



REGOLAMENTO PER LA CONCESSIONE E IL MANTENIMENTO DELLA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITA' AGLI STANDARD IFS

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

CERTIQUALITY S.r.l. è un Istituto di Certificazione che opera secondo i criteri generali definiti dalla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065 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 la certificazione di conformità a fronte di uno degli Standard IFS:

- International Featured Standards - Food;
- International Featured Standard - Logistics.

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

Certiquality opera secondo procedure conformi alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065, agli Standard IFS ed alle prescrizioni dell'accreditamento Accredia per questo specifico schema.

3. DEFINIZIONI

Nota: nei diversi contesti, si applicano le definizioni riportate nel International Featured Standards : IFS Food (Version 6 - Aprile 2014) - Annex 1 e IFS Logistics (Version 2.1).

3.1 Prodotto stagionale

Un prodotto si definisce stagionale quando la sua produzione avviene in uno specifico periodo dell'anno in questi casi la verifica deve essere effettuata durante il periodo di produzione (vedi par. 4.7.1).

3.2 Certificato CERTIQUALITY

È il documento con il quale l'Istituto attesta che un prodotto è conforme ai requisiti dello Standard IFS per il quale l'Organizzazione ha chiesto la certificazione. Il certificato è sempre riferito al sito presso il quale si effettuano le attività oggetto di certificazione ed in cui si è svolto l'audit.

Il periodo di validità della certificazione è indicato sul certificato stesso (par. 6).

3.3 IFS FOOD – Standard for Auditing Quality and Food Safety of Food Products

IFS Food Standard è un documento per l'audit di fornitori di prodotti alimentari che recano il marchio stesso dei distributori con lo scopo di consentire la valutazione dei sistemi di sicurezza alimentare e di qualità, sulla base di un approccio uniforme.

IFS si applica alle aziende del comparto alimentare che effettuano:

- la lavorazione e/o
- il confezionamento di prodotti sfusi.

L'IFS Food è applicabile solo quando un prodotto viene « lavorato » o quando vi è un pericolo di contaminazione di prodotti durante il confezionamento primario.

Lo standard non si applica invece alle seguenti attività:

- importazione (uffici, attività di brokeraggio);
- trasporto, magazzinaggio e distribuzione per le quali si può applicare l'IFS Logistic Standard.

L'International Food Standard si applica alle Organizzazioni che producono alimenti,

bevande o materie prime a marchio del retailer, piuttosto che ai fornitori di alimenti/ingredienti utilizzati poi da parte di altre aziende alimentari o aziende di catering. 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 quindi essere auditato e di conseguenza ottenere un proprio certificato. Nel caso in cui la lavorazione di un prodotto venga effettuata presso diverse sedi dell'azienda il campo di applicazione includerà tutte le sedi e il rapporto e il certificato indicheranno tale particolare. La certificazione prevede l'audit dell'intero processo produttivo, dall'arrivo delle materie prime alla spedizione del prodotto finito.

Lo Standard prevede che le Organizzazioni abbiano efficacemente implementato un sistema HACCP basato sull'analisi dei pericoli e un documentato sistema di gestione della qualità; è diviso in 6 capitoli:

- Responsabilità della Direzione;
- Sistema di Gestione della Qualità;
- Gestione delle Risorse;
- Pianificazione e Processo di produzione;
- Misurazioni, analisi, miglioramenti;
- Food defence.

Alcuni requisiti dello Standard, considerati di fondamentale importanza, vengono indicati come "K.O." e se nel corso dell'audit vengono valutati come non conformi la certificazione non potrà essere concessa.

I dieci requisiti definiti come K.O. sono i seguenti:

- 1.2.4-Responsabilità della Direzione;
- 2.2.3.8.1- sistema di monitoraggio dei CCP;
- 3.2.1.2-Igiene del personale;
- 4.2.1.2-Specifiche relative alle materie prime
- 4.2.2.1 Conformità alle ricette;
- 4.12.1-Gestione dei corpi estranei;
- 4.18.1-Sistema di tracciabilità;
- 5.1.1-Audit interni;
- 5.9.2 Procedure per ritiro e richiamo;
- 5.11.2-Azioni correttive.

3.3.1 Commercializzazione

Si intendono come prodotti commercializzati quelli che l'azienda rivende senza averli né lavorati né confezionati presso il sito oggetto della certificazione e che sono confezionati ed etichettati da e sotto un nome di azienda diverso dall'azienda certificata IFS Food.

Tali prodotti, acquistati come prodotti finiti non possono essere inseriti nell'oggetto del certificato IFS e non è necessario specificarne l'esclusione.

Informazioni relative a tali prodotti dovranno essere inserite nel report nel "company profile".

3.4 Outsourcing

Se un'azienda sceglie di affidare all'esterno uno o più processi che possono avere un impatto sulla qualità e sicurezza del prodotto, deve stabilire ed assicurare opportuni controlli su quei processi; il requisito 4.4.1 della checklist deve essere verificato.

Esistono due possibili modalità per gestire i processi in outsourcing secondo lo standard IFS vers. 6; in sintesi sono riportati nella tabella in Allegato 2 al presente regolamento (rif. Doctrine, Version 3 IFS Food Version 6).

Queste regole si applicano indipendentemente dal fatto che i processi in outsourcing siano gestiti da un'entità legale differente o meno.

L'attività di magazzinaggio affidata all'esterno e l'attività di trasporto NON sono da considerarsi processi in outsourcing e devono essere gestiti attraverso i pertinenti capitoli di IFS Food (4.14 e 4.15), specialmente attraverso la verifica dei requisiti 4.14.6 e 4.15.7.

Se l'azienda produce a marchio del retailer (private label) e i processi dati all'esterno sono il congelamento e/o lo scongelamento, per l'azienda che li gestisce è accettabile anche una certificazione IFS Logistics in alternativa alla certificazione IFS food.

3.5 Esclusioni di prodotti/processi dallo scopo di audit per IFS Food

Tutti i processi alimentari che sono gestiti dall'azienda/entità legale, nello stesso sito, e che sono sotto la responsabilità dell'azienda, devono essere inclusi nello scopo di un audit IFS Food.

Tutti i processi e prodotti devono essere inclusi nello scopo di audit.

L'identificazione di esclusioni possono essere solo una situazione eccezionale e possono essere solo relativi a esclusioni di prodotto, mai di processo.

Solo per quelle situazioni eccezionali in cui l'azienda auditata vorrebbe escludere prodotto(i) dallo scopo di audit IFS Food, le aziende devono compilare e inviare a Certiquality il questionario di autovalutazione predisposto da IFS (vedi allegato 4). Le esclusioni verranno chiaramente indicate nel report e nel certificato.

3.6 Aziende Multi-sito IFS Food

Nel caso in cui la certificazione IFS Food, riguardi un'azienda multi-sito, sarà necessario verificare tutti i siti produttivi coinvolti e ogni sito sarà oggetto di un distinto rapporto e certificato IFS. Ogni sito deve essere verificato

separatamente entro 12 mesi dopo la sede centrale.

Se i processi sono organizzati a livello centrale (es. acquisto, gestione del personale, gestione dei reclami), la sede centrale deve essere anch'essa auditata e i risultati dei relativi requisiti auditati devono essere considerati nei report di audit di ogni sito produttivo.

Se i processi sono organizzati a livello centrale (es. acquisto, gestione del personale, gestione dei reclami), la sede centrale deve essere anch'essa auditata separatamente prima dei siti ed i risultati devono essere considerati nei successivi report di audit di ogni sito produttivo.

L'audit al sito della Sede Centrale deve avvenire sempre prima dell'audit ai singoli siti produttivi al fine di avere una visione globale preliminare. In casi eccezionali è possibile non auditare la Sede Centrale. Se non è possibile, o rilevante, svolgere un audit nel sito della Sede Centrale, allora deve essere assicurato che durante l'audit presso ogni sito produttivo, tutte le informazioni necessarie devono essere rese accessibili (documentalmente o via intranet) al sito di produzione (in questi casi es. il QM-manager o il General manager della sede centrale deve presenziare all'audit di ogni sito produttivo).

Se il sito della Sede Centrale non ha alcuna attività produttiva, non può essere certificato IFS come azienda indipendente.

Se il sito della Sede Centrale ha attività di commercializzazione, ma non gli altri siti non è necessario indicare l'esclusione delle attività di commercializzazione nell'oggetto dei certificati degli altri siti.

Per IFS Food Tutti i requisiti KO devono essere auditati in tutti i siti, anche se alcuni di questi sono parzialmente gestiti nella sede centrale.

