



**REGOLAMENTO PER LA CONCESSIONE DELLA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITA' A BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY – STANDARD GLOBALE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE (ISSUE 8)
E A BRC GLOBAL STANDARD FOR PACKAGING AND PACKAGING MATERIALS – STANDARD GLOBALE PER L'IMBALLAGGIO E I MATERIALI DA IMBALLAGGIO (ISSUE 5)**

1. 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 Aziende che intendono ottenere la certificazione di conformità dei propri prodotti al BRC Global Standard for Food Safety – Standard Globale per la Sicurezza Alimentare o al BRC Global Standard for Packaging and Packaging Materials – Standard Globale per l'Imballaggio e i Materiali da Imballaggio. Gli standard BRC sono il principale riferimento per la certificazione e prevalgono nel caso di disposizioni difformi riportate nel regolamento.

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

Certiquality opera secondo procedure conformi alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065, agli Standard BRC ed alle prescrizioni dell'accreditamento Accredia per questi specifici schemi.

3. DEFINIZIONI E REGOLE GENERALI

Nei diversi contesti, si applicano le definizioni riportate negli Standard di riferimento per la certificazione BRC: Global Standard for Food Safety - Issue 8 e Global Standard for Packaging and Packaging Materials - Issue 5.

3.1 Certificato CERTIQUALITY S.r.l.

E' il documento con il quale l'Istituto attesta la conformità ai requisiti dello Standard BRC per il quale l'Azienda ha chiesto la certificazione: BRC Global Standard for Food Safety o BRC Global Standard for Packaging and Packaging Materials.

Il certificato riporta nel dettaglio:

- l'ambito di applicazione della verifica e le esclusioni accettate,
- l'opzione di verifica scelta (pianificata/non annunciata),
- e date della verifica e della delibera.

3.2 BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY

Lo Standard Globale per la Sicurezza Alimentare (di seguito indicato come Standard) è stato sviluppato con l'intento di definire i requisiti di sicurezza alimentare e qualità, nonché i criteri operativi che devono essere soddisfatti da parte di aziende operanti nel settore della produzione alimentare, ai fini dell'adempimento di tutti gli obblighi previsti dalle norme vigenti e della salvaguardia del consumatore. Il formato e il contenuto dello Standard sono stati sviluppati in modo da consentire la valutazione da parte di una terza entità, l'organismo di certificazione, degli stabilimenti, dei sistemi e delle procedure operative di una determinata azienda, per verificare che questi siano conformi ai requisiti dello Standard.

Nello Standard Globale per la Sicurezza Alimentare è stata posta particolare enfasi sui seguenti aspetti:

- Incentivare lo sviluppo di una cultura della sicurezza dei prodotti,
- Ampliare i requisiti relativi al monitoraggio ambientale in linea con l'importanza crescente del programma,
- Incentivare lo sviluppo di sistemi per la sicurezza e protezione alimentare da parte degli stabilimenti,
- Documentare con maggiore chiarezza i requisiti relativi alle zone ad alto rischio, ad alto controllo e ad alto controllo a temperatura ambiente nell'area produzione,
- Documentare con maggiore chiarezza i requisiti applicabili agli stabilimenti che producono cibo per animali domestici.

L'ottava edizione offre due opzioni di verifica agli stabilimenti:

1) verifiche pianificate (la data della verifica è concordata in anticipo dallo stabilimento e dall'organismo di certificazione) e

2) verifiche non pianificate (la data della verifica non è notificata in anticipo allo stabilimento).

L'adesione al programma di verifiche non pianificate è facoltativa.

Le aziende possono decidere di includere nella verifica allo scopo di soddisfare requisiti specifici di clienti, regolamentazioni locali o programmi, riducendo il numero di verifiche richieste richiedendo audit a fronte dei moduli aggiuntivi.

Lo Standard definisce i requisiti per la produzione, la trasformazione e il confezionamento di:

- alimenti trasformati, a marchio proprio o del cliente,
- materie prime o ingredienti destinati ad aziende operanti nel settore, agenzie di catering e/o produttori alimentari,
- prodotti primari come frutta e verdura,
- cibo per animali domestici.

La certificazione riguarda i prodotti realizzati o preparati presso la sede in cui ha avuto luogo la verifica ed è estesa anche agli impianti di stoccaggio che ricadono sotto il controllo diretto della direzione della sede in questione.

La sezione 9 dello Standard illustra i requisiti dei prodotti commercializzati. Tali requisiti consentono alle verifiche di includere la gestione dei prodotti che rientrano nell'ambito di applicazione dello Standard, che sono acquistati e stoccati nello stabilimento ma non realizzati, trasformati o imballati presso lo stesso.

Lo Standard non si applica ad attività correlate al commercio all'ingrosso, all'importazione, alla distribuzione o allo stoccaggio di prodotti alimentari esclusi dal controllo diretto dell'azienda. BRC Global Standards ha sviluppato una serie di Standard Globali con l'obiettivo di definire i requisiti da soddisfare nell'ambito di numerose attività inerenti alle fasi di produzione, imballaggio, stoccaggio e distribuzione di prodotti alimentari.

Lo Standard è stato concepito sin dall'inizio come uno strumento che aiuti gli stabilimenti e i rispettivi clienti a soddisfare i requisiti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare.

Nonostante le differenze tra le legislazioni nazionali in materia di sicurezza alimentare, per le aziende del settore sono generalmente previsti i seguenti obblighi: adottare il protocollo HACCP o altri approcci basati sulla gestione dei rischi pertinenti alla sicurezza alimentare; garantire un ambiente di produzione in grado di minimizzare il rischio di contaminazione dei prodotti; verificare la presenza di specifiche dettagliate per facilitare una produzione alimentare in linea con gli standard relativi alla composizione e alla sicurezza e con le buone pratiche nei processi produttivi; verificare che i propri fornitori siano in grado di produrre i prodotti specificati, soddisfino i requisiti legali e adottino sistemi adeguati per il controllo dei processi; sviluppare e attuare un programma di valutazione del rischio per l'esame, i test e l'analisi dei prodotti; monitorare ed eventualmente correggere problemi segnalati dai clienti.

Lo Standard è stato sviluppato con l'obiettivo di consentire alle aziende del settore di soddisfare i requisiti di legge.

Lo Standard richiede lo sviluppo dei seguenti aspetti e la conformità agli stessi:

- Impegno della direzione Le risorse necessarie per dimostrare l'impegno verso i requisiti dello Standard sono riportate nella Parte II, sezione 1.

- Piano HACCP / per la sicurezza alimentare Si concentra sui principali rischi legati alla sicurezza alimentare (per prodotti e processi) e identifica le situazioni che richiedono un controllo specifico al fine di garantire la sicurezza di singoli prodotti alimentari o linee di produzione; si rimanda alla Parte II, sezione 2.

- Sistema di gestione della qualità Per informazioni sulle prassi organizzative e gestionali e sulle procedure che contribuiscono a creare un quadro di riferimento grazie al quale l'azienda potrà conformarsi ai requisiti dello Standard, si rimanda alla Parte II, sezione 3.

- Programmi dei prerequisiti Le condizioni ambientali e operative di base di un'azienda alimentare che sono necessarie per la produzione di alimenti sicuri. Per una descrizione dei rischi generici relativi alle buone pratiche nei processi produttivi (GMP) e nei sistemi igienici, si rimanda alla Parte II, sezioni 4-8.

Lo standard comprende 12 Requisiti definiti "Fondamentali":

- 1.1 Impegno della Direzione e miglioramento continuo,
- 2 Piano per la sicurezza alimentare HACCP,
- 3.4 Verifiche interne,
- 3.5.1 Gestione dei fornitori di materie prime e materiale per l'imballaggio,
- 3.7 Azioni Correttive e preventive,
- 3.9 Tracciabilità,
- 4.3 Layout, flusso del prodotto e separazione,
- 4.11 Ordine e igiene,
- 5.3 Gestione degli allergeni,
- 6.1 Controllo delle operazioni,
- 6.2 Etichettatura e controllo della confezione,
- 7.1 Formazione: aree destinate a movimentazione materie prime, preparazione, trasformazione, confezionamento e stoccaggio.

Il mancato rispetto della dichiarazione di intenti relativa ad un requisito fondamentale (in questo caso di tratta di nc critica) comporta il mancata emissione del certificato in caso di prima verifica o il ritiro della certificazione in verifiche successive. in questo caso dovrà essere eseguita un'ulteriore verifica completa.

3.3 GLOBAL STANDARD FOR PACKAGING AND PACKAGING MATERIALS

Lo Standard Globale per l'Imballaggio e i Materiali da Imballaggio è stato redatto per fornire una base comune per la valutazione delle aziende che forniscono imballi ad aziende del comparto alimentare e non.

Questo standard dettaglia i requisiti di sicurezza e di qualità ed i criteri operativi che un'industria del settore imballaggi deve adottare per soddisfare gli obblighi di conformità legale e di sicurezza per il consumatore.

Lo standard si applica alle aziende che producono imballi e/o materiali utilizzati per l'imballaggio nel settore alimentare e alle aziende che effettuano

operazioni di riempimento di prodotti alimentari o non alimentari - come per esempio cosmetici o articoli da toilette.

BRC Packaging non è applicabile a imballaggi e materiali che non vengono sottoposti ad alcun processo presso il sito verificato. Non è applicabile anche al commercio all'ingrosso, all'importazione distribuzione e allo stoccaggio al di fuori del diretto controllo da parte dell'azienda.

I requisiti dello standard sono distinti in due categorie in base all'uso finale dell'imballo e al conseguente livello di igiene applicato alla produzione dell'imballo stesso. L'albero delle decisioni (vedi Allegato 4) permette di capire a quale categoria appartiene un certo materiale/imballaggio.

