

# DOMANDA DI ADESIONE AL MARCHIO "5 COLORI DEL BENESSERE"

in triplice copia

Il sottoscritto

nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

residente in \_\_\_\_\_

codice fiscale n° \_\_\_\_\_

in qualità di legale rappresentante della \_\_\_\_\_

con sede legale in \_\_\_\_\_

tel. \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_ email \_\_\_\_\_

codice fiscale e p.iva \_\_\_\_\_

CHIEDE

la licenza all'uso del marchio collettivo "5 COLORI DEL BENESSERE" in conformità a quanto previsto dal Regolamento d'uso e al Disciplinare Tecnico.

L'uso del marchio è previsto per soli scopi istituzionali

**A**

L'uso del marchio è richiesto per identificare i prodotti

**B**

Continuare solo per il caso **B** (1)

Inserire le tipologie di prodotti (2)

|               | Tipologia (4) |   |   |   | Descrizione |
|---------------|---------------|---|---|---|-------------|
| PRODOTTO N° 1 | A             | B | C | D |             |
| PRODOTTO N° 2 | A             | B | C | D |             |
| PRODOTTO N° 3 | A             | B | C | D |             |
| PRODOTTO N° 4 | A             | B | C | D |             |
| PRODOTTO N° 5 | A             | B | C | D |             |

L'uso del marchio collettivo è richiesto per le seguenti organizzazioni (3):

ORGANIZZAZIONE 1

ORGANIZZAZIONE 2

ORGANIZZAZIONE 3

(1) Inserire i dati relativi all'anno solare precedente a quello di presentazione della domanda

(2): indicare tutti i prodotti sui quali si intende impiegare il marchio collettivo. Nel caso in cui il numero di prodotti sia superiore a cinque, inserire un elenco analogo a quello presentato in un allegato identificato come ALLEGATO 02. Nel caso in cui i prodotti siano tutti appartenenti ad una stessa categoria (si veda nota 3), in DESCRIZIONE è possibile indicare la sola tipologia (ad esempio: ortaggi freschi)

(3): indicare le cooperative associate o le strutture controllate, coinvolte nell'immissione sul mercato dei prodotti per cui si intende impiegare il marchio. Nel caso in cui il numero di ORGANIZZAZIONI sia superiore a tre, inserire un elenco analogo a quello presentato in un allegato identificato come ALLEGATO 01.

(4): la tipologia si riferisce a quanto previsto dal Regolamento d'uso all'articolo 4.3. Evidenziare la lettera corrispondente al singolo prodotto



5  
C  
O  
L  
O  
R  
I  
D  
E  
L  
B  
E  
N  
E  
S  
S  
E  
R  
E

Siti di condizionamento/trasformazione (5)

SITO N°1 \_\_\_\_\_ di ORGANIZZAZIONE \_\_\_\_\_ per PRODOTTI  
\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

N° ADDETTI IN STAGIONE \_\_\_\_\_ AUTORIZZAZIONE SANITARIA N°  
\_\_\_\_\_

SITO N°2 \_\_\_\_\_ di ORGANIZZAZIONE \_\_\_\_\_ per PRODOTTI  
\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

N° ADDETTI IN STAGIONE \_\_\_\_\_ AUTORIZZAZIONE SANITARIA N°  
\_\_\_\_\_

SITO N°3 \_\_\_\_\_ di ORGANIZZAZIONE \_\_\_\_\_ per PRODOTTI  
\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**Aziende agricole associate (6)**

PRODOTTO 1: N° AZIENDE \_\_\_\_\_ per complessivi Ha \_\_\_\_\_ per Q.li \_\_\_\_\_

PRODOTTO 2: N° AZIENDE \_\_\_\_\_ per complessivi Ha \_\_\_\_\_ per Q.li \_\_\_\_\_

PRODOTTO 3: N° AZIENDE \_\_\_\_\_ per complessivi Ha \_\_\_\_\_ per Q.li \_\_\_\_\_

