

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/la sottoscritto/a _____ nato/a a _____

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

C.F./P.IVA _____ sita nel 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 nella propria Azienda:

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	Firma del/la Dichiarante e timbro dell'azienda
<p style="text-align: center;">____/____/____</p>	

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?	<input type="checkbox"/> DEDICATA AL BIOLOGICO <input type="checkbox"/> 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><i>Indicare le modalità adottate per la separazione dei cicli di lavorazione:</i></p>	
<p><input type="checkbox"/> SEPARAZIONE FISICA: descrivere di seguito le linee utilizzate in modo dedicato, evidenziarle sulla planimetria, ed identificarle all'interno dello stabilimento:</p> <p>1</p> <hr/> <hr/> <hr/>	
<p><input type="checkbox"/> 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) :</p> <hr/> <hr/> <hr/>	

	Argomento		Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
2	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) (Reg. CE 889/2008 Art. 26 e 35)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> Aree Dedicare (esclusive per il biologico); <input type="checkbox"/> 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". <u>Altre Misure precauzionali:</u> <input type="checkbox"/> Identificazione dei contenitori/silos per il prodotto sfuso; <input type="checkbox"/> Identificazione degli imballaggi per i prodotti confezionati; <input type="checkbox"/> 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". <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"/> NA	<input type="checkbox"/> Impianti dedicati (esclusivi per il biologico); <input type="checkbox"/> Impianti 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 prima lavorazione BIO: _____ (indicare quantità declassata) <u>Altre Misure precauzionali:</u> _____ _____

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.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Descrivere le attività appaltate a Terzi: _____ _____ _____ _____
5	Tali attività in conto lavorazione vengono effettuate da operatori già certificati?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> Se tali Operatori sono certificati, acquisizione in fase di qualifica iniziale e periodica in fase di mantenimento della qualifica, dei documenti giustificativi e collegati certificati di conformità degli operatori Terzi in corso di validità; <input type="checkbox"/> In aggiunta al punto precedente, verifica della veridicità dei Documenti Giustificativi e Certificati di conformità sul portale SIAN; <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 degli Operatori Terzi esecutori di attività subappaltate.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	Riportare di seguito i dati identificativi degli Operatori ed i relativi OdC certificatori : 1. _____ _____ 2. _____ _____ 3. _____ _____ <input type="checkbox"/> 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.

	Argomento		Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
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"/> NA	<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. <input type="checkbox"/> Altro: <hr/> <hr/> <hr/>
8	Qualifiche dei prodotti (alimenti e mangimi) preparati ai sensi del Reg. CE 834/2007	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	<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/> <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/> <hr/> <input type="checkbox"/> mangime utilizzabile in agricoltura biologica.
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"/> NA	Descrizione dell'intero processo di preparazione BIO: <hr/> <hr/> <hr/> <input type="checkbox"/> 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	Le aziende miste (con produzioni biologiche e convenzionali) sono consapevoli che devono preventivamente inviare a mezzo e-mail alla Sede Regionale di 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)?	<p>Se NA giustificare di seguito:</p> <p><input type="checkbox"/> azienda esclusivamente BIO;</p> <p><input type="checkbox"/> azienda mista esentata perchè non effettua nessun tipo di lavorazione/trasformazione (ad. es. effettua solo stoccaggio e/o confezionamento e/o commercializzazione);</p> <p><input type="checkbox"/> azienda mista esentata perchè effettua lavorazioni e/o trasformazioni continuative durante tutto l'anno;</p> <p><input type="checkbox"/> azienda mista esentata perché effettua lavorazioni e/o trasformazioni stagionali per cui verrà dato un unico preavviso di inizio lavorazione;</p> <p><input type="checkbox"/> Altro: <hr/> <hr/> <hr/></p>
11	Modalità operative di pulizia di attrezzature, impianti e strutture ai sensi del Reg. CE 889/2008 Art. 26.	<p><input type="checkbox"/> Descrizione delle procedure di pulizia adottate e delle sostanze utilizzate:</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA</p> <p><input type="checkbox"/> In alternativa e/o a completamento della descrizione di cui sopra, si rimanda alla relativa Procedura del Manuale HACCP, in possesso della sede regionale di Suolo e Salute, e avente la seguente codifica e data :</p> <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 ai sensi del Reg.CE 889/2008 Art. 26.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> tamponi sugli impianti/superfici di lavorazione / trasformazione; <input type="checkbox"/> test visivi sugli impianti/superfici di lavorazione / trasformazione; <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 sul prodotto in fase di lavorazione/trasformazione BIO e/o sul prodotto finito (specificare di seguito), utilizzando laboratori interni aziendali. _____ _____ _____ _____ <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: _____ _____ _____ _____

Argomento		Nel caso di risposta SI		
		Misure concrete adottate		
14	<p>Rese di trasformazione per i prodotti BIO (espresse in % oppure in kg della materia prima principale necessari per ottenere 100 kg di prodotto finito)</p> <p>NB: Se trattasi di prodotti con rese/ ricette variabili specificare l'intervallo di variazione e motivare tale variabilità</p>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	Prodotto 1	
			Prodotto 2	
			Prodotto 3	
			Prodotto 4	
			Prodotto 5	

