

REGOLAMENTO PER LA CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI SECONDO LO SCHEMA PRIVATO **DISCIPLINARE PER LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA** **NELLA PREPARAZIONE DI PIATTI PRONTI AL CONSUMO** **E PER L'USO DEL MARCHIO QC**

DEFINIZIONI

La definizione dei termini utilizzati nel presente Regolamento è data dalle norme UNI CEI EN/ISO 17065 e UNI EN ISO 9000 e dalle varie normative di riferimento. In particolare, si riportano le seguenti definizioni principali:

Certificazione di conformità:	atto mediante il quale una terza parte indipendente dichiara, con ragionevole attendibilità, che un determinato prodotto o processo produttivo è conforme ad una specifica norma o ad altro documento normativo.
Licenza (per la certificazione):	documento emesso conformemente alle regole di un sistema di certificazione, mediante il quale un organismo di certificazione accorda il diritto di utilizzare certificati e marchi di conformità per un determinato prodotto, processo o servizio, secondo le regole del relativo schema di certificazione.
Marchio di conformità:	marchio depositato, applicato conformemente alle regole di un sistema di certificazione, indicante che, con sufficiente certezza, un determinato prodotto, processo o servizio è conforme a una specifica norma o ad altro documento normativo.
Organismo di certificazione:	organismo di valutazione della conformità di terza parte che attua schemi di certificazione.
Cliente:	persona, ente, società, organismo, impresa o parte di essa, a capitale azionario o meno, pubblico o privato, esercente attività di ristorazione o di somministrazione di alimenti o bevande al pubblico dei consumatori.
Prodotto:	risultato di attività o di processi.
Menù:	proposte di piatti messi a disposizione del consumatore e degli utenti per ogni assunzione alimentare;
Piatto:	singoli prodotti alimentari e/o loro composizione, tal quali o trasformati su base di ricette, costituenti una porzione per singolo consumatore;
Ristorante:	sede in cui il cliente esercita l'attività oggetto di certificazione.
Sistema di controllo e certificazione:	sistema con sue regole procedurali e gestionali, che effettua la certificazione di conformità.

Art. 1 - Scopo e campo di applicazione

Il presente regolamento specifica i requisiti generali e le prescrizioni che gli operatori si obbligano a rispettare al fine di ottenere e mantenere la certificazione rispetto ai requisiti definiti dal Disciplinare Ristorazione BIO, che si intende allegato al presente regolamento e che il cliente dichiara di conoscere, ivi incluse le regole per la gestione dei marchi di QC.

Art. 2 - Domanda di certificazione

La domanda di certificazione può essere presentata, senza alcuna limitazione o discriminazione, da qualsiasi cliente che produca uno dei seguenti prodotti, conformemente al Disciplinare Ristorazione BIO:

- 1) Piatti o prodotti con ingredienti da agricoltura biologica in maniera esclusiva;
- 2) Piatti o prodotti con ingredienti da agricoltura biologica in maniera parziale.

La domanda di certificazione deve essere presentata mediante un questionario, debitamente compilato in ogni sua parte, da inviare a QC unitamente all'autorizzazione sanitaria del/dei sito/i oggetto di certificazione.

Con la sottoscrizione dell'offerta il cliente si obbliga a:

- mantenere la conformità ai requisiti di certificazione;
- assumersi ogni responsabilità relativamente alle attività esercitate;
- accettare, in caso di non conformità, i provvedimenti previsti nel presente regolamento;
- comunicare ogni eventuale variazione dei dati contenuti nella domanda di certificazione o comunque inerente alle attività assoggettate;
- dare libero accesso al personale incaricato dei controlli ai luoghi di magazzino, di produzione e di lavorazione, nonché ai registri e ai documenti giustificativi necessari ai fini dell'attività di valutazione;
- prestare, al personale incaricato dei controlli, la più ampia e fattiva collaborazione e comunicare ogni informazione richiesta;
- comunicare eventuali procedimenti giudiziari conseguenti alle leggi sulla responsabilità da prodotto, o comunque conseguenti a violazioni di leggi di prodotto e/o servizio;
- cessare ogni uso dei documenti di certificazione a seguito di revoca della certificazione o annullamento degli stessi;
- adempiere ad ogni obbligazione sorta a causa del presente contratto.