PRODOTTO 4: N° AZIENDE \_\_\_\_\_ per complessivi Ha \_\_\_\_\_ per Q.li \_\_\_\_\_

PRODOTTO 5: N° AZIENDE \_\_\_\_\_ per complessivi Ha \_\_\_\_\_ per Q.li \_\_\_\_\_

**Altri conferimenti o acquisti (7)**

PRODOTTO \_\_\_\_\_ : Q.TA' \_\_\_\_\_ da OP/AOP  
\_\_\_\_\_

(5): indicare il paese o la località con cui è possibile identificare i diversi siti di lavorazione, trasformazione e confezionamento coinvolti nella produzione dei prodotti per cui si intende impiegare il marchio. Indicare per ognuno dei siti, l'organizzazione di appartenenza, segnando il numero con cui l'organizzazione è stata identificata nell'apposito riquadro o nell'ALLEGATO 01. Indicare per ogni sito il tipo di prodotto realizzato (utilizzando l'identificativo assegnato nell'apposito riquadro o nell'ALLEGATO 02). Indicare il numero di addetti (dipendenti e avventizi) nel periodo di alta stagionalità. Indicare gli estremi dell'autorizzazione sanitaria. Nel caso in cui il numero di SITI sia superiore a tre, inserire un elenco analogo a quello presentato in un allegato identificato come ALLEGATO 03. Nel caso in cui il richiedente non abbia siti, barrare la sezione

(6): per ogni prodotto inserito nell'apposito riquadro o in ALLEGATO 02, indicare il numero di aziende agricole associate, il numero di Ha coinvolti e il quantitativo di prodotto a marchio che si stima immettere nel mercato nell'anno in corso (in quintali) .

(7): indicare eventuali conferimenti a acquisti da altre OP/AOP aderenti a UNAPROA. Nel caso in cui lo spazio disponibile non sia sufficiente, inserire un elenco analogo a quello presentato in un allegato identificato come ALLEGATO 04

Si allegano i seguenti documenti:

- Regolamento d'uso del marchio firmato per accettazione
- eventuali certificazioni indicate nelle 5 SEZIONI tecniche del presente questionario
- la documentazione e supporto delle certificazioni di cui al punto precedente

In fede \_\_\_\_\_ (timbro e firma)



**5 COLORI DEL BENESSERE**

## PRODOTTO



|    | Requisiti  | Opzioni  | (1) | Note (2) |
|----|--|--|-----|----------|
| P1 | I prodotti ortofrutticoli utilizzati per realizzare il prodotto destinato al consumatore sono coltivati e raccolti in Italia e provenienti da produttori o cooperative associati ad organizzazioni di produttori riconosciute ai sensi della vigente normativa, ovvero appartengono ad una delle tipologie descritte all'articolo 4.4 del Regolamento d'uso del marchio collettivo "5 colori del benessere". | Certificazione di rintracciabilità, di prodotto o secondo altri schemi, che copra il requisito     |     |          |
|    |  | Sistema di rintracciabilità interno che copra il requisito   |     |          |
| P2 | I prodotti ortofrutticoli utilizzati sono ottenuti con metodi di produzione biologica in conformità al regolamento 2092/91 oppure con metodi di produzione integrata in conformità a disciplinari e/o regolamenti emanati da enti internazionali, nazionali, locali o associazioni riconosciuti da organismi competenti accreditati  | Certificazione secondo standard proprietari o standard pubblici                                    |     |          |
|    |  | Adozione di un disciplinare di produzione non sottoposto a certificazione                          |     |          |
| P3 | Il prodotto ortofrutticolo immesso sul mercato rispetta i limiti massimi di residuo permessi dai disciplinari di produzione di cui sopra   | Certificazione di prodotto / produzione integrata secondo standard proprietari o standard pubblici |     |          |
|    |  | Adozione di un disciplinare di produzione non sottoposto a certificazione                          |     |          |
| P4 | I prodotti ortofrutticoli immessi sul mercato sono di prima categoria o di categoria EXTRA (applicabile solo per la tipologia (a) prodotti ortofrutticoli freschi)   | Certificazione di prodotto, o secondo altri schemi, che copra il requisito                         |     |          |
|    |  | Autodichiarazione  |     |          |