La categorie sono:

- HIGH HYGENE

Imballaggi che sono in diretto contatto con i prodotti alimentari (o altri prodotti finalizzati al consumo umano o che entrano in contatto con il corpo);

- BASIC HYGENE

Imballi primari non a diretto contatto con gli alimenti o altri prodotti sensibili; imballi per prodotti al consumo e l'imballaggi secondari e terziari per tutti gli usi.

Esempi di categorie di prodotto sono riportati nell'Allegato 4.

È possibile che un'azienda produca diverse tipologie di imballaggi rientranti in entrambe le categorie. In questo caso l'azienda può scegliere di applicare il livello di igiene più alto per l'intera produzione oppure distinguere la categorie per area.

Ad una stessa area di produzione, e quindi uno stesso prodotto, non possono essere applicate entrambe le categorie.

I requisiti del BRC Global Standard for Packaging sono differenti per le due categorie di rischio (High Hygiene – Low Hygiene).

Ogni sezione inizia con una dichiarazione di intenti a fronte della quale l'Azienda deve dimostrare di essere conforme.

Lo standard prevede 8 requisiti definiti "Fondamentali":

- 1.1 - Impegno della direzione e miglioramento continuo
- 2.2 – analisi del rischio
- 3.4 – specifiche
- 3.5 – audit interni
- 3.9 – tracciabilità
- 4.8 – pulizia dei locali ed igiene
- 5.4 – controllo del processo
- 6.1 – formazione e competenze.

In caso di non conformità ad una dichiarazione di intenti o ad un requisito fondamentale non può essere rilasciata la certificazione o la ricertificazione e deve essere effettuato un nuovo audit completo.

3.4 Campo di applicazione degli Standard BRC

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

Il Global Standard for Packaging and Packaging Materials, si applica sia alle Organizzazioni che forniscono imballi ad aziende del comparto alimentare sia ad aziende di settori diversi, come quello cosmetico o di altri beni di largo consumo. La certificazione viene riferita ai prodotti da imballaggio che rientrano in una delle due categorie specificate nel paragrafo 3.3 e che sono realizzati nel sito in cui è stato effettuato l'audit.

Per entrambi gli Standard, la certificazione viene riferita ai prodotti fabbricati o preparati nel sito in cui è stato effettuato l'audit e include i magazzini siti entro 50 km dalla sede che sono sotto diretto controllo del management del sito produttivo. L'audit, il rapporto e il certificato devono quindi essere specifici per "sito". Ogni sito deve essere auditato e di conseguenza ottenere un proprio certificato.

La certificazione prevede l'audit dell'intero processo produttivo, dall'arrivo delle materie prime alla spedizione del prodotto finito. L'esclusione di prodotti dall'ambito di applicazione della certificazione sarà accettata solo in via eccezionale (vedi par. 5.1.2).

Le esclusioni dovranno poi essere chiaramente riportate anche sul certificato.

L'elenco completo dei prodotti alimentari che possono essere oggetto di certificazione a fronte dello Standard for Food Safety, e di tutti i materiali da imballo che possono essere oggetto di certificazione a fronte dello Standard for Packaging and Packaging Materials sono riportati rispettivamente nell'Allegato 2 e nell'Allegato 3.

3.4.1 Moduli aggiuntivi facoltativi

In aggiunta al nucleo principale dello Standard, BRC Global Standards svilupperà una serie di moduli che potranno essere applicati unicamente a particolari tipologie di attività (per esempio sedi che producono alimenti senza glutine) o potranno approfondire determinate problematiche (per esempio protezione alimentare o catena di custodia). Tali moduli sono stati ideati per ridurre il numero di verifiche richieste e soddisfare regolamentazioni locali o requisiti di specifici clienti. I moduli aggiuntivi sono soggetti a protocolli specifici che saranno elencati nel rapporto e certificati separatamente.

Un elenco dei moduli aggiuntivi è disponibile sul sito di BRC Global Standards (www.brcglobalstandards.com).

I moduli aggiuntivi potranno essere aggiunti a ciascuna delle opzioni di verifica della certificazione completa. Il protocollo generale per i moduli aggiuntivi segue sostanzialmente i principi alla base dello Standard; maggiori dettagli saranno forniti con ciascun modulo.

Lo stabilimento deve comunicare all'organismo di certificazione la necessità di includere un modulo aggiuntivo nell'ambito di applicazione della verifica. In questo modo, sarà disponibile tempo supplementare per la verifica e potrà essere selezionato un ispettore adeguatamente qualificato per il modulo aggiuntivo.

La sede dovrà verificare che il programma di produzione al momento della verifica pianificata includa i prodotti associati al modulo aggiuntivo, se applicabile. Laddove lo stabilimento scelga il programma di verifiche non pianificate dovrà fornire

informazioni dettagliate all'organismo di certificazione riguardo alla pianificazione della produzione per consentire la scelta della data di verifica più adeguata. A sua discrezione, laddove non vi siano informazioni sufficienti o non vi sia la possibilità di scegliere altre date di verifica, Certiquality potrebbe non essere in grado di accogliere richieste di moduli aggiuntivi per la verifica non pianificata.

Non saranno assegnati gradi ai moduli aggiuntivi.

I moduli potranno essere certificati o meno. Qualsiasi non conformità riscontrata nella valutazione dei moduli non sarà presa in considerazione nell'assegnazione del grado di certificazione rispetto allo Standard.

I moduli sono certificati separatamente dallo Standard. Tuttavia, qualora la certificazione non fosse concessa, non lo sarà nemmeno la certificazione per il modulo, indipendentemente dalla conformità ai requisiti del modulo stesso.

3.5 STABILIMENTI DI PRODUZIONE STAGIONALE

Gli stabilimenti di produzione stagionale sono sedi aperte unicamente per la raccolta e la trasformazione di un prodotto per la durata della stagione di raccolta (generalmente fino a 12 settimane) in un ciclo di 12 mesi.

Una sede che sia in funzione 12 mesi all'anno potrà lavorare diversi prodotti in diversi periodi dell'anno, ma non sarà classificata come sede destinata a una "produzione stagionale", in quanto operativa per tutto l'anno. Se nell'ambito di applicazione rientrano determinati prodotti stagionali, potrà risultare opportuno visitare la sede più di una volta all'anno.

Per gli stabilimenti di produzione stagionale, le verifiche devono essere pianificate attentamente affinché:

- la certificazione non scada. La stagione della raccolta può essere influenzata dalle condizioni meteorologiche, andando a incidere sulla data effettiva della verifica (per esempio la stagione della raccolta può iniziare più tardi rispetto alle previsioni). In tal caso, non è prevista alcuna penale per il posticipo della data della verifica sebbene sia necessario includere una giustificazione per il ritardo nel rapporto di verifica;
- lo stabilimento sia attivo e in produzione in modo che tutti i requisiti dello Standard possano essere valutati;
- l'ispettore possa verificare un minimo di 1 settimana di registri di produzione.

Le azioni correttive potranno essere terminate entro 28 giorni di calendario, dunque entro la fine della stagione di raccolta. Qualora le condizioni meteorologiche impongano l'anticipo della stagione di raccolta e, di conseguenza, restino meno di 28 giorni di calendario alla fine della stagione, potrebbe non essere possibile eliminare le non conformità identificate entro la fine della stagione. In tale circostanza saranno applicate le regole valide per gli stabilimenti con brevissima stagionalità.

L'ambito di applicazione della certificazione può includere una varietà di prodotti raggruppabili per il fatto di essere sottoposti alle stesse procedure di trasformazione. Ad esempio la verifica può essere svolta durante la stagione di raccolta delle albicocche, ma la certificazione può includere altra frutta a nocciolo

confezionata nello stabilimento al momento della verifica. Quando i prodotti sono confezionati in stagioni diverse, la verifica avrà luogo in una sola stagione in modo che l'ispettore possa valutare la conformità ai requisiti di buone pratiche nei processi produttivi dello Standard. Durante la verifica, l'ispettore esaminerà anche la documentazione e/o tracciabilità dei prodotti in produzione al momento e di quelli prodotti in altre stagioni.

Per le stagioni molto brevi (di durata inferiore a 4 settimane), potrebbe non essere possibile eliminare eventuali non conformità identificate entro la fine della stagione. Tuttavia, laddove si rilevassero non conformità maggiori, queste dovranno essere risolte prima della fine della stagione o entro 28 giorni di calendario dalla verifica se lo stabilimento punta a ottenere la certificazione. Qualora non sia possibile eliminare eventuali non conformità minori entro la fine della stagione, queste potrebbero essere accettate da Certiquality laddove venga presentato un adeguato piano di azione. Tali azioni saranno valutate prima dell'inizio della stagione successiva e verificate in occasione della verifica successiva. Le non conformità che non siano state adeguatamente eliminate prima della successiva verifica potrebbero essere imputate a negligenza da parte della direzione dello stabilimento, indipendentemente dall'effettiva scadenza della certificazione.

Se uno stabilimento consegue un grado C, C+, D o D+, probabilmente non sarà in produzione alla data della successiva verifica che normalmente ha luogo 6 mesi dopo. In tal caso, la verifica successiva avrà luogo all'inizio del processo di produzione nella stagione successiva. In tale situazione, lo stabilimento potrebbe essere tenuto a concordare una serie di azioni con i propri clienti, poiché non riceverà la certificazione all'inizio della stagione, finché non sia stata svolta la nuova verifica pianificata. In nessun caso sarà possibile estendere la validità della certificazione.

Per sedi destinate unicamente a una "produzione stagionale", le verifiche potranno ripetersi con una frequenza ridotta, superiore a 12 mesi. La data della verifica in sede sarà stabilita in base alla stagione della raccolta, che può essere a sua volta influenzata dalle condizioni meteorologiche. In questi casi, la data di scadenza della verifica corrisponderà alla data effettiva della verifica, anziché al termine di 12 mesi dalla verifica iniziale. Tali giustificazioni dovranno essere incluse nel rapporto.

