



CONCESSIONE DELLA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ AL BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY - STANDARD GLOBALE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE E AL BRC GLOBAL STANDARD FOR PACKAGING AND PACKAGING MATERIALS - STANDARD GLOBALE PER L'IMBALLAGGIO E I MATERIALI DA IMBALLAGGIO

1. DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

CERTIQUALITY S.r.l. è un Istituto di Certificazione che opera secondo i criteri generali definiti dalle Norme UNI CEI EN 45000 e UNI CEI EN ISO/IEC 17000 e che, quale Organismo indipendente, provvede a fornire alle Organizzazioni richiedenti servizi di valutazione e di Certificazione di conformità dei propri prodotti alle prescrizioni delle Norme di riferimento.

CERTIQUALITY S.r.l. non effettua, né direttamente né attraverso rapporti di agenzia con sub-contrattori, alcun servizio di consulenza per aiutare le Organizzazioni a mettere a punto le proprie attività finalizzate alla certificazione dei loro prodotti o a redigere la relativa documentazione.

Lo stato giuridico dell'Istituto è descritto nello Statuto.

Il sostegno finanziario per l'attività dell'Istituto è fornito dai proventi previsti per la Certificazione.

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Nel presente Regolamento vengono definiti i rapporti fra CERTIQUALITY S.r.l. - nel testo denominato Istituto - e le Organizzazioni che intendono ottenere e far registrare la Certificazione di conformità dei propri prodotti al BRC Global Standard for Food Safety - Standard Globale per la Sicurezza Alimentare o al BRC Global Standard for Packaging and Packaging Materials - Standard Globale per l'Imballaggio e i Materiali da Imballaggio.

Sull'applicazione del presente Regolamento sorveglia il Comitato di Salvaguardia dell'Imparzialità, nominato dal Consiglio di Amministrazione dell'Istituto, nel quale sono rappresentate le parti interessate alla Certificazione.

3. DEFINIZIONI E REGOLE GENERALI

Nei diversi contesti, si applicano le definizioni riportate negli Standard di riferimento per la Certificazione BRC: Global Standard for Food Safety - Issue 5 e Global Standard for Packaging and Packaging Materials - Issue 3.

3.1 Certificazione volontaria di prodotto BRC

La Certificazione volontaria BRC è rilasciata a fronte del BRC Global Standard for Food Safety oppure a fronte del BRC Global Standard for Packaging and Packaging Materials e viene attuata dall'Istituto di Certificazione liberamente scelto dall'Organizzazione, secondo procedure conformi ai

requisiti della guida ISO/IEC 65 ed alle prescrizioni dell'accreditamento SINCERT per questo specifico schema.

3.2 Prodotto

Risultato di attività o di processi.

3.3 Processo

Insieme di risorse e di attività tra loro interconnesse che trasformano degli elementi in ingresso in elementi in uscita.

3.4 Certificato CERTIQUALITY S.r.l.

È il documento con il quale l'Istituto attesta che un prodotto è conforme ai requisiti dello Standard BRC per il quale l'Organizzazione ha chiesto la Certificazione: BRC Global Standard for Food Safety o BRC Global Standard for Packaging and Packaging Materials.

3.5 BRC Global Standard for Food Safety

Lo Standard Globale per la Sicurezza Alimentare è un documento emesso dal British Retail Consortium, che definisce i requisiti per la produzione di alimenti e la preparazione di prodotti primari forniti come prodotti a marchio privato, prodotti alimentari a marchio privato e alimenti o ingredienti da utilizzare da parte di Aziende alimentari, Aziende di catering e produttori di alimenti.

La Certificazione viene riferita ai prodotti realizzati nel sito in cui è stato effettuato l'audit e include i magazzini che sono sotto diretto controllo del management del sito produttivo.

Le Aziende di trasformazione di prodotti o di preparazione di prodotti primari che richiedono la Certificazione BRC Food, possono richiedere l'inserimento di prodotti commercializzati nello scopo di Certificazione solo nel caso in cui possano dimostrare che siano sotto il proprio controllo.

Lo Standard elenca tutti i prodotti alimentari solidi o liquidi che possono essere oggetto di Certificazione. L'elenco completo dei prodotti oggetto di Certificazione è riportato nell'Allegato 1.

Elementi fondamentali dello Standard BRC che l'Organizzazione è tenuta a definire e sviluppare sono:

- Impegno della Direzione.
- Piano HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*).
- Sistema di Gestione della Qualità.
- Programma di prerequisiti.

Il BRC Global Standard for Food Safety è diviso in 7 capitoli, ogni sezione inizia con una dichiarazione di intenti a fronte della quale l'Organizzazione deve dimostrare la conformità.

Lo Standard comprende 10 Requisiti definiti "Fondamentali":

- Impegno della Direzione e miglioramento continuo, Requisito 1
- Il piano per la Sicurezza Alimentare - HACCP, Requisito 2
- Audit Interni, Requisito 3.5
- Azioni Correttive e Preventive, Requisito 3.8
- Tracciabilità, Requisito 3.9
- Layout, flusso del prodotto e segregazione, Requisito 4.3.1
- Pulizia dei locali ed igiene, Requisito 4.9
- Requisiti per la manipolazione di materiali specifici - materiali contenenti allergeni e materiali tracciati, Requisito 5.2
- Controllo delle operazioni, Requisito 6.1
- Formazione, Requisito 7.1.

In caso di non conformità critica o maggiore a fronte di una dichiarazione d'intenti o di un Requisito Fondamentale, la Certificazione non può essere rilasciata o deve essere sospesa/revocata; in tali casi sarà necessario un audit completo per verificare l'evidenza della conformità. I requisiti fondamentali sono presenti solo nello Standard Globale per la Sicurezza Alimentare, non sono presenti nello Standard Globale per l'Imballaggio e i Materiali da Imballaggio, descritto nel paragrafo successivo.

3.6 GLOBAL STANDARD FOR PACKAGING AND PACKAGING MATERIALS

Lo Standard Globale per l'Imballaggio e i Materiali da Imballaggio è un documento emesso dal British Retail Consortium e dall'Institute of Packaging, ed è stato redatto per fornire una base comune per la Valutazione delle Aziende che forniscono imballi ad Aziende del comparto alimentare e non.

Questo standard dettaglia i requisiti di sicurezza e di qualità ed i criteri operativi che un'Industria del Settore imballaggi deve adottare per soddisfare gli obblighi di conformità legale e di sicurezza per il consumatore. Risponde quindi alle esigenze di sicurezza di quelle Aziende che producono imballi e/o materiali utilizzati per l'imballaggio o nelle operazioni di riempimento per produttori di alimenti o di prodotti non alimentari - come per esempio cosmetici o articoli da toilette.

Il Settore degli imballaggi comprende un'enorme varietà di prodotti e materiali; lo Standard individua 3 categorie di imballi in funzione delle caratteristiche e quindi del rischio a livello igienico-sanitario, è per questo che è stato introdotto un albero delle decisioni (vedi Allegato 2) che permette di capire a quale categoria di rischio appartiene un certo materiale/imballaggio.

La categorie sono:

- CATEGORIA 1 - imballaggio che viene a contatto diretto con prodotti ad alto rischio;
- CATEGORIA 2 - imballaggio che non viene a contatto diretto con prodotti ad alto rischio;
- CATEGORIA 3 - imballaggio per prodotti a basso rischio.

Esempi di categorie di prodotto sono riportati nell'Allegato 3.

Nel caso in cui i prodotti di un'Azienda rientrassero in più di una categoria, è necessario che ne venga selezionata solo una, quella con classe di rischio più alta.

