

| | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------|
|  | ORGANIC HANDLING SYSTEM PLAN USDA / NOP | | MASTER 81/C ED. 00 REV. 00 |
| | REDAZIONE: RS | VERIFICA: RAQ | APPROVAZIONE: CC 28/11/2005 |

Sezione 1. Informazioni Generali
CODICE: IT BAC:
1.0. SEDE AZIENDALE

| | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------------|--|
| SEDE LEGALE E RAGIONE SOCIALE: | SEDE/I OPERATIVE/I : ⁽¹⁾ | |
| | | |

Nota (1): se sono coinvolte più aziende, allegare Organigramma Divisionale
1.1. TIPOLOGIA AZIENDA

| | | |
|--------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PREPARAZIONE (TR) | <input type="checkbox"/> | MISTA (AAT) <input type="checkbox"/> (AAC) <input type="checkbox"/> (AZT) <input type="checkbox"/> (AZC) <input type="checkbox"/> (APC) <input type="checkbox"/> (APT) <input type="checkbox"/> (RCC) <input type="checkbox"/> (RCT) |
| DISTRIBUZIONE (CO) | <input type="checkbox"/> | CONTO LAVORAZIONE <input type="checkbox"/> (INDICARE): |
| PREPARATION/DISTRIBUTOR E (TC) | <input type="checkbox"/> | |

1.2. PERSONALE AZIENDALE (RELATIVO ALLE PRODUZIONI BIOLOGICHE NOP) ⁽²⁾:

| NOME | FUNZIONE | NOME | FUNZIONE |
|------|----------|------|----------|
| | | | |

NOTE (2) se disponibile, allegare Organigramma Funzionale dell'Azienda
1.3. REQUISITI DELL'AZIENDA

| PREREQUISITI | N° E DATA | DOCUMENTI ALLEGATI SI/NO | ALLEGATI N° |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------|-------------|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ ISCRIZIONE ALLA CAMERA DI COMMERCIO ▪ AUTORIZZAZIONE SANITARIA ▪ BOLLO CEE ▪ ALTRE AUTORIZZAZIONI: ▪ DISPONIBILITÀ DI ACQUA POTABILE (VERIFICARE CERTIFICATO DI ANALISI PIÙ RECENTE, CHIMICO-FISICA E MICROBIOLOGICA) ▪ PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP | | | |
| REQUISITI SPECIFICI PER LE PRODUZIONI BIO IL RESPONSABILE LEGALE DELL'AZIENDA HA SOTTOSCRITTO <ul style="list-style-type: none"> ▪ la richiesta di adesione NOP (Application form) ▪ il contratto "Protocollo d'Intesa" con BAC? | | | |
| REQUISITI VOLONTARI <ul style="list-style-type: none"> ▪ Certificazione ISO 9000 del Sistema Qualità aziendale ▪ Certificazione ISO 14000 del sito industriale (certificazione ambientale) ▪ Certificazione SA 8000 (certificazione etica) | | | |

SEZIONE 2: DESCRIZIONE DELL'UNITA' PRODUTTIVA

2.0. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ SVOLTA DALL'AZIENDA

PRESCRIZIONI: descrivere in sintesi l'attività svolta dall'azienda e il progetto in merito alle produzioni biologiche

DESCRIZIONE :

2.1. DESCRIZIONE DEI LOCALI (REGOLAMENTO NOP 205.201 (A)- 205.270 E 205.272)

PRESCRIZIONI: i locali interessati dalla lavorazione Bio devono essere evidenziati nella planimetria aziendale. Specificare la capacità (m³) dei locali e strutture destinate allo stoccaggio con la distinzione bio e non bio.

