

Bioagrigo.op Srl



**MANUALE DI GESTIONE
E
CORRETTA PRASSI IGIENICA
PER
ALLEVAMENTI ZOOTECNICI BIOLOGICI**

AI SENSI DEI REGOLAMENTI CE 178/2002 – 852/2004 – 834/2007

a cura di Antonio Marcone

“La grandezza di una nazione e il suo progresso morale si possono giudicare dal modo in cui tratta gli animali”

M. K. "Mahatma" Gandhi (1869-1948)

Sommario

I. Definizioni e abbreviazioni	4
1. Scopo e Campo di applicazione	6
2. Principali riferimenti Legislativi, Normativi e Interni	6
3. Descrizione dell'azienda	8
4. Descrizione dei processi produttivi	10
4.1 Processo di campagna	10
4.1.1 Ammendanti	10
4.1.2 Antiparassitari	12
4.2 Processo di approvvigionamento e distribuzione alimentare	14
4.2.1 Approvvigionamento e gestione dei fornitori	15
4.2.2 Qualifica fornitori	15
4.2.3 Elenco minerali e additivi	16
4.3. Corretta prassi igienica per l'alimentazione animale	16
4.3.1 Monitoraggio della qualità degli alimenti	20
4.3.2 Azioni correttive per la verifica della qualità degli alimenti	20
4.4. Gestione del pascolo e/o delle aree di razzolamento	21
4.5 L'acqua	21
5. Pulizia e disinfezione dell'unità produttiva zootecnica biologica	22
6. Processo di allevamento	23
6.1. Carico scarico degli animali	24
6.2. Selezione degli animali	24
6.3. Profilassi e cure veterinarie	25
6.4. Valutazione e monitoraggio del benessere animale	25
6.5. Trasporto	26
7. Sostenibilità dell'allevamento	27
7.1. Descrizione del processo di trattamento effluenti zootecnici	28
7.2. Distribuzione trasporto e cessione degli effluenti a terzi	29
8. Processo di mungitura	30
8.1. Conservazione latte	31
8.2. Consegna latte	31
8.3. Vendita diretta del latte	32
9. Misure di controllo specifiche per la produzione di uova	33
9.1 Raccolta delle uova	33
9.2 Identificazione delle uova	33
9.3 Imballaggio	33
10. Registro vendite e immissione dei prodotti sul mercato	34
11. Gestione prodotto non conforme Reclami e Segnalazioni	34
12. Verifica del sistema di tracciabilità e di autocontrollo	35
13. Addestramento	35
14. Conservazione documenti	35
15. Diagramma di flusso e definizione dei pericoli in Aziende agricole zootecniche Biologiche di produzione primaria e relative azioni correttive	n.d.

I Definizioni e abbreviazioni

- a. "Alimento (o prodotto alimentare o derrata alimentare)": qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani;
- b. "additivi per mangimi": i prodotti definiti dal regolamento (CE) n.1831/2003 [11] del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, sugli additivi destinati all'alimentazione animale;
- c. "autorità competente": l'autorità centrale di uno Stato membro competente per l'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore della produzione biologica conformemente alle disposizioni stabilite ai sensi del presente regolamento, o qualsiasi altra autorità investita di tale competenza e, se del caso, l'autorità omologa di un paese terzo;
- d. "autorità di controllo": organo della pubblica amministrazione di uno Stato membro al quale l'autorità competente ha conferito, in toto o in parte, la propria competenza per l'ispezione e la certificazione nel settore della produzione biologica conformemente alle disposizioni del presente regolamento, o anche, secondo i casi, l'autorità omologa di un paese terzo o l'autorità omologa operante in un paese terzo;
- e. "azienda": l'insieme delle unità di produzione gestite nell'ambito di un'unica conduzione ai fini della produzione di prodotti agricoli;
- f. "biologico": ottenuto mediante la produzione biologica o ad essa collegato;
- g. "consistenza dell'allevamento": numero di capi mediamente presente nell'allevamento;
- h. "consumatore finale"; il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare;
- i. "conversione": la transizione dall'agricoltura non biologica a quella biologica entro un determinato periodo di tempo, durante il quale sono state applicate le disposizioni relative alla produzione biologica;
- j. "derivato da OGM": derivato interamente o parzialmente da OGM, ma non contenente OGM o da essi costituito;
- k. "effluenti di allevamento Palabili/non palabili": miscela di stallatico e/o residui alimentari e/o perdita di abbeverata e/o acque di veicolazione delle deiezioni e/o materiali lignocellulosici utilizzati come lettiera in grado/non in grado, se disposti in cumuli in platea, di mantenere nere la forma geometrica ad essi conferita;
- l. "etichettatura": i termini, le diciture, le indicazioni, i marchi di fabbrica, i nomi commerciali, le immagini o i simboli riguardanti imballaggi, documenti, avvisi, etichette, cartoncini, nastri o fascette e presenti su di essi, che accompagnano o si riferiscono a un prodotto;
- m. "igiene dei mangimi": le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e assicurare l'idoneità al consumo animale di un mangime, tenuto conto del suo uso previsto;
- n. "mangimi in conversione": i mangimi prodotti nel corso del periodo di conversione verso la produzione biologica, ad eccezione di quelli raccolti nel corso dei 12 mesi successivi all'inizio del periodo di conversione di cui [all'articolo 17](#), paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 834/2007.
- o. "medicinali veterinari": i prodotti definiti all'articolo 1, paragrafo 2, della direttiva 2001/82/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 6 novembre 2001, recante un codice comunitario relativo ai medicinali veterinari;
- p. "metodo HACCP": metodo scientifico e sistematico per garantire la sicurezza dei prodotti alimentari, dalla produzione primaria al consumo attraverso l'individuazione, la valutazione e il controllo dei pericoli significativi;

- q. "non biologico": non derivante o non connesso ad una produzione realizzata conformemente alle disposizioni del regolamento (CE) n. 834/2007 e del presente regolamento;
- r. "operatore": la persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni del presente regolamento nell'ambito dell'impresa biologica sotto il suo controllo;
- s. "organismo di controllo": un ente terzo indipendente che effettua ispezioni e certificazioni nel settore della produzione biologica conformemente alle disposizioni del presente regolamento o anche, secondo i casi, l'organismo omologo di un paese terzo o l'organismo omologo operante in un paese terzo;
- t. "organismo geneticamente modificato (OGM)": un qualsiasi organismo cui si applica la definizione della direttiva 2001/18/CE [10] del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 marzo 2001, sull'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati e che abroga la direttiva 90/220/CEE del Consiglio, e che non è ottenuto mediante l'impiego delle tecniche di modificazione genetica di cui all'allegato I.B di tale direttiva;
- u. "ottenuto da OGM": derivato mediante l'uso di un OGM come ultimo organismo vivente nel processo di produzione, ma non contenente OGM o da essi costituito né ottenuto da OGM;
- v. "pericolo": agente biologico, chimico o fisico avente potenzialità di causare un danno alla salute del consumatore;
- w. "produzione biologica": l'impiego dei metodi di produzione in conformità delle norme stabilite nel presente regolamento, in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione;
- x. "produzione vegetale": la produzione di prodotti agricoli vegetali inclusa la raccolta di piante selvatiche a fini commerciali;
- y. "produzione animale": la produzione di animali terrestri domestici o addomesticati (compresi gli insetti);
- z. "preparazione": le operazioni di conservazione e/o di trasformazione di prodotti biologici, compresa la macellazione e il sezionamento dei prodotti animali, nonché il confezionamento, l'etichettatura e/o le modifiche apportate all'etichettatura riguardo all'indicazione del metodo di produzione biologico;
- aa. "produzione primaria di mangimi": la produzione di prodotti agricoli, compresi in particolare la coltivazione, il raccolto, la mungitura e l'allevamento di animali (prima della macellazione) o la pesca da cui derivano esclusivamente prodotti che, dopo la raccolta o la cattura, non vengono sottoposti ad altre operazioni, ad eccezione di un semplice trattamento fisico.
- bb. "Punto di controllo critico" (CCP): un CCP è rappresentato da un impianto, un'operazione o un'attività del flusso di lavorazione in corrispondenza del quale può essere effettuato un controllo su uno o più fattori tali da prevenire, eliminare o ridurre al minimo un evento dannoso per la sicurezza del prodotto.
- cc. "radiazioni ionizzanti": radiazioni come definite dalla direttiva 96/29/Euratom del Consiglio [12], del 13 maggio 1996, che stabilisce le norme fondamentali di sicurezza relative alla protezione sanitaria della popolazione e dei lavoratori contro i pericoli derivanti dalle radiazioni ionizzanti, e con le limitazioni di cui alla direttiva 1999/2/CE [13] del Parlamento europeo
- dd. "rischio": probabilità di evenienza di un pericolo;
- ee. "trattamento veterinario": ogni trattamento curativo o preventivo intrapreso contro una malattia specifica;
- ff. "unità di produzione": l'insieme delle risorse utilizzate per un determinato tipo di produzione, inclusi i locali di produzione, gli appezzamenti agricoli, i pascoli, gli spazi all'aperto, i locali di stabulazione, i locali adibiti al magazzinaggio dei vegetali, i prodotti vegetali, i prodotti animali, le materie prime e ogni altro fattore di produzione rilevante per il settore di produzione in questione;

1. Scopo e campo di applicazione.

Nel presente manuale vengono formalizzate le modalità operative atte a garantire la sicurezza alimentare, la tracciabilità e il rispetto delle prescrizioni previste per le produzioni primarie zootecniche biologiche, ottenute ai sensi dei: REG/834/07/CE - REG/852/04/CE - REG/853/04/CE - REG/178/04/CE - REG/183/05/CE.

Il manuale fornisce informazioni sui pericoli che possono insorgere nelle fasi di produzione primaria ad esempio contaminazioni di varia natura, uso di acqua, uso di prodotti fitosanitari e biocidi, uso di medicinali veterinari e additivi nei mangimi, gestione dei mangimi/animali/prodotti, compresa la corretta gestione delle registrazioni documentali.

A partire dall'identificazioni dei pericoli vengono individuate le migliori azioni correttive al fine di contenere il rischio, in particolare, per quanto concerne la contaminazione di prodotti o sostanze non ammesse in agricoltura biologica - così come definito dall'art. 63 del REG/889/08/CE.

Il presente manuale per l'azienda agricola e zootecnica si applica alla gestione e controllo delle attività critiche a partire dalla produzione di campagna, alla gestione degli animali degli alimenti zootecnici, dei biocidi e dei fornitori, fino, alla gestione degli impianti, strutture ed attrezzature e in fine alla vendita del prodotto.

Inoltre il presente manuale fornisce la descrizione completa della gestione aziendale in particolare per quanto concerne il piano di reperimento alimenti ed il piano di gestione delle deiezioni così come richiesto dai DM 04/08/2000 e 29/03/2001 richiamati dal DM 18354/2009 art. 12 par.6.