Lo Standard Globale per l'imballaggio e i materiali da imballaggio è diviso in tre macro-sezioni con requisiti diversi a seconda che debba essere applicato per prodotti di categoria 1, 2 o 3; l'Organizzazione applicherà i requisiti specificati nel capitolo corrispondente alla propria classe di rischio.

Tutte e tre le sezioni sono comunque divise in 6 capitoli che comprendono requisiti relativamente a:

- Impegno della Direzione e miglioramento continuo.
- Analisi dei rischi.
- Sistema di Gestione.
- Requisiti relativi al sito operativo.
- Requisiti relativi al prodotto/processo.
- Requisiti relativi al personale.

Ogni capitolo inizia con una dichiarazione di intenti a fronte della quale l'Organizzazione deve dimostrare la conformità.

3.7 Campo di applicazione degli Standard BRC

Il Global Standard for Food Safety si applica sia alle Organizzazioni che producono alimenti, bevande o materie prime a marchio del retailer, sia alle Organizzazioni che producono a marchio privato, piuttosto che ai fornitori di alimenti/ingredienti utilizzati poi da parte di altre Aziende alimentari o aziende di catering.

Il Global Standard for Packaging and Packaging Materials, si applica sia alle Organizzazioni che forniscono imballi ad aziende del comparto alimentare sia ad Aziende di settori diversi, come quello cosmetico o di altri beni di largo consumo. La Certificazione viene riferita ai prodotti da imballaggio che rientrano in una delle tre categorie specificate nel paragrafo 2.4 e che sono realizzati nel sito in cui è stato effettuato l'audit.

Per entrambi gli Standard, la Certificazione viene riferita ai prodotti fabbricati o preparati nel sito in cui è stato effettuato l'audit e include i magazzini che sono sotto diretto controllo del management del sito produttivo. L'audit, il rapporto e il Certificato devono quindi essere specifici per "prodotto" e per "sito". Ogni sito deve essere auditato e di conseguenza ottenere un proprio Certificato.

Le Aziende di trasformazione di prodotti o di preparazione di prodotti primari che richiedono la Certificazione BRC

Food, possono richiedere l'inserimento di prodotti commercializzati nello scopo di Certificazione solo nel caso in cui possano dimostrare che siano sotto il proprio controllo. Sul Certificato deve essere chiaramente indicato che sono escluse dallo scopo la trasformazione e le preparazioni di questi prodotti.

La Certificazione prevede l'audit dell'intero processo produttivo, dall'arrivo delle materie prime alla spedizione del prodotto finito. L'Organizzazione può decidere di escludere dalla Certificazione BRC Food taluni prodotti, tali esclusioni dovranno poi essere chiaramente riportate anche sul Certificato.

Anche la Certificazione a fronte dello Standard Globale per l'Imballaggio e i Materiali da Imballaggio permette di escludere taluni prodotti dal campo di applicazione; nel caso di questa norma, l'Azienda può anche escludere alcuni dei requisiti contenuti nei capitoli 4 o 5 o 6, a seguito di una valutazione di non applicabilità svolta durante un'attenta analisi dei rischi.

Questi Standard non si applicano alle attività di: sviluppo, vendita all'ingrosso, importazione, distribuzione o stoccaggio (se al di fuori del controllo diretto dell'Organizzazione).

L'elenco completo dei prodotti alimentari che possono essere oggetto di Certificazione a fronte dello Standard for Food Safety, e di tutti i materiali da imballo che possono essere oggetto di Certificazione a fronte dello Standard for Packaging and Packaging Materials sono riportati rispettivamente nell'Allegato 1 e nell'Allegato 3.

3.8 Procedure di controllo aziendale

Documenti che forniscono informazioni sulle modalità che l'Organizzazione ha adottato al fine di tenere sotto controllo i processi di ottenimento e le caratteristiche del prodotto oggetto di Certificazione.

3.9 Organizzazione

Termine usato per indicare chi richiede il rilascio della Certificazione di conformità di un prodotto (Richiedente) e successivamente per indicare che ha ottenuto la Certificazione di conformità.

3.10 Prodotti ad alto rischio: prodotti destinati al consumo umano, o che vengono a contatto con il corpo umano - come per esempio delle creme, o che sono rivolti all'infanzia.

3.11 Prodotto stagionale

Un prodotto viene definito stagionale quando la sua produzione avviene al massimo per 6 mesi l'anno, e la verifica deve essere effettuata durante il periodo di produzione.

In caso di non conformità critiche o maggiori la verifica delle azioni correttive intraprese deve essere effettuata entro il periodo di produzione.

3.12 Organizzazione multisito

Si tratta di Organizzazioni con più siti produttivi, in tal caso sarà necessario verificare tutti i siti produttivi coinvolti. Ogni sito sarà oggetto di un distinto Certificato BRC, in quanto l'audit, il rapporto e il Certificato devono essere specifici per sito.

4. CONDIZIONI GENERALI

4.1 Possono accedere alla Certificazione tutte le Organizzazioni che rientrano nel campo d'applicazione del BRC Global Standard for Food Safety come definito ai par. 3.5, 3.7 e Allegato 1 o del BRC Standard for Packaging and Packaging Materials come definito ai par. 3.6, 3.7 e Allegati 2, 3, 4.

4.2 Perché venga attivato l'iter di Certificazione da parte dell'Istituto, l'Organizzazione richiedente deve:

- attuare il processo di produzione secondo quanto previsto dagli Standard BRC di riferimento;
- accettare le regole fissate dal presente Regolamento e le condizioni comunicate dall'Istituto.

4.3 L'accettazione della domanda, il rilascio della Certificazione e il suo mantenimento, comportano il pagamento degli importi previsti. Il mancato adempimento di tali obblighi alla scadenza stabilita, comporta la sospensione o la revoca del Certificato secondo quanto previsto dagli artt. 8 e 9 del presente Regolamento.

L'offerta emessa dall'Istituto è comprensiva della quota amministrativa di competenza di BRC dovuta indipendentemente dall'esito del processo certificativo.

L'Istituto non può emettere il Certificato se tale quota non sia stata corrisposta.

4.4 Prima di avviare l'iter di Certificazione è possibile richiedere una visita preliminare con l'obiettivo di individuare il grado di preparazione dell'Organizzazione in relazione ai requisiti degli Standard BRC. Tale verifica è documentata ma non viene considerata ai fini dell'audit di Certificazione.

4.5 La Certificazione non è trasferibile a prodotti o Aziende produttive o ad unità di trasformazione diverse da quelle menzionate nel Certificato.

4.6 L'Organizzazione può richiedere l'estensione della Certificazione BRC ad altri prodotti o siti inviando nuova domanda di certificazione all'Istituto.

4.7 CERTIQUALITY gestisce un elenco delle Organizzazioni certificate disponibile sul sito internet www.certiquality.it. In seguito all'emissione del Certificato, l'Istituto inserisce il nominativo dell'Organizzazione anche nel database BRC (www.brcdirectory.com). L'Istituto rende

pubblici i dati anche in caso di sospensione, revoca e rinuncia alla Certificazione. Analoghi informazioni vengono fornite all'Ente di Accreditamento.

5. PROCEDURA PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ DEI PRODOTTI

5.1 L'Organizzazione che intenda ottenere per un proprio prodotto la Certificazione BRC deve richiedere un'offerta all'Istituto indicando il prodotto oggetto di Certificazione, che deve essere uno di quelli presenti negli allegati 1 e 2.

L'accettazione dell'offerta perfeziona il rapporto contrattuale fra le parti e comporta anche l'accettazione delle prescrizioni previste nel presente Regolamento, e successive modifiche, che è disponibile sul sito Internet:

www.certquality.it

L'accettazione del contratto non presuppone né direttamente né indirettamente l'obbligo di Certificazione.

