



ICEA
M.0206

PIANO DI GESTIONE PREPARATORI
Ed.04 Rev.01 del 14.01.2026

Dichiarazione e descrizione degli impegni e delle misure concrete adottate per il rispetto del Reg. UE 2018/848 e s.m. e i.

☐ PRIMA COMUNICAZIONE

☐ VARIAZIONE SUCCESSIVA

La/il sottoscritta/o

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 stabilenti e dell'attività è contenuta nella notifica di attività con metodo biologico e nei documenti ad essa allegati.

1. ATTIVITÀ PREVISTA PER I PRODOTTI BIO

A. ☐ Trasformazione in conto proprio	B. ☐ Confezionamento
C. ☐ Trasformazione per conto di terzi	D. ☐ Distribuzione prodotti a proprio marchio
E. ☐ Trasformazione presso terzi	F. ☐ Distribuzione prodotti a marchio di terzi
G. ☐ Magazzinaggio	H. ☐ Etichettatura
I. ☐ Altro	J. ☐ Altro

2. SEDI OPERATIVE

Denominazione e indirizzo	Tipo di attività (vedi punto 1.)	Comparto prodotti lavorati

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

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

Rispondere in modo chiaro dettagliato a tutti i successivi punti. Quando nella risposta sono richiamati documenti aziendali allegare il documento.

Nei casi in cui il requisito non è applicabile alla specifica attività e realtà aziendale spiegarne i motivi.

Gli operatori che, per l'attività di preparazione, ricorrono esclusivamente a laboratori terzi già certificati e direttamente assoggettati al regime di controllo BIO devono compilare solo i riquadri che riguardano specificatamente la loro attività di distributori a marchio (vedi punti 1, 2, 3, 4, 5, 6, 10, 11, 12, 13, 14 e 15). La responsabilità finale della conformità al disciplinare rimane, comunque, in capo al committente e titolare della certificazione.

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

☐ Azienda biodedicata – ☐ azienda mista

☐ Materia prima aziendale – ☐ materia prima extraaziendale – ☐ materia prima aziendale e extraaziendale

☐ Utilizzo terzi certificati – descrivere il tipo di attività appaltata

☐ Utilizzo terzi non certificati – descrivere il tipo di attività appaltata

☐ Svolgimento attività per terzi – descrivere il tipo di attività

☐ Presente attività di importazione.

Se presente attività di importazione, l'attività è ☐ biodedicata - ☐ mista - ☐ convenzionale

☐ altre informazioni

5. VALUTAZIONE DEI FORNITORI

☐ i certificati dei fornitori vengono controllati sul portale SIAN e TRACES

☐ altre informazioni

6. CONTROLLI IN ACCETTAZIONE E QUALIFICA DELLE FORNITURE

☐ controllo del documento di trasporto ed etichetta (in caso di prodotto confezionato) in riferimento alle diciture relative all'agricoltura biologica e corrispondenza dei prodotti rispetto al certificato del fornitore

☐ vidimazione del documento di trasporto dei prodotti biologici in ingresso come evidenza del controllo in accettazione

☐ altre informazioni

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

8. PRODUZIONI MISTE (BIOLOGICO + CONVENZIONALE)

☐ Lavorazioni separate nel tempo: descrivere

☐ Lavorazioni separate nello spazio: descrivere

☐ Pulizia delle macchine/attrezzature in caso di separazione di tipo temporale: descrivere

☐ Declassamento del prodotto biologico per pulizia impianto: descrivere

8. PRODUZIONI MISTE (BIOLOGICO + CONVENZIONALE)

- ☐ Lavorazioni di prodotto biologiche non continuative: indicare i tempi in cui si invia ad ICEA il preavviso della lavorazione di prodotto biologico
- ☐ altre informazioni

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

- ☐ Utilizzo di sostanze ammesse ai sensi del Reg UE 2021/1165
- ☐ analisi su impianti e attrezzature a seguito della pulizia e sanificazione per verificarne l'efficacia: indicare tipologia di analisi e frequenza
- ☐ altre informazioni

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

- ☐ Aree di stoccaggio separate ed identificate: descrivere
- ☐ altre informazioni

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

Tipo di confezionamento delle materie prime: ☐ prodotti sfusi - ☐ imballati ma non confezionati - ☐ prodotti confezionati (prodotto contenuto in una confezione che non può essere modificata senza alterare la confezione stessa)

Tipo di confezionamento dei prodotti finiti: ☐ prodotti sfusi - ☐ imballati ma non confezionati - ☐ prodotti confezionati (prodotto contenuto in una confezione che non può essere modificata senza alterare la confezione stessa)

☐ Il trasporto dei prodotti per la vendita avviene con mezzi aziendali, con evidenza delle misure precauzionali e di controllo applicate in caso di trasporto di prodotto sfuso.