(1) Nel caso sia disponibile una certificazione che copre il requisito è necessario richiamarla nella nota a fianco e allegarne copia alla domanda  
Indicare se la conformità è estesa a tutti i siti indicati nella sezione "DOMANDA". In caso negativo indicare i siti NON coperti (per le aziende agricole è sufficiente indicarne il numero e gli ettari delle escluse)

(2) In tutti i casi in cui l'opzione scelta faccia riferimento a procedure, disciplinari, manuali o altri documenti, è necessario richiamarli in nota a fianco.

Si allegano i seguenti documenti:

- eventuali certificazioni indicate nella SEZIONE
- la documentazione e supporto delle certificazioni di cui al punto precedente

In fede \_\_\_\_\_ (timbro e firma)

# AMBIENTE



| Requisiti  | Opzioni  | (1) | Note (2)                                  |
|--|--|-----|---|
| <p><b>A1</b></p> <p>Sono stati evidenziati, mediante analisi ambientale, gli aspetti ambientali significativi che interessano le attività della filiera, ivi incluse le aree di coltivazione. In particolare, da tale analisi risulta che l'organizzazione: ha valutato i possibili rischi di contaminazione per le aree di coltivazione coinvolte; ha classificato le zone di coltivazione in base alla gravità del rischio; ha valutato le condizioni di prelievo ed utilizzo delle risorse idriche in funzione della disponibilità locale; ha analizzato gli impatti legati alla produzione e gestione dei rifiuti d'origine agricola; ha definito modalità per ridurre la produzione di rifiuti avviati allo smaltimento e per gestire la raccolta, il riutilizzo e il recupero.</p>   | <p>Analisi ambientale che copra il requisito</p>   |     | <p><b>GENNAIO 2013</b><br/><b>(3)</b></p> |
| <p><b>A2</b></p> <p>L'organizzazione dimostra di coordinare e controllare le attività di gestione dei rifiuti (con particolare riferimento agli imballaggi vuoti di prodotti fitosanitari e fitofarmaci, fitofarmaci scaduti, ecc.) e delle emergenze, affinché questa avvenga in conformità alle normative vigenti nell'ottica del riutilizzo e del recupero. In particolare, è condotta formazione presso le aziende agricole affinché siano rispettate le indicazioni: per la corretta raccolta, differenziazione, deposito e conferimento dei rifiuti prodotti; sulle modalità di comportamento in stato di crisi (autorità competenti da contattare, movimentazione di persone e mezzi, ecc.); relative alla localizzazione e gestione delle sostanze a rischio e dei sistemi per il primo intervento in caso di versamento accidentale e prima emergenza</p> | <p>Certificazione secondo lo standard Eurepgap o altri standard/disciplinari che coprano il requisito (per esempio, certificazione ISO 14001)</p> <hr/> <p>Presenza di procedure e registrazioni che dimostrino la conformità al requisito</p> |     | <p><b>GENNAIO 2013</b><br/><b>(3)</b></p> |
| <p><b>A3</b></p> <p>L'organizzazione, eventualmente tramite la funzione d'assistenza tecnica, pianifica, conduce e mantiene registrazioni di audit ambientali presso le aziende agricole. I risultati di tali audit sono riesaminati al fine di evidenziare eventuali aspetti ambientali significativi e per pianificare azioni di riduzione dell'impatto ambientale complessivo della filiera.</p>  | <p>Certificazione secondo lo standard Eurepgap o altri standard/disciplinari che coprano il requisito (per esempio, certificazione ISO 14001)</p> <hr/> <p>Presenza di procedure e registrazioni che dimostrino la conformità al requisito</p> |     | <p><b>GENNAIO 2013</b><br/><b>(3)</b></p> |