Nel caso in cui, durante l'audit nel sito della sede centrale, sia emessa una non conformità Maggiore o un KO valutato D, devono essere coinvolti tutti i siti produttivi e tutti i certificati dei siti devono essere sospesi.

Dopo l'audit con esito positivo alla sede centrale (o anche dopo un audit di follow-up positivo a seguito dell'emissione di una Maggiore nel sito della sede centrale), i certificati dei siti produttivi possono essere ripristinati.

In linea generale una deviazione rilasciata alla Sede Centrale deve essere ripetuta sul rapporto di ciascun sito produttivo. Ma, nel caso in cui presso il sito vi sia evidenza oggettiva che la deviazione è stata risolta, può essere possibile valutare il requisito corrispondente con A; ciò è accettabile al verificarsi delle seguenti condizioni:

- il rispettivo processo gestito presso la Sede Centrale deve essere verificato completamente nel sito produttivo e la

deviazione deve essere stata risolta con evidenza oggettiva;

- la verifica della chiusura della deviazione deve essere effettuata presso tutti i siti di produzione;

3.7 IFS LOGISTICS – Standard for auditing logistical services in relation to product quality and safety.

L'IFS Logistics Standard si pone come obiettivo quello di garantire la massima trasparenza lungo l'intera catena distributiva.

Questo Standard si può applicare a tutte le tipologie di trasporto: con camion, treno, nave, aeroplano, a temperature controllata o non; e si può riferire sia al trasporto di prodotti alimentare che non alimentari. Lo standard IFS include nel proprio campo di applicazione tutte le attività connesse al settore della logistica: carico, trasporto, scarico, stoccaggio, manipolazione e successiva distribuzione. IFS Logistics riguarda solo le attività di logistica in cui l'azienda è a contatto con prodotti già imballati (almeno a livello primario); lo standard è applicabile inoltre al trasporto di alcune merci particolari come animali macellati/tagli anatomici o trasporti in cisterna (sciroppo di glucosio, latte, grano, ecc).

Lo standard si applica anche ai fornitori di servizi di congelamento e scongelamento così come alle aziende logistiche che usano fornitori di servizi per le loro attività di trasporto e/o stoccaggio.

Lo Standard IFS Logistics non si applica alle seguenti attività :

- produzione di beni alimentari o non alimentari,
- lavorazione di prodotti alimentari e non alimentari (eccetto per i processi di congelamento e scongelamento come servizio)
- importazione e commercializzazione di prodotti (es. società di broker),
- - trasporto di animali vivi.

Nell'ambito dei requisiti base applicabili a tutte le tipologie di aziende del comparto logistico, ne sono stati identificati 6 come fondamentali per garantire la sicurezza e l'idoneità del prodotto/servizio e per questo definiti come "KO" :

- 1.2.4 Responsabilità della Direzione,
- 2.1.1 Sistema di gestione della qualità e sicurezza dei prodotti ,
- 2.3.8 Gestione del rischio e sistema HACCP,
- 5.1.1 Audit interni,
- 5.5.1 Gestione dei prodotti non conformi,
- 5.6.2 Azioni correttive.

I requisiti KO non possono essere considerati "Non Applicabili". Unica eccezione il KO 2.3.8.

Lo scopo dell'audit e del certificato deve essere definito preventivamente tra l'azienda e Certiquality in base all'attività dell'azienda che

deve essere riconducibile ad una delle seguenti categorie alle quali è applicabile lo standard:

- a) Stoccaggio
 - di prodotti alimentari
 - di prodotti non alimentari
- b) Trasporto
 - di prodotti alimentari
 - di prodotti non alimentari.

Lo scopo del certificato deve descrivere le attività logistiche dell'azienda (es. trasporto, incluso il tipo di trasporto; stoccaggio), il tipo di prodotto gestito (alimentare - non alimentare) e le condizioni di trasporto (es: in ambiente stabile, surgelato, a bassa temperatura, ecc.).

A seconda dell'attività dell'azienda, e quindi del campo di applicazione dell'audit, alcuni requisiti saranno non applicabili. Se l'azienda sub-appalta o affida in outsourcing alcune attività, queste dovranno essere chiaramente specificate nel rapporto di audit.

L'audit deve essere effettuato in modo da poter verificare tutte le attività riportate nel certificato.

3.7.1 Organizzazione multi sito Logistics

Le aziende con più siti che hanno presso la sede centrale la gestione centralizzata per alcune attività (es. acquisti, gestione del personale) possono scegliere tra le seguenti opzioni:

- a) Certificato singolo per ciascun sito
- b) Certificato multi-sito (con un programma di campionamento).

Nel caso a) ciascun sito avrà un certificato singolo e si segue la procedura generale. La sede centrale se non ha attività logistiche non avrà un certificato proprio.

Nel caso b) devono essere soddisfatti tutti i seguenti requisiti:

- Tutti i siti devono essere presenti in uno stesso stato,
- Tutti i siti devono operare sotto lo stesso sistema di gestione e sotto il controllo della sede centrale che deve avere un legame legale o contrattuale con i siti stessi,
- La sede centrale deve avere autorità e controllo sul prodotto e sul sistema di gestione di sicurezza alimentare e deve emettere ed avere a disposizione tutti i documenti rilevanti per i siti all'interno del programma di campionamento,
- La sede centrale deve essere soggetta a riesame della direzione e ad audit interno in conformità ai requisiti IFS Logistics
- Tutti i siti compresi nel programma multisito devono avere lo stesso livello di rischio (es. tipo di attività logistiche come ambiente stabile, refrigerato, congelato, o la

combinazione di questi; dimensioni del sito, struttura gestionale, numero di addetti).

E' quindi possibile che un'azienda abbia più di un programma di campionamento in base alle tipologie di siti omogenei; questa definizione deve essere chiaramente documentata.

- Per tutti i siti deve essere presente un programma di audit interni effettuati dalla sede centrale che è basato sia sulle attività logistiche che sull'analisi del rischio. Tutti i siti devono essere verificati annualmente nell'ambito del programma interno che deve essere basato su una procedura documentata.

- La sede centrale deve avere a disposizione sufficiente personale gestionale e tecnico per implementare e mantenere il programma di audit interno.

Per organizzazioni con più di 20 siti, in occasione del audit di rinnovo è possibile applicare il campionamento per i siti a livello 2 e a livello 3 (come descritti nel documento IFS "Additional document to IFS Logistics 2.1 Standard".

4.CONDIZIONI GENERALI PER LA CERTIFICAZIONE

4.1 Possono accedere alla Certificazione tutte le Organizzazioni che rientrano nel campo d'applicazione all'International Food Standard come definito al par. 3.3 e Allegato 1 o del L'IFS Logistics Standard come definito ai par. 3.7.

Nel caso in cui un'azienda produttiva del settore alimentare abbia una propria divisione per le attività di logistica e trasporti situata nello stesso sito, se ottiene la certificazione a fronte dello standard IFS Food anche le attività di logistica saranno verificate attraverso gli specifici requisiti relativi a trasporto e stoccaggio.

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

- conoscere e accettare le regole stabilite dal IFS Standard applicabile;
- aver attuato il processo di produzione secondo quanto previsto dagli Standard IFS di riferimento,
- accettare le regole fissate dal presente Regolamento e le condizioni comunicate dall'Istituto.

4.3 L'audit IFS si riferisce al sito in cui viene effettuata l'intera lavorazione del prodotto, anche se su linee diverse. Saranno inoltre verificate tutte le linee produttive che interferiscono in qualche modo con quelle da certificare. L'audit deve essere svolto in modo da garantire che tutti gli scopi di prodotti e processi menzionati nel rapporto e nel

certificato possano essere effettivamente valutati. I prodotti/processi produttivi che non verranno verificati in sede di audit, saranno poi esclusi dalla certificazione.

Nel caso la lavorazione di un prodotto venga effettuata presso diverse sedi, il campo di applicazione includerà tutte le sedi. Ogni sito produttivo verrà sottoposto ad audit separatamente e l'Istituto emetterà un rapporto e un certificato per ciascuno.

4.4 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.

Il calcolo dei giorni di audit è effettuato da Certiquality in base a quanto stabilito da IFS (audit calculator).

4.5 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 dello Standard IFS prescelto. Tale verifica è documentata ma non viene considerata ai fini dell'audit di certificazione. Il valutatore che effettua la visita preliminare non può essere lo stesso designato per l'audit di certificazione.

4.6 La certificazione non è trasferibile a prodotti, attività, aziende produttive o ad unità diverse da quelle menzionate nel Certificato.

