

REGOLAMENTO PER LA CONCESSIONE E IL MANTENIMENTO DELLA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITA' ALLO STANDARD IFS Food V8

1. PREMESSA

Certiquality Srl (brevemente CQY) è un Organismo di Certificazione che opera secondo i criteri generali definiti dalle Norme delle Serie ISO/IEC 17000 ed in particolare 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 Sistemi di Gestione alle prescrizioni delle Norme di riferimento.

CQY non effettua, né direttamente né attraverso rapporti di agenzia con sub-contraffattori, alcun servizio di consulenza per supportare le Organizzazioni a mettere a punto un Sistema di Gestione o a redigere la relativa documentazione.

Lo stato giuridico di CQY è descritto nello Statuto.

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Nel presente Regolamento vengono definiti i rapporti tra CQY e le Organizzazioni che intendono ottenere la certificazione di conformità secondo IFS Food - Standard per l'audit di conformità dei prodotti e dei processi per la sicurezza alimentare e per la qualità. Lo standard IFS Food è il principale riferimento per la certificazione ed i relativi requisiti prevalgono nel caso di disposizioni difformi riportate nel presente Regolamento. Sull'applicazione del presente Regolamento sorveglia il Comitato per la Salvaguardia dell'Imparzialità, nel quale sono rappresentate le parti interessate alla Certificazione.

CQY opera secondo procedure conformi alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065, allo standard

IFS Food ed alle prescrizioni dell'accreditamento rilasciato da Accredia per questi specifici schemi.

3. DEFINIZIONI

Nota: nei diversi contesti, si applicano le definizioni riportate nel documento IFS Food - Standard per l'audit di conformità dei prodotti e dei processi per la sicurezza alimentare e per la qualità (Version 8).

3.1 Prodotto stagionale

Prodotti che sono processati in un periodo specifico dell'anno, o processi che sono utilizzati in uno specifico periodo dell'anno, per ottenere prodotti nuovi/differenti rispetto a quelli processati lungo tutto il corso dell'anno.

3.2 Certificato CERTIQUALITY S.r.l.

È il documento con il quale CQY attesta la conformità ai requisiti dello standard IFS Food per il quale l'Organizzazione ha chiesto la certificazione.

L'audit di certificazione non è un audit di conformità legale.

Il certificato resta di proprietà di CQY che ne controlla la titolarità, l'uso e la visualizzazione. 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.

3.3 IFS FOOD – Standard per l'audit di conformità dei prodotti e dei processi per la sicurezza alimentare e per la qualità

Lo Standard IFS Food è applicabile ai produttori di prodotti alimentari e può essere utilizzato

esclusivamente per le Organizzazioni che trasformano alimenti e/o per le Organizzazioni che confezionano prodotti alimentari sfusi.

Lo standard IFS Food si applica solo quando un prodotto è "trasformato" o quando è possibile un pericolo di contaminazione del prodotto derivante dal confezionamento primario.

La certificazione è sempre sito specifica (una entità legale, un indirizzo, un certificato) e riguarda le attività produttive in essere presso il sito produttivo. Le strutture decentralizzate appartenenti allo stesso sito produttivo devono essere sottoposte ad audit ed essere parte dello scopo di audit al fine di ottenere una visione completa dei processi.

IFS ha stabilito un sistema di classificazione, basato sugli scopi di prodotto e le fasi produttive (scopi tecnologici). Le diverse combinazioni dipendono dai prodotti e dalle tecnologie utilizzate dal sito produttivo sottoposto a certificazione. Gli scopi di prodotto (da 1 a 11) e gli scopi tecnologici (da A ad F) sono indicati nel Certificato IFS Food e nel Rapporto di audit per IFS Food.

Lo scopo di audit deve comprendere tutte le attività del sito, comprese tutte le linee di produzione ed i prodotti lavorati presso il sito produttivi, sia a marchio del cliente sia a marchio dell'Organizzazione.

Lo standard non si applica invece alle seguenti attività:

- importazione (uffici, attività di brokeraggio);
- trasporto, magazzinaggio e distribuzione (per le quali si può applicare lo standard IFS Logistics).

Lo standard IFS Food prevede alcuni requisiti specifici denominati 'requisiti KO'. Questi requisiti sono essenziali e riguardano aspetti chiave che l'Organizzazione richiedente la certificazione deve garantire al fine di raggiungere la piena conformità. I requisiti definiti 'requisiti KO' sono:

- 1.2.1 Governance and commitment.
- 2.3.9.1 Monitoring system of each CCP.
- 3.2.2 Personal hygiene.
- 4.1.3 Customer agreement.

- 4.2.1.3 Raw material specifications.
- 4.12.1 Foreign material risk mitigation.
- 4.18.1 Traceability.
- 5.1.1 Internal audits.
- 5.9.1 Procedures of recalls, withdrawals and incidents.
- 5.11.3 Corrective actions.

3.3.1 Commercializzazione

Un prodotto commercializzato è un prodotto lavorato, confezionato ed etichettato da e per conto di un'Organizzazione diversa dal sito produttivo certificato IFS Food.

Un prodotto commercializzato non è coperto dalla certificazione secondo lo standard IFS Food.

Nel rapporto di audit e nel certificato di conformità allo standard IFS Food viene riportata la frase: "L'azienda ha proprie attività di commercializzazione che sono/non sono certificate IFS Broker/ altri standard di certificazione riconosciuti GFSI"

3.4 Outsourcing

Nello Standard IFS Food, un processo parzialmente in outsourcing è definito come una fase di produzione o parte di un processo di produzione (incluso il confezionamento primario e l'etichettatura) che è svolto fuori dal sito produttivo da una parte terza per conto del sito produttivo oggetto di certificazione secondo lo standard IFS Food.

Qualora il sito dell'Organizzazione sottoposta a valutazione abbia parte dei processi produttivi in outsourcing, l'Organizzazione deve garantire il controllo su questi processi affinché la sicurezza alimentare e la qualità del prodotto non siano compromessi. L'auditor incaricato da CQY valuta in corso di audit se questi processi in outsourcing sono controllati.

Nel certificato di conformità allo standard IFS Food viene riportata la frase: "Oltre alla produzione propria, l'azienda ha esternalizzato parte dei processi produttivi".

Le attività di stoccaggio e / o trasporto svolte da terza parte non sono considerate come processi parzialmente in outsourcing e vengono valutate

secondo quanto previsto dallo standard IFS Food.

Un prodotto completamente in outsourcing è un prodotto lavorato, confezionato ed etichettato a marchio proprio dell'Organizzazione o a marchio del cliente, da un sito produttivo diverso da quello auditato da CQY.

Un prodotto completamente in outsourcing non è coperto dalla certificazione secondo lo standard IFS Food.

3.5 Esclusioni di prodotto dallo scopo di certificazione

Lo standard IFS Food non ammette esclusioni di processi di produzione, inclusi lo stoccaggio ed il trasporto.

Qualora, in casi eccezionali, l'Organizzazione intenda escludere prodotti dallo scopo di audit, CQY verifica l'ammissibilità dell'esclusione utilizzando il questionario per la determinazione delle esclusioni previsto dallo standard IFS Food la cui compilazione viene richiesta all'Organizzazione medesima.

Qualora definite e convalidate, le esclusioni vengono verificate e confermate nel corso di ogni audit dall'auditor incaricato da CQY.