5.2 Pianificazione ed effettuazione della verifica

L'Istituto nomina un Gruppo di Valutazione, tenendo presente l'esperienza specifica e l'eventuale incompatibilità fra l'attività svolta da ciascuno dei Valutatori membri del Gruppo e le esigenze dell'Organizzazione, e lo comunica alla Azienda assieme alla data prevista per l'effettuazione della verifica. Qualora sussistano giustificati motivi che non riguardino la professionalità degli stessi, l'Organizzazione può richiedere per iscritto la sostituzione di uno o più Valutatori indicandone le motivazioni.

Un membro del Gruppo agisce come Coordinatore del Gruppo di Valutazione.

Il Gruppo di Valutazione può essere costituito da una sola persona.

Uno stesso Auditor non può effettuare più di tre audit consecutivi nella stessa Organizzazione.

Il Coordinatore contatta l'Organizzazione per definire con la stessa il piano di audit tenendo conto che il 30-50% del tempo deve essere dedicato al riesame del Sistema HACCP e all'ispezione dello stabilimento.

L'audit comprende le seguenti attività:

- riunione iniziale - confermare lo scopo di audit;
- analisi dei documenti - Sistema HACCP e Sistema di Gestione della Qualità;
- ispezione dello stabilimento di produzione e riesame della stessa - analisi dell'implementazione pratica dei Sistemi ed interviste al personale;
- riesame finale dei risultati da parte dell'Auditor - preparazione della riunione conclusiva;
- riunione di chiusura - analisi dei risultati dell'audit con l'Organizzazione: il Coordinatore precisa la tipologia delle non conformità rilevate (vedi par. seguente) e predispone il resoconto che viene consegnato all'Organizzazione.

L'Organizzazione è tenuta ad intraprendere le dovute

azioni correttive (come riportato nel par 5.4 e nella tabella 1) e presentarle al Valutatore complete di evidenze di chiusura, entro 28 gg solari data della verifica ispettiva. L'Ispettore ne valuta i contenuti ed entro 5 giorni dalla ricezione della documentazione invia all'Istituto il rapporto completo dell'audit.

5.3 Livello delle non conformità

BRC ha definito tre possibili livelli di non conformità:

- NC Critiche: grave scostamento ai requisiti di sicurezza e legalità del prodotto;
- NC Maggiori: sostanziale scostamento da una dichiarazione di intenti e/o da un requisito dello Standard e/o nel caso in cui ci sia l'oggettiva evidenza che una particolare situazione possa prodotto sollevare dubbi sulla conformità del prodotto fornito;
- NC Minori: in caso di non assoluta conformità ad una dichiarazione di intenti e/o ad un requisito dello Standard, ma questo non preclude la sicurezza del prodotto.

La gestione delle non conformità varia nel caso queste siano state rilevate nel corso dell'audit di prima Certificazione o di sorveglianza.

In ogni caso l'Organizzazione deve sempre fornire le evidenze che l'azione correttiva è stata completata, prima che sia presentata per la delibera della Commissione Tecnica.

La decisione di concedere un Certificato e il grado dello stesso dipenderà dal numero e dalla gravità delle non conformità emerse e dal completamento delle azioni correttive entro i tempi stabiliti (vedi tabelle 1, 2 e 3).

5.4 Gestione delle non conformità

La gestione delle non conformità è in sintesi nelle tabelle 1, 2 e 3.

5.4.1 Non conformità critiche o maggiori a fronte di un requisito fondamentale

Se nel corso dell'audit di Certificazione emergono non conformità critiche o maggiori a fronte della dichiarazione di intenti di un requisito fondamentale, l'Organizzazione non otterrà il rilascio della Certificazione o, in caso di sorveglianza/rinnovo, ci sarà un'immediata sospensione del Certificato stesso.

In entrambi i casi citati verrà assegnato all'Organizzazione il grado "D", dovrà essere effettuato un audit suppletivo completo e l'Azienda è tenuta a informare i propri clienti.

5.4.2 Non conformità maggiori

Se nel corso dell'audit sono state riscontrate delle non conformità maggiori a requisiti non fondamentali, l'Organizzazione non otterrà il rilascio del Certificato BRC finché non abbia dato evidenza della chiusura delle stesse. Il tempo concesso è di 28 giorni di calendario dalla data dell'audit. L'Istituto può verificare la chiusura delle non conformità sia a livello documentale sia nel corso di un audit suppletivo.

Nel caso l'Azienda non riesca a chiudere le non conformità entro i 28 giorni, può richiedere, entro lo stesso termine stabilito, un periodo di tempo superiore inviando una comunicazione a CERTIQUALITY per giustificare la richiesta.

Tale deroga è applicabile solo in caso di audit di Certificazione.

In questo caso, per completare le azioni correttive, possono essere concessi al massimo 90 giorni di calendario dalla data dell'audit.

Se la non conformità maggiore non dovesse essere chiusa entro i 90 giorni, l'iter certificativo dovrà ricominciare con un nuovo audit completo.

5.4.3 Non conformità minori

Nel caso di non conformità minori, la Certificazione può essere concessa se l'Organizzazione ha fornito entro 28 giorni l'evidenza delle azioni correttive intraprese e quindi della chiusura della non conformità; l'Istituto può verificarle nel corso di un audit suppletivo oppure nella seguente verifica di sorveglianza.

Se nel corso degli audit successivi, si dovesse riscontrare una mancata chiusura di una NC minore, quest'ultima viene elevata al grado di NC maggiore ed evidenziata con un asterisco ("*").

Tabella n. 1 - **GESTIONE NON CONFORMITÀ IN PRIMA CERTIFICAZIONE**

NC	Gestione e Azione Correttiva dell'Organizzazione	Decisioni dell'Istituto
Critica o Maggiore (dichiarazione di intenti di requisiti fondamentali)	Intraprendere le dovute azioni correttive	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mancato rilascio del Certificato o eventuale immediata sospensione 2. Effettuare una V.I. suppletiva completa
Maggiore	Intraprendere le dovute azioni correttive e presentarle all'Istituto entro 28 gg solari	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifica le azioni correttive a livello documentale o se necessario con una V.I. Il Certificato viene rilasciato in caso di evidente conformità 2. Se le NC non possono essere chiuse entro 3 mesi, l'iter ricomincia con una V.I. completa 3. Eventuale rilascio del Certificato entro 42 gg solari
Minore	Intraprendere le dovute azioni correttive e presentarle all'Istituto entro 28 gg solari	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifica le azioni correttive. Il Certificato viene rilasciato in caso di evidente conformità, eventualmente a seguito di una V.I. 2. La verifica completa della chiusura può essere effettuata nel successivo audit 3. Eventuale rilascio del Certificato entro 42 gg solari

5.5 Delibera Certificazione

La proposta di Certificazione/mantenimento non può essere formulata se l'Organizzazione non ha eliminato in modo adeguato tutte le non conformità nei tempi definiti e dichiarati, in base a quanto specificato nella tabella n. 1.

Il rapporto di audit e la documentazione relativa alla chiusura delle non conformità rilevate nel corso dell'audit, dopo un'analisi tecnica da parte dell'Istituto vengono presentate alla Commissione Tecnica CERTIQUALITY che delibera il rilascio o meno della Certificazione, tipicamente entro 42 giorni di calendario dalla data di conclusione dell'audit.

Se ritenuto necessario la Commissione Tecnica può richiedere una verifica supplementare. In caso di Valutazione positiva l'Istituto ne dà comunicazione all'Organizzazione e invia il Certificato.