È importante che gli stabilimenti stagionali siano ben organizzati al fine di garantire che i sistemi siano operativi prima dell'avvio del processo di produzione e assicurare ad esempio che il controllo degli infestanti sia in atto fin dal primo giorno. I sistemi devono prevedere il completamento delle verifiche interne prima dell'avvio della produzione.

Per gli stabilimenti stagionali si presuppone che gli impianti non siano operativi fuori stagione, quindi i requisiti dello Standard relativi a meeting o verifiche specifiche che hanno normalmente una frequenza mensile o trimestrale nell'arco dell'anno non si applicheranno nel periodo di non operatività. Tuttavia, in linea di principio, lo stabilimento dovrà essere in grado di dimostrare che tali attività siano state svolte nei tempi previsti (ovvero prima dell'inizio della

stagione e ad adeguati intervalli regolari durante la stagione). Gli stabilimenti dovranno prestare la dovuta attenzione a tali tempistiche per pianificare il completamento di azioni e il raggiungimento di mete o obiettivi entro le scadenze previste. Gli stabilimenti dovranno redigere un programma e predisporre la stesura di registri a riprova dei risultati raggiunti.

3.6 Azienda multisito

Si tratta di Organizzazioni con più siti produttivi, in tal caso sarà necessario verificare tutti i siti produttivi coinvolti. Ogni sito sarà oggetto di un distinto certificato BRC, in quanto l'audit, il rapporto e il certificato devono essere specifici per sito. Regole generali e casi particolari sono riportati al par. 5.1.1.

3.7 Non Conformità

Il non adempimento di un dato requisito di sicurezza, legale o di qualità dei prodotti o di uno specifico requisito di sistema.

3.8 Analisi delle cause

La causa che ha dato origine a un problema, la cui analisi, se affrontata in modo adeguato, impedirà il ripresentarsi del problema.

In seguito all'identificazione di non conformità nel corso dell'audit, l'azienda deve effettuare l'analisi delle cause che hanno dato origine al rilievo e definire un piano di azioni correttive atte a eliminare le cause.

4. CONDIZIONI GENERALI

4.1 Possono accedere alla Certificazione tutte le Organizzazioni che rientrano nel campo d'applicazione del BRC Global Standard for Food Safety come definito ai par. 3.3, 3.5 e Allegato 1 o del BRC Standard for Packaging and Packaging Materials come definito ai par. 3.4, 3.5 e Allegato 2,4.

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

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

4.3 L'accettazione della domanda, il rilascio della Certificazione e il suo mantenimento, comportano il pagamento degli importi previsti. Il mancato adempimento di tali obblighi alla scadenza stabilita, comporta la sospensione o la revoca del certificato secondo quanto previsto dagli artt. 10 e 11 del presente Regolamento.

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

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

4.6 Certiquality gestisce un elenco delle Organizzazioni certificate disponibile sul sito internet

www.certiquality.it. In seguito all'emissione del Certificato, l'Istituto inserisce il nominativo dell'Azienda anche nel database BRC (www.brctirectory.com). L'Istituto rende pubblici i dati anche in caso di sospensione, revoca e rinuncia alla certificazione. Analoghe informazioni vengono fornite all'Ente di Accredimento.

4.7 L'Azienda dovrebbe definire il periodo di effettuazione dell'audit di certificazione tenendo in considerazione che è poco probabile dimostrare la piena conformità allo standard se la verifica è svolta meno di tre mesi dall'inizio dell'implementazione dello standard stesso.

4.8 Certificazione di aziende già certificate BRC con altro Ente

Un'azienda in possesso di certificazione BRC può chiedere a Certiquality la stessa certificazione; questo comporta la rinuncia alla certificazione con il precedente OdC.

Al momento della richiesta di offerta l'azienda deve dichiarare di essere certificata con altro Ente e fornire a Certiquality copia del certificato o le informazioni in esso contenute circa la scadenza della verifica e della certificazione. L'azienda deve inoltre mettere a disposizione di Certiquality il rapporto del precedente audit.

Al fine di assicurare la continuità delle certificazioni e la sicurezza dei prodotti, BRC richiede che l'azienda rispetti comunque la scadenza della data di audit anche nel caso in cui si trasferisca da un OdC ad un altro.

Certiquality è tenuto a pianificare la verifica di certificazione prima della scadenza dell'audit che l'Organizzazione aveva in programma con il precedente OdC.

Il mancato rispetto di tale scadenza porta all'emissione di una non conformità maggiore ed al conseguente declassamento del livello del certificato (vedi par.6).

Nel caso in cui l'azienda decida di interrompere l'iter certificativo e di ricertificarsi dopo un periodo di almeno 6 mesi, potrà farlo senza incorrere nella non conformità maggiore; durante tale periodo però l'azienda non sarà coperta dalla certificazione.

5. PROCEDURA PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITA' DEI PRODOTTI

5.1 Definizione dell'offerta e pianificazione dell'audit BRC Food

L'Azienda che intenda ottenere per un proprio prodotto o prodotti la certificazione BRC, deve richiedere un'offerta a Certiquality indicando il prodotto oggetto di certificazione, che deve essere uno di quelli presenti negli allegati 1 o 3.

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

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

L'azienda può aderire ad uno dei seguenti programmi di audit:

1) verifiche pianificate

(la data della verifica è concordata in anticipo dallo stabilimento e dall'organismo di certificazione) e

2) verifiche non pianificate

(la data della verifica non è notificata in anticipo allo stabilimento).

Certquality nomina un Gruppo di Valutazione, tenendo presente l'esperienza specifica e l'eventuale incompatibilità fra l'attività svolta da ciascuno dei Valutatori membri del Gruppo e le esigenze dell'Azienda, e lo comunica all'Azienda assieme alla data prevista per l'effettuazione della verifica (salvo in caso di adesione al programma di audit non annunciati). Qualora sussistano giustificati motivi che non riguardino la professionalità degli stessi, l'Azienda può richiedere per iscritto la sostituzione di uno o più Valutatori indicandone le motivazioni.

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

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

Uno stesso auditor non può effettuare più di tre audit consecutivi nella stessa Azienda.

L'ambito di applicazione della verifica (prodotti fabbricati e processi di produzione) sarà concordato tra il sito e Certquality prima della verifica per garantire l'intervento di un ispettore appartenente alla categoria adeguata ed esperto dei prodotti.

La verifica comprenderà tutti i requisiti previsti dallo Standard e tutti i processi di produzione intrapresi per i prodotti che rientrano nell'ambito di applicazione presso il sito che ha richiesto la certificazione.

L'ambito di applicazione della verifica e le esclusioni consentite saranno definiti chiaramente sia nel rapporto di verifica sia nel certificato emesso. La terminologia dell'ambito di applicazione sarà verificata dall'ispettore durante lo svolgimento della verifica presso la sede. La descrizione dell'ambito di applicazione, dei gruppi di prodotti e, se richiesto, del tipo di confezione, deve consentire al destinatario del rapporto o della certificazione di identificare chiaramente se i prodotti forniti rientrano in uno specifico campo di applicazione. Ciò comprenderà una descrizione delle attività di lavorazione svolte in sede che rientrano nell'ambito di applicazione dello Standard, laddove questo serva a fornire maggiore chiarezza all'utente del rapporto o della certificazione (per esempio l'affettatura e l'imballaggio di carni cotte). L'ambito di applicazione deve indicare chiaramente quali prodotti sono realizzati e quali processi sono svolti in sede. Prodotti acquistati per la rivendita da un sito ("prodotti commercializzati") o processi esternalizzati devono essere chiaramente identificati nell'ambito di applicazione della certificazione.

Il Coordinatore contatta l'Azienda per definire con la stessa il piano di audit tenendo conto che almeno il 50% del tempo deve essere dedicato alla verifica delle aree di produzione, all'intervista con il personale, osservazione dei processi e riesame della documentazione presente nelle aree di produzione.

L'Organizzazione dovrà assicurare che il programma di produzione al momento della verifica includerà i prodotti che rientrano nell'ambito di applicazione della certificazione. Laddove possibile, l'intera gamma di questi prodotti dovrà essere in produzione ai fini della valutazione da parte dell'ispettore. Laddove la gamma di prodotti sia vasta o diversificata, l'ispettore potrà decidere se continuare la verifica fino a quando l'ambito di applicazione della certificazione non sarà stato valutato appieno. Laddove un processo di produzione significativo fosse svolto in un periodo dell'anno non coincidente con il periodo della verifica, occorrerà una verifica separata per valutare il metodo di produzione in oggetto.

Affinché gli ispettori siano pienamente preparati e vi siano maggiori possibilità di superare la verifica, l'azienda deve fornire al valutatore una serie di informazioni di base prima della data in cui è fissata la verifica. Le informazioni saranno richieste dall'organismo di certificazione e potranno comprendere i seguenti dati, ma non solo:

- storia e struttura dell'azienda,
- un riepilogo dei punti critici di controllo dello stabilimento (CCP),
- il diagramma di flusso dei processi,
- una piantina della sede,
- l'organigramma della direzione,
- l'elenco dei prodotti o dei gruppi di prodotti compresi nell'ambito di applicazione della verifica,
- la descrizione di eventuali requisiti speciali di trattamento (per esempio per allergeni, verifica di conformità a dichiarazioni o altre certificazioni),
- la descrizione dello stabilimento e della fabbricazione dell'edificio,
- schemi tipici di turni del personale,
- piani di produzione, al fine di consentire le verifiche necessarie per i processi interessati (per esempio in caso di produzione notturna oppure laddove i processi di produzione non siano svolti quotidianamente),
- descrizione di eventuali processi esternalizzati,
- recenti problemi di qualità, ritiri o reclami da parte dei clienti e altri dati rilevanti relativi alle prestazioni,
- descrizione di controlli operativi quali verifiche interne, test e tracciabilità.