L'Organizzazione deve informare CQY di ogni modifica, che dovesse intercorrere nel corso del ciclo di certificazione, al fine di permettere a CQY di verificare la continua ammissibilità delle esclusioni.

3.6 Realizzazione dell'audit secondo lo standard IFS Food in caso di diversi tipi di siti produttivi

L'audit secondo lo standard IFS Food è specifico per sito. Il sito produttivo dell'Organizzazione richiedente la certificazione è soggetto ad un audit ed è titolare di un certificato.

IFS ha definito quattro tipi di siti produttivi:

- a) Sito produttivo singolo.
- b) Sito produttivo multi-ubicazione.
- c) Sito produttivo con entità legali multiple.
- d) Sito produttivo con struttura(e) decentralizzata.

CQY svolge gli audit e rilascia i certificati secondo i requisiti previsti dallo standard IFS Food per ciascuna tipologia di sito descritta nei paragrafi successivi.

3.6.1 Sito produttivo singolo

Un sito produttivo singolo è un sito di produzione che non è gestito centralmente da una direzione/ufficio centrale, ha una sola entità legale e non ha alcuna struttura decentralizzata. Tale sito riceve un audit, un COID, un rapporto e un certificato.

3.6.2 Sito produttivo multi-ubicazione

I siti produttivi multi-ubicazione si riferiscono a un'Organizzazione, con più siti produttivi in diverse ubicazioni, che può avere una direzione/ufficio centrale.

3.6.3 Sito produttivo con entità legali multiple

Si distinguono due casi:

- a) sito produttivo con entità legali multiple in un'unica ubicazione con lo stesso scopo. In questo caso si applicano le seguenti regole: viene svolto un unico audit, il certificato ed il rapporto di audit vengono duplicati per ciascuna entità legale, ad ogni entità legale viene assegnato un proprio COID;
- b) sito produttivo con entità legali multiple in un'unica ubicazione ma con scopi differenti. In questo caso si applicano le seguenti regole: ad ogni entità legale viene assegnato un proprio COID e consegnato un proprio rapporto e certificato.

3.6.4 Sito produttivo con struttura decentralizzata:

Una struttura decentralizzata è uno stabilimento (per esempio un reparto o un magazzino) di proprietà dell'Organizzazione nel quale vengono svolti parte dei processi e operazioni afferenti al sito produttivo oggetto di certificazione secondo IFS Food.

Qualora l'audit presso il sito produttivo sia insufficiente per ottenere una visione esaustiva dei processi dell'Organizzazione, tutte le strutture decentralizzate pertinenti devono essere sottoposte ad audit ed incluse nello scopo di audit.

4. CONDIZIONI GENERALI PER LA CERTIFICAZIONE

4.1 Protocollo di Audit

Ai fini della programmazione dell'audit iniziale o dell'audit di ricertificazione, l'Organizzazione deve informare CQY se intende effettuare:

- un audit annunciato,
- un audit non annunciato.

Obbligatoriamente, CQY effettua almeno un audit non annunciato ogni 3 audit presso l'Organizzazione richiedente la certificazione IFS Food.

4.2 Audit annunciato

L'audit annunciato è condotto in periodo e data concordati tra l'Organizzazione e CQY e viene svolto in giorni consecutivi. CQY programma l'audit di ricertificazione in una finestra comprendente le otto settimane antecedenti la data di scadenza dell'audit (data di anniversario dell'audit iniziale) e le due settimane successive la data di scadenza dell'audit.

4.3 Audit non annunciato

L'audit non annunciato può essere effettuato in occasione di un audit iniziale oppure in occasione di un audit di ricertificazione. L'audit non annunciato non può essere condotto in caso di un audit di follow-up e di un audit estensione.

L'effettuazione di un audit non annunciato è obbligatoria ogni 3 audit. L'obbligo permane anche nel caso di transizione a IFS Food da un altro schema riconosciuto da GFSI (es. BRCGS Food).

Qualora il ciclo di certificazione venga interrotto in occasione di un audit non annunciato, CQY conduce il successivo audit di certificazione (nuovo audit iniziale) in forma non annunciata.

CQY programma l'audit di ri-certificazione in una finestra comprendente le sedici settimane antecedenti la data di scadenza dell'audit (data di anniversario dell'audit iniziale) e le due settimane successive la data di scadenza dell'audit.

L'audit non annunciato viene effettuato in giorni consecutivi senza che venga comunicata la data dell'audit all'Organizzazione richiedente la certificazione secondo IFS Food.

In caso di audit non annunciato, valgono le seguenti regole. L'Organizzazione deve:

- fornire a CQY il nome delle persone da contattare quando l'auditor si presenta all'ingresso del sito produttivo;
- se necessario, comunicare a CQY il periodo di blocco, per un massimo di dieci giorni lavorativi, nel corso dei quali il sito produttivo non è disponibile a ricevere l'audit, ed i periodi di assenza di operatività. I dieci giorni lavorativi, rientranti nel periodo di blocco, possono essere suddivisi in un massimo di tre periodi;
- in caso di produzioni stagionali, comunicare a CQY le date di produzione previste. Nel caso specifico la finestra temporale (– sedici settimane, + 2 settimane) non si applica. Inoltre, non è previsto che l'Organizzazione comunichi un periodo di blocco. L'audit non annunciato può essere effettuato in qualsiasi momento durante il periodo di produzione stagionale.

Qualora l'Organizzazione neghi all'auditor l'accesso al proprio sito (ad eccezione dei casi di forza maggiore), CQY sospende il certificato IFS Food vigente entro due giorni lavorativi dalla data di audit. In questo caso, CQY fattura all'Organizzazione l'intero importo dovuto per l'audit annullato.

4.4 Split Audit

In circostanze eccezionali (ad esempio, a causa di una crisi ampiamente riconosciuta) e qualora un audit completo in loco sia difficilmente conducibile, CQY può accordare all'Organizzazione di eseguire un audit suddiviso in due parti:

- audit in remoto mediante l'uso di tecnologie dell'informazione;
- audit in loco presso il sito di produzione dell'Organizzazione.

Le attività vengono effettuate da CQY secondo il documento di riferimento "IFS Split Audit Protocol".

4.5 Possono accedere alla certificazione secondo IFS Food tutte le Organizzazioni che rientrano nel campo d'applicazione del citato standard.

4.6 Ai fini dell'attivazione dell'iter di certificazione secondo IFS Food, l'Organizzazione richiedente deve:

- conoscere ed accettare le regole stabilite nello standard IFS Food;
- aver implementato tutti i requisiti dello standard IFS Food in vigore per un periodo non inferiore a quello previsto dallo standard medesimo;
- accettare le regole fissate dal presente Regolamento e le condizioni comunicate da CQY.

4.7 L'accettazione dell'offerta, il rilascio della Certificazione e il suo mantenimento, comportano il pagamento degli importi previsti e descritti all'articolo 13. Il mancato adempimento di tali obblighi alla scadenza stabilita comporta la sospensione o la revoca del certificato secondo quanto previsto dagli articoli 8 e 9 del presente Regolamento.

4.8 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 Food. Tale verifica è documentata ma non viene considerata ai fini dell'audit di certificazione.

4.9 La certificazione non è trasferibile a prodotti o Organizzazioni produttive o ad unità di trasformazione diversi da quanto menzionato nel certificato vigente.

