

**DICHIARAZIONE INTEGRATIVA  
ALLA NOTIFICA RELATIVA ALL'IMPEGNO DELL'OPERATORE E ALLE MISURE  
CONCRETE E PRECAUZIONALI PER LE AZIENDE DI PRODUZIONE DI ALGHE MARINE E  
ANIMALI D'ACQUACOLTURA**

(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. \_\_\_\_\_

**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. 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.
- di aver valutato la necessità di ricorrere all'utilizzo di nutrienti di cui all'Allegato I del Reg. (CE) n. 889/08,

**S I I M P E G N A**

- 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 specie allevate, gabbie, stabilimenti, cambiamenti nella attività di stabilimenti, 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 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 od azienda in parte in biologico ed in parte in conversione, ad adottare ogni misura atta a garantire la non confusione e netta separazione tra gli allevamenti aventi qualifica diversa in fase di raccolta, conservazione e vendita, lasciando evidenza documentale delle operazioni effettuate.
- 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 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 che i prodotti non siano conformi permetterà di:
  - far sopprimere le indicazioni relative al metodo biologico dai prodotti aziendali verso cui nutro sospetti che non siano conformi alla normativa;
  - informare l'OdC e garantire la completa collaborazione, sapendo che potrà essere richiesta 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 dei 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 tutti i mezzi di produzione acquistati, tutte le operazioni di allevamento, tutte le materie prime/prodotti, nonché le quantità vendute quotidianamente con particolare riferimento alla compilazione delle registrazioni adeguate per le attività inerenti la produzione d'acquacoltura biologica;
- in caso di etichettatura, 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;

#### INFORMAZIONI RELATIVE ALL'ATTIVITA' AZIENDALE

TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO	DESTINAZIONE FINALE DELLA PRODUZIONE	UBICAZIONE IMPIANTI
<input type="checkbox"/> Riproduttori <input type="checkbox"/> Incubatoio <input type="checkbox"/> Avannotteria <input type="checkbox"/> Ingrasso <input type="checkbox"/> Produzione di alghe marine <input type="checkbox"/> Produzione di microalghe (spirulina) <input type="checkbox"/> Altro _____	<input type="checkbox"/> Altri incubatoi <input type="checkbox"/> Ripopolamento acque libere <input type="checkbox"/> Laghetti Pesca Sportiva <input type="checkbox"/> Ingrasso <input type="checkbox"/> Consumo umano <input type="checkbox"/> Mangimi per acquacoltura <input type="checkbox"/> Altro _____	<input type="checkbox"/> Mare <input type="checkbox"/> Terraferma <input type="checkbox"/> altro .....

Data, .....

in fede

\_\_\_\_\_

firma del dichiarante e timbro dell'azienda

**B. PIANO DELLE MISURE PRECAUZIONALI PRODUZIONE DI ALGHE MARINE E ANIMALI D'ACQUACOLTURA IN CONFORMITA' AL REG. CE 834/07**

1. **Produzione di Alghe Marine**  SI  N/A (NB: compilare solo se applicabile)

