DICHIARAZIONE INTEGRATIVA
ALLA NOTIFICA RELATIVA ALL'IMPEGNO DELL'OPERATORE E ALLE MISURE PREVENTIVE E
PRECAUZIONALI ai sensi dell'Articolo 39 del Reg UE 848/2018 e s.m.i.
PER LE AZIENDE DI PREPARAZIONE DI ALIMENTI, DI MANGIMI E DEGLI ALTRI PRODOTTI DI
CUI ALLEGATO I del Reg UE 848/2018 e s.m.i.

PRIMA COMUNICAZIONE

VARIAZIONE SUCCESSIVA

A. DICHIARANTE

Il/la sottoscritto/a _____ nato/a a _____

il ___/___/_____, Responsabile legale dell'azienda _____

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

D I C H I A R A

- 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. UE 848/2018 e s.m.i. delega il signore/a _____ persona informata dei fatti, a rappresentarlo, a presenziare alla visita ispettiva e a firmare i documenti relativi al Reg. UE 848/2018 e s.m.i in materia di agricoltura biologica.

Tipologia di attività ricadenti nella Preparazione effettuate nella propria Azienda:

Trasformazione/ Lavorazione	☐ SI ☐ NO	Categoria di alimenti/mangimi/vino/ Prodotti dell' Allegato I del Reg. 848 (specificare):	☐ metodo biologico ☐ metodo convenzionale ☐ entrambi	☐ conto proprio ☐ conto terzi ☐ entrambi
Condizionamento	☐ SI ☐ NO	Categorie di alimenti/mangimi/vino/ Prodotti dell' Allegato I del Reg. 848 (specificare):	☐ metodo biologico ☐ metodo convenzionale ☐ entrambi	☐ conto proprio ☐ conto terzi ☐ entrambi
Confezionamento / imballaggio	☐ SI ☐ NO	Categorie di alimenti/mangimi/vino/ Prodotti dell' Allegato I del Reg. 848 (specificare):	☐ metodo biologico ☐ metodo convenzionale ☐ entrambi	☐ conto proprio ☐ conto terzi ☐ entrambi
Distribuzione/Immissione sul mercato	☐ SI ☐ NO	Categorie di alimenti/mangimi/vino/ Prodotti dell' Allegato I del Reg. 848 (specificare):	☐ metodo biologico ☐ metodo convenzionale ☐ entrambi	☐ conto proprio ☐ conto terzi ☐ entrambi
Etichettatura	☐ SI ☐ NO	Categorie di alimenti/mangimi/vino/ Prodotti dell' Allegato I del Reg. 848 (specificare):	☐ metodo biologico ☐ metodo convenzionale ☐ entrambi	☐ conto proprio ☐ conto terzi ☐ entrambi
Conservazione / Magazzinaggio	☐ SI ☐ NO	Categorie di alimenti/mangimi/vino/ Prodotti dell' Allegato I del Reg. 848 (specificare):	☒ metodo biologico ☐ metodo convenzionale ☐ entrambi	☐ conto proprio ☐ conto terzi ☐ entrambi
Esportazione	☐ SI ☐ NO	Categorie di alimenti/mangimi/vino/ Prodotti dell' Allegato I del Reg. 848 (specificare):	☐ metodo biologico ☐ metodo convenzionale ☐ entrambi	☐ conto proprio ☐ conto terzi ☐ entrambi
Importazione* (attività non ricadente nella preparazione)	☐ SI ☐ NO	Categorie di alimenti/mangimi/ vino/Prodotti dell' Allegato I del Reg. 848 (specificare):	☐ metodo biologico ☐ metodo convenzionale ☐ entrambi	☐ conto proprio ☐ conto terzi ☐ 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. UE 848/2018 e s.m.i. , sue modifiche e sue norme applicative;
- ad accettare, in caso di Non Conformità gravi o critiche, che siano applicate le misure previste dalle norme di produzione biologica previste dal Reg. UE 848/2018 e s.m.i..
- ad informare per iscritto e senza indebito ritardo gli acquirenti dei prodotti e a scambiare le pertinenti informazioni con l'autorità competente o, se del caso, con l'organismo di controllo, qualora sia stato comprovato un sospetto di non conformità, non possa essere eliminato un sospetto di non conformità o sia stata accertata una non conformità che comprometta l'integrità dei prodotti;
- 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 Non Conformità gravi e/o critiche 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 - in caso di contestazione di irregolarità dall'autorità competente, informare l'odc entro 5 gg lavorativi dalla contestazione stessa ;
- 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 eseguite 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.
- a comunicare le rese medie e le produzioni annuali previste.
- 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	Firma del/la Dichiarante e timbro dell'azienda
_____/_____/_____	

