



ICEA
M.0206

PIANO DI GESTIONE PREPARATORI

Ed.03 Rev.00 del 31.05.16

PIANO DI GESTIONE: dichiarazione e descrizione degli impegni e delle misure concrete adottate per il rispetto del reg. ce 834/07, reg ce 889/08 e s.m. e i. (ACB standard M0203ES ove applicabile).

☒ PRIMA COMUNICAZIONE

☐ VARIAZIONE SUCCESSIVA

La/il sottoscritta/o STEFANO ZANETTE

Nata/o in BELGIO Prov. _____ (data) 27/04/60

Codice Fiscale ZNTSFN60L24Z103A

Legale rappresentante della ditta CANTINA DI CONEGLIANO E VITTORIO VENETO SAC

Con sede legale in VIA DEL CAMPARDO N. civico 3

Città VITTORIO VENETO Stato ITALIA

Partita Iva 00190690263

Tel 0438.500209 Fax 0438.501779 Cell _____

Web _____ Mail info@cantinavittorio.it

Posta Elettronica Certificata PEC infocantinavittorio@pec.confcooperative.it

DICHIARA

che la descrizione completa dell'unità di produzione, degli stabilenti e dell'attività è contenuta nella notifica di attività con metodo biologico e/o richiesta di servizi e nei documenti ad essa allegati.

Con la presente inoltre si impegna a:

1. rispettare le norme contenute nel Reg. CE 834/07, Reg. CE 889/08 e s.m. e i. (ove applicabile M0203ES) apportate anche dalle autorità competenti a livello nazionale e regionale;
2. effettuare le operazioni conformemente a quanto disposto dai Reg. CE 834/07 e Reg. CE 889/08 (ove applicabile M0203ES).
3. accettare, in caso di infrazioni o irregolarità, che siano applicate le misure previste dai suddetti regolamenti, e accettare, se del caso, di informare per iscritto gli acquirenti del prodotto per far sì che le indicazioni relative al metodo di produzione biologico siano soppresse da tale produzione;
4. acconsentire, per conto proprio e dei subappaltatori, a che i vari organismi di controllo si scambino informazioni sulle operazioni soggette al loro controllo;
5. notificare, nei tempi previsti ogni cambiamento a carico delle informazioni contenute nella notifica (e/o richiesta di servizi ove applicabile) e suoi allegati, e nella presente relazione tecnica, secondo le modalità previste dalla normativa vigente;
6. compilare le Schede ministeriali previste dalla normativa vigente e/o ad effettuare le registrazioni richieste da ICEA, su altri diversi registri o moduli;
7. verificare la corrispondenza tra i quantitativi in entrata ed in uscita ed acquisire i giustificativi relativi ai dati che figurano nella contabilità aziendale;
8. eseguire il trasporto dei prodotti, nel caso in cui non avvenga verso altri operatori assoggettati al regime di controllo, solo in contenitori o veicoli chiusi in modo che il contenuto non possa essere sostituito;

9. verificare, al ricevimento dei prodotti biologici, la chiusura dell'imballaggio o del contenitore, se richiesta, nonché la presenza delle indicazioni relative al metodo di produzione biologico, nonché la corretta etichettatura. Il risultato di tale verifica sarà indicato nei documenti contabili;
10. garantire un adeguato sistema di tracciabilità come richiesto dall'art. 27 del Reg. CE 834/07 (§10.1 M0203ES ove applicabile)
11. comunicare tempestivamente a ICEA ogni reclamo relativo alle produzioni immesse sul mercato o valutare non idonee al riutilizzo in azienda, registrandolo sul registro reclami;
12. avviare le procedure necessarie per togliere ogni riferimento al metodo di produzione biologico, o per separare e identificare il prodotto ottenuto o consegnato da un altro operatore, per il quale si ritenga o si sospetti non vi sia la conformità al regolamento;
13. adottare le misure necessarie per ovviare ad eventuali inadempienze constatate;
14. preannunciare, con avviso di produzione ad ICEA, entro i tempi concordati, le operazioni di preparazione di prodotti da agricoltura biologica nel caso di aziende miste;
15. raccogliere il latte, le uova e i prodotti a base di uova ottenuti dall'agricoltura biologica, separatamente dai prodotti convenzionali (valido per la specifica attività);
16. chiedere, nel caso di necessità di deroga al punto precedente, l'autorizzazione preventiva ad ICEA ad eseguire la raccolta simultanea. In tal caso, si impegna ad adottare misure adeguate per impedire ogni possibile mescolanza o scambio con prodotti convenzionali e a garantire l'identificazione dei prodotti biologici: Si impegna inoltre a registrare e mantenere a disposizione di ICEA, i dati relativi ai giorni e alle ore di raccolta, al circuito, alla data e all'ora del ricevimento dei prodotti (valido per la specifica attività);
17. l'importatore e il primo destinatario che non operano nella stessa unità si impegnano entrambi a tenere una contabilità finanziaria e di magazzino (valido per la specifica attività d'importazione);
18. l'importatore e/o il primo destinatario si impegnano a fornire, su richiesta di ICEA, dettagli relativi agli accordi di trasporto intervenuti tra il trasportatore del paese terzo e il primo destinatario e tra gli impianti del primo destinatario e dai suoi magazzini fino al destinatario all'interno della CE (valido per la specifica attività d'importazione);
19. rispettare le ulteriori azioni concrete descritte negli allegati alla presente:

Per rendere più immediate le comunicazioni e/o per ottimizzare la gestione dei rapporti con ICEA per quanto attiene le attività di controllo e certificazione l'azienda dichiara, inoltre, di avvalersi della collaborazione del:

Sig. LAURO PAGOT ai seguenti recapiti immediati:

Tel. 0438.500209 Cell. _____ E-mail info@cantinavittorio.it

Allo scopo si allega *delega formale* (nel caso alla figura indicata sia delegata anche della firma dei documenti di controllo (es. verbali di ispezione, prelievo campione, formulazioni, ecc.)

Data: 28.04.17

Timbro e firma

CANTINA
DI CONEGLIANO E VITTORIO VENETO
(Zaffano Stefano)

1. ATTIVITÀ PREVISTA PER I PRODOTTI BIO

A. <input checked="" type="checkbox"/> Trasformazione in conto proprio	B. <input type="checkbox"/> Confezionamento
C. <input type="checkbox"/> Trasformazione per conto di terzi	D. <input type="checkbox"/> Distribuzione prodotti a proprio marchio
E. <input type="checkbox"/> Trasformazione presso terzi	F. <input type="checkbox"/> Distribuzione prodotti a marchio di terzi
G. <input type="checkbox"/> Magazzinaggio	H. <input type="checkbox"/> Altro

2. SEDI OPERATIVE (denominazione indirizzo)

Denominazione e indirizzo	Tipo di attività (vedi punto 1.)	Elenco prodotti
VIA DEL CAMPARDO 3 – VITTORIO VENETO	VINIFICAZIONE UVE	UVA

3. ORGANIGRAMMA (allegare organigramma nominativo aziendale o compilare la tabella)

Funzione	Nome e Cognome	Mail (facoltativo)
Rappresentante legale	ZANETTE STEFANO	
Referente aziendale per ICEA	PAGOT LAURO	
Responsabile assicurazione qualità		
Responsabile della conformità		
Responsabile produzione bio		
Registrazioni (carico/scarico magazzino)		
Amministrazione	MONTESEL LUIGINA	

4. ATTIVITÀ COMPLESSIVA SVOLTA DALL'AZIENDA E PROGETTO IN MERITO AI PRODOTTI OGGETTO DI CERTIFICAZIONE

Descrivere l'attività svolta dall'azienda: settore produttivo, stabilimenti, linee di produzione sottoposte a certificazione e analoghe non certificate, etc. Se alcune fasi del processo vengono svolte da altri operatori terzi descrivere le funzioni svolte da ciascun operatore.

LA CANTINA RACCOGLIE E VINIFICA L'UVA CONFERITA DAI SOCI. ABBIAMO RACCOLTO UVA BIO E RIVENDUTA TAL QUALE AL VINIFICATORE FINALE

Gli operatori che ricorrono esclusivamente a laboratori terzi già certificati e direttamente assoggettati al regime di controllo BIO devono compilare solo i riquadri che riguardano specificatamente la loro attività di distributori a marchio (vedi punti 5, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15 e 16).

I distributori che ricorrono, invece, a laboratori terzi NON certificati devono compilare tutti i riquadri, anche quelli relativi all'attività di produzione presso il terzista o fare compilare un modulo dedicato per ogni terzista utilizzato.

La responsabilità finale della conformità al disciplinare rimane, comunque, in capo al committente e titolare della certificazione.

5. DESCRIZIONE DEL PROCESSO/I DI TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI BIOLOGICI PER I QUALI E' RICHIESTA LA CERTIFICAZIONE

Descrivere in modo sufficientemente dettagliato il processo di produzione e/o allegare analogha documentazione aziendale (diagramma di flusso, piani della qualità per i prodotti biologici, ecc.)

