



**PIANO DI GESTIONE: DICHIARAZIONE E DESCRIZIONE DEGLI IMPEGNI E DELLE MISURE CONCRETE ADOTTATE PER IL RISPETTO DEL DISCIPLINARE:**

RISTORAZIONE BIOLOGICA  PRODOTTI VEGETARIANI E VEGAN

RISTORAZIONE SENZA GLUTINE  Altro

PRIMA COMUNICAZIONE

VARIAZIONE SUCCESSIVA

La/il sottoscritt/a

Nata/o in \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ (data) \_\_\_\_\_

Codice Fiscale \_\_\_\_\_

Legale rappresentante della ditta \_\_\_\_\_

Con sede legale in \_\_\_\_\_ N. civico \_\_\_\_\_

Città \_\_\_\_\_ Stato \_\_\_\_\_

Partita Iva \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ Cell. \_\_\_\_\_

Web \_\_\_\_\_ Mail \_\_\_\_\_

**Posta Elettronica Certificata** PEC \_\_\_\_\_

**DICHIARA**

che la descrizione completa dell'unità di produzione, degli stabilimenti e dell'attività svolta è contenuta nella/e RICHIESTA DI SERVIZI e nel/i QUESTIONARIO INFORMATIVO già presentati a ICEA

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

Sig. \_\_\_\_\_ ai seguenti recapiti immediati:

Tel. \_\_\_\_\_ Cell. \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_

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

Data: \_\_\_\_\_

Timbro e firma

---

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

---

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

---

---

## DESCRIZIONE DEL TIPO DI ATTIVITÀ E DEL/I PROCESSO/I DI TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI PER I QUALI È STATA RICHIESTA LA CERTIFICAZIONE

---

**Descrivere** il processo di produzione e allegare il diagramma di flusso

Produzione     Confezionamento     Etichettatura     Commercializzazione/Distribuzione

Descrizione più dettagliata

*I distributori che ricorrono a laboratori terzi GIÀ certificati devono compilare solo i riquadri che riguardano specificatamente la loro attività di distributori a marchio (vedi punti 3, 4, 5, 7, 8 e 9).*

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

*La responsabilità finale della conformità al disciplinare rimane comunque in capo al soggetto titolare del marchio e della certificazione.*

---

### 1. PRODUZIONI MISTE (CERTIFICATE + CONVENZIONALI)

---

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

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

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

---

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

---

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

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

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

---

### 3. STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME, DEI SEMILAVORATI E DEI PRODOTTI FINITI

**Descrivere** Separazione delle materie prime, semilavorati e prodotti finiti al fine di evitare che le partite di materie prime, semilavorati e prodotti finiti siano mescolate o entrino in contatto con prodotti non conformi.

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

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

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

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

### 5. VALUTAZIONE DEI FORNITORI

**Descrivere** le misure adottate per accertare che i fornitori siano in grado di fornire materie prime conformi, in particolare per quanto attiene i prodotti biologici.

In relazione alle responsabilità contrattuali (acquisto franco-partenza o franco-arrivo) devono essere prese in considerazione anche le criticità correlate il trasporto delle materie prime e dei semilavorati acquistati (es. procedure di sanificazione dei contenitori utilizzati per il trasporto).

### 6. PREPARATORI CON ATTIVITA' DI SUBAPPALTO

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

L'operatore si impegna a fornire un elenco dei subappaltatori con una descrizione delle loro attività e l'indicazione delle loro eventuali certificazioni di qualità, ambientali, comprese la certificazione per la ICEA. Tutti i terzisti (compresi quelli certificati) devono impegnarsi per iscritto a rispettare il disciplinare oggetto di certificazione, il piano di gestione presentato a Icea dal committente, accogliere il personale ispettivo presso le unità produttive e la sede amministrativa, comunicare a Icea il programma di lavorazione oltre che adempiere alle prescrizioni dell'ente di certificazione in caso di Non Conformità.

### 7. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

**Descrivere** le misure adottate per garantire un'adeguata identificazione e rintracciabilità dei lotti di prodotti in tutte le fasi del processo di produzione e/o confezionamento. Le materie prime, i semilavorati e i prodotti finiti devono essere sempre chiaramente identificabili e tracciati. Per ogni lotto di prodotto finito deve essere possibile identificare i lotti di materie prime utilizzate per l'ottenimento.

## 8. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ E DEI RECLAMI

**Descrivere** le misure adottate per garantire un'adeguata gestione dei lotti di prodotto non conforme, delle non conformità in genere e dei reclami. Modalità di richiamo del prodotto non conforme sua identificazione e trattamento.

## 9. GESTIONE DELLE REGISTRAZIONI E DELLA DOCUMENTAZIONE

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

| DOCUMENTAZIONE ALLEGATA ALLA PRESENTE RELAZIONE TECNICA | N. |
|---------------------------------------------------------|----|
|                                                         |    |
|                                                         |    |
|                                                         |    |
|                                                         |    |

## IMPEGNATIVA DELL'OPERATORE

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ in

qualità di legale rappresentante dell'azienda si impegna a:

- effettuare le operazioni conformemente al disposto dal disciplinare tecnico e dal Regolamento per la certificazione applicabile;
- accettare, in caso di infrazioni o irregolarità, che siano applicate le misure previste dai regolamenti sopraccitati;
- accettare, in caso di gravi infrazioni che mettono in discussione la conformità del prodotto, di informare per iscritto gli acquirenti per far sì che le indicazioni relative alla certificazione ICEA siano eliminate da tale produzione;
- garantire adeguata formazione del personale sulle buone pratiche di lavorazione delle produzioni oggetto di certificazione;
- aggiornare tempestivamente ICEA su ogni variazione dei dati contenuti nella presente relazione e nei documenti allegati;
- al fine di consentire le ispezioni, dare libero accesso al personale di ICEA ad ogni reparto dell'unità e degli stabilimenti, ai libri contabili e ai relativi documenti giustificativi, sia nel corso di visite programmate che di visite senza preavviso.

Data: \_\_\_\_\_

Timbro e firma

## SPAZIO RISERVATO ALL'ORGANISMO DI CONTROLLO

**Valutazione della Relazione Tecnica a cura di ICEA** (Resp. Settore/Certificazione /TC ICEA)

SODDISFACENTE

INSODDISFACENTE

Eventuali prescrizioni da adottare:

Data: \_\_\_\_\_

Timbro e firma