2. Principali riferimenti Legislativi, Normativi e Interni.

Agricoltura Biologica

- Reg. (CE) 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 e successive modifiche ed integrazioni, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici.
- Reg. (CE) 889/2008 del Consiglio del 05 settembre 2008 e successive modifiche ed integrazioni, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007.
- D.M. n. 18354 del 27/11/2009, recante "Disposizioni per l'attuazione dei Regolamenti (CE) n. 834/07, n. 889/08 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici".
- Disciplinare MiPAAF per la produzione, preparazione, commercializzazione ed etichettatura di conigli biologici accettate ai sensi dell'art. 42 del reg. (CE) n. 834/07.
- NOTA MiPAAF 17281 del 11/11/2009.
- DM n. 91436 del 04.08.2000

Benessere animale

- Direttiva 91/630 CEE recepita con D. Lgs. 30 dicembre 1992 n. 534, e sue modifiche - Direttiva 2001/88/CE
- Direttiva 98/58 CE riguardante la protezione degli animali negli allevamenti e recepita con il Decreto L.vo di attuazione della Direttiva n. 146 del 26/03/2001
- Decreto Legislativo 26 marzo 2001, n. 146 "Attuazione della direttiva 98/58/CE relativa alla protezione degli animali negli allevamenti.
- Regolamento 1/2005 e in base alle disposizioni dell'Accordo Stato-Regioni del 20 marzo 2008 - G.U. n. 118 del 21/5/2008.
- Nota D.G. Ministero della Salute n. 0012936-18/06/2014-DGSAF-COD_UO-P

Gestione delle deiezioni

- Decreto Interministeriale n. 5046 del 25 Febbraio 2016 recante "Criteri e norme tecniche generali per la disciplina regionale dell'utilizzazione agronomica degli effluenti di allevamento e delle acque reflue di cui all'art. 113 del Decreto legislativo 3 aprile 2006 n. 152, nonché per la produzione e l'utilizzazione agronomica del digestato di cui all'art. 52, comma 2-bis del decreto legge 22 giugno 2012, n. 83, convertito in legge 7 agosto 2012 n. 134.

Medicina e Polizia Veterinari

- Regolamento di Polizia Veterinaria approvato con DPR n. 320 del 08/02/1954.
- D.lvo n. 119 e successive modifiche recate "attuazione delle direttive n. 81/852/CEE, n.87/20/CEE e n. 90/676/CEE relativa i medicinali Veterinari.
- DM 18/09/93 "approvazione del modello di ricetta medico-veterinaria".
- DM 28/05/92 "approvazione del modello di dichiarazione di scorta per animali inviati ai macelli pubblici e privati".

Norme UNI

- Norma UNI 10939:01 Sistemi di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari, principi generali per la progettazione e l'attuazione.
- Norma UNI 11020:02 Sistema di rintracciabilità nelle Aziende agroalimentari, principi e requisiti per la realizzazione.
- Norma UNI 10854:99 Linea Guida per la progettazione e la realizzazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP.

Rintracciabilità e Sicurezza Alimentare

- Reg. CEE n. 178/2002 "che stabilisce i principi ed i requisiti della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare".
- Reg. CEE n. 852 del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Reg. CEE n. 853 del 29/04/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- Reg. (CE) n. 1831/2003 del parlamento europeo e del consiglio del 17 ottobre 2003 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi.
- D.lvo 28/02/2001 n. 25 "attuazione della direttiva 98/33/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano".

Responsabilità del Produttore

- D.lvo 28/02/2001 n. 25 "Attuazione della Direttiva n. 199/34/CE che modifica la Direttiva 85/374/CE in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi".

Note interpretative varie

- Federbio - Relazione Tavolo tecnico MiPAAF Zootechnia Biologica del 24/11/10.
- Report On Poultry EGTOP - 20/21 giugno 2012.
- Linee guida produzioni zootecniche biologiche Bioagricoop.
- Linee guida AIA – Ministero della Salute DGVA-IX-19632-P del 18 maggio 2006
- Manuale di Corretta prassi Operativa per la rintracciabilità e l'igiene dei prodotti alimentari e dei mangimi – Coldiretti.

3. Descrizione dell'Azienda

L'azienda è in possesso di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente, di cui è allegata la documentazione, in particolare:

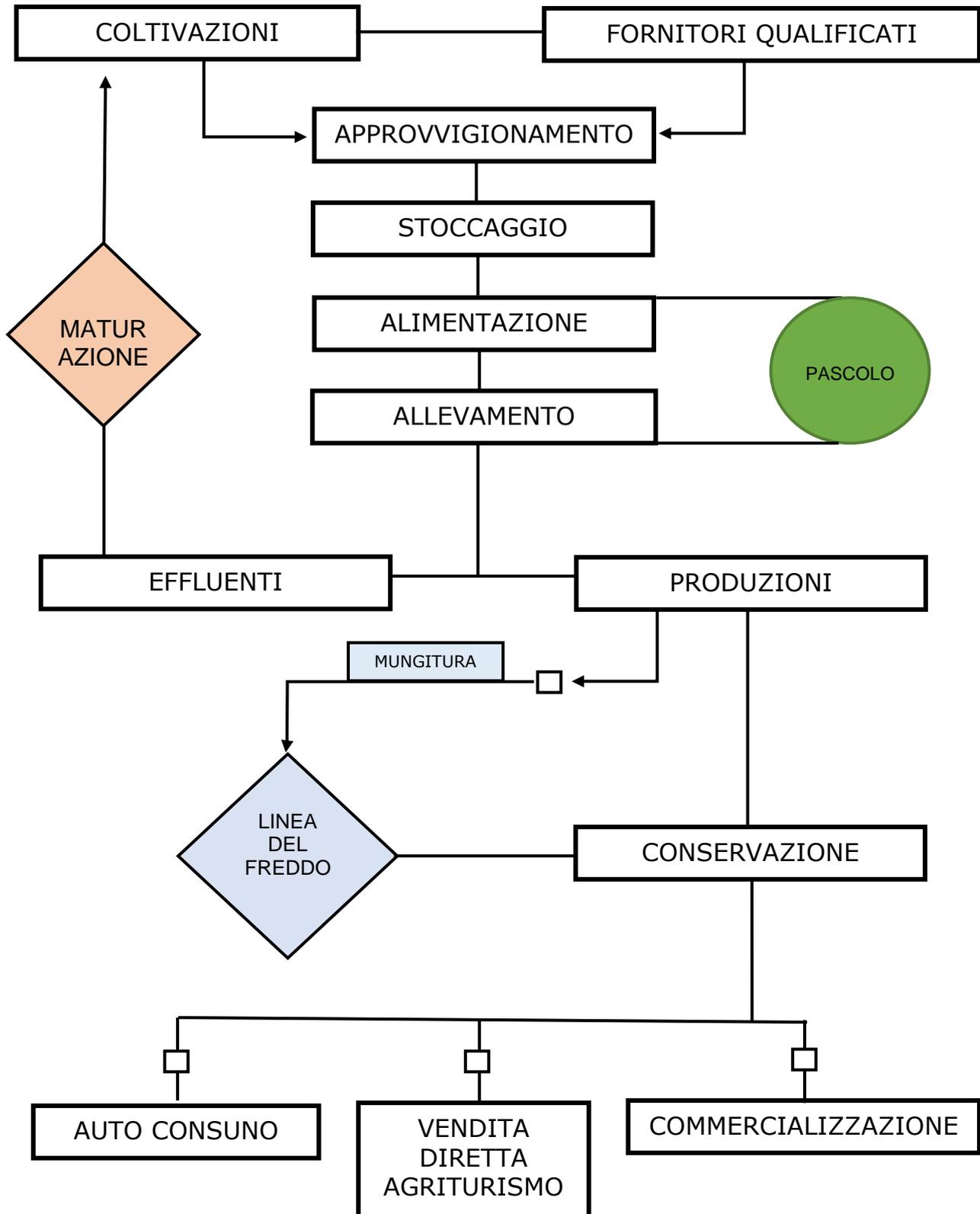
- ✚ Ragione sociale, indirizzo dell'azienda - sede legale e operativa - e indirizzo produttivo, così come definite dalla notifica di attività come metodo biologico ai sensi dei REG/834/07/CE e REG/889/08/CE di cui al DM 2049 "Disposizioni per l'attuazione del regolamento di esecuzione n. 426/11 e la gestione informatizzata della notifica di attività con metodo biologico ai sensi dell'art. 28 del Reg. (CE) n. 834 del Consiglio del 28 giugno 2007 e successive modifiche, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, che abroga il Reg. (CEE) n. 2092/91".
- ✚ CUA (codice Unico delle Aziende Agricole) e codice ASL.
- ✚ La descrizione dell'insieme delle risorse utilizzate il tipo di produzione, inclusi i locali di produzione, gli appezzamenti agricoli, i pascoli, gli spazi all'aperto, i locali di stabulazione, i locali adibiti al magazzinaggio dei prodotti vegetali, i prodotti animali, le materie prime e ogni altro fattore di produzione rilevante per il settore di produzione in questione, così come definite dall'ultimo Documento Giustificativo rilasciato da Bioagricert srl ai sensi dell'art. 29 par.1 del Reg CE 834/07.
- ✚ La mappa aziendale con identificate le strutture di stoccaggio di alimenti e biocidi e altre sostanze pericolose, i ricoveri degli animali ed il loro trasporto; gli eventuali impianti di mungitura e vasche latte; impianti di manipolazione, stoccaggio e vendita delle uova.
- ✚ La Razione giornaliera e piano di reperimento alimenti così come definite dalla Relazione Tecnica Master 080 di Bioagricert srl.
- ✚ La mappa aziendale con identificate le strutture per lo stoccaggio delle deiezioni, le capacità di accumulo, la tipologia di trattamento e il piano di spargimento delle deiezioni - vedi Relazione Tecnica Master 080 Bioagricert srl e/o PUAS stabilito ai sensi del Decreto Interministeriale n. 5046 del 25 Febbraio 2016 "Programma d'azione per le zone vulnerabili ai nitrati da fonte agricola".

Di seguito si riporta l'elenco del personale operante in azienda e le relative funzioni e responsabilità collegate all'allevamento.

PERSONALE (Cognome e Nome)	FUNZIONE	RESPONSABILITA'	
Antonio Marcone	Titolare	Tenuta legale dell'impresa	
	Addetto stalla		Distribuzione alimenti
			Movimentazione mandria
			Somministrazione medicinali
			Controllo funzionamento biocidi
			Interventi per cure podaliche
			Controllo estri e riproduzione
			Controllo benessere animale
	Addetto sala mungitura		Controllo funzionamento impianti
			Controllo qualità latte
			Controllo catena del freddo

4. Descrizione dei processi produttivi

Il flusso di processo che descrive l'allevamento è il seguente:



Di seguito vengono analizzate le modalità di gestione delle singole fasi del processo, con indicazione delle modalità di registrazione così come previsto dai regolamenti ivi applicati.

4.1. Processo di Campagna

Relativamente ai prodotti per l'alimentazione del bestiame provenienti dal processo di campagna, l'azienda:

- opera in conformità delle Buone Pratiche Agricole.
- Conserva documentazione di acquisto delle sementi e dei prodotti fitosanitari.
- Registra le attività e gli eventi critici di campagna che prevedono l'uso di prodotti fitosanitari sulle colture sul quaderno di campagna rilasciato da Bioagricert srl.

Dalle registrazioni effettuate è possibile risalire a:

- coltura, superficie totale, epoche e data di semina.
- Le concimazioni identificate per prodotti impiegati, dosi, superfici trattate motivo del trattamento e date dei trattamenti
- Trattamenti fitosanitari identificati per prodotti impiegati, dosi, superfici trattate motivo del trattamento e date dei trattamenti.
- Data di inizio raccolta e relativa tipologia di prodotto raccolto.