D. QUALIFICA DEI FORNITORI E ACCETTAZIONE MATERIE PRIME/PRODOTTI

	Argomento	Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
15	Qualifica dei Fornitori	<p><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);</p> <p><input type="checkbox"/> in fase di mantenimento della qualifica tale verifica verrà effettuata secondo tale frequenza:</p> <p><input type="checkbox"/> prima di ogni conferimento di prodotto BIO;</p> <p><input type="checkbox"/> semestralmente;</p> <p><input type="checkbox"/> annualmente;</p> <p><input type="checkbox"/> altra frequenza: _____</p> <p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> In aggiunta ai punti precedenti verifica della veridicità dei Documenti Giustificativi e Certificati di conformità sul portale SIAN e mantenimento dell'evidenza dell'attività di verifica effettuata (stampe, screenshot);</p> <p><input type="checkbox"/> NO</p> <p><input type="checkbox"/> NA <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;</p> <p><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;</p> <p><input type="checkbox"/> Altro</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
16	Controllo al ricevimento dei prodotti biologici.	<p><input type="checkbox"/> verifica che gli automezzi utilizzati per le forniture BIO siano opportunamente puliti ed eventualmente muniti di separazioni nel caso non siano dedicati al BIO;</p> <p><input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> verifica della chiusura di imballaggi, verifica e registrazione della conformità materie prime (art. 33 Reg. CE 889/08);</p> <p><input type="checkbox"/> NO</p> <p><input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> 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.</p>

	Argomento		Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
			<input type="checkbox"/> Altro: <hr/> <hr/>
17	<p>Sono consapevole di dover comunicare a Suolo e Salute entro 10 giorni dall'arrivo del prodotto sfuso 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 (intese per singola referenza / prodotto oggetto di transazione):</p> <p>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.</p>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
18	<p>Sono consapevole, qualora si verificano le tipologie di acquisti di cui al punto precedente, dell'obbligo aggiuntivo di verificare sul sistema SIB la rispondenza dei documenti giustificativi/Certificati di Conformità dei fornitori e di mantenerne evidenza oggettiva (stampe e/o screenshot).</p>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	

E. CERTIFICAZIONE

	Argomento		Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
19	<p><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.</p>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
20	<p><u>Sono consapevole</u> che per gli alimenti e/o mangimi multingrediente venduti allo stato sfuso devo richiedere preventivamente in ogni caso all'Ufficio preposto di Suolo e Salute l'approvazione della ricetta.</p>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
21	<p><u>Sono consapevole</u> che per tutti gli alimenti e/o mangimi preconfezionati venduti etichettati devo richiedere preventivamente all'Ufficio preposto di Suolo e Salute l'approvazione dell'etichetta (comprendente la ricetta stessa).</p>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	
22	<p><u>Sono consapevole</u> che le transazioni di prodotto biologico, per quantitativi di prodotto sfuso, movimentati verso il medesimo acquirente, che rientrano 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"/> NA	
23	<p><u>Sono consapevole</u>, che le transazioni di prodotto biologico allo stato sfuso, per i prodotti di cui al punto precedente (comprese anche le olive e i prodotti di prima trasformazione dei cereali quali ad es. la farina) 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></p>	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	

F.TRASPORTO

	Argomento		Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
24	Imballaggio e trasporto verso operatori non controllati (Reg. CE 889/2008 Art. 31 par.1)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> Solo prodotto in veicoli e/o confezioni chiusi e sigillati. <input type="checkbox"/> Altro: _____ _____
25	Imballaggio e trasporto verso altri operatori controllati (Reg. CE 889/2008 Art. 31)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	<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
26	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.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> Utilizzo di mezzi di trasporto propri e dedicati alle produzioni biologiche <input type="checkbox"/> Verifica della pulizia dei mezzi di trasporto <i>(nel caso di utilizzo di terzi)</i> <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 <i>Altre misure precauzionali (specificare):</i> _____ _____
27	Diciture dei documenti di accompagnamento dei prodotti (Reg. CE 889/2008 Art. 31)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Sul documento di accompagnamento verranno riportate: <input type="checkbox"/> le diciture di conformità al metodo biologico previste; <input type="checkbox"/> informazioni sul fornitore e/o il trasportatore;

G. GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

	Argomento	Nel caso di risposta SI Misure concrete adottate
28	Gestione delle RegISTRAZIONI e documentazione.	<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/> <hr/> <input type="checkbox"/> Sistema di rintracciabilità aziendale certificato ISO 22005; <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <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"/> Utilizzo di Registri adeguati per le attività inerenti l'agricoltura biologica. <input type="checkbox"/> 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. <input type="checkbox"/> Mantenimento delle registrazioni e delle documentazioni per 5 anni ed a disposizione dell'organismo e delle autorità di controllo <input type="checkbox"/> Nell'utilizzo dei Registri previsti dalla normativa ordinaria (es. Registri di Vinificazione, Registri SIAN Oli), identificare i prodotti biologici.
29	Identificazione, tracciabilità e rintracciabilità del prodotto biologico.	<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"/> SI <input type="checkbox"/> NO <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

Argomento		Nel caso di risposta SI	
		Misure concrete adottate	
30	Gestione delle Non Conformità e dei Reclami	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA	<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: _____ _____

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 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

NB: Descrivere nelle note le carenze riscontrate.

NOTE del Valutatore:

Data ____/____/____

Firma del Valutatore	Firma del/la Dichiarante e timbro dell'azienda
<input type="checkbox"/> Tecnico Ispettore / <input type="checkbox"/> Direttore Regionale*	

* 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.