B. DESCRIZIONE GENERALE DELL'AZIENDA

Argomento	Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
L'attività di preparazione è dedicata al biologico oppure è mista?	☐ DEDICATA AL BIOLOGICO ☐ MISTA (BIO E CONVENZIONALE)
<p>PREPARATORI MISTI (BIO E CONVENZIONALI)</p> <p><i>NB:</i> 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.</p> <p><u>Indicare le modalità adottate per la separazione dei cicli di lavorazione</u> (parte IV e parte V di cui all'allegato II del Reg.UE 848/2018 e s.m.i..)</p>	
1	☐ SEPARAZIONE FISICA: descrivere di seguito le linee utilizzate in modo dedicato, evidenziarle sulla planimetria, ed identificarle all'interno dello stabilimento: _____ _____ _____
	☐ SEPARAZIONE NEL TEMPO: descrivere di seguito i criteri di programmazione adottati per evitare rischi di contaminazione (giorni dedicati o periodo dedicato o la prima lavorazione giornaliera): _____ _____ _____

	Argomento	Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
2	<p>Aree per la conservazione e/o stoccaggio delle materie prime e dei 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) (parte IV e parte V di cui all'allegato II del Reg.UE 848/2018 e s.m.i..)</p>	<p>☐ Aree Dedicare (esclusive per il biologico);</p> <p>☐ Aree usate sia per il biologico che per il convenzionale, con separazione fisica in modo da evitare ogni forma di contaminazione ed identificate tramite cartelli con l'indicazione "biologico", "in conversione", "convenzionale".</p> <p><u>Altre Misure precauzionali:</u></p> <p>☐ Identificazione dei contenitori/silos per il prodotto sfuso;</p> <p>☐ Identificazione degli imballaggi per i prodotti confezionati;</p> <p>☐ Aree dedicate (esclusive per il biologico) in modo da evitare ogni forma di contaminazione ed identificate tramite cartelli con l'indicazione "biologico", "in conversione", "convenzionale".</p> <p>☐ Altro: _____</p>
3	<p>Impianti/macchinari 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) (parte IV e parte V di cui all'allegato II del Reg.UE 848/2018 e s.m.i.. e inoltre descrivere la tipologia di macchinari utilizzati per la lavorazione/trasformazione dei prodotti biologici).</p>	<p>☐ Impianti/macchinari dedicati (esclusivi per il biologico);</p> <p>☐ Impianti/macchinari 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:</p> <p>☐ pulizia degli impianti prima delle lavorazioni BIO con prodotti consentiti e verifica dell'efficacia;</p> <p>☐ pulizia degli impianti declassando la prima quota parte ottenuta dalla prima lavorazione BIO: _____ (indicare quantità declassata)</p> <p><u>Altre Misure precauzionali:</u> _____</p> <p>Tipologia di impianti/macchinari utilizzati: _____</p>

C. PROCESSO PRODUTTIVO

	Argomento		Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
4	Vengono appaltate a terzi delle attività di preparazione? Se sì indicare quali.	☐ SI ☐ NO	Descrivere le attività appaltate a Terzi: _____ _____
5	Tali attività in conto lavorazione vengono effettuate da operatori già certificati?	☐ SI ☐ NO ☐ NA	☐ Se tali Operatori sono certificati, acquisizione in fase di qualifica iniziale e periodica in fase di mantenimento della qualifica, dei certificati degli operatori Terzi in corso di validità; ☐ In aggiunta al punto precedente, verifica della veridicità dei Certificati sul portale SIAN; ☐ 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 degli Operatori Terzi esecutori di attività subappaltate.	☐ SI ☐ NO ☐ NA	Riportare di seguito i dati identificativi degli Operatori ed i relativi OdC certificatori: 1. _____ _____ 2. _____ _____ 3. _____ _____ ☐ gli Operatori Terzi che effettueranno il servizio e i relativi Odc di appartenenza, non sono stati ancora individuati, per cui verranno successivamente indicati a Suolo e Salute.
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	☐ SI ☐ NO	☐ 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.