4.7 Audit di Estensione

L'Organizzazione può richiedere l'estensione della certificazione IFS ad altri prodotti, attività o siti inviando nuova domanda di certificazione all'Istituto. Certiquality valuta la richiesta e in caso di audit, il rapporto dell'estensione verrà inserito sul database IFS come allegato al rapporto di audit annuale.

Se nel corso di un audit di estensione emergono non conformità maggiori o KO il certificato in vigore verrà sospeso e sarà necessario effettuare un nuovo audit completo. Nel caso in cui il punteggio finale di un audit di estensione sia <75% l'attività oggetto di estensione non può essere inclusa nello scopo.

Se, tra due audit di certificazione, si realizzano nuovi processi o nuovi prodotti, differenti da quelli inclusi nello scopo del corrente audit IFS (es. prodotti stagionali), l'azienda certificata deve immediatamente informare l'ente di certificazione, il quale esegue una valutazione del rischio per decidere se è necessario procedere ad un audit di estensione o meno. (vedi anche par.5.9)

A seguito di audit di estensione l'audit di rinnovo per l'anno successivo deve includere le

attività auditate in estensione (tutto in un certificato). In caso di prodotti stagionali ci sarà sempre un audit di rinnovo ed uno di estensione al fine di coprire tutti i prodotti e processi.

Un audit di estensione deve essere condotto quando lo studio HACCP (in particolare i CCP) e/o il prodotto e /o scopo tecnologico sono differenti da quelli verificati durante l'audit "principale".

4.7.1 Prodotti stagionali

Nel caso di processi stagionali l'audit va condotto in concomitanza con l'esecuzione del processo/fase più a rischio.

Se non fosse possibile per l'auditor verificare i vari processi durante un unico audit, ci sono due possibilità:

- non viene effettuato un audit di estensione per verificare le altre fasi non viste durante l'audit principale: nell'oggetto del certificato dovranno essere indicate solo le fasi viste durante l'audit principale;
- viene effettuato un audit di estensione sulle operazioni che non è stato possibile verificare durante l'audit principale: nell'oggetto del certificato vengono indicate anche le fasi viste durante l'audit di estensione.

4.8 In seguito all'emissione del Certificato IFS, l'Istituto inserisce il nominativo dell'Organizzazione nel database IFS. 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 CONFORMITA' DEI PRODOTTI

L'Organizzazione che intenda ottenere la certificazione a fronte dello Standard IFS Food o dello Standard IFS Logistic deve richiedere un'offerta all'Istituto mediante la compilazione, datata e firmata, dello specifico modulo nel quale deve essere chiaramente indicato il prodotto oggetto di certificazione, che deve essere uno di quelli presenti negli allegato 1 per IFS Food e nel par 3.7 per Logistic.

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, disponibile sul sito Internet: www.certiquality.it

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

Se l'azienda che richiede un'offerta a Certiquality è già certificata IFS con un altro Ente è necessario che comunichi il codice numerico "COID" in suo possesso al momento

della richiesta di offerta. Tale codifica è unica e viene mantenuta anche in caso di trasferimento da un Ente di certificazione ad un altro.

L'organizzazione può richiedere all'Istituto di effettuare l'audit congiunto con le norme con le quali è possibile integrare lo standard IFS.

5.1 Audit iniziale - *initial audit*

L'audit iniziale è il primo audit di un'azienda per lo standard IFS. Nel corso di tale audit l'intera azienda viene sottoposta ad audit, sia a livello documentale sia a livello di processi e l'auditor valuterà tutti i requisiti IFS. Qualora sia stato effettuato un audit preliminare, l'auditor che lo esegue dovrà essere diverso dall'auditor che esegue l'audit iniziale.

5.1.1 Pianificazione ed effettuazione della verifica

L'Istituto nomina un Gruppo di Valutazione qualificato secondo le regole dello standard IFS e lo comunica all'Organizzazione assieme alla data prevista per l'effettuazione della verifica. Qualora sussistano giustificati motivi che non riguardino la professionalità dei valutatori, l'Organizzazione può richiedere per iscritto la sostituzione di uno o più Valutatori.

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

Il Coordinatore contatta l'Organizzazione per definire con la stessa il piano di audit.

L'audit deve essere svolto in modo da garantire che tutti gli scopi di prodotti e processi menzionati nel rapporto e nel certificato possano essere effettivamente valutati.

Almeno 1/3 del tempo di verifica IFS deve essere destinato alla valutazione dell'area produttiva.

Durante l'audit, l'ispettore verifica le condizioni di uso del Logo IFS e nel caso in cui verifichi che l'organizzazione non rispetta le condizioni previste dallo standard ne dà evidenza nel Company profile del rapporto ed informa Certiquality che informa IFS di conseguenza.

Nel corso della riunione di chiusura il Gruppo di valutazione precisa la tipologia delle non conformità rilevate. Al termine dell'audit il Valutatore compila e lascia in copia all'Organizzazione un rapporto che riassume in modo sintetico i risultati della verifica ed indica il numero di non conformità maggiori e KO valutati D.

Lo stesso auditor non può effettuare più di tre audit consecutivi nella stessa Organizzazione.

5.2 Calcolo del punteggio

Per verificare la conformità di un'azienda allo standard IFS prescelto, il valutatore deve valutare in ogni audit tutti i requisiti dello schema in oggetto, dando per ognuno una

valutazione basata sulla seguente classificazione:

- A: conformità completa al requisito
- B: conformità quasi completa al requisito, rilevata solo una piccola deviazione
- C: solo una piccola parte del requisito è soddisfatta
- D: il requisito dello standard non è soddisfatto

Per ogni requisito e per ogni relativa valutazione, verrà poi calcolato un punteggio in base a quanto previsto dallo standard IFS.

Il valutatore deve fornire spiegazione per tutti i punteggi B, C e D e l'eventuale non applicabilità (NA) di alcuni requisiti.

5.3 Non conformità Maggiore

Si tratta di sostanziale inadempienza ad un requisito che, nel caso dell'IFS Food è relativo alla sicurezza alimentare nonché ai requisiti legali del paese di produzione e destinazione e che può portare a un serio pericolo per la salute, nel caso dell'IFS Logistics è una non conformità che può arrecare seri pericoli per la salute del consumatore.

Può essere assegnata una non conformità Maggiore a ogni requisito dello standard, tranne che a quelli definiti come K.O. (vedi par. 5.4). In caso di presenza di una o più NC Maggiori il punteggio dell'organizzazione varierà in base a quanto specificato dallo standard IFS e non sarà possibile concedere la certificazione.

5.3.1 Assegnazione di una o più non conformità Maggiore : Blocco del certificato

Se in occasione di un audit successivo a quello di certificazione viene emessa una o più non conformità Maggiore, deve essere bloccato il certificato nel database entro e non oltre due giorni lavorativi dopo la data dell'audit.

Nel database verrà inserita una breve sintesi delle non conformità rilevate e i requisiti dello standard interessati. Se le non conformità sono più di una sarà possibile effettuare il un audit completo solo dopo che siano trascorse 6 settimane dalla data dell'audit. Se la non conformità è in relazione a un fallimento del processo produttivo/attività logistiche l'audit può essere effettuato non prima di 6 settimane e non oltre 6 mesi dall'audit precedente. Negli altri casi la data del follow up audit è definita da Certiquality.

Una non conformità maggiore porta ad una sottrazione del 15% dal punteggio.

5.4 KO

Inadempienza a fronte dei requisiti indicati come KO da IFS (vedi par 3.3 e 3.7).

I requisiti KO non possono essere considerati "Non Applicabili", fatta eccezione per il requisito KO dell'IFS Food n. 2.2.3.8.1 - monitoraggio dei CCP, e n. 4.2.2.1 - conformità alla ricetta, che potrebbero risultare non applicabili, tali eccezioni devono

comunque essere motivate e giustificate sul rapporto di audit

Per IFS Logistic l'unico requisito KO che può essere valutato "non applicabile" è il punto 2.3.8.

Un rilievo KO porterà a una sottrazione del 50% del possibile punteggio.

5.4.1 Valutazione D ad uno o più requisiti KO: Blocco del certificato

Se in occasione di un audit successivo a quello di certificazione viene emessa una o più valutazioni D a requisiti KO, il certificato deve essere bloccato nel database entro e non oltre due giorni lavorativi dopo la data dell'audit. Nel database verrà inserita una breve sintesi delle non conformità rilevate e i requisiti dello standard interessati.