Dal numero e dalla gravità delle non conformità rilevate e dal completamento delle azioni correttive entro il termine stabilito dipenderà la decisione di concedere la Certificazione, e nel caso di Certificazione a fronte dello Standard

Globale per la Sicurezza alimentare (BRC food), anche la definizione del livello del certificato (vedi tabella n. 2).

Copia del rapporto e del Certificato deve essere inviata a cura di CERTIQUALITY a BRC.

Il rapporto rimane di proprietà del cliente e non verrà rilasciato a terzi se non previo consenso scritto dell'Organizzazione stessa.

Anche in caso di parere negativo della Commissione Tecnica, l'Istituto invia il rapporto di audit a BRC e all'Organizzazione a richiesta.

5.5.1 Livello del Certificato BRC Global Standard for Food Safety

Nel caso della Certificazione a fronte del BRC Global Standard for Food Safety, il Certificato può essere di livelli diversi a seconda del numero e della gravità delle non conformità rilevate nel corso dell'audit in base a quanto indicato nella seguente tabella.

Tabella n. 2 - BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY - DEFINIZIONE DEL LIVELLO DEL CERTIFICATO

LIVELLO del Certificato	NC critiche o maggiori verso Fundamental	Critica	Maggiore	Minore	Azioni correttive	Frequenza audit
A				≤ 10	Evidenze entro 28 gg solari	12 mesi
B			1	≤ 10	Evidenze entro 28 gg solari	12 mesi
B				≥ 11/≤ 20	Evidenze entro 28 gg solari	12 mesi
C			2	≤ 20	Evidenze entro 28 gg solari	6 mesi
C			< 2	≤ 30	Evidenze entro 28 gg solari	6 mesi
D	≥ 1				Certificato non rilasciato Nuovo audit	
D		≥ 1			Certificato non rilasciato Nuovo audit	
D			≥ 3		Certificato non rilasciato Nuovo audit	
D			2	≥ 21	Certificato non rilasciato Nuovo audit	
D			< 2	≥ 31	Certificato non rilasciato Nuovo audit	

6. SORVEGLIANZA DELL'ORGANIZZAZIONE IN POSSESSO DI CERTIFICAZIONE

Gli Standard BRC prevedono almeno una visita di sorveglianza all'anno, fatto salvo i casi previsti dalla tabella n. 2 per la Certificazione a fronte dello Standard Globale per la Sicurezza Alimentare; nel caso invece della Certificazione a fronte dello Standard Globale per l'imballaggio e i Materiali da Imballaggio la sorveglianza è a 6 mesi nel caso in cui siano state riscontrate più di 3 non conformità maggiori nel corso della verifica precedente.

Le verifiche successive alla prima vengono pianificate calcolando sempre i termini a partire dalla data del primo audit. Le visite di sorveglianza sono normalmente preannunciate con un minimo di 15 giorni solari e saranno svolte 28 gg solari prima della scadenza dell'audit riportata sul certificato, per permettere all'Azienda di poter chiudere eventuali NC, senza mettere a rischio la continuità del Certificato.

Nel corso dell'audit di sorveglianza il GVI deve verificare le non conformità dell'audit precedente per confermare che le azioni correttive intraprese siano efficaci.

Nel caso in cui l'Organizzazione non rispetti le tempistiche previste per gli audit di sorveglianza ed effettui la verifica oltre la scadenza del Certificato, il Valutatore è tenuto a formalizzare una non conformità.

Nel caso in cui l'Organizzazione dimostri di essere in una delle seguenti situazioni non verrà formalizzato alcun rilievo:

- sia situata in un'area/nazione con avviso governativo di non visitare;
- sia in una zona di esclusione che potrebbe compromettere la Sicurezza Alimentare o la salute degli animali;
- in un'area che ha subito un disastro naturale o doloso che renda incapace l'Azienda di produrre.

In caso di prodotti stagionali la cui produzione o lavorazione avviene al massimo per 6 mesi l'anno, e la verifica deve essere effettuata durante il periodo di produzione, indipendentemente dal grado assegnato al Certificato.

In caso di non conformità critiche o maggiori la verifica delle azioni correttive intraprese deve essere effettuata entro il periodo di produzione.

6.1 Sorveglianze non programmate

Visite di sorveglianza casuali, non programmate, possono venire effettuate qualora l'Istituto lo ritenga opportuno a fronte di entrambi gli Standard. In caso di rifiuto, senza valide motivazioni, da parte dell'Organizzazione ad accogliere i Valutatori, la Certificazione sarà sospesa.

Sia nel caso di rifiuto ad accogliere i Valutatori, sia nel caso di riscontro di "non conformità", il costo dell'ispezione casuale non programmata sarà addebitato all'Organizzazione. Nulla sarà addebitato nel caso che l'ispezione non programmata non metta in evidenza alcuna "non conformità".

6.2 Audit non annunciati facoltativi previsti da BRC Global Standard for Food Safety

Al fine di dimostrare fiducia nei loro Sistemi di Qualità e Sicurezza, le Organizzazioni titolari di un Certificato BRC, ma solo a fronte dello Standard Globale per la Sicurezza Alimentare di Livello A o B, possono chiedere all'Istituto l'effettuazione di audit non annunciati facoltativi. Dal momento che durante la verifica l'Azienda deve essere in attività, si sconsiglia ad organizzazione che hanno produzioni stagionali di partecipare a questa iniziativa. Comunque sarà compito dell'Azienda stessa di informare l'Ente in merito ai periodi in cui c'è l'attività oggetto di Certificazione.

L'audit non annunciato, che andrà a sostituirsi a quello normalmente pianificato, avrà luogo in qualsiasi momento nell'arco dell'anno di validità del Certificato, normalmente tra i 6 e i 12 mesi, e, senza alcun preavviso, verranno valutati tutti gli aspetti e la conformità a tutti i requisiti dello standard come se fosse un audit normale; anche i criteri di Valutazione saranno i medesimi. La durata dell'audit non annunciato sarà difficilmente inferiore a 1.5 gg.

Il completamento favorevole della verifica porterà all'assegnazione del grado A, B o C contrassegnato sul Certificato da un asterisco "*" (es.: a*) e l'indicazione scritta che si è trattato di un audit non annunciato. Il Certificato in corso verrà ritirato.

Nel caso in cui un'Azienda si rifiutasse di ricevere e permettere all'Ispettore di svolgere l'audit non annunciato, la Certificazione BRC verrà immediatamente revocata.

L'Azienda può decidere di anno in anno, se continuare con gli audit non annunciati o tornare nello schema normale.

Se a seguito dell'audit non annunciato, viene rilasciato un Certificato "C*" l'Organizzazione sarà obbligata ad abbandonare il programma di audit non annunciati e a tornare allo schema normale.

7. VALIDITÀ DELLA CERTIFICAZIONE

Il periodo di validità della Certificazione CERTIQUALITY BRC è indicato sul Certificato per mezzo della data di scadenza.

La Certificazione è rinnovabile subordinatamente a sorveglianza periodica con un riesame completo, e deve essere svolta 28 gg solari prima della scadenza dell'audit riportata sul Certificato, per permettere all'Azienda di poter chiudere eventuali NC, senza mettere a rischio la continuità del Certificato. Il mantenimento della Certificazione è inoltre subordinato all'applicazione di quanto indicato nell'articolo 15 del presente Regolamento.

Nel periodo di validità della Certificazione, l'Istituto ha il compito di verificare che l'Organizzazione - che è responsabile della conformità della produzione e/o trasformazione alle specifiche contenute negli Standard applicabili - mantenga inalterate le condizioni che hanno permesso la Certificazione.