6. PRODUZIONI MISTE (BIOLOGICO + CONVENZIONALE)

Descrivere le misure adottate, in caso di laboratori di preparazione/confezionamento che effettuano nelle stesse strutture preparazione di prodotti biologici e convenzionali, per garantire che le operazioni siano eseguite in **cicli completi separati fisicamente o nel tempo** da operazioni analoghe effettuate su prodotti non certificati, individuando i punti di rischio e soluzioni adottate per eliminare le possibili commistioni e contaminazioni, comprese le aliquote di prodotto eventualmente declassato nel passaggio dalla lavorazione convenzionale a quella relativa al prodotto certificato.

Nel caso di separazione fisica, la linea utilizzata, deve essere evidenziata sulla planimetria, descritta nella presente relazione e/o identificata all'interno dello stabilimento.

Nel caso di separazione nel tempo, descrivere i criteri di programmazione e gli accorgimenti adottati per garantire tale stacco di attività. Di tutte le misure di separazione adottate dovrà essere periodicamente verificata e registrata l'efficacia.

L'UVA BIOLOGICA NON E' STATA LAVORATA PRESSO LA SEDE

7. PULIZIA E SANIFICAZIONE DI STRUTTURE IMPIANTI E ATTREZZATURE. DISINFESTAZIONE E LOTTA AI RODITORI (Allegare schede tecniche dei prodotti utilizzati)

Descrivere le misure adottate per garantire il corretto utilizzo di strutture, impianti e attrezzature ovvero la procedura di pulizia e sanificazione ed i criteri di valutazione dell'efficacia della stessa e la modalità di registrazione di tale operazione.

Per le operazioni di pulizia, disinfestazione e lotta agli insetti e roditori, ove possibile, è consigliabile l'uso di metodi di tipo fisico-meccanico piuttosto che di tipo chimico.

I prodotti autorizzati per la pulizia e la disinfezione degli edifici e degli impianti adibiti alle produzioni animali devono essere esclusivamente quelli contenuti nell'allegato VII del Reg. CE 889/08 (o M0203ES).

Se necessario implementare un piano di analisi interno per verificare l'efficacia delle misure di pulizia ed eventuali contaminazioni di ingredienti/conservanti non conformi nei prodotti biologici.

8. STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME, DEI SEMILAVORATI E DEI PRODOTTI FINITI

Descrivere le misure adottate al fine di garantire la separazione delle materie prime, semilavorati e prodotti finiti al fine di evitare che i prodotti biologici siano mescolati o entrino in contatto con prodotti o altre sostanze non conformi.

Allegare le planimetrie dei locali di stoccaggio con evidenziati i locali o le zone destinate ai prodotti biologici.

Le aree/zone/spazi di magazzino devono essere ben identificati e separati in modo da evitare ogni forma di contaminazione commistione o utilizzo erraneo delle materie prime e/o del prodotto finito.

9. IMBALLAGGIO, TRASPORTO E VENDITA DELLE MATERIE PRIMA, SEMILAVORATI E/O DEI PRODOTTI FINITI

Descrivere la tipologia di imballaggi utilizzata, la gestione del trasporto delle materie prime, semilavorati e prodotti finiti biologici. Riportare anche le modalità con le quali sono identificati i prodotti biologici e/o certificati sui documenti di vendita e le misure adottate per evitare che i prodotti siano sostituiti, mescolati o entrino in contatto con prodotti non conformi.

Nel caso di vendita o trasporto di prodotti sfusi biologici, l'operatore deve garantire che questi vengano trasportati ad altre unità solo in imballaggi, contenitori o veicoli chiusi, in modo che il contenuto non possa essere sostituito se non manipolando o danneggiando i sigilli, e a condizione che sia apposta una etichetta che, oltre alla indicazioni previste per legge, riporti anche il nome e l'indirizzo dell'operatore, il nome del

prodotto con indicato il metodo di produzione ed il nome o il codice dell'organismo di controllo. Nel caso di vendita di prodotto sfuso non chiuso in imballaggi, contenitori o veicoli, l'operatore deve garantire che l'acquirente del prodotto biologico sia un operatore assoggettato al sistema di controllo biologico, secondo il Reg. CE 834/07, Reg CE 889/08 e s.m. e i. (e M0203ES ove applicabile), mediante adeguata procedura di qualifica cliente (viene richiesta all'acquirente copia dell'attestato di idoneità aziendale o il certificato di conformità). In tal caso i prodotti devono essere muniti di un documento di accompagnamento indicante le informazioni elencate al punto precedente, e gli organismi dell'operatore speditore e destinatario devono essere informati circa la transazione e devono aver dato il loro consenso.