4.10 CQY gestisce un elenco delle Organizzazioni certificate disponibile sul sito internet www.certquality.it.

Ai fini di avviare l'iter di certificazione, CQY inserisce i dati dell'Organizzazione anche nel Database IFS, nel quale vengono successivamente caricati tutti gli esiti degli audit svolti presso l'Organizzazione.

CQY rende pubblici e carica nel Database IFS i dati anche in caso di sospensione, revoca (ritiro) e rinuncia alla certificazione.

Analoghe informazioni vengono fornite all'Ente di Accreditamento.

Il Database IFS trasmette a tutti gli utenti abilitati, che hanno l'Organizzazione nella propria lista dei favoriti, specifica comunicazione sugli esiti di ciascun audit / attività registrata da CQY nel database medesimo.

4.11 Certificazione di un'Organizzazione già certificata secondo lo standard IFS Food con altro Organismo di Certificazione

Un'Organizzazione in possesso di una certificazione secondo lo standard IFS Food valida può chiedere a CQY la stessa certificazione. Questa richiesta comporta la rinuncia alla certificazione con il precedente Organismo di Certificazione.

Al momento della richiesta di offerta l'Organizzazione deve dichiarare di essere certificata con altro Organismo di Certificazione e deve fornire a CQY:

- copia del certificato vigente;
- copia dell'ultimo rapporto di audit comprensivo, se previsto, del piano di azioni correttive.

L'Organizzazione deve, inoltre:

- comunicare a CQY la data dell'ultimo audit non annunciato effettuato con il precedente Organismo di Certificazione;
- autorizzare CQY ad accedere ai dati della preesistente certificazione nel Database IFS. Tale autorizzazione deve essere data direttamente dall'Organizzazione tramite le specifiche funzionalità previste dal Database IFS.

Al fine di assicurare la continuità della certificazione e la sicurezza alimentare dei prodotti, l'Organizzazione deve chiedere a CQY il trasferimento della certificazione con congruo anticipo in modo tale da permettere la pianificazione dell'audit nel periodo definito per l'audit annunciato oppure non annunciato previsto dal certificato vigente.

Il mancato rispetto del periodo di audit, determinato dalla certificazione vigente, può comportare un periodo in cui l'Organizzazione non sia coperta da una certificazione valida.

5. PROCEDURA PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITA' DEI PRODOTTI

L'Organizzazione che intenda ottenere la certificazione a fronte dello standard IFS Food deve richiedere un'offerta a CQY mediante la compilazione, datata e firmata, dello specifico modulo nel quale deve indicare il prodotto oggetto di certificazione, i processi per la fabbricazione del prodotto, le relative di tipologie di confezionamento ed il codice numerico COID, qualora il sito sia già certificato da altro Organismo di Certificazione.

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, e nello standard IFS Food.

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

5.1 Pianificazione ed effettuazione della verifica

CQY nomina un auditor qualificato o un team di auditor qualificati secondo le regole dello standard IFS Food e lo comunica all'Organizzazione.

Entro 5 giorni dalla ricezione della comunicazione, qualora sussistano giustificati motivi che non riguardino la professionalità dei valutatori, l'Organizzazione può richiedere per iscritto la sostituzione di uno o più auditor indicandone le motivazioni.

Gli auditor prescelti sono qualificati per la verifica dei prodotti fabbricati e dei processi di produzione oggetto della richiesta di certificazione da parte dell'Organizzazione.

In caso di un team di auditor, un membro del Gruppo agisce come Coordinatore del Gruppo di Valutazione.

L'audit comprende l'esame di tutti i requisiti previsti dallo standard IFS Food e la verifica di tutti i processi di produzione riguardanti i prodotti fabbricati presso il sito

dell'Organizzazione, che ha richiesto la certificazione.

L'ambito di applicazione dell'audit e le esclusioni consentite vengono riportati chiaramente sia nel rapporto di audit, sia nel certificato che viene emesso.

L'ambito di applicazione descrive chiaramente i prodotti fabbricati ed i relativi processi di produzione svolti presso il sito oggetto di certificazione.

Il piano di audit, indipendentemente che l'audit sia annunciato oppure non annunciato, viene predisposto dall'auditor tenendo conto che almeno il 50% del tempo deve essere dedicato alla verifica delle aree di produzione, all'intervista con il personale, all'osservazione dei processi ed al riesame della documentazione presente nelle aree di produzione.

L'Organizzazione deve assicurare che il proprio programma di produzione preveda la fabbricazione di tutti i prodotti, che rientrano nell'ambito di applicazione della certificazione, al momento dell'audit.

Qualora alcune linee di produzione non siano operative durante l'audit ed i prodotti e/o l'analisi dei pericoli/valutazione del rischio (con particolare riferimento ai CCP, se previsti) siano diversi da quanto verificabile in corso di audit, sono possibili due opzioni:

- se l'Organizzazione può attivare le linee di produzione durante l'audit, l'auditor completa la verifica di tutti i prodotti e/o l'analisi dei pericoli/valutazione del rischio;
- se l'Organizzazione non può attivare le linee di produzione durante l'audit, CQY effettua obbligatoriamente un audit di estensione appena possibile. Per questo tipo di audit, CQY emette una specifica offerta.

Durante l'audit, l'auditor verifica la conformità dell'Organizzazione nell'uso del Logo IFS.

L'audit viene organizzato in modo tale da comprendere le seguenti fasi:

- riunione di apertura,

- valutazione della sicurezza alimentare del prodotto e del sistema di gestione della qualità, mediante la verifica della documentazione riguardante l'analisi dei pericoli, la valutazione del rischio e la gestione della qualità,
- ispezione del sito ed interviste con il personale,
- riesame e valutazione della documentazione e delle registrazioni,
- preparazione delle conclusioni finali dell'audit,
- riunione di chiusura.

L'Organizzazione deve prestare assistenza all'auditor e cooperare con lo stesso durante tutto l'audit, garantendo la disponibilità del personale dei diversi livelli aziendali ai fini delle relative interviste.

La Direzione dell'Organizzazione deve presenziare alle riunioni di apertura e di chiusura, in modo tale da poter discutere ogni deviazione e ogni non conformità.

Nel corso della riunione di chiusura, l'auditor informa l'Organizzazione della tipologia delle non conformità rilevate e rilascia copia all'Organizzazione di un rapporto preliminare che riassume in modo sintetico i risultati dell'audit ed indica il numero di non conformità maggiori e di 'requisiti KO' valutati con punteggio D. Trattasi di una valutazione provvisoria dello stato dell'Organizzazione che deve essere confermata da CQY

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

5.1.1 Tipologie di Assessment IFS Food

Sono previsti:

- **Primo Audit Iniziale (First Initial Audit)**
E' un audit completo effettuato presso il sito dell'Organizzazione durante il quale vengono verificati tutti i requisiti dello standard IFS Food. Questo tipo di audit viene effettuato nel caso in cui il sito dell'Organizzazione non abbia mai ottenuto la certificazione secondo lo standard IFS Food.

Il Primo Audit Iniziale può essere condotto in forma annunciata oppure non annunciata.