8. PROPRIETÀ E USO DEL LOGO BRC

Il logo BRC è Marchio registrato di proprietà del British Retail Consortium e può essere utilizzato solo su formale autorizzazione di BRC e secondo le regole da esso stabilite.

L'Organizzazione deve subito cessare l'esibizione o qualsiasi altro uso dei documenti di Certificazione dopo la sospensione, la revoca, la rinuncia, la cancellazione, l'annullamento della Certificazione.

9. DIRITTI E DOVERI DELL'ORGANIZZAZIONE

9.1 È onere dell'Organizzazione fornire all'Istituto informazioni adeguate e complete circa i prodotti che trasforma e alle tecnologie di processo che utilizza.

Deve inoltre fornire all'auditor tutte le informazioni relative al Sistema HACCP, recenti risultati di qualità, ritiri o reclami di clienti, dettagli dei programmi di produzione.

9.2 L'Organizzazione è tenuta a comunicare all'Istituto modifiche anagrafiche od organizzative, cambi di proprietà, variazioni dell'assetto societario o lievi cambiamenti della descrizione e degli aspetti editoriali dell'oggetto della Certificazione che possono consentire il mantenimento della Certificazione, con eventuale nuova emissione del Certificato.

In funzione dell'entità delle modifiche, l'Istituto si riserva la facoltà di richiedere ulteriore documentazione o di effettuare visite presso l'Organizzazione, al fine di verificare che le modifiche non alterino la conformità allo Schema BRC di riferimento.

L'Organizzazione è inoltre tenuta a informare tempestivamente l'Istituto a mezzo fax /e-mail e successivamente a mezzo lettera raccomandata A.R. di tutte le situazioni difformi rilevate dalle Autorità di controllo, eventuali sospensioni o revoche di autorizzazioni, concessioni, ecc. relative ai prodotti connessi alla Certificazione, eventuali procedimenti giudiziari e/o amministrativi in corso, riguardanti l'oggetto della Certificazione, fatti salvi i limiti posti dalla legge.

In relazione a quanto sopra l'Istituto si riserva la facoltà di eseguire opportune e tempestive verifiche ispettive supplementari ed eventualmente, adottare provvedimenti di sospensione e/o revoca della Certificazione in base alla reale non conformità accertata a carico dell'Organizzazione.

9.3 L'Organizzazione si deve impegnare a:

- mantenere le specifiche del prodotto ed il proprio Sistema di Gestione conformi ai requisiti dello Schema BRC;
- accettare, a proprie spese, le verifiche di valutazione che si rendessero necessarie per mantenere valida la Certificazione rilasciata;
- consentire che l'Istituto svolga attività di sorveglianza effettuando visite di verifica sulla produzione e sul Sistema Qualità secondo quanto previsto dagli Standard BRC;

- tenere una registrazione di tutti i reclami dei propri clienti relativi a non conformità dei prodotti certificati rispetto allo Standard BRC, documentando le azioni correttive e/o preventive a seguito di tali reclami o di ogni carenza rilevata sui prodotti e metterla a disposizione dell'Istituto e dei suoi Valutatori in occasione degli audit;
- adottare e documentare le opportune azioni correttive e/o preventive a seguito di tali reclami o di ogni carenza rilevata sui prodotti che possa avere effetto sulla conformità ai requisiti della Certificazione;
- consentire l'accesso ai propri locali e al proprio sistema informativo ai valutatori dell'Istituto, agli eventuali Osservatori o Esperti e ai Valutatori degli Enti di Accreditamento ed assisterli durante gli audit. Nel caso di rifiuto dell'Organizzazione di ricevere gli Osservatori dell'Istituto o di Enti di Controllo e Accreditamento in accompagnamento ai Valutatori CERTIQUALITY, l'Istituto può disporre la mancata concessione, la sospensione o la revoca della Certificazione;
- non utilizzare la propria Certificazione in modo tale da danneggiare CERTIQUALITY e/o il Sistema di Certificazione e compromettere la fiducia del pubblico;

L'Organizzazione deve inoltre accettare che copia del rapporto di audit venga inviata alla Segreteria BRC.

Il rapporto rimane in ogni caso di proprietà del cliente e non verrà rilasciato a terzi se non previo consenso scritto dell'Organizzazione stessa (salvi i casi previsti dalla legge e dal presente Regolamento).

L'Organizzazione e l'Istituto sono tenuti a conservare il rapporto e la documentazione di audit per 5 anni.

9.4 Il Certificato concesso all'Organizzazione rimane di proprietà di CERTIQUALITY srl che ne controlla l'uso.

10. SOSPENSIONE DELLA CERTIFICAZIONE

10.1 In caso di situazioni problematiche o del perdurare di scostamenti dopo il termine concordato per la loro eliminazione, l'Istituto può sospendere la Certificazione.

Esempi di carenze che possono portare alla sospensione della Certificazione sono:

- se la sorveglianza indica non conformità di tipo critico;
- se la sorveglianza indica non conformità di tipo critica, maggiore o minore non risolte nei tempi e modi previsti dall'Istituto (v. art. 5.4);
- se l'uso improprio della Certificazione non è per l'Istituto superato in modo soddisfacente;
- se vi sia stata una qualsiasi altra inadempienza alle prescrizioni dello Schema certificativo o del presente Regolamento.

L'Istituto può sospendere la Certificazione BRC anche in caso di:

- mancato pagamento per attività già effettuate;
- rifiuto da parte dell'Organizzazione di effettuare gli audit annunciati o a sorpresa;

- rifiuto di ricevere gli Osservatori SINCERT o Valutatori di Enti di accreditamento;
- provvedimenti della Pubblica Autorità che pregiudichino l'applicazione dello Standard BRC o che abbiano per oggetto il mancato rispetto dei requisiti cogenti relativo al prodotto.

10.2 La sospensione viene comunicata all'Organizzazione a seguito della delibera della Commissione Tecnica per mezzo di lettera raccomandata, indicando la data di decorrenza, il divieto di promuovere azioni pubblicitarie facenti riferimento all'avvenuta Certificazione.

L'Organizzazione è responsabile di intraprendere pronte e adeguate azioni atte a correggere ogni inadempienza alle prescrizioni dell'Istituto e di dare formale comunicazione allo stesso delle azioni correttive proposte o attuate.

L'Organizzazione è inoltre tenuta a darne notizia ai committenti in maniera analoga a come era stata comunicata l'avvenuta Certificazione.

La sospensione è annullata solo quando l'Istituto ha accertato il soddisfacente ripristino della conformità ai requisiti certificati. Qualora le cause che hanno determinato la sospensione non siano rimosse entro il termine definito dall'Istituto, lo stesso procederà alla revoca della Certificazione.

Le spese relative alle verifiche aggiuntive effettuate a cura dell'Istituto e conseguenti a carenze o scostamenti sono a carico dell'Organizzazione.

11. REVOCA DELLA CERTIFICAZIONE

11.1 La revoca e, conseguentemente, la cancellazione e il ritiro della Certificazione viene deliberata dalla Commissione Tecnica dell'Istituto a seguito di:

- inosservanza dei requisiti e prescrizioni derivanti dalla applicazione degli articoli 5.5, 7, 8, 13 del presente Regolamento;
- mancata eliminazione delle cause che hanno provocato la sospensione allo scadere del termine previsto dall'Istituto;
- ripetuta inosservanza degli impegni assunti con l'Istituto per porre rimedio agli scostamenti dai requisiti riscontrati e segnalati;
- persistere della condizione di morosità per oltre 1 mese dal ricevimento della diffida inviata dall'Istituto con lettera raccomandata;
- cessazione delle attività per le quali l'Organizzazione aveva ottenuto la Certificazione.