	Argomento		Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
	impegna al rispetto delle norme relative al biologico?	☐ NA	☐ Altro: _____ _____ _____
8	Qualifiche dei prodotti (alimenti e mangimi) preparati ai sensi del Reg. UE 848/2018 e s.m.i.	☐ SI ☐ NO ☐ NA	☐ prodotto biologico (con almeno il 95% degli ingredienti agricoli biologici) ☐ prodotto in conversione all'agricoltura biologica; ☐ prodotto con ingredienti 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): _____ _____ _____ ☐ mangime biologico (con almeno il 95% della sostanza secca del prodotto biologico). ☐ mangime utilizzabile in agricoltura biologica.
9	Descrizione dell'intero processo produttivo biologico/attività di preparazione di alimenti/mangimi bio.	☐ SI ☐ NO ☐ NA	Descrizione dell'intero processo di preparazione BIO: _____ _____ _____ ☐ allegato diagramma di flusso con indicazione delle materie prime in ingresso, processi di preparazione, prodotti finali con segnalazione delle fasi critiche.

	Argomento		Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate				
10	<p>Le aziende di preparazione (alimenti e mangimi) sono consapevoli che devono preventivamente inviare a mezzo e-mail alla Sede Regionale di Suolo e Salute un Calendario mensile/annuale delle lavorazioni di prodotti biologici o in alternativa darne preavviso prima di ogni lavorazione (almeno 48 ore di anticipo, ove possibile)?</p> <p><i>NB: per "lavorazione" si intende attività di trasformazione e/o attività di manipolazione e/o di movimentazione interna (prodotti sfusi) e/o di confezionamento di prodotti certificati ai sensi del Reg.UE 848/2018 s.m.i.</i></p>	☐ SI ☐ NO ☐ NA	<p>Se NA giustificare di seguito:</p> ☐ azienda esclusivamente BIO;	☐ azienda mista esentata perchè non effettua nessun tipo di lavorazione (ad. es. effettua solo stoccaggio e/o commercializzazione);	☐ azienda mista esentata perchè effettua lavorazioni continuative durante tutto l'anno;	☐ azienda mista esentata perché effettua lavorazioni stagionali, continuative nel periodo, per cui verrà dato un unico preavviso di inizio lavorazione;	☐ Altro: <hr/> <hr/> <hr/>
11	<p>Modalità operative di pulizia di attrezzature, impianti e strutture e sostanze utilizzate autorizzate ai sensi dell'art.24 del Reg. UE 848/2018 e sm.i.</p>	☐ SI ☐ NO ☐ NA	☐ Descrizione delle procedure di pulizia adottate e delle sostanze utilizzate: <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	☐ In alternativa e/o a completamento della descrizione di cui sopra, si rimanda alla relativa Procedura del Manuale di corretta prassi igienica, in possesso della sede regionale di Suolo e Salute, e avente la seguente codifica e data : <hr/>	<p><i>NB: nel caso di variazioni intervenute successivamente ed in assenza della descrizione di cui sopra, l'Operatore è tenuto a fornire tempestivamente a Suolo e Salute la revisione aggiornata di tale procedura.</i></p>		

	Argomento		Nel caso di risposta SI	
			Misure concrete adottate	
12	Piano di verifica dell'efficacia delle pulizie e/o delle misure precauzionali per evitare la contaminazione dei prodotti biologici con sostanze non ammesse (parte IV e parte V di cui all'allegato II del Reg.UE 848/2018 e s.m.i.)	☐ SI ☐ NO ☐ NA	☐ tamponi sugli impianti/superfici di lavorazione / trasformazione; ☐ test visivi sugli impianti/superfici di lavorazione / trasformazione; ☐ 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 ; ☐ 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 ; ☐ Analisi periodiche eseguite in autocontrollo sul prodotto in fase di lavorazione/trasformazione BIO e/o sul prodotto finito (specificare di seguito), utilizzando laboratori interni aziendali. ☐ Altro _____ _____	
13	Utilizzo dell'acqua utilizzata per la pulizia degli impianti di lavorazione	☐ SI ☐ NO	☐ Analisi in autocontrollo delle acque potabili usate per la pulizia degli impianti di lavorazione. Indicare la frequenza del monitoraggio: _____ ☐ acque potabili; ☐ Altro: _____ _____	
14	Rese di trasformazione per i prodotti BIO (espresse in % oppure in 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 tale variabilità	☐ SI ☐ NO ☐ NA	<i>Prodotto 1</i>	
			<i>Prodotto 2</i>	
			<i>Prodotto 3</i>	
			<i>Prodotto 4</i>	
			<i>Prodotto 5</i>	

