

MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE TUTTE LE AZIENDE SOTTOPOSTE AL CONTROLLO DI QC DEVONO RISPETTARE NEL REDIGERE LA RELAZIONE EX ART. 39 DEL REG. (UE) n. 2018/848.

Premessa

Il presente documento mira a fissare le misure preventive e precauzionali minime che gli operatori sono tenuti ad adottare, in base alla tipologia aziendale ed in funzione dei rischi specifici delle attività svolte, ai sensi dell'art. 39 del Regolamento (UE) n. 2018/848.

È bene premettere che l'azienda, al fine di pianificare sistemi di gestione sostenibile per l'agricoltura biologica deve partire dall'analizzare e dal prendere coscienza dei potenziali pericoli che possono instaurarsi nel processo produttivo, valutandone la gravità e la probabilità di insorgenza. A questo riguardo è importante che l'azienda prenda in considerazione l'ambiente circostante al fine di poter pianificare ed adottare idonee misure di controllo.

Tutte le fasi produttive aziendali devono essere soggette ad un sistema di autocontrollo istituito e gestito in conformità delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 2018/848 ed i relativi Regolamenti delegati e Regolamenti di esecuzione.

La relazione redatta dagli operatori controllati da QC ai sensi dell'art. 39 del Regolamento (UE) n. 2018/848 deve contenere i seguenti requisiti minimi, ove applicabili.

Nel presente documento si adotta la seguente definizione, così come richiamata dal Reg. UE 2018/848 l'art. 3 punto 50: *«fase della produzione, della preparazione e della distribuzione»: qualsiasi fase, a partire dalla produzione primaria di un prodotto biologico attraverso il magazzino, la trasformazione, il trasporto e la vendita o fornitura al consumatore finale, incluse, ove pertinenti, l'etichettatura, la pubblicità, le attività di importazione, esportazione e appalto.*

Nel presente documento le attività di preparazione (in senso lato), commercializzazione, distribuzione o immissione sul mercato includono, ove pertinente, anche l'attività di esportazione.

1. Aziende agricole – produzioni vegetali e raccolta spontanea, compresi sementi e altro materiale di propagazione vegetativa e altri prodotti vegetali non trasformati di cui all'allegato I del Reg. (UE) 2018/848

1.1 Descrizione dell'azienda agricola

La descrizione deve indicare i luoghi di magazzinaggio e di produzione, gli appezzamenti e/o le zone di raccolta e, se del caso, le strutture in cui hanno luogo alcune operazioni di trasformazione e/o d'imballaggio. Inoltre, la suddetta descrizione deve specificare la data dell'ultima applicazione, sugli appezzamenti e/o sulle zone di raccolta, di prodotti il cui impiego non è compatibile con le norme di produzione biologica.

La descrizione deve contenere l'indicazione del/dei comune/i in cui l'azienda è ubicata oltre che l'indicazione della superficie complessiva occupata, espressa in ettari. Deve essere inoltre riportato il numero di unità produttive in cui l'azienda è suddivisa.

In sostituzione o ad integrazione di quanto sopra l'azienda può rimandare alla notifica presentata (ai sensi del Art. 34, comma 1 del Reg. (UE) n. 2018/848) e al PAPV annualmente presentato.

1.2 Orientamento produttivo

La descrizione deve contenere l'indicazione delle principali colture annuali condotte dall'azienda, con l'eventuale riferimento della superficie dedicata alla coltura, espressa in ettari.

Deve inoltre essere espresso l'impegno, da parte dell'operatore, a presentare annualmente, entro le tempistiche previste dalla normativa in vigore, il Programma Annuale di Produzione dei prodotti vegetali (PAPV) per comunicare le informazioni relative alle produzioni praticate nei singoli appezzamenti condotti secondo il metodo biologico, oltre che il Piano Annuale delle Produzioni per i prodotti trasformati (PAP) per comunicare le attività di preparazione effettuate dall'azienda.

1.3 Gestione di eventuali confini a rischio

L'operatore deve descrivere l'agroecosistema (confini e ambiente circostante gli appezzamenti).

L'operatore deve indicare se sui confini aziendali sono presenti colture a rischio. È necessario specificare se sono presenti eventuali fasce di rispetto ed allegare una mappa in cui vengono chiaramente identificate tali fasce.

L'operatore deve descrivere le azioni adottate per proteggere l'ambiente produttivo (unità produttiva e/o appezzamenti da contaminazioni accidentali o da deriva.

1.4 Gestione e lavorazione del terreno

L'operatore deve indicare le misure che si impegna ad adottare, affinché il terreno venga mantenuto in condizioni tali da creare il minor impatto traumatico sia per la microfauna che per

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	--

le colture stesse (es. successioni delle colture e sovesci). Deve inoltre indicare le modalità di controllo delle infestanti.

Con riferimento alla lavorazione del terreno l'operatore dovrà indicare le tecniche da adottare in fase di coltivazione per garantire il massimo rispetto della fertilità chimico – fisica del terreno.

Nel caso in cui le lavorazioni siano svolte da contoterzisti, l'operatore dovrà indicare le misure precauzionali che intende adottare al fine di evitare eventuali contaminazioni, come ad esempio:

- utilizzo di macchinari ed attrezzature specificatamente dedicate alle coltivazioni biologiche, oppure
- utilizzo di macchinari ed attrezzature utilizzate in modo promiscuo ma opportunamente pulite prima dell'utilizzo sulle colture biologiche. Le operazioni di pulizia devono essere dichiarate dal contoterzista e verificate dall'Operatore. Tale documento deve essere disponibile in sede di visita ispettiva.

1.5 Concimazione e gestione della fertilità

L'operatore deve indicare le modalità di gestione del suolo che intende adottare al fine di rispettare l'equilibrio dei processi di mineralizzazione e umificazione della sostanza organica e di limitare l'impatto dei mezzi meccanici sulla struttura del terreno, nonché sui microrganismi che popolano il terreno e che trasformano la sostanza organica in elementi nutritivi.

Le tecniche di fertilizzazione praticate dall'azienda devono tenere conto del ripristino della fertilità organica del suolo, del livello di quantitativo di humus, e del suo successivo mantenimento nel tempo.

Ai sensi dell'allegato II, Parte I, Punto 1.9.2. del Reg. (UE) 2018/848, l'operatore dovrà descrivere:

- per i seminativi, gli avvicendamenti colturali adottate, al fine di evitare fenomeni di stanchezza e depauperamento della fertilità residua del terreno;
- le pratiche utilizzate per il mantenimento della fertilità: semina di leguminose, sovescio, riposo inerbito, inerbimento dell'interfilare, consociazione di specie differenti, ecc.;
- l'uso di concimi ed ammendanti autorizzati in conformità all'Allegato II del Reg. (UE) 2021/1165 ed al D.Lgs. 75/2010 e s.m.i. (solo se le misure descritte nelle pratiche utilizzate per il mantenimento della fertilità non sono sufficienti a garantire le esigenze nutrizionali dei vegetali);
- le modalità di controllo utilizzato per il rispetto del limite massimo di azoto/ettaro/anno pari a 170 kg (applicabile all'impiego di letame, letame essiccato e pollina disidratata, effluenti di allevamento compostati inclusa la pollina, letame compostato ed effluenti di allevamento liquidi).

Se per il mantenimento o l'aumento della fertilità del terreno, l'azienda effettua un programma di concimazione organica annuale o pluriennale è necessario indicare la tipologia di fertilizzanti ed ammendanti comunemente utilizzati.

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	---

1.6 Protezione fitosanitaria

L'operatore deve indicare le strategie di difesa delle colture che intende adottare, con specificazione dei vari strumenti e tecniche da utilizzare, compreso l'uso di prodotti fitosanitari.

La lotta contro i parassiti, le malattie e le infestanti dovrà essere effettuata applicando i principi di buona pratica agricola che prevede:

1. scelta di specie e varietà adeguate, compreso il materiale eterogeneo;
2. programma di rotazione appropriato: rotazioni colturali con leguminose, sovescio, protezione entomofauna utile (siepi, fossi inerbiti, cumuli di pietre, ecc.);
3. coltivazione meccanica: tecniche di coltivazione con metodi meccanici e fisici, processi termici, quali la solarizzazione, trattamento a vapore a profondità limitata, ecc.;
4. eliminazione delle malerbe con le lavorazioni;
5. altre pratiche agronomiche (es. potatura, irrigazione, concimazione, ecc.);
6. monitoraggio del parassita/infestante;

L'operatore deve indicare quali sono le principali avversità dell'azienda, specificando le malattie (fungine o dovute ad insetti) alle quali l'azienda è a rischio, in base alle colture presenti, ed indicare tecniche preventive e di difesa fitosanitaria messe in atto (comprehensive dei principi attivi comunemente utilizzati).

L'operatore deve descrivere l'uso di prodotti fitosanitari, contenenti prodotti e sostanze attive ammesse in conformità all'Allegato I del Reg. (UE) 2021/1165, autorizzati dal Ministero della Salute ed utilizzati in conformità alle condizioni d'uso specificate nelle autorizzazioni dei formulati commerciali, rilasciate dal Ministero della Salute, nel rispetto delle "Disposizioni specifiche" stabilite nell'Allegato I del Reg. (UE) 2021/1165 e nell'Allegato del Reg. (UE) 540/2011 (solo se le misure descritte nelle pratiche utilizzate per la prevenzione delle malattie non sono sufficienti a garantire una adeguata protezione dei vegetali dagli organismi nocivi o in caso sussista un rischio comprovato per una coltura).

È necessario indicare altresì le modalità di accertamento della presenza della malattia (monitoraggio, bollettini metereologici, bollettini fitosanitari, indicazioni di un professionista).

L'operatore deve descrivere il metodo di controllo utilizzato per il rispetto del limite massimo di rame/ettaro/anno pari a 28 kg/ha in 7 anni (ai fini del calcolo per la verifica di conformità degli impieghi di rame bisogna considerare l'apporto di rame da altre fonti, diverse dai fitosanitari, qualora l'informazione sia disponibile).

1.7 Reperimento del materiale di moltiplicazione vegetativa

L'operatore deve descrivere le modalità di reperimento del materiale di moltiplicazione vegetativa, specificando:

- acquisto di semente e materiale di moltiplicazione biologico/in conversione;
- reperimento del materiale di riproduzione di origine aziendale biologico/in conversione;
- scambio di parte del raccolto biologico/in conversione ai sensi dell'art.1, comma 4 del D.Lgs. n. 20/2021 (senza sfruttamento commerciale);

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	---

- acquisto piantine orticole esclusivamente di origine biologica.

In caso di mancato reperimento di materiale da riproduzione biologico/in conversione, l'operatore deve descrivere le modalità di reperimento del materiale di moltiplicazione vegetativa in deroga, specificando le seguenti azioni:

- la verifica disponibilità del materiale biologico/in conversione sulla banca dati sementi e richiesta di deroga, prima dell'utilizzo, sul portale SIAN;
- dimostrazione dell'assenza di disponibilità di materiale biologico/in conversione per le varietà inserire in lista gialla e rossa;
- presentazione degli ordini del materiale riproduttivo vegetale di tutte le specie in "lista rossa" nel rispetto della data stabilita annualmente dal MASAF ("tempo utile");
- acquisizione della dichiarazione non OGM del venditore;
- acquisizione del materiale non trattato, con prodotti non ammessi dall'Allegato I del Reg. (UE) 2021/1165, dopo la raccolta.

1.8 Gestione del processo di raccolta e trasporto

L'operatore deve indicare le modalità di raccolta delle produzioni, con specifica previsione delle misure precauzionali che intende adottare per garantire la pulizia dei mezzi impiegati (apparecchiature meccaniche, contenitori, ecc.).

In caso di raccolta simultanea di prodotti biologici, in conversione e non biologici, l'operatore deve descrivere le misure precauzionali, comprese le registrazioni, che intende adottare per impedire ogni possibile mescolanza o scambio tra prodotti biologici, in conversione e non biologici e per garantire l'identificazione dei prodotti biologici e in conversione.

L'operatore deve indicare le modalità di trasporto del prodotto (se conto terzi o conto proprio, se dedicato solo al bio o se promiscuo) e le misure precauzionali che intende adottare per garantire l'efficacia delle modalità di pulizia dei mezzi di trasporto, al fine di impedite le eventuali contaminazioni.

Durante le operazioni di trasporto, l'operatore deve garantire l'identificazione dei prodotti biologici e in conversione tramite l'etichetta (per i prodotti preimballati) o tramite documento di accompagnamento (prodotti sfusi) specificando, oltre alle altre indicazioni previste per legge:

- il nome e l'indirizzo dell'operatore e, se diverso da quest'ultimo, del proprietario o del venditore del prodotto;
- il nome del prodotto;
- il nome o il codice numerico dell'autorità o dell'organismo di controllo a cui è assoggettato l'operatore;
- l'identificazione del lotto che permetta di mettere in relazione il lotto con le registrazioni aziendali.

Nel caso di trasporto di prodotti sfusi, l'operatore deve:

- garantire che il trasporto avvenga direttamente tra due operatori, entrambi assoggettati al regime di controllo delle produzioni biologiche;

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	---

- garantire che il trasporto comprenda solo prodotti biologici o solo prodotti in conversione;
- mettere a disposizione le registrazioni documentali relative alle operazioni di trasporto.

1.9 Gestione del processo di trasformazione dei prodotti aziendali

L'operatore deve indicare le attività effettuate in azienda, se sono svolte attività mediante conto terzi o per conto terzi.

L'operatore deve indicare le modalità di qualifica dei fornitori, e le verifiche che metterà in atto al ricevimento di prodotti biologici da altre aziende.

L'operatore deve descrivere dettagliatamente le lavorazioni che vengono effettuate e, se possibile, inserire dei diagrammi di flusso dei processi seguiti.

L'operatore deve impegnarsi inoltre al rispetto delle disposizioni previste dalla normativa di riferimento applicabile alla specifica attività svolta.

1.10 Gestione del processo di immagazzinamento

L'operatore deve indicare le modalità di immagazzinamento del prodotto presso le strutture aziendali assoggettate al sistema di controllo per le produzioni biologiche.

L'operatore deve indicare le modalità di pulizia delle attrezzature e le modalità di registrazione delle operazioni di pulizia o rimandare ai punti del proprio manuale HACCP.

Qualora si tratti di azienda promiscua deve indicare anche le modalità di separazione e identificazione con le quali vengono impediti le eventuali contaminazioni.

1.11 Gestione del processo di qualifica dei fornitori

L'operatore deve indicare le modalità con le quali qualifica il fornitore: acquisizione del certificato, nonché verifica periodica sul sistema SIAN-SIB della rispondenza e validità dei documenti ed archiviazione dell'evidenza oggettiva.