☐ Il trasporto dei prodotti per la vendita è a carico del cliente

☐ Verifica del certificato del cliente in caso di vendita di prodotto sfuso

12. AUTOCONTROLLO AZIENDALE

☐ Svolgimento di analisi su materie prime e/o prodotto finito: descrivere modalità e tempistiche

☐ altro: descrivere

13. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

☐ Identificazione attraverso attribuzione numero di lotto: descrivere

☐ altro: descrivere

14. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ E DEI RECLAMI

☐ comunicazione ad ICEA delle non conformità (anche sospette) e/o reclami entro 5 giorni dal rilievo della non conformità o dalla ricezione del reclamo

☐ blocco e segregazione del prodotto oggetto di non conformità (anche sospetta) o reclamo fino al termine delle indagini

☐ i reclami sono riportati nel registro reclami

☐ altre informazioni

15. GESTIONE DELLE REGISTRAZIONI E DELLA DOCUMENTAZIONE

☐ utilizzo di registri aziendali e registri ministeriali obbligatori (es. registri sian per olio e vino)

☐ altre informazioni

NOTE (eventuali) dell'operatore:

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

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

- rispettare le norme contenute nel Reg. UE 2018/848 e s.m. e i. apportate anche dalle autorità competenti a livello nazionale e regionale;
- effettuare le operazioni conformemente a quanto disposto dai Reg. UE 2018/848 e s.m. e i.
- accettare, in caso di non conformità grave e/o critica, che siano applicate le misure previste dai suddetti regolamenti, e accettare, se del caso, di informare per iscritto gli acquirenti del prodotto per far sì che le indicazioni relative al metodo di produzione biologico siano soppresse da tale produzione;
- acconsentire, per conto proprio e dei subappaltatori, a che i vari organismi di controllo si scambino informazioni sulle operazioni soggette al loro controllo;
- notificare, nei tempi previsti ogni cambiamento a carico delle informazioni contenute nella notifica e suoi allegati, e nella presente relazione tecnica, secondo le modalità previste dalla normativa vigente;
- effettuare le registrazioni richieste da ICEA, su altri diversi registri o moduli;
- verificare la corrispondenza tra i quantitativi in entrata ed in uscita ed acquisire i giustificativi relativi ai dati che figurano nella contabilità aziendale;
- eseguire il trasporto dei prodotti, nel caso in cui non avvenga verso altri operatori assoggettati al regime di controllo, solo in contenitori o veicoli chiusi in modo che il contenuto non possa essere sostituito;
- verificare, al ricevimento dei prodotti biologici, la chiusura dell'imballaggio o del contenitore, se richiesta, nonché la presenza delle indicazioni relative al metodo di produzione biologico, nonché la corretta etichettatura. Il risultato di tale verifica sarà indicato nei documenti contabili;
- verificare, attraverso TRACES e SIB, per ogni acquisto, che il fornitore e/o terzista certificato sia assoggettato al sistema di controllo Reg UE 2018/848 per le attività e categorie di prodotti che si intendono acquistare;

11. in caso di cantine, per i prodotti che devono essere usati in forma biologica (elencati nell'allegato V parte D del Reg UE 2021/1165), richiedere in modo preventivo, ad, almeno due fornitori, la disponibilità dei prodotti con certificazione biologica;
12. garantire un adeguato sistema di tracciabilità come richiesto dall'art. 1 del Reg UE 2021/771 e di separazione dei prodotti biologici, in conversione e convenzionali;
13. comunicare tempestivamente (e comunque entro e non oltre 5 giorni) ad ICEA ogni reclamo relativo alle produzioni immesse sul mercato o valutate non conformi al riutilizzo in azienda, registrandolo sul registro reclami;
14. comunicare tempestivamente (e comunque entro e non oltre 5 giorni) ad ICEA ogni tipo di NC accertata o per la quale non si elimina il sospetto di NC, o nel caso di segnalazioni provenienti da fornitori/clienti/soggetti esterni, compresi autorità competente e/o vigilanza;
15. avviare le procedure necessarie per togliere ogni riferimento al metodo di produzione biologico, o per separare e identificare il prodotto ottenuto o consegnato da un altro operatore, per il quale si ritenga o si sospetti non vi sia la conformità al regolamento;
16. adottare le misure necessarie per ovviare ad eventuali inadempienze constatate;
17. preannunciare, con avviso di produzione ad ICEA, entro i tempi concordati, le operazioni di preparazione di prodotti da agricoltura biologica nel caso di aziende miste;
18. l'importatore e il primo destinatario che non operano nella stessa unità si impegnano entrambi a tenere una contabilità finanziaria e di magazzino (valido per la specifica attività d'importazione);
19. l'importatore e/o il primo destinatario si impegnano a fornire, su richiesta di ICEA, dettagli relativi agli accordi di trasporto intervenuti tra il trasportatore del paese terzo e il primo destinatario e tra gli impianti del primo destinatario e dai suoi magazzini fino al destinatario all'interno della UE (valido per la specifica attività d'importazione);
20. garantire adeguata formazione del personale sulle buone pratiche di lavorazione delle produzioni biologiche
21. rispettare le ulteriori azioni concrete descritte nella presente relazione
22. dare, al fine di consentire le ispezioni, libero accesso al personale di ICEA ad ogni reparto dell'unità e degli stabilimenti, ai libri contabili e ai relativi documenti giustificativi, sia nel corso di visite programmate che di visite senza preavviso.
23. In caso di rimandi al manuale HACCP deve essere inviata, allegata alla presente relazione, la parte del manuale HACCP specifica a cui si fa riferimento

Data: _____

Timbro e firma dell'operatore