Qualora le attività di valutazione consentano di ritenere il cliente idoneo, QC attesterà la conformità iniziale dell'azienda attraverso l'emissione del relativo certificato.

Art. 3 - Modalità di controllo e certificazione

Una volta accettata l'offerta di certificazione si può procedere all'attività di certificazione del cliente.

L'attività ha lo scopo di verificare l'applicazione di quanto contenuto nel Disciplinare Ristorazione BIO e la capacità del cliente di soddisfarne i requisiti nel tempo. L'audit è svolto presso il ristorante oggetto di certificazione.

3.1. Condizione dell'audit

Piano dell'audit

Prima di ogni audit, con congruo anticipo, QC invia al cliente il piano che specifica in dettaglio:

- la composizione del gruppo di verifica
- i siti, gli elementi del sistema, le attività e i processi da verificare
- i tempi di verifica previsti
- la richiesta delle autorizzazioni necessarie per l'accesso ai locali e ai documenti da consultare.

Riunione iniziale

All'inizio di ogni audit una riunione tra il gruppo di verifica e i responsabili del cliente permette di presentare i partecipanti e il loro ruolo, chiarire il modo di svolgimento dell'audit, la classificazione delle eventuali carenze, i criteri di campionamento, stabilire le linee di comunicazione ufficiale fra il team di auditor e il cliente, informare sulle condizioni di sicurezza dei lavoratori.

Riunione finale



Al termine dell'audit il Lead auditor ne presenta i risultati, gli eventuali rilievi e la raccomandazione finale; ricorda che le evidenze, necessariamente raccolte sulla base di un campionamento, contengono un elemento di inevitabile incertezza; descrive quindi il modo di proseguimento dell'iter di certificazione e la possibilità data al cliente di presentare un ricorso o un reclamo a QC. Ogni diversa opinione sulle conclusioni e i risultati dell'audit sono discussi e, se possibile, risolti. Opinioni divergenti non risolte sono registrate nel rapporto della verifica.

Obiettivi dell'audit

Ha luogo presso il ristorante, allo scopo di verificare l'effettiva ed efficace applicazione di quanto richiesto dal disciplinare Ristorazione BIO.

(Rapporto di audit) A conclusione dell'audit il Team leader redige e consegna al cliente un rapporto che include i risultati dell'audit e il campo di applicazione del certificato definito in rapporto alle attività valutate, nonché un giudizio relativo al livello di conformità del richiedente rispetto ai requisiti di certificazione e gli eventuali rilievi (non conformità e osservazioni).

Gestione dei rilievi

Eventuali rilievi sono registrati dal gruppo di verifica all'interno del rapporto di audit che il cliente firma per accettazione. Spetta quindi al cliente compilare i campi ad essa riservati, procedendo nella ricerca delle cause profonde delle non conformità e proponendo un piano di correzioni e di azioni correttive per la loro rimozione entro 30 gg dalla data di conclusione dell'audit. Le azioni proposte e i relativi tempi di chiusura devono essere valutati e accettati dal Team leader.

Chiusura delle Non conformità

- Nel caso di NC maggiori: correzioni ed azioni correttive devono essere prontamente attuate dal cliente e il loro completamento ed efficacia devono essere verificate dal Team leader entro 3 (tre) mesi dal termine dell'audit.
- Nel caso di NC minori: correzioni ed azioni correttive devono essere prontamente attuate e la loro efficacia dev'essere verificata dal Team leader durante la successiva verifica di sorveglianza (o rinnovo).