Gli ammendanti e i prodotti fitosanitari normalmente impiegati in azienda nel rispetto dell'all.I del REG/889/08/CE sono:

4.1.1. Ammendanti

AMMENDANTI	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso	
Letame	Prodotto costituito da un miscuglio di deiezioni animali e materiali vegetali (lettieria) prodotti in azienda e/o non provenienti da allevamenti industriali (come da autodichiarazione allegata).	<input type="checkbox"/>
Letame essiccato e pollina	prodotti in azienda e/o non provenienti da allevamenti industriali (come da autodichiarazione allegata).	<input type="checkbox"/>
Effluenti di allevamento compostati	compresi pollina e stallatico compostato prodotti in azienda e/o non provenienti da allevamenti industriali (come da autodichiarazione allegata).	<input type="checkbox"/>
Effluenti di allevamento liquidi	previa fermentazione controllata e/o diluizione adeguata prodotti in azienda e/o non provenienti da allevamenti industriali (come da autodichiarazione allegata).	<input type="checkbox"/>
Rifiuti domestici compostati o fermentati	Prodotto ottenuto da rifiuti domestici separati alla fonte, sottoposti a compostaggio o a fermentazione anaerobica per la produzione di biogas. Solo rifiuti domestici vegetali e animali prodotti all'interno di un sistema di raccolta chiuso e sorvegliato, ammesso dallo Stato membro con concentrazioni massime in mg/kg di sostanza: cadmio: 0,7; rame: 70; nichel: 25; piombo: 45; zinco: 200; mercurio: 0,4; cromo (totale): 70; cromo (VI): 0 (vedi dichiarazione e analisi del fornitore)	<input type="checkbox"/>
Miscela di materiali vegetali compostata o fermentata	Prodotto ottenuto da miscele di materiali vegetali sottoposte a compostaggio o a fermentazione anaerobica per la produzione di biogas prodotti in azienda e/o non provenienti da allevamenti industriali (come da autodichiarazione allegata).	<input type="checkbox"/>
Prodotti o sottoprodotti di origine animale	Solo i seguenti prodotti: farina di sangue farina di zoccoli farina di corna farina di ossa, anche de gelatinata farina di	<input type="checkbox"/>

	pesce farina di carne pennone lana pellami (1) pelli e crini (1) prodotti lattiero-caseari Concentrazione massima in mg/kg di sostanza secca di cromo (VI): 0 (vedi dichiarazione e analisi del fornitore)	
Prodotti e sottoprodotti di origine vegetale per la fertilizzazione	Panelli di semi oleosi, gusci di cacao, radichette di malto	<input type="checkbox"/>
Alghe e prodotti a base di alghe	Ottenuti direttamente mediante: i) processi fisici comprendenti disidratazione, congelamento e macinazione; ii) estrazione con acqua o soluzione acida e/o alcalina; iii) fermentazione (vedi dichiarazione e analisi del fornitore)	<input type="checkbox"/>
Segatura e trucioli di legno - Cortecce compostate - Cenere di legno	Proveniente da legname non trattato chimicamente dopo l'abbattimento (vedi dichiarazione e analisi del fornitore)	<input type="checkbox"/>
Fosfato naturale tenero	Prodotto definito al punto 7 dell'allegato IA.2. del regolamento (CE) n. 2003/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (1) relativo ai concimi Tenore di cadmio inferiore o pari a 90 mg/kg di P205	<input type="checkbox"/>
Fosfato alluminocalcico	Prodotto definito al punto 6 dell'allegato IA.2. del regolamento (CE) n. 2003/2003 Tenore di cadmio inferiore o pari a 90 mg/kg di P205 Impiego limitato ai terreni basici (pH > 7,5)	<input type="checkbox"/>
Scorie di defosforazione	Prodotto definito al punto 1 dell'allegato IA.2. del regolamento (CE) n. 2003/2003	<input type="checkbox"/>
Sale grezzo di potassio o kainite	Prodotto definito al punto 1 dell'allegato IA.3. del regolamento (CE) n. 2003/2003	<input type="checkbox"/>
Solfato di potassio, che può contenere sale di magnesio	Prodotto ottenuto da sale grezzo di potassio mediante un processo di estrazione fisica e che può contenere anche sali di magnesio	<input type="checkbox"/>
Borlande ed estratti di borlande	Escluse le borlande estratte con sali ammoniacali	<input type="checkbox"/>
Carbonato di calcio (creta, marna, calcare macinato, lito-tamnio, maerl, creta fosfatica)	Solo di origine naturale	<input type="checkbox"/>
Carbonato di calcio e di magnesio	Solo di origine naturale (ad es.: creta magnesiacca, magnesio macinato, calcare)	<input type="checkbox"/>
Solfato di magnesio (kieserite)	Solo di origine naturale	<input type="checkbox"/>
Soluzione di cloruro di calcio	Trattamento fogliare su melo, dopo che sia stata evidenziata una carenza di calcio	<input type="checkbox"/>
Solfato di calcio (gesso)	Prodotto definito al punto 1 dell'allegato ID del regolamento (CE) n. 2003/2003 Solo di origine naturale	<input type="checkbox"/>
Fanghi industriali provenienti da zuccherifici	Sottoprodotto della produzione di zucchero di barbabietola	<input type="checkbox"/>
Fanghi industriali derivanti dalla produzione di sale mediante estrazione per dissoluzione	Sottoprodotto della produzione di sale mediante estrazione per dissoluzione da salamoie naturali presenti in zone montane	<input type="checkbox"/>
Zolfo elementare	Prodotto definito nell'allegato ID.3 del regolamento (CE) n. 2003/2003	<input type="checkbox"/>
Oligoelementi	Microelementi inorganici elencati nella parte E dell'allegato I del regolamento (CE) n. 2003/2003	<input type="checkbox"/>
Cloruro di sodio	Unicamente salgemma	<input type="checkbox"/>
Farina di roccia e argille		<input type="checkbox"/>

4.1.2 Antiparassitari

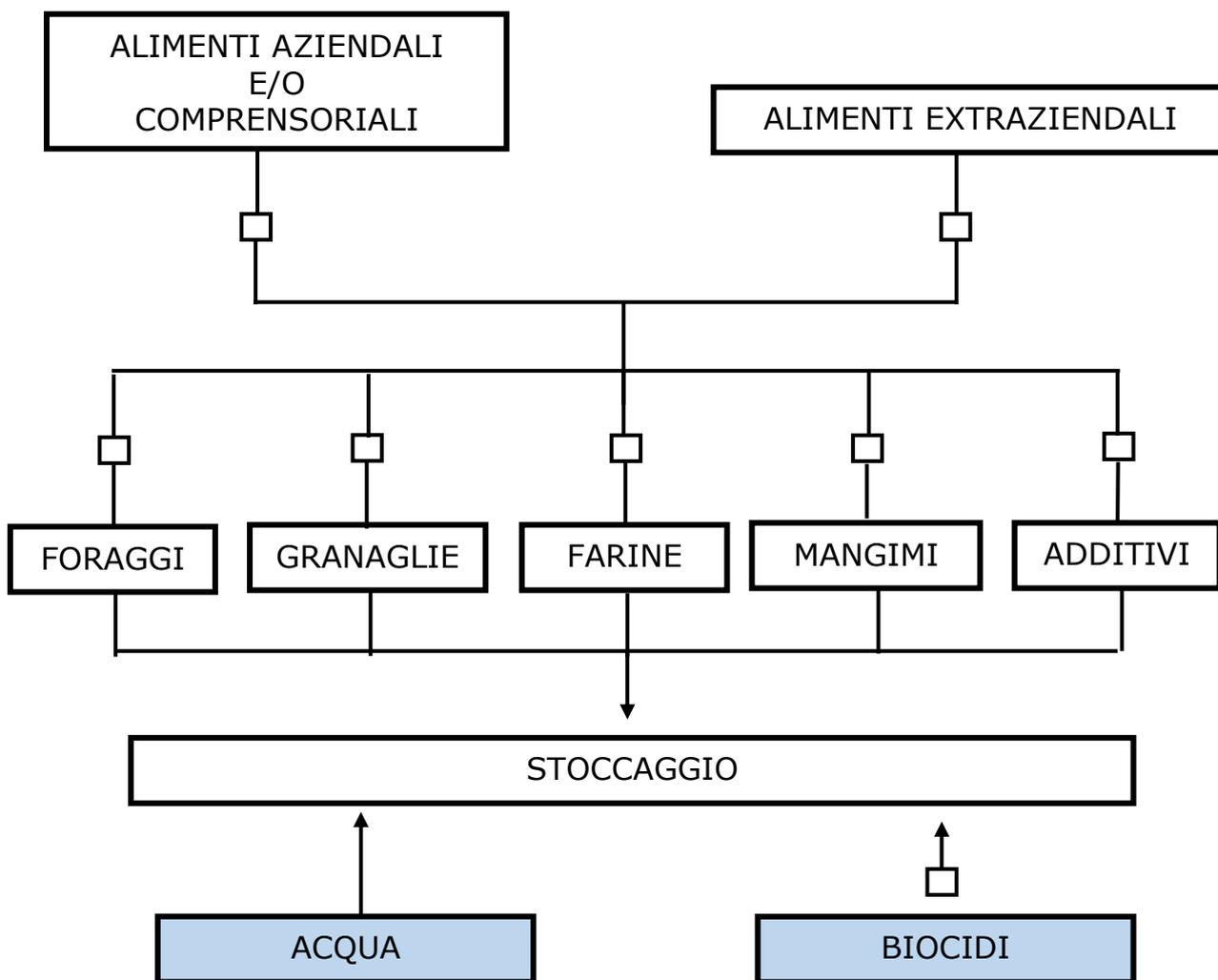
ANTIPARASSITARI	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso	
Azadiractina estratta da Azadirachta indica (albero del neem)	Insetticida	<input type="checkbox"/>
Cera d'api	Protezione potatura	<input type="checkbox"/>
Gelatina	Insetticida	<input type="checkbox"/>
Proteine idrolizzate	Sostanze attrattive, solo in applicazioni autorizzate in combinazione con altri prodotti adeguati del presente elenco	<input type="checkbox"/>
Lecitina	Fungicida	<input type="checkbox"/>
Oli vegetali (ad es.: olio di menta, olio di pino, olio di carvi)	Insetticida, acaricida, fungicida e inibitore della germogliazione	<input type="checkbox"/>
Piretrine estratte da Chrysanthemum cinerariaefolium	Insetticida	<input type="checkbox"/>
Quassia estratta da Quassia amara	Insetticida, repellente	<input type="checkbox"/>
Rotenone estratto da Derris spp., Lon-chocarpus spp. e Therphrosia spp.	Insetticida	<input type="checkbox"/>
Microrganismi (batteri, virus e funghi)		<input type="checkbox"/>
Spinosad	Sostanze prodotte da microrganismi Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso Insetticida Solo quando sono adottate misure volte a minimizzare il rischio per i principali parassitoidi e il rischio di sviluppo di resistenza	<input type="checkbox"/>
Fosfato di di ammonio	Sostanza attrattiva, soltanto in trappole	<input type="checkbox"/>
Feromoni	Sostanze attrattive; sostanze che alterano il comportamento sessuale; solo in trappole e distributori automatici	<input type="checkbox"/>
Piretroidi (solo deltametrina o lambda-cialotrina)	Insetticida; solo in trappole con specifiche sostanze attrattive; solo contro Bactrocera oleae e Ceratitis capitata Wied.	<input type="checkbox"/>
Fosfato ferrico [ortofosfato di ferro (III)]	Preparati da spargere in superficie tra le piante coltivate Molluschicida	<input type="checkbox"/>
Rame sotto forma di idrossido di rame, ossicloruro di rame, solfato di rame (tribasico), ossido rameoso, ottanoato di rame	Fungicida Massimo 6 kg di rame per ettaro l'anno Per le colture perenni, in deroga a quanto sopra, gli Stati membri possono autorizzare il superamento, in un dato anno, del limite massimo di 6 kg di rame a condizione che la quantità media effettivamente applicata nell'arco dei cinque anni costituiti dall'anno considerato e dai quattro anni precedenti non superi i 6 kg	<input type="checkbox"/>
Etilene	Sverdimento di banane, kiwi e cachi; sverdimento di agrumi unicamente nell'ambito di una strategia mirante e prevenire gli attacchi della mosca della frutta; induzione della fioritura dell'anasas; inibizione della germinazione delle patate e delle cipolle	<input type="checkbox"/>