La decisione di revoca della Certificazione viene comunicata dall'Istituto mediante lettera raccomandata A.R.

11.2 A seguito di revoca l'Organizzazione si impegna a:

- restituire l'originale del Certificato CERTIQUALITY;
- non utilizzarne le eventuali copie o riproduzioni;

- eliminare dalla carta intestata, documentazione tecnica e pubblicitaria ogni riferimento o simbolo della Certificazione;
- darne notizia ai committenti in maniera analoga a come era stata comunicata l'avvenuta Certificazione.

11.3 A seguito di revoca l'Istituto provvede:

- a) alla cancellazione dell'Organizzazione dal Registro di cui all'art. 4.8 del presente Regolamento;
- b) al ritiro ed annullamento del Certificato;
- c) a darne comunicazione alla Segreteria BRC.

L'Istituto non ammette l'istruzione di una nuova domanda presentata dall'Organizzazione se non a seguito della dimostrazione che sono stati presi i provvedimenti che l'Istituto ritiene opportuni ad evitare il ripetersi delle condizioni che avevano dato luogo alla revoca.

La nuova domanda darà luogo a un nuovo numero di Certificato.

Nel caso di revoca per motivi amministrativi, l'Organizzazione che regolarizza la sua posizione, può chiedere il reintegro della Certificazione, fatta salva la naturale scadenza della Certificazione riportata sul Certificato.

L'attuazione di revoca della Certificazione non dà diritto ad alcun rimborso di quanto pagato anticipatamente e comporta il pagamento di una penale secondo quanto previsto all'art. 13.

12. RINUNCIA ALLA CERTIFICAZIONE

L'Organizzazione può rinunciare alla Certificazione in suo possesso:

- a) alla scadenza del Contratto di Certificazione, dandone formale disdetta con un preavviso di almeno tre mesi;
- b) nel caso di variazione dei documenti di riferimento redatti da BRC, come precisato dall'articolo 13 del presente Regolamento;
- c) in caso di non accettazione di eventuali revisioni del presente Regolamento;
- d) in caso di non accettazione delle variazioni delle condizioni economiche stabilite dall'Istituto;
- e) in caso di cessazione dell'attività o cessione di ramo di Azienda a soggetto giuridico diverso da quello che ha ottenuto la Certificazione, disposizioni di legge, fallimento o liquidazione dell'Organizzazione.

Nei casi b), c) e d) la comunicazione deve essere inviata dall'Organizzazione entro 1 mese dalla data di notifica delle variazioni apportate dall'Istituto.

La rinuncia diventa effettiva dopo la comunicazione alla Commissione Tecnica dell'Istituto.

A seguito della rinuncia l'Organizzazione si obbliga a quanto previsto all'art. 11.2.

La rinuncia alla Certificazione comporta da parte dell'Istituto quanto previsto all'art. 11.3 casi a) e b).

Nel caso di rinuncia prima della scadenza del triennio di validità del contratto per motivi diversi da quelli precedentemente indicati, l'Organizzazione è tenuta al pagamento di una penale secondo quanto previsto dall'art. 15.1.

13. MODIFICHE DEI PARAMETRI DI RIFERIMENTO E/O DELLE CONDIZIONI DI RILASCIO DELLA CERTIFICAZIONE

Possono verificarsi modifiche dei requisiti di Certificazione per:

- a) modifiche e/o aggiornamenti degli Standard BRC;
- b) modifiche delle condizioni di rilascio della Certificazione.

Nei casi citati l'Istituto ne dà tempestiva comunicazione alle Organizzazioni certificate e in iter di Certificazione, invitandole ad adeguarsi alle nuove prescrizioni, entro un termine che verrà indicato dall'Istituto tenendo conto dell'entità delle variazioni apportate.

Coloro che non intendano adeguarsi possono rinunciare alla Certificazione purché ne diano comunicazione all'Istituto secondo le modalità indicate nell'art.12 del presente Regolamento.

14. RISERVATEZZA

Gli atti (documentazione, lettere, comunicazioni) relativi alle attività di Certificazione dell'Organizzazione sono considerati riservati e quindi l'accesso ad essi è regolamentato da apposita procedura interna.

Le persone dell'Istituto che nel corso dell'espletamento delle proprie funzioni vengano a conoscenza dei contenuti di tali atti, sono tenute al segreto professionale.

L'accesso e la consultazione dei documenti relativi alla Certificazione sono riservati solo alle funzioni dell'Istituto coinvolte nell'iter di Certificazione, all'Organizzazione certificata e agli Enti di Controllo e Accreditamento. Nel caso in cui informazioni relative all'Organizzazione debbano essere divulgate per obblighi di legge, l'istituto ne darà avviso all'Organizzazione stessa.

L'Istituto comunica alla Segreteria BRC i dati relativi ai Certificati emessi; le informazioni inviate sono quelle riportate sul Certificato (numero di registrazione, tipo di Organizzazione, livello, campo di applicazione del Certificato, data dell'ultima verifica, scadenza del Certificato).

L'Istituto opera comunque in piena conformità alle prescrizioni del D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196 (trattamento dei dati personali).

Ad eccezione di questi casi CERTIQUALITY non divulga informazioni sulle Organizzazioni certificate senza il consenso delle stesse.

15. CONDIZIONI ECONOMICHE

15.1 Tariffe

Le offerte predisposte dall'Istituto si basano su principi e

criteri economici approvati dal Consiglio di Amministrazione.

Il contratto ha validità triennale e le modalità di rinnovo sono definite nello specifico contratto firmato dalle parti.

Come previsto dagli artt. 11 e 12 del presente Regolamento, in caso di revoca e rinuncia della Certificazione l'Organizzazione è tenuta a pagare all'Istituto una penale pari a 1.000,00 Euro.

Ogni richiesta di variazione del programma degli audit, effettuata dall'Organizzazione, può comportare il pagamento di un supplemento sulla base di quanto definito nell'offerta, in funzione di maggiori oneri incontrati.

Se la richiesta avviene nei 5 giorni lavorativi precedenti la data concordata, l'Istituto si riserva di addebitare un importo pari al 50% di quanto previsto per la verifica.

L'offerta comprende la quota amministrativa che verrà versata a BRC tramite CERTIQUALITY, indipendentemente dall'esito del processo certificativo.

15.2 Condizioni di pagamento

Gli importi relativi alle attività inerenti la Certificazione ed il suo mantenimento devono essere versati all'Istituto secondo le indicazioni riportate sulle fatture emesse di volta in volta.

Il mancato adempimento dei suddetti obblighi comporta quanto previsto dagli artt. 10 e 11 del presente Regolamento.

16. RESPONSABILITÀ

L'Organizzazione si impegna a garantire la completezza e veridicità dei documenti e delle informazioni messe a disposizione degli auditor incaricati dall'Istituto.

CERTIQUALITY è esplicitamente esonerato da ogni responsabilità in caso di mancata o incompleta comunicazione di dati, come pure nel caso gli stessi non corrispondano alla reale situazione aziendale.

CERTIQUALITY ha la responsabilità di verificare che il Sistema impostato dall'Organizzazione sia in grado di gestire efficacemente l'osservanza delle leggi e norme cogenti relativamente ai prodotti forniti e/o servizi erogati, pur non assumendo alcuna responsabilità diretta in ordine alla adeguatezza delle scelte tecniche a tal fine adottate dall'Organizzazione - che rimane l'unica responsabile - né in ordine all'accertamento della conformità ai requisiti di legge.