È facoltà del Team leader di richiedere tempi inferiori per completare il trattamento e/o le azioni correttive.

Solo dopo aver verificato l'accettabilità delle correzioni e delle azioni correttive proposte (per le non conformità minori) e/o l'attuazione delle azioni correttive e delle correzioni (per le non conformità maggiori), il Team leader completa i rapporti relativi e invia al cliente la comunicazione riportante il giudizio di approvazione delle stesse o la richiesta di ulteriori informazioni e/o di azioni integrative.

I moduli di non conformità compilati devono essere resi disponibili dal cliente in occasione delle successive verifiche di mantenimento o di rinnovo.

Gestione delle osservazioni

Per queste non si richiede all'organizzazione di sottoporre al Lead auditor un piano specifico, ma la loro gestione è poi valutata nell'audit successivo (di sorveglianza o di rinnovo).

Follow-up

Sulla base dell'estensione e gravità dei rilievi, il Lead auditor può richiedere al cliente una visita supplementare (follow-up), in campo o documentale, per verificare l'attuazione delle azioni proposte. La verifica è concordata con il cliente sul modulo stesso del rapporto dell'audit ed eseguita entro 90 giorni dall'audit di certificazione.

Ripetizione dell'audit di certificazione

Se QC non è messo in grado di verificare l'attuazione delle correzioni e delle azioni correttive relative alle non conformità maggiori entro sei mesi dall'ultimo giorno di verifica, il cliente, fermo il potere di QC di sospendere il certificato, può riprendere l'iter per la certificazione ripetendo l'audit, sulla base di un aggiornamento delle condizioni contrattuali.

Raccomandazione per la certificazione

Il Lead auditor invia infine la documentazione relativa all'audit, compresi i moduli compilati delle non conformità, al Comitato Tecnico di QC, a cui raccomanda la certificazione solo se tutte le non conformità siano state trattate e risolte, secondo le regole richiamate in precedenza.

3.2. Approvazione della certificazione

Delibera del CT

La decisione in merito alla certificazione spetta al Comitato Tecnico di QC che a questo scopo riesamina l'intera pratica e le informazioni pervenute dal Lead auditor, nonché eventuali informazioni di dominio pubblico ed eventuali commenti sul rapporto di audit da parte del cliente. Il Comitato può decidere di:

- Approvare la certificazione, accogliendo la raccomandazione del Team Leader;
- Richiedere al Team leader e/o al cliente ulteriori chiarimenti in merito alle evidenze raccolte, o al piano di azioni correttive proposte, o al campo di applicazione; in tal caso l'esito notificato dal Lead auditor al richiedente in chiusura dell'audit è modificato.
- Richiedere eventuali attività supplementari di verifica, nel caso in cui le evidenze raccolte non supportino pienamente il giudizio di conformità, comunicandone la necessità al richiedente.

Emissione del certificato

A seguito di una delibera favorevole, QC emette il certificato di conformità.

Il rilascio del certificato è subordinato ai connessi oneri economici, per i quali si rinvia a quanto previsto nell'offerta.

Multisito

Nel caso di cliente multisito è prevista l'emissione di un certificato, con allegato l'elenco dei siti oggetto di certificazione.

Validità del certificato

Il certificato ha una validità triennale, con decorrenza dalla data di delibera della certificazione da parte del Comitato Tecnico.

3.3. Mantenimento

Generalità

La validità del certificato, all'interno del ciclo triennale, è subordinata all'esito positivo degli audit periodici di mantenimento eseguiti da QC. Le verifiche sono eseguite presso il/i sito/i del cliente in accordo al programma di audit previsto nel contratto e riesaminato dal Lead auditor in sede di audit di certificazione, per garantire che le funzioni ed aree rappresentative interne al campo di applicazione del sistema di gestione certificato siano valutati almeno una volta durante il periodo di validità della certificazione.