- **Nuovo Audit Iniziale (New Initial Audit)**
E' un audit completo effettuato presso il sito dell'Organizzazione durante il quale vengono verificati tutti i requisiti dello standard IFS Food. Questo tipo di audit viene effettuato nei seguenti casi: un'interruzione del ciclo di certificazione, un audit di certificazione non superato a causa di una o più non conformità o di un punteggio totale < 75 %, un audit di follow-up non superato oppure un audit di estensione non superato.

Il Nuovo Audit Iniziale può essere condotto in forma annunciata oppure non annunciata.

- **Audit di Ricertificazione**
E' un audit completo effettuato presso il sito dell'Organizzazione durante il quale vengono verificati tutti i requisiti dello standard IFS Food a fini del rinnovo del certificato vigente. L'audit di ricertificazione viene svolto nel periodo riportato sul certificato e comprende l'esame delle correzioni e delle azioni correttive adottate dall'Organizzazione come piano di azione derivante dall'audit precedente.

L'Audit di Ricertificazione può essere condotto in forma annunciata oppure non annunciata.

- **Audit di Follow-up**
E' un audit, che si svolge in sito, necessario nel caso in cui specifica i risultati dell'Audit Iniziale o di Ricertificazione non consentano il rilascio del certificato a causa dell'emissione di una non conformità maggiore ed un punteggio totale $\geq 75\%$.

Nel corso dell'Audit di Follow-up, viene verificata l'efficacia delle azioni adottate dall'Organizzazione ai fini della risoluzione della non conformità maggiore rilevata.

L'Audit di Follow-up può essere effettuato non prima di sei settimane e non oltre sei

mesi dopo l'Audit Iniziale o di Ricertificazione. Qualora tale termine non venga rispettato o l'Organizzazione decida di non svolgere l'audit di follow-up, deve essere svolto un nuovo audit iniziale.

Anche in caso di esito negativo dell'Audit di Follow-up, CQY carica i risultati nel database IFS.

L'audit di Follow-up può essere condotto esclusivamente in forma annunciata.

- **Audit di Estensione**

E' un audit aggiuntivo che viene effettuato in sito per estendere lo scopo di certificazione in essere.

L'Audit di Estensione viene effettuato durante il periodo di validità del certificato vigente, nelle seguenti situazioni:

- o in caso di linee di produzione non funzionanti durante l'audit iniziale o di ricertificazione che coinvolgono scopi di prodotto e/o scopi tecnologici e/o piani HACCP (in particolare i CCP) diversi da quelli sottoposti a valutazione durante l'audit iniziale o di ricertificazione;
- o in caso di prodotti stagionali, che non è stato possibile sottoporre ad audit durante l'audit iniziale o di ricertificazione. Negli anni successivi, CQY svolgerà un audit di ricertificazione e un audit di estensione al fine di coprire tutti i prodotti e processi. L'audit di ricertificazione (audit principale) verrà effettuato nel periodo in cui viene svolta la fase di processo più pericolosa;
- o in caso di cambiamenti significativi nel processo di produzione e/o nelle aree lavorative tra due audit di certificazione, ad esempio, quando vengono introdotti nuovi processi o prodotti diversi da quelli inclusi nello scopo del certificato in corso di validità.

L'esito positivo di un Audit di Estensione non comporta la proroga di validità del certificato vigente.

L'esito negativo di un Audit di Estensione comporta, non solo la mancata estensione del certificato vigente, ma anche il ritiro di quest'ultimo con registrazione nel Database IFS.

L'Audit di Estensione può essere condotto esclusivamente in forma annunciata.

5.2 Calcolo del punteggio

Per verificare la conformità di un'Organizzazione allo standard IFS Food, l'auditor valuta in ogni audit tutti i requisiti dando per ognuno di essi un punteggio secondo la classificazione prevista dallo standard medesimo. Il punteggio assegnato può variare da una piena conformità ad una deviazione e/o non conformità.

5.3 Non conformità maggiore

La non conformità maggiore può essere assegnata ad ogni requisito ordinario, ovvero che non è definito come requisito KO.

La non conformità maggiore viene assegnata nei seguenti casi:

- sostanziale mancato rispetto di requisiti dello standard IFS Food, che comprende, ma non è limitato alla sicurezza alimentare del prodotto e/o i requisiti legali del paese in cui avviene la produzione e/o a cui è destinato il prodotto;
- processo fuori controllo con un possibile impatto sulla sicurezza alimentare del prodotto.

Il rilievo di una o più non conformità di grado maggiore impedisce il rilascio della certificazione.

Qualora l'audit sia di ricertificazione, CQY:

- ritira il certificato di conformità allo standard IFS Food, in caso di una non conformità maggiore ed un punteggio totale $\geq 75\%$;
- ritira il certificato di conformità allo standard IFS Food, in caso di una o più non conformità maggiori e/o di punteggio totale $< 75\%$.

- CQY provvede, inoltre, a trasmettere l'informazione al Database IFS ove:
 - o registra il ritiro / sospensione entro due giorni lavorativi dopo l'ultimo giorno di audit;
 - o fornisce le spiegazioni riguardanti il motivo che ha determinato il ritiro / sospensione del certificato vigente, comprendendo il numero del/i requisito/i coinvolto/i nella/e non conformità ed i dettagli previsti dal piano d'azione.

In tutti i casi, l'Organizzazione deve predisporre il piano di azione entro 4 settimane dalla conclusione dell'audit in modo tale che CQY possa caricarlo nel Database IFS insieme al rapporto di audit.

Il rilascio del certificato da parte di CQY è subordinato all'effettuazione di un audit con esito positivo. L'audit può essere:

- un audit supplementare (Audit di Follow-up), da effettuarsi in un periodo compreso tra 6 settimane e 6 mesi dalla conclusione del precedente audit (esclusivamente in caso di una non conformità maggiore e punteggio totale $\geq 75\%$);
- un audit di certificazione completo, da effettuarsi non prima di 6 settimane dalla conclusione del precedente audit.

5.4 Requisiti KO valutati 'D'

Una non conformità rispetto ad un 'requisito KO' dello standard IFS Food è una inadempienza che non consente la certificazione dell'Organizzazione.

Qualora l'audit sia di ricertificazione, CQY ritira il certificato di conformità allo standard IFS Food.

CQY provvede, inoltre, a trasmettere l'informazione al Database IFS ove:

- registra il ritiro entro due giorni lavorativi dopo l'ultimo giorno di audit;
- fornisce le spiegazioni riguardanti il motivo che ha determinato il ritiro del certificato vigente, comprendendo il numero del/i requisito/i coinvolto/i nella/e non conformità ed i dettagli previsti dal piano d'azione.

In tutti i casi, l'Organizzazione deve predisporre il piano di azione entro 4 settimane dalla conclusione dell'audit in modo tale che CQY possa caricarlo nel Database IFS insieme al rapporto di audit.

Il rilascio del certificato da parte di CQY è subordinato all'effettuazione di un audit di certificazione completo con esito positivo, da effettuarsi non prima di 6 settimane dalla conclusione del precedente audit.

5.5 Punteggio finale < 75% senza rilascio di non conformità

Qualora l'Organizzazione ottenga un punteggio finale < 75%, CQY non rilascia la certificazione di conformità allo standard IFS Food.