Sale di potassio di acidi grassi (sapone molle)	Insetticida	<input type="checkbox"/>
Allume di potassio(calinite)	Prevenzione della maturazione delle banane	<input type="checkbox"/>
Zolfocalcico(polisolfuro di calcio)	Fungicida, insetticida, acaricida	<input type="checkbox"/>
Olio di paraffina	Insetticida, acaricida	<input type="checkbox"/>
Oli minerali	Insetticida, fungicida; solo su alberi da frutta, viti, ulivi e colture tropicali (ad esempio banani)	<input type="checkbox"/>
Permanganato di potassio	Fungicida, battericida; solo su alberi da frutta, ulivi e viti	<input type="checkbox"/>
Sabbia di quarzo	Repellente	<input type="checkbox"/>
Zolfo	Fungicida, acaricida, repellente	<input type="checkbox"/>
Idrossido di calcio	Fungicida Solo su alberi da frutta, compresi i vivai, per combattere la Nectria galligena	<input type="checkbox"/>
Bicarbonato di potassio	Fungicida	<input type="checkbox"/>

4.2 Processo di approvvigionamento, stoccaggio e distribuzione alimentare

Il processo alimentare tipicamente comprende una fase di produzione aziendale di alimenti, granelle e/o farine di cereali e foraggi e, in seguito, in funzione del piano alimentare dettagliato nel Master 080 si procede alla somministrazione mediante miscela di prodotti di origine aziendale ed extra-aziendale.

DIAGRAMMA DI FLUSSO DELL'APPROVVIGIONAMENTO



4.2.1. Approvvigionamento alimentare e gestione dei fornitori

Tutti gli alimenti sia di origine azienda che extra-aziendali vengono registrati nella scheda materie prime del Registro Bioagricert srl: la tipologia di prodotto, anno di produzione, quantità prodotta, zona di stoccaggio, data di inizio e fine utilizzo.

4.2.2 Qualifica dei fornitori

Prima dell'acquisto di **produzioni biologiche alimentari extra-aziendali** viene acquisito: il Certificato di Conformità in corso di validità del fornitore, che comprende le produzioni oggetto di transazione, e, per singola fornitura, il DT (documento di transazione prodotti biologici) o in alternativa i documenti fiscali in cui compaiano, oltre alle indicazioni riferite al biologico, gli estremi del numero del certificato di conformità rilasciato dall'OdC e data di scadenza.

All'atto dell'acquisto, le verifiche quali/quantitative di **qualsiasi fattore di produzione** in ingresso (in particolare per gli alimenti biologici), prevedono:

- la chiusura di imballaggi e contenitori se richiesta;
- l'adeguata pulizia dei mezzi di trasporto dei prodotti sfusi;
- la conformità dell'etichetta dei prodotti confezionati;
- la corrispondenza tra ordine, le informazioni riportate in etichetta e quanto indicato nei documenti di vendita;

Tali requisiti vengono registrati apponendo un timbro di convalida sui documenti fiscali di acquisto.

The image shows a 'DOCUMENTO DI TRASPORTO (D.D.T.)' form. At the top right, it says 'DOCUMENTO DI TRASPORTO (D.D.T.)' and 'N. del'. Below that, there are checkboxes for 'a incasso', 'a credito', and 'a consuntivo'. The form has several sections for 'QUANTITÀ' and 'DESCRIZIONE DEI BENI' (quantity and description of goods). A red rectangular stamp is placed over the 'DESCRIZIONE DEI BENI' section, containing the text 'FORNITURA CONFORME'. At the bottom right, there is a 'TOTALE €' field. The form is from 'www.bioagricert.it'.

Per i prodotti sfusi a basso contenuto di acqua libera (semi, granaglie, farine, mangimi) viene rilasciato dal vettore un campione della merce, opportunamente identificato, per eventuali azioni di verifica o richiamo a seguito di non conformità rilevate dall'azienda fino al termine della fornitura successiva.

I fornitori sono rintracciabili dai documenti di trasporto o di acquisto e/o dal modulo Master 027 rilasciato da Bioagricert srl. In questi documenti sono riportate le informazioni necessarie per rintracciare velocemente gli stessi in caso di comunicazioni di non conformità dei prodotti acquistati (REG/183/05/CE).

I minerali e gli additivi normalmente impiegati in azienda nel rispetto dell'all. V del REG/889/08/CE sono:

4.2.3 Minerali e additivi acquistati e miscelati direttamente in azienda

MATERIE PRIME DI ORIGINE MINERALE

Conchiglie marine calcaree	<input type="checkbox"/>
Maerl	<input type="checkbox"/>
Litotamnio	<input type="checkbox"/>
Gluconato di calcio	<input type="checkbox"/>
Carbonato di calcio	<input type="checkbox"/>
Ossido di magnesio	<input type="checkbox"/>
Solfato di magnesio	<input type="checkbox"/>
Cloruro di magnesio	<input type="checkbox"/>
Carbonato di magnesio	<input type="checkbox"/>
Fosfato deflorato	<input type="checkbox"/>
Fosfato di calcio e magnesio	<input type="checkbox"/>
Fosfato di magnesio	<input type="checkbox"/>
Fosfato monosodico	<input type="checkbox"/>
Fosfato di calcio e di sodio	<input type="checkbox"/>
Cloruro di sodio	<input type="checkbox"/>
Solfato di sodio	<input type="checkbox"/>
Cloruro di potassio	<input type="checkbox"/>
ALTRE MATERIE PRIME	
Saccharomyces cerevisiae	<input type="checkbox"/>
Saccharomyces carlsbergiensis	<input type="checkbox"/>

4.2.4 Additivi

Gli additivi di seguito evidenziati sono stati autorizzati a norma del regolamento (CE) 505/2012 e n. 1831/2003.

1. ADDITIVI TECNOLOGICI

a) Conservanti

Numeri di identificazione		Sostanza	Descrizione e condizioni
1a	E 200	Acido sorbico	<input type="checkbox"/>
1a	E 236	Acido formico	<input type="checkbox"/>
1a	E 237	Formato di sodio	<input type="checkbox"/>
1a	E 260	Acido acetico	<input type="checkbox"/>
1a	E270	Acido lattico	<input type="checkbox"/>
1a	E 280	Acido propionico	<input type="checkbox"/>
1a	E3 30	Acido citrico	<input type="checkbox"/>

b) Antiossidanti

Numeri di identificazione	Sostanza	Descrizione e condizioni	
1b	E 306	Estratti di origine naturale di tocoferolo	<input type="checkbox"/>

c) Agenti emulsionanti e stabilizzanti, addensanti e gelificanti

Numeri di identificazione	Sostanza	Descrizione e condizioni	
1	E 322	Lecitina	Soltanto se ottenute da materie prime biologiche. Impiego limitato ai mangimi per gli animali di acquacoltura.

d) Agenti leganti, antiagglomeranti e coagulanti

Numeri di identificazione	Sostanza	Descrizione e condizioni	
1	E 535	Ferrocianuro di sodio	Dosaggio massimo di 20 mg/kg NaCl (clacolato come anione di ferrocianuro).
1	E 551b	Silice colloidale	<input type="checkbox"/>
1	E 551c	Kieselgur (terra diatomacea purificata)	<input type="checkbox"/>
1	E 558	Bentonite – montmorillonite	<input type="checkbox"/>
1	E 559	Argille coalitiche esenti da amianto	<input type="checkbox"/>
1	E 560	Miscele naturali di steatite e clorite	<input type="checkbox"/>
1	E 561	Vermiculite	<input type="checkbox"/>
1	E 562	Sepiolite	<input type="checkbox"/>
1	E 566	Natrolite – fonolite	<input type="checkbox"/>
1	E 568	Clinoptilolite di origine sedimentaria (suini da ingrasso, polli da ingrasso, bovini, salmone)	<input type="checkbox"/>
1	E 599	Perlite	<input type="checkbox"/>

e) Additivi per insilati

Numeri di identificazione	Sostanza	Descrizione e condizioni	
1k	Enzimi, lieviti e batteri	Impiego per la produzione di insilati solo quando le condizioni atmosferiche non consentono un'adeguata fermentazione.	<input type="checkbox"/>

2. ADDITIVI ORGANOLETTICI

Numeri di identificazione	Sostanza	Descrizione e condizioni	
2b	Sostanze aromatizzanti	Solo se estratti da prodotti agricoli.	<input type="checkbox"/>

3. ADDITIVI NUTRIZIONALI

a) Vitamine

Numeri di identificazione	Sostanza	Descrizione e condizioni
3a	Vitamine e provitamine	Derivate da prodotti agricoli. Per gli animali mono gastrici se ottenute con processi di sintesi, solo se naturali identiche. Se ottenute con processi di sintesi, solo le Vitamine A, D ed E identiche alle vitamine derivate da prodotti agricoli possono essere utilizzate per i ruminanti, previa autorizzazione dell'Autorità Competente fondata sulla valutazione della possibilità di apportare ai ruminanti allevati con il metodo biologico le dosi necessarie di tali vitamine attraverso l'alimentazione. <input type="checkbox"/>

b) Oligoelementi

Numeri di identificazione	Sostanza	Descrizione e condizioni
3b	E1 Ferro	- carbonato ferroso - solfato ferroso monoidrato - solfato ferroso eptaidrato - ossido ferrico <input type="checkbox"/>
3b	E2 Iodio	- iodato di calcio, anidro <input type="checkbox"/>
3b	E3 Cobalto	- carbonato basico di cobalto monoidrato - solfato di cobalto, monoidrato e/o eptaidrato <input type="checkbox"/>
3b	E4 Rame	- carbonato basico di rame, monoidrato - ossido rameico - solfato di rame, pentaidrato <input type="checkbox"/>
3b	E5 Manganese	- carbonato manganoso - ossido manganoso - solfato manganoso, monoidrato <input type="checkbox"/>
3b	E7 Molibdeno	- molibdato di sodio <input type="checkbox"/>
3b	E8 Selenio	- selenato di sodio - selenito di sodio <input type="checkbox"/>

4. ADDITIVI ZOOTECNICI

Numeri di identificazione	Sostanza	Descrizione e condizioni
	Enzimi e microorganismi	<input type="checkbox"/>

4.3 Corretta prassi igienica specifica per l'alimentazione animale

In conformità ai Reg CE n. 852/2004, 853/2004, 183/2005, in azienda vengono eseguite le seguenti operazioni

- ✚ Trasporto, stoccaggio e manipolazione di prodotti primari nel luogo di produzione; operazioni di trasporto per la consegna di prodotti primari dal luogo di produzione a uno stabilimento; miscelazione di mangimi per il fabbisogno esclusivo dell'azienda, senza usare additivi o premiscele di additivi ad eccezione degli additivi per insilati.