D. QUALIFICA DEI FORNITORI E ACCETTAZIONE MATERIE PRIME/PRODOTTI

	Argomento		Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
15	Qualifica dei Fornitori	☐ SI ☐ NO ☐ NA	☐ in fase di qualifica iniziale acquisizione e verifica attraverso l'utilizzo del portale SIAN del Certificato; ☐ in fase di mantenimento della qualifica tale verifica verrà effettuata secondo tale frequenza: ☐ prima di ogni conferimento di prodotto BIO; ☐ semestralmente; ☐ annualmente; ☐ altra frequenza: _____ ☐ In aggiunta ai punti precedenti verifica della veridicità dei Certificati sul portale SIAN e mantenimento dell'evidenza dell'attività di verifica effettuata (stampe, screenshot); ☐ 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; ☐ lista aziendale controllata ed aggiornata dei fornitori con indicazione del numero e periodo di validità dei documenti di certificazione, prodotti certificabili e rispettiva qualifica; ☐ Altro _____ _____
16	Controllo al ricevimento dei prodotti biologici (Allegato III del REG.UE 848/2018 e s.m.i.)	☐ SI ☐ NO ☐ NA	☐ verifica che gli automezzi utilizzati per le forniture BIO siano opportunamente puliti ed eventualmente muniti di separazioni nel caso non siano dedicati al BIO; ☐ verifica della chiusura di imballaggi, verifica e registrazione della conformità materie prime ☐ verifica della presenza delle indicazioni relative al metodo di produzione biologico, della corretta etichettatura e della 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. ☐ Altro: _____ _____

E. CERTIFICAZIONE

	Argomento		Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
17	Immissione di prodotto in conversione o biologico sul mercato.	☐ SI ☐ NO	☐ possesso del Certificato in corso di validità e che prevede il prodotto nella Parte II "Elementi specifici opzionali", punto 1 "Repertorio Prodotti" ☐ comunicare alla Direzione Regionale competente di Suolo e Salute al più presto e non oltre il 30° giorno dall'avvenuta transazione, le vendite intervenute per le seguenti filiere: <ul style="list-style-type: none"> • Cereali e proteaginose (esclusivamente fagiolo, pisello, cece e lenticchia) e oleaginose (esclusivamente soia, colza e girasole); • Olive e Olio Extravergine D' Oliva; • Pomodoro da industria; • Riso, Frutta secca (esclusivamente nocciole, mandorle e pistacchio).

F. TRASPORTO

	Argomento		Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
18	Imballaggio e trasporto verso operatori non controllati (Allegato III del REG.UE 848/2018 e s.m.i..).	☐ SI ☐ NO ☐ NA	☐ Solo prodotto in veicoli e/o confezioni chiusi e sigillati. ☐ Altro: _____
19	Imballaggio e trasporto verso altri operatori controllati (Allegato III del REG.UE 848/2018 e s.m.i..)	☐ SI ☐ NO ☐ NA	solo prodotto preconfezionato ed etichettato ☐ solo prodotto sfuso con apposta etichetta riportante le informazioni di cui al punto 2 dell'allegato III del REG.UE 848/2018 e s.m.i..) ☐ entrambi
20	Modalità di trasporto e descrizione delle misure precauzionali adottate con particolare riferimento alla separazione dei prodotti e alla pulizia dei mezzi e dei contenitori affinché venga evitata la contaminazione dei prodotti biologici. (Allegato III del REG.UE 848/2018 e s.m.i..)	☐ SI ☐ NO ☐ NA	☐ Utilizzo di mezzi di trasporto propri e dedicati alle produzioni biologiche ☐ Verifica della pulizia dei mezzi di trasporto <i>(nel caso di utilizzo di terzi)</i> ☐ 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 (specificare): _____