L'effettuazione delle verifiche è subordinata all'avvenuto pagamento delle attività precedenti.

Cadenza

Gli audit di sorveglianza, preannunciati da QC con congruo anticipo, sono effettuati almeno una volta per ogni anno solare.

Obiettivi degli audit

Negli audit di sorveglianza si verifica che il sistema di gestione rimanga efficacemente implementato anche in presenza di eventuali cambiamenti, e in grado di raggiungere i risultati attesi dall'organizzazione nel suo sistema di gestione.

Risultati dell'audit

La documentazione relativa alle verifiche di sorveglianza è redatta dal Lead auditor come per l'audit di certificazione e analogamente devono essere gestiti da parte del cliente gli eventuali rilievi (non conformità e/o osservazioni). In caso di carenze gravi e sistematiche, il Lead auditor può richiedere la sospensione del certificato o un audit addizionale.

Analogamente, il Comitato Tecnico di QC può approvare la raccomandazione del Lead auditor per il mantenimento della certificazione o richiedere ulteriori informazioni oppure disporre attività supplementari di verifica comunicandolo all'organizzazione certificata.

Nel caso di non conformità "maggiori", che non siano state chiuse entro i tempi stabiliti (novanta giorni) il Comitato valuta l'adozione del provvedimento di sospensione del certificato.

Art. 4 - Modifiche ed estensioni della certificazione

Nel caso in cui il cliente proceda ad attuare modifiche rispetto a quanto comunicato con la domanda di certificazione, o con le successive integrazioni, dovrà informarne tempestivamente QC e non distribuire prodotti certificati nel caso in cui le modifiche stesse richiedano valutazioni aggiuntive da parte di QC.



Art. 5 - Non conformità

Il sistema di controllo e certificazione QC S.r.l. prevede due livelli principali di non conformità, graduati rispetto alla possibilità di incidere o meno sulla certificazione: NC minore e NC maggiore.

5.1 NC minore

Consiste nel mancato rispetto degli aspetti formali e della documentazione prevista, che non comportino effetti prolungati o manifesti tali da indurre a variazioni sostanziali dello status aziendale e che comunque non alterino l'affidabilità del cliente. In riferimento al principio della gradualità, le NC minori si distinguono da quelle maggiori prevalentemente in quanto le prime comportano carenza e le seconde mancanza dei requisiti prescritti.

5.1.1 Diffida

Questa prescrizione non ha efficacia sulla certificazione e consiste nell'invito scritto a correggere la non conformità rilevata in tempi definiti e a predisporre le opportune azioni correttive (AC) affinché l'evento non si ripeta.

Il provvedimento è emesso da un Componente della Funzione Riesame e Decisione di QC e la relativa azione correttiva è verificata alla prima visita ispettiva utile, salvo quando la valutazione della stessa sia svolta d'ufficio da parte delle funzioni di controllo.

5.2 NC maggiore

Consiste in un'inadempienza che compromette uno o più dei seguenti aspetti:

- la qualificazione dei prodotti;
- la conformità del processo di produzione;
- il sistema di autocontrollo sul metodo di produzione;
- la gestione della documentazione aziendale;
- il rispetto degli obblighi contrattuali assunti nei confronti di QC Certificazioni s.r.l.

In relazione agli effetti si distinguono due casi:

- non ha effetti prolungati nel tempo e non determina variazioni sostanziali dello *status* aziendale; comporta l'applicazione della soppressione delle indicazioni;
- ha effetti prolungati tali da determinare variazioni sostanziali dello *status* aziendale e/o di conformità di prodotti e/o di affidabilità del cliente; comporta l'applicazione della sospensione della certificazione o il ritiro del certificato.