- ✚ Operazioni di produzione primaria di mangimi (materie prime agricole che non vengono sottoposte a nessun trattamento, ad eccezione di semplici trattamenti fisici)

- ✚ Operazioni di produzione di mangimi attraverso la miscelazione in appositi locali di materie prime agricole che possono essere sottoposte a trattamenti chimico/fisici, con l'aggiunta di additivi o pre-miscele di additivi (VEDI HACCP SPECIFICO AD ESSO COLLEGATO)

In Azienda tutte le operazioni sono gestite in modo da prevenire, eliminare o ridurre al minimo i pericoli in grado di compromettere la sicurezza, le contaminazioni e/o deterioramenti degli alimenti/mangimi, in particolare:

- Gli ambienti dedicati allo stoccaggio dei prodotti per l'alimentazione del bestiame sono tenuti in modo da garantire protezione da fonti di contaminazione e sono identificati in planimetria.
- Viene effettuato un controllo delle contaminazioni pericolose (derivanti dall'aria, dal terreno, dall'acqua, dai fertilizzanti, dai prodotti fitosanitari, dai biocidi, dai prodotti veterinari e dalla manipolazione ed eliminazione dei rifiuti) e nell'adozione di misure correlate alla salute delle piante e/o degli animali e/o dell'ambiente che hanno ripercussioni per la sicurezza dei mangimi (**programmi per il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici**).
- Vengono adottate misure per pulire e disinfettare in modo appropriato i locali, le attrezzature, i contenitori, le casse e i veicoli. L'unità di produzione animale è concepita in modo da poter essere adeguatamente pulita. L'intera unità produttiva nonché le attrezzature per la somministrazione di alimento sono puliti regolarmente per evitare l'insorgere di contaminazioni (**vedi piano di Pulizia e disinfezione dell'unità produttiva zootecnica biologica**).
- E' garantito l'uso di acqua pulita al fine di prevenire eventuali contaminazioni. I sistemi di erogazione dell'acqua sono sottoposti a pulitura e manutenzione regolare (vedi piano di controllo all. I).
- I materiali di imballaggio non sono fonte di contaminazione pericolosa per gli alimenti.
- I rifiuti e le sostanze pericolose sono identificate e conservate separatamente da alimenti e/o mangimi. I prodotti chimici usati per la pulizia e l'igienizzazione sono usati conformemente alle istruzioni e conservati in luoghi lontani dai mangimi e dagli spazi previsti per la somministrazione degli alimenti agli animali.
- E' posto in atto un sistema di controllo dei parassiti per impedirne l'accesso all'unità di produzione animale al fine di ridurre al minimo la possibilità di contaminazione dei mangimi e delle lettiere o delle unità di bestiame.

4.3.1 Monitoraggio della qualità degli alimenti

Come si presenta il prodotto	Possibili cause	Analisi di laboratorio	Rischi
Ammuffimenti, polverosità, odore di muffa, compattazione per strati.	Raccolta ad umidità eccessiva.	Non necessaria eventualmente aflatossine	Forte perdita di appetibilità, possibili rischi di micotossine.
Polverosità, presenza di piccole zolle.	Inquinamento da terra.	Ceneri	Contaminazione da Clostridi, disturbi intestinali (feci molli).
Polverosità, accentuata frantumazione, riduzione del profumo.	Fieno vecchio.	Nessuna.	Scarsa appetibilità, basso valore nutritivo e biologico.
Accentuata frantumazione, scarsa fogliosità	Fieno raccolto troppo secco.	NDF	Perdita di valore nutritivo
Steli grossolani, scarsa fogliosità, aspetto paglioso, presenza di inflorescenza e infruttescenze.	Raccolta tardiva	NDF, ADL	Scarsa appetibilità, basso valore nutritivo.
Colore bruno (tabacco)	Intense fermentazioni Post-raccolta e riscaldamento	Frazioni azotate	Riduzione del valore nutritivo e biologico
Colore slavato, scarsa fogliosità, assenza di profumo	Fieno bagnato	Nessuna.	Scarsa appetibilità, basso valore nutritivo e biologico, basso contenuto in B-carotene.

4.3.2 Azioni correttive per la verifica della qualità degli alimenti

Rischi	Possibili cause	Analisi	Azioni correttive
Contaminazione chimica dei prodotti	Cross contamination per possibili trattamenti pre e post raccolta -	Analisi di laboratorio multi-residuale	Identificazione e valutazione dei fornitori (compresi appezzamenti di provenienza) con attribuzione di classe di rischio.
Impurità e polveri.	Cattiva gestione in fase di raccolta. Forniture di prodotto vecchio e mal conservato Inquinamento da terra.	Temperatura Umidità Ceneri Aflatossine	Valutazione del peso specifico in pre accettazione della merce. Monitoraggio dei fattori ambientali. Pre-puliture e ventilazioni forzate. Refrigerazione o conservazione in temperature e/o gas controllati.
Infestazione da insetti – roditori - volatili	Mancata valutazione dell'efficacia del piano di detarizzazione. Forniture di prodotto vecchio e mal conservato Inquinamento da terra	Conta numerica Trappole a ferormoni Valutazione visiva della massa	Intensificazione e monitoraggio dell'efficacia del piano di detarizzazione. Pre-puliture e ventilazioni forzate. Predisposizione di tecniche di conservazione forzata (conservazione in temperature e/o gas controllati). Uso di polvere di ditatomee – piretro

4.4. Gestione del pascolo e/o aree di razzolamento

L'azienda prevede il pascolo secondo le seguenti modalità:

TIPOLOGIA	DESCRIZIONE	
Razionato turnato	Superficie di pascolo limitata incentrata sulla ginnastica funzionale e integrazione alimentare	<input type="checkbox"/>
Prevalente stagionale	Il pascolo svolge un ruolo importante nell'alimentazione della mandria. Le aree di pascolo sono gestite in funzione dello sviluppo fenologico delle essenze palubari e allo stato fisiologico produttivo degli animali.	<input type="checkbox"/>
Libero non turnato	Superficie di pascolo illimitata con prevalente funzione alimentare. Gli animali hanno accesso alle aree di pascolo in maniera continuativa e senza vincoli stagionali.	<input type="checkbox"/>

La gestione del pascolo prevede la registrazione delle informazioni relative alla identificazione della superficie destinata al pascolo, al gruppo di animali che insistono su di essa e la durata del periodo. Quando la mandria viene portata al pascolo sono rispettate le disposizioni previste dal Regolamento di Polizia Veterinaria. La formazione dei lotti delle aree di pascolamento sono determinate dall'andamento stagionale del potenziale foraggero.

4.5. L'acqua

Come previsto dalla direttiva 98/58/CE riguardante la protezione degli animali negli allevamenti tutti gli animali hanno accesso ad un'appropriata quantità di acqua, di qualità adeguata e/o possono soddisfare le loro esigenze di assorbimento di liquidi in altro modo.

Analogamente a quanto avviene per la somministrazione di mangimi le attrezzature per la somministrazione di acqua è concepita, costruita e installata in modo da ridurre al minimo le possibilità di contaminazione e le conseguenze negative derivanti da rivalità tra gli animali.

Nella planimetria di stalle sono evidenziate le zone di accesso all'acqua.

In azienda l'accesso all'acqua è garantito:

 Dall'allacciamento all'acquedotto pubblico, documento negli allegati, pertanto non si effettua nessun specifico controllo, a patto di alert dell'autorità preposta.	<input type="checkbox"/>
 Attraverso l'utilizzo di acqua da pozzo pertanto vengono effettuati controlli: chimici - microbiologici e organolettici con cadenza annuale o in concomitanza di eventi climatici estremi come forte siccità o piogge alluvionali.	<input type="checkbox"/>

I parametri maggiormente tenuti sotto controllo sono il livello di nitrati nell'acqua di bevanda che non vede superare per periodi troppo prolungato il range da 0 a 180 mg/l e coliformi totali e fecali < 10 n/100 ml di acqua, streptococchi fecali < 20 n/100 ml di acqua.

5. Pulizia e disinfezione dell'unità produttiva zootecnica biologica

I biocidi sono conservati in locali chiusi, separati dagli alimenti e identificati in planimetria. I fornitori sono rintracciabili dai documenti di trasporto o di acquisto e/o dal Master 027 di Bioagricert srl, in cui sono riportate le informazioni necessarie per rintracciare velocemente gli stessi in caso di comunicazioni di non conformità. Per tutti i biocidi l'azienda provvede a detenere copia della scheda tecnica e di sicurezza e etichetta che verrà conservata in azienda almeno per il periodo di impiego del prodotto.

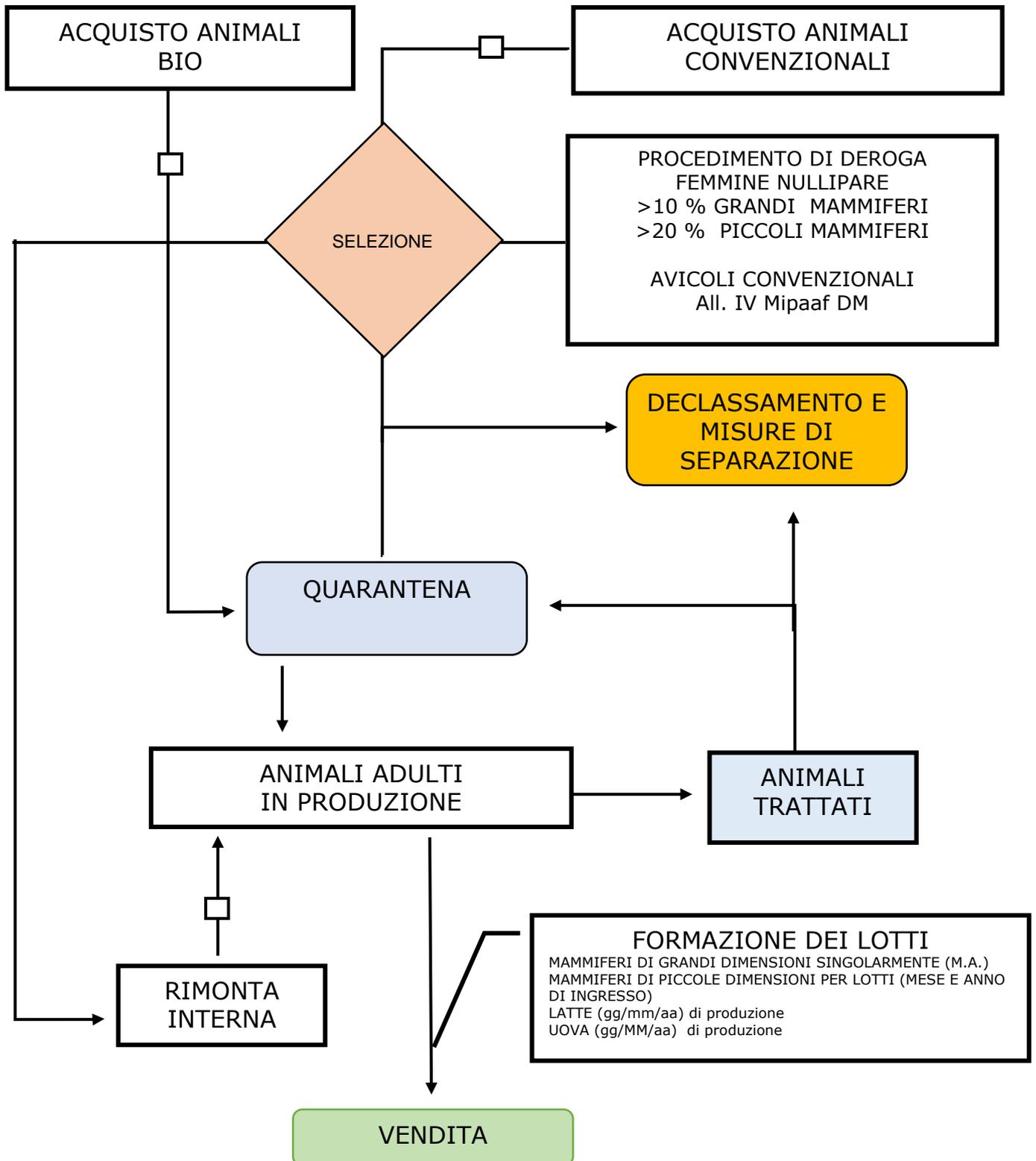
Nel seguente prospetto vengono riportati i prodotti per la pulizia e la disinfezione degli edifici e degli impianti adibiti alle produzioni con relativa frequenza:

PRODOTTO		STRUTTURA	FREQUENZA	NOTE
Saponi a base di sodio e di potassio	<input type="checkbox"/>	Utensili	Giornaliera	
Latte di calce - Calce - Calce viva	<input type="checkbox"/>	Fabbricati	Semestrale/annuale	
Ipoclorito di sodio (ad es. candeggina)	<input type="checkbox"/>	Attrezzature	Settimanale	
Soda caustica	<input type="checkbox"/>	Recinti		
Potassa caustica	<input type="checkbox"/>			
Acqua	<input type="checkbox"/>	Mangiatoie	Giornaliera	Trattamento a getto e/o scorrimento
Essenze naturali di vegetali	<input type="checkbox"/>	Paglia di governo	Settimanale	Contenimento odori
Acido citrico, peracetico, formico, lattico, ossalico e acetico	<input type="checkbox"/>			
Alcole	<input type="checkbox"/>			
Acido nitrico	<input type="checkbox"/>	Attrezzatura per il latte	Giornaliero	
Acido fosforico	<input type="checkbox"/>	Attrezzatura per il latte	Giornaliero	
Formaldeide	<input type="checkbox"/>			
Prodotti per la pulizia e la disinfezione delle mammelle e attrezzature per la mungitura	<input type="checkbox"/>			Specificare il nome commerciale del prodotto
Carbonato di sodio	<input type="checkbox"/>			

Nella planimetria dell'unità produttiva sono evidenziate il posizionamento dei biocidi usati in trappole. La documentazione tecnica e i principi attivi impiegati sono conservati con il resto della documentazione.

6. Processo di allevamento

DIAGRAMMA DI FLUSSO ALLEVAMENTO



6.1 Carico scarico degli animali

I dati relativi agli animali sono annotati nel registro rilasciato da Bioagricert srl e/o nel registro di carico scarico rilasciato dalle autorità preposte. Gli animali sono identificati in via permanente (individualmente per i grandi mammiferi, individualmente o a lotti per gli avicoli e i piccoli mammiferi). Le registrazioni comprendono:

- l'entrata: origine, data di entrata, periodo di conversione, marchio d'identificazione;
- l'uscita: età, numero di capi, peso in caso di macellazione, marchio d'identificazione e destinazione;
- eventuali perdite di animali e relativa motivazione.

Per i nuovi soggetti acquistati dall'esterno l'azienda predilige solo animali biologici, in caso di indisponibilità, dimostrata dall'esito negativo di almeno tre richieste evase nei confronti di allevamenti biologici nel proprio comprensorio, l'azienda provvede a richiedere deroga a Bioagricert srl – secondo il modulo di richiesta allegato – se gli animali acquistati superano le percentuali massime del 10% degli animali adulti presenti in azienda per i grandi mammiferi; o il 20% per i piccoli mammiferi.

Gli animali scelti per la rimonta vengono selezionati per caratteristiche di rusticità, resistenza alle malattie, parametri di qualità specifici dei prodotti finiti.

Per i nuovi soggetti acquistati dall'esterno l'azienda si accerta:

- delle condizioni di età sesso e destinazione produttiva secondo quanto stabilito dall'art 9 del REG/889/08/CE.
- All'identificazione e separazione dal resto della mandria per l'opportuno periodo di conversione previsto dalla specie.
- dello stato sanitario prima dell'emissione nel processo produttivo con particolare attenzione all'acquisizione dei certificati sanitari (tubercolosi, leucosi, brucellosi etc).

6.2. Selezione degli animali

Nei processi di selezione, nella scelta delle razze o delle linee genetiche si tiene conto della capacità degli animali di adattarsi alle condizioni locali nonché della loro vitalità e resistenza alle malattie.

In azienda viene eseguito:

- allevamento a ciclo chiuso con rimonta interna e introduzione di animali esterni per ovviare ad eventuali problemi di consanguineità.
- allevamento a ciclo aperto con l'introduzione di animali ad inizio produzione e vendita.

6.3 Profilassi e cure Veterinarie

I medicinali veterinari allopatici ottenuti per sintesi chimica o di antibiotici non sono utilizzati per trattamenti preventivi ma solo in caso di cure necessarie, stabilite dal Veterinario per salvaguardare la vita dell'animale.

I trattamenti Veterinari relativamente a tutti i capi in allevamento sono gestiti e registrati in conformità alla legislazione vigente. In particolare sul registro trattamenti veterinari viene annotato: data del trattamento, particolari della diagnosi, posologia, tipo di prodotto somministrato con indicazione dei principi attivi in esso contenuti, modalità di trattamento, prescrizioni del veterinario con relativa giustificazione e periodi di attesa imposti per la commercializzazione dei prodotti animali etichettati come biologici – che sono sempre il doppio di quelli previsti dal farmaco.

Gli animali trattati sono chiaramente identificati, individualmente per il bestiame di grandi dimensioni, individualmente o a lotti per il pollame e i piccoli mammiferi. Per tutte le produzioni continuative (ovvero non associate all'animale vivo: latte e uova) gli animali vengono segregati in apposita area, le produzioni separate dai lotti conformi e smaltito secondo normativa vigente (REG/1774/2002/CE).

Ogni qual volta vengano somministrati medicinali veterinari, le informazioni sono dichiarate a Bioagricert srl prima che gli animali o i prodotti animali siano commercializzati con la denominazione biologica.

I medicinali veterinari sono immagazzinati in azienda, conservati in locali chiusi, sorvegliati e iscritti nel registro dei trattamenti veterinari. Vengono conservate allo stesso modo i bugiardini dei farmaci e le singole prescrizioni mediche.

6.4 Valutazione e monitoraggio sul benessere animale

L'allevamento è conforme ai requisiti strutturali dell'allevamento biologico, così come definito dall'allegato III del REG/889/08/CEE. Oltre a questi aspetti strutturali tutto il personale interno, in particolare chi è a contatto con gli animali, è adeguatamente formato per garantire elevati standard di benessere.

In particolare vengono costantemente monitorate e registrate le seguenti informazioni per un graduale e costante miglioramento del welfare di stalla:

- che le vie di passaggio interne e d'accesso all'esterno, la loro posizione e il loro dimensionamento, garantiscono il movimento degli animali senza scontri.
- La presenza o meno di barriere fisiche o visive vengono opportunamente valutate per essere rimosse/escluse.
- Il sistema di distribuzione alimentare e lo spazio in mangiatoia.
- La qualità dell'acqua e il sistema di distribuzione (gli abbeveratoi non dovrebbero essere posti in prossimità delle zone di riposto, questo per evitare zone umide e le ripercussioni ambientali).
- La quantità di paglia necessaria (rabboccata giornalmente e sostituita ogni 4 - 6 settimane).
- Il monitoraggio dei parametri ambientali (temperatura, umidità relativa, velocità dell'aria).
- Il buon funzionamento degli impianti di automazione della stalla (distribuzione alimentare, rimozione delle deiezioni).
- Pulizia delle strutture. Le deiezioni e gli alimenti non consumati sono rimossi almeno giornalmente (questo per limitare gli odori ed evitare di attirare insetti o roditori).
- Le zone di accesso all'esterno sono confacenti alle esigenze specie-specifiche degli animali.

Inoltre, particolare attenzione è data nei seguenti passaggi:

- La formazione dei gruppi. In gruppo gli animali manifestano i comportamenti specie-specifici, in particolare in relazione al comportamento sociale, di esplorazione. Di preferenza i gruppi vengono formati in post- svezzamento; in piccoli gruppi si sviluppa un ordine di gerarchia relativamente più veloce e stabile e minimizza i rischi di aggressioni; vanno evitati continui rimescolamenti per prediligere gruppi stabili.
- Nelle attività in stalla, o prospicienti, i rumori improvvisi o troppo forti sono registrati ed eliminati.
- L'operatore si muove all'interno dei gruppi mantenendo un comportamento tranquillo, senza nervosismi, che generi fiducia.
- Vengono utilizzati dei "rinforzi positivi" come piccoli premi in cibo, pacche, etc.
- Sono individuate le fasi d'allevamento più significative per il monitoraggio in termini di risposte positive e negative degli animali.

6.4.1. Gestione di alcune pratiche di mutilazione

Tutte le pratiche di mutilazione sono vietate ed eseguite solo per la salvaguardia del benessere animale o del personale di stalla, secondo quanto previsto dal paragrafo 1, art. 18 del reg. (CE) n. 889/2008.

Tali pratiche, inclusa la cauterizzazione dell'abbozzo corneale, sono consentite solo a seguito del parere di un medico veterinario dell'Autorità Sanitaria Competente sul Territorio attraverso opportuna autorizzazione come da modello di richiesta allegato al presente manuale:

Istanza di autorizzazione alla pratica di cauterizzazione dell'abbozzo corneale

istanza di autorizzazione per la pratica di mutilazione.

Ad ogni modo tutte le eventuali pratiche saranno effettuate in conformità a quanto previsto dal punto 19 (Mutilazioni e altre pratiche) dell'allegato al decreto legislativo n. 146 del 26 marzo 2001 e dalla normativa vigente in materia di protezione degli animali.

Bioagricert srl sarà preventivamente informato per la verifica del rispetto delle procedure stabilite.

6.5. Trasporto degli animali

Ai sensi del Regolamento 1/2005 e in base alle disposizioni dell'Accordo Stato-Regioni del 20 marzo 2008 - G.U. n. 118 del 21/5/2008, l'azienda mette a disposizione delle autorità di controllo i seguenti documenti:

con distanze inferiori a km. 65 con propri l'azienda dispone dell'auto-dichiarazione ai sensi reg.(CE) 852/04 come "produttore primario e trasportare dei propri animali con mezzi propri". I veicoli utilizzati sono identificazione previa vidimazione da parte del servizio Veterinario ASL

Nel caso di trasporto per distanze più lunghe e non strettamente legate all'attività di produzione primaria, il trasporto viene effettuato da ditte specializzate (conto terzi) previa qualifica dell'autotrasportatore "Autorizzazione a svolgere l'attività di trasportatore

Bioagricert srl è preventivamente informata delle date in cui verranno spostati gli animali.

7. Sostenibilità dell'allevamento

La consistenza del patrimonio zootecnico è essenzialmente connessa alla superficie agricola per evitare l'inquinamento dell'ambiente e consentire un adeguato spargimento delle deiezioni animali. Tale parametro è determinato dal numero di capi allevati (P.V. allevato/anno), dalla tipologia stabulativa, dalla tipologia di trattamento delle deiezioni e dalla superficie agricola (aziendale e/o comprensoriale) collegata all'allevamento, tale da non superare i 170 Kg di N/ha anno.

