cui al punto precedente per quantitativi inferiori e/o uguali alle soglie critiche indicate, <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>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	
24	<p><u>Sono consapevole</u>, che le transazioni di prodotto biologico allo stato sfuso e afferenti alla filiera ortofrutticola, 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></p> <p><u>Nota:</u> Tale punto si applica solo alle aziende classificate ad alto rischio in base a quanto previsto dalle procedure interne di Suolo e Salute srl.</p>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	

30	Identificazione, tracciabilità e rintracciabilità del prodotto biologico.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Adottare un sistema che consenta la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti biologici in tutte le fasi ai sensi dell'art. 18 del Reg. CE 178/2002. <input type="checkbox"/> Comunicare preventivamente all'OdC la tracciabilità utilizzata <input type="checkbox"/> Descrivere criteri e modalità di attribuzione dei lotti <input type="checkbox"/> Garantire adeguata identificazione dei lotti raccolti in tutte le fasi
31	Gestione delle Non Conformità e dei Reclami	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Implementazione di misure atte a garantire una adeguata gestione delle non conformità in generale, dei lotti di prodotto non conforme e dei reclami pervenuti in merito alle produzioni biologiche certificate. <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> altro

ALTRO: _____

Data, _____

_____ 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

* 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.