1.12 Gestione del processo della verifica in accettazione

L'operatore deve indicare le modalità con le quali verifica in accettazione le materie prime ed i mezzi tecnici: verifica della dichiarazione di conformità e/o etichette, verifica della corrispondenza del prodotto dichiarato con quello realmente acquistato.

1.13 Registrazioni, tracciabilità e bilancio della massa

L'operatore deve indicare le modalità di tenuta e conservazione di tutte le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli e per tracciare i processi aziendali.

L'operatore deve garantire la tenuta delle registrazioni che riportino le informazioni richieste dall'Allegato II, Parte I del Reg. (UE) 2018/848 e dall'Art. 2 del Reg. (UE) 2021/2119, compresa la contabilità finanziaria e di magazzino.

L'operatore deve descrivere il sistema aziendale che consenta la tracciabilità, rintracciabilità e bilancio della massa dei prodotti biologici e dei mezzi tecnici in tutte le fasi di produzione,

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	---

preparazione e distribuzione, ai sensi dell'articolo 18 del Reg. (CE) n. 178/2002 e dell'art. 1 comma 4 del Reg. (UE) 2021/771.

L'operatore deve indicare se le registrazioni aziendali sono tenute su supporto cartaceo o su supporto informatico, e deve garantire che le informazioni registrate siano immutabile.

1.14 Sospetto prodotto non conforme

L'operatore deve indicare le modalità di gestione in caso di rilevamento della presenza di un prodotto o di una sostanza non autorizzati. La procedura dovrà tener conto:

della procedura in caso di sospetto di non conformità e le modalità di gestione del prodotto non conforme, ai sensi dell'art. 28, comma 2 e dell'art. 29 del Reg. (UE) 2018/848 e del Reg. (UE) 2021/279;

delle modalità di richiamo del prodotto non conforme, il suo stoccaggio nei magazzini ed eventuale smaltimento o riclassificazione;

delle modalità di tempestiva informazione dei clienti interessati da prodotti non conformi e la segnalazione alla QCertificazioni e all'Autorità competente.

1.15 Gestione dei reclami e delle non conformità

L'operatore deve indicare le modalità di registrazione e archiviazione dei reclami ricevuti dai clienti e delle non conformità relative al sistema di produzione con il metodo biologico rilevate dagli organismi di controllo.

2 Aziende agricole – produzioni zootecniche (in aggiunta a quanto indicato per le aziende con produzione vegetale) e altri prodotti animali non trasformati di cui all'allegato I del Reg. (UE) 2018/848

2.1 Descrizione dell'azienda zootecnica

La descrizione deve comprendere una descrizione dei fabbricati, delle stalle (compresa la pavimentazione ed il tipo di lettiera), dei pascoli, degli spazi liberi all'aperto, ecc., destinati agli animali, nonché se del caso, dei locali adibiti al magazzinaggio, al condizionamento e alla trasformazione di prodotti animali, materie prime e fattori di produzione, nonché alle procedure e modalità di trasporto dei prodotti. Deve comprendere, inoltre, una descrizione completa degli impianti di stoccaggio delle deiezioni animali.

La descrizione deve contenere l'indicazione del/dei comune/i in cui l'azienda è ubicata oltre che l'indicazione della superficie minima degli spazi interni ed esterni, espressa in mq/capo (superficie netta), ai sensi del Reg. (UE) 2020/464, specifica per singola specie allevata. Deve essere inoltre riportato il numero di unità produttive in cui l'azienda è suddivisa.

In sostituzione o ad integrazione della descrizione:

- della densità di allevamento, per singola specie, l'operatore può rimandare alla notifica presentata (ai sensi del Art. 34, comma 1 del Reg. (UE) n. 2018/848) e al PAPZ annualmente presentato;
- della superficie minima degli spazi interni ed esterni, per singola specie, l'operatore può allegare una planimetria quotata.

2.2 Orientamento produttivo

La descrizione deve contenere l'indicazione delle specie allevate e l'indirizzo produttivo, con il riferimento alla densità di allevamento, espressi in numero di capi ed in UBA.

Deve inoltre essere espresso l'impegno, da parte dell'operatore, a presentare annualmente, entro le tempistiche previste dalla normativa in vigore, il Programma Annuale di Produzione dei prodotti zootecnici (PAPZ) per comunicare le informazioni relative alle produzioni praticate nei singoli appezzamenti condotti secondo il metodo biologico, oltre che il Piano Annuale delle Produzioni per i prodotti trasformati (PAP) per comunicare le attività di preparazione effettuate dall'azienda.

2.3 Pratiche zootecniche e gestione degli animali

La descrizione deve contenere l'indicazione delle misure adottate dall'operatore per soddisfare le esigenze comportamentali degli animali, garantendo un livello elevato di benessere animale. In particolare, deve descrivere:

- le modalità adottate per garantire un regolare esercizio fisico e l'accesso agli spazi all'aria aperta ed ai pascoli;
- le modalità di utilizzo dei parchetti o dei paddock esterni da parte degli animali;

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	---

- il tipo di stabulazione per categoria di animali;
- le tecniche di illuminazione artificiale e loro motivazioni;
- la gestione delle pratiche di mutilazione (autorizzazioni);
- la destinazione del prodotto non conforme durante la terapia e il tempo di sospensione del farmaco e relative registrazioni.

2.4 Piano di distribuzione delle deiezioni

La descrizione deve contenere l'indicazione delle modalità di utilizzo delle deiezioni, allegando:

- piano di spandimento delle deiezioni o PUA;
- eventuali accordi scritti conclusi con altre aziende biologiche, aifini dello spandimento di effluenti eccedentari.

2.5 Programma di reperimento degli animali (origine degli animali)

La descrizione deve contenere:

- l'indicazione del metodo utilizzato per la ricostituzione e il rinnovo degli animali;
- il tipo di fecondazione utilizzata (naturale o artificiale);
- la tipologia di acquisto di animali esterni all'azienda.

2.6 Programma di reperimento degli alimenti

La descrizione deve definire, per singola specie allevata:

- la percentuale (%) minima di alimenti provenienti dall'azienda o, qualora ciò non sia praticabile o tale mangime non sia disponibile, dalla cooperazione con altre unità di produzione biologica o in conversione e operatori del settore dei mangimi che utilizzano mangimi e materie prime per mangimi provenienti dalla stessa regione;
- la razione giornaliera, per categoria produttiva e stadio fisiologico;
- per gli animali lattanti, le modalità con le quali viene garantito il rispetto del periodo minimo di alimentazione con latte materno;
- il piano di utilizzo dei pascoli nella disponibilità dell'azienda e, se del caso, la descrizione delle modalità di separazione o identificazione degli animali durante il pascolo in aree comuni; in caso di uso dei pascoli comuni dare evidenza che:
 - gli stessi non siano stati trattati con prodotti o sostanze non autorizzati in agricoltura biologica per almeno tre anni;
 - qualsiasi animale non biologico che utilizzi le terre comuni sia allevato con modalità rispettose dell'ambiente su terreni come indicato agli articoli 23, 25, 28, 30, 31 e 34 del regolamento (UE) n. 1305/2013 [abrogato dal Reg. (UE) 2021/2115];
 - i prodotti animali ottenuti da animali biologici nel periodo in cui essi pascolavano sulle terre comuni non sono considerati prodotti biologici, a meno che si possa dimostrare che gli animali biologici sono stati adeguatamente separati da quelli non biologici.

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	---

- il mantenimento dei pascoli e ripristino della vegetazione (pabulo): riposo o rotazione; semina di essenze da foraggio; strigliatura del cotico erboso; ecc.;
- se praticata la transumanza, i modi e tempi di trasferimento degli animali e l'alimentazione adottata durante il periodo di spostamento degli animali; specificando che:
 - nei periodi di transumanza gli animali biologici possono pascolare su terreni non biologici quando sono condotti a piedi da un'area di pascolo all'altra; durante questo periodo di tempo, gli animali biologici sono tenuti separati dagli altri animali;
 - i mangimi non biologici, costituiti da erba e altri vegetali di cui si nutrono gli animali al pascolo, sono utilizzati:
 - per un periodo massimo di 35 giorni, che copre sia il viaggio di andata sia quello di ritorno; o
 - fino a un massimo del 10 % della razione annua complessiva, calcolata in percentuale di sostanza secca dei mangimi di origine agricola;
- le modalità di registrazione dei regimi di alimentazione.

2.7 Piano sanitario

La descrizione deve definire, per singola specie allevata:

- le modalità adottate per la profilassi:
 - la selezione delle razze e delle linee genetiche, la gestione delle pratiche zootecniche, la somministrazione di mangimi di qualità, l'esercizio fisico, un'adeguata densità di allevamento e idonee condizioni di stabulazione e d'igiene;
 - eventuale uso di medicinali veterinari ad azione immunologica;
 - eventuali controlli preventivi o periodi di quarantena, per animali convenzionali di origine extraziendale;
 - la modalità di pulizia e disinfezione dei locali di stabulazione, dei recinti, delle attrezzature e degli utensili, per evitare contaminazioni incrociate e la proliferazione di organismi patogeni;
 - le modalità con cui sono rimossi le feci, le urine, i mangimi non consumati o frammenti di essi e la necessaria frequenza, al fine di limitare gli odori ed evitare di attirare insetti o roditori;
 - i prodotti utilizzati per la pulizia e disinfezione dei fabbricati e degli edifici zootecnici e le modalità di registrazione dell'uso di tali prodotti, specificando la data o le date in cui il prodotto è stato utilizzato, il nome del prodotto, le sue sostanze attive nonché l'ubicazione dell'uso.
- le modalità adottate per il piano terapeutico – trattamenti veterinari, sotto la responsabilità di un veterinario, distinti tra obbligatori e a necessità (quando gli animali si ammalano o si feriscono), specificando:

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	---

- le evidenze del rispetto dei tempi di sospensione dei farmaci veterinari (raddoppio del tempo di sospensione);
- le modalità di monitoraggio del numero dei trattamenti che il singolo animale riceve nell'arco dei 12 mesi;
- la destinazione del prodotto non conforme durante la terapia e le modalità di registrazione;
- l'evidenza della necessità di ricorrere a pratiche di mutilazioni, autorizzati dal medico veterinario dell'Autorità sanitaria competente territorialmente, quali il taglio della coda per gli ovini, la spuntatura del becco effettuata nei primi tre giorni di vita, la rimozione delle corna e la cauterizzazione dell'abbozzo corneale.

2.8 Gestione del processo di raccolta e trasporto

L'operatore deve indicare le modalità di raccolta delle produzioni, con specifica previsione delle misure precauzionali che intende adottare per garantire la pulizia dei mezzi impiegati (apparecchiature meccaniche, contenitori, ecc.).

In caso di raccolta simultanea di prodotti biologici, in conversione e non biologici, l'operatore deve descrivere le misure precauzionali, comprese le registrazioni, che intende adottare per impedire ogni possibile mescolanza o scambio tra prodotti biologici, in conversione e non biologici e per garantire l'identificazione dei prodotti biologici e in conversione.

L'operatore deve indicare le modalità di trasporto del prodotto (se conto terzi o conto proprio, se dedicato solo al bio o se promiscuo) e le misure precauzionali che intende adottare per garantire l'efficacia delle modalità di pulizia dei mezzi di trasporto, al fine di impedite le eventuali contaminazioni.

Durante le operazioni di trasporto, l'operatore deve garantire l'identificazione dei prodotti biologici e in conversione tramite documento di accompagnamento o tramite registrazione sul Modello IV specificando, oltre alle altre indicazioni previste per legge:

- il nome e l'indirizzo dell'operatore e, se diverso da quest'ultimo, del proprietario o del venditore del prodotto;
- il nome del prodotto;
- il nome o il codice numerico dell'autorità o dell'organismo di controllo a cui è assoggettato l'operatore;
- l'identificazione del lotto o matricola dell'animale che permetta di mettere in relazione il lotto con le registrazioni aziendali.;

L'operatore deve:

- garantire che il trasporto avvenga direttamente tra due operatori, entrambi assoggettati al regime di controllo delle produzioni biologiche;
- garantire che il trasporto comprenda solo prodotti biologici o solo prodotti in conversione;
- garantire che tutte le persone addette alla cura degli animali e al trattamento di animali durante il trasporto possiedono le necessarie conoscenze e competenze di base in

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	---

materia di salute e benessere degli animali e hanno seguito una formazione adeguata, come previsto in particolare dal Reg. (CE) n. 1/2005;

- garantire che il trasporto degli animali abbia una durata il più possibile limitata e nel rispetto delle disposizioni imposte dal Reg. (CE) n. 1/2005;
- mettere a disposizione le registrazioni documentali relative alle operazioni di trasporto.

2.9 Gestione del processo di trasformazione dei prodotti aziendali

L'operatore deve indicare le attività effettuate in azienda, se sono svolte attività mediante conto terzi o per conto terzi.

L'operatore deve indicare le modalità di qualifica dei fornitori, e le verifiche che metterà in atto al ricevimento di prodotti biologici da altre aziende.

L'operatore deve descrivere dettagliatamente le lavorazioni che vengono effettuate e, se possibile, inserire dei diagrammi di flusso dei processi seguiti.

L'operatore deve impegnarsi inoltre al rispetto delle disposizioni previste dalla normativa di riferimento applicabile alla specifica attività svolta.

L'operatore deve garantire che tutte le persone addette alla cura degli animali e al trattamento di animali durante la macellazione possiedono le necessarie conoscenze e competenze di base in materia di salute e benessere degli animali e hanno seguito una formazione adeguata, come previsto in dal Reg. (CE) n. 1099/2009.

2.10 Gestione del processo di immagazzinamento

L'operatore deve indicare le modalità di immagazzinamento dei prodotti presso le strutture aziendali assoggettate al sistema di controllo per le produzioni biologiche.

L'operatore deve indicare le modalità di pulizia delle strutture e/o attrezzature e le modalità di registrazione delle operazioni di pulizia.

Qualora si tratti di azienda promiscua deve indicare anche le modalità di separazione e identificazione con le quali vengono impedito le eventuali contaminazioni. In particolare, deve specificare la separazione e identificazione delle materie prime (bio, in conversione, convenzionali se del caso), sia di origine aziendale che di origine extraaziendale, nel rispetto di quanto segue:

- specificare le misure adottate per garantire la separazione dei prodotti biologici o in conversione dagli altri prodotti agricoli o alimentari;
- specificare le misure adottate per garantire l'identificazione delle partite e per evitare mescolanze o scambi tra prodotti biologici, in conversione e non biologici;
- specificare le misure adottate per garantire una pulizia adeguata, le modalità per controllarne l'efficacia, prima di effettuare il magazzinaggio dei prodotti biologici o in conversione e le modalità di registrazione di tali operazioni.