Non sarà possibile effettuare un nuovo audit completo prima di 6 settimane dalla data dell'audit

5.4.2 Gestione del punteggio finale < 75%

Nel caso in cui il punteggio finale sia < 75% il certificato non verrà concesso e dovrà essere pianificato un nuovo audit completo non prima di 6 settimane dall'audit.

5.5 Gestione dei rilievi

La gestione dei rilievi da parte dell'organizzazione auditata, e il conseguente eventuale rilascio del certificato IFS (Food o Logistic), seguirà quanto specificato nella tabella n. 1 sotto riportata sia per IFS Food Standard sia per IFS Logistic Standard.

TABELLA N. 1 – gestione rilievi IFS Food e Logistic

RILIEVI	Status	Azioni da parte dell'organizzazione	Tipologia di rapporto	Certificato
Almeno un K.O.valutato D	Non approvato	Definire le AC e concordare un nuovo audit (audit iniziale)	Il rapporto indica lo stato	NO
>1 Maggiore e/o punteggio totale <75%	Non approvato	Definire le AC e concordare un nuovo audit (audit iniziale)	Il rapporto indica lo stato	NO
Max 1 Maggiore e ≥75% requisiti soddisfatti	Non approvato in via preliminare	Inviare PAC entro 2 settimane dal ricevimento del rapporto preliminare. Audit suppletivo entro max 6 mesi	Il rapporto indica lo stato e include il piano delle AC	può essere assegnato un certificato Livello Base se la nc maggiore è completamente risolta al momento del follow up audit
Punteggio totale ≥75% e < 95%	Approvato a Livello Base dopo il ricevimento del PAC	Inviare PAC entro 2 settimane dal ricevimento del rapporto preliminare	Il rapporto indica lo stato e include il piano delle AC	Sì, LIVELLO BASE Validità 12 mesi
Punteggio totale ≥95%	Approvato a livello superiore dopo PAC	Inviare PAC entro 2 settimane dal ricevimento del rapporto preliminare	Il rapporto indica lo stato e include il piano delle AC	Sì, LIVELLO SUPERIORE Validità 12 mesi

5.5.1 Post audit

Al termine dell'audit il Valutatore compila e lascia in copia all'Organizzazione il MOD RAP-IFS che riassume in modo sintetico i risultati della verifica.

L'ispettore, utilizzando "AuditXpress", entro al massimo 2 settimane dalla data della verifica ispettiva, invia via e-mail all'organizzazione auditata e in copia conoscenza all'Istituto, un rapporto preliminare ("Action Plan to be taken by auditee" estratto in automatico dal software) che elenca tutte le valutazioni di tipo

B, C e D e le eventuali non conformità rilevate nel corso della visita.

L'Organizzazione entro 2 settimane dal ricevimento della richiesta di piano di azioni correttive deve inviare via e-mail il "action plan" compilato all'ispettore, affinché lo verifichi e lo approvi, e in copia conoscenza all'Istituto.

Il piano di azioni correttive diventerà quindi parte integrante del rapporto finale. Se il termine di 2 settimane non viene rispettato l'azienda sarà sottoposta nuovamente la visita ispettiva completa.

L'RGVI entro 2 settimane invia all'Istituto il rapporto definitivo comprensivo del piano di azioni correttive presentato dall'azienda e della relativa valutazione.
(vedi flow chart in Allegato 3)

5.5.2 Il rapporto IFS è di proprietà del cliente e non verrà rilasciato a terzi se non previo consenso scritto dell'Organizzazione stessa. In seguito alla delibera della Commissione Tecnica, l'Istituto invia il rapporto all'Organizzazione, anche in caso di mancato rilascio della certificazione.
L'Organizzazione e l'Istituto sono tenuti a conservare il rapporto e la documentazione di audit per 5 anni.

5.6 Audit suppletivo (*follow-up audit*)

Follow up audit è finalizzato alla verifica della chiusura delle non conformità maggiori rilasciate nel corso della verifica precedente e dovrà essere svolto entro sei mesi dalla data del precedente audit. Generalmente l'auditor che ha effettuato l'audit principale effettua anche il follow up.

In caso di non conformità Maggiori relative all'inefficienza del processo, l'audit suppletivo non può essere svolto prima di sei settimane dalla data del precedente audit e comunque entro 6 mesi. In caso di nc maggiori relative ad altri aspetti la data viene definita da Certiquality.

Se dopo un periodo di 6 mesi non è stato effettuato alcun audit di follow-up, si rende necessario un nuovo audit completo.

L'azienda può decidere di non effettuare un audit di follow up ma di ripetere l'audit completo; in questo caso la verifica non può essere fatta prima che trascorrono 6 settimane dall'audit in cui è emersa la nc maggiore.

Nel caso in cui l'audit di follow-up abbia un esito negativo, si rende necessario un nuovo audit completo che non può essere effettuato prima che trascorrono 6 settimane dopo il follow up audit.

In caso di audit di follow up verranno caricati sul database IFS entrambi i report, l'originale ed il successivo.

Durante l'audit di follow-up il requisito relativo ad una precedente NC maggiore può essere valutato con qualsiasi punteggio A, B, C o D purché la NC sia stata risolta e non vi siano problematiche legate al mantenimento di sicurezza alimentare e legalità del prodotto. Indipendentemente dal punteggio ottenuto con l'audit di follow up, l'azienda non potrà essere certificata a livello superiore.

L'effettuazione di un follow-up audit non modifica la periodicità prevista per gli audit annuali di ricertificazione.

5.7 VALIDITA' DELLA CERTIFICAZIONE

Il periodo di validità delle certificazioni IFS Food e Logistic è sempre di 12 mesi ed è sempre indicato sul certificato.

5.7.1 Audit di ricertificazione (*renewal audit*)

Per il mantenimento della certificazione lo standard IFS prevede che prima della scadenza del certificato venga effettuato un audit di riesame completo (audit di ricertificazione) al fine di verificare che l'Organizzazione mantenga inalterate le condizioni che hanno permesso la concessione della certificazione stessa. La data di tali audit, normalmente preannunciati con un minimo di 15 giorni solari, viene calcolata a partire dalla data dell'audit precedente inoltre può essere pianificata al massimo 8 settimane prima e non oltre 2 settimane dopo la data stabilita per la ricertificazione. Il IFS audit portal invierà una comunicazione all'azienda certificata 3 mesi prima della scadenza come promemoria della verifica.

Salvo modifiche ai processi/prodotti/struttura aziendale, non sono previste variazioni di durata del tempo di audit tra certificazione e audit di mantenimento (ricertificazione annuale) e vengono sempre verificati tutti i requisiti della norma ma nell'audit di ricertificazione viene data particolare attenzione alla verifica delle azioni correttive intraprese in seguito ai rilievi emersi nel precedente audit.

Al fine di ottemperare a questo requisito dello standard l'azienda è tenuta a comunicare sempre a Certiquality se è già stata certificata IFS in passato, anche con altro Ente e a fornire a Certiquality il numero COID assegnatole e al valutatore incaricato copia del precedente rapporto di audit. Il piano di azioni correttive relativo al precedente audit deve essere valutato dall'ispettore anche se l'audit è stata effettuato più di un anno prima, o se l'azienda proviene da altro Ente di Certificazione.

In seguito a ogni audit il certificato viene aggiornato e riemesso. La validità del certificato viene calcolata dalla data di emissione.

È onere dell'organizzazione effettuare gli audit di ricertificazione nei tempi stabiliti dallo standard.

Nel caso in cui l'audit venga effettuato :

- a) oltre la scadenza del certificato l'azienda risulterà sul database come non certificata sino alla delibera Certiquality,
- b) in prossimità della scadenza del certificato l'azienda dovrà inviare il "action plan" compilato entro un termine adeguato per consentire la valutazione e la delibera del certificato entro i termini che consentano di mantenere la continuità della validità del certificato; ciò significa che in questi casi il tempo a disposizione per la compilazione e

l'invio dell'action plan sarà meno delle due settimane stabilite.

Attraverso il IFS audit portal i retailers vengono informati nel caso in cui l'audit sia effettuato oltre la scadenza.

Il mantenimento della certificazione è inoltre subordinato a quanto indicato nell'articolo 13 del presente Regolamento.

Visite di sorveglianza casuali, non programmate, possono venire effettuate qualora l'Istituto lo ritenga opportuno, in caso di rifiuto non motivato 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 Utilizzo del logo IFS Food e IFS Logistic

Il copyright di IFS Food e IFS Logistic e il marchio registrato sono di proprietà di IFS Management GmbH.