L'azienda metterà a disposizione dell'organismo di certificazione il rapporto di verifica e la certificazione dell'anno precedente, laddove sia stato stipulato un contratto con un nuovo organismo di certificazione.

Verifica in sede

L'audit comprende le seguenti attività:

- Riunione di apertura per confermare l'ambito di applicazione e il processo di verifica,
- ispezione dell'impianto di produzione per rivedere l'utilizzo pratico dei sistemi, compresi l'osservazione delle procedure di ricambio dei prodotti e colloqui con il personale,
- valutazione dei documenti una revisione dei sistemi HACCP e di gestione della qualità,
- test di tracciabilità compresa una revisione di tutti i registri di produzione rilevanti (per esempio ammissione materie prime, registri di produzione, controlli e specifiche dei prodotti finiti). Questa è una verifica verticale come specificato all'interno del

documento di BRC Global Standards sulle tecniche di verifica,

- valutazione del sistema di gestione dell'etichettatura, inclusa la revisione di un campione di etichette per verificarne la conformità a specifiche e normative vigenti,
- revisione dell'ispezione dell'impianto di produzione per verificare ed eseguire ulteriori controlli della documentazione,
- revisione finale dei risultati da parte degli auditor preparazione per il meeting conclusivo
- Riunione di chiusura per rivedere i risultati della verifica con il sito (si noti che le non conformità sono soggette a successiva verifica indipendente da parte della direzione dell'organismo di certificazione).

L'azienda deve fornire assistenza completa agli ispettori in qualsiasi momento. Durante i meeting di apertura e chiusura, in caso di individuazione di non conformità, si richiede la partecipazione dei dirigenti dell'azienda in possesso dell'autorità per implementare adeguate azioni correttive. Il dirigente operativo con maggiore autorità presente in sede al momento della verifica, o il rispettivo vice, dovranno essere a disposizione durante la verifica ed essere presenti ai meeting di apertura e chiusura.

Il processo di verifica darà particolare importanza all'implementazione effettiva delle procedure di sicurezza alimentare e delle buone pratiche nei processi produttivi (GMP).

Durante le verifiche saranno redatte delle note dettagliate relative alle conformità e non conformità dell'azienda rispetto allo Standard, le quali saranno usate come base per redigere il rapporto della verifica. Gli ispettori valuteranno la natura e la gravità delle non conformità.

Durante il meeting conclusivo, gli ispettori presenteranno i risultati e riconfermeranno le non conformità identificate durante la verifica.

Tuttavia, gli ispettori non potranno rilasciare commenti sul probabile risultato della procedura di certificazione. Occorre fornire informazioni sul processo e i tempi entro cui l'azienda sarà in grado di fornire agli ispettori prove che dimostrino l'attuazione delle misure correttive per eliminare le non conformità.

Durante il meeting conclusivo o entro un giorno lavorativo dal completamento della verifica l'ispettore elencherà in un riepilogo scritto le non conformità discusse durante il meeting conclusivo.

Al termine della verifica gli ispettori forniranno all'azienda una panoramica della Directory di BRC Global Standards, che consente l'accesso sicuro ai dati della verifica sia da parte del cliente che dei suoi clienti incaricati, oltre che al programma di conformità di BRC Global Standards e ai sistemi di feedback disponibili per comunicare con l'organismo di certificazione e con BRC Global Standards.

La decisione di concedere o meno la certificazione e sul grado da assegnare sarà presa in modo del tutto indipendente dalla Commissione Tecnica di Certiquality in seguito a un esame tecnico del rapporto di verifica e alla correzione delle non conformità entro i tempi previsti.

Verifica di attività laddove la sede principale è ubicata in altro luogo

Quando si svolgono verifiche di sedi che fanno parte di un gruppo manifatturiero più vasto, non è raro che alcune funzioni che rientrano nei requisiti dell'ambito di applicazione dello Standard siano svolte da una sede centrale. In genere si può trattare di attività come acquisti, approvazione dei fornitori, sviluppo dei prodotti, ritiro completo dei prodotti e, occasionalmente, controllo dei documenti e procedure, laddove vi sia un sistema di gestione della qualità condiviso dal gruppo.

Prima dell'emissione di una certificazione, è necessario che siano soddisfatti tutti i requisiti inclusi nell'ambito di applicazione dello Standard. È necessario che i sistemi gestiti a livello centrale siano inclusi nel processo di verifica; tuttavia, vi sono dei processi alternativi per farlo.

Sono disponibili due approcci per verificare i requisiti gestiti da un ufficio centrale.

APPROCCIO 1 – VERIFICA IN UNA FASE RICHIEDERE E RIVEDERE LE INFORMAZIONI PRESSO LO STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Consigliato solo quando:

- è possibile contattare direttamente l'ufficio centrale (per esempio in teleconferenza o videoconferenza, per intervistare il personale coinvolto, oppure via fax o e-mail, per consentire la richiesta e visione di documenti), e sono previste misure in loco per garantire la reperibilità del personale coinvolto
- la quantità e il tipo di informazioni possono essere riviste e contestate in modo efficace a distanza.

Nel caso in cui una sede decida di valutare le informazioni durante la verifica della sede di produzione ma non è possibile fornire informazioni soddisfacenti nel corso della suddetta, i requisiti non giustificati saranno registrati come non conformità nel rapporto di verifica della sede.

Il rapporto di verifica indicherà chiaramente se un requisito è gestito da un ufficio centrale, unitamente a un commento sulle modalità con cui l'azienda soddisfa il requisito.

Le non conformità relative ai requisiti gestiti a livello centrale saranno registrate nei rapporti di verifica e incluse nel conteggio delle non conformità, il quale contribuisce al calcolo del grado da assegnare alla sede.

L'azione correttiva sarà valutata allo stesso modo delle non conformità individuate presso la sede di produzione e dovrà essere corretta in modo soddisfacente prima dell'emissione di una certificazione presso la sede.

Verifiche successive presso la sede di produzione: i requisiti riguardanti i sistemi centrali devono essere adeguatamente valutati e la prova della conformità deve essere fornita durante le singole verifiche presso le sedi di produzione.

APPROCCIO 2 – VERIFICA IN DUE FASI VERIFICA DEI SISTEMI CENTRALI E DELLA SEDE DI PRODUZIONE SEPARATA

Questo approccio è consigliato laddove non sia pratico valutare in modo efficace i requisiti riguardanti la sede di produzione.

Fase 1 – Verifica del sistema centrale

La verifica del sistema centrale sarà svolta prima della verifica del sistema di produzione.

La verifica valuterà sia il grado in cui il sistema centrale è conforme ai requisiti pertinenti dello Standard sia le modalità di interazione di tale sistema con il funzionamento della sede di produzione.

Rapporti relativi alla verifica del sistema centrale

L'organismo di certificazione può redigere un rapporto sulla verifica del sistema centrale per l'azienda.

Tuttavia, poiché il rapporto comprenderà solo alcuni dei requisiti dello Standard:

- non sarà assegnato nessun grado,
- non saranno emesse certificazioni,
- il rapporto sarà emesso in un formato chiaramente distinto da quello del rapporto di verifica completo di BRC Global Standards.

Il rapporto del sistema centrale non sarà caricato nella Directory di BRC Global Standards ma risultati della verifica del sistema centrale saranno integrati nel rapporto di verifica finale di ognuna delle sedi di produzione associate.

Tutte le non conformità identificate durante la verifica della sede centrale saranno registrate nel rapporto di verifica della prima sede di produzione controllata dopo la verifica, a prescindere dal fatto che essi siano stati o meno chiusi prima della verifica della sede di produzione.

Tuttavia, solo le non conformità individuate durante la verifica del sistema centrale, e non eliminate secondo un grado ritenuto soddisfacente dall'organismo di certificazione al momento della verifica della sede di produzione, saranno tenute in considerazione durante il calcolo del grado di certificazione per il sito di produzione.

Le non conformità individuate durante la verifica del sistema centrale che sono ancora presenti durante le successive verifiche sui processi di produzione della sede (2°, 3° ecc.) saranno incluse nel rapporto dedicato ai processi di produzione e tenute in considerazione nell'allocatione del grado di certificazione.

Fase 2 – Verifica della sede di produzione

Gli ispettori delle sedi produttive le informazioni sulla verifica del sistema centrale (comprese le prove sull'azione correttiva intrapresa).

L'ispettore verificherà che le componenti del sistema centrale sottoposte a valutazione siano analoghe a quelle operative presso il sito di produzione. L'ispettore verificherà che le azioni correttive già intraprese seguano la verifica del sistema centrale.

Il rapporto finale si riferirà alla sede di produzione.

I 28 giorni di calendario concessi per fornire le prove di azione correttiva iniziano dalla data di verifica della sede di produzione.

È responsabilità della sede assicurare che le prove delle azioni correttive del sistema centrale siano state comunicate all'organismo di certificazione al fine di consentire la certificazione della sede. A questo scopo,

bisognerà instaurare una comunicazione efficace con l'ufficio del sistema centrale.

Laddove concessa, la certificazione sarà emessa per la sede di produzione. La data di nuova verifica della sede di produzione si basa sul grado ottenuto e sarà 6 o 12 mesi dopo la data di verifica iniziale.

La verifica del sistema centrale sarà svolta ogni 12 mesi e si svolgerà prima dell'anniversario della verifica della prima sede di produzione.