Argomento		Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate	
1	Azienda con contemporanea presenza di Alghe Marine coltivate con metodo biologico e convenzionale.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	<input type="checkbox"/> Utilizzo di Unità di produzione adeguatamente separate, la separazione deve essere determinata dalla situazione naturale, dall'andamento delle maree e dall'ubicazione a monte delle unità di produzione biologica <input type="checkbox"/> impianti di distribuzione acqua distinti. <input type="checkbox"/> adeguate distanze. <input type="checkbox"/> strutture ed edifici separati ed identificati <input type="checkbox"/> Utilizzo di attrezzature dedicate <input type="checkbox"/> Mantenere le alghe e i prodotti utilizzati per le unità biologiche od ottenuti da tali unità separati da quelli utilizzati per le unità non biologiche od ottenuti da tali unità <input type="checkbox"/> Mantenere evidenza documentale della separazione <input type="checkbox"/> Formazione del personale aziendale
2	Rischi di contaminazione ambientale indiretta sulla produzione di Alghe Marine, causati da fenomeni di deriva proveniente da aree di confine, per presenza di produzione convenzionale e sia per fonti di inquinamento ambientale	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	<input type="checkbox"/> Analisi chimiche multiresiduali/inquinanti specifici delle acque, preventive e mirate in caso di dubbi o sospetti. <input type="checkbox"/> Coltivazione e raccolta in zone costiere con caratteristiche ambientali e di salubrità per lo meno rispondenti a quelli previsti dalla Dir. 2000/60/CE o di qualità equivalente alle acque designate alla molluschicoltura (Dir.2006/113/CE), zone di classe A e B (Reg. CE 854/04 All. II). <input type="checkbox"/> Tempestiva segnalazione all'OdC in caso di dubbi o sospetti sulla conformità delle zone di raccolta e produzione e delle produzioni coltivate/ottenute. <input type="checkbox"/> Documento di Valutazione Ambientale <input type="checkbox"/> altro .....
3	Coltivazione e Raccolta di Alghe Marine biologiche e non biologiche	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	<input type="checkbox"/> separazione permanente tra le Alghe e i prodotti di ciascuna unità. <input type="checkbox"/> identificazione delle produzioni <input type="checkbox"/> Comunicazione anticipata all'organismo di controllo di ogni consegna o vendita di prodotto <input type="checkbox"/> Comunicazione all'organismo di controllo dei quantitativi esatti prodotti nelle unità, nonché tutte le caratteristiche che consentono di identificare i prodotti. <input type="checkbox"/> Utilizzo di Unità di produzione adeguatamente separate, la separazione deve essere determinata dalla situazione naturale, da adeguate distanze, dall'andamento delle maree e dall'ubicazione a monte delle unità di produzione biologica – <input type="checkbox"/> strutture ed edifici separati ed identificati

			<input type="checkbox"/> impianti di distribuzione acqua distinti. <input type="checkbox"/> Utilizzo di attrezzature dedicate <input type="checkbox"/> Mantenere le alghe e i prodotti utilizzati per le unità biologiche od ottenuti da tali unità separati da quelli utilizzati per le unità non biologiche od ottenuti da tali unità <input type="checkbox"/> Mantenere evidenza documentale della separazione <input type="checkbox"/> Formazione del personale aziendale
4	Eccessiva densità di coltura delle Alghe Marine nell'ambiente acquatico	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	<input type="checkbox"/> Aggiornamento del Piano di Gestione Sostenibile. <input type="checkbox"/> Registrazione e controllo periodico della densità di coltura e dell'intensità operativa. <input type="checkbox"/> Diminuzione densità di coltura e dell'intensità operativa <input type="checkbox"/> altro .....
5	Raccolta di Alghe Marine selvatiche e di parti di esse	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	<input type="checkbox"/> Le zone di crescita devono essere di elevata qualità ecologica ((Dir. 2000/60/CE o di qualità equivalente alle acque designate alla molluschicoltura (Dir.2006/113/CE), zone di classe A e B (Reg. CE 854/04 All. II)). <input type="checkbox"/> Monitorare che la raccolta non nuoccia alla stabilità dell'habitat naturale od alla tutela delle specie nella zona raccolta. <input type="checkbox"/> Adottare misure per la rigenerazione delle Alghe marine <input type="checkbox"/> Se le alghe sono prelevate da zone di raccolta comuni o condivise, dimostrare la conformità dell'intero raccolto. <input type="checkbox"/> altro .....
6	Possibile impiego di nutrienti di origine extraziendale negli impianti a terra	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	<input type="checkbox"/> Verificare che i nutrienti di origine vegetale e minerale siano inseriti nell'Allegato I del Reg. CE 889/08 e che il loro livello sia uguale od inferiore a quello dell'acqua in entrata.
7	Possibile impiego di nutrienti di origine extraziendale negli impianti di Alghicoltura a mare	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	<input type="checkbox"/> Utilizzo esclusivo di elementi nutritivi naturalmente presenti o provenienti dalla produzione di animali dell'acquacoltura biologica nell'ambito di un sistema di policoltura. <input type="checkbox"/> Verifica della qualifica bio degli elementi nutritivi acquisiti.
8	Pulizia e sanificazione di strutture, edifici, vasche, macchine, impianti ed attrezzature	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	<input type="checkbox"/> Rimozione organismi incrostanti unicamente con mezzi fisici e loro smaltimento in conformità all'art. 6 sexies par. 1 del Reg. CE 889/08. <input type="checkbox"/> Pulizia degli impianti con mezzi fisici e meccanici, se non efficaci, si utilizzeranno prodotti consentiti (Allegato VII del Reg. CE 889/08). <input type="checkbox"/> Riutilizzare nella misura del possibile, corde ed attrezzi per la coltura delle Alghe <input type="checkbox"/> Verifica dell'efficacia e registrazione <input type="checkbox"/> altro .....
9	Manipolazione Alghe raccolte	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	<input type="checkbox"/> lavaggio con acqua di mare se per Alghe Fresche <input type="checkbox"/> lavaggio con acqua di mare o acqua potabile se per Alghe Disidratate <input type="checkbox"/> utilizzo sale per eliminare l'umidità <input type="checkbox"/> in caso di essiccazione con impiego di corde ed attrezzi, verifica che siano esenti da detergenti, disinfettanti e antivegetativi <input type="checkbox"/> altro .....