L'Organizzazione certificata può richiedere all'Istituto il logo IFS o scaricarlo dalla sezione protetta dell'Auditportal IFS (www.food-care.org), attenendosi al rispetto della forma e del colore del disegno in scala.

Il logo IFS, la sigla "IFS" e le diciture "International Featured Standards", "IFS Food" e IFS Logistic non devono essere visibili al consumatore finale, per cui non possono essere apposti sul prodotto o su quelle comunicazioni che sono destinate al consumatore stesso.

Il logo IFS non può essere utilizzato in presentazioni che non siano chiaramente in relazione con IFS stesso.

Il logo IFS può invece essere utilizzato sui documenti aziendali (sulla carta da lettera o sulle fatture nell'ambito delle comunicazioni business to business con fornitori e distributori). Il logo IFS può inoltre essere visualizzato su qualsiasi comunicazione generale a fini promozionali, ad es. fiere, brochure, articoli giornalistici generici riguardanti la sicurezza e qualità alimentare in generale, veicoli.

Il Logo IFS può essere inserito sul sito web del produttore nelle pagine riservate al distributore se in relazione a informazioni sulla qualità e sulla sicurezza del prodotto.

Nel corso dell'audit di ricertificazione il valutatore verificherà il corretto utilizzo del logo IFS.

L'azienda certificata può inoltre richiedere a Certiquality lo specifico logo predisposto dall'Istituto per la comunicazione BtoB e a fini

promozionali della certificazione IFS; anche questa tipologia di logo non può essere apposta sul prodotto e visibile al consumatore finale.

È considerato scorretto l'uso quando la Certificazione e il Logo:

- non siano stati ancora rilasciati;
- siano decaduti o revocati;
- siano divulgati in modo tale da essere interpretati come Certificazione di Sistema di Gestione;
- siano utilizzati in violazione a quanto previsto agli art. 7, 9 e 10 del presente Regolamento.

L'Istituto, accertato l'uso scorretto della Certificazione, prenderà le misure atte ad impedirne la prosecuzione e a salvaguardare i propri interessi.

L'Organizzazione deve subito cessare l'esibizione o qualsiasi altro uso dei documenti di certificazione e del Logo appena dopo:

- la sospensione, la revoca, la rinuncia, la cancellazione, l'annullamento della Certificazione;
- che l'Organizzazione abbia apportato modifiche al prodotto e/o al sistema che non siano state accettate dall'Istituto;
- una modifica alle regole del Sistema di Certificazione comunicata dall'Istituto che l'Organizzazione non abbia recepito (vedi art. 11);
- qualsiasi altra circostanza che dovesse verificarsi causando la ragionevole aspettativa di influenza negativa sulle caratteristiche del prodotto e sul sistema.

7. DIRITTI E DOVERI DELL'ORGANIZZAZIONE

L'azienda è tenuta ad avere copia dello Standard IFS nella versione applicabile aggiornata

L'Organizzazione si deve impegnare a:

- mantenere le specifiche del prodotto ed il proprio sistema di gestione conformi ai requisiti dello schema IFS di riferimento;
- accettare, a proprie spese, le verifiche di valutazione necessarie per mantenere valida la Certificazione a seguito di modifiche rilevanti intervenute dopo la data di rilascio della Certificazione o dell'ultimo audit di sorveglianza da parte dell'Istituto;
- consentire che l'Istituto svolga attività di ricertificazione effettuando visite di verifica sulla produzione e sul sistema qualità;
- tenere una registrazione di tutti i reclami dei propri clienti relativi a non conformità dei prodotti certificati rispetto a IFS, 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;

- consentire l'accesso ai propri locali ai valutatori dell'Istituto, agli eventuali osservatori o Esperti e ai valutatori degli Enti di Accreditamento e di IFS, ed assisterli durante gli audit,
- non utilizzare la propria certificazione in modo tale da danneggiare Certiquality e/o il Sistema di Certificazione e compromettere la fiducia del pubblico.

7.1 Obbligo di informazione

L'azienda è tenuta a comunicare sempre a Certiquality se è già stata certificata IFS in passato, anche con altro Ente e fornire il codice COID assegnatole.

L'azienda deve informare Certiquality entro 3 giorni lavorativi circa ogni cambiamento o informazioni che indicano che i prodotti potrebbero non essere più conformi ai requisiti del sistema di certificazione (es. richiami, allerta sui prodotti, ecc.). Nel caso in cui durante l'audit venga ravvisata, quando applicabile, la mancanza di tale comunicazione, l'auditor assegnerà una deviazione al requisito 5.9.1.

L'Organizzazione è inoltre tenuta a comunicare all'Istituto:

- modifiche anagrafiche od organizzative, cambi di proprietà, variazioni dell'assetto societario o lievi cambiamenti della descrizione dell'oggetto della Certificazione e degli aspetti editoriali;
- eventuali aggiornamenti dei dati
- nuovi processi o nuovi prodotti introdotti in un momento successivo all'audit; se differenti da quelli inclusi nello scopo del corrente audit IFS (es. prodotti stagionali), l'azienda certificata deve immediatamente informare l'ente di certificazione, il quale esegue una valutazione del rischio per decidere se è necessario procedere ad un audit di estensione o meno.

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 IFS.

L'Organizzazione è inoltre tenuta a informare tempestivamente l'Istituto a mezzo fax 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 revoca della certificazione.

8. SOSPENSIONE DELLA CERTIFICAZIONE

8.1 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 tali carenze sono:

- se l'audit di ricertificazione indica non conformità gravi non risolte nei tempi e modi previsti dall'Istituto (v. art. 5.3);
- 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 o delle procedure dell'Istituto;
- l'apporto di una modifica alle condizioni di certificazione che non sia stata accettata dall'Istituto.

L'Istituto può sospendere la certificazione IFS anche in caso di:

- mancato pagamento per attività già effettuate;
- rifiuto da parte dell'Organizzazione di effettuare gli audit annunciati o a sorpresa richiesti da Certiquality o da Integrity Program IFS;
- rifiuto di ricevere gli osservatori Accredia o valutatori IFS;
- provvedimenti della Pubblica Autorità che pregiudichino l'applicazione dello standard IFS o che abbiano per oggetto il mancato rispetto dei requisiti cogenti relativo al prodotto.

8.2 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.

Fatta salva la naturale scadenza della certificazione riportata sul certificato, la sospensione può essere 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.

Qualora le cause che hanno determinato la sospensione non siano rimosse entro il termine definito dall'Istituto, lo stesso procederà alla revoca della Certificazione.

9. REVOCA DELLA CERTIFICAZIONE

9.1 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 dall'applicazione degli articoli 5, 5.7, 7, 11 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.

9.2 A seguito di revoca l'Organizzazione s'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.

Inoltre l'Istituto provvede:

- a. alla cancellazione dell'Organizzazione dagli Elenchi di cui all'art. 4.8 del presente Regolamento;
- b. al ritiro ed annullamento del Certificato.

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 entro 1 mese, 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.

10. RINUNCIA ALLA CERTIFICAZIONE

L'Organizzazione può rinunciare alla Certificazione in suo possesso:

- a) nel caso di variazione dello Standard IFS di riferimento, come precisato dall'articolo 11 del presente Regolamento;
- b) in caso di non accettazione di eventuali revisioni del presente Regolamento;
- c) in caso di non accettazione delle variazioni delle condizioni economiche stabilite dall'Istituto;
- d) 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 a), b), e c) la comunicazione deve essere inviata dall'Organizzazione entro un mese dalla data di notifica delle variazioni da parte dell'Istituto.

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

A seguito della rinuncia l'Organizzazione si obbliga a quanto previsto dall'art. 9.2.

Inoltre, la rinuncia alla Certificazione comporta da parte dell'Istituto la cancellazione dell'Organizzazione dal registro di cui all'articolo 4.8 del presente Regolamento e le azioni conseguenti.

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. 13.

11. 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 dell'International Food Standard;

b) modifiche delle condizioni di rilascio della Certificazione.

In tali casi l'Istituto, ne dà tempestiva comunicazione all'Organizzazione, invitandoli 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. 10 del presente Regolamento.

12. RISERVATEZZA

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

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 all'ente di Accreditamento. Nel caso in cui informazioni relative all'Organizzazione debbano essere divulgate per obblighi di legge, l'Istituto ne darà preventivo avviso all'Organizzazione stessa.

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

L'Istituto comunica alla segreteria IFS i dati relativi ai certificati emessi (par. 4.8).