- (1) Nel caso sia disponibile una certificazione che copre il requisito è necessario richiamarla nella nota a fianco e allegarne copia alla domanda
- (2) In tutti i casi in cui l'opzione scelta faccia riferimento a procedure, disciplinari, manuali o altri documenti, è necessario richiamarli in nota a fianco
- (3) Se l'organizzazione richiedente fosse già conforme, indicarlo in nota e allegare la documentazione attestante tale conformità

Si allegano i seguenti documenti:  
 - eventuali certificazioni indicate nella SEZIONE  
 - la documentazione e supporto delle certificazioni di cui al punto precedente

In fede \_\_\_\_\_ (timbro e firma)

## RINTRACCIABILITA'



|           | Requisiti  | Opzioni  | (1) | Note (2) |
|-----------|--|--|-----|----------|
| <b>R1</b> | Per quanto applicabile, il sistema di rintracciabilità è conforme ai requisiti del Modello Unaproa per la rintracciabilità - livello base ( <i>vedere il disciplinare Unaproa per la rintracciabilità o l'estratto nel presente file</i> ) | Certificazione di rintracciabilità o di prodotto o secondo altri schemi che copra il requisito |     |          |
|           |  | Sistema di rintracciabilità interno che copra il requisito                                     |     |          |

(1) Nel caso sia disponibile una certificazione che copre il requisito è necessario richiamarla nella nota a fianco e allegarne copia alla domanda

(2) In tutti i casi in cui l'opzione scelta faccia riferimenti a procedure, disciplinari, manuali o altri documenti, è necessario richiamarli in nota a fianco

Si allegano i seguenti documenti:

- eventuali certificazioni indicate nella SEZIONE
- la documentazione e supporto delle certificazioni di cui al punto precedente

In fede \_\_\_\_\_ (timbro e firma)

**ESTRATTO : requisiti del modello UNAPROA per la rintracciabilità in ortofrutta**



| Punto critico di rintracciabilità  | Contiene/è in relazione con   | Base   | Medio                          | Elevato                |
|------------------------------------|-------------------------------|--|--------------------------------|------------------------|
| <b>Lotto di produzione sementi</b> |                               | <b>ID azienda</b><br><b>Quantità</b><br><b>Specie/varietà</b><br><b>Categoria seme</b> | <b>Data di produzione</b>      | Metodo di coltivazione |
| <b>Lotto di semina in campo</b>    | N lotti di produzione sementi | <b>ID azienda in cui si semina</b><br>Data di semina<br>Quantità                       | <b>ID appezzamento azienda</b> | Metodo di coltivazione |
| <b>Lotto di semina in vivaio</b>   | N lotti di produzione sementi | <b>ID vivaio</b><br>Data di semina<br>Quantità   | <b>ID area vivaio</b>          | Metodo di coltivazione |
| <b>Lotto produzione vivaio</b>     | N lotti di semina in vivaio   | <b>ID vivaio</b><br><b>Specie/varietà</b><br>Quantità                                  | <b>ID area vivaio</b>          | Metodo di coltivazione |
| <b>Impianto in campo</b>           | N lotti di produzione vivaio  | <b>ID azienda</b><br>Quantità  | <b>ID appezzamento</b>         |                        |