2. Produzione di Animali d'Acquacoltura  SI  N/A (NB: compilare solo se applicabile)

Argomento		Nel caso di risposta SI	
		Misure concrete adottate	
10	Azienda con contemporanea presenza di Animali d'acquacoltura allevati con metodo biologico e convenzionale.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	<input type="checkbox"/> Utilizzo di Unità di produzione adeguatamente separate, la separazione deve essere determinata dalla situazione naturale, da adeguate distanze, dall'andamento delle maree e dall'ubicazione a monte delle unità di produzione biologica.  <input type="checkbox"/> strutture ed edifici separati ed identificati  <input type="checkbox"/> impianti di distribuzione acqua distinti  <input type="checkbox"/> Utilizzo di attrezzature dedicate  <input type="checkbox"/> Mantenere gli animali d'acquacoltura e i prodotti utilizzati per le unità biologiche od ottenuti da tali unità, separati da quelli utilizzati per le unità non biologiche od ottenuti da tali unità  <input type="checkbox"/> Prevedere una distanza di almeno 1000 mt tra il punto di prelievo idrico dell'unità biologica ed il punto di scarico dell'unità non biologica negli impianti a terra.  <input type="checkbox"/> nel caso di ambiente marino la distanza tra le unità di prelievo idrico ed il punto di scarico idrico, deve essere di almeno 1 miglio marino.  <input type="checkbox"/> Mantenere evidenza documentale della separazione  <input type="checkbox"/> Redazione ed aggiornamento del Piano Gestione Sostenibile  <input type="checkbox"/> Formazione del personale aziendale
11	Allevamento biologico e non biologico di animali d'acquacoltura nei casi previsti dall'art. 25 quater del Reg. CE 889/08	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	<input type="checkbox"/> Garantire la separazione permanente tra gli Animali d'acquacoltura di ciascuna unità.  <input type="checkbox"/> Garantire identificazione degli animali d'acquacoltura  <input type="checkbox"/> Comunicare anticipatamente all'organismo di controllo ogni consegna o vendita di animali o prodotti animali.  <input type="checkbox"/> Comunicare all'organismo di controllo i quantitativi esatti prodotti nelle unità, nonché tutte le caratteristiche che consentono di identificare gli animali d'acquacoltura.  <input type="checkbox"/> Utilizzo di Unità di produzione adeguatamente separate, la separazione deve essere determinata dalla situazione naturale, da adeguate distanze, dall'andamento delle maree e dall'ubicazione a monte delle unità di produzione biologica  <input type="checkbox"/> impianti di distribuzione acqua distinti  <input type="checkbox"/> strutture ed edifici separati ed identificati .  <input type="checkbox"/> Prevedere una distanza di almeno 1000 mt tra il punto di prelievo idrico dell'unità biologica ed il punto di scarico dell'unità non biologica negli impianti a terra.  <input type="checkbox"/> nel caso di ambiente marino la distanza tra le unità deve essere di almeno 1 miglio marino.  <input type="checkbox"/> Prevedere dei periodi differenziati nelle fasi di produzione e manipolazione degli animali d'acquacoltura.