La Certificazione BRC da parte di CERTIQUALITY non esime l'Organizzazione dagli obblighi di legge derivanti dai prodotti, processi e servizi forniti e dagli obblighi contrattuali verso i propri clienti, con esclusione di qualsiasi responsabilità od obbligo di garanzia da parte dell'Istituto.

In particolare si conviene che nessuna responsabilità può derivare all'Istituto per difetti di prodotti, processi e servizi forniti dall'Organizzazione a terzi, nei casi contemplati dal D.Lgs. 6.09.2005 n. 206 e smi (Codice del consumo) Di-

rettiva CEE 85/374, in materia di responsabilità per danno di prodotti difettosi e per comportamenti, sistematici od occasionali, dell'Organizzazione stessa, non allineati a Leggi e/o Regolamenti.

L'Istituto non è responsabile di inadeguatezze o danni di alcun tipo provocati dall'attività dell'Organizzazione o dai suoi prodotti, processi o servizi.

17. RECLAMI

Chiunque ha facoltà di presentare delle segnalazioni/reclami relativamente a possibili comportamenti non il linea con le norme di riferimento da parte dell'Istituto e delle Organizzazioni certificate.

Le segnalazioni/reclami devono essere formalizzate a mezzo lettera o fax; qualora siano ricevute per via telefonica devono essere successivamente formalizzate dal soggetto segnalante.

Comunicazioni di segnalazioni/reclami anonimi non sono presi in considerazione dall'Istituto.

L'Istituto si impegna a tenere informato il segnalante sugli esiti del reclamo.

18. RICORSI

L'Organizzazione può fare ricorso contro le decisioni di revoca della Certificazione da parte dell'Istituto, esponendo, entro 30 giorni dal ricevimento delle relative comunicazioni, le ragioni del proprio dissenso alla Giunta d'Istituto, quale Organo d'appello.

La Giunta viene convocata per esaminare il ricorso ed esprime il proprio parere entro 3 mesi dalla relativa data di ricezione.

Le spese sono a carico della parte soccombente.

19. CONTENZIOSI

Ogni controversia relativa all'interpretazione o all'applicazione del presente Regolamento sarà devoluta alla competenza esclusiva del Foro di Milano.

Allegato 1 - CATEGORIE DI PRODOTTI DEL GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY

Campo di audit	Numero	Descrizione della categoria	Esempi di prodotti	Condizioni di stoccaggio
Prodotti crudi di origine animale o vegetale che richiedono cottura prima del consumo	1	Carni rosse crude	Manzo/vitello, maiale, agnello, cacciagione, frattaglie, altre carni	Refrigerate Congelate
	2	Pollame crudo	Pollo, tacchino, anatra, oca, quaglia, allevati e selvatici Uova in guscio	Refrigerato Congelato
	3	Prodotti pronti crudi (carnei e vegetali)	Pancetta; prodotti carnei tritati, ad es. salsicce; pasticci di carne; piatti pronti da cuocere; prodotti pronti a base di carne; pizze; piatti pronti a base vegetale; piatti al vapore	Refrigerato Congelato
	4	Prodotti e preparazioni crude a base di pesce	Pesce fresco, bastoncini, molluschi, crostacei, prodotti tritati a base di pesce, pesce affumicato, prodotti pronti a base di pesce, ad es. pasticci di pesce	Refrigerato Congelato
Frutta, verdura e frutta a guscio	5	Frutta, verdura e frutta a guscio	Frutta, verdura, insalate, erbe, frutta a guscio (non tostata)	Fresco Ambiente
	6	Frutta, verdura e frutta a guscio preparate	Frutta, verdura ed insalate preparate/semilavorate comprendenti insalate pronte al consumo; insalate di cavolo; patatine; vegetali congelati	Refrigerato Congelato
Alimenti trasformati e liquidi pastorizzati o UHT come trattamenti termici o tecnologie simili	7	Latticini, uova liquide	Uova liquide, latti liquidi/bevande, creme, tè liquido e creme per caffè, yogurt, prodotti fermentati a base di latte, formaggi freschi/creme fresche	Refrigerato Congelato
			Gelati	
			Formaggi duri/teneri/con muffe stagionati/non pastorizzati/trasformati	Congelato Refrigerato
			Latti a lunga conservazione, prodotti non caseari, ad es. latte di soia, yogurt non refrigerati, budini, ecc.	A temperatura ambiente
			Succhi di frutta (incluse spremute fresche e pastorizzate)	
Siero di latte in polvere, uova in polvere, latte in polvere/formulati di latte	Refrigerato A temperatura ambiente			

segue Allegato 1

Campo di audit	Numero	Descrizione della categoria	Esempi di prodotti	Condizioni di stoccaggio
Alimenti trasformati Pronti al consumo o da scaldare, ad es. trattamento termico o segregazione e processi che controllano la sicurezza del prodotto	8	Prodotti cotti a base di carni/pesci	Carni cotte, ad es. prosciutto, patè di carne; torte da scaldare, torte da mangiare fredde; molluschi (pronti al consumo); crostacei (pronti al consumo); patè di pesce Pesce affumicato caldo; salmone pescato	Refrigerato Congelato
	9	Carne e pesce crudo conservato e/o fermentato	Prosciutto di Parma; salmone affumicato a freddo, ad es. Gravalax; carni essiccate/salumi; pesce affumicato pronto al consumo; carni fermentate; pesci essiccati	Refrigerato
	10	Piatti pronti e tramezzini; dessert pronti al consumo	Piatti pronti, tramezzini, zuppe, salse, pasta, quiche, budini, contorni, torte di crema, bocconcini, dessert dolci elaborati ad alto rischio	Refrigerato Congelato
Prodotti stabili a temperatura ambiente con pastorizzazione o sterilizzazione come trattamento termico	11	Bassa/alta acidità in scatola/vetro	Prodotti in scatola ad es. fagioli, zuppe, pasti, frutta, tonno Prodotti confezionati in vetro, ad es. salse, marmellate, vegetali in salamoia Alimenti per animali	A temperatura ambiente
Prodotti stabili a temperatura ambiente che non coinvolgono la sterilizzazione come trattamento termico	12	Bevande	Soft drinks incluse acque aromatizzate, isotonici, concentrati, spremute, cordiali, acque minerali, da tavola, ghiaccio, bevande alle erbe, bevande al latte e cereali; bevande dietetiche	A temperatura ambiente
	13	Bevande alcoliche e fermentate/prodotti di fermentazione	Birre, vini, liquori Aceti Alcopops	A temperatura ambiente
	14	Prodotti da forno	Pane, pasticceria, biscotti, torte, crostate, sostituti del pane	A temperatura ambiente