| Punto critico di rintracciabilità         | Contiene/è in relazione con              | Base   | Medio                             | Elevato   |
|---|--|--|-----------------------------------|---|
| <b>Lotto di conferimento</b>              | /  | <b>ID azienda</b><br><b>Specie/varietà</b><br>Categoria<br>Calibro<br>Quantità   | <b>ID appezzamento</b>            | <b>ID data raccolta</b><br><br>Metodo di coltivazione |
| <b>Lotto di trattamento post raccolta</b> | N lotti di conferimento (con N limitato) | <b>ID lotto trattamento post - raccolta</b><br>Tipo trattamento<br>Data trattamento<br>Quantità  |                                   |   |
| <b>Lotto di pre-lavorazione</b>           | N lotti di conferimento                  | <b>ID lotto di prelavorazione</b><br>Quantità  |                                   |   |
|   |  | N qualsiasi  | Finestra temporale per limitare N |   |
| <b>Lotto di frigoconservazione</b>        | /  | (ID lotto di conferimento<br>oppure<br><b>ID lotto prelavorazione</b><br>oppure<br><b>ID lotto trattamento post - raccolta</b> )<br>Quantità |                                   |   |



| Punto critico di rintracciabilità   | Contiene/è in relazione con  | Base                                       | Medio                             | Elevato           |
|---|--|--|-----------------------------------|-------------------|
| <b>Lotto di lavorazione</b>   | N lotti di conferimento – prelavorazione – trattamento post raccolta       | <b>ID lotto di lavorazione</b><br>Quantità |                                   |                   |
|   |  | N qualsiasi                                | Finestra temporale per limitare N | Possibilità N = 1 |
|   | N lotti d'imballo (con N limitato)   | ID fornitore imballi                       | ID lotto imballo                  |                   |
| <b>Lotto etichettato</b>  | <i>Come lotto di lavorazione o lotto di conferimento</i>                   |  |                                   |                   |
| <b>Lotto stoccaggio temporaneo</b>  | <i>Come lotto di lavorazione o lotto di conferimento</i>                   |  |                                   |                   |
| <b>Lotto di trasporto tra anelli della filiera (o tra centri di stoccaggio)</b> | N lotti di conferimento – produzione<br>Identificativo degli N destinatari | <b>ID lotto trasporto</b>                  |                                   |                   |

## ETICA



|    | Requisiti  | Opzioni  | (1) | Note (2)               |
|----|--|--|-----|------------------------|
| E1 | L'organizzazione redige, mantiene aggiornato e rende disponibile al pubblico un bilancio sociale ispirato ai "Principi di redazione del bilancio sociale" (documento del Gruppo di Studio per il Bilancio Sociale) e allo standard AA1000 (o altri standard disponibili) | Certificazione del bilancio sociale da parte di un ente terzo accreditato                        |     | 01 GENNAIO 2013<br>(3) |
|    |  | Disponibilità al pubblico di un bilancio sociale coerente con i principi contenuti nel requisito |     |                        |

- (1) Nel caso sia disponibile una certificazione che copre il requisito è necessario richiamarla nella nota a fianco e allegarne copia alla domanda
- (2) In tutti i casi in cui l'opzione scelta faccia riferimento a procedure, disciplinari, manuali o altri documenti, è necessario richiamarli in nota a fianco
- (3) Se l'organizzazione richiedente fosse già conforme indicarlo in nota e allegare la documentazione attestante tale conformità

Si allegano i seguenti documenti:

- eventuali certificazioni indicate nella SEZIONE
- la documentazione e supporto delle certificazioni di cui al punto precedente
- altra documentazione attestante la conformità indicata

In fede \_\_\_\_\_ (timbro e firma)