Qualora l'audit sia di ricertificazione, CQY ritira il certificato di conformità allo Standard IFS HPC. CQY provvede, inoltre, a trasmettere l'informazione al Database IFS ove:

- registra il ritiro entro due giorni lavorativi dopo la decisione riguardante la certificazione;
- fornisce le spiegazioni riguardanti il motivo che ha determinato il ritiro del certificato vigente, comprendendo il numero del/i requisito/i coinvolto/i nella/e non conformità ed i dettagli previsti dal piano d'azione.

In tutti i casi, l'Organizzazione deve predisporre il piano di azione entro 4 settimane dalla conclusione dell'audit in modo tale che CQY possa caricarlo nel Database IFS insieme al rapporto di audit.

Il rilascio del certificato da parte di CQY è subordinato all'effettuazione di un audit di certificazione completo con esito positivo, da effettuarsi non prima di 6 settimane dalla conclusione del precedente audit.

5.6 Gestione dei rilievi

L'Organizzazione si deve impegnare a gestire i rilievi emessi dall'auditor a fine audit nei tempi e nei modi previsti dallo standard IFS Food.

5.6.1 Post audit

Al termine dell'audit, l'auditor compila e rilascia all'Organizzazione il rapporto preliminare che riassume sinteticamente i risultati dell'audit.

Entro 2 settimane dalla conclusione dell'audit, l'auditor trasmette via e-mail all'Organizzazione il piano di azione tutte le deviazioni e/o non conformità riscontrate.

L'Organizzazione deve inviare all'auditor il piano di azione compilato in tutte le sue parti entro 4 settimane dal ricevimento della richiesta, ai fini del relativo riesame ed approvazione.

L'Organizzazione deve corredare il piano di azione con le relative evidenze di risoluzione delle correzioni.

In caso di mancata approvazione del piano di azione, l'Organizzazione si obbliga a trasmettere le necessarie azioni correttive all'auditor ai fini della definitiva approvazione. La mancata consegna della documentazione aggiornata comporta il fallimento dell'audit e la necessità di ripetere un audit completo prima del rilascio del certificato.

Il piano di azioni compilato dall'Organizzazione e la relativa approvazione da parte dell'auditor costituiscono parte integrante del rapporto finale di audit.

5.6.2 Il rapporto di audit viene redatto ed emesso in modo che la decisione di certificazione sia confermata da CQY entro 8 settimane dal completamento dell'audit di certificazione o ricertificazione.

CQY carica e rende disponibile il rapporto di audit nel Database IFS entro 8 settimane dalla data finale dell'audit di certificazione o ricertificazione. Il rapporto di audit viene caricato a prescindere dal rilascio o meno della certificazione.

Il rapporto di audit rimane di proprietà dell'Organizzazione e non viene rilasciato a terzi, in tutto o in parte, salvo previo consenso dell'Organizzazione o se così richiesto ai sensi di legge.

CQY conserva il rapporto di audit e la documentazione di audit per 5 anni.

5.7 Validità della certificazione

Il periodo di validità della certificazione è di 12 mesi ed è indicato sul certificato. Il periodo di validità è calcolato a partire dalla data dell'audit iniziale.

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.

6. UTILIZZO DEL LOGO IFS FOOD

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

L'Organizzazione certificata può scaricare il logo IFS dal Database IFS e può utilizzarlo attenendosi al rispetto della forma e del colore del disegno in scala. Se usato in documenti, è ammessa la stampa anche in bianco e nero.

Il logo IFS può essere utilizzato in forma stampata, fisica ed elettronica, e in filmati, stante la condizione che le forme e i formati vengano rispettati. Le stesse condizioni valgono per l'uso del logo come timbro.

Il logo IFS Food non può essere esposto sul prodotto, sulle confezioni del prodotto o su qualsiasi documento pubblicitario che possa raggiungere il consumatore finale (ad es. confezioni per vendita interaziendali, espositori pubblici per i consumatori finali, opuscoli di prodotto destinati ai consumatori finali, ecc.).

Il logo IFS Food può apparire esclusivamente nella sezione del sito web dell'Organizzazione relativa alla gestione della qualità oppure alla qualità e sicurezza in generale.

Il logo IFS Food non può essere utilizzato per alcun tipo di comunicazione commerciale business-to-consumer. Deve essere garantito che tutte le informazioni relative alla certificazione si riferiscano chiaramente a IFS.

Il logo IFS Food non deve essere utilizzato in presentazioni che non hanno una chiara connessione con IFS.

Un sito di produzione certificato secondo lo standard IFS Food, che accetta certificati IFS dai propri fornitori o da fornitori di servizi (broker, fornitore di servizi logistici o grossisti) può utilizzare il logo IFS generico per motivi promozionali e per pubblicare informazioni sulla certificazione IFS. Se il sito non ha una propria certificazione, deve essere chiaramente indicato che l'Organizzazione supporta o lavora con aziende certificate secondo standard IFS. Qualsiasi tipo di utilizzo che dia l'impressione che l'Organizzazione stessa sia certificata non è ammesso.

Il logo IFS Food non può essere utilizzato in alcun modo che possa implicare che IFS sia responsabile della decisione di certificazione.

In caso di esclusioni riguardante lo scopo dell'audit, l'Organizzazione può utilizzare il logo IFS Food accompagnato dalla seguente dicitura 'Alcuni prodotti sono esclusi dallo scopo dell'audit IFS Food e i dettagli dell'esclusione possono essere forniti su richiesta'. L'Organizzazione può elencare esclusivamente i prodotti che coperti dalla propria certificazione IFS Food.

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

In caso di sospensione o di ritiro della certificazione IFS Food, l'Organizzazione certificata deve immediatamente cessare l'utilizzo del logo IFS nei propri documenti e / o sito web, ecc. e cessare ogni comunicazione in merito alla certificazione IFS.

Nel corso dell'audit di ricertificazione, l'auditor di CQY verifica il corretto utilizzo del logo IFS Food.

È considerato scorretto l'uso del Logo quando la certificazione IFS Food:

- non sia ancora stata rilasciata;
- sia decaduta o revocata;
- sia divulgata in modo tale da essere interpretata come certificazione di Sistema di Gestione;
- siano utilizzati in violazione a quanto previsto agli art. 7, 9 e 10 del presente Regolamento.

Accertato l'uso scorretto del Logo, CQY prende 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 da CQY;
- una modifica alle regole del Sistema di Certificazione comunicata da CQY che l'Organizzazione non abbia recepito (vedere l'articolo 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 Food nella versione applicabile aggiornata.

L'Organizzazione si impegna a:

- mantenere le specifiche del prodotto ed il proprio sistema di gestione conformi ai requisiti dello standard IFS Food;
- accettare, a proprie spese, gli audit necessari per mantenere valida la certificazione a seguito di modifiche rilevanti intervenute dopo la data di rilascio della certificazione o dell'ultimo audit di ricertificazione da parte di CQY;
- consentire a CQY di svolgere le attività di ricertificazione effettuando verifiche sulla produzione e sul sistema qualità secondo quanto previsto dallo standard IFS Food;
- tenere una registrazione di tutti i reclami dei propri clienti, relativi a non conformità dei prodotti certificati rispetto allo standard

IFS Food, documentare le azioni correttive e/o preventive a seguito di tali reclami e mettere la documentazione a disposizione di CQY e dei suoi auditor in occasione dei successivi audit;

- tenere una registrazione di ogni carenza rilevata sui prodotti e mettere la documentazione a disposizione di CQY e dei suoi auditor in occasione dei successivi audit;
- consentire l'accesso ai propri locali e al proprio sistema informativo agli auditor di CQY, agli auditor di IFS, agli eventuali osservatori o Esperti e agli auditor degli Enti di Accreditamento ed assisterli durante gli audit;
- non utilizzare la certificazione secondo lo Standard IFS Food in modo tale da danneggiare CQY e/o il Sistema di Certificazione e compromettere la fiducia del pubblico.