10. VALUTAZIONE DEI FORNITORI E DELLE FORNITURE

Descrivere le misure adottate per accertare che i fornitori siano sottoposti al sistema di controllo. Deve essere richiesto al fornitore copia del Documento Giustificativo e/o Certificato di Conformità e/o equivalenza). Gli operatori che acquistano direttamente da fornitori agricoli devono richiedere oltre al Certificato di conformità e il Documento Giustificativo, anche il Programma Annuale di Produzione (PAP) in modo a verificare che le quantità di prodotto proposte dall'azienda agricola fornitrice siano congrue con le superfici condotte dall'azienda.

L'operatore deve definire e formalizzare con il fornitore anche le misure necessarie al fine di garantire l'integrità dei prodotti biologici anche durante il trasporto delle materie prime e dei semilavorati acquistati (es. procedure di sanificazione dei contenitori utilizzati per il trasporto).

L'operatore deve valutare la necessità di adottare un piano di analisi in autocontrollo, definito sulla base di una attenta analisi di rischi, al fine di verificare la conformità e la certificabilità dei prodotti e delle materie prime acquistate e valutare il mantenimento della qualifica del fornitore.

11. CONTROLLI IN ACCETTAZIONE

Descrivere i controlli effettuati sulle forniture di prodotti biologici per accertare la conformità (e/o equivalenza) degli stessi ai requisiti imposti dalle norme di riferimento.

Verificare al ricevimento dei prodotti biologici, la chiusura dell'imballaggio o del contenitore, se richiesta, nonché la presenza delle indicazioni relative al metodo di produzione biologico, nonché la corretta etichettatura. Il risultato di tale verifica dovrà essere indicato nei documenti contabili, in modo da dare evidenza del lavoro di verifica svolto.

In caso di IMPORTATORI, relativamente ai prodotti importati, l'operatore deve fornire, inoltre, le seguenti informazioni: paesi di provenienza dei prodotti importati e quantità previste; destinazione d'uso dei prodotti importati; trasporto da paese extra CE ad importatore e punto d'ingresso della Comunità europea.

12. AUTOCONTROLLO AZIENDALE

Descrivere le attività e i controlli svolti dall'operatore al fine di verificare la conformità delle materie prime acquistate, dei prodotti utilizzati nel corso dell'intero ciclo produttivo e del prodotto finito in uscita.

L'operatore deve valutare la necessità di adottare un piano di analisi in autocontrollo, definito sulla base di una attenta valutazione di rischi, al fine di verificare la conformità dei prodotti e delle materie prime acquistate e del prodotto finito ottenuto. Gli esiti delle analisi in autocontrollo devono essere presi a riferimento anche per valutare il mantenimento della qualifica del fornitore.

Le ricerche analitiche devono essere sufficientemente approfondite e includere tutte le principali sostanze non ammesse che possono interessare la tipologia di prodotto certificato, inclusi eventuali additivi e coadiuvanti non ammessi che possono venire a contatto con il prodotto.

L'operatore deve fare riferimento a laboratori in grado di garantire una sensibilità delle prove compatibili con i parametri e limiti critici di riferimento tipici dei prodotti biologici (vedi DM 309/2011 - 0,01 mg/Kg). Si consiglia di fare riferimento a laboratori autorizzati ad eseguire l'analisi dei campioni prelevati durante i controlli in agricoltura biologica, come da DM n. 2592 del 12 marzo 2014.

Il ricorso a tali laboratori è obbligatorio nello svolgimento di controanalisi e in caso di ricorso alle decisioni di ICEA.

13. PREPARATORI CON ATTIVITA' DI SUBAPPALTO

Descrivere le attività date parzialmente o interamente in subappaltato a terzi (operazioni di preparazione, magazzinaggio, confezionamento, ecc.).

L'operatore si impegna a fornire un elenco dei subappaltatori con una descrizione delle loro attività e l'indicazione degli organismi e delle autorità di controllo da cui, eventualmente, dipendono.

I terzisti che non assoggettati al Regime di Controllo CE devono essere obbligatoriamente dichiarati nella notifica del committente.

I subappaltatori devono accettare che le loro aziende siano sottoposte al regime di controllo di cui all'articolo 27 del Reg CE 834/07, in conformità all'articolo 28 del Reg CE 834/07. L'operatore committente si impegna inoltre, ad inviare a ICEA secondo le tempistiche concordate l'accordo di conto lavorazione.

Nel caso di terzisti non assoggettati al regime di controllo, tale accordo deve prevedere l'impegno da parte del commissionario terzista a rispettare i requisiti pertinenti richiesti dalla normativa comunitaria (Reg. CE 834/07 e CE 889/08), il piano di gestione presentato a ICEA dal committente, accogliere il personale ispettivo presso le unità produttive e la sede amministrativa, oltre che adempiere alle prescrizioni dell'ente di certificazione in caso di Non Conformità.

14. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

Descrivere le misure adottate per garantire un'adeguata identificazione e rintracciabilità dei lotti di prodotti in tutte le fasi del processo, in accordo con quanto richiesto dal punto 13 dell'art 27 del Reg. CE 834/07 (§10.1 M0203ES ove applicabile).

Riguardo all'origine delle materie prime, descrivere le misure adottate per garantire la provenienza da agricoltura biologica e la dichiarazione di origine (agricoltura UE/non UE/Italia) riportata in etichetta e/o documento accompagnatorio. Gli operatori devono implementare il proprio sistema di tracciabilità (obbligatorio ai sensi del Reg. CE 178/02) al fine di gestire le informazioni richieste dal Reg. CE 834/07 e dal relativo sistema di controllo, in particolare per quanto attiene fornitori e i lotti di prodotto biologico acquistato e lavorato.

15. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ E DEI RECLAMI

Descrivere le misure adottate per garantire un'adeguata gestione dei lotti di prodotto non conforme, delle non conformità in genere e dei reclami ricevuti in merito alle produzioni biologiche certificate. Devono essere definite anche istruzioni e modalità di gestione del prodotto in caso di non conforme, sua identificazione e trattamento, comunicazione ai clienti e all'OdC, ecc.

16. GESTIONE DELLE REGISTRAZIONI E DELLA DOCUMENTAZIONE

Descrivere le misure adottate per garantire la corretta gestione delle registrazioni (contabilità finanziaria e di magazzino) e della documentazione correlata alla tracciabilità e qualifica dei fornitori e delle forniture (certificati di conformità, schede tecniche, documenti di acquisto e vendite, esiti prove analitiche, ecc.).

DOCUMENTAZIONE ALLEGATA ALLA PRESENTE RELAZIONE TECNICA	N°
1. Notifica di attività di produzione con metodo biologico (<i>Modello Ministeriale</i>) o Richiesta di servizi (ove applicabile)	
2. Autorizzazione sanitaria	
3. Altre autorizzazioni settoriali	
4. Diagramma di flusso per i prodotti indicati	
5. Planimetria aziendale	
6. Bollo CE (<i>se pertinente</i>)	
7. Estratto del Piano HACCP (<i>vedi normativa Pacchetto Igiene</i>)	
8. Certificato recente di analisi chimico-fisica e microbiologica dell'acqua (per acqua non di rete)	
9. Certificazione del Sistema Qualità aziendale ISO 9000 (<i>se in possesso</i>)	
10. Certificazione del Sistema di Gestione ambientale ISO 14000 (<i>se in possesso</i>)	
11. Certificazione etica SA 8000 (<i>se in possesso</i>)	
12. Certificato attribuzione partita IVA	
13.	
14.	
15.	
16.	
17.	
18.	

IMPEGNATIVA DELL'OPERATORE

Il sottoscritto ZANETTE STEFANO in qualità di legale rappresentante dell'azienda si impegna a:

- effettuare le operazioni conformemente al disposto del Reg. CE 834/07, Reg. CE 889/08 e s.m. e i. e M0203ES ove applicabile
- accettare, in caso di infrazioni o irregolarità, che siano applicate le misure di cui ai regolamenti sopracitati.
- accettare, se del caso, di informare per iscritto gli acquirenti del prodotto per far sì che le indicazioni relative al metodo di produzione biologico siano soppresse da tale produzione;
- a garantire adeguata formazione del personale sulle buone pratiche di lavorazione delle produzioni biologiche;
- ad aggiornare l'OdC tempestivamente su ogni variazione dei dati contenuti nella presente relazione e nei documenti allegati.
- a dare, al fine di consentire le ispezioni, libero accesso al personale di ICEA ad ogni reparto dell'unità e degli stabilimenti, ai libri contabili e ai relativi documenti giustificativi, sia nel corso di visite programmate che di visite senza preavviso.

Data: 28.04.17

Timbro e firma

[Firma]
CA NANNI
di CONFORTIANO E VITIGNO VENETO soc
IL PRESIDENTE
(Zanette Stefano)

SPAZIO RISERVATO ALL'ORGANISMO DI CONTROLLO

Valutazione della Relazione Tecnica a cura di ICEA (RSC/TCS/TC ICEA)

☐ SODDISFACENTE

☐ INSODDISFACENTE

Eventuali prescrizioni da adottare:

Data: _____

Timbro e firma