# ORGANIZZAZIONE



|    | Requisiti  | Opzioni  | (1) | Note (2) |
|----|--|--|-----|----------|
| O1 | Sono definite e rese note all'interno dell'organizzazione le responsabilità e le autorità per la conduzione dei processi. In particolare sono individuati i responsabili dell'organizzazione per gli aspetti tecnici e di marketing attinenti il marchio.  | Documentazione attestante responsabilità ed autorità all'interno dell'organizzazione (organigramma nominativo o altro)   |     |          |
| O2 | L'organizzazione pianifica, conduce, documenta audit (interni e presso le aziende agricole). I criteri degli audit coprono i requisiti del presente disciplinare.  | Certificazione di parte terza secondo schemi che coprono i requisiti del presente disciplinare   |     |          |
|    |  | Presenza di procedure relative alle modalità di pianificazione, conduzione e documentazione degli audit e di registrazioni che ne attestino l'applicazione   |     |          |
| O3 | Le procedure interne di riesame del contratto assicurano che l'organizzazione abbia analizzato attentamente i requisiti del cliente, prima di accettare un contratto o un ordine: definendo le responsabilità e l'autorità per il riesame dei documenti contrattuali (soprattutto in presenza di capitolati tecnici complessi); definendo responsabilità e modalità per le comunicazioni con i clienti in casi di ambiguità, di richiesta di modifiche, deroghe e concessioni a quanto stabilito. Sono conservate le registrazioni dei risultati dei riesami e delle azioni conseguenti. | Certificazione di parte terza del sistema qualità in conformità alla Norma UNI EN ISO 9001 oppure certificazione BRC-IFS (o altri standard che coprono il requisito)   |     |          |
|    |  | Presenza di procedure relative alle attività di riesame dei requisiti del cliente e di registrazioni che ne attestino l'applicazione   |     |          |
| O4 | L'organizzazione ha aperto canali di comunicazione (esempi: n° verde, sito internet, centro visitatori/punti immagine) con i consumatori per fornire informazioni sui prodotti (inclusi quelli che si fregiano del marchio). Tutte le informazioni messe a disposizione del consumatore sono veritiere, esaustive, non ambigue.  | Certificazione di parte terza del sistema qualità in conformità alla Norma UNI EN ISO 9001   |     |          |
|    |  | Presenza di canali di comunicazioni funzionanti. Le informazioni fornite ai consumatori in qualsiasi forma sono coerenti, veritiere, non ambigue   |     |          |
| O5 | L'organizzazione mantiene attive procedure documentate per la gestione dei prodotti non conformi e dei reclami. Nel caso di reclami provenienti da consumatori attinenti prodotti che si fregiano del marchio, tali procedure prevedono un tempo massimo di risposta al consumatore di 7 giorni. Sono conservate le registrazioni relative alla gestione dei reclami.  | Certificazione di parte terza del sistema qualità in conformità alla Norma UNI EN ISO 9001, oppure secondo altri standard riconosciuti (BRC, Eurepgap ecc.) che coprono il requisito e procedura documentata conforme al requisito |     |          |
|    |  | Presenza di procedure documentate e registrazioni relative alle attività di gestione dei reclami e dei prodotti non conformi   |     |          |