7.1 Obbligo di informazione

L'Organizzazione è tenuta ad informare CQY in merito a:

- precedente certificazione IFS Food ottenuta con altro Ente e relativo codice COID assegnato al sito di produzione per il quale viene richiesta la certificazione;
- tipo di certificazione / scopo di certificazione rilasciata dal precedente Ente;
- data dell'ultimo audit non annunciato;
- data dell'ultimo audit di certificazione;
- eventuali precedenti ritiri del certificato di conformità allo standard IFS Food;
- prodotti e relativi processi svolti in sito che rientrano nello scopo di audit secondo IFS Food, incluse le strutture decentralizzate;
- attività produttive, con relativi prodotti fabbricati, svolti in outsourcing da una terza parte e sotto la responsabilità dell'Organizzazione che si certifica secondo IFS Food;
- elenco dei prodotti esportati, inclusi i differenti paesi di destinazione in cui i prodotti sono venduti;
- in circostanze eccezionali, eventuali richieste di esclusione di gruppi di prodotto. Tale richiesta deve essere comunicata chiaramente a CQY, mediante la compilazione del questionario delle

esclusioni previsto dallo standard IFS Food, affinché possa essere verificata l'ammissibilità dell'esclusione.

L'Organizzazione è tenuta a informare immediatamente CQY, a mezzo PEC/raccomandata A.R., di eventuali situazioni che possono influire sulla capacità di garantire la conformità ai requisiti dello standard IFS Food quali, ad esempio:

- richiamo di prodotto;
- allerte riguardanti prodotti;
- modifiche riguardanti l'organizzazione e la direzione aziendale;
- cambi di proprietà e variazioni dell'assetto societario;
- variazione del personale aziendale;
- modifica relative ai prodotti oppure ai metodi / tecnologie di produzione;
- modifiche relative al referente aziendale di sito;
- nuovo indirizzo del sito di produzione.

L'Organizzazione è tenuta a informare CQY, a mezzo PEC/raccomandata A.R., entro 3 giorni lavorativi delle seguenti situazioni:

- qualsiasi modifica della denominazione aziendale (entità legale);
- qualsiasi modifica dell'ubicazione del sito produttivo oggetto della certificazione;
- qualsiasi richiamo di prodotto;
- qualsiasi richiamo e/o ritiro di prodotto deciso dalle Autorità Competenti per motivi legati a sicurezza alimentare e/o a frode alimentare;
- qualsiasi ispezione da parte delle Autorità Competenti che abbia comportato un'azione obbligatoria connessa alla sicurezza alimentare e/o a frode alimentare;
- 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 funzione dell'entità delle segnalazioni da parte dell'Organizzazione, CQY si riserva la facoltà di:

- richiedere ulteriore documentazione;
- di effettuare audit supplementari documentali o presso l'Organizzazione al fine di verificare che le modifiche intercorse non abbiano alterato la conformità allo standard IFS Food;
- eventualmente, adottare provvedimenti di sospensione e revoca della certificazione in vigore.

Con riferimento ai casi di richiamo e/o ritiro del prodotto ed ai casi di azioni obbligatorie comminate dall'Autorità Competente, l'Organizzazione trasmettere a CQY informazioni riguardanti:

- prodotti coinvolti, comprensivi di numero di lotto;
- problema riscontrato;
- correzioni attivate;
- analisi delle cause radice;
- azioni correttive adottate;
- un rapporto sullo stato di avanzamento delle indagini entro dieci giorni dalla prima segnalazione.

Le modifiche allo stato di certificazione di un sito certificato vengono registrate nel Database IFS.

8. SOSPENSIONE DELLA CERTIFICAZIONE

8.1 CQY può sospendere un certificato di conformità a IFS Food nelle seguenti situazioni:

- indagini in corso a seguito di comunicazione da parte dell'Organizzazione di un incidente relativo alla sicurezza alimentare o di altro evento;
- riscontro di una non conformità durante l'audit presso la sede centrale di un'Organizzazione multisito. Nel caso specifico, CQY commina la sospensione ai siti di produzione collegati alla sede centrale oggetto di non conformità;
- mancato pagamento per attività già effettuate;
- un uso improprio della certificazione non risolto in modo soddisfacente da parte dell'Organizzazione;
- una qualsiasi inadempienza alle prescrizioni dello standard IFS Food o del presente Regolamento o delle procedure di CQY;

- l'effettuazione di una modifica ai requisiti certificazione che non sia stata accettata da CQY;
- 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;

8.2 La sospensione viene comunicata all'Organizzazione a seguito di riesame tecnico, mediante lettera raccomandata A.R. / PEC, indicando la data di decorrenza, il divieto di promuovere azioni pubblicitarie facenti riferimento all'avvenuta certificazione e le condizioni alle quali la sospensione può essere revocata.

CQY registra la sospensione della certificazione nel Database IFS.

L'Organizzazione è responsabile di intraprendere pronte e adeguate azioni atte a correggere ogni inadempienza alle prescrizioni di CQY e di dare formale comunicazione a CQY 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 del certificato, la sospensione può essere annullata solo quando CQY abbia accertato il soddisfacente ripristino della conformità ai requisiti certificati.

Qualora le cause che hanno determinato la sospensione non siano rimosse dall'Organizzazione entro il termine definito, CQY procede alla revoca della certificazione.

Le spese relative agli audit supplementari effettuati a cura di CQY e conseguenti a carenze o scostamenti sono a carico dell'Organizzazione.

9. REVOCA (RITIRO) DELLA CERTIFICAZIONE

9.1 La revoca e, conseguentemente, la cancellazione e il ritiro della certificazione viene deliberata da CQY nei seguenti casi:

- rilievo di una non conformità maggiore;

- rilievo di non conformità riguardanti 'requisiti KO';
- punteggio totale < 75%;
- informazioni che indicano che i prodotti/processi non sono più conformi ai requisiti dello standard IFS Food;
- l'Organizzazione ha negato agli auditor l'accesso al sito di produzione in occasione di un audit non annunciato;
- esito negativo di un audit di estensione;
- inosservanza dei requisiti e prescrizioni derivanti dall'applicazione degli articoli 5, 5.7, 7, 11 del presente Regolamento;
- mancata eliminazione delle cause che hanno comportato una precedente sospensione allo scadere del termine previsto da CQY;
- persistenza della condizione di morosità per oltre 1 mese dal ricevimento della diffida inviata da CQY con lettera raccomandata;
- ripetuta inosservanza degli impegni assunti con CQY per porre rimedio agli scostamenti dai requisiti riscontrati e segnalati;
- cessazione delle attività per le quali l'Organizzazione aveva ottenuto la certificazione;
- interruzione della produzione presso il sito certificato e trasferimento in un nuovo sito;
- in caso di risoluzione del contratto di certificazione.

La decisione di revoca della Certificazione viene comunicata da CQY mediante PEC o lettera raccomandata A.R..