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	--

2.11 Gestione del processo di qualifica dei fornitori

L'operatore deve indicare le modalità con le quali qualifica il fornitore: acquisizione del certificato, nonché verifica periodica sul sistema SIAN-SIB della rispondenza e validità dei documenti ed archiviazione dell'evidenza oggettiva.

2.12 Gestione del processo della verifica in accettazione

L'operatore deve indicare le modalità con le quali verifica in accettazione le materie prime ed i mezzi tecnici:

- verifica delle indicazioni di conformità (documento di accompagnamento e/o etichette);
- verifica della dichiarazione di provenienza e destinazione degli animali (Modello 4);
- verifica della corrispondenza del prodotto dichiarato con quello realmente acquistato;
- verifica dell'integrità delle confezioni;
- se del caso, esecuzione di un piano di controllo analitico sui prodotti bio o in conversione in entrata;
- modalità di registrazione delle verifiche effettuate.

2.13 Registros, tracciabilità e bilancio della massa

L'operatore deve indicare le modalità di tenuta e conservazione di tutte le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli e per tracciare i processi aziendali.

L'operatore deve descrivere la gestione del carico e scarico in Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica (BDN).

L'operatore deve garantire la tenuta delle registrazioni che riportino le informazioni richieste dall'Allegato II, Parte II del Reg. (UE) 2018/848 e dall'Art. 2 del Reg. (UE) 2021/2119, compresa la contabilità finanziaria e di magazzino.

L'operatore deve descrivere il sistema aziendale che consenta la tracciabilità, rintracciabilità e bilancio della massa dei prodotti biologici e dei mezzi tecnici in tutte le fasi di produzione, preparazione e distribuzione, ai sensi dell'articolo 18 del Reg. (CE) n. 178/2002 e dell'art. 1 comma 4 del Reg. (UE) 2021/771.

L'operatore deve indicare se le registrazioni aziendali sono tenute su supporto cartaceo o su supporto informatico, e deve garantire che le informazioni registrate siano immutabili.

2.14 Sospetto prodotto non conforme

L'operatore deve descrivere la destinazione del prodotto non conforme durante i trattamenti veterinari, il tempo di sospensione del farmaco veterinario e le registrazioni della gestione del prodotto non conforme (es. smaltimento e/o distruzione).

L'operatore deve indicare le modalità di gestione in caso di rilevamento della presenza di un prodotto o di una sostanza non autorizzati. La procedura dovrà tener conto:

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	---

- della procedura in caso di sospetto di non conformità e le modalità di gestione del prodotto non conforme, ai sensi dell'art. 28, comma 2 e dell'art. 29 del Reg. (UE) 2018/848 e del Reg. (UE) 2021/279;
- delle modalità di richiamo del prodotto non conforme, il suo stoccaggio nei magazzini ed eventuale smaltimento o riclassificazione;
- identificazione del prodotto non conforme, dei contenitori e delle aree destinate al prodotto non conforme;
- delle modalità di stoccaggio e conservazione separata;
- delle modalità di registrazione dei prodotti non conformi;
- delle modalità di tempestiva informazione dei clienti interessati da prodotti non conformi e la segnalazione alla QCertificazioni e all'Autorità competente.

2.15 Gestione dei reclami e delle non conformità

L'operatore deve indicare le modalità di registrazione e archiviazione dei reclami ricevuti dai clienti e delle non conformità relative al sistema di produzione con il metodo biologico rilevate dagli organismi di controllo.

3 Aziende agricole – produzioni apistiche (in aggiunta a quanto indicato per le aziende con produzione zootecnica) e altri prodotti animali non trasformati di cui all'allegato I del Reg. (UE) 2018/848

3.1 Descrizione dell'azienda apistica

La descrizione deve comprendere una descrizione dei fabbricati, dei siti di bottinatura e ubicazione degli apiari, nonché se del caso, dei locali adibiti al magazzinaggio, al condizionamento e alla trasformazione di prodotti apistici, materie prime e fattori di produzione, nonché alle procedure e modalità di trasporto dei prodotti.

Ad integrazione della descrizione, l'operatore allega una planimetria con evidenziati i siti di bottinatura.

3.2 Orientamento produttivo

La descrizione deve contenere l'indicazione delle specie allevate, l'indirizzo produttivo ed il numero di arnie.

Deve inoltre essere espresso l'impegno, da parte dell'operatore, a presentare annualmente, entro le tempistiche previste dalla normativa in vigore, il Programma Annuale di Produzione dei prodotti zootecnici (PAPZ) per comunicare le informazioni relative alle produzioni praticate, oltre che il Piano Annuale delle Produzioni per i prodotti trasformati (PAP) per comunicare le attività di preparazione effettuate dall'azienda.

3.3 Pratiche apistiche e gestione degli apiari

La descrizione deve contenere l'indicazione delle misure adottate dall'operatore per soddisfare le esigenze comportamentali degli animali, garantendo un livello elevato di benessere animale, nel rispetto di quanto segue:

- è vietata la distruzione delle api nei favi come metodo associato alla raccolta dei prodotti dell'apicoltura;
- sono vietate mutilazioni quali la spuntatura delle ali delle api regine;
- gli apiari devono essere ubicati in aree con sufficiente disponibilità di fonti di nettare e polline, costituite essenzialmente da coltivazioni biologiche o, se del caso, da flora spontanea o foreste gestite in modo non biologico o da colture trattate solo con metodi a basso impatto ambientale;
- gli apiari devono essere collocati a una distanza sufficiente da fonti potenzialmente contaminanti per i prodotti dell'apicoltura o nocive alla salute delle api;
- l'ubicazione degli apiari è tale che, nel raggio di 3 km dal luogo in cui si trovano, le fonti di nettare e polline siano costituite essenzialmente da coltivazioni ottenute con il metodo di produzione biologico o da flora spontanea o da colture trattate solo con metodi a basso impatto ambientale equivalenti a quelle di cui agli articoli 28 e 30 del Reg. (UE) n. 1305/2013 che non incidono sulla qualifica della produzione apicola come produzione

biologica. Tale requisito non si applica alle aree che non sono in periodo di fioritura o quando le colonie di api sono inopere;

- le arnie e i materiali utilizzati in apicoltura devono essere costituiti essenzialmente da materiali naturali che non presentano rischi di contaminazione per l'ambiente o i prodotti dell'apicoltura; è vietato l'uso, anche temporaneo, di portasciami di polistirolo;
- la cera per i nuovi telaini deve provenire da unità di produzione biologica;
- nelle arnie possono essere utilizzati solo prodotti naturali come la propoli, la cera e gli oli vegetali;
- durante le operazioni di smielatura è vietato l'uso di repellenti chimici sintetici;
- per l'estrazione del miele non è consentito l'uso di favi che contengano covate.

3.4 Programma di reperimento degli animali (origine degli animali)

La descrizione deve contenere l'indicazione della specie allevata.

In apicoltura biologica è privilegiata l'uso di *Apis mellifera* e delle sue sottospecie locali; la scelta della razza deve privilegiare le razze autoctone secondo la loro naturale distribuzione geografica: *Apis mellifera ligustica*, *Apis mellifera sicula* (limitatamente alla Sicilia) e, limitatamente alle zone di confine, le razze *Apis mellifera carnica* e *Apis mellifera nigra* e gli ibridi risultanti dal libero incrocio con le razze proprie dei paesi confinanti.

La descrizione deve contenere:

- l'indicazione del metodo utilizzato per la ricostituzione e il rinnovo degli apiari: per il rinnovo degli apiari il 20 % all'anno delle api regine e degli sciami nell'unità di produzione biologica può essere sostituito da api regine e sciami non biologici, a condizione che le api regine e gli sciami siano collocati in arnie con favi o fogli cerei provenienti da unità di produzione biologica. Ad ogni modo, uno sciame o un'ape regina all'anno possono essere sostituiti da uno sciame o da un'ape regina non biologici;
- la tipologia di acquisto di animali esterni all'azienda;
- Conversione: 12 mesi. Nel corso del periodo di conversione, la cera è sostituita con cera proveniente dall'apicoltura biologica. Tuttavia, nel caso di nuovi impianti o durante il periodo di conversione, può essere utilizzata cera d'api non biologica quando:
 - la cera prodotta biologicamente non è disponibile in commercio;
 - è dimostrato che la cera non biologica è esente da sostanze o da prodotti non autorizzati per l'uso nella produzione biologica; e
 - la cera non biologica utilizzata proviene da opercoli.
- Uso di cera non biologica: al fine di verificare la mancata disponibilità di cera prodotta biologicamente, l'operatore deve tenere a disposizione delle Autorità competenti e della QC idonee prove atte a dimostrare tale indisponibilità:
 - minimo di due richieste di acquisto ad altrettanti fornitori di cera grezza biologica e/o di fogli cerei ottenuti con cera biologica e dalle relative risposte negative. La mancata risposta, entro il termine di 5 giorni dalla data di ricevimento dalla richiesta, equivale a risposta negativa;

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	--

- l'assenza di sostanze non autorizzate nella cera utilizzata, deve essere supportata da risultati analitici.

3.5 Programma di reperimento degli alimenti

La descrizione deve definire, le modalità di alimentazione delle api alla fine della stagione produttiva, tenendo conto dei seguenti obblighi:

- nelle arnie devono essere lasciate delle scorte di miele e di polline sufficiente affinché le api possano superare il periodo invernale;
- le colonie di api possono essere alimentate soltanto quando la sopravvivenza della colonia è minacciata da condizioni climatiche avverse o per calamità naturali. In tal caso, le colonie di api sono alimentate con miele, polline, zucchero o sciroppi di zucchero da agricoltura biologica.

3.6 Piano sanitario

La descrizione deve definire le modalità adottate per l'assistenza sanitaria, nel rispetto delle seguenti norme:

- per la protezione dei telaini, delle arnie e dei favi, in particolare dagli organismi nocivi, sono consentiti soltanto i rodenticidi utilizzati nelle trappole e i prodotti e le sostanze autorizzati a norma dell'Allegato I del Reg. (UE) 2021/1165;
- per la disinfezione degli apiari sono ammessi trattamenti fisici come il vapore o la fiamma diretta;
- è ammessa la pratica della soppressione della covata maschile solo per contenere l'infestazione da *Varroa destructor*;
- se, malgrado le suddette misure preventive, le colonie sono malate o infestate, sono curate immediatamente e, se necessario, possono essere isolate in appositi apiari;
- nei casi di infestazione da *Varroa destructor* possono essere usati l'acido formico, l'acido lattico, l'acido acetico e l'acido ossalico, nonché mentolo, timolo, eucaliptolo o canfora;
- durante un trattamento in cui siano applicati prodotti allopatrici ottenuti per sintesi chimica, compresi gli antibiotici, diversi dai prodotti e dalle sostanze autorizzati a norma dell'Allegato I del Reg. (UE) 2021/1165, le colonie trattate sono isolate in appositi apiari e la cera è completamente sostituita con altra cera proveniente da apicoltura biologica. Successivamente esse sono soggette al periodo di conversione di 12 mesi.

3.7 Gestione del processo di raccolta e trasporto

L'operatore deve indicare le modalità di raccolta dei melari e trasporto in mieleria, con specifica previsione delle misure precauzionali che intende adottare per garantire la pulizia dei mezzi impiegati (apparecchiature meccaniche, contenitori, ecc.).

In caso di raccolta simultanea di prodotti biologici e in conversione, l'operatore deve descrivere le misure precauzionali, comprese le registrazioni, che intende adottare per impedire ogni

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	---

possibile mescolanza o scambio tra prodotti biologici e in conversione e per garantire l'identificazione dei prodotti biologici e in conversione.

In caso di trasporto verso i clienti, l'operatore deve indicare le modalità di trasporto del prodotto (se conto terzi o conto proprio, se dedicato solo al bio o se promiscuo) e le misure precauzionali che intende adottare per garantire l'efficacia delle modalità di pulizia dei mezzi di trasporto, al fine di impedite le eventuali contaminazioni.

Durante le operazioni di trasporto, l'operatore deve garantire l'identificazione dei prodotti biologici e in conversione tramite documento di accompagnamento specificando, oltre alle altre indicazioni previste per legge:

- il nome e l'indirizzo dell'operatore e, se diverso da quest'ultimo, del proprietario o del venditore del prodotto;
- il nome del prodotto;
- il nome o il codice numerico dell'autorità o dell'organismo di controllo a cui è assoggettato l'operatore;
- l'identificazione del lotto o matricola dell'animale che permetta di mettere in relazione il lotto con le registrazioni aziendali.;

L'operatore deve:

- garantire che il trasporto avvenga direttamente tra due operatori, entrambi assoggettati al regime di controllo delle produzioni biologiche;
- garantire che il trasporto comprenda solo prodotti biologici o solo prodotti in conversione;
- mettere a disposizione le registrazioni documentali relative alle operazioni di trasporto.

3.8 Gestione del processo di trasformazione dei prodotti aziendali

L'operatore deve indicare le attività di smielatura effettuate in azienda, se sono svolte attività mediante conto terzi o per conto terzi.

Per l'estrazione del miele l'operatore deve garantire il rispetto del divieto dell'uso di favi che contengono covate e, pertanto, dovrà descrivere quali misure precauzionali adotta per garantire il rispetto di tale divieto (es. utilizzo di escludi regina; controlli visivi; ecc.).

L'operatore deve indicare le modalità di qualifica dei fornitori, e le verifiche che metterà in atto al ricevimento di prodotti biologici da altre aziende.

L'operatore deve descrivere dettagliatamente le lavorazioni che vengono effettuate e, se possibile, inserire dei diagrammi di flusso dei processi seguiti.

L'operatore deve impegnarsi inoltre al rispetto delle disposizioni previste dalla normativa di riferimento applicabile alla specifica attività svolta.

3.9 Gestione del processo di immagazzinamento

L'operatore deve indicare le modalità di immagazzinamento dei prodotti presso le strutture aziendali assoggettate al sistema di controllo per le produzioni biologiche.

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	---

L'operatore deve indicare le modalità di pulizia delle strutture e/o attrezzature e le modalità di registrazione delle operazioni di pulizia.