13. CONDIZIONI CONTRATTUALI ECONOMICHE

13.1 Tariffe

Le offerte predisposte dall'Istituto si basano su principi e criteri economici approvati dal Consiglio d'Amministrazione.

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

Nei trienni successivi al primo le condizioni economiche contenute nel contratto potranno essere aggiornate.

Come previsto dagli artt. 9 e 10 del presente Regolamento, in caso di revoca e rinuncia della Certificazione l'Organizzazione è tenuta a pagare all'Istituto una penale pari al 20% del valore totale del contratto nel triennio con un minimo di 500 euro e un massimo di 5000 Euro.

Ogni richiesta di variazione del programma delle visite, 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.

I compensi per l'attività svolta da CERTIQUALITY sono dovuti dall'Organizzazione anche in caso di mancato conseguimento della certificazione per cause non riferibili a CERTIQUALITY stesso.

L'Azienda certificata è tenuta al pagamento annuale per ciascun sito certificato della quota amministrativa di competenza di IFS; tale importo è dovuto indipendentemente dall'esito del processo certificativo.

13.2 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. 8 e 9 del presente Regolamento.

14. RESPONSABILITA'

L'Organizzazione si impegna a garantire la completezza e la veridicità dei documenti e delle informazioni messe a disposizione degli auditor incaricati dall'Istituto ed è l'unica responsabile della conformità del prodotto.

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. Nessuna responsabilità per la conformità del prodotto è attribuibile ai proprietari dello schema.

Certiquality ha la responsabilità di verificare che l'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 IFS rilasciata da 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) Direttiva 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.

15. RICORSI

L'Organizzazione può presentare all'Istituto ricorso contro i risultati dell'audit. Il segnalante riceverà una comunicazione di avvenuta ricezione del reclamo entro 5 giorni lavorativi.

I ricorsi saranno definiti entro 20 giorni lavorativi dal ricevimento delle informazioni da parte dell'Organizzazione.

L'Organizzazione può inoltre fare ricorso contro le decisioni di revoca della Certificazione da parte dell'Istituto, esponendo, entro 30 giorni dal ricevimento delle relative comunicazioni.

Il ricorso deve essere inviato mediante raccomandata a Certiquality entro 30 giorni dalla comunicazione della decisione. Certiquality provvede a dare conferma scritta dell'avvenuta ricezione del ricorso.

Certiquality, lo sottopone ad apposito Comitato che entro 30 giorni emette la propria decisione con indicazione delle motivazioni. Per giustificati motivi il Comitato ricorsi può esprimersi entro sessanta giorni.

In caso di non accoglimento del ricorso, il provvedimento diventa definitivo; in caso di accoglimento il provvedimento viene annullato o revocato.

Le spese sono a carico della parte soccombente.

16. CONTENZIOSI

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

17. RECLAMI

Qualunque soggetto interessato ha facoltà di presentare delle segnalazioni/reclami a fronte di possibili comportamenti dell'Istituto e delle Organizzazioni certificate non in linea con le norme di riferimento.

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

Segnalazioni/reclami anonimi non sono presi in considerazione dall'Istituto.

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

Entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento del reclamo Certiquality invia conferma della ricezione dello stesso al reclamante ed entro

10 giorni lavorativi dal ricevimento del reclamo fornisce una risposta preliminare.

Per i reclami ricevuti da IFS e che riguardano un'azienda certificata da Certiquality la gestione avviene in conformità a quanto stabilito dallo standard IFS e dal contratto tra IFS e Certiquality.

18 IFS Integrity Program

Nel 2010 IFS, ha introdotto una serie di misure volte a garantire la corretta applicazione dello Standard IFS denominate "*IFS Integrity Program*". Le attività di competenza del Integrity Program sono dirette principalmente alla verifica dell'attività degli Enti di Certificazione ed i loro auditor ed in alcuni casi possono coinvolgere anche le aziende certificate IFS.

Gli ambiti di intervento di questo programma sono fondamentalmente due :

18.1 Azioni preventive di assicurazione qualità

Le attività di assicurazione qualità prevedono un monitoraggio dell'intero sistema IFS.

Audit di sorveglianza sono svolti regolarmente presso gli uffici degli Enti di certificazione al fine di valutare il sistema IFS; questi audit sono svolti indipendentemente dal ricevimento di un reclamo per promuovere un miglioramento continuo.

In aggiunta, possono essere svolti audit di sorveglianza presso aziende certificate. In genere, gli audit di sorveglianza sono annunciati 48 ore prima della data di audit e finalizzati a confrontare la documentazione verificata nell'audit presso gli uffici dell'ente di certificazione, o nel database IFS, con la realtà aziendale.

Possono anche essere effettuati witness audit. In questo caso, l' auditor dell'Integrity valuta un auditor IFS di un Ente di certificazione durante il reale audit IFS.

18.2 Azioni di assicurazione qualità dopo la notifica di un reclamo

I distributori o qualsiasi altra parte interessata ha il diritto di inviare agli uffici IFS segnalazione di qualsiasi possibile non conformità al fine di avviare una verifica come parte dell'Integrity Program, utilizzando il modulo dei reclami disponibile sul il sito web IFS.

Gli uffici IFS raccolgono reclami per quanto riguarda gli audits IFS, i rapporti, i certificati o altre circostanze per le quali l'integrità del marchio IFS è messa in discussione.

IFS analizza anche il database, utilizzando strumenti analitici al fine di identificare carenze.

Gli uffici IFS raccoglieranno tutte le informazioni necessarie per indagare sulle

cause del reclamo e stabilire se ci sono carenze nel rispetto dei requisiti IFS da parte dell'azienda certificata, enti di certificazioni accreditati o auditor qualificati IFS.

Quando un reclamo non possa essere risolto con successo dalle indagini intraprese dall'ente di certificazione, si eseguirà un audit al sito dell'azienda certificata. In generale, gli audit di investigazione sono annunciati 48 ore prima della data di audit, ma in casi eccezionali possono essere effettuati audit non annunciati.

Possono essere effettuati witness audit di affiancamento come descritti al par. 18.1.

18.3 Sanzioni

Se, a seguito di un reclamo o di azioni preventive di assicurazione qualità, la causa di una carenza è stata riconosciuta riconducibile a un ente di certificazione e/o un auditor, IFS invierà tutte le informazioni necessarie in forma anonima ad un Comitato Sanzioni indipendente che deciderà sul caso ed eventualmente definirà le sanzioni applicabili.

ALLEGATO 1

CATEGORIE DI PRODOTTI CERTIFICABILI SECONDO LO SCHEMA IFS Food

TAB. 1 – SCOPI DI PRODOTTO

Categoria	Prodotto
CATEGORIA 1	1. Carni rosse e bianche, pollame e prodotti a base di carne
CATEGORIA 2	2. Pesci e Prodotti della pesca
CATEGORIA 3	3. Uova e prodotti a base di uova
CATEGORIA 4	4. Prodotti lattiero - caseari
CATEGORIA 5	5. Frutta e verdure
CATEGORIA 6	6. Cerali e prodotti cerealicoli, prodotti di panetteria e pasticceria industriale, dolciumi, snack
CATEGORIA 7	7. Prodotti combinati
CATEGORIA 8	8. Bevande
CATEGORIA 9	9. Oli e grassi
CATEGORIA 10	10. Prodotti essiccati, altri ingredienti e integratori
CATEGORIA 11	11. Alimenti per animali

TAB. 2 – SCOPI TECNOLOGICI Food (Processing Steps Version 1, del 02/01/2013)

