

	ORGANIC SYSTEM PLAN TRASFORMATORI PRODOTTI APISTICI USDA / NOP	MASTER 205 REV. 00
REDAZIONE: RS	VERIFICA: RAQ	APPROVAZIONE: CC 16/05/2008

1 REQUISITI DELL'AZIENDA

PREREQUISITI	N° E DATA
<ul style="list-style-type: none"> ▪ ISCRIZIONE ALLA CAMERA DI COMMERCIO 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ AUTORIZZAZIONE SANITARIA 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ DISPONIBILITÀ DI ACQUA POTABILE (VERIFICARE CERTIFICATO DI ANALISI PIÙ RECENTE, CHIMICO-FISICA E MICROBIOLOGICA) 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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) 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ il contratto "Protocollo d'Intesa" con BAC? 	

SEZIONE 2: DESCRIZIONE DELL'UNITA' PRODUTTIVA

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 (REGOLAMENTO NOP 205.201 (A)- 205.270 e 205.272)

PRESCRIZIONI: compilare la lista inserendo anche le linee convenzionale

linea di produzione	linea NOP	linea convenzionale	NOP/ non biologico ⁽¹⁾	capacità (kg/h)	rese

PRESCRIZIONI ⁽¹⁾ nel caso in cui sia utilizzata la stessa linea produttiva per la lavorazione di prodotto convenzionale e NOP o 834/2007 e NOP, descrivere quali misure precauzionali sono adottate per evitare mescolamenti e contaminazioni.

DESCRIZIONE MISURE PRECAUZIONALI AD EVITARE MESCOLOMENTO PRODOTTO NOP/NON NOP

2.3 DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' DI TRASFORMAZIONE PER CIASCUN PRODOTTO APISTICO BIOLOGICO

(REGOLAMENTO NOP 205.270 - 205.201 (A) - 205.272)

PRESCRIZIONI: gli alimenti Biologici possono essere prodotti solo con processi di tipo meccanico, fisico e fermentativo o da una combinazione degli stessi; i supporti tecnologici inclusi nella National List (sotto parte G) sono ammessi. (allegare eventuali diagrammi di flusso)

DESCRIZIONE TRASFORMAZIONE

2.4 STOCCAGGIO PRODOTTI NOP (REGOLAMENTO NOP 205.201 (A)- 205.270 - 205.272 -205.307)

PRESCRIZIONI: le materie prime in entrata, i semilavorati e i prodotti finiti in uscita, non devono essere mescolati o confusi con i prodotti convenzionali o comunque non NOP; devono essere esclusi i trattamenti con pesticidi prima e durante lo stoccaggio di prodotti Bio.

DESCRIZIONE STOCCAGGIO

	ORGANIC HANDLING SYSTEM PLAN USDA / NOP	MASTER 205 REV. 00
REDAZIONE: RS	VERIFICA: RAQ	APPROVAZIONE: CC 16/05/2008

2.5 TRASPORTO (REGOLAMENTO NOP 205.307 - 205.201 (A) - 205.270 - 205.272)

PRESCRIZIONI: i prodotti biologici possono essere trasportati in altre unità, comprese quelle di vendita all'ingrosso e al dettaglio, solo in imballaggi o contenitori chiusi. Nell'etichetta devono essere riportate le seguenti informazioni:

- a) il nome e l'indirizzo del responsabile della produzione o della preparazione del prodotto oppure, qualora sia citato un altro venditore, una dichiarazione che consenta all'unità ricevente e all'organismo di controllo di individuare in modo inequivoco il responsabile della produzione del prodotto;
- b) il nome del prodotto, compresa un'indicazione del metodo di produzione biologico. Il tutto nel rispetto della sotto parte D del Regolamento NOP. Se i prodotti non sono confezionati, bisogna richiedere la certificazione di lavaggio del mezzo di trasporto

DESCRIZIONE TRASPORTO:

2.6. PROGRAMMA DELLE LAVORAZIONI DEI PRODOTTI BIOLOGICI (REGOLAMENTO NOP 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

DESCRIZIONE DEL PROGRAMMA DI LAVORAZIONE

L'AZIENDA HA LAVORAZIONI:

- 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

2.7. PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE (REGOLAMENTO NOP 205.201 A-205.270-205.272)

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:

2.8. LOTTA ALLE INFESTAZIONI (REGOLAMENTO NOP 205.201 A-205.271)

PRESCRIZIONI: descrivere i trattamenti contro le infestazioni, i principi attivi utilizzati, 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

3.1 PRODOTTI BIOLOGICI PREVISTI

ELENCO PRODOTTI E LORO DESTINAZIONE PER LA VENDITA			
Prodotti	Prodotti confezionati destinabili al consumatore finale	Semilavorati confezionati non destinabili al consumatore finale	Prodotti sfusi non destinabili al consumatore finale
MARCHI UTILIZZATI SULLE ETICHETTE			
MARCHIO/I AZIENDALE/I:		MARCHIO/I DI TERZI:	