Qualora si tratti di azienda promiscua deve indicare anche le modalità di separazione e identificazione con le quali vengono impedito le eventuali contaminazioni. In particolare, deve specificare la separazione e identificazione delle materie prime (bio, in conversione, convenzionali se del caso), sia di origine aziendale che di origine extraaziendale, nel rispetto di quanto segue:

- specificare le misure adottate per garantire la separazione dei prodotti biologici o in conversione dagli altri prodotti agricoli o alimentari;
- specificare le misure adottate per garantire l'identificazione delle partite e per evitare mescolanze o scambi tra prodotti biologici, in conversione e non biologici;
- specificare le misure adottate per garantire una pulizia adeguata, le modalità per controllarne l'efficacia, prima di effettuare il magazzinaggio dei prodotti biologici o in conversione e le modalità di registrazione di tali operazioni.

3.10 Gestione del processo di qualifica dei fornitori

L'operatore deve indicare le modalità con le quali qualifica il fornitore: acquisizione del certificato, nonché verifica periodica sul sistema SIAN-SIB della rispondenza e validità dei documenti ed archiviazione dell'evidenza oggettiva.

La cera, intesa anche come fogli cerei pronti all'uso, deve provenire da operatori assoggettati al metodo di produzione biologica, garantendo in ogni fase del processo di trasformazione della cera la tracciabilità e l'origine della stessa.

3.11 Gestione del processo della verifica in accettazione

L'operatore deve indicare le modalità con le quali verifica in accettazione le materie prime ed i mezzi tecnici:

- verifica delle indicazioni di conformità (documento di accompagnamento e/o etichette);
- verifica della corrispondenza del prodotto dichiarato con quello realmente acquistato;
- verifica dell'integrità delle confezioni;
- se del caso, esecuzione di un piano di controllo analitico sulla cera convenzionale in entrata;
- modalità di registrazione delle verifiche effettuate.

3.12 Registros, tracciabilità e bilancio della massa

L'operatore deve indicare le modalità di tenuta e conservazione di tutte le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli e per tracciare i processi aziendali.

L'operatore deve conservare una mappa su scala adeguata o le coordinate geografiche dell'ubicazione delle arnie, da fornire all'Autorità di controllo e alla QC per dimostrare che le aree accessibili alle colonie soddisfano le prescrizioni del Reg. (UE) 2018/848.

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	---

L'operatore deve implementare il Registro dell'apiario dove annotare:

- nutrizione: nome del prodotto usato, date, quantità e arnie in cui il prodotto è usato;
- identificazione delle arnie: ubicazione dell'apiario, periodo di spostamento;
- asportazione dei melari;
- operazioni di smielatura: quantità e date della raccolta del miele;
- tutte le misure applicate.

L'operatore deve garantire la tenuta delle registrazioni che riportino le informazioni richieste dall'Allegato II, Parte II del Reg. (UE) 2018/848 e dall'Art. 2 del Reg. (UE) 2021/2119, compresa la contabilità finanziaria e di magazzino.

L'operatore deve descrivere il sistema aziendale che consenta la tracciabilità, rintracciabilità e bilancio della massa dei prodotti biologici e dei mezzi tecnici in tutte le fasi di produzione, preparazione e distribuzione, ai sensi dell'articolo 18 del Reg. (CE) n. 178/2002 e dell'art. 1 comma 4 del Reg. (UE) 2021/771.

L'operatore deve indicare se le registrazioni aziendali sono tenute su supporto cartaceo o su supporto informatico, e deve garantire che le informazioni registrate siano immutabili.

3.13 Sospetto prodotto non conforme

L'operatore deve descrivere la destinazione del prodotto non conforme durante i trattamenti veterinari, il tempo di sospensione del farmaco veterinario e le registrazioni della gestione del prodotto non conforme (es. smaltimento e/o distruzione).

L'operatore deve indicare le modalità di gestione in caso di rilevamento della presenza di un prodotto o di una sostanza non autorizzati. La procedura dovrà tener conto:

- della procedura in caso di sospetto di non conformità e le modalità di gestione del prodotto non conforme, ai sensi dell'art. 28, comma 2 e dell'art. 29 del Reg. (UE) 2018/848 e del Reg. (UE) 2021/279;
- delle modalità di richiamo del prodotto non conforme, il suo stoccaggio nei magazzini ed eventuale smaltimento o riclassificazione;
- identificazione del prodotto non conforme, dei contenitori e delle aree destinate al prodotto non conforme;
- delle modalità di stoccaggio e conservazione separata;
- delle modalità di registrazione dei prodotti non conformi;
- delle modalità di tempestiva informazione dei clienti interessati da prodotti non conformi e la segnalazione alla QCertificazioni e all'Autorità competente.

3.14 Gestione dei reclami e delle non conformità

L'operatore deve indicare le modalità di registrazione e archiviazione dei reclami ricevuti dai clienti e delle non conformità relative al sistema di produzione con il metodo biologico rilevate dagli organismi di controllo.

4 Aziende di produzione di alghe e prodotti di acquacoltura non trasformati

4.1 Descrizione dell'azienda zootecnica

La descrizione deve comprendere una descrizione degli impianti in mare, sulla terra ferma, nonché se del caso, dei locali adibiti al magazzinaggio, al condizionamento e alla trasformazione di prodotti animali, materie prime e fattori di produzione, nonché alle procedure e modalità di trasporto dei prodotti.

La descrizione deve contenere l'indicazione del/dei comune/i in cui l'azienda è ubicata oltre che l'indicazione densità di allevamento e delle caratteristiche specifiche dei sistemi di produzione e dei sistemi di contenimento ai sensi dell'Allegato II del Reg. (UE) 2020/464, specifica per singola specie allevata. Deve essere inoltre riportato il numero di unità produttive in cui l'azienda è suddivisa.

In sostituzione o ad integrazione della descrizione:

- della densità di allevamento, per singola specie, l'operatore può rimandare alla notifica presentata (ai sensi del Art. 34, comma 1 del Reg. (UE) n. 2018/848) e al PAPA annualmente presentato;
- della superficie minima delle vasche, per singola specie, l'operatore può allegare una planimetria quotata;
- della superficie minima delle gabbie marittime e valli di pesca, per singola specie, l'operatore può allegare una planimetria quotata.

L'operatore deve descrivere i luoghi in cui vengono svolte le attività, garantendo:

- la non esposizione alla contaminazione da sostanze o prodotti non autorizzati per l'uso nella produzione biologica o da inquinanti che comprometterebbero il carattere biologico dei prodotti;
- che le unità di produzione biologica e quelle di produzione non biologica siano separate adeguatamente e, laddove possibile, nel rispetto delle distanze di separazione minima. La separazione è determinata dalla situazione naturale, da impianti di distribuzione dell'acqua distinti, dalle distanze, dall'andamento delle maree e dall'ubicazione a monte e a valle dell'unità di produzione biologica, anche con riferimento al regime prevalente delle correnti marine. Se le suddette condizioni non garantiscono un'adeguata separazione tra le unità di produzione biologica e non biologica, deve essere rispettata, ove possibile, una distanza minima di 1.000 metri tra il punto di prelievo idrico dell'unità biologica e il punto di scarico dell'unità non biologica nel caso di impianti a terra e di un miglio marino tra le unità nel caso di ambiente marino. Nel caso della molluschicoltura, ove possibile, si applica una distanza minima tra unità biologiche e non biologiche di 150 metri.

L'operatore deve allegare il Piano di gestione sostenibile, redatto secondo le informazioni riportate nell'Allegato 6 del DM 229771/2022.

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	--

4.2 Orientamento produttivo

La descrizione deve contenere l'indicazione delle specie allevate e l'indirizzo produttivo, con il riferimento alla densità di allevamento.

Deve inoltre essere espresso l'impegno, da parte dell'operatore, a presentare annualmente, entro le tempistiche previste dalla normativa in vigore, il Programma Annuale di Produzione dei d'acquacoltura (PAPA) per comunicare le informazioni relative alle produzioni praticate nei singoli impianti condotti secondo il metodo biologico, oltre che il Piano Annuale delle Produzioni per i prodotti trasformati (PAP) per comunicare le attività di preparazione effettuate dall'azienda.

Per ogni nuovo operatore che chieda il riconoscimento della produzione biologica e che produca più di 20 tonnellate di prodotti di acquacoltura all'anno è richiesta una valutazione ambientale, appropriata all'unità di produzione, intesa ad accertare le condizioni dell'unità di produzione e dell'ambiente circostante e i probabili effetti del suo esercizio. L'operatore deve allegare la valutazione ambientale. Il contenuto della valutazione ambientale si basa sull'allegato IV della Direttiva 2011/92/UE. Se l'unità di produzione è già stata oggetto di una valutazione equivalente, è consentito riutilizzare quest'ultima per lo scopo in questione.

Per "valutazione equivalente" si intende una valutazione il cui contenuto sia, come minimo, formulato in modo da soddisfare gli otto criteri predisposti dall'allegato IV della direttiva 2011/92/UE.

4.3 Gestione delle alghe

La descrizione deve contenere l'indicazione delle misure adottate dall'operatore per soddisfare le esigenze sulla qualità delle acque nelle aree di raccolta e nelle zone di coltivazione:

La raccolta delle alghe selvatiche o di parti di esse:

- le aree di coltura devono essere idonee sotto il profilo della salubrità e siano di stato ecologico elevato, quale definito dalla direttiva 2000/60/CE, o siano di qualità equivalente a quella delle corrispondenti zone di classificazione definite negli atti di esecuzione adottati dalla Commissione in conformità dell'articolo 18, paragrafo 8, del Reg. (UE) 2017/625;
- la raccolta non comprometta in modo significativo l'equilibrio dell'ecosistema naturale o la conservazione delle specie nella zona di raccolta;
- è vietata la distruzione di mangrovie.

La coltivazione delle alghe:

- è praticata in zone con caratteristiche ambientali e di salubrità per lo meno equivalenti a quale definito dalla direttiva 2000/60/CE, o siano di qualità equivalente a quella delle corrispondenti zone di classificazione definite negli atti di esecuzione adottati dalla Commissione in conformità dell'articolo 18, paragrafo 8, del Reg. (UE) 2017/625;
- sono attuate pratiche sostenibili in tutte le fasi della produzione, dalla raccolta di stadi giovanili delle alghe al raccolto finale;

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	---

- allo scopo di garantire un ampio patrimonio genetico, giovani alghe selvatiche vengono raccolte periodicamente e introdotte nello stock coltivato al chiuso, così da mantenerne ed elevarne il livello di diversità;
- non sono utilizzati concimi, eccetto negli impianti al chiuso e soltanto se inclusi nell'Allegato II del Reg. (UE) 2021/1165. L'operatore deve tenere le registrazioni dell'uso di tali prodotti, compresi la data o le date in cui ciascun prodotto è stato utilizzato, il nome del prodotto e la quantità applicata con informazioni su lotti / vasche / bacini interessati;
- l'alghicoltura in mare utilizza esclusivamente elementi nutritivi naturalmente presenti nell'ambiente o provenienti dalla produzione di animali di acquacoltura biologica; in tal caso preferibilmente prodotti nelle immediate vicinanze, nell'ambito di un sistema di policoltura;
- negli impianti a terra che si avvalgono di fonti esterne di nutrienti, i livelli di nutrienti negli effluenti sono, in modo verificabile, uguali o inferiori a quelli dell'acqua in entrata. Possono essere utilizzati soltanto nutrienti di origine vegetale o minerale autorizzati a norma dell'Allegato II del Reg. (UE) 2021/1165. L'operatore deve registrare l'uso di tali prodotti, compresi la data o le date in cui ciascun prodotto è stato utilizzato, il nome del prodotto e la quantità applicata con informazioni su lotti / vasche / bacini interessati;
- la densità di coltura o l'intensità operativa deve salvaguardare l'integrità dell'ambiente acquatico assicurando che non sia superata la quantità massima di alghe che può essere tollerata senza effetti negativi per l'ambiente. L'operatore deve registrare la densità di coltura o l'intensità operativa;
- le corde e altri attrezzi usati per la coltura delle alghe sono riutilizzati o riciclati ove possibile.

4.4 Raccolta delle alghe selvatiche

La descrizione deve contenere l'indicazione delle misure adottate dall'operatore per garantire una raccolta sostenibile, nel rispetto dei seguenti requisiti:

- per la raccolta delle alghe l'operatore deve effettuare una stima iniziale, una tantum, della biomassa;
- presso l'unità o nei locali dell'azienda sono tenuti documenti contabili che consentono all'operatore di accertare e alla QC di verificare, che i raccoglitori abbiano fornito esclusivamente alghe selvatiche prodotte in conformità del presente regolamento;
- la raccolta deve essere effettuata in modo tale che le quantità ottenute non incidano in misura rilevante sullo stato dell'ambiente acquatico. L'operatore deve adottare misure idonee a consentire la rigenerazione delle alghe e a evitare la raccolta di specie accessorie, per esempio facendo attenzione alla tecnica di raccolta, alle dimensioni minime, all'età, ai cicli riproduttivi e alle dimensioni delle alghe restanti;
- se le alghe sono prelevate da una zona di raccolta comune o condivisa, devono essere resi disponibili adeguati documenti giustificativi, che dimostrano che la raccolta complessiva è conforme al presente regolamento. I documenti giustificativi sono:

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	---

- la resa annua sostenibile per ciascuna prateria inserita in una zona di raccolta comune o condivisa;
- la stima del raccolto annuale effettuato da ciascun operatore o gruppo di operatori nella zona di raccolta comune o condivisa.

4.5 Pratiche zootecniche e gestione degli animali

La descrizione deve contenere l'indicazione delle misure adottate dall'operatore per soddisfare le esigenze comportamentali degli animali, specifici per singola specie, garantendo un livello elevato di benessere animale. In particolare, deve descrivere:

- le modalità adottate per il riscaldamento o raffreddamento dell'acqua;
- le modalità di gestione dell'ambiente di allevamento, ai sensi del punto 3.1.5.3 dell'Allegato II, Parte III del Reg. (UE) 2018/848, per quanto riguarda gli spazi, la qualità dell'acqua, condizioni di temperatura e luce, verifica degli effetti della densità;
- le registrazioni delle misure di monitoraggio e manutenzione riguardanti il benessere degli animali e la qualità dell'acqua;
- negli allevamenti atterra, le modalità di monitoraggio e controllo della portata e della qualità dell'acqua in entrata ed in uscita;
- negli allevamenti in mare, le modalità di monitoraggio delle correnti, la profondità e ricambio dell'acqua per minimizzare l'impatto sul fondo marino e sul corpo idrico circostante;
- le modalità di monitoraggio per minimizzare le fuga e la gestione in caso di fuga dei pesci per limitare l'impatto sull'ecosistema locale;
- le modalità di gestione della manipolazione degli animali per evitare stress e lesioni fisiche;
- le modalità di gestione dell'illuminazione artificiale e dell'aereazione;
- programma di formazione del personale in materia di salute e benessere degli animali.