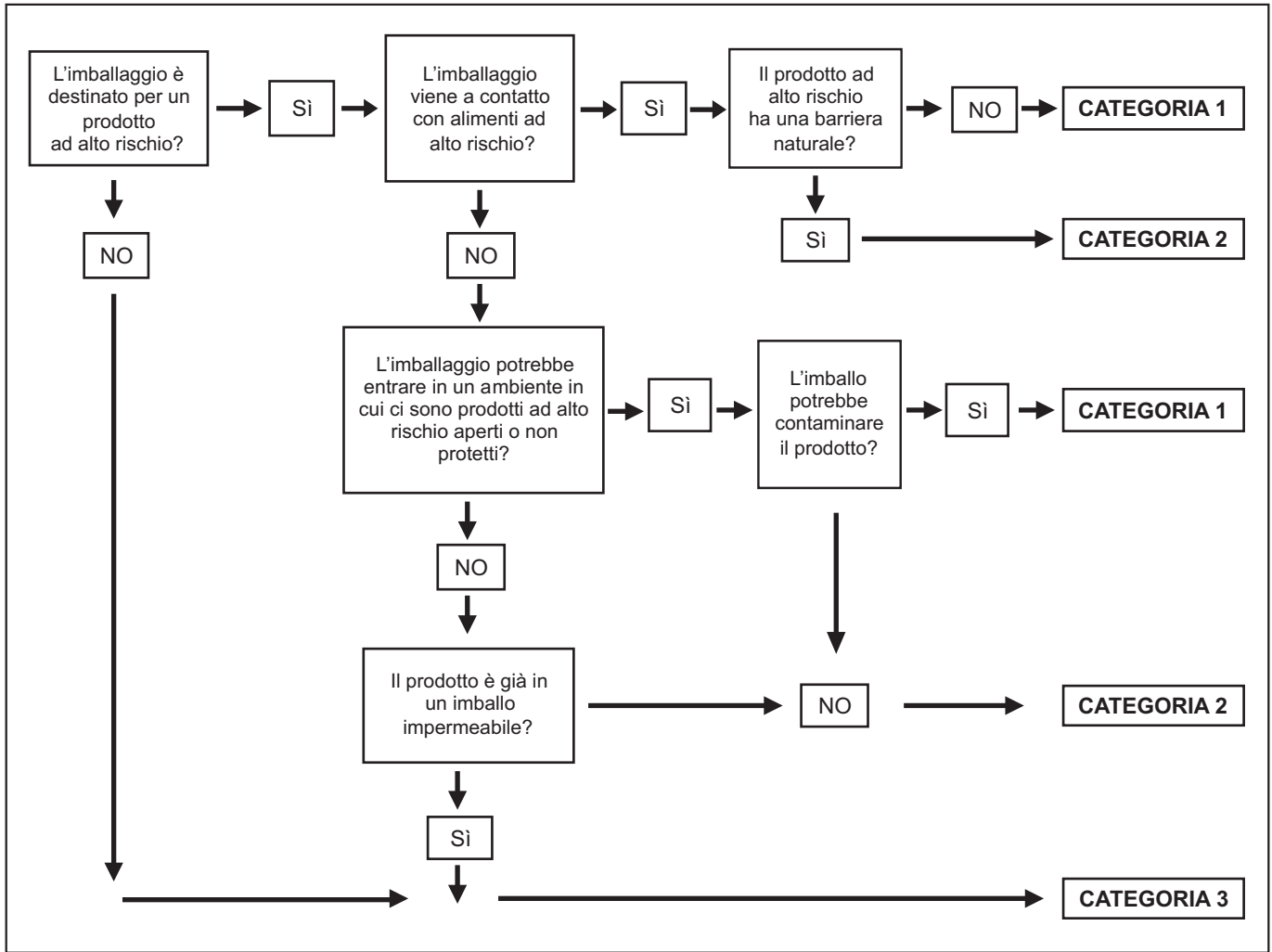
segue Allegato 1

Campo di audit	Numero	Descrizione della categoria	Esempi di prodotti	Condizioni di stoccaggio
	15	Alimenti essiccati ed ingredienti	Zuppe, salse, sughi, spezie, brodi, erbe, condimenti, farciture, legumi, verdure, riso, pasta, preparazioni di noci, preparazioni di frutta, alimenti, per animali essiccati, vitamine, sale, additivi, gelatine, frutta glassata, preparati casalinghi, sciroppi, gas Te, caffè istantaneo e creme per caffè	A temperatura ambiente
	16	Dolciumi	Zucchero, cioccolato, gomme e gelatine, altri dolci	A temperatura ambiente
	17	Cereali e snack	Avena, muesli, cereali da colazione, noci tostate, croccanti, semi di papavero	A temperatura ambiente
	18	Oli e grassi	Oli per cuocere, margarine, grassi, impasti, burro, grasso animale, burro liquido Condimenti per insalate, maionese, vinaigrettes	A temperatura ambiente

Allegato 2 - **CATEGORIE DI PRODOTTI DEL GLOBAL STANDARD FOR PACKAGING AND PACKAGING MATERIALS**

Categoria dell'imballaggio	Esempi di imballaggi
<p>CATEGORIA 1 (imballaggi che vanno a contatto diretto con prodotti che vengono consumati, applicati sulla pelle o destinati all'infanzia)</p>	<p>Film plastici laminati per carni cotte/crude. Film plastico per il pane. Plastica laminata per tubetti di dentifricio. Plastica dell'astuccio di rossetti. Tappo in plastica di collutorio. Imballi per giocattoli per bambini. Imballo per salviette struccanti. Bottiglietta di eye-liner. Vaschetta per balsamo per bambini. Tappo per bottiglie di shampoo. Imballo per prodotti sanitari o pannolini per bambini. Contenitori di prodotti per cura della pelle.</p>
<p>CATEGORIA 2 (imballaggi che vanno a contatto diretto con prodotti ad alto rischio che hanno una barriera naturale)</p>	<p>Astucci corrugati per banane/avocadi. Scatole per uova di polistirolo espanso/formato.</p>
<p>CATEGORIA 2 (imballaggi che entrano nella stessa area in cui ci sono prodotti ad alto rischio non protetti)</p>	<p>Cartoni utilizzati per proteggere prodotti alimentari avvolti in film, in cui il cartone e le macchine avvolgenti sono nella stessa area. Etichette per alimenti in cui l'etichetta è applicata con la stessa macchina che imballa l'alimento. Chiusure per sacchetti di tamponi di ovatta.</p>
<p>CATEGORIA 3 (imballaggi utilizzati per prodotti ad alto rischio che hanno già un imballaggio impermeabile)</p>	<p>Etichette utilizzate per prodotti in bottiglie di plastica/vetro o lattine di metallo. Astucci corrugati per biscotti avvolti nella plastica, in cui l'astuccio viene riempito in area differenti da dove il biscotto viene avvolto con il film.</p>
<p>CATEGORIA 3 (imballaggio utilizzato per prodotti con pochi requisiti igienico-sanitari)</p>	<p>Vestiti (stampelle per cappotti o sacchetti per camice). Tessuti (lenzuola, guanti da forno o stoviglie). Articoli per la casa (teiere/pentole, posate o stoviglie). Elettrodomestici (bollitore, tostapane, soprammobili cinesi). Articoli per il fai-da-te (scalpello, viti, binari per tende o mastice.) Articoli per auto.</p>

Allegato 3 - ALBERO DELLE DECISIONI DEL GLOBAL STANDARD FOR PACKAGING AND PACKAGING MATERIALS



Allegato 4 - CAMPI DI APPLICAZIONE DEL GLOBAL STANDARD FOR PACKAGING
AND PACKAGING MATERIALS

Campo di applicazione	Esempi
Vetro	Bottiglie/ /barattoli/decanter di vetro. Bottiglie/ /barattoli/decanter di ceramica.
Carta	Borse di carta. Sacchetti di carta. Etichette/targhette/collarini per bottiglie di carta. Cartoni. Manicotti. Truciolati di cartone e strati di imbottitura. Scatole e vaschette in corrugato. Impianti corrugati.
Metallo	Lattine. Contenitori per aerosol. Tubi. Chiusure. Fogli di alluminio. Vaschette di alluminio.
Plastica	Bottiglie e barattoli. Tappi e chiusure. Vaschette termoformate. Vaschette e vasi. Adesivi. Secchio e secchi per immondizia. Grossi contenitori. Film plastici, inclusi film metallizzati ed etichette. Multi-laminati combinati carta, plastica, alluminio. Contenitori intermedi flessibili.
Legno o altri materiali	Pallets. Scatole e ceste. Scatole decorative in legno. Sughero naturale. Legno per uso alimentare e cosmetico. Sacchi di iuta. Utensili di legno.