DESCRIZIONE DEI LOCALI:

2.2. DESCRIZIONE DELLA LINEA DI PRODUZIONE (NOP RULE 205.201 (A)- 205.270 AND 205.272)

PRESCRIZIONI: compilare la lista inserendo anche le linee convenzionale

| linea di produzione | linea biologica | linea convenzionale | biologico/ non biologico | capacità (kg/h) |
|---------------------|-----------------|---------------------|-----------------------------|-----------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

2.3. DESCRIZIONE DELLE LINEE DI PRODUZIONE PRESENTI IN AZIENDA

NATIONAL ORGANIC PROGRAM (NOP RULE 205.270 - 205.201 (A) - 205.272

PRESCRIZIONE: gli alimenti Biologici possono essere prodotti solo con processi di tipo meccanico, fisico e fermentativo o da una combinazione degli stessi; **sono vietati:** i processi strettamente di tipo chimico, l'utilizzo di microrganismi manipolati geneticamente, l'uso delle radiazioni ionizzanti. I supporto tecnologici inclusi nella **National List (Subpart G)** sono ammessi.

DIAGRAMMA DI FLUSSO

DESCRIZIONE

RESE PRODUTTIVE MEDIE:

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|  | ORGANIC HANDLING SYSTEM PLAN USDA / NOP | MASTER 81/C ED. 00 REV. 00 |
| REDAZIONE: RS | VERIFICA: RAQ | APPROVAZIONE: CC 28/11/2005 |

2.7. PROGRAMMA DELLE LAVORAZIONI DEI PRODOTTI BIOLOGICI (NOP RULE 205.103)

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| PRESCRIZIONI: qualora le lavorazioni non vengono eseguite di frequente, esse devono essere preannunciate entro termini fissati d'accordo con l'organismo di controllo | NOP RULE 205.103 |
| DESCRIZIONE | |
| L'AZIENDA HA LAVORAZIONI: <ul style="list-style-type: none"> • FREQUENTI (presenta a BAC il programma periodico delle lavorazioni Bio) • OCCASIONALI (comunica via fax a BAC, ogni lavorazione Bio, con almeno 5 gg. di anticipo) | INDICARE LA SCELTA |

2.8. PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE

| |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOP RULE 205.201 (A) - 205.270 E 205.272 |
| PRESCRIZIONI: Devono essere applicate le buone norme di pulizia e sanificazione e individuate eventuali misure precauzionali nel passaggio dalla lavorazione di prodotti non Bio a quelli Bio. |
| DESCRIZIONE: |

2.9. LOTTA ALLE INFESTAZIONI

| |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOP RULE 205.201 (A) - 205.271 |
| PRESCRIZIONI: Descrivere le modalità operative dei trattamenti di lotta alle infestazioni, i principi attivi utilizzati, valutazione del rischio e le precauzioni messe in atto per evitare la contaminazione dei prodotti biologici. In caso di trattamenti con prodotti chimici negli ambienti o sugli impianti (con rischio di contaminazione dei prodotti), il tempo di sospensione delle lavorazioni di prodotti biologici, dovrà essere doppio rispetto a quello previsto per i prodotti convenzionali, il primo lotto di prodotto biologico lavorato dopo il trattamento, dovrà essere sottoposto a verifica analitica prima di essere utilizzato. |
| DESCRIZIONE: |

SEZIONE 3. DESCRIZIONE DEI PRODOTTI BIO

3.0. PRODOTTI BIOLOGICI PREVISTI

| ELENCO PRODOTTI E LORO DESTINAZIONE PER LA VENDITA | | | |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| PRODOTTI | Prodotti confezionati destinabili al consumatore finale ⁽⁴⁾ | Semilavorati confezionati non destinabili al consumatore finale ⁽⁵⁾ | Prodotti sfusi non destinabili al consumatore finale ⁽⁶⁾ |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

note (4): per questi prodotti bisogna richiedere a BAC l'autorizzazione dei codici prodotto da apporre in etichetta

note (5): per questi prodotti bisogna richiedere a BAC il blocchettario dei contrassegni di accompagnamento, l'approvazione della ricetta e della bozza dell'etichetta.