9.2 A seguito di revoca della certificazione l'Organizzazione si impegna a:

- restituire o distruggere l'originale del certificato CQY;
- non utilizzarne le eventuali copie e riproduzioni;
- eliminare dalla carta intestata, documentazione tecnica e pubblicitaria, sito web ogni riferimento o simbolo della certificazione CQY;
- darne notizia ai propri clienti in maniera analoga a come era stata comunicata l'avvenuta certificazione.

A seguito di revoca della certificazione, CQY provvede:

- a) alla cancellazione dell'Organizzazione dall'elenco di cui all'articolo 4.10 del presente Regolamento;
- b) al ritiro ed annullamento del certificato;
- c) alla registrazione nel Database IFS.

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

La nuova domanda di certificazione dà 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 come da data riportata sul certificato.

L'attuazione della revoca della certificazione non dà diritto ad alcun rimborso di quanto già pagato e comporta il pagamento di un corrispettivo secondo quanto previsto all'articolo 13 del presente Regolamento.

10. RINUNCIA ALLA CERTIFICAZIONE

L'Organizzazione può rinunciare mediante comunicazione scritta (PEC o raccomandata A.R.) 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 dello standard IFS Food, come precisato dall'articolo 11 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 da CQY;
- 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), l'Organizzazione deve inviare la comunicazione entro 1 mese dalla data di notifica delle variazioni apportate da CQY.

La rinuncia, con contestuale decadenza della validità della certificazione, diventa effettiva dalla data della comunicazione con cui CQY prende atto della rinuncia stessa oppure da altra data specificatamente comunicata.

L'Organizzazione può infine rinunciare alla certificazione in qualsiasi momento ma sarà tenuta al pagamento del corrispettivo previsto al paragrafo 13 a titolo di indennizzo.

A seguito della rinuncia, l'Organizzazione si obbliga a quanto previsto all'articolo 9.2.

La rinuncia alla certificazione comporta da parte di CQY la cancellazione dell'Organizzazione dal Elenco citato all'articolo 4.10.

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

I requisiti di certificazione possono subire variazioni a seguito di:

- a) modifiche e/o aggiornamenti dello standard IFS Food;
- b) modifiche delle condizioni di rilascio della certificazione.

In tali casi, CQY fornisce una tempestiva comunicazione all'Organizzazione, invitandola ad adeguarsi alle nuove prescrizioni entro un termine determinato dall'entità delle variazioni apportate o da IFS.

Le Organizzazioni che non intendono adeguarsi alle nuove prescrizioni possono rinunciare alla certificazione purché ne diano comunicazione a CQY secondo le modalità indicate nell'articolo 10 del presente Regolamento.

12. RISERVATEZZA

Gli atti (documentazione, lettere, comunicazioni) relativi alle attività di certificazione dell'Organizzazione sono
REG 08 IFS FOOD ED 15 011023

considerati riservati e quindi l'accesso ad essi è regolamentato da apposita procedura interna.

Le persone di CQY, 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 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, CQY informa l'Organizzazione stessa.

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

CQY opera comunque in piena conformità alle prescrizioni del Regolamento UE 769/2016 (Regolamento generale per trattamento dei dati personali).

CQY comunica a IFS, tramite il Database IFS:

- i dati relativi ai certificati emessi. Le informazioni inviate sono quelle riportate sul certificato (numero di registrazione, tipo di azienda, livello, campo di applicazione del certificato, data dell'ultima verifica, scadenza del certificato);
- il rapporto di audit.

13. CONDIZIONI CONTRATTUALI ECONOMICHE

13.1 Tariffe

Le offerte 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.

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

Come previsto dagli articoli 9 e 10 del presente Regolamento, in caso di revoca (ritiro) e rinuncia della certificazione, l'Organizzazione è tenuta a pagare a CQY una penale pari al 20% del valore totale del contratto nel triennio con un minimo di 500 Euro ed un massimo di 5000 Euro.

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

Qualora la richiesta avvenga nei 5 giorni lavorativi precedenti la data concordata, CQY si riserva di addebitare un importo pari al 50% di quanto previsto per l'audit.

I compensi per l'attività svolta da CQY e la quota annuale per sito sono dovuti dall'Organizzazione anche in caso di mancato conseguimento della certificazione.

13.2 Canone di servizio IFS (FEE)

L'Organizzazione certificata è inoltre tenuta al pagamento della quota amministrativa di competenza di IFS per ogni audit effettuato. Tale importo definito da IFS può variare periodicamente.

L'importo è dovuto indipendentemente dall'esito del processo certificativo.

13.3 Condizioni di pagamento

Gli importi relativi alle attività inerenti la certificazione ed il suo mantenimento devono essere versati a CQY secondo le indicazioni riportate sulle fatture emesse di volta in volta.

Il mancato adempimento dei suddetti obblighi comporta quanto previsto dagli articoli 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 da CQY.

CQY 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 a IFS.

CQY ha la responsabilità di verificare che il sistema di gestione impostato dall'Organizzazione sia in grado di gestire efficacemente l'osservanza delle leggi e norme cogenti relativamente ai prodotti forniti, pur non assumendo alcuna responsabilità diretta in ordine all'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 secondo lo standard IFS Food rilasciata da CQY 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 di CQY.

In particolare, si conviene che nessuna responsabilità può derivare a CQY 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) e dalla 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.

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

CQY non è responsabile per eventuali inesattezze contenute in banche dati di Enti di Accreditamento e Controllo in particolare qualora i dati vengano dagli stessi trasmessi ad altre entità.

15. RICORSI

L'Organizzazione interessata può presentare ricorso contro le decisioni di CQY. Il ricorso deve essere inviato mediante PEC o raccomandata A/R a Certiquality entro 30 giorni dalla comunicazione della decisione. CQY provvede a dare conferma scritta dell'avvenuta ricezione del ricorso.

I ricorsi saranno definiti entro 20 giorni lavorativi dal ricevimento delle informazioni da parte dell'Organizzazione. Una risposta completa per iscritto viene fornita da CQY dopo il completamento di un'accurata indagine sul ricorso.

Nel caso in cui sia presentato un ricorso contro una non conformità, l'Organizzazione non può ritardare, né posticipare l'adozione di azioni correttive, l'analisi delle cause profonde o lo sviluppo di un piano di azioni correttive. L'Organizzazione deve fornire a CQY le relative informazioni entro sei settimane dalla data di conclusione dell'audit.

Le spese sono a carico della parte soccombente.

16. RECLAMI

Chiunque ha facoltà di presentare delle segnalazioni / reclami relativamente a possibili comportamenti di CQY e delle Organizzazioni certificate non in linea con le norme di riferimento.

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

CQY si impegna a tenere informato il segnalante sugli esiti del reclamo.

Segnalazioni / reclami anonimi non sono presi in considerazione.

Per i reclami ricevuti da IFS e che riguardano un'azienda certificata da CQY secondo lo standard IFS Food, la gestione degli stessi avviene in conformità a quanto stabilito dallo standard IFS Food e dal contratto tra IFS e CQY.

17. CONTENZIOSI

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

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 dell'Integrity Program sono dirette principalmente alla verifica dell'attività degli Enti di Certificazione e dei loro auditor ed, in alcuni casi, possono coinvolgere anche le aziende certificate secondo uno standard IFS.