5.1.1 Valutazione della sede centrale e di altre sedi di produzione distaccate

L'ambito di applicazione della verifica deve essere specifico per la sede. Tuttavia, possono verificarsi circostanze eccezionali in cui le attività sono svolte in più di una sede; in questi casi le sedi interessate possono essere incluse in un unico rapporto e in un'unica certificazione.

Tali circostanze includono:

- la verifica di una sede centrale per esaminare le procedure da essa controllate
- la verifica di più di una sede nel caso in cui un unico processo di produzione venga svolto in due sedi.

I requisiti dettagliati di accettazione e gestione di tali circostanze nel protocollo di verifica sono forniti nel documento di riferimento F8033 di BRC Global Standards consultabile sul sito web di BRC Global Standards.

L'ambito di applicazione delle verifiche di BRC Global Standards deve essere concordato tra la sede e l'organismo di certificazione prima della verifica.

La verifica, il rapporto e la certificazione saranno quindi specifici per il prodotto e la sede. Tuttavia, in alcune circostanze, è possibile includere più di una sede in un'unica certificazione.

Si tratterà di circostanze eccezionali, consentite purché siano rispettate tutte le seguenti condizioni:

- tutte le sedi appartengono alla stessa organizzazione,
- tutte le sedi sono gestite dagli stessi sistemi documentati di gestione della qualità,
- le sedi fabbricano prodotti che fanno parte dello stesso processo di produzione,
- le sedi si occupano esclusivamente della fornitura per le altre sedi e non possiedono ulteriori clienti,
- le sedi non distano più di 50 km l'una dall'altra.

Tutte le sedi devono essere ispezionate nell'ambito dello stesso programma di verifica (vale a dire entro lo stesso periodo di tempo).

Sul rapporto e sulla certificazione deve essere indicato chiaramente che la verifica deve essere costituita da visite a più di una sede.

Impianti di stoccaggio – esterni alla sede

Sebbene gli impianti di stoccaggio presenti nella stessa sede dell'impianto di produzione siano sempre inclusi nella verifica della sede, non è raro che le diverse sedi possiedano anche altri impianti di stoccaggio esterni. Laddove l'azienda possieda e gestisca impianti di stoccaggio aggiuntivi nelle vicinanze dello stabilimento di produzione (vale a dire entro un raggio di 50 km), essi saranno inclusi nel rapporto di verifica della sede o specificatamente esclusi.

5.1.2 Esclusioni

La direzione della sede deve adottare i principi di buona pratica descritti nello Standard e sviluppare una cultura della sicurezza alimentare all'interno dell'azienda. Ne consegue, pertanto, che l'esclusione di prodotti dall'ambito di applicazione della certificazione sarà accettata solo in via eccezionale.

Il logo di BRC Global Standards può essere utilizzato solo da quelle sedi che non abbiano ottenuto alcuna esclusione.

L'esclusione dei prodotti fabbricati in una sede sarà accettata solo laddove:

- i prodotti esclusi siano chiaramente distinti da quelli compresi nell'ambito di applicazione e
- i prodotti siano fabbricati in una zona fisicamente separata dello stabilimento.

Laddove siano necessarie delle esclusioni, le suddette saranno concordate con l'organismo di certificazione prima della verifica. Le esclusioni saranno indicate chiaramente nel rapporto di verifica e nella certificazione, e la giustificazione sarà registrata nel rapporto di verifica.

La certificazione dei prodotti deve comprendere la verifica dell'intero processo, dalle materie prime alla consegna del prodotto finale.

Non è possibile escludere parti del processo svolte presso la sede o parti dello Standard. Laddove siano accettate delle esclusioni, l'ispettore valuterà i rischi presentati dalle aree o dai prodotti esclusi (per esempio l'introduzione di allergeni o il rischio di non conformità o contaminazione da corpi estranei può essere evidenziato con riferimento all'area esclusa, laddove ponga un rischio per il prodotto incluso nell'ambito di applicazione della verifica).

I prodotti acquistati per la rivendita da uno stabilimento (i prodotti commercializzati) possono costituire un'esclusione concordata ed essere esenti dall'applicazione dei requisiti della sezione 9. Il logo alimentare di BRC Global Standards non può essere utilizzato per promuovere prodotti commercializzati anche quando questi rientrino nell'ambito di applicazione della certificazione.

5.1.3 Estensioni

Una volta concessa la certificazione, i prodotti o i processi aggiuntivi più importanti adottati dalla sede che devono essere inclusi nell'ambito di applicazione della certificazione devono essere comunicati all'organismo di certificazione. L'organismo di certificazione valuterà la rilevanza dei nuovi prodotti o processi e deciderà se condurre un'ispezione sul posto, al fine di esaminare gli aspetti dell'estensione richiesta.

Nelle seguenti circostanze occorre eseguire una nuova visita prima di accordare un'estensione dell'ambito di applicazione:

- inclusione di impianti di produzione non considerati nella verifica iniziale,
- inclusione di una nuova tecnologia di lavorazione (per esempio inscatolamento di prodotti a basso contenuto acido, quando l'ambito di

applicazione includeva precedentemente solo prodotti ad alto contenuto acido),

- inclusione di nuovi prodotti che comportano un nuovo rischio significativo per l'impianto (per esempio aggiunta di un prodotto a base di noci in una sede in precedenza priva di allergeni).

La ripetizione dell'ispezione è meno probabile laddove i nuovi prodotti siano estensioni di linee esistenti prodotte con apparecchiature esistenti.

Quando un'estensione dell'ambito di applicazione è necessaria poco prima della scadenza della certificazione, potrebbe essere più opportuno svolgere una verifica completa ed emettere una nuova certificazione.

Questa opzione dovrebbe essere concordata tra Certiquality e il cliente prima di svolgere la verifica per l'estensione dell'ambito di applicazione.

Qualora fosse necessario ripetere la verifica, la durata della suddetta varierà a seconda degli aspetti da esaminare per l'estensione dell'ambito di applicazione. La visita sarà condotta secondo gli stessi principi della verifica iniziale (vale a dire con un meeting di apertura, un'ispezione del funzionamento del processo, un controllo della documentazione e un meeting conclusivo). La nuova visita dovrà essere pianificata indipendentemente dal fatto che la sede sia certificata secondo il programma pianificato o non pianificato.

Le non conformità identificate dovranno essere documentate e trattate secondo il normale protocollo dello Standard (vale a dire, l'azienda ha 28 giorni di calendario per fornire prove adeguate della loro eliminazione e l'organismo di certificazione deve rivedere le informazioni e confermare la decisione di concedere o meno la certificazione secondo le procedure ordinarie). Le non conformità aggiuntive individuate durante la visita della sede non influiranno né sul grado attualmente certificato né sulla certificazione continua. Tuttavia, in presenza di pratiche ritenute di dubbia accettabilità da parte dell'organismo di certificazione ai fini della certificazione continua (per esempio l'identificazione di una non conformità critica), l'organismo di certificazione dovrà predisporre una nuova verifica completa della sede. In tali circostanze, la certificazione corrente sarà ritirata.

Sarà redatto un rapporto sulla visita, il quale non sarà, tuttavia, nel formato di un rapporto di verifica. Sarà fornita una breve spiegazione della natura della visita, degli aspetti verificati e delle conclusioni tratte. Il rapporto sulla visita dovrà documentare i controlli attuati e confermarne l'efficacia. Il rapporto dovrà indicare chiaramente quali aspetti sono stati presi in esame e cosa è stato escluso.

La certificazione corrente della sede sarà sostituita da una nuova certificazione. La certificazione dovrà indicare la stessa data di scadenza di quella della certificazione originale. Pertanto, la data prevista per la verifica completa successiva resterà la medesima e ciò sarà indicato chiaramente dall'organismo di certificazione al fornitore quando si prevedono estensioni dell'ambito di applicazione. Anche il grado resterà lo stesso.

La certificazione dovrà indicare che vi è stata un'estensione dell'ambito di applicazione e la data della visita.

5.2 Programma di registrazione - programma BRC per i mercati globali

Questo programma a tre passaggi è basato sul programma GFSI per i mercati globali ed è particolarmente indicato per aziende che non sono mai state certificate BRC.

Il programma consente ai siti aziendali di essere valutati in base ai requisiti degli Standard BRC di "livello base" o "livello intermedio" prima di procedere alla certificazione completa. Ciò consente all'azienda di sviluppare in modo graduale il proprio sistema di gestione della sicurezza alimentare e dimostrare il proprio impegno nei confronti dei clienti.

La registrazione per il programma è svolta da Certiquality per conto dell'azienda. La verifica al livello concordato avviene alla data concordata e in base ai risultati raggiunti può consentire al sito di acquisire uno specifico "livello" che verrà pubblicato sulla Directory BRC.

Se il sito risulta conforme o si riscontra un numero di non conformità tale da consentire la certificazione e l'azienda fornisce evidenza della chiusura delle stesse entro i termini stabiliti, si può procedere alla certificazione.

Se invece il sito non può ottenere la certificazione perché il numero di non conformità rilevate non lo consente oppure perché non sono state chiuse nei termini previsti, l'Azienda può decidere di entrare nella fase di "sviluppo continuo".

L'azienda che non ha ancora ottenuto il "livello base" ha 90 giorni di calendario dalla data della verifica per implementare le azioni correttive ed inviare l'evidenza a Certiquality.

L'azienda già certificata a "livello base" ha invece a disposizione 28 giorni.

Il piano sarà incluso nel rapporto e pubblicato nella Directory.

I siti in fase di sviluppo devono effettuare un nuovo audit entro 12 mesi dalla verifica iniziale altrimenti saranno rimossi dalla Directory BRC.

L'azienda può decidere di effettuare un audit per la certificazione anche prima dei 12 mesi. Se il risultato è positivo il sito ottiene la certificazione e non compare più nel programma di registrazione.