note (6): per questi prodotti bisogna richiedere a BAC il blocchettario dei contrassegni di accompagnamento e durante il trasporto bisogna porre un sigillo

| MARCHI UTILIZZATI SULLE ETICHETTE | |
|-----------------------------------|---------------------|
| MARCHIO/I AZIENDALE/I: | MARCHIO/I DI TERZI: |
| | |
| | |
| | |
| | |

3.1. COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO ED ETICHETTATURA (allegare un Master 024 per ogni prodotto)

| | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 100% in peso tra tutti gli ingredienti (escluso acqua e sale) 205.301 (a) – (205.303) – (201.105) | Almeno 95% in peso tra tutti gli ingredienti (escluso acqua e sale) 205.301 (b) – (205.303) (201.105) | Almeno 70% e < 95% in peso tra tutti gli ingredienti (escluso acqua e sale) 205.301 (c) – (205.304) (201.105) | Con non meno del 70% in peso tra tutti gli ingredienti escluso acqua e sale 205.301(d) - (205.305) (201.105) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

La percentuale deve essere calcolata in riferimento al prodotto finito in riferimento al regolamento NOP 205.302 (allegare un Master 024 per ogni prodotto)

Gli INGREDIENTI AGRICOLI NON BIOLOGICI devono essere inclusi nella National List (NOP RULE 205.606 - Subpart G)

ELENCO DEGLI INGREDIENTI AGRICOLI NON BIOLOGICI UTILIZZATI:

Gli ingredienti NON AGRICOLI NON BIOLOGICI usati nelle ricette devono essere inclusi nella National List (NOP RULE 205.605 -Subpart G)

ELENCO DEGLI INGREDIENTI NON AGRICOLI NON BIOLOGICI UTILIZZATI

| a) Non sintetici consentiti | b) Sintetici consentiti |
|-----------------------------|-------------------------|
| | |

3.2. CONFEZIONAMENTO

PRESCRIZIONI:
 Nella scelta dei materiali di imballaggio, l'Azienda deve orientarsi verso materiali riciclabili e/o riutilizzabili e/o biodegradabili. Sono **vietati** gli imballaggi clorinati: esempio PVC.

MATERIALI DI IMBALLAGGIO UTILIZZATI E DESCRIZIONE DELLA TIPOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO:

SEZIONE 4. DESCRIZIONE DEL SISTEMA QUALITA'

4.0. QUALIFICA DEI FORNITORI

PRESCRIZIONI: **NOP RULE 205.103**
 E' richiesta l'elaborazione di un questionario per qualificare I fornitori. E' necessario ottenere le seguenti informazioni:
 1. Questionario valutazione fornitori
 2. Attestato di Conformità NOP del fornitore emesso dall'Organismo di Certificazione (OdC).
 3. **L'ODC (Organismo di Certificazione) del fornitore deve essere accreditato NOP**

DESCRIZIONE DELLA PROCEDURA:

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|  | ORGANIC HANDLING SYSTEM PLAN USDA / NOP | MASTER 81/C ED. 00 REV. 00 |
| REDAZIONE: RS | VERIFICA: RAQ | APPROVAZIONE: CC 28/11/2005 |

4.4. CONTROLLO DEL PROCESSO

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| PRESCRIZIONI: | NOP RULE 205.103 |
| L'Azienda deve effettuare il controllo del processo al fine di garantire la sicurezza igienico-sanitaria (HACCP) e assicurare l'integrità del prodotto biologico NOP in tutte le fasi di processo. | |
| DESCRIZIONE : | |

4.5. PIANO DI CAMPIONAMENTO DI MATERIE PRIME, SEMILAVORATI E PRODOTTI FINITI BIO

| |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOP RULE 205.103 - § 205.671 (Exclusion from organic sale) |
| PRESCRIZIONI: L'azienda deve prelevare e identificare campioni di materie prime e/o semilavorati e/o prodotti finiti, conservare i campioni per un periodo pari alla vita commerciale dei prodotti, al fine di poter gestire eventuali non conformità. |
| L'azienda deve effettuare almeno una analisi all'anno su materie prime, semilavorati e/o prodotti finiti al fine di verificare: |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ l'efficacia delle misure preventive messe in atto per il controllo dei rischi individuati ▪ la rispondenza dei prodotti allo standard definito dal NOP |
| DESCRIZIONE DEL PIANO DI CAMPIONAMENTO: |