TIPOLOGIA STABULATIVA	DESCRIZIONE	
Libera in box	Superficie solida totalmente ricoperta di paglia - o sub strati adatti - rabboccati ed eliminati periodicamente e/o a fine ciclo (suini - ovi caprini - bovini da carne - bufali - equidi - avicoli da carne).	<input type="checkbox"/>
Libera con zona di riposo e fessurato parziale	Superficie solida con zone grigliate (o con trespoli per gli avicoli) per la raccolta delle deiezioni. La zona di riposo è delimitata da paglia - o sub strati adatti - che sono rabboccati all'abbisogna. Nelle zone solide le deiezioni sono rimosse fisicamente a seconda del livello di automazione della stalla (Suini - Bovini da latte - galline ovaiole - cunicoli).	<input type="checkbox"/>
Nell'unità produttiva non sono previsti locali per la stabulazione degli animali. La consistenza del numero di capi determinata dal rapporto con il P.V. allevato e la superficie aziendale in rotazione.		<input type="checkbox"/>

Gli addetti di stalla verificano giornalmente le condizioni di pulizia dei locali di stabulazione, la conformità delle zone di riposo, lo stato di pulizia degli animali e il buon funzionamento degli impianti di rimozione delle deiezioni.

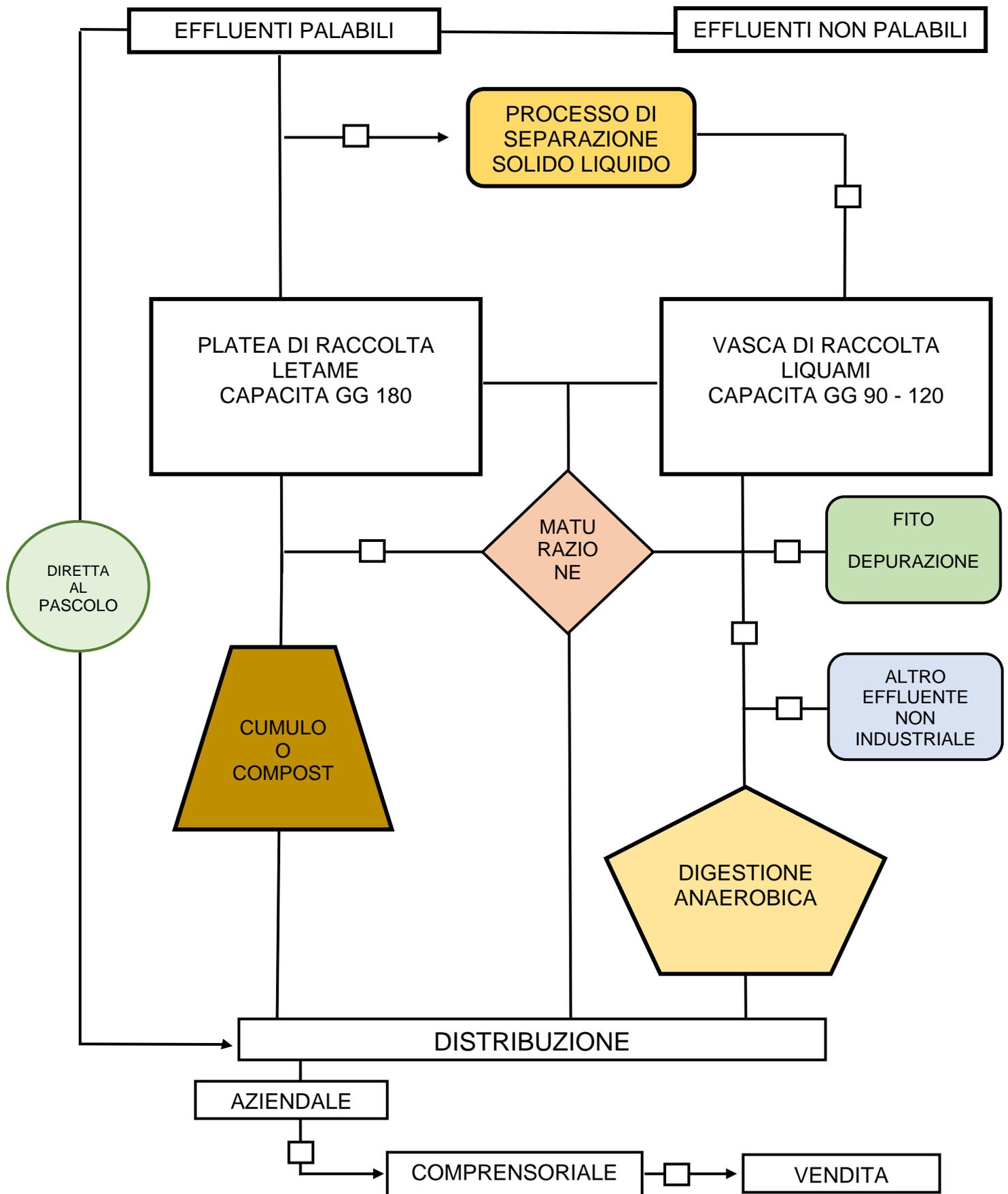
Le fatture a saldo di eventuali riparazioni stabilisco lo stato di manutenzione degli impianti automatici.

Gli effluenti prodotti sono processati come diagramma di flusso sotto indicato.

Nel registro di campagna vengono annotati i dati inerenti l'utilizzazione degli effluenti di allevamento e degli altri fertilizzanti azotati, ovvero:

- il tipo di effluente ed il formulato commerciale distribuito;
- la quantità;
- l'appezzamento individuato col numero progressivo;
- la superficie;
- la coltura oggetto dell'intervento;
- la data intervento.

7.1 Descrizione del processo di trattamento effluenti



7.2. Distribuzione trasporto e cessione degli effluenti a terzi

Nel caso di cessione eccedentaria degli effluenti questi verranno ceduti di preferenza ad aziende biologiche situate nel comprensorio o, in alternativa, vendute. In caso di cessione ad aziende del comprensorio il detentore e l'azienda sono vincolate dall'accordo di comprensorio allegato al presente manuale. Il trasporto degli effluenti tramite la rete viaria pubblica è accompagnato dalla seguente documentazione:

- Estremi identificativi dell'azienda da cui origina il materiale trasportato e del legale rappresentante.
- La natura e la quantità degli effluenti.
- Identificazione del mezzo di trasporto.
- Gli estremi identificativi dell'azienda destinataria e del suo legale rappresentante.
- Gli estremi della comunicazione o dell'Autorizzazione Integrata Ambientale (AIA) rilasciata dalla Provincia per gli allevamenti soggetti al D.Lgs n. 59/05.

Nel caso di trasporti successivi effettuati nella medesima azienda nell'arco della giornata viene utilizzata la stessa documentazione. La documentazione di accompagnamento deve essere conservata per almeno due anni.

In accordo con le disposizioni di carattere ambientale è vietato l'uso agronomico dei letami e liquami zootecnici e degli ammendanti organici:

- nella stagione autunno-invernale (dall'inizio di novembre a fine febbraio).
- Sulle superfici non destinate all'attività agricola.
- Nei boschi ad esclusione degli effluenti lasciati dagli animali allo stato brado.
- Sui terreni gelati, innevati, con falda acquifera affiorante, con frane in atto e nei terreni saturi d'acqua ad eccezione dei terreni adibiti a colture che richiedono la sommersione.
- A 10 m dalle sponde dei corsi d'acqua superficiali significativi. In tali aree occorre favorire una copertura erbacea permanente anche associata ad una coltura legnosa. E' raccomandata la costituzione di siepi e fasce boscate. Non sono ammesse le lavorazioni del terreno tranne quelle necessarie alla costituzione della copertura e dell'impianto (semina e piantumazione).
- Nei terreni con pendenza media maggiore del 20%.
- Nel caso di un possibile contatto fra liquami e il prodotto destinato al consumo umano.
- I liquami in orticoltura e nelle colture a frutto a meno che il sistema di distribuzione non salvaguardi la parte aerea delle piante.
- Su colture foraggere nelle tre settimane precedenti lo sfalcio o il pascolamento.

In azienda e allegati al presente manuale è conservata in maniera aggiornata la mappa aziendale con identificate le strutture per lo stoccaggio delle deiezioni, le capacità di accumulo, la tipologia di trattamento e il piano di spargimento delle deiezioni - vedi Relazione Tecnica Master 080 Bioagricert srl e/o PUAS stabilito ai sensi del Decreto Interministeriale n. 5046 del 25 Febbraio 2016 recante "Programma d'azione per le zone vulnerabili ai nitrati da fonte agricola".

8. Processo di mungitura

In azienda viene utilizzato il seguente sistema di raccolta latte:

- MUNGITURA MANUALE CON SISTEMA DI CATTURA INDIVIDUALE E RACCOLTA LATTE IN SECCHIO
- LATTODOTTO ALLA POSTA CON CATTURA INDIVIDUALE
- SALA MUNGITURA CON ACCESSO TURNATO E SOSTA INDIVIDUALE

Le modalità di mungitura seguono la normale prassi d'allevamento e la tipologia d'impianto e delle strutture è conforme alle indicazioni del DPR 54/97 e REG/853/04/CE che indica i seguenti requisiti:

- il personale addetto alla mungitura ha i requisiti di idoneità ed opera conformemente alla normativa.
- Le persone addette alla mungitura e/o alla manipolazione del latte crudo devono indossare abiti idonei e puliti. Curare con grande attenzione la pulizia personale. A questo scopo sono disponibili installazioni idonee attigue al locale di mungitura per consentire agli addetti alla mungitura e alla manipolazione del latte crudo di lavarsi le mani e le braccia.
- Il mungitore, in base alle anomalie riscontrate nei primi getti o in base alla presenza di animali segregati per latte non conforme, provvede a separare il loro latte dal lotto conforme mungendo gli animali a fine ciclo di lattazione.
- Le superfici e le attrezzature destinate a venire a contatto con il latte (utensili, contenitori, cisterne, ecc., utilizzati per la mungitura, la raccolta o il trasporto del latte) sono costituite da materiali lisci, lavabili e atossici e autorizzati allo scopo (vengono conservate le schede di sicurezza di tali prodotti).
- Dopo l'impiego, tali superfici sono pulite e, se necessario, disinfettate. Dopo ogni viaggio, o ogni serie di viaggi se il lasso di tempo tra lo scarico e il carico successivo è estremamente contenuto, ma ad ogni modo almeno una volta al giorno, i contenitori e i bidoni usati per il trasporto del latte crudo sono puliti e disinfettati adeguatamente prima di una loro riutilizzazione.
- Il colostro degli animali che hanno partorito viene munto separatamente e stoccato in appositi contenitori ed impiegato nell'alimentazione dei nati.
- Il lotto di latte conforme viene determinato secondo quanto indicato nel processo di allevamento.

Particolare attenzione viene dedicata alla corretta routine di mungitura, al funzionamento della macchina mungitrice al fine di ridurre gli stress da mungitura a livello mammario, salvaguardando il livello di benessere della mandria. Viene effettuato un controllo dell'impianto di mungitura almeno annualmente. Il mungitore ad ogni utilizzo dell'impianto verifica il buon funzionamento dello stesso, controllando visivamente il valore del livello del vuoto (manometro), facendo attenzione all'eventuale caduta dei gruppi ed alla relativa frequenza.