5.2.1 Protocollo di audit pianificati

Questo schema è disponibile per le aziende già certificate e per le aziende che hanno appena iniziato l'iter di certificazione e prevede che il valutatore concordi con l'azienda la data della verifica presso la sede secondo quanto descritto nei paragrafi precedenti.

A seconda del numero e del tipo di non conformità identificate i siti possono conseguire un certificato di grado AA, A, B, C o D.

5.2.2 Protocollo di audit non pianificati

Il protocollo di verifica non pianificata generalmente ricalca quello delle verifiche pianificate. Questa opzione comporta che la data della verifica non sia notificata in anticipo alla sede. La verifica non pianificata sostituirà la normale verifica pianificata.

Anche se la verifica potrà verificarsi in un qualsiasi momento a partire da 9 mesi prima della data prevista per la verifica, accadrà generalmente entro gli ultimi 4 mesi del ciclo di certificazione.

Pianificazione della verifica

Ove sia già in possesso della certificazione, la sede sarà tenuta a informare Certiquality della propria volontà di aderire al programma di verifiche non pianificate o di confermarlo, entro 3 mesi dall'ultima verifica.

Organizzazioni non ancora in possesso di certificazione potranno chiedere la partecipazione al programma di verifica non pianificata purché resti inteso che la verifica potrebbe avvenire non prima di 12 mesi dalla data della richiesta.

La data effettiva della verifica non dovrà essere comunicata ed è quindi importante che la sede sia sempre preparata a ricevere un'eventuale ispezione, così da agevolare la procedura di verifica.

Il buon esito della verifica non pianificata si basa sulla capacità della sede di condividere informazioni e conoscenze all'interno della sede stessa, di reclutare personale competente in grado di supplire all'assenza di un particolare responsabile, di sviluppare una cultura condivisa tra gli addetti alla sicurezza alimentare e di garantire la conformità rispetto allo Standard.

Vista la natura non pianificata della verifica, è probabile che Certiquality richieda informazioni aggiuntive per gestire gli aspetti logistici del processo di verifica. Le informazioni potranno comprendere i seguenti dati: hotel locali raccomandati; indicazioni per raggiungere la sede, requisiti per l'accesso alla sede, parcheggio auto; un elenco di recapiti da contattare al primo arrivo; regole specifiche sull'uso di indumenti protettivi; eventuali misure di sicurezza specifiche per accedere alla sede; eventuali informazioni in materia di salute e sicurezza o di natura aziendale che debbano essere esaminate dall'ispettore all'arrivo (per esempio un video informativo in materia di salute e sicurezza) per evitare inutili ritardi prima di accedere all'area produzione.

Il programma di verifiche non pianificate consente alle sedi di specificare un periodo di 15 giorni in cui la sede non si rende disponibile per la verifica.

I giorni in cui lo stabilimento produttivo non è operativo (per esempio fine settimana, festività, chiusure programmate per ferie collettive o manutenzione) non sono conteggiati nei suddetti 15 giorni.

I giorni di non produzione dovranno essere notificati a Certiquality al momento della scelta del programma non pianificato o al massimo entro 3 mesi dall'adesione al programma.

Certiquality può, a propria discrezione:

- accettare altre possibili date di non disponibilità se comunicate almeno 4 settimane prima della data successiva di non disponibilità;
- contestare le motivazioni ritenute insoddisfacenti e accettare tali date a propria discrezione.

Affinché l'azienda possa prendere parte al programma non pianificato, l'ispettore deve poter accedere alla sede da verificare al proprio arrivo.

In caso di accesso negato, alla sede saranno addebitate le spese sostenute dall'ispettore e sarà ripristinato il programma di verifiche pianificate.

A discrezione di Certiquality, la certificazione esistente potrà essere sospesa o ritirata.

Le sedi che scelgono il programma di verifiche non pianificate dovranno fornire supporto all'ispettore e consentire l'immediato inizio della verifica all'arrivo dell'ispettore in sede. La procedura di verifica seguirà le stesse procedure illustrate per le verifiche pianificate. Dovrà essere organizzato un breve meeting prima dell'ispezione dell'impianto di produzione, il cui inizio è previsto entro 30 minuti dall'arrivo dell'ispettore.

La verifica in sede seguirà le stesse fasi illustrate per le verifiche pianificate.

Le non conformità e le azioni correttive sono analoghe a quelle del programma di verifiche pianificate.

La conferma del completamento della verifica sarà disponibile sulla Directory di BRC Global Standards entro 10 giorni di calendario, come previsto per le verifiche pianificate. Il rapporto dovrà riportare la dicitura "Opzione verifica non pianificata".

Assegnazione del grado della verifica

Il processo di assegnazione dei gradi è analogo a quello del programma di verifiche pianificate. Il grado assegnato in seguito alla certificazione si baserà sul numero e sulla gravità delle non conformità, come specificato nella Tabella 1. Il grado sarà seguito da un segno + (per esempio AA+, A+, B+, C+ o D+) a indicare che la verifica non è stata pianificata.

Il certificato dovrà riportare sempre la dicitura "Opzione verifica non pianificata".

La certificazione sarà emessa entro 42 giorni di calendario dalla verifica e avrà una data di scadenza basata su quella della certificazione precedente più 6 o 12 mesi, a seconda del grado e a condizione che il sito continui ad aderire al programma di verifiche non pianificate. Se l'azienda decide di tornare al programma di verifiche pianificate, la data di scadenza della certificazione cadrà 6 o 12 mesi dopo la data della verifica non pianificata.

Frequenza delle verifiche

La sede potrà scegliere tra le seguenti alternative: continuare ad aderire al programma di verifiche pianificate o tornare al programma di verifica pianificata.

Se la sede desidera continuare ad aderire al programma di verifiche non pianificata, la verifica successiva sarà di tipo non pianificata.

La verifica può avere luogo in qualsiasi momento a partire dai 3 mesi successivi alla data dell'ultima verifica e fino a 42 giorni prima della data di scadenza della certificazione; ad ogni modo, la verifica avrà generalmente luogo entro gli ultimi 4 mesi del ciclo di certificazione. Ciò offre tempo sufficiente per l'attuazione delle azioni correttive in caso di individuazione di non conformità, senza mettere a repentaglio la certificazione continua.

È responsabilità dell'organismo di certificazione garantire che la verifica sia svolta all'interno del periodo di certificazione e che non si renda applicabile la clausola di non conformità per verifica ritardata dello Standard BRC.

Se il sito desidera ritirarsi dal programma di verifiche non pianificate, la verifica successiva sarà pianificata entro 28 giorni prima dell'anniversario della data dell'ultima verifica (compresa tale data), così da assicurare che l'intervallo massimo tra le verifiche non sia più di un anno.

Programma di Audit non pianificati per Stabilimenti di produzione stagionale

Il programma di verifiche non pianificate può essere applicato agli stabilimenti di produzione stagionale (vedere il glossario per la definizione di "stabilimenti di produzione stagionale").

Tuttavia, saranno applicate le seguenti regole:

- le date di produzione stagionale previste saranno notificate all'organismo di certificazione al momento della scelta del programma di verifiche non pianificate,
- nessuna data potrà essere esclusa durante la stagione di produzione.

Le date della verifica presso i siti che producono prodotti stagionali potrebbero cadere in prossimità dell'inizio della stagione di produzione e ciò potrebbe limitare le date disponibili per svolgere verifiche non pianificate prima del termine utile per la ripetizione della verifica. Di conseguenza, nel primo anno in cui la sede rientra nel programma di verifiche non pianificate, il termine utile per l'esecuzione della verifica sarà esteso per consentire lo svolgimento della verifica non pianificata fino a 6 settimane dopo la data di verifica limite. Non saranno applicate penali per verifiche ritardate.

La sede e l'organismo di certificazione dovranno concordare la data della verifica successiva e la data di scadenza della certificazione (42 giorni dopo), tenendo conto della data convenzionale di chiusura della stagione concordata con l'organismo di certificazione. In pratica, questo significa che in alcuni casi potranno essere emesse certificazioni di durata superiore a un anno.

Nel secondo anno, le verifiche non pianificate potranno essere effettuate in qualsiasi data durante il periodo stagionale e dovranno rispettare le normali regole di certificazione.

5.3 Livello e Gestione delle non conformità

Il livello di non conformità rispetto a un requisito dello Standard assegnato da un ispettore costituisce un giudizio obiettivo sul livello di gravità e rischio, e si basa sulle prove raccolte e le osservazioni fatte nel corso della verifica. Esso viene verificato e confermato dalla Commissione Tecnica di Certiquality.

Sono previsti tre livelli di non conformità:

- Critica

Deviazione di importanza critica rispetto agli standard di sicurezza e ai requisiti legali.

- Maggiore

Sostanziale non conformità rispetto ai requisiti di una "dichiarazione di intenti", di una clausola dello Standard o di una situazione che, sulla base delle

prove oggettive disponibili, sollevi dubbi significativi sulla conformità del prodotto o servizio oggetto della fornitura.

- Minore

Condizione di parziale conformità a una clausola, in cui non si mette in dubbio, sulla base di prove oggettive, la conformità del prodotto.

L'auditor deve considerare la possibilità di assegnare un'unica non conformità maggiore laddove si presentino varie non conformità minori rispetto a una particolare clausola dello Standard. Non è consentito raggruppare un numero significativo di non conformità minori rispetto a una clausola, registrandole come un'unica non conformità minore.

L'organismo di certificazione dovrà giustificare un numero elevato (più di 20) di non conformità minori laddove non vi sia più di una non conformità maggiore. Ciò sarà indicato nei dettagli nel rapporto di verifica.