IFS Tech scope	Fasi di lavorazione IFS inclusi lavorazione/trattamento/manipolazione/stoccaggio	Classificazione secondo un orientamento tecnologico che tiene in considerazione anche i rischi del prodotto
A	P1 Sterilizzazione (e.g. Prodotti in scatola, conserve)	<p>Sterilizzazione con lo scopo di distruggere i patogeni. Prodotti sterilizzati dentro la confezione finale (es. autoclavati).</p> <p>Il processo di sterilizzazione di un prodotto nella confezione finale include anche il processo di confezionamento ed il processo di raffreddamento dopo sterilizzazione; quindi per il calcolo della durata di audit non è necessario selezionare P6 (raffreddamento) e P12 (confezionamento) in quanto già integrati in P1. Es. tonno in scatola, prodotti inscatolati "cotti in umido".</p> <p>Nota: il riscaldamento ad es. del latte oltre i 130°C in combinazione con riempimento asettico non appartiene a P1 ma a P2 in quanto il prodotto non viene sterilizzato nella confezione finale.</p>
B	P2 Pastorizzazione termica, UHT /riempimento	Pastorizzazione con lo scopo di ridurre i

		asettico; riempimento a caldo Altre tecniche di pastorizzazione es. pastorizzazione ad alta pressione, microonde.	<p>pericoli per la sicurezza alimentare (incluso processo UHT)</p> <p><i>Es.: prodotti lattiero-caseari (UHT/riempimento asettico), marmellate (riempimento a caldo), pastorizzazione con microonde di pane a fette.</i></p> <p>Altri processi di riscaldamento (es. precottura del riso) il cui scopo primario non è quello di ridurre i pericoli per la sicurezza ma sono fatti per ragioni di vantaggio (es. il riso precotto ha bisogno di minor tempo per la preparazione a casa). In questi casi la cottura ha una motivazione tecnologica e non un'azione intesa per la riduzione di un pericolo. In questo caso va scelto P11 e non P2.</p>
C	P3	Irradiazione di alimenti	<p>Prodotti lavorati/trasformati: trattamento con lo scopo di modificare il prodotto e/o estendere la shelf-life e/o ridurre i pericoli di sicurezza alimentare, mediante sistemi di conservazione e altre tecniche di lavorazione.</p> <p>Nota – eccezione: l'irradiazione è attribuita a questa categoria anche se mirato alla distruzione dei microrganismi.</p>
	P4	Sistemi di conservazione: salatura, marinatura, aggiunta di zucchero, acidificazione/conservazione sottaceto (pickling), maturazione/stagionatura (conciatura), affumicatura, ecc. Fermentazione, acidificazione	<p>P4: sistemi di Conservazione Tutti i sistemi quali salatura, aggiunta di zucchero, ecc., non intese con l'intento di aggiungere sale/zucchero per migliorare i parametri organolettici ma per modificare o estendere la shelf-life e/o ridurre i pericoli per la sicurezza alimentare. <i>Es. aggiunta di zucchero in marmellata.</i> L'aggiunta di zucchero quale ingrediente di una ricetta per torta è in P12 (per la miscelazione).</p> <p>P4: Fermentazione Si applica alle fermentazioni con uso di colture starters con lo scopo di ridurre i pericoli per la sicurezza alimentare.<i>Es. yoghurt, salumi.</i> La fermentazione del vino è in P11 in quanto per scopi tecnologici.</p>
	P5	Evaporazione/disidratazione, filtrazione sottovuoto, liofilizzazione/crioessiccamento, microfiltrazione	<p>P5: Filtrazione Si applica alla microfiltrazione e filtrazione sottovuoto, le quali modificano il prodotto e/o riducono i pericoli e/o estendono la shelf-life del prodotto <i>Es. vino, con membrane filtranti, per rimuovere i lieviti (tecnologicamente inevitabile).</i> La filtrazione mediante tecniche specifiche quali osmosi inversa (es. nelle industrie delle bevande per l'acqua usata come ingrediente) è in P10.</p> <p>P5: Liofilizzazione/crioessiccamento L'alimento prima viene congelato e poi l'acqua viene rimossa mediante sublimazione.</p> <p>P5: Evaporazione/Disidratazione L'acqua è rimossa con lo scopo di modificare il prodotto e/o estenderne la shelf-life e/o ridurre i pericoli per la sicurezza alimentare. In questo caso specifiche attrezzature di processo sono richieste e relative misure di controllo sono applicate per raggiungere il contenuto di umidità definito (es. tunnel di calore, essiccazione per induzione, torri ad aria calda, essiccazione mediante microonde, ecc.).<i>Es. pasta, latte (essiccazione a tamburo)</i></p> <p>Essiccazione di uva al sole e all'aria è in P11 in quanto il principale scopo è concentrare lo zucchero</p>

D	P6	Congelamento (almeno a -18 °C) incluso lo stoccaggio Surgelazione, raffreddamento, refrigerazione e rispettivi stoccaggi a freddo	Sistemi, trattamenti per mantenere l'integrità e/o la sicurezza dei prodotti: Trattamenti con lo scopo di mantenere la qualità e/o l'integrità dei prodotti inclusi i trattamenti per rimuovere contaminazioni e/o prevenire la contaminazione. P6: Surgelazione, raffreddamento P6 DEVE essere selezionato ogni volta (eccetto in caso di P1, vedi sopra) c'è un processo di raffreddamento o di stoccaggio a freddo per le materie prime, i semilavorati ed i prodotti finiti i quali richiedono di essere controllati. <i>Es. raffreddamento di cioccolato precedentemente scaldato, burro usato in impasti, ecc.</i> P7: Immersione, sprayzzazione, fumigazione <i>Es. fumigazione di cereali (per controllare gli insetti), fumigazione di spezie, bagno/sprayzzazione antimicrobica per le frutta, rivestimento/ceratura di formaggi con sostanze antimicrobiche quali la natamicina</i>
	P7	Trattamenti antimicrobici ad immersione, per sprayzzazione e attraverso fumigazione	
E	P8	Confezionamento MAP, confezionamento sottovuoto	Sistemi, trattamenti per prevenire la contaminazione dei prodotti Processi per prevenire la contaminazione dei prodotti, in particolare microbiologica, attraverso elevata gestione igienica e/o specifici metodi durante la manipolazione, trattamento e/o lavorazione e/o confezionamento (es. MAP). P8: Se i prodotti sono confezionati in MAP o sottovuoto non è necessario selezionare il P12 (confezionamento) per il calcolo della durata di audit in quanto incluso in P8. P9: "Camera Bianca": stanza con controllo della contaminazione particellare, costruita ed utilizzata in modo tale da minimizzare la introduzione, generazione e ritenzione di particelle all'interno della stanza e di microrganismi, e nella quale ad. es vengono controllati la temperatura, umidità, schemi di flussi d'aria, movimenti dell'aria e pressione. L'industria potrebbe differenziare tra il grado di pulizia delle stanze con riferimento a Class Number e/o ISO standards. <i>Es. il riempimento della pasta fresca, la produzione industriale di sandwiches freschi, sezionamento carni.</i> Per il riempimento asettico del latte deve essere selezionato P2 e non P9 e P11 in quanto questi già inclusi in P2. Se vi è un sistema di aria in pressione positivo (es. sistema di riempimento) P9 NON deve essere selezionato. Un CIP (Cleaning In Place) non è un processo produttivo ma un processo per la pulizia, e quindi P9 non va selezionato per le aziende con CIP. P10: Filtrazione Si applica alla filtrazione meccanica ed a quella con carboni attivi. <i>Es. filtrazione del vino (per la rimozione di odori con carboni attivi), filtrazione dell'olio.</i>
	P9	Processi finalizzati alla prevenzione della contaminazione soprattutto microbiologica, attraverso un elevato controllo dell'igiene e/o specifiche infrastrutture durante la manipolazione, trattamenti e/o processi quali tecnologia delle stanze pulite, camere bianche, (temperatura controllata nelle sale di lavorazione con obiettivi di sicurezza alimentare, disinfezione dopo la pulizia, pressione positiva dell'aria, sistemi quali filtrazione inferiore a 10 µ)	
	P10	Tecniche di separazione specifiche; es filtrazione per osmosi inversa, uso di filtri a carbone attivo	
F	P11	Cottura, cottura al forno (baking), imbottigliamento, riempimento di prodotti viscosi, fermentazione (es. vino), birrificazione, essiccazione, frittura, arrostimento, estrusione, zangolatura.	Ogni altra manipolazione, trattamento, lavorazione non elencato in A, B, C, D, E P11: Essiccazione <i>Es. frutta essiccata al sole</i>

	P12	Rivestimento (Coating, es ceratura), Impanatura, sbattitura (battering), taglio, affettamento, cubettatura, sezionamento, miscelazione (mixing/blending, es. impasti, polveri, liquidi,) riempimento (stuffing, es. di pasta con ripieno), macellazione, metodi di selezione, manipolazione, confezionamento, stoccaggio in condizioni controllate (atmosfera) con eccezione temperatura.	<p>P10: Imbottigliamento Oltre al tipico imbottigliamento, P11 si applica anche alle attività di riempimento di prodotti liquidi e/o viscosi. <i>Es. piston filler</i></p> <p>P12: Stoccaggio in condizioni controllate Si applica quando vi è un controllo dell'umidità <i>Es. maturazione delle banane, stoccaggio di frutta/vegetali in condizioni controllate (temperatura ed umidità).</i> Nota: per un'azienda che confeziona frutta e la immagazzina in condizioni controllate, P6 e P12 devono essere selezionati.</p>
	P13	Distillazione, purificazione, cottura a vapore, idrogenazione, umidificazione, macinazione, processi di estrazione	<p>P13: Macinazione <i>Es. semi oleosi, farina, granaglie.</i></p> <p>P13: Purificazione <i>Es. succo grezzo estratto da barbabietole prima della cristallizzazione del saccarosio contenuto nel succo, sale da cucina (mediante lavaggio meccanico o ri.cristallizzazione sottovuoto).</i></p> <p>P13: Distillazione <i>Es. liquori, distillati.</i></p> <p>P13: Cottura a vapore Si applica ogni qualvolta il prodotto va a contatto diretto con il vapore <i>Es. cottura a vapore di vegetali (per processi di sbucciatura, pelatura, ecc.).</i></p> <p>P13: Idrogenazione <i>Es. idrogenazione di grassi insaturi in grassi saturi nella produzione di olio, per dare maggiore stabilità al grasso.</i></p>