5.2.1 Soppressione delle indicazioni di conformità

La soppressione delle indicazioni comporta il divieto per il cliente di riportare, nelle etichette e nei documenti di uno o più lotti dei prodotti interessati dalla non conformità, qualsiasi indicazione alla certificazione. Il provvedimento è emesso dal Comitato di Certificazione di QC S.r.l. e la sua applicazione deve essere attestata documentalmente e successivamente verificata, unitamente alla relativa efficacia, in sede di visita ispettiva. Il mancato rispetto di una soppressione delle indicazioni di conformità comporta l'applicazione di una non conformità più grave, normalmente la sospensione della certificazione.

5.2.2 Sospensione della certificazione

Consiste nella sospensione della validità del certificato. La sospensione comporta l'automatica interruzione dell'emissione dei documenti di certificazione ed il divieto per il cliente, per il periodo indicato, di commercializzare i prodotti con indicazioni riferite alla certificazione. Essa si può riferire ad una o più aree di lavorazione o all'intera azienda, nonché a singole linee di lavorazione e il cliente deve continuare ad applicare le regole della certificazione anche nel periodo di sospensione. Il provvedimento è emesso dal Comitato di Certificazione di QC S.r.l. e la verifica dell'azione correttiva è svolta nei termini e con le modalità previste dal provvedimento stesso. Il mancato rispetto di una sospensione della certificazione comporta normalmente il ritiro del certificato al cliente.

In caso di mancato pagamento dei corrispettivi contrattuali, QC emetterà un provvedimento di sospensione della certificazione della durata di 3 mesi. Il provvedimento verrà revocato al pagamento dei corrispettivi dovuti. Il mancato pagamento entro il termine di sospensione comporterà la risoluzione del contratto, il ritiro del certificato e l'attivazione della procedura di recupero del credito.

5.2.3 Ritiro del certificato

Avviene nel caso di non conformità di gravità tale da compromettere l'affidabilità del cliente nella gestione aziendale e quindi la sua permanenza nel sistema di controllo, ivi compresi i casi di mancato rispetto delle sanzioni e di recidiva. Il provvedimento è emesso dal Comitato di Certificazione di QC S.r.l. e comporta l'immediata revoca dei documenti di certificazione.

5.4 Comunicazione delle non conformità

Qualora, a seguito del rilievo di una o più non conformità da parte delle competenti funzioni di QC S.r.l., si renda necessario comminare i conseguenti provvedimenti al cliente, la comunicazione delle stesse sarà effettuata dal Comitato di Certificazione di QC S.r.l. mediante lettera ordinaria o mail nel caso di richiami e mediante fax, lettera raccomandata A.R. o P.E.C. in tutti gli altri casi.

5.5 Azioni correttive

Qualora a carico del cliente sottoposto a controllo vengano rilevate non conformità alle norme stabilite, egli dovrà attuare le necessarie azioni correttive nei tempi e nei modi stabiliti e dovrà tempestivamente comunicarne l'attuazione a QC S.r.l.

Art. 6 - Licenza

Qualora QC rilasci al cliente un certificato di conformità o una autorizzazione alla stampa di etichette, il cliente licenziatario si obbliga ad emettere le relative dichiarazioni di conformità su licenza di QC anche nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

1. il licenziatario deve informare immediatamente QC circa ogni variazione intervenuta nel proprio sistema produttivo, che possa comportare una revisione del documento giustificativo o della autorizzazione alla stampa di etichette;
2. il licenziatario ha il diritto di rilasciare le dichiarazioni di conformità limitatamente ai prodotti elencati nelle liste allegate al certificato di conformità o all'autorizzazione alla stampa di etichette;
3. il licenziatario si assume la responsabilità di eventuali dichiarazioni di conformità non corrette;
4. il licenziatario deve trasmettere tempestivamente a QC i dati relativi ad ogni dichiarazione di conformità rilasciata;
5. il licenziatario si obbliga a mantenere una dettagliata lista di distribuzione, verificabile a semplice richiesta, relativa ai clienti e ai prodotti in relazione ai quali rilascia dichiarazioni di conformità;
6. la licenza ad emettere le dichiarazioni di conformità cessa immediatamente in caso di rinuncia alla certificazione da parte del cliente, nel caso in cui siano stati notificati provvedimenti sanzionatori a seguito del rilievo di non conformità, o con la scadenza del documento giustificativo o dell'autorizzazione alla stampa di etichette;
7. in caso di cessazione della licenza, il licenziatario non potrà rilasciare dichiarazioni di conformità e dovrà avvertire entro 5 (cinque) giorni i propri clienti, salva in ogni caso la facoltà riconosciuta a QC di rendere pubblica la notizia della cessazione stessa.