Procedure per gestire le non conformità e azioni correttive

In seguito all'identificazione delle non conformità nel corso della verifica, l'organizzazione deve attuare le misure correttive, non solo per rimediare al problema immediato (correzione), ma anche per eseguire un'analisi della causa che hanno dato origine alle non conformità (causa profonda) e sviluppare un piano di azioni per correggere le cause profonde e prevenirle in futuro.

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

5.3.1 Non conformità critiche o una combinazione di non conformità che non consentono la certificazione

In alcune circostanze il numero o la gravità delle non conformità identificate durante la verifica impediscono all'organizzazione di ottenere la certificazione. Ciò accade quando:

- viene identificata una non conformità critica e/o
- viene identificata una non conformità maggiore rispetto alla dichiarazione di intenti di una clausola fondamentale e/o
- il numero o il tipo di non conformità supera il limite previsto per la certificazione, come indicato nella Tabella 1.

Il livello delle non conformità sarà esaminato durante il processo di certificazione indipendente eseguito dalla Commissione Tecnica di Certiquality. Laddove l'esame confermi l'impossibilità di concedere la certificazione, alla sede sarà chiesto di svolgere un'altra verifica completa prima della valutazione ai fini della certificazione.

Data la natura e il numero di non conformità, è improbabile che esse possano essere trattate ed eliminate entro 28 giorni di calendario, anche se possono esservi delle eccezioni. Di conseguenza, la nuova verifica non può aver luogo prima di 28 giorni di calendario dalla data della prima verifica.

Qualora ciò accadesse presso una sede certificata, la certificazione dovrà essere ritirata immediatamente.

Alcuni clienti chiedono di essere informati in caso di individuazione di una non conformità critica presso i propri fornitori o se questi non ottengono la certificazione. In tali circostanze l'azienda deve informare immediatamente i propri clienti e metterli completamente al corrente della situazione. Informazioni sulle azioni correttive da intraprendere al fine di eliminare le non conformità saranno fornite anche ai clienti, laddove necessario.

5.3.2 Non conformità maggiori e minori

Non saranno emesse certificazioni fino a quando non sarà dimostrata l'eliminazione permanente o temporanea delle non conformità maggiori e minori.

Per ogni non conformità individuata, oltre a intraprendere le necessarie azioni correttive immediate, la sede svolgerà un'analisi della causa che ha dato origine alla non conformità (causa profonda). La causa profonda dovrà essere individuata e dovrà essere fornito un piano d'azione correttivo, comprensivo di tempistiche. L'azione preventiva proposta sarà inclusa nel rapporto di verifica.

L'eliminazione delle non conformità è eseguibile tramite la presentazione di prove oggettive come procedure, documentazione, fotografie o fatture aggiornate dei lavori svolti, o tramite un'ulteriore visita in loco. Un esempio di prova presentata per la correzione di una non conformità è fornito nell'Appendice 8 dello Standard Globale BRC.

Laddove la verifica dia come risultato un grado C o C+ con due non conformità maggiori o un grado D o D+, l'eliminazione delle non conformità sarà accertata tramite un'ulteriore visita per esaminare le azioni adottate. Tale visita sarà effettuata entro 28 giorni di calendario dalla prima visita per consentire l'emissione del certificato.

Se non saranno fornite prove soddisfacenti entro i 28 giorni di calendario successivi alla verifica, la certificazione non sarà concessa. Successivamente l'organizzazione richiederà un'ulteriore verifica completa per avere la possibilità di ottenere la certificazione.

Nel corso dell'audit successivo viene verificata l'efficacia delle azioni correttive intraprese e nel caso si riscontri la mancata eliminazione delle cause che l'hanno generata, verrà emessa una non conformità al punto 1.1.12 dello Standard Food o al punto 1.1.8. in caso di BRC packaging.

Prima di concedere la certificazione, Certiquality esaminerà le prove oggettive sull'azione correttiva implementata.

5.3.2 Rapporto della verifica

Dopo ogni verifica sarà redatto un rapporto scritto completo nel formato concordato da BRC. Il rapporto di verifica fornirà un profilo dell'azienda e un riepilogo accurato della performance della suddetta rispetto ai requisiti dello Standard.

Il rapporto di verifica deve fornire informazioni in merito a:

- controlli in materia di sicurezza alimentare attuati e miglioramenti dall'ultima verifica,
- principi di buona pratica, procedure, apparecchiature o processi di fabbricazione utilizzati,

- non conformità, azioni correttive attuate e piani per correggerne le cause profonde (azioni preventive).

Il rapporto indicherà nei dettagli quanto riscontrato dall'ispettore durante la verifica. I rapporti saranno redatti ed emessi entro 42 giorni di calendario dal completamento della verifica integrale.

I rapporti di verifica saranno caricati sulla Directory di BRC Global Standards, a prescindere dall'avvenuta emissione di una certificazione. L'organizzazione è titolare del rapporto di verifica può consentire ai clienti o ad altri soggetti l'accesso al rapporto di verifica nell'apposita directory.

Certiquality conserverà in modo sicuro per 5 anni il rapporto di verifica e la documentazione associata, comprese le note dell'ispettore.

5.4 Delibera di certificazione

La proposta di certificazione/mantenimento non può essere formulata se l'Azienda non ha eliminato in modo adeguato tutte le non conformità nei tempi definiti e dichiarati, in base a quanto specificato al par. 5.3.

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

Se ritenuto necessario la Commissione Tecnica può richiedere una verifica supplementare.

Dal numero e dalla gravità delle non conformità rilevate e dal completamento delle azioni correttive entro il termine stabilito dipenderà la decisione di concedere la certificazione e la definizione del livello del certificato (vedi Allegato 1).

Il riesame tecnico della Commissione Tecnica può determinare un cambiamento del numero e/o della gravità delle non conformità rilevate; in tale caso l'azienda verrà informata immediatamente.

In caso di delibera positiva l'Istituto ne dà comunicazione all'Azienda ed invia il Certificato e il rapporto.

Indipendentemente dal risultato, Certiquality invia a BRC copia del rapporto e del certificato. Tutti i documenti riguardanti l'audit sono resi disponibili a BRC su richiesta; i documenti forniti saranno trattati in maniera riservata.

Il rapporto rimane di proprietà del cliente e non verrà rilasciato a terzi se non previo consenso scritto dell'Azienda stessa. Anche in caso di parere negativo della Commissione Tecnica l'Istituto emette il rapporto di audit. Attraverso la Directory BRC (www.brcdirectory.com), Certiquality mette a disposizione i rapporti di audit per il download da parte delle aziende certificate.

Sebbene la certificazione sia destinata all'azienda, il certificato resta di proprietà di Certiquality che ne controlla la titolarità, l'uso e la visualizzazione.

5.5. Livello del certificato BRC

Sia nel caso di certificazione a fronte del BRC Global Standard for Food Safety, sia nel caso di BRC Global Standard for Packaging il certificato può essere di livelli diversi a seconda del numero e della gravità delle

non conformità rilevate nel corso dell'audit in base a quanto indicato nelle seguenti tabelle. Il certificato rimane di proprietà di Certiquality.

Vedi in Allegato 1 la tabella con le regole di assegnazione dei livelli del certificato BRC Food e BRC Packaging.

6 Pianificazione delle date per le verifiche successive

Il programma di verifica continua e la scelta del programma di verifica saranno concordati tra l'organizzazione e Certiquality. La frequenza delle verifiche pianificate sarà di 6 o 12 mesi e dipenderà dalla performance dell'azienda nell'ambito di una verifica, come indicato dal grado di certificazione (vedere la Tabella 1).

La data prevista per la verifica successiva sarà calcolata in base alla data della verifica iniziale, a prescindere dal fatto che siano state eseguite visite successive per verificare l'azione correttiva derivante dalla verifica iniziale, e non in base alla data di emissione della certificazione.

La verifica successiva sarà svolta entro 28 giorni di calendario dalla data di scadenza prevista per la verifica successiva. Ciò offre tempo sufficiente per l'attuazione delle azioni correttive in caso di individuazione di non conformità, senza mettere a repentaglio la certificazione continua.

In nessun caso è possibile estendere la validità del certificato oltre 12 mesi.

Nel caso in cui l'Azienda non rispetti le tempistiche previste per gli audit di sorveglianza ed effettui la verifica oltre la scadenza della verifica (*re-audit due date*), il valutatore formalizzerà una non conformità maggiore. L'effettuazione dell'audit oltre la scadenza stabilita non modifica la tempistica della verifica successiva, a meno che l'audit non venga effettuato dopo 6 mesi dalla scadenza.

È responsabilità della sede mantenere la certificazione. Qualora una verifica dovesse essere rinviata oltre la data prevista, salvo che ciò sia dovuto a circostanze giustificabili, alla verifica successiva verrà assegnata una non conformità primaria.

Le circostanze giustificabili dovranno essere documentate nel rapporto di verifica.

Vi saranno delle circostanze in cui non è possibile rinnovare la certificazione su base semestrale o annuale a causa dell'impossibilità dell'organismo di certificazione di condurre una verifica. Tali circostanze giustificabili, che non danno luogo all'assegnazione di una non conformità primaria, possono comprendere quanto segue:

- la sede è situata in un Paese o in un'area di un Paese in cui il Governo consiglia di non recarsi e non è presente un ispettore locale idoneo,
- la sede si trova all'interno di una zona di esclusione dal punto di vista normativo che potrebbe compromettere la sicurezza alimentare o il benessere degli animali,
- la sede si trova in una zona soggetta a disastri naturali o non naturali che rendono la sede incapace di produrre o impediscono all'ispettore di recarsi presso la sede,

- sussistono condizioni che non consentono l'accesso alla sede o limitano gli spostamenti (per esempio forti nevicate)
- produzione di prodotti stagionali, dove la produzione sia posticipata in caso di tardo inizio della stagione (per esempio a causa del clima o della disponibilità del prodotto).