L'operatore deve rispettare le norme dettagliate per specie o per gruppo di specie stabilite dall'allegato II del Reg. (UE) 2020/464 relativamente alla densità di allevamento e alle caratteristiche specifiche dei sistemi di produzione e dei sistemi di contenimento.

4.6 Piano di gestione degli organismi incrostanti e dei reflui

La descrizione deve contenere l'indicazione delle modalità di rimozione degli organismi incrostanti e dei reflui, nel rispetto di quanto segue:

- gli organismi incrostanti sono rimossi unicamente a mano o con mezzi fisici ed eventualmente rigettati in mare a debita distanza dal sito di allevamento o coltura;
- per combattere gli organismi incrostanti competitivi, i molluschi possono essere trattati con una soluzione di calce una sola volta durante il ciclo di produzione;
- per la produzione di animali di acquacoltura in stagni, vasche o vasche rettangolari «raceway», l'azienda deve dotare di letti filtranti naturali, di vasche di decantazione, di filtri biologici o di filtri meccanici per la raccolta dei nutrienti residui oppure utilizzano

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	---

alghe o animali (molluschi bivalvi) che contribuiscono a migliorare la qualità dei reflui. Se del caso, il monitoraggio degli effluenti ha luogo ad intervalli regolari;

- il mangime non consumato, le feci e gli animali morti sono rimossi rapidamente per evitare ogni rischio di degrado ambientale significativo della qualità dell'acqua, per scongiurare il pericolo di malattie e per non attirare insetti e roditori.

4.7 Programma di reperimento degli animali (origine degli animali)

Per quanto riguarda l'origine degli animali di acquacoltura, l'operatore deve descrivere le modalità di applicazione delle norme stabilite dal punto 3.1.2.1 dell'Allegato II, Parte III del Reg. (UE) 2018/848.

Per quanto riguarda la riproduzione, l'operatore deve descrivere le modalità di applicazione delle norme stabilite dal punto 3.1.2.2 dell'Allegato II, Parte III del Reg. (UE) 2018/848.

Per quanto riguarda la produzione di novellame, l'operatore deve descrivere le modalità di applicazione delle norme stabilite dal punto 3.1.2.3 dell'Allegato II, Parte III del Reg. (UE) 2018/848.

La descrizione deve contenere:

- l'indicazione del metodo utilizzato per la ricostituzione e il rinnovo degli animali;
- il tipo di fecondazione utilizzata;
- la tipologia di acquisto di animali esterni all'azienda;
- le modalità di registrazione, in modo da identificare gli animali / i gruppi di animali, la data di arrivo e il tipo di specie, le quantità, la qualifica di prodotto biologico o non biologico e il periodo di conversione.

4.8 Programma di reperimento degli alimenti

La descrizione deve definire, per singola specie allevata, le modalità adottate per la nutrizione dei pesci al fine di soddisfare il loro fabbisogno nutrizionale nei vari stadi di sviluppo.

Per quanto riguarda l'alimentazione dei pesci, dei crostacei e degli echinodermi, l'operatore deve descrivere le modalità di applicazione delle norme stabilite dal punto 3.1.3.1 dell'Allegato II, Parte III del Reg. (UE) 2018/848.

Per quanto riguarda i molluschi bivalvi e le altre specie che non sono alimentate dall'uomo, ma si nutrono di plancton naturale, l'operatore deve descrivere le modalità di applicazione delle norme stabilite dal punto 3.1.3.2 dell'Allegato II, Parte III del Reg. (UE) 2018/848.

Per quanto riguarda gli animali di acquacoltura carnivori, l'operatore deve descrivere le modalità di applicazione delle norme stabilite dal punto 3.1.3.3 dell'Allegato II, Parte III del Reg. (UE) 2018/848.

Per quanto riguarda altri animali di acquacoltura (gamberi peneidi e i gamberi di acqua dolce, nonché i pesci tropicali di acqua dolce), l'operatore deve descrivere le modalità di applicazione delle norme stabilite dal punto 3.1.3.4 dell'Allegato II, Parte III del Reg. (UE) 2018/848.

La descrizione deve definire, per singola specie allevata,

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	---

- la razione media giornaliera, per categoria produttiva e stadio fisiologico;
- le rese produttive o incremento di crescita medio;
- le modalità di registrazione dei regimi di alimentazione.

4.9 Piano sanitario

La descrizione deve definire, per singola specie allevata:

- le modalità adottate per la profilassi: l'operatore deve descrivere le modalità di applicazione delle norme stabilite dal punto 3.1.4.1 dell'Allegato II, Parte III del Reg. (UE) 2018/848 e dall'articolo 6, comma 8 e 12 del DM 229771/2022;
- le modalità adottate per il piano terapeutico – trattamenti veterinari, sotto la responsabilità di un veterinario, distinti tra obbligatori e a necessità (quando gli animali si ammalano o si feriscono): l'operatore deve descrivere le modalità di applicazione delle norme stabilite dal punto 3.1.4.2 dell'Allegato II, Parte III del Reg. (UE) 2018/848 e dall'articolo 6, comma 8 e 12 del DM 229771/2022.
- le modalità di registrazione della profilassi: l'operatore deve registrare le misure di profilassi applicate, fornendo dettagli sul fermo degli impianti, la pulizia e il trattamento delle acque, nonché su eventuali trattamenti veterinari e altre cure antiparassitarie applicati e, in particolare, su data del trattamento, diagnosi, posologia, nome del prodotto utilizzato per il trattamento e, se del caso, prescrizione per le cure veterinarie, nonché sul periodo di sospensione applicato prima di commercializzare ed etichettare i prodotti di acquacoltura come biologici.

4.10 Gestione del processo di raccolta e trasporto

L'operatore deve indicare le modalità di raccolta delle produzioni, con specifica previsione delle misure precauzionali che intende adottare per garantire la pulizia dei mezzi impiegati (apparecchiature meccaniche, contenitori, ecc.).

In caso di raccolta simultanea di prodotti biologici, in conversione e non biologici, l'operatore deve descrivere le misure precauzionali, comprese le registrazioni, che intende adottare per impedire ogni possibile mescolanza o scambio tra prodotti biologici, in conversione e non biologici e per garantire l'identificazione dei prodotti biologici e in conversione.

L'operatore deve indicare le modalità di trasporto del pesce vivo (se conto terzi o conto proprio, se dedicato solo al bio o se promiscuo) e le misure precauzionali che intende adottare per garantire l'efficacia delle modalità di pulizia dei mezzi di trasporto, al fine di impedite le eventuali contaminazioni, nel rispetto di quanto segue:

- i pesci vivi sono trasportati in vasche adatte, contenenti acqua pulita la cui temperatura e la cui concentrazione di ossigeno disciolto ne soddisfino le esigenze fisiologiche;
- prima del trasporto di pesci e di prodotti ittici biologici, le vasche sono pulite, disinfettate e sciacquate meticolosamente;
- sono prese le necessarie precauzioni per attenuare lo stress. La densità durante il trasporto non raggiunge un livello che risulti pregiudizievole per la specie;

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	---

- le modalità di registrazione delle operazioni precedenti.

Durante le operazioni di trasporto, l'operatore deve garantire l'identificazione dei prodotti biologici e in conversione tramite documento di accompagnamento, oltre alle altre indicazioni previste per legge:

- il nome e l'indirizzo dell'operatore e, se diverso da quest'ultimo, del proprietario o del venditore del prodotto;
- il nome del prodotto;
- il nome o il codice numerico dell'autorità o dell'organismo di controllo a cui è assoggettato l'operatore;
- l'identificazione del lotto o matricola dell'animale che permetta di mettere in relazione il lotto con le registrazioni aziendali.;

L'operatore deve:

- garantire che il trasporto avvenga direttamente tra due operatori, entrambi assoggettati al regime di controllo delle produzioni biologiche;
- garantire che il trasporto comprenda solo prodotti biologici o solo prodotti in conversione;
- garantire che tutte le persone addette alla cura degli animali e al trattamento di animali durante il trasporto possiedono le necessarie conoscenze e competenze di base in materia di salute e benessere degli animali e hanno seguito una formazione adeguata, come previsto in particolare dal Reg. (CE) n. 1/2005;
- garantire che il trasporto degli animali abbia una durata il più possibile limitata e nel rispetto delle disposizioni imposte dal Reg. (CE) n. 1/2005;
- mettere a disposizione le registrazioni documentali relative alle operazioni di trasporto.

4.11 Gestione del processo di trasformazione dei prodotti aziendali

L'operatore deve indicare le attività effettuate in azienda, se sono svolte attività mediante conto terzi o per conto terzi.

L'operatore deve indicare le modalità di qualifica dei fornitori, e le verifiche che metterà in atto al ricevimento di prodotti biologici da altre aziende.

L'operatore deve descrivere dettagliatamente le lavorazioni che vengono effettuate e, se possibile, inserire dei diagrammi di flusso dei processi seguiti.

L'operatore deve impegnarsi inoltre al rispetto delle disposizioni previste dalla normativa di riferimento applicabile alla specifica attività svolta.

L'operatore deve garantire che tutte le persone addette alla cura degli animali e al trattamento di animali durante la macellazione possiedono le necessarie conoscenze e competenze di base in materia di salute e benessere degli animali e hanno seguito una formazione adeguata.

L'operatore deve garantire che:

- agli animali sono risparmiate il più possibile le sofferenze nel corso della loro intera vita oltre che, al momento della macellazione;

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	---

- non vengano praticate l'ablazione del peduncolo oculare, incluse tutte le pratiche simili, come la legatura, l'incisione e lo schiacciamento;
- le tecniche di macellazione fanno immediatamente cadere il pesce in stato di incoscienza e lo rendono insensibile al dolore. La manipolazione prima della macellazione è eseguita in modo da evitare lesioni, mantenendo allo stesso tempo la sofferenza e lo stress a un livello minimo.

4.12 Gestione del processo di immagazzinamento

L'operatore deve indicare le modalità di immagazzinamento dei prodotti presso le strutture aziendali assoggettate al sistema di controllo per le produzioni biologiche.

L'operatore deve indicare le modalità di pulizia delle strutture e/o attrezzature e le modalità di registrazione delle operazioni di pulizia.

Qualora si tratti di azienda promiscua deve indicare anche le modalità di separazione e identificazione con le quali vengono impedito le eventuali contaminazioni. In particolare, deve specificare la separazione e identificazione delle materie prime (bio, in conversione, convenzionali se del caso), sia di origine aziendale che di origine extraaziendale, nel rispetto di quanto segue:

- specificare le misure adottate per garantire la separazione dei prodotti biologici o in conversione dagli altri prodotti agricoli o alimentari;
- specificare le misure adottate per garantire l'identificazione delle partite e per evitare mescolanze o scambi tra prodotti biologici, in conversione e non biologici;
- specificare le misure adottate per garantire una pulizia adeguata, le modalità per controllarne l'efficacia, prima di effettuare il magazzino dei prodotti biologici o in conversione e le modalità di registrazione di tali operazioni.

4.13 Gestione del processo di qualifica dei fornitori

L'operatore deve indicare le modalità con le quali qualifica il fornitore: acquisizione del certificato, nonché verifica periodica sul sistema SIAN-SIB della rispondenza e validità dei documenti ed archiviazione dell'evidenza oggettiva.

4.14 Gestione del processo della verifica in accettazione

L'operatore deve indicare le modalità con le quali verifica in accettazione le materie prime ed i mezzi tecnici:

- verifica delle indicazioni di conformità (documento di accompagnamento e/o etichette);
- verifica della dichiarazione di provenienza e destinazione degli animali;
- verifica della corrispondenza del prodotto dichiarato con quello realmente acquistato;
- verifica dell'integrità delle confezioni;
- se del caso, esecuzione di un piano di controllo analitico sui prodotti bio o in conversione in entrata;

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	---

- modalità di registrazione delle verifiche effettuate.

4.15 Registros, tracciabilità e bilancio della massa

L'operatore deve indicare le modalità di tenuta e conservazione di tutte le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli e per tracciare i processi aziendali.

L'operatore deve garantire la tenuta delle registrazioni che riportino le informazioni richieste dall'Allegato II, Parte III del Reg. (UE) 2018/848 e dall'Art. 2 del Reg. (UE) 2021/2119, compresa la contabilità finanziaria e di magazzino.

L'operatore deve descrivere il sistema aziendale che consenta la tracciabilità, rintracciabilità e bilancio della massa dei prodotti biologici e dei mezzi tecnici in tutte le fasi di produzione, preparazione e distribuzione, ai sensi dell'articolo 18 del Reg. (CE) n. 178/2002 e dell'art. 1 comma 4 del Reg. (UE) 2021/771.

L'operatore deve indicare se le registrazioni aziendali sono tenute su supporto cartaceo o su supporto informatico, e deve garantire che le informazioni registrate siano immutabili.

4.16 Sospetto prodotto non conforme

L'operatore deve descrivere la destinazione del prodotto non conforme durante i trattamenti veterinari, il tempo di sospensione del farmaco veterinario e le registrazioni della gestione del prodotto non conforme (es. smaltimento e/o distruzione).

L'operatore deve indicare le modalità di gestione in caso di rilevamento della presenza di un prodotto o di una sostanza non autorizzati. La procedura dovrà tener conto:

- della procedura in caso di sospetto di non conformità e le modalità di gestione del prodotto non conforme, ai sensi dell'art. 28, comma 2 e dell'art. 29 del Reg. (UE) 2018/848 e del Reg. (UE) 2021/279;
- delle modalità di richiamo del prodotto non conforme, il suo stoccaggio nei magazzini ed eventuale smaltimento o riclassificazione;
- identificazione del prodotto non conforme, dei contenitori e delle aree destinate al prodotto non conforme;
- delle modalità di stoccaggio e conservazione separata;
- delle modalità di registrazione dei prodotti non conformi;
- delle modalità di tempestiva informazione dei clienti interessati da prodotti non conformi e la segnalazione alla QCertificazioni e all'Autorità competente.

4.17 Gestione dei reclami e delle non conformità

L'operatore deve indicare le modalità di registrazione e archiviazione dei reclami ricevuti dai clienti e delle non conformità relative al sistema di produzione con il metodo biologico rilevate dagli organismi di controllo.

5 Aziende di preparazione – prodotti alimentari, mangimi, prodotti vitivinicoli, distribuzione (inclusa l’esportazione), magazzinaggio, prodotti dell’acquacoltura e prodotti trasformati di cui all’allegato I del Reg. (UE) 2018/848 destinati ad essere utilizzati come alimenti o mangimi.