			<input type="checkbox"/> Utilizzo di attrezzature dedicate <input type="checkbox"/> Mantenere gli animali d'acquacoltura e i prodotti utilizzati per le unità biologiche od ottenuti da tali unità separati da quelli utilizzati per le unità non biologiche od ottenuti da tali unità <input type="checkbox"/> Mantenere evidenza documentale della separazione <input type="checkbox"/> Formazione del personale aziendale
12	Rischi di contaminazione ambientale indiretta sulla produzione di Animali d'acquacoltura, causati da fenomeni di deriva proveniente da aree di confine, per presenza di produzione convenzionale e sia per fonti di inquinamento ambientale	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	<input type="checkbox"/> Analisi chimiche multiresiduali/inquinanti specifici delle acque, preventive e mirate in caso di dubbi o sospetti. <input type="checkbox"/> Coltivazione e raccolta in zone non esposte alla contaminazione da sostanze o prodotti non autorizzati per la produzione biologica o da inquinanti che comprometterebbero il carattere biologico dei prodotti. <input type="checkbox"/> Tempestiva segnalazione all'OdC in caso di dubbi o sospetti sulla conformità delle zone di raccolta e produzione e delle produzioni allevate/ottenute. <input type="checkbox"/> Redigere documento di Valutazione Ambientale
13	Eccessiva densità di coltura degli animali d'acquacoltura nell'ambiente acquatico	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	<input type="checkbox"/> L'ambiente di allevamento deve essere adatto alla specie allevata in relazione allo spazio sufficiente al suo benessere, alla qualità delle acque ed alle condizioni di luce, temperatura e di ossigenazione <input type="checkbox"/> Aggiornamento del Piano di Gestione Sostenibile. <input type="checkbox"/> Registrazione e controllo periodico delle condizioni degli animali d'acquacoltura, della densità di coltura e dell'intensità operativa. <input type="checkbox"/> Diminuzione densità di coltura e dell'intensità operativa <input type="checkbox"/> Cernita, diradamento ed adeguamento del coefficiente di densità dei molluschi.
14	Cure veterinarie - possibile ricorso a trattamenti veterinari per problemi di salute degli animali	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	<input type="checkbox"/> Selezione delle razze e dei ceppi allevati localmente. <input type="checkbox"/> Rimozione delle feci, degli animali morti e del mangime non consumato se necessario. <input type="checkbox"/> Utilizzo pesci pulitori <input type="checkbox"/> Svuotamento, pulizia e disinfezione delle gabbie e di tutte le strutture utilizzate per la produzione di animali d'acquacoltura in caso di fermo degli impianti. <input type="checkbox"/> Utilizzo di prodotti di origine vegetale, animale o minerale in diluizione omeopatica. <input type="checkbox"/> Utilizzo di medicinali veterinari allopatrici ottenuti per sintesi chimica od antibiotici ed antiparassitari, solo in via curativa e sotto la responsabilità di un veterinario. <input type="checkbox"/> Periodo di sospensione doppio rispetto a quello previsto dalla legge o, qualora quest'ultimo non sia specificato, è pari a 48 ore. <input type="checkbox"/> Identificazione dei lotti di animali trattati e loro eventuale isolamento. <input type="checkbox"/> Declassamento, separazione e tracciabilità dei lotti di animali eventualmente venduti, durante il periodo di sospensione. <input type="checkbox"/> Piano di gestione della salute degli animali