Art. 7 - Registrazione e gestione dei reclami da parte del cliente

Gli operatori sottoposti a controllo hanno l'obbligo di tenere un registro di tutti i reclami ricevuti e rendere disponibili a richiesta le relative registrazioni. Hanno altresì l'obbligo di trattare tali reclami, individuando ed attuando le necessarie azioni correttive. L'evidenza delle azioni correttive attuate deve essere conservata.

Art. 8 - Ricorsi e reclami

Gli operatori sottoposti a controllo possono presentare ricorso contro le decisioni sulla certificazione emesse da QC, compresi i provvedimenti emanati a seguito di rilevate non conformità, mediante lettera raccomandata A.R. o PEC da inviare alla sede nazionale di QC, Via Paolo Frajese n. 37, 53100 Siena



(SI) entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa comunicazione. È in facoltà di QC chiedere al cliente ogni documentazione e informazione necessaria all'istruzione del ricorso.

La competenza per l'esame e la decisione sui ricorsi è del Responsabile Ufficio Gestione Qualità (RQ) di QC S.r.l. RQ, si pronuncia entro 30 (trenta) giorni dalla ricezione del ricorso, o della integrazione documentale eventualmente richiesta, e potrà confermare, modificare o annullare la decisione impugnata. Le spese del ricorso sono a carico della parte soccombente. Le decisioni di RQ sono da considerarsi insindacabili, vincolanti e non ulteriormente impugnabili con ricorsi interni.

I reclami nei confronti del servizio erogato da QC S.r.l. sono gestiti e decisi dal Responsabile della qualità entro di QC S.r.l., 30 (trenta) giorni dal loro ricevimento e l'esito viene successivamente comunicato al reclamante.

Art. 9 - Rinuncia alla certificazione. Recesso di QC.

Il cliente controllato può rinunciare ad avvalersi delle attività di certificazione svolte da QC. La rinuncia alla certificazione equivale a recesso dal contratto. Il recesso ha efficacia decorsi giorni 30 dalla sua comunicazione.

A seguito della rinuncia alla certificazione, il cliente ha l'obbligo di:

- restituire a QC gli originali dei documenti di certificazione ricevuti;
- non utilizzare, nemmeno in copia e/o riproduzione, i documenti di certificazione rilasciati da QC;
- eliminare ogni marchio o riferimento alla certificazione Disciplinare Ristorazione BIO e a QC dalla carta intestata e dalla documentazione tecnica e pubblicitaria;
- non apporre alcun riferimento al sistema di certificazione QC e alla certificazione Disciplinare Ristorazione BIO nei prodotti e nei relativi imballi;
- dare notizia ai committenti della rinuncia, con la stessa modalità utilizzate per comunicare l'avvenuta certificazione.

Con i medesimi effetti indicati al comma che precede, anche QC potrà recedere dal contratto con preavviso di giorni 30.

Art. 10 – Uso dei documenti della certificazione, del marchio QC S.r.l. e del marchio Ristorazione BIO

I documenti di certificazione indicati nelle definizioni del presente documento possono essere utilizzati per fini commerciali dagli operatori a favore dei quali sono stati rilasciati. Essi non possono essere usati in modo da:

- essere ritenuti validi per prodotti non coperti da certificazione o per attività diverse da quelle per le quali sono stati rilasciati;
- indurre in errore il destinatario del prodotto, sia questo un intermediario o un consumatore finale;
- portare discredito a QC o fare dichiarazioni non corrette o non autorizzate;
- fare affermazioni in riferimento a scopi diversi per i quali sono stati rilasciati.