5.1 Descrizione dell’azienda di preparazione

La descrizione deve indicare gli impianti adibiti al ricevimento, alla trasformazione, all’imballaggio, all’etichettatura e al magazzinaggio dei prodotti biologici prima e dopo le relative operazioni, nonché le modalità di trasporto.

5.2 Gestione del processo di preparazione

La descrizione deve contenere l’indicazione delle attività di preparazione per ogni categoria di prodotto oggetto di certificazione e del processo di produzione.

Deve inoltre essere espresso l’impegno, da parte dell’operatore, a presentare annualmente, entro le tempistiche previste dalla normativa in vigore, il Piano Annuale delle Produzioni per i prodotti trasformati (PAP) per comunicare le attività di preparazione effettuate dall’azienda.

L’operatore deve indicare le attività effettuate in azienda, se sono svolte attività mediante conto terzi o per conto terzi.

L’operatore deve descrivere dettagliatamente le lavorazioni che vengono effettuate e inserire dei diagrammi di flusso dei processi seguiti.

L’operatore deve descrivere l’analisi del processo per l’individuazione dei rischi di contaminazione dei prodotti biologici e la predisposizione di misure precauzionali:

- la pianificazione/programmazione delle lavorazioni dei prodotti biologici (es. prima lavorazione della giornata): le operazioni devono essere eseguite in cicli completi, separate fisicamente o nel tempo da operazioni analoghe effettuate su prodotti non biologici. Descrivere come si garantisce il rispetto della separazione:
 - nel caso della separazione fisica (esistenza di una linea di produzione o di attrezzature dedicate a tempo indeterminato alle produzioni biologiche): la linea deve essere evidenziata sulla planimetria e identificata all’interno dello stabilimento;
 - nel caso di separazione nel tempo (impiego alternato della medesima linea per le produzioni biologiche e per quelle convenzionali): descrivere i criteri di programmazione e le misure precauzionali adottate per garantire la separazione; verificare e registrare l’efficacia delle misure precauzionali adottate;
- le modalità di pulizia dei locali di magazzinaggio, dei macchinari/attrezzature (di proprietà e dei terzisti non assoggettati) e le modalità di validazione delle procedure di pulizia: le operazioni eseguite sui prodotti da agricoltura biologica, devono essere svolte solo a seguito di una pulizia degli impianti di stoccaggio e produzione. Le operazioni di

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	--

pulizia devono essere registrate e l'efficacia delle misure di pulizia deve essere registrata e verificata. Descrivere:

- la modalità di pulizia e sanificazione dei locali e delle strutture di stoccaggio e conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti biologici, specificando la frequenza, le tecniche ed i prodotti impiegati, le relative registrazioni, il personale responsabile ecc.;
- la modalità di pulizia e sanificazione degli impianti e delle attrezzature di produzione, specificando la frequenza, il tipo di detergente o sanificante impiegato, le relative registrazioni, il personale responsabile ecc.;
- la modalità di valutazione dell'efficacia delle pulizie: oltre alla registrazione dell'avvenuta esecuzione delle pulizie, deve essere verificata la loro efficacia al fine di evitare la contaminazione tra prodotto convenzionale e prodotto biologico, e di tale verifica ne deve essere conservata opportuna registrazione. La pulizia degli impianti può avvenire anche mediante lo scarto della testa di lavorazione e, ove necessario, della coda di lavorazione. L'operatore in questo caso dovrà descrivere quanto prodotto biologico ritiene sia da scartare all'inizio e alla fine del ciclo di lavorazione, la destinazione fisica finale degli scarti e il documento dove saranno registrate tali operazioni. Le quantità destinate allo scarto, i controlli e l'efficacia della modalità di pulizia con lo scarto di tesa e/o di coda deve essere oggetto di specifiche registrazioni.
- identificazione, separazione e protezione di tutte le materie prime, dei semilavorati dei prodotti finiti biologici da analoghi prodotti convenzionali e da ogni altra sostanza non autorizzata dalla normativa biologica. Descrivere:
 - le modalità di stoccaggio e conservazione dei prodotti biologici;
 - le modalità di identificazione dei prodotti biologici;
- le azioni adottate per proteggere l'ambiente produttivo da contaminazioni accidentali;
- indicazione della resa di lavorazione;
- modalità di gestione dei sottoprodotti e degli scarti;

5.3 Gestione dei prodotti

La descrizione deve contenere:

- l'indicazione delle categorie di prodotti biologici oggetto di certificazione, processati dall'azienda;
- la composizione dei prodotti, nel rispetto delle prescrizioni stabilite:
 - per gli alimenti biologici trasformati: dal punto 2, dell'allegato II, parte IV del Reg. (UE) 2018/848 e all'Art. 23 del Reg. (UE) 2020/464;
 - per i mangimi: dal punto 2, dell'allegato II, parte V del Reg. (UE) 2018/848 e all'Art. 24 del Reg. (UE) 2020/464;
 - per il vino: dall'allegato II, parte VI del Reg. (UE) 2018/848;
 - per i lieviti: dall'allegato II, parte VII del Reg. (UE) 2018/848.

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	---

L'operatore dovrà comunicare le suddette informazioni utilizzando la modulistica specifica adottata e messa a disposizione dalla QCertificazioni.

- Le modalità di acquisizione delle dichiarazioni di assenza di OGM.

5.4 Gestione del processo di confezionamento e imballaggio

La descrizione deve contenere l'indicazione delle attività di confezionamento ed imballaggio per ogni categoria di prodotto oggetto di certificazione (semilavorati e prodotti finiti). In particolare, deve riportare le modalità di etichettatura dei prodotti biologici, nel rispetto degli obblighi stabiliti dagli Artt. 30, 32 e 33 del Reg. (UE) 2018/848, dall'Art. 3 del Reg. (UE) 2021/279 e dall'Art. 11 del DM 229771/2022.

5.5 Gestione del processo di qualifica dei fornitori

L'operatore deve indicare le modalità con le quali qualifica il fornitore (compresi i terzisti certificati e non):

- acquisizione del certificato, nonché verifica periodica sul sistema SIAN-SIB della rispondenza e validità dei documenti ed archiviazione dell'evidenza oggettiva;
- modalità di verifica della corrispondenza tra i dati contenuti nei documenti di certificazione ricevuti dal fornitore e il tipo e la quantità di materia prima biologica acquistata.

Nel caso in cui l'operatore si avvale di un terzista, l'operatore deve:

- produrre copia del contratto di prestazione d'opera con impegno dell'appaltatore a rispettare i requisiti delle produzioni biologiche;
- descrivere i flussi delle merci da e verso i terzisti, con identificazione dei prodotti;
- verificare le registrazioni delle attività di pulizia delle attrezzature utilizzate dal terzista.

5.6 Gestione del processo della verifica in accettazione

L'operatore deve indicare le modalità con le quali verifica in accettazione della merce in entrata:

- verifica della corrispondenza della merce ordinata e della merce consegnata;
- verifica dello stato della merce;
- verifica delle informazioni riportate in etichetta;
- verifica del documento di accompagnamento e delle informazioni richieste dal punto 2.1.1 dell'Allegato III del Reg. (UE) 2018/848;
- pulizia del mezzo di trasporto;
- modalità di registrazione dei controlli effettuati in accettazione.

5.7 Gestione del processo di immagazzinamento

L'operatore deve indicare le modalità di immagazzinamento del prodotto presso le strutture aziendali assoggettate al sistema di controllo per le produzioni biologiche, nel rispetto degli obblighi stabiliti dai punti 7.1, 7.4 e 7.5 dell'Allegato III del Reg. (UE) 2018/848.

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	---

L'operatore deve indicare le modalità di pulizia delle attrezzature e le modalità di registrazione delle operazioni di pulizia o rimandare ai punti del proprio manuale HACCP.

Qualora si tratti di azienda promiscua deve indicare anche le modalità di separazione e identificazione con le quali vengono impedito le eventuali contaminazioni.

5.8 Gestione dei trasporti dei prodotti in altre unità

L'operatore deve indicare le modalità di trasporto del prodotto (se conto terzi o conto proprio, se dedicato solo al bio o se promiscuo) e le misure precauzionali che intende adottare per garantire l'efficacia delle modalità di pulizia dei mezzi di trasporto, al fine di impedite le eventuali contaminazioni.

Durante le operazioni di trasporto, l'operatore deve garantire l'identificazione dei prodotti biologici e in conversione tramite l'etichetta (per i prodotti preimballati) o tramite documento di accompagnamento (prodotti sfusi) specificando, oltre alle altre indicazioni previste per legge:

- il nome e l'indirizzo dell'operatore e, se diverso da quest'ultimo, del proprietario o del venditore del prodotto;
- il nome del prodotto;
- il nome o il codice numerico dell'autorità o dell'organismo di controllo a cui è assoggettato l'operatore;
- l'identificazione del lotto che permetta di mettere in relazione il lotto con le registrazioni aziendali.

Nel caso di trasporto di prodotti sfusi, l'operatore deve:

- garantire che il trasporto avvenga direttamente tra due operatori, entrambi assoggettati al regime di controllo delle produzioni biologiche;
- garantire che il trasporto comprenda solo prodotti biologici o solo prodotti in conversione;
- garantire che i prodotti siano accompagnati da un documento di accompagnamento che riporti le informazioni richieste dal punto 2.1.1 dell'Allegato III del Reg. (UE) 2018/848;
- mettere a disposizione le registrazioni documentali relative alle operazioni di trasporto.

L'operatore deve indicare le modalità di pulizia dei vani di carico e le modalità di registrazione delle operazioni di pulizia o rimandare ai punti del proprio manuale HACCP.

Nel caso specifico del trasporto dei mangimi verso altre unità di produzione o di preparazione o verso altri locali di magazzino, l'operatore deve descrivere come rispetta i requisiti stabiliti dal punto 3 dell'Allegato III del Reg. (UE) 2018/848.

5.9 Gestione delle attività in subappalto

L'operatore che ha parzialmente o interamente subappaltato a terzi, operazioni di preparazione, confezionamento, stoccaggio, frigoconservazione di prodotti da agricoltura biologica, deve fornire:

- un elenco dei subappaltatori certificati e non certificati con una descrizione delle loro attività e l'indicazione degli organismi o delle autorità di controllo da cui dipendono;

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	--

- la descrizione delle modalità di invio delle materie prime o dei prodotti finiti ai terzisti, indicando:
 - se provengono dall'operatore stesso oppure se transitano da fornitore a terzista;
 - la responsabilità del trasporto;
 - se le materie prime/i prodotti vengono inviati al terzista in imballo chiuso oppure sfusi;
- le misure pratiche per garantire l'identificazione del prodotto in transito presso i terzisti e di rientro dagli stessi.

5.10 Registros, tracciabilità e bilancio della massa

L'operatore deve indicare le modalità di tenuta e conservazione di tutte le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli e per tracciare i processi aziendali.

L'operatore deve garantire la tenuta delle registrazioni che riportino le informazioni richieste dall'Allegato II, Parte IV, Parte V, Parte VI e Parte VII del Reg. (UE) 2018/848 e dall'Art. 2 del Reg. (UE) 2021/2119, compresa la contabilità finanziaria e di magazzino.

L'operatore deve descrivere il sistema aziendale di identificazione dei prodotti che consenta la tracciabilità, rintracciabilità e bilancio della massa dei prodotti biologici in tutte le fasi di produzione, preparazione e distribuzione, ai sensi dell'articolo 18 del Reg. (CE) n. 178/2002 e dell'art. 1 comma 4 e 5 del Reg. (UE) 2021/771. Descrivere le modalità di codifica del lotto per le materie prime in entrata, per i semilavorati e per i prodotti finiti ottenuti:

- le registrazioni per la tracciabilità devono poter identificare:
 - il nome e l'indirizzo del fornitore e, se diverso da quest'ultimo, del proprietario o del venditore del prodotto;
 - il nome e l'indirizzo del destinatario e, se diverso da quest'ultimo, dell'acquirente dei prodotti;
 - il certificato del fornitore;
 - le informazioni di cui all'Allegato III, punto 2.1 del Reg. (UE) 2018/848;
 - l'idonea identificazione del lotto;
- le registrazioni per il bilancio della massa devono poter identificare:
 - la natura e i quantitativi dei prodotti consegnati all'unità, l'uso che se ne è fatto e la composizione/formulazione dei prodotti;
 - la natura e i quantitativi dei prodotti immagazzinati in loco;
 - la natura e i quantitativi dei prodotti che hanno lasciato l'unità dell'operatore per essere destinati ai locali o agli impianti di magazzinaggio del destinatario;
 - nel caso di operatori che acquistano e vendono i prodotti senza manipolarli fisicamente, la natura e i quantitativi dei prodotti che sono stati acquistati e venduti, e i fornitori e, se diversi da questi ultimi, i venditori e gli acquirenti e, se diversi da questi ultimi, i destinatari;
 - ogni perdita, aumento o riduzione dei quantitativi dei prodotti in qualsiasi fase della produzione, della preparazione e della distribuzione;

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	---

- i prodotti biologici o in conversione venduti sul mercato come non biologici.

L'operatore deve descrivere le modalità di gestione dei sottoprodotti e degli scarti.

L'operatore deve indicare se le registrazioni aziendali sono tenute su supporto cartaceo o su supporto informatico, e deve garantire che le informazioni registrate siano immutabili.

5.11 Sospetto prodotto non conforme

L'operatore deve indicare le modalità di gestione in caso di rilevamento della presenza di un prodotto o di una sostanza non autorizzati. La procedura dovrà tener conto:

- della procedura in caso di sospetto di non conformità e le modalità di gestione del prodotto non conforme, ai sensi dell'art. 28, comma 2 e dell'art. 29 del Reg. (UE) 2018/848 e del Reg. (UE) 2021/279;
- delle modalità di richiamo del prodotto non conforme, il suo stoccaggio nei magazzini ed eventuale smaltimento o riclassificazione;
- delle modalità di tempestiva informazione dei clienti interessati da prodotti non conformi e la segnalazione alla QCertificazioni e all'Autorità competente.

5.12 Gestione dei reclami e delle non conformità

L'operatore deve indicare le modalità di registrazione e archiviazione dei reclami ricevuti dai clienti e delle non conformità relative al sistema di produzione con il metodo biologico rilevate dagli organismi di controllo.