8.1. Conservazione del latte

Il latte conforme derivato dal processo di mungitura è sottoposto al passaggio attraverso appositi filtri monouso e raccolto nella vasca di refrigerazione. La vasca è tenuta costantemente chiusa e il latte mantenuto in movimento utilizzando un idoneo ciclo di agitazione.

Per quanto riguarda il corretto funzionamento del refrigeratore l'allevatore verifica visivamente giornalmente la temperatura di raffreddamento indicata sul serbatoio e il corretto funzionamento dell'eventuale agitatore automatico.

Gli addetti alla mungitura e raccolta latte controllano la qualità del latte idoneo al consumo verificando:

- ✚ assenza di corpi estranei;
- ✚ il colore (bianco);
- ✚ l'odore (caratteristico).

8.2. Consegna latte

Il lotto di produzione aziendale è definito come: quantitativo di latte, ottenuto dalle mungiture di una, due/tre giornate, conservato nella vasca di refrigerazione aziendale e conferito.

Il carico e il conferimento del latte al cliente è:

- ✚ IN CONTO PROPRIO
- ✚ A CARICO DEL TRASPORTATORE

Il quantitativo del lotto di latte al cliente viene identificato a norma di legge mediante le due tipologie di registrazione:

- ✚ Registro di consegna che risiede presso l'azienda, vidimato dall'autorità competente, dove sono indicati:
 - lotto di consegna giornaliero;
 - orario di carico;
 - dati e firma del trasportatore;
 - firma del produttore o suo delegato;
- ✚ Registro del trasportatore che accompagna il latte fino allo stabilimento di conferimento su cui viene indicato:
 - data e giro di raccolta – se il trasporto prevede anche il ritiro di latte non biologico deve essere espressamente indicato e contrassegnato la cisterna del latte dedicata al biologico;
 - dati e firma del trasportatore;
 - dati e firma del produttore o suo delegato;
 - il quantitativo del latte e orario di carico del lotto consegnato;
 - ditta destinataria o primo acquirente a cui è rilasciata copia;
 - stabilimento di destinazione a cui è rilasciata copia.

Presso l'azienda inoltre si preleva periodicamente (almeno due volte al mese) un campione rappresentativo del latte lotto aziendale per le attività di controllo dei parametri qualitativi. Il latte e il campione vengono analizzati in conto proprio o inviati agli acquirenti per successive analisi.

8.3. Vendita diretta del latte

Il lotto di produzione aziendale è definito come: quantitativo di latte, ottenuto dalle mungiture di una giornata, conservando, eventualmente trasportato e posto in vendita in apposito distributore.

Il trasporto del latte viene effettuato con contenitori per alimenti e comunque garantendo una corretta temperatura di conservazione del prodotto.

La vendita del latte crudo avviene mediante erogatore automatico, o tramite appositi serbatoi/distributori direttamente in recipienti di proprietà dell'acquirente.

L'acquirente non può entrare nel chiostro e nella cella frigorifera, dove è conservato il tank di latte.

La temperatura di conservazione nel serbatoio di vendita è di massimo 4 °C ed è verificata almeno giornalmente mediante verifica visiva del display. Il serbatoio di vendita viene riempito all'inizio dell'attività di commercializzazione giornaliera ed è svuotato alla fine.

Presso ogni distributore inoltre si preleva periodicamente un campione rappresentativo del lotto aziendale per le attività di controllo nei parametri previsti dal piano Analitico.

9. Misure di controllo specifiche per la produzione di uova

9.1. Raccolta delle Uova

La raccolta delle uova avviene

- MANUALMENTE CON RACCOLTA IN ALLEVAMENTO PRESSO IL NIDO
- RACCOLTA AUTOMATICA CON NASTRO TRASPORTATORE SOTTO NIDO PER INVIO A STANZA APPOSITA

Le uova così raccolte vengono poste in una zona separata dai restanti locali che compongono l'unità di allevamento (come da planimetria allegata). Nei locali e fino al momento in cui vengono vendute al consumatore, le uova vanno conservate pulite, all'asciutto e al riparo da odori estranei, protette in modo efficace dagli urti e sottratte all'esposizione diretta ai raggi solari. Le uova vengono immagazzinate e trasportate alla temperatura più adatta, e costante, per garantire una conservazione ottimale delle loro caratteristiche igieniche. Tali parametri sono monitorati nei locali di raccolta con appositi macchinari.

9.2. Identificazione delle Uova

- Allevamento con meno di 50 capi esentato dal marciare le uova individualmente con il codice del produttore. Il nome e l'indirizzo del produttore sono indicati nel punto di vendita o comunicati all'acquirente nel caso di vendita porta a porta
- Il processo di identificazione delle uova mediante stampigliatura del codice identificativo "0" dell'allevamento, rilasciato dall'ASL avviene presso l'unità produttiva stessa
- Il processo di identificazione delle uova mediante stampigliatura del codice identificativo "0" dell'allevamento, rilasciato dall'ASL - avviene presso centri di imballaggio esterni all'unità produttiva.

Le uova sono imballate e i carrelli racchiusi da una nastratura che evidenzia che si tratta di uova destinate al circuito biologico.

Le uova raccolte sono mantenute su carrelli recanti etichette/schede identificative con gli estremi del produttore, della data di raccolta, delle quantità e del lotto di produzione, e del destinatario centro di imballaggio dove verrà effettuata la stampigliatura prevista. La nastratura deve giungere integra al centro di imballaggio.

Le informazioni contenute nelle etichette/schede identificative, sono registrate in apposito registro di uscita (Registro vendite), conservato per tutto il periodo della campagna di vendita. Mensilmente il responsabile dell'unità di allevamento invia ai centri d'imballaggio che rifornisce di uova biologiche una scheda di riepilogo delle forniture mensili, per le dovute verifiche.

9.3. Imballaggio

Le forme di confezionamento ammesse sono quelle che costituiscono unità di vendita ed escono dal centro di imballaggio chiuse, con specifica che rimangano tali sino all'acquisto da parte dell'utilizzatore. Gli imballaggi riportano il riferimento al metodo di produzione biologico, il riferimento dell'unità di allevamento, oltre alle indicazioni di legge riferite al centro di imballaggio.

10. Registro vendite e immissione dei prodotti sul mercato

Nella commercializzazione dei prodotti possono verificarsi due condizioni:

- ✚ la vendita è destinata ad altri operatori controllati, in tal caso i prodotti sfusi o confezionati e/o etichettati, sono venduti solo ad operatori controllati al sistema di controllo e certificazione dei prodotti biologici e sono accompagnati dalla dichiarazione di conformità nei documenti di vendita/trasporto.
- ✚ Vendita di prodotti preconfezionati ed etichettati destinati al consumatore finale. In tal caso la vendita è effettuata solo con confezioni sigillate in modo tale che il contenuto non essere modificato solo pria distruzione della confezione. In tal caso la dichiarazione di conformità è sostituita dall'etichetta preventivamente valutata e approvata da Bioagricert srl.

Tutte le informazioni relative alle vendite di prodotti provenienti da agricoltura biologica sono registrare. Le registrazioni riportano:

- la data (giorno e mese) di effettuazione della vendita.
- n° di lotto attribuito dall'Operatore (il numero di lotto può far riferimento all'anno di produzione).
- gli estremi identificativi del documento fiscale (fattura, bolla di accompagnamento, DT) relativo al prodotto commercializzato. Tali documenti fiscali dovranno essere tenuti a disposizione dell' Autorità di controllo.
- nominativo del cliente (nome e ragione sociale della ditta, indirizzo sede legale, stabilimento del cliente).

11. Gestione prodotto non conforme reclami e segnalazioni

Le non conformità rappresentano situazioni di scostamento da parametri di processo o specifiche di prodotto stabilite. Esse possono riguardare parametri dettati dalla normativa, regole interne dell'allevamento e dalle condizioni stabilite da Bioagricert.

Le non conformità, i reclami e le segnalazioni sono registrati nell'apposito registro dove viene riportata anche la firma del responsabile del trattamento della non conformità.

Se la NC rilevata è in grado di generare potenziale o reale rischio sanitario per il consumatore, il responsabile dell'allevamento da comunicazione tempestiva all'autorità sanitaria, a Bioagricert, ai clienti ed ai fornitori coinvolti, fornendo tutte le informazioni sui motivi del richiamo/ritiro del prodotto e mette a disposizione la documentazione utile per identificare e richiamare completamente, fino alle materie prime acquistate, il prodotto consegnato.

In caso di ritiro/richiamo di un prodotto per ragioni diverse dalla sicurezza alimentare (come ad esempio il ritiro della dichiarazione di conformità del prodotto biologico) le stesse condizioni di cui sopra si applicano *mutatis mutandis* senza il coinvolgimento dell'autorità sanitaria competente (Reg. 853/04) ma informando tempestivamente Bioagricert per le dovute azioni previste dalle Disposizioni in materia di non conformità in prodotti biologici (DM 15962/2013 e s.m.ed i.).

Nel corso dell'anno l'azienda adotta delle prove interne per verificare l'effettiva capacità da parte dell'allevamento di adottare tempestivamente le misure a seguito di pericoli.

12. Verifica del sistema di rintracciabilità e di autocontrollo

La verifica dell'efficacia dell'applicazione del sistema di rintracciabilità e di autocontrollo in azienda viene effettuato in autocontrollo, attraverso test di consultazione della documentazione presente in allevamento.

Tutta la documentazione è messa disposizione del personale ispettivo di Bioagricert srl deputato ai controlli per le produzioni biologiche in aggiunta ad eventuali interviste al personale aziendale interno.

Il riesame del piano di autocontrollo viene effettuato a seguito dell'esito degli audit di vigilanza degli enti e/o Autorità preposte.

13. Addestramento

Per il personale individuato nell'organigramma aziendale avente funzioni di responsabilità sulle fasi critiche individuate nel presente manuale e allegati ad esso collegato, viene attuato opportuno addestramento anche attraverso la distribuzione per presa visione del presente manuale al momento dell'incarico.

Tutte le attività di addestramento, sia svolte internamente che esternamente all'azienda sono documentate o tramite attestati di partecipazione o mediante registrazione opportuna. Questa documentazione è conservata in azienda.

14. Conservazione dei documenti

I documenti di registrazione sono conservati per un periodo minimo di due anni, necessari a consentire la tracciabilità degli alimenti e delle materie prime che hanno contribuito a costituire il prodotto.

I documenti di registrazione collegati al presente manuale da considerarsi come esemplificativi sono:

- accordo comprensoriale.
- Istanza di richiesta di deroga per interventi di mutilazione sugli animali.
- Master 027 di Bioagricert srl elenco dei fornitori.
- Master 080 di Bioagricert srl dichiarazione di impegno delle produzioni biologiche.
- Master 099 di Bioagricert srl inerente gli accordi presi per la registrazione dei dati sensibili su appositi moduli interni.
- Modulo di ritiro della dichiarazione di conformità al Bio e/o ritiro del prodotto dal mercato.
- Registro di campagna rilasciato da Bioagricert srl.
- Registro delle produzioni zootecniche rilasciato da Bioagricert srl.
- Planimetrie degli appezzamenti aziendali e comprensoriali.
- Planimetrie dell'unità produttiva di allevamento.
- Planimetrie dell'unità produttiva per lo stoccaggio alimenti.
- PGA (Piano di Gestione allevamenti).
- Scheda produzione vacche in lattazione e/o segregazione di lattazione.