Il marchio QC è registrato presso l'Ufficio italiano brevetti e marchi (UIBM) e le sue caratteristiche tecniche sono riportate nella relativa documentazione. Il cliente è autorizzato ad utilizzare il marchio QC limitatamente alla certificazione di prodotto ottenuta e secondo le indicazioni riportate nei successivi punti

9.1. Criteri per l'uso del marchio QC S.r.l.

Il marchio QC S.r.l. può essere utilizzato dalle aziende sottoposte al controllo che sono risultate conformi. L'uso del marchio è facoltativo, tuttavia il cliente che intenda avvalersene deve rispettare il presente Regolamento ed ogni disposizione connessa.

Il marchio QC S.r.l. può essere apposto su etichette e confezioni, materiale di cancelleria, materiale pubblicitario e pubblicazioni, a lato o assieme ai propri marchi registrati o distintivi.

In tutti i casi un campione del materiale recante il marchio QC S.r.l. e/o il marchio Ristorazione BIO deve essere inviato a QC S.r.l., per la necessaria preventiva approvazione.

L'eventuale uso del marchio QC S.r.l. su un qualsiasi materiale deve consentire di identificare chiaramente la natura dei prodotti sottoposti a controllo e deve evitare di far intendere che possa essere riferito anche ad altri prodotti non controllati, ma citati nello stesso materiale.

9.2. Ingrandimenti, riduzioni e colore

Il documento "Linee guida per l'uso del marchio", che descrive le modalità operative per il corretto utilizzo del marchio, è disponibile sul sito www.qcertificazioni.it. L'impiego del marchio di QC deve essere conforme a quanto riportato nelle linee guida.

9.3. Cessazione dell'uso del marchio

Il cliente deve cessare l'utilizzo del marchio QC S.r.l. qualora:

- sia receduto per qualunque causa dal contratto, ovvero la certificazione sia stata revocata;
- siano state rilevate non conformità e comminate sanzioni che incidono sull'uso del marchio;
- siano state emanate modifiche alle regole del sistema di certificazione e il cliente abbia omesso di applicarle;
- sia stato riscontrato un utilizzo non corretto dei documenti della certificazione.

Qualora ad un cliente venga ritirata la conformità relativamente a uno dei suoi prodotti, questi, limitatamente a quanto utilizzato in riferimento al prodotto non conforme, dovrà sospendere immediatamente l'uso del marchio e la distribuzione dei materiali che lo riproducono (etichette, confezioni, documenti, materiale pubblicitario, ecc.).

Qualora invece un cliente esca dal sistema di controllo QC S.r.l., per recesso volontario, cambio di organismo di controllo o risoluzione del contratto, deve cessare immediatamente l'uso del marchio QC S.r.l. e la distribuzione dei materiali che lo riproducono (etichette, confezioni, documenti, materiale pubblicitario, ecc.) e deve consegnare a QC S.r.l. tutto il materiale riportante il marchio in suo possesso.

9.4 Criteri per l'uso del marchio Ristorazione BIO

I marchi:

- Ristorante BIO;
- Menù BIO;
- Piatto BIO;

sono di proprietà di QC che può concederli in licenza ai clienti certificati secondo i requisiti del Disciplinare Ristorazione BIO aderenti nel rispetto delle seguenti condizioni:

- a) a fronte del superamento delle attività di audit previste nel disciplinare e solo per il tempo in cui il cliente manterrà attiva la certificazione (non può quindi essere utilizzato nel caso in cui la certificazione sia sospesa, scaduta o revocata);

I marchi possono essere utilizzati su:

- Vetrina ristorante: solo per i ristoranti che hanno certificato tutta l'attività
- Menù del ristorante: solo per i ristoranti che hanno certificato tutta una tipologia di piatti (es. menù di terra, menù di mare, menù estivo, ecc.); il logo dovrà essere apposto solo vicino al menù certificato
- Singolo piatto presente sul menù del ristorante: il logo dovrà essere apposto solo vicino al piatto certificato

Ognuno dei tre loghi succitati può essere apposto su:

- Carta intestata, fatture o DDT;
- Sito web aziendale ed e-mail aziendale;
- Social Network;
- Pubblicità aziendale;
- Beni strumentali (ad esempio veicoli aziendali quali furgoni, abiti da lavoro, ecc.);

In ogni caso, l'uso del marchio deve rispettare le seguenti condizioni:

- a) Deve essere sottoposto preventivamente a QC anche in merito alle particolari modalità di uso del marchio stesso, per valutarne a priori il rispetto delle regole di una comunicazione appropriata e non fuorviante; Vengono verificati in particolare:
 - L'esattezza delle affermazioni rispetto alle specifiche di certificazione;



- L'esattezza dei riferimenti alla Certificazione eventualmente riportati;
Il licenziatario deve attendere il parere favorevole espresso da QC su questo punto prima di poter utilizzare il marchio.
- b) Deve essere richiesta approvazione preventiva anche nel caso di modifiche che intervengano successivamente sul prodotto/processo certificato.
Per tutta la durata della validità della Certificazione, ogni cambiamento relativo al prodotto certificato (specifiche del prodotto o dell'imballaggio, norme applicabili, cambiamento della struttura societaria ed organizzativa ecc.) deve essere segnalato a QC il prima possibile, in modo che QC possa verificare che il prodotto risponda sempre alle Regole di Certificazione.
Qualora QC lo ritenga opportuno potrà fare effettuare una visita straordinaria.
- c) Deve essere sottoscritto, ove richiesto da QC, un accordo sull'utilizzo del marchio e/o deve essere definito un termine di tempo di durata dell'autorizzazione all'uso del marchio.

Art. 11 - Pubblicazioni

QC pubblica e mantiene aggiornato l'elenco degli operatori certificati e dei relativi prodotti. Tale elenco è disponibile al pubblico presso la sede nazionale o presso le strutture organizzative regionali di QC.

Art. 12 - Riservatezza

Le informazioni contenute nei documenti acquisiti da QC per lo svolgimento dell'attività di controllo hanno carattere riservato e saranno trattate nel rispetto della normativa vigente in materia.

Art. 13 - Condizioni economiche

Le tariffe relative al servizio di controllo prestato da QC sono approvate dal Direttore Generale e sono riportate nel tariffario allegato alla Domanda di Certificazione. Esse possono variare in qualsiasi momento e le relative variazioni sono comunicate in forma scritta agli operatori. Entro 30 (trenta) giorni dalla comunicazione di variazione delle tariffe, gli operatori hanno diritto di recedere dal contratto, inviandone comunicazione scritta alla sede nazionale. In assenza di comunicazione scritta, le variazioni tariffarie si intendono accettate dal cliente. Nel periodo di preavviso sono applicate le tariffe antecedenti alle variazioni.

Il cliente deve pagare il corrispettivo per il servizio di controllo QC nei modi e nei termini stabiliti dall'Offerta.

Art. 14 - Modifiche alle norme di produzione e al Regolamento

Nel caso in cui QC apporti modifiche alle norme di produzione e al presente Regolamento, si impegna a darne tempestiva comunicazione agli operatori sottoposti al suo controllo.

Gli operatori assoggettati a QC sono tenuti a recepire le modifiche nei modi e nei tempi prescritti, salvo il caso in cui abbiano contestualmente comunicato alla sede nazionale di QC, in forma scritta, il recesso dal contratto.