|    |  |   |  |  |
|----|--|---|--|--|
| 06 | Sono documentate le procedure che disciplinano le attività di approvazione, emissione, distribuzione della documentazione e la gestione e conservazione delle registrazioni (con particolare riferimento a quelle che dimostrano la conformità del prodotto ai requisiti). Tali procedure includono le modalità e le responsabilità: o di conservazione e gestione della documentazione, dei dati e delle informazioni provenienti dall'esterno (da clienti, fornitori eccetera) o d'aggiornamento normativo/legislativo e relativa disseminazione delle informazioni all'interno dell'organizzazione  | Certificazione di parte terza del sistema qualità in conformità alla Norma UNI EN ISO 9001, oppure secondo altri standard riconosciuti (BRC, Eurepgag ecc.) che coprano il requisito  |  |  |
|    |  | Presenza di procedure documentate attinenti il requisito e relativa applicazione  |  |  |
| 07 | Negli stabilimenti in cui si conferisce, lavora, condiziona, trasforma, confeziona il prodotto, è mantenuto attivo un sistema di autocontrollo igienico sanitario che copre i seguenti requisiti: include tutti i prodotti esistenti; utilizza i principi del Codex Alimentarius; è eseguita l'analisi dei pericoli identificando quelli che devono essere eliminati o ridotti a livelli accettabili per garantire la salubrità degli alimenti; vi è la registrazione della valutazione almeno qualitativa del rischio; sono definiti i limiti critici per lo stato di controllo di ogni (eventuale) PCC; il sistema di monitoraggio dei PCC (eventuali) include i metodi, i criteri, le responsabilità e le frequenze di controllo; in ogni caso, sono definiti i programmi di gestione inerenti i requisiti igienico sanitari (pulizie, manutenzione, lotta agli infestanti, ecc.) | Certificazione di parte terza del sistema qualità in conformità alla Norma UNI EN ISO 9001 (ovvero certificazione del sistema di autocontrollo igienico sanitario o certificazione secondo standard BRC-IFS)  |  |  |
|    |  | Presenza del Manuale di Autocontrollo in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 e di registrazioni che coprano il requisito  |  |  |
| 08 | Vi sono procedure per prevenire la contaminazione crociata (fisica, chimica o biologica) del prodotto dal ricevimento delle materie prime fino alla consegna dei prodotti finiti. Tali procedure considerano: il flusso del prodotto la natura delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti o la presenza ed i movimenti necessari al personale o le attrezzature il flusso e le caratteristiche dell'aria  | Certificazione di parte terza del sistema qualità in conformità alla Norma UNI EN ISO 9001 (ovvero certificazione del sistema di autocontrollo igienico sanitario o certificazione secondo standard BRC-IFS)  |  |  |
|    |  | Presenza del Manuale di Autocontrollo in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 e di registrazioni che coprano il requisito  |  |  |
| 09 | Vi sono procedure scritte per la gestione dei frammenti di vetro e plastica presenti, nei luoghi di manipolazione del vetro e della plastica   | Certificazione di parte terza del sistema qualità in conformità alla Norma UNI EN ISO 9001 (ovvero certificazione del sistema di autocontrollo igienico sanitario o certificazione secondo standard BRC-IFS) e procedura documentata che copre il requisito |  |  |
|    |  | Presenza del Manuale di Autocontrollo in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 e di registrazioni che coprano il requisito  |  |  |



|            |   |   |  |  |
|------------|---|---|--|--|
| <b>O10</b> | All'atto della raccolta dei prodotti, è condotta un'analisi a campione sugli stessi per accertare il livello di residui eventualmente presenti. Se sono presenti diversi magazzini di conferimento, stoccaggio e lavorazione, il campione è stratificato di conseguenza. Il piano di campionamento scaturisce da un'analisi del rischio. I risultati delle analisi dei residui sono registrati e riconducibili all'azienda agricola.                | Presenza di certificazioni secondo standard riconosciuti (ISO 9001, Eurepgap, BRC-IFS, disciplinari di produzione integrata) e piano di campionamento e controllo conforme al requisito |  |  |
|            |   | Presenza di prassi e registrazioni che coprano il requisito   |  |  |
| <b>O11</b> | È presente una procedura documentata riguardante gli eventi che possono essere considerati "crisi alimentare" che garantisca: una sollecita informazione ai clienti nel caso sia stato consegnato loro un prodotto sospetto (ovvero, se del caso, il ritiro del prodotto stesso dal mercato); la possibilità di essere efficacemente eseguita in ogni momento; di conoscere le quantità di prodotto sospetto consegnate e stoccate presso l'azienda | Presenza di certificazioni secondo standard riconosciuti (ISO 9001, Eurepgap, BRC-IFS) e procedura di richiamo che copra il requisito   |  |  |
|            |   | Presenza di prassi e registrazioni che coprano il requisito   |  |  |

- (1) Nel caso sia disponibile una certificazione che copre il requisito è necessario richiamarla nella nota a fianco e allegarne copia alla domanda  
(2) In tutti i casi in cui l'opzione scelta faccia riferimenti a procedure, disciplinari, manuali o altri documenti, è necessario richiamarli in nota a fianco

Si allegano i seguenti documenti:

- eventuali certificazioni indicate nella SEZIONE
- la documentazione e supporto delle certificazioni di cui al punto precedente

In fede \_\_\_\_\_ (timbro e firma)