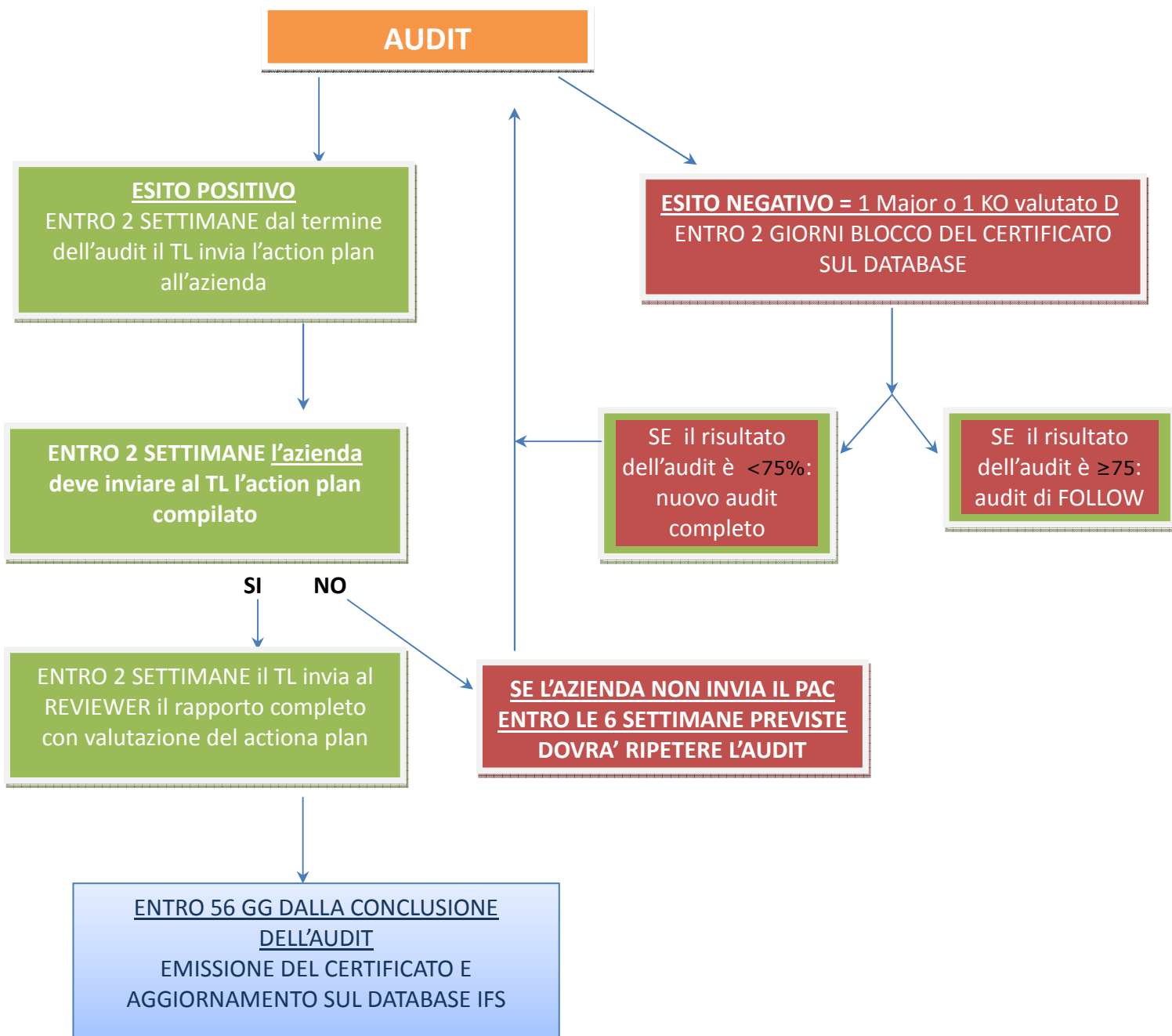
ALLEGATO 2

Gestione dei processi in outsourcing:

Se un'azienda di produzione alimentare (A) certificata IFS affida in outsourcing una parte o tutti i suoi processi (incluso il packaging) a un'altra azienda (B) e se i prodotti non sono etichettati a nome dell'azienda "B" ci sono due possibili situazioni:

	Azienda A produce a marchio del retailer (private labels)	Azienda A NON produce a marchio del retailer
Acquisito materie prime	A	A
Fase di processo 1	A	A
Fase di processo 2	B	B
Packaging	A	A
etichettatura	A marchio del retailer	A marchio dell'azienda
Stoccaggio	A	A
Spedizione	A	A
Fatturazione	A	A
Requisiti per l'azienda A	Certificazione IFS	Certificazione IFS
Conseguenze per l'azienda B	È richiesta la certificazione IFS food a meno che il cliente abbia accettato condizioni diverse	Verifica attraverso la valutazione dei requisiti relativi agli acquisti (cap.4.4) durante l'audit dell'azienda A

Allegato 3 – SCHEMA DI GESTIONE DEI TEMPI DI CONSEGNA DELLA DOCUMENTAZIONE DI AUDIT E DI EMISSIONE DEL CERTIFICATO.



ALLEGATO 4

QUESTIONARIO PER DEFINIRE, IN CIRCOSTANZE ECCEZIONALI, LE ESCLUSIONI DI PRODOTTO NELLO SCOPO DI AUDIT

Se, in circostanze eccezionali, l'azienda decide di escludere una gamma specifica di prodotto dallo scopo di audit IFS Food, il seguente questionario deve essere compilato, per controllare se l'esclusione è possibile.

Nome azienda:..... COID:.....
Scopo di audit pianificato:.....Data di audit pianificata:.....
Data di approvazione del questionario:.....
Nome della persona dell'ente di certificazione che ha compilato il questionario:.....
Nome della persona dell'azienda che ha richiesto l'esclusione:.....

1) L'esclusione è relativa ad un prodotto o ad un processo?

prodotto

processo continuativo

Esclusione NON è possibile

2) Il prodotto è stagionale/sporadico ?

no

si

Sono gli scopi di prodotto/tecnologici e/o lo studio HACCP (incl. Allergeni, contaminanti, ecc.) identici per i prodotti stagionali/sporadici e prodotti continuativi?

no

si

Il prodotto può essere incluso con un audit documentale in sito o può essere escluso

3) Il prodotto da escludere è un prodotto a marchio privato (marchio GDO/grossista)?

no

si

Esclusione NON è possibile

4) Il prodotto da escludere è chiaramente differenziabile dal prodotto(i) che è incluso nello scopo di audit?

si

no

Esclusione NON è possibile

5) La/le fase/i iniziale/i di produzione del prodotto da escludere è/sono comune/i con quella del prodotto(i) incluso(i) nello scopo di audit?

si

no

L'esclusione è possibile (es. laddove le aree/linee di produzione sono completamente indipendenti fin dall'inizio, senza alcun rischio di contaminazione)

6) Il prodotto da escludere va in un'area diversa da quella del prodotto incluso nello scopo di audit?

si

no

Esclusione NON è possibile

7) Il rischio di contaminazione tra il prodotto incluso e quello escluso è controllato?

(il produttore deve dimostrare il controllo del rischio di contaminazione tra il prodotto escluso e quello incluso (allergeni, pericoli fisici, chimici microbiologici). Il diagramma di flusso di processo relativo al prodotto da escludere deve essere inviato all'ente di certificazione.)

si

no

Esclusione NON è possibile

L'esclusione è possibile

Nota: l'auditor controllerà sempre in sito se le esclusioni definite sono pertinenti e in linea con il questionario, valutando i rischi che possono derivare dai prodotti esclusi (es. contaminanti, allergeni).