18.1 Azioni preventive di assicurazione qualità

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

IFS svolge regolari audit di Integrity presso gli uffici di CQY al fine di valutare il sistema IFS. Questi audit sono svolti per promuovere un miglioramento continuo, indipendentemente dal ricevimento di un reclamo.

In aggiunta, IFS può svolgere audit di Integrity presso Organizzazione certificate da CQY secondo lo standard IFS Food. IFS svolge generalmente gli audit di Integrity in forma non annunciata con comunicazione 30 minuti prima dell'inizio. In casi particolari, IFS può preannunciare l'effettuazione dell'audit fino a 48 ore prima della data di audit. Gli audit sono finalizzati a confrontare la documentazione verificata nell'audit presso gli uffici di CQY o nel database IFS con l'effettiva realtà aziendale.

In caso di audit di Integrity annunciato, CQY può accompagnare l'auditor di IFS.

CQY non effettua contatti preventivi con i siti selezionati da IFS per l'audit di Integrity.

L'Organizzazione certificata secondo lo Standard IFS Food si impegna a:

- accettare un audit di Integrity presso il proprio sito di produzione non annunciato / annunciato;

- dare accesso e supporto all'auditor incaricato da IFS.

L'accettazione dell'IFS Integrity Program fa parte dei requisiti di tutti gli standard IFS.

Qualora durante un audit di Integrity, l'auditor di IFS identifichi una non conformità Maggiore oppure una non conformità rispetto ad un 'requisito KO', valgono le medesime regole previste per un normale audit di certificazione iniziale oppure di ricertificazione.

Qualora l'Organizzazione neghi l'accesso al sito di produzione all'auditor di IFS, questa condizione viene considerata come violazione del contratto e comporta il ritiro del certificato IFS in vigore.

Per ogni audit di Integrity, l'auditor di IFS redige un rapporto che viene messo a disposizione esclusivamente dell'Organizzazione, di CQY e, su richiesta, di Autorità, Enti di Accreditamento e GFSI.

In caso di audit di Integrity effettuati sulla base di reclami, il rapporto può essere condiviso anche con l'azienda reclamante.

IFS può condurre audit di Integrity per verificare la conduzione dell'audit da parte di auditor di CQY. L'Organizzazione certificata si impegna ad accettare detti auditor presso il proprio sito di produzione certificato.

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 di IFS segnalazioni di possibili non conformità al fine di avviare una verifica come parte dell'Integrity Program.

IFS può chiedere a CQY di svolgere indagini interne relative alla giustificabilità del reclamo e di fornire una relazione relativa all'esito dell'indagine. Le indagini possono comprendere audit non annunciati oppure con breve preavviso (massimo 48 ore) da parte di CQY.

IFS può effettuare direttamente audit di Integrity per verificare la corretta gestione del reclamo.

Se pertinente, l'azienda reclamante può essere informata dei risultati dell'analisi.

ALLEGATO 1

CATEGORIE DI PRODOTTI CERTIFICABILI SECONDO LO SCHEMA IFS Food

TAB. 1

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

TAB. 2

IFS Scopo Tecnologico	Fasi di processo IFS inclusi lavorazione / trattamento / manipolazione / stoccaggio		Classificazione secondo un orientamento tecnologico che tiene in considerazione anche i rischi del prodotto
A	P1	Sterilizzazione (es. conserve)	Sterilizzazione (nella confezione finale) con lo scopo di distruggere i patogeni Prodotti sterilizzati dentro la confezione finale (es. autoclavati)
B	P2	Pastorizzazione, UHT / riempimento asettico, riempimento a caldo. Altre tecniche di pastorizzazione, es. pastorizzazione ad alta pressione, microonde	Qualsiasi trattamento termico (o ad alta pressione) allo scopo di ridurre i rischi per la sicurezza alimentare sulla base del piano HACCP dell'azienda.
C	P3	Irradiazione di alimenti	Prodotti lavorati: trattamento con lo scopo di modificare il prodotto e/o estendere la shelf life e/o ridurre i pericoli di sicurezza alimentare con
	P4	Sistemi di conservazione: salatura, marinatura, aggiunta di zucchero, acidificazione, maturazione/stagionatura,	

IFS Scopo Tecnologico	Fasi di processo IFS inclusi lavorazione / trattamento / manipolazione / stoccaggio		Classificazione secondo un orientamento tecnologico che tiene in considerazione anche i rischi del prodotto
		affumicatura, fermentazione, ecc	sistemi di conservazione e altre tecniche di lavorazione Eccezione: L'irradiazione è attribuito a questa categoria anche se mirato alla distruzione dei microrganismi.
	P5	Evaporazione/disidratazione, filtrazione sottovuoto, liofilizzazione, microfiltrazione (con filtri con maglia inferiore a 10 µ)	
D	P6	Congelamento (almeno a -18 °C) inclusi i processi di surgelamento, abbattimento e raffreddamento e rispettivo stoccaggio 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 le contaminazioni e/o prevenire la contaminazione
	P7	Trattamenti antimicrobici ad immersione/spray e attraverso fumigazione	
E	P8	Confezionamento ATM, confezionamento sottovuoto	Sistemi, trattamenti per prevenire la contaminazione del prodotto P9 è applicabile in ogni caso quando ci sono almeno 2 procedure/metodi implementati in una azienda per garantire la sicurezza del prodotto/igiene del prodotto ad esempio: <ul style="list-style-type: none"> • disinfezione delle attrezzature + temperatura ambiente refrigerata (es. sezionamento carni) • disinfezione + attrezzature speciali per l'igiene dei dipendenti (es. impianti di sanificazione con blocco degli accessi) <ul style="list-style-type: none"> • locale con sovrappressione + attrezzature speciali per l'igiene dei dipendenti (es. impianti di sanificazione con blocco degli accessi), • filtrazione aria + camera con sovrappressione
	P9	Processi per prevenire la contaminazione del prodotto, specialmente la contaminazione microbiologica, mediante elevato controllo igienico e specifiche infrastrutture, durante la manipolazione, il trattamento e/o la lavorazione es.: "Camere Bianche", locali/reparti di lavorazione a temperatura controllata per scopi di sicurezza alimentare, disinfezione dopo la pulizia, sistemi di gestione dei flussi dell'aria con pressione positiva (es. filtrazione	
	P10	Tecniche di separazione specifiche; es. filtrazione per osmosi inversa, uso di filtri a carbone attivo	
F	P11	Cottura, imbottigliamento, cottura in forno, fermentazione (es. vino), birrificazione, essiccazione, frittura, arrostitimento, estrusione, zangolatura	Qualsiasi altra manipolazione, trattamento, processo non elencato in A, B, C, D, E.
	P12	Copertura, impanatura, pastellatura, taglio, affettamento, cubettatura, smembramento, miscelazione, farcitura, macellazione, cernita, manipolazione, confezionamento, conservazione in condizioni controllate (es. atmosfera) ad	

IFS Scopo Tecnologico	Fasi di processo IFS inclusi lavorazione / trattamento / manipolazione / stoccaggio		Classificazione secondo un orientamento tecnologico che tiene in considerazione anche i rischi del prodotto
		eccezione della temperatura controllata, etichettatura	
	P13	Distillazione, purificazione, trattamento a vapore, idrogenazione, molitura	