	Argomento		Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
21	Diciture dei documenti di accompagnamento dei prodotti (Allegato III del REG.UE 848/2018 e s.m.i..)	☐ SI ☐ NO	Sul documento di accompagnamento verranno riportate: ☐ le diciture di conformità al metodo biologico previste; ☐ informazioni sul fornitore e/o il trasportatore;

G. GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

	Argomento		Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
22	Gestione delle Registrazioni e documentazione.	☐ SI ☐ NO	☐ Comunicazione preventiva all'OdC della tipologia di contabilità utilizzata: ☐ semplificata; ☐ ordinaria; ☐ Comunicazione preventiva all'OdC della tipologia di tracciabilità utilizzata (descrivere il sistema di assegnazione e identificazione dei lotti dei prodotti biologici con riferimento alle specifiche procedure interne aziendali): <hr/> <hr/> <hr/> ☐ Sistema di rintracciabilità aziendale certificato ISO 22005; ☐ Annotazione di tutte le operazioni riguardanti la produzione e la commercializzazione di prodotti biologici o in conversione o declassate in modo puntuale ed in ordine cronologico. ☐ Utilizzo di Registri adeguati per le attività inerenti l'agricoltura biologica. ☐ Nei casi di produzione di risone biologico , dichiarare nelle denunce rese all'Ente nazionale risi, le superfici e le produzioni biologiche, conversione e convenzionali in modo distinto, rendendo disponibile tale documentazione all'OdC. ☐ Mantenimento delle registrazioni e delle documentazioni pertinenti per un periodo di almeno 10 anni e comunque, per un periodo di 5 anni a far data dall'uscita dal sistema consentendo l'accesso alle autorità competenti ed all'organismo di controllo. ☐ Nell'utilizzo dei Registri previsti dalla normativa ordinaria (es. Registri di Vinificazione, Registri SIAN Oli), identificare i prodotti biologici.

	Argomento		Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
23	Identificazione, tracciabilità e rintracciabilità del prodotto biologico.	☐ SI ☐ NO	☐ 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. ☐ Comunicare preventivamente all'OdC la tracciabilità utilizzata ☐ Descrivere criteri e modalità di attribuzione dei lotti ☐ Garantire adeguata identificazione dei lotti raccolti in tutte le fasi
24	Gestione delle Non Conformità e dei Reclami	☐ SI ☐ NO ☐ NA	☐ 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. ☐ 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 ☐ Altro: _____
25	Gestione del sospetto di Non Conformità per presenza sul prodotto bio di una sostanza/prodotto non autorizzato ai sensi dell'art. 28, comma 2 del Reg. UE 2018/848	☐ SI ☐ NO	<p>Se sì, vengono adottate le seguenti azioni</p> <p>Identificare e segregare il prodotto interessato;</p> <p>Verificare se il sospetto sia comprovabile secondo le modalità esposte all'art.1, comma 1 del Reg. di Es. UE 2021/279</p> <p>non immettere il prodotto interessato sul mercato come prodotto biologico o in conversione e non utilizzarlo nella produzione biologica, a meno che il sospetto possa essere eliminato</p> <p>Se il sospetto è comprovato o NON è eliminabile, declassamento ed invio segnalazione a Suolo e Salute s.r.l. entro 5 gg, fornendo gli elementi di cui all'art.1, comma 2 del Reg. di Es. UE 2021/279.</p> <p>Cooperare nel corso delle conseguenti indagini secondo le indicazioni di Suolo e Salute s.r.l.</p>

NOTE dell'Operatore:

Data	Firma del/la Dichiarante e timbro dell'azienda
____/____/____	

Valutazione a cura di SUOLO E SALUTE srl

Valutazione soddisfacente:

sulla base della realtà aziendale notificata, le misure preventive, le misure concrete per garantire il rispetto delle norme di produzione biologica, le misure preventive, 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. UE 848/2018 e s.m.i..

Valutazione insoddisfacente

NB: Descrivere nelle note le carenze riscontrate.

NOTE:

Data ____/____/____

Firma	Firma del/la Dichiarante e timbro dell'azienda
☐ Tecnico Ispettore / ☐ Direttore-Referente Regionale* / ☐ Personale con compiti di riesame abilitato*	

** Valutazione a cura del Direttore-Referente Regionale o di Personale con compiti di riesame abilitato solo nei casi in cui dispongano degli elementi sufficienti per la valutazione e/o non sia possibile effettuare, in sede di visita ispettiva, la valutazione nei tempi previsti.*