3.2 COMPOSIZIONE DEI PRODOTTI APISTICI (allegare un Master 024 per ogni prodotto)

Categoria 100% organic (100% in peso tra tutti gli ingredienti, escluso acqua e sale) 205.301 (a) – (205.303) – (201.105)	Categoria “organic” (almeno 95% in peso tra tutti gli ingredienti (escluso acqua e sale)) 205.301 (b) – (205.303) - (201.105)
---	---

PRESCRIZIONI: per i prodotti certificati “organic” gli ingredienti agricoli non biologici devono essere inclusi nella national list (205.606) e gli additivi e/o ausiliari di fabbricazione devono essere inclusi nella national list (205.605)

ELENCO DEGLI INGREDIENTI AGRICOLI NON BIOLOGICI UTILIZZATI:

ELENCO DEGLI ADDITIVI E/O AUSILIARI DI FABBRICAZIONE NON AGRICOLI NON BIOLOGICI UTILIZZATI:

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 (solo in caso di approvvigionamento di materia prima di provenienza extraziendale) (REGOLAMENTO NOP 205.103)

PRESCRIZIONI: devono essere reperiti gli attestati di conformità, in corso di validità NOP dei fornitori emessi dall’Organismo di Certificazione (OdC); l’ ODC del fornitore deve essere accreditato NOP. Allegare il master 027 (elenco dei fornitori qualificati)

EVENTUALI NOTE AGGIUNTIVE IN MERITO ALLA DESCRIZIONE DELLA PROCEDURA DI QUALIFICA DEI FORNITORI:

4.1 CONTROLLI IN ACCETTAZIONE SULLE FORNITURE DI PRODOTTI BIOLOGICI (solo in caso di approvvigionamento di materia prima di provenienza extraziendale) (REGOLAMENTO NOP 205.103)

PRESCRIZIONI: una volta ricevuto il prodotto biologico, l’operatore verifica la chiusura dell’imballaggio, nonché la presenza delle indicazioni NOP in etichetta e nella documentazione fiscale. L’esito va registrato. Qualora ci siano dubbi sulla provenienza del prodotto, tale prodotto non potrà essere sottoposto a trasformazione, condizionamento o vendita. E’ possibile vendere il prodotto solo senza indicazioni all’origine biologica.

DESCRIZIONE

4.3. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ DEI LOTTI NOP (REGOLAMENTO NOP 205.103)

PRESCRIZIONI: Lotti NOP: l'azienda assegna un numero di lotto alle materie prime ed ai prodotti finiti. Ad ogni lavorazione compila la **scheda giornaliera di lavorazione** in cui vengono riportati almeno: la data, le quantità, il codice prodotto finito e relativo numero di lotto; le materie prime utilizzate ed i loro numeri di lotto. L'azienda deve applicare la tracciabilità dei prodotti biologici animali in conformità con l'allegato II D.M. # 91436 del 04/08/2000.

DESCRIZIONE:

4.4. CONTROLLO DEL PROCESSO (REGOLAMENTO NOP 205.103)

PRESCRIZIONI: 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 (REGOLAMENTO NOP 205.103-205.671)

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:

- 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 (REGOLAMENTO NOP 205.201 (a)-205.270-205.272)

PRESCRIZIONI: l'azienda deve garantire la gestione delle non conformità e dei lotti non conformi

DESCRIZIONE DELLA PROCEDURA:

4.7. PROCEDURA DI GESTIONE DEI RECLAMI (REGOLAMENTO NOP 205.201 (a)-205.270-205.272)

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.

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 subordine 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"

Note :

	ORGANIC HANDLING SYSTEM PLAN USDA / NOP	MASTER 205 REV. 00
REDAZIONE: RS	VERIFICA: RAQ	APPROVAZIONE: CC 16/05/2008

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 nel presente documento;
- 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;
- Questo modulo deve essere aggiornato per ogni variazione nelle informazioni sopra descritte. Specialmente per le sostanze non sintetiche o sintetiche o per il controllo della prevenzione dei pesticidi. (Questo deve essere aggiornato ogni volta che viene introdotta una nuova sostanza)
- si impegna a garantire la formazione del personale sulle buone pratiche di lavorazione delle produzioni Biologiche;
- si impegna ad aggiornare BAC su ogni futura variazione dei dati contenuti nella presente relazione e negli allegati.

Data _____

Firma dell'Operatore _____

VALUTAZIONE DELLA OSP A CURA DEL RESPONSABILE BAC (ORGANO PROPONENTE LA CERTIFICAZIONE)

Soddisfacente/Completata: ()	Insoddisfacente : ()
Necessità di approfondimenti da verificare:	su base documentale () prossima VI: () altro: ()
Indicate the reasons	
Data, Firma e Timbro :	