4.6. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ E TRATTAMENTO DEI LOTTI NON CONFORMI

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| PRESCRIZIONI: | NOP Rule 205.201(a), 205.270 e 205.272 |
| L'azienda deve garantire la gestione delle non conformità e dei lotti non conformi | |
| DESCRIZIONE DELLA PROCEDURA: | |

4.7. PROCEDURA DI GESTIONE DEI RECLAMI

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| NOP Rule 205.201(a), 205.270 e 205.272 | |
| PRESCRIZIONI: L' Azienda deve garantire una corretta gestione dei reclami e mantenere aggiornato un Registro dei reclami. | |
| MODALITÀ DI GESTIONE | INDICARE LA SCELTA |
| L'azienda utilizza il Registro BAC, seguendo le istruzioni descritte nello stesso. | |
| L'azienda ha elaborato una procedura che allega ed adotta un proprio registro aziendale. | |

| | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|-----------------------|
|  | ORGANIC HANDLING SYSTEM PLAN | | MASTER 81/C |
| | USDA / NOP | | ED. 00 REV. 00 |
| REDAZIONE: RS | VERIFICA: RAQ | APPROVAZIONE: CC 28/11/2005 | |

SEZIONE 5 REGISTRAZIONI E GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

5.0. REGISTRAZIONI DI CARICO SCARICO PRODOTTO (ACQUISTI – LAVORAZIONI- VENDITE) NOP Rule 205.103

Le registrazioni possono essere gestite sia su supporto cartaceo, sia su supporto informatico (forma raccomandata), devono contenere: i singoli movimenti per ogni articolo con unità di misura in peso (in subordinate in n° di pezzi).

| MODALITÀ DI GESTIONE | INDICARE LA SCELTA |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------|
| A INFORMATICA: sul programma "carico-scarico Bioagricert" | |
| B CARTACEA: utilizzando il "Registro di carico scarico BAC" | |

ISTRUZIONI:

Scelta "A": l'azienda ogni 3 mesi invia alla BAC (preferibilmente via E-mail) il data base del programma "carico-scarico Bioagricert" e archivia i tabulati di carico-scarico su supporto cartaceo in un apposito contenitore denominato "Registro carico-scarico prodotti Biologici".

Scelta "B": l'azienda ogni 3 mesi invia alla BAC fotocopia dei registri compilati, relativi al trimestre di competenza.

Note :

5.1. REGISTRAZIONI DI CARICO SCARICO ETICHETTE AUTORIZZATE (NOP Rule 205.103)

| MODALITÀ DI GESTIONE | INDICARE LA SCELTA |
|-------------------------------------------------------------|--------------------|
| CARTACEA: utilizzando il registro fornito da BAC | |
| INFORMATICA: su programma gestionale fornito da Bioagricert | |

5.2. GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE (NOP Rule 205.103)

PRESCRIZIONI: è necessario definire come viene gestita l'archiviazione della documentazione riguardante i prodotti Biologici NOP. Tale documentazione deve essere conservata per almeno 5 anni.

SEZIONE 6: DOCUMENTI ALLEGATI

| DOCUMENTI | ALL. N° |
|-----------|------------|
| | |
| | |
| | |

SEZIONE 7: IMPEGNATIVA DELL'OPERATORE

Il sottoscritto..... in qualità di legale rappresentante dell'azienda:

- si impegna a rispettare quanto riportato nella presente Relazione Tecnica;
- ribadisce l'impegno a rispettare quanto riportato nel Regolamento dello schema di certificazione BAC per le produzioni biologiche e nelle parti applicabili dei relativi allegati;
- si impegna ad agire in conformità con quanto esposto negli standard NOP;