Argomento		Nel caso di risposta SI	
		Misure concrete adottate	
15	Gestione degli animali	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	<input type="checkbox"/> Manipolare gli animali il meno possibile, con la massima cura ed utilizzando protocolli ed attrezzi adatti ad evitare stress e lesioni fisiche. <input type="checkbox"/> ambiente di allevamento adatto alla specie allevata in relazione allo spazio sufficiente al suo benessere, alla qualità delle acque ed alle condizioni di luce, temperatura e di ossigenazione <input type="checkbox"/> Prevedere delle tecniche di macellazione che comportino lo stordimento dell'animale e che siano adeguate alla specie, alle dimensioni ed alle caratteristiche del sito di produzione.
16	Alimentazione degli animali d'acquacoltura	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	<input type="checkbox"/> Predisposizione Piano Reperimento Alimenti e verifica periodica della congruità delle % produzioni vegetali biologiche consentite sul totale. <input type="checkbox"/> In caso di acquisto di farina di pesce, olio di pesce o ingredienti di origine ittica ricavati da scarti di pesci non provenienti da acquacoltura biologica, acquisire evidenza dell'origine da pesca sostenibile. <input type="checkbox"/> Qualifica iniziale e periodica dei documenti giustificativi e collegati certificati di conformità del fornitore, in corso di validità. <input type="checkbox"/> 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"/> Verifica della rispondenza tra i documenti di certificazione ed il materiale acquisito (art.33 Reg. CE 889/08). <input type="checkbox"/> Registro fornitori controllato ed aggiornato con indicazione di numero e periodo di validità dei documenti di certificazione, prodotti certificabili e qualifica.
17	Origine degli animali - Indisponibilità di animali di acquacoltura non biologici	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	<input type="checkbox"/> Verifica della disponibilità di animali di acquacoltura biologici <input type="checkbox"/> Gli animali selvatici catturati o gli animali d'acquacoltura non biologici devono essere allevati almeno tre mesi in regime di produzione biologica, prima di essere utilizzati per la riproduzione. <input type="checkbox"/> Il novellame non biologico introdotto in azienda ai fini di ingrasso, deve svolgere in regime di acquacoltura biologica almeno gli ultimi due terzi del ciclo di produzione. <input type="checkbox"/> Nei casi di raccolta di novellame selvatico a fini di ingrasso, garantire che sia limitata ai seguenti casi: a) immissione spontanea di larve e di avannotti di pesci o di crostacei al momento del riempimento degli stagni, degli impianti di contenimento e dei recinti; b) anguilla cieca europea, a condizione che sia stato approvato un piano di gestione dell'anguilla per il sito interessato e che la riproduzione artificiale dell'anguilla rimanga impraticabile. <input type="checkbox"/> Nei casi di utilizzo di seme selvatico di molluschi bivalvi raccolto al di fuori dell'unità di produzione, da colonie a rischio sopravvivenza nelle condizioni climatiche invernali od in soprannumero oppure da insediamenti naturali di novellame, garantire che non vengano arrecati danni rilevanti all'ambiente. <input type="checkbox"/> Registrazione, identificazione e tracciabilità degli animali non biologici acquistati
18	Pulizia e sanificazione di strutture, edifici, macchine, impianti ed attrezzature	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	<input type="checkbox"/> Pulizia degli impianti con mezzi fisici e meccanici, se non efficaci, si utilizzeranno prodotti consentiti (Allegato VII del Reg. CE 889/08). <input type="checkbox"/> Rimozione organismi incrostanti unicamente con mezzi fisici e loro smaltimento in conformità all'art. 6 sexies par. 1 del Reg. CE 889/08. <input type="checkbox"/> Verifica dell'efficacia e registrazione

### C. APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

Argomento			Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
19	Fonti di approvvigionamento idrico: <input type="checkbox"/> pozzi <input type="checkbox"/> sorgive <input type="checkbox"/> derivazione <input type="checkbox"/> mare <input type="checkbox"/> altro.....	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Verifica delle fonti di approvvigionamento idrico <input type="checkbox"/> Analisi delle acque. <input type="checkbox"/> Verifica delle possibili fonti di inquinamento a monte della fonte di approvvigionamento idrico. <input type="checkbox"/> altro .....

### D. STRUTTURE

	Argomento		Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
20	Strutture per la conservazione delle materie prime e/o Alghe Marine, prodotti dell'acquacoltura, 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"/> Verifica requisiti igienico-sanitari. <input type="checkbox"/> Dedicare (esclusiva per il biologico) <input type="checkbox"/> 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"/> Separazione fisica dei prodotti; <input type="checkbox"/> strutture ed edifici separati ed identificati; <input type="checkbox"/> Pulizia preventiva e verifica dell'efficacia; <input type="checkbox"/> altro _____
	<b>Argomento</b>		<b>Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate</b>
21	Presenza di strutture ad uso stoccaggio dei mezzi tecnici per la produzione di Alghe Marine e l'allevamento di animali d'acquacoltura (nutrienti, mangimi, medicinali, ecc.)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	<input type="checkbox"/> Strutture esclusive per il biologico <input type="checkbox"/> Separazione fisica dei prodotti <i>(in caso di azienda mista: biologico/convenzionale; biologico/conversione)</i> <input type="checkbox"/> Identificazione con cartellonistica <input type="checkbox"/> Altro _____