6 Aziende di importazione (in aggiunta a quanto indicato per le aziende di preparazione)

6.1 Descrizione dell'azienda di importazione

La descrizione deve indicare gli impianti adibiti al ricevimento e al magazzinaggio dei prodotti biologici prima e dopo le relative operazioni di sdoganamento (proprie e/o di terzi), la destinazione d'uso dei prodotti importati, nonché le modalità di trasporto:

- dal Paese extra UE al punto d'ingresso nell'Unione Europea;
- dal punto d'ingresso nell'Unione Europea al primo destinatario.

L'operatore deve procedere all'iscrizione su TRACES.

6.2 Gestione del processo di importazione

La descrizione deve contenere l'indicazione delle modalità di gestione dell'attività di importazione e sdoganamento.

Deve inoltre essere espresso l'impegno, da parte dell'operatore, a presentare annualmente, entro le tempistiche previste dalla normativa in vigore, il Piano Annuale delle Importazioni (PAI) per comunicare le attività di importazione effettuate dall'azienda.

L'operatore deve indicare le attività effettuate in azienda, se sono svolte attività mediante conto terzi o per conto terzi.

L'operatore deve descrivere dettagliatamente le attività di importazione che vengono effettuate e inserire dei diagrammi di flusso dei processi seguiti.

L'operatore deve descrivere l'analisi del processo per l'individuazione dei rischi di contaminazione dei prodotti biologici e la predisposizione di misure precauzionali:

- operazioni di sdoganamento svolto da ADM o dall'operatore in linea verde;
- operazioni di perfezionamento attivo;
- la pianificazione/programmazione delle operazioni di sdoganamento dei prodotti biologici: le operazioni devono essere eseguite in modo da essere separate fisicamente o nel tempo da operazioni analoghe effettuate su prodotti non biologici. Descrivere come si garantisce il rispetto della separazione:
 - nel caso della separazione fisica: descrivere se si utilizzano i magazzini doganali o magazzini dello spedizioniere e le aree dedicate ai prodotti biologici;
 - nel caso di separazione nel tempo: descrivere i criteri di programmazione e le misure precauzionali adottate per garantire la separazione; verificare e registrare l'efficacia delle misure precauzionali adottate;
- le modalità di pulizia dei locali di magazzinaggio, dei macchinari/attrezzature (di proprietà e dei terzisti non assoggettati) e le modalità di validazione delle procedure di pulizia: le operazioni eseguite sui prodotti da agricoltura biologica, devono essere svolte solo a seguito di una pulizia degli impianti di stoccaggio e produzione. Le operazioni di

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	---

pulizia devono essere registrate e l'efficacia delle misure di pulizia deve essere registrata e verificata. Descrivere:

- la modalità di pulizia e sanificazione dei locali e delle strutture di stoccaggio e conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti biologici, specificando la frequenza, le tecniche ed i prodotti impiegati, le relative registrazioni, il personale responsabile ecc.;
- la modalità di pulizia e sanificazione degli impianti e delle attrezzature di produzione, specificando la frequenza, il tipo di detergente o sanificante impiegato, le relative registrazioni, il personale responsabile ecc.;
- la modalità di valutazione dell'efficacia delle pulizie: oltre alla registrazione dell'avvenuta esecuzione delle pulizie, deve essere verificata la loro efficacia al fine di evitare la contaminazione tra prodotto convenzionale e prodotto biologico, e di tale verifica ne deve essere conservata opportuna registrazione.
- identificazione, separazione e protezione di tutte le materie prime, dei semilavorati dei prodotti finiti biologici da analoghi prodotti convenzionali e da ogni altra sostanza non autorizzata dalla normativa biologica. Descrivere:
 - le modalità di stoccaggio e conservazione dei prodotti biologici;
 - le modalità di identificazione dei prodotti biologici;
- le azioni adottate per proteggere l'ambiente produttivo da contaminazioni accidentali;
- modalità di gestione dei sottoprodotti e degli scarti;
- l'indicazione delle categorie di prodotti biologici importati e processati dall'azienda.

6.3 Gestione del processo in regime doganale speciale

La descrizione deve contenere l'indicazione delle attività di confezionamento e re-imballaggio ed etichettatura per i prodotti immagazzinati vincolati al regime di deposito doganale o di perfezionamento attivo.

La descrizione deve contenere l'indicazione dell'attività di suddivisione in diversi lotti in regime di sorveglianza doganale.

6.4 Gestione del processo di qualifica dei fornitori

L'operatore deve indicare le modalità con le quali qualifica il fornitore (esportatori nei Paesi terzi):

- acquisizione del certificato, nonché verifica periodica sul portale dell'Organismo di controllo dell'esportatore.

6.5 Gestione del processo della verifica in accettazione

I prodotti biologici o in conversione importati dai Paesi terzi sono trasportati in imballaggi o contenitori adeguati, chiusi in modo da impedire la sostituzione del contenuto e muniti di un'identificazione dell'esportatore e di qualsiasi altro contrassegno o numero che consenta di

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	---

identificare il lotto, e sono accompagnati dal certificato di controllo per l'importazione da Paesi terzi (COI).

L'operatore deve indicare le modalità con le quali verifica in accettazione della merce in entrata:

- verifica la chiusura dell'imballaggio o del contenitore;
- verifica della corrispondenza della merce ordinata e della merce consegnata;
- verifica dello stato della merce e vidimazione del campo specifico del COI;
- acquisizione e verifica del COI: deve riportare il tipo di prodotto che costituisce la partita importata ed il sigillo elettronico;
- acquisizione e verifica dei documenti di sdoganamento e dei documenti di trasporto pertinenti ed i documenti commerciali dei prodotti importati (DAU; polizza di carico; certificato fitosanitario; certificato d'origine; cmr; packing list; ecc.);
- documento di accompagnamento e delle informazioni richieste dal punto 2.1.1 dell'Allegato III del Reg. (UE) 2018/848;
- pulizia del mezzo di trasporto;
- modalità di registrazione dei controlli effettuati in accettazione.

6.6 Gestione del processo di immagazzinamento

L'operatore deve indicare le modalità di immagazzinamento del prodotto presso le strutture doganali, spedizionieri e/o aziendali assoggettate al sistema di controllo per le produzioni biologiche, nel rispetto degli obblighi stabiliti dai punti 7.1, 7.4 e 7.5 dell'Allegato III del Reg. (UE) 2018/848.

L'operatore deve indicare le modalità di pulizia delle attrezzature e le modalità di registrazione delle operazioni di pulizia o rimandare ai punti del proprio manuale HACCP.

Qualora si tratti di azienda promiscua deve indicare anche le modalità di separazione e identificazione con le quali vengono impedito le eventuali contaminazioni.

6.7 Gestione dei trasporti dei prodotti dal paese extra ue al punto di ispezione frontaliero o immissione in libera pratica

L'operatore deve indicare le modalità di trasporto del prodotto (se dedicato solo al bio o se promiscuo) e le misure precauzionali che intende adottare per garantire l'efficacia delle modalità di pulizia dei mezzi di trasporto, al fine di impedire le eventuali contaminazioni.

Durante le operazioni di trasporto, l'operatore deve garantire l'identificazione dei prodotti biologici e in conversione tramite l'etichetta e documenti di accompagnamento specificando, oltre alle altre indicazioni previste per legge:

- il nome e l'indirizzo dell'operatore e, se diverso da quest'ultimo, del proprietario o del venditore del prodotto;
- il nome del prodotto;
- il nome o il codice numerico dell'autorità o dell'organismo di controllo a cui è assoggettato l'operatore;

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	--

- l'identificazione del lotto che permetta di mettere in relazione il lotto con le registrazioni aziendali.

L'operatore deve indicare le modalità di pulizia dei vani di carico e le modalità di registrazione delle operazioni di pulizia o rimandare ai punti del proprio manuale HACCP.

6.8 Gestione delle attività in subappalto

L'operatore che ha parzialmente o interamente subappaltato a terzi, operazioni di importazione di prodotti da agricoltura biologica, deve fornire:

- un elenco dei subappaltatori certificati e non certificati con una descrizione delle loro attività e l'indicazione degli organismi o delle autorità di controllo da cui dipendono;
- la descrizione delle modalità di invio delle materie prime o dei prodotti finiti ai terzisti, indicando:
 - se provengono dall'operatore stesso oppure se transitano da fornitore a terzista;
 - la responsabilità del trasporto;
 - se le materie prime/i prodotti vengono inviati al terzista in imballo chiuso oppure sfusi;
- le misure pratiche per garantire l'identificazione del prodotto in transito presso i terzisti e di rientro dagli stessi.

6.9 Registrazioni, tracciabilità e bilancio della massa

L'operatore deve indicare le modalità di tenuta e conservazione di tutte le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli e per tracciare i processi aziendali.

L'operatore deve garantire la tenuta delle registrazioni che riportino le informazioni richieste dal Reg. (UE) 2018/848 e dall'Art. 2 del Reg. (UE) 2021/2119, compresa la contabilità finanziaria e di magazzino.

L'operatore deve descrivere il sistema aziendale di identificazione dei prodotti che consenta la tracciabilità, rintracciabilità e bilancio della massa dei prodotti biologici in tutte le fasi di importazione, ai sensi dell'articolo 18 del Reg. (CE) n. 178/2002 e dell'art. 1 comma 4 e 5 del Reg. (UE) 2021/771. Descrivere le modalità di codifica del lotto per le materie prime in entrata, per i semilavorati e per i prodotti finiti ottenuti:

- le registrazioni per la tracciabilità devono poter identificare:
 - il nome e l'indirizzo del fornitore e, se diverso da quest'ultimo, dell'esportatore;
 - il nome e l'indirizzo del destinatario e, se diverso da quest'ultimo, dell'importatore;
 - il certificato del fornitore;
 - le informazioni di cui all'Allegato III, punto 2.1 del Reg. (UE) 2018/848;
 - l'idonea identificazione del lotto;
- le registrazioni per il bilancio della massa devono poter identificare:
 - la natura e i quantitativi dei prodotti consegnati all'unità, l'uso che se ne è fatto e la composizione/formulazione dei prodotti;
 - la natura e i quantitativi dei prodotti immagazzinati in loco;

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	---

- la natura e i quantitativi dei prodotti che hanno lasciato l'unità dell'operatore per essere destinati ai locali o agli impianti di magazzinaggio del destinatario;
- nel caso di operatori che acquistano e vendono i prodotti senza manipolarli fisicamente, la natura e i quantitativi dei prodotti che sono stati acquistati e venduti, e i fornitori e, se diversi da questi ultimi, i venditori o gli esportatori e gli acquirenti e, se diversi da questi ultimi, i destinatari;
- ogni perdita, aumento o riduzione dei quantitativi dei prodotti in qualsiasi fase dell'importazione.

L'operatore deve indicare se le registrazioni aziendali sono tenute su supporto cartaceo o su supporto informatico, e deve garantire che le informazioni registrate siano immutabili.

6.10 Sospetto prodotto non conforme

L'operatore deve indicare le modalità di gestione in caso di rilevamento della presenza di un prodotto o di una sostanza non autorizzati. La procedura dovrà tener conto:

- della procedura in caso di sospetto di non conformità e le modalità di gestione del prodotto non conforme, ai sensi dell'art. 28, comma 2 e dell'art. 29 del Reg. (UE) 2018/848 e del Reg. (UE) 2021/279;
- delle modalità di richiamo del prodotto non conforme, il suo stoccaggio nei magazzini ed eventuale smaltimento o riclassificazione;
- delle modalità di tempestiva informazione dei clienti interessati da prodotti non conformi e la segnalazione alla QCertificazioni e all'Autorità competente.

6.11 Gestione dei reclami e delle non conformità

L'operatore deve indicare le modalità di registrazione e archiviazione dei reclami ricevuti dai clienti e delle non conformità relative al sistema di produzione con il metodo biologico rilevate dagli organismi di controllo.

7 Gruppi di operatori

7.1 Descrizione delle attività del Gruppo di operatori

Il documento deve riportare:

- il nome del Gruppo, indirizzo, personalità giuridica e responsabile del sistema di controlli interni (Gestore);
- la descrizione generale del progetto e degli obiettivi del Gruppo;
- la descrizione dell'attività del Gruppo e dei relativi prodotti [Art. 36, comma 1, lettera a) del Reg. (UE) 2018/848];
- la descrizione della composizione e dimensione del Gruppo [Art. 36, comma 1, lettera b) ed e) del Reg. (UE) 2018/848 e Art. 4 del Reg. (UE) 2021/279];
- la descrizione del sistema di commercializzazione comune dei prodotti del Gruppo [Art. 36, comma 1, lettera f) del Reg. (UE) 2018/848];
- la descrizione del sistema per i controlli interni, che comprende una serie documentata di attività e procedure di controllo, in base alle quali una persona o un organismo identificati sono responsabili di verificare il rispetto del Reg. (UE) 2018/848 da parte di ciascun membro del gruppo [Art. 36, comma 1, lettera g) del Reg. (UE) 2018/848];
- atti di nomina del gestore e dei tecnici ispettori del sistema di controlli interni (elenco). Il numero di ispettori del sistema di controlli interni deve essere adeguato e proporzionato in particolare al tipo, alla struttura, alla dimensione, ai prodotti, alle attività e al volume della produzione biologica del Gruppo [Art. 36, comma 1, lettera h) del Reg. (UE) 2018/848 e Art. 5, comma 1 lettera i) e j) del Reg. (UE) 2021/279];
- mansionario del gestore del sistema di controlli interni [Art. 36, comma 1, lettera h), punto dalla i) alla xii) del Reg. (UE) 2018/848 e Art. 5, comma 1 lettera b) del Reg. (UE) 2021/279];
- copia dell'accordo di adesione scritta e firmata tra ciascun membro e il Gruppo interni (elenco) [Art. 36, comma 1, lettera h), punto ii) del Reg. (UE) 2018/848 e Art. 5, comma 1 lettera b) del Reg. (UE) 2021/279];
- mansionario dei tecnici ispettori [Art. 36, comma 1, secondo alinea, punti dalla i) alla iv) del Reg. (UE) 2018/848 e Art. 5, comma 1 lettera d) del Reg. (UE) 2021/279];
- copia del modello utilizzato per le ispezioni interne [Art. 36, comma 1, lettera h), punto ii) del Reg. (UE) 2018/848 e Art. 5, comma 1 lettera c) del Reg. (UE) 2021/279];
- copia di eventuali accordi e contratti scritti tra il Gruppo e gli appaltatori, comprensive della natura delle attività appaltate [Art. 5, comma 1 lettera h) del Reg. (UE) 2021/279];

7.2 Misure preventive/pratiche da prendere a livello del Gruppo di operatori per garantire il rispetto delle norme di produzione biologica

Il documento deve riferirsi al sistema di controlli interni comprendente procedure documentate riguardanti:

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	--

- la procedura per la registrazione dei membri del Gruppo [Art. 36, comma 1, lettera g), punto i) del Reg. (UE) 2018/848];
- la procedura per le ispezioni interne: ispezioni fisiche interne annuali in loco di ciascun membro del Gruppo ed eventuali ispezioni aggiuntive basate sul rischio, programmate in ogni caso dal gestore e svolte dagli ispettori del sistema di controlli interni, [Art. 36, comma 1, lettera g), punto ii) del Reg. (UE) 2018/848];
- la procedura per l'approvazione di nuovi membri di un Gruppo esistente o, se del caso, la procedura per l'approvazione di nuove unità di produzione o di nuove attività dei membri esistenti previa approvazione da parte del gestore del sistema di controlli interni sulla base della relazione di ispezione interna [Art. 36, comma 1, lettera g), punto iii) del Reg. (UE) 2018/848];
- la procedura per la formazione degli ispettori del sistema di controlli interni, che deve avvenire almeno una volta all'anno ed essere accompagnata da una valutazione delle conoscenze acquisite dai partecipanti [Art. 36, comma 1, lettera g), punto iv) del Reg. (UE) 2018/848];
- la procedura per la formazione dei membri del Gruppo, in merito alle procedure del sistema di controlli interni e ai requisiti previsti dal Reg. (UE) 2018/848 [Art. 36, comma 1, lettera g), punto v) del Reg. (UE) 2018/848];
- la procedura per il controllo dei documenti e delle registrazioni [Art. 36, comma 1, lettera g), punto vi) del Reg. (UE) 2018/848];
- la procedura per le misure in caso di rilevazione delle non conformità durante le ispezioni interne, compreso il relativo monitoraggio [Art. 36, comma 1, lettera g), punto vii) del Reg. (UE) 2018/848];
- la procedura per la tracciabilità interna, che indica l'origine dei prodotti conferiti al sistema di commercializzazione comune del Gruppo e consente di tracciare tutti i prodotti di tutti i membri in tutte le fasi, quali la produzione, la trasformazione, la preparazione o l'immissione sul mercato, comprese la stima e il controllo incrociato delle rese di ciascun membro del Gruppo [Art. 36, comma 1, lettera g), punto viii) del Reg. (UE) 2018/848 e Art. 5, comma 1, lettera g) del Reg. (UE) 2021/279];
- la procedura per i compiti, la responsabilità e la valutazione degli ispettori del sistema di controlli interni, per quanto riguarda i prodotti e le attività del Gruppo [Art. 36, comma 1, lettera h) del Reg. (UE) 2018/848];
- la procedura e le istruzioni del sistema di controlli interni e i documenti e le registrazioni pertinenti [Art. 36, comma 1, lettera h), punto iii) del Reg. (UE) 2018/848];
- le procedure e le istruzioni per la gestione dei requisiti definiti dall'art. 36, comma 1, lettera h), punti dalla i) alla xii) del Reg. (UE) 2018/848;
- la procedura per la gestione delle non conformità [Art. 36, comma 2 del Reg. (UE) 2018/848 e Art. 5, comma 1, lettera f) del Reg. (UE) 2021/279];
- procedura per gli scambi di informazione tra il gestore del sistema di controlli interni e la QCertificazioni S.r.l.

7.3 Misure precauzionali da prendere per ridurre il rischio di immissione sul mercato di referenze contaminate da prodotti o sostanze non autorizzati e di garantire la tracciabilità e la conformità alle norme stabilite dal Reg. (UE) 2018/848.

Il documento deve descrivere, in particolare:

- l'elenco dei membri del Gruppo e gli accordi di adesione: il gestore del Gruppo deve gestire un elenco dei membri del Gruppo basato sull'iscrizione di ciascuno di essi completo delle informazioni indicate all'Art. 5, lettera a) del Reg. (UE) 2021/279. Ogni membro, preventivamente alla sua iscrizione o incremento delle unità, è soggetto a controllo e deve sottoscrivere un accordo di adesione comprendente i diritti e le responsabilità del membro. Il gestore del Gruppo, al fine del completamento dell'iscrizione, verifica che ciascun membro soddisfi i criteri di cui all'Art. 36, paragrafo 1, lettera a), b) ed e) del Reg. (UE) 2018/848 per tutta la durata della sua partecipazione al Gruppo di operatori;
- la pianificazione/programmazione delle ispezioni interne;
- dichiarazione di assenza di conflitto di interessi degli ispettori del sistema di controlli interni: il gestore del sistema di controlli interni, al momento della nomina di ciascun ispettore, deve richiedere la sottoscrizione di una dichiarazione di conflitto di interessi, che dovrà essere aggiornata e verificata annualmente;
- acquisizione dei curriculum vitae degli ispettori del sistema di controlli interni e registrazione della formazione: il gestore del sistema di controlli interni deve garantire una formazione adeguata agli ispettori ed effettuare una valutazione annuale delle competenze e delle qualifiche;
- registrazione della formazione dei membri del Gruppo: i membri del Gruppo di operatori devono ricevere una formazione adeguata sulle procedure del sistema di controlli interni e sui requisiti del Reg. (UE) 2018/848;
- sistema per i controlli interni e registrazione delle non conformità e delle misure applicate: al fine di evitare la mancata o incompleta applicazione delle misure in caso di non conformità, il gestore del sistema di controlli interni deve adottare misure adeguate in caso di non conformità e prevedere adeguati monitoraggi finalizzati alla verifica della corretta gestione del prodotto non conforme e della risoluzione delle criticità riscontrate. Le registrazioni delle non conformità comprende gli elementi previsti dell'art. 5, lettera f) del Reg. (UE) 2021/279;
- verifica del sistema di tracciabilità interna e delle rese e bilanci di massa: al fine di evitare la mancata o carente tracciabilità dei prodotti, il sistema per i controlli interni deve prevedere verifiche della tracciabilità interna, l'origine dei prodotti conferiti al sistema di commercializzazione comune del Gruppo e consentire di tracciare tutti i prodotti di tutti i membri in tutte le fasi, quali la produzione, la trasformazione, la preparazione o l'immissione sul mercato, comprese la stima e il controllo incrociato delle rese di ciascun membro del gruppo;

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	---

- programmazione delle ispezioni interne: al fine di evitare la mancata o carente esecuzione delle ispezioni interne, il gestore del sistema di controlli interni deve programmare le ispezioni interne e deve garantire l'adeguata attuazione in funzione di una calendarizzazione che consenta ispezioni fisiche interne annuali in loco di ciascun membro del Gruppo ed eventuali ispezioni aggiuntive basate sul rischio;
- aggiornamento dell'elenco dei membri del Gruppo con le informazioni relative ad eventuali periodi di sospensione: al fine di prevenire l'immissione sul mercato di prodotti provenienti da membri sospesi, il gestore del sistema di controlli interni deve mantenere aggiornato l'elenco dei membri del Gruppo con le informazioni pertinenti ai membri soggetti a misure in caso di non conformità, compresi quelli sospesi, revocati o tenuti a rispettare un nuovo periodo di conversione;
- registrazione delle non conformità e delle misure: al fine di evitare l'immissione sul mercato di prodotti giudicati non conformi, il gestore del sistema di controlli interni, ai sensi dell'Art. 6 del Reg. (UE) 2021/279, deve comunicare immediatamente alla QCertificazioni qualsiasi sospetto di non conformità grave e critica, qualsiasi sospensione o revoca di un membro, di un'unità produttiva o di locali, inclusi i centri di acquisto e raccolta, dal Gruppo e qualsiasi divieto di immettere sul mercato un prodotto come biologico o in conversione, indicando il nome del membro o dei membri interessati dal provvedimento, i relativi quantitativi e l'identificazione dei lotti.

Sommario

1. Aziende agricole – produzioni vegetali e raccolta spontanea, compresi sementi e altro materiale di propagazione vegetativa e altri prodotti vegetali non trasformati di cui all'allegato I del Reg. (UE) 2018/848	2
1.1 Descrizione dell'azienda agricola.....	2
1.2 Orientamento produttivo	2
1.3 Gestione di eventuali confini a rischio.....	2
1.4 Gestione e lavorazione del terreno	2
1.5 Concimazione e gestione della fertilità	3
1.6 Protezione fitosanitaria	4
1.7 Reperimento del materiale di moltiplicazione vegetativa	4
1.8 Gestione del processo di raccolta e trasporto.....	5
1.9 Gestione del processo di trasformazione dei prodotti aziendali.....	6
1.10 Gestione del processo di immagazzinamento	6
1.11 Gestione del processo di qualifica dei fornitori	6
1.12 Gestione del processo della verifica in accettazione	6
1.13 Registrazioni, tracciabilità e bilancio della massa.....	6
1.14 Sospetto prodotto non conforme	7
1.15 Gestione dei reclami e delle non conformità.....	7
2 Aziende agricole – produzioni zootecniche (in aggiunta a quanto indicato per le aziende con produzione vegetale) e altri prodotti animali non trasformati di cui all'allegato I del Reg. (UE) 2018/848	8
2.1 Descrizione dell'azienda zootecnica	8
2.2 Orientamento produttivo	8
2.3 Pratiche zootecniche e gestione degli animali	8
2.4 Piano di distribuzione delle deiezioni	9
2.5 Programma di reperimento degli animali (origine degli animali)	9
2.6 Programma di reperimento degli alimenti	9
2.7 Piano sanitario	10
2.8 Gestione del processo di raccolta e trasporto.....	11
2.9 Gestione del processo di trasformazione dei prodotti aziendali.....	12
2.10 Gestione del processo di immagazzinamento	12
2.11 Gestione del processo di qualifica dei fornitori	13

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	---

2.12	Gestione del processo della verifica in accettazione	13
2.13	Registrazioni, tracciabilità e bilancio della massa.....	13
2.14	Sospetto prodotto non conforme	13
2.15	Gestione dei reclami e delle non conformità.....	14
3	Aziende agricole – produzioni apistiche (in aggiunta a quanto indicato per le aziende con produzione zootecnica) e altri prodotti animali non trasformati di cui all'allegato I del Reg. (UE) 2018/848.....	15
3.1	Descrizione dell'azienda apistica	15
3.2	Orientamento produttivo	15
3.3	Pratiche apistiche e gestione degli apiari.....	15
3.4	Programma di reperimento degli animali (origine degli animali)	16
3.5	Programma di reperimento degli alimenti	17
3.6	Piano sanitario	17
3.7	Gestione del processo di raccolta e trasporto.....	17
3.8	Gestione del processo di trasformazione dei prodotti aziendali.....	18
3.9	Gestione del processo di immagazzinamento	18
3.10	Gestione del processo di qualifica dei fornitori	19
3.11	Gestione del processo della verifica in accettazione	19
3.12	Registrazioni, tracciabilità e bilancio della massa.....	19
3.13	Sospetto prodotto non conforme	20
3.14	Gestione dei reclami e delle non conformità.....	20
4	Aziende di produzione di alghe e prodotti di acquacoltura non trasformati	21
4.1	Descrizione dell'azienda zootecnica	21
4.2	Orientamento produttivo	22
4.3	Gestione delle alghe	22
4.4	Raccolta delle alghe selvatiche.....	23
4.5	Pratiche zootecniche e gestione degli animali	24
4.6	Piano di gestione degli organismi incrostanti e dei reflui	24
4.7	Programma di reperimento degli animali (origine degli animali)	25
4.8	Programma di reperimento degli alimenti	25
4.9	Piano sanitario	26
4.10	Gestione del processo di raccolta e trasporto	26

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	--

4.11	Gestione del processo di trasformazione dei prodotti aziendali.....	27
4.12	Gestione del processo di immagazzinamento	28
4.13	Gestione del processo di qualifica dei fornitori	28
4.14	Gestione del processo della verifica in accettazione	28
4.15	Registrazioni, tracciabilità e bilancio della massa.....	29
4.16	Sospetto prodotto non conforme	29
4.17	Gestione dei reclami e delle non conformità.....	29
5	Aziende di preparazione – prodotti alimentari, mangimi, prodotti vitivinicoli, distribuzione (inclusa l’esportazione), magazzino, prodotti dell’acquacoltura e prodotti trasformati di cui all’allegato I del Reg. (UE) 2018/848 destinati ad essere utilizzati come alimenti o mangimi.	30
5.1	Descrizione dell’azienda di preparazione	30
5.2	Gestione del processo di preparazione	30
5.3	Gestione dei prodotti.....	31
5.4	Gestione del processo di confezionamento e imballaggio	32
5.5	Gestione del processo di qualifica dei fornitori	32
5.6	Gestione del processo della verifica in accettazione	32
5.7	Gestione del processo di immagazzinamento	32
5.8	Gestione dei trasporti dei prodotti in altre unità	33
5.9	Gestione delle attività in subappalto	33
5.10	Registrazioni, tracciabilità e bilancio della massa.....	34
5.11	Sospetto prodotto non conforme	35
5.12	Gestione dei reclami e delle non conformità.....	35
6	Aziende di importazione (in aggiunta a quanto indicato per le aziende di preparazione)	36
6.1	Descrizione dell’azienda di importazione.....	36
6.2	Gestione del processo di importazione.....	36
6.3	Gestione del processo in regime doganale speciale.....	37
6.4	Gestione del processo di qualifica dei fornitori	37
6.5	Gestione del processo della verifica in accettazione	37
6.6	Gestione del processo di immagazzinamento	38
6.7	Gestione dei trasporti dei prodotti dal paese extra ue al punto di ispezione frontaliero o immissione in libera pratica	38
6.8	Gestione delle attività in subappalto	39
6.9	Registrazioni, tracciabilità e bilancio della massa.....	39

QC Srl	DESCRIZIONE DELLE MISURE DI CONTROLLO E PRECAUZIONALI CHE INTENDE IMPORRE AGLI OPERATORI ASSOGGETTATI AL CONTROLLO (Decreto Legislativo 6 ottobre 2023, n. 148)
--------	---

6.10	Sospetto prodotto non conforme	40
6.11	Gestione dei reclami e delle non conformità.....	40
7	Gruppi di operatori.....	41
7.1	Descrizione delle attività del Gruppo di operatori.....	41
7.2	Misure preventive/pratiche da prendere a livello del Gruppo di operatori per garantire il rispetto delle norme di produzione biologica.....	41
7.3	Misure precauzionali da prendere per ridurre il rischio di immissione sul mercato di referenze contaminate da prodotti o sostanze non autorizzati e di garantire la tracciabilità e la conformità alle norme stabilite dal Reg. (UE) 2018/848.	43