### E. OPERAZIONI DI TRASPORTO



	Argomento		Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
22	Utilizzo di mezzi per il trasporto	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	<input type="checkbox"/> Utilizzo di mezzi di trasporto propri e dedicati alle produzioni biologiche <input type="checkbox"/> Verifica della pulizia e disinfezione dei mezzi di trasporto, delle vasche - in caso di utilizzo di contoterzisti, acquisire certificati di pulizia e disinfezione e stipulare appositi accordi. <input type="checkbox"/> In caso di trasporto di pesci vivi verificare che le vasche siano pulite, disinfettate e sciacquate meticolosamente. <input type="checkbox"/> Nel trasporto dei pesci vivi verificare pulizia e temperatura dell'acqua, concentrazione di ossigeno e densità. <input type="checkbox"/> Separazione fisica durante il trasporto dei prodotti ottenuti con metodo biologico e convenzionale. <input type="checkbox"/> Trasporto in tempi diversi dei prodotti ottenuti con metodo biologico da quelli ottenuti con metodo convenzionale e verifica della pulizia dei mezzi di trasporto. <input type="checkbox"/> In caso di imballaggio e trasporto verso operatori non controllati, utilizzo di veicoli e/o confezioni chiusi e sigillati. <input type="checkbox"/> Verifica requisiti igienico-sanitari, registrazione operazioni di pulizia. <input type="checkbox"/> Altre misure precauzionali
23	Imballaggio e trasporto verso operatori <b>non</b> controllati (Reg. CE 889/2008 Art. 31 par.1)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	<input type="checkbox"/> Solo prodotto in veicoli e/o confezioni chiusi e sigillati. <input type="checkbox"/> Altro _____
24	Imballaggio e trasporto verso altri operatori controllati (Reg. CE 889/2008 Art. 31)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N/A	<input type="checkbox"/> solo prodotto preconfezionato ed etichettato <input type="checkbox"/> solo prodotto sfuso con apposta etichetta riportante le informazioni di cui all'art.31 del Reg.CE 889/2008 (par.1) <input type="checkbox"/> entrambi

**E. ATTIVITA' DI PREPARAZIONE SUBAPPALTATA**  SI  N/A (NB: compilare solo se applicabile)

	Argomento		Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
25	Appalto a Terzi delle attività di preparazione.		Descrivere le attività appaltate a Terzi: _____ _____ _____ _____
26	Tali attività in conto lavorazione vengono effettuate da operatori già certificati?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<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 _____

Argomento			Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
27	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 no, perché 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;
28	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: _____ <hr/>
29	Categorie e qualifiche dei prodotti ai sensi del Reg. CE 834/2007, ottenuti dall'attività di preparazione subappaltata e commercializzati.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<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): _____ _____ <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/>
30	Sono consapevole che per i prodotti preconfezionati venduti etichettati devo richiedere preventivamente all'Ufficio preposto di Suolo e Salute l'approvazione dell'etichetta.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	

## F.GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

Argomento		Nel caso di risposta SI	
		Misure concrete adottate	
31	Gestione delle RegISTRAZIONI e documentazione.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Comunicazione preventiva all'OdC della tipologia di contabilità utilizzata: <input type="checkbox"/> semplificata; <input type="checkbox"/> ordinaria; <input type="checkbox"/> 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/> <input type="checkbox"/> Sistema di rintracciabilità aziendale certificato ISO 22005; <input type="checkbox"/> 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. <input type="checkbox"/> Utilizzare Registri adeguati per le attività inerenti la produzione di Alghe Marine biologiche. <input type="checkbox"/> Utilizzare Registri adeguati per le attività inerenti la produzione di Acquacoltura biologica. <input type="checkbox"/> Predisporre annualmente il Piano di Gestione Sostenibile. <input type="checkbox"/> Mantenimento delle registrazioni e delle documentazioni per 5 anni ed a disposizione dell'organismo e delle autorità di controllo
32	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 prodotti/allevati in tutte le fasi
33	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 carenze riscontrate:

Data.....

\_\_\_\_\_  
firma del  Tecnico Ispettore /  Direttore Regionale\*

\_\_\_\_\_  
firma del dichiarante e timbro aziendale

\* Valutazione a cura del Direttore Regionale solo nei casi in cui lo stesso disponga degli elementi sufficienti per la valutazione e/o non sia possibile effettuare, in sede di visita ispettiva, la valutazione nei tempi previsti.