Se il rinnovo della certificazione viene impedito da queste circostanze eccezionali, il cliente potrà ancora decidere di acquistare prodotti dalla sede per un periodo concordato, in quanto è ancora possibile dimostrare la conformità legale in base ad altri mezzi, come la valutazione dei rischi e la documentazione sui reclami; in tal modo si potrà dimostrare che la sede è in grado di proseguire con la produzione fino allo svolgimento di un'altra verifica.

Il rinvio della data di verifica a una data successiva più "accettabile" se il motivo è la combinazione di più verifiche, la mancanza di personale o lo svolgimento di lavori edilizi non rappresenta un motivo accettabile per il mancato rispetto della data prevista.

Verifiche svolte prima della data prevista

Il periodo utile per il rinnovo della verifica include i 28 giorni di calendario precedenti il sesto o il dodicesimo mese a decorrere dalla verifica iniziale. In alcune circostanze è possibile svolgere le verifiche prima delle date previste, per esempio per stabilire nuove date di verifica al fine di consentire verifiche combinate con un altro programma o di includere un prodotto realizzato in una stagione differente. Qualora una data di verifica dovesse essere anticipata, saranno applicate le seguenti regole:

- il rapporto di verifica indicherà nei dettagli i motivi per cui una verifica è stata anticipata
- sarà stabilita una nuova data per la verifica 12 mesi dopo la data della verifica originale (o, a seconda del grado, 6 mesi dopo)
- la certificazione (qualora emessa) dovrà avere una data di scadenza di 12 mesi (o, a seconda del grado, 6 mesi) + 42 giorni di calendario dalla data della "nuova" verifica

6.1 Sorveglianze delle aziende certificate

Per le aziende certificate, Certiquality o BRC Global Standards potranno eseguire ulteriori verifiche o sottoporre in qualsiasi momento le attività ad analisi al fine di convalidare la certificazione continua.

Tali visite potranno essere pianificate o meno per svolgere una verifica completa o parziale. Tali verifiche fanno parte del programma di conformità di BRC Global Standards e includono ispezioni casuali a stabilimenti certificati.

Negare l'accesso alla sede o non cooperare con l'ispettore potrà compromettere lo stato di certificazione.

Le non conformità identificate durante una visita dovranno essere corrette ed eliminate nell'ambito del normale protocollo (vale a dire entro 28 giorni di calendario dalla visita), e riviste e accettate dall'organismo di certificazione.

Se l'azienda non intende attuare le misure correttive appropriate o le misure correttive attuate sono ritenute inadeguate, la certificazione verrà ritirata. La decisione ultima di sospendere o revocare la certificazione spetta

all'organismo di certificazione. Le modifiche allo stato di certificazione saranno comunicate a BRC Global Standards dall'organismo di certificazione, con successivo aggiornamento dello stato nella Directory of BRC Global Standards.

In caso di ritiro o sospensione della certificazione da parte dell'organismo di certificazione, l'azienda informerà immediatamente i propri clienti e li metterà completamente al corrente delle circostanze relative al ritiro o alla sospensione. Informazioni sulle azioni correttive da intraprendere al fine di ripristinare lo stato di certificazione saranno fornite anche ai clienti, laddove necessario.

7. VALIDITA' DELLA CERTIFICAZIONE

Il periodo di validità della certificazione Certiquality BRC è indicato sul certificato per mezzo della data di scadenza.

La certificazione è rinnovabile subordinatamente a sorveglianza periodica (par. 6) senza mettere a rischio la continuità del certificato. Il mantenimento della Certificazione è inoltre subordinato al pagamento degli importi secondo quanto indicato nell'articolo 15 del presente Regolamento.

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

8. PROPRIETA' E USO DEL LOGO BRC

Le aziende che ottengono la certificazione e che non prevedono esclusioni nell'ambito di applicazione della verifica hanno diritto a usare il logo alimentare BRC Global Standards sui propri documenti aziendali e su altri materiali di marketing.

Il logo non può essere utilizzato per promuovere prodotti acquistati per la rivendita da parte di uno stabilimento (prodotti commercializzati).

Le informazioni e le condizioni relative all'uso del logo di BRC Global Standards sono disponibili su www.brcglobalstandards.com.

Se una sede non è più certificata a causa della scadenza, del ritiro o della sospensione della certificazione, non potrà più usare il logo o il certificato indicante la certificazione.

Il logo di BRC Global Standards non è un contrassegno di certificazione dei prodotti e nessun riferimento a BRC Global Standards deve essere incluso su prodotti o imballaggi. Le sedi certificate che usano erroneamente il nome di BRC Global Standards saranno soggette al processo di reclamo/gestione reclami di BRC Global Standards e rischiano la sospensione o il ritiro della certificazione.

Il logo di BRC Global Standards non potrà essere utilizzato da quelle aziende che non includano tutti i prodotti previsti dall'ambito di applicazione della verifica.

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

8.1 LA DIRECTORY DI BRC GLOBAL STANDARDS

La Directory di BRC Global Standards (www.brcdirectory.com) è un archivio contenente tutte le verifiche condotte nell'ambito degli Standard Globali BRC, i dati degli ispettori, e l'indicazione delle rispettive categorie di competenza.

Il database contiene le copie complete di tutti i rapporti di verifica in formato PDF di sola lettura. Gli organismi di certificazione hanno la responsabilità di aggiornare la denominazione, gli indirizzi, i contenuti della verifica e lo stato della certificazione.

La directory consente alle sedi verificate di condividere i loro rapporti di verifica con i clienti, siano essi distributori, produttori, fornitori.

Quando la condivisione della verifica è impostata, il cliente può accedere interamente ai documenti relativi a verifiche attuali, passate e future (nel momento in cui diventano disponibili) senza ulteriori passaggi amministrativi.

Le sedi verificate potranno disabilitare la condivisione in qualsiasi momento. Tutte le modifiche apportate alle impostazioni di condivisione avranno effetto immediato. I documenti di verifica condivisi nella directory non potranno essere modificati o alterati dalla sede verificata. Allo stesso modo, le verifiche ottenute attraverso la directory sono da considerarsi complete e autentiche.

8.1.1 CODICE SEDE

A ciascuna sede verificata è associato un codice univoco identificativo della sede. Quest'ultimo può essere utilizzato per autenticare la validità di qualunque certificazione. Il codice sede è originato quando una sede è sottoposta a verifica per la prima volta e resta inalterato a prescindere da successive variazioni pertinenti agli organismi di certificazione o allo stato della verifica.

Ciascuna sede certificata può essere cercata nella directory pubblica digitando il codice sede nell'apposito campo di ricerca "Site Code" (Codice sede). Se una ricerca non fornisce alcun risultato, si prega di contattare BRC Global Standards per confermare l'autenticità della certificazione.

9. DIRITTI E DOVERI DELL'AZIENDA

9.1 Obbligo di informazione

In caso di circostanze differenti all'interno dell'azienda che possano influire sulla validità della certificazione continua, l'azienda deve informare immediatamente l'organismo di certificazione.

Tali circostanze includono:

- procedimenti legali relativi alla sicurezza o conformità dei prodotti, o tali da compromettere in maniera rilevante l'operatività dello stabilimento,
- applicazione di normative da parte delle autorità competenti (per esempio l'avvio di un'azione esecutiva),
- ritiro completo dei prodotti dall'ultima verifica di BRC Global Standards, incidenti rilevanti in materia di sicurezza alimentare pubblica o significative non conformità alla normativa sulla sicurezza alimentare,
- danni significativi alla sede (per esempio disastri naturali quali inondazioni o danni da incendio),
- cambi di proprietario (vedere glossario),
- cambiamenti significativi delle procedure operative o dell'ambito di applicazione.

Certiquality attuerà a sua volta misure appropriate per valutare la situazione e le implicazioni per la certificazione e intraprenderà tutte le azioni opportune. La sede fornirà a Certiquality informazioni su richiesta così da svolgere una valutazione attinente agli eventuali effetti sulla validità della certificazione attuale.

Certiquality, a seconda dei casi, potrà:

- confermare la validità della certificazione,
- sospendere la certificazione fino alla conclusione di ulteriori indagini,
- richiedere ulteriori dettagli delle misure correttive implementate dal sito,
- svolgere un'ispezione in loco per verificare il controllo dei processi e confermare la certificazione continua,
- revocare la certificazione,
- emettere una nuova certificazione a nome del nuovo proprietario.

Le eventuali modifiche allo stato di certificazione di una sede saranno registrate nella Directory di BRC Global Standards.

Lievi cambiamenti della descrizione e degli aspetti editoriali dell'oggetto della Certificazione possono consentire il mantenimento della Certificazione con eventuale nuova emissione del certificato.

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

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

9.2 In seguito all'ottenimento della certificazione, l'Azienda si deve impegnare a:

- fornire a Certiquality informazioni adeguate e complete circa i prodotti che trasforma e alle tecnologie di processo che utilizza. Deve inoltre fornire all'auditor tutte le informazioni relative al sistema HACCP, recenti risultati di qualità, ritiri o reclami di clienti, dettagli dei programmi di produzione.
- mantenere le specifiche del prodotto ed il proprio sistema di gestione conformi ai requisiti dello schema BRC;
- accettare, a proprie spese, le verifiche di valutazione necessarie per mantenere valida la Certificazione rilasciata;
- consentire che Certiquality svolga attività di sorveglianza effettuando verifiche sulla produzione e sul sistema qualità secondo quanto previsto dagli standard BRC;

- tenere una registrazione di tutti i reclami dei propri clienti relativi a non conformità dei prodotti certificati rispetto allo Standard BRC, documentando le azioni correttive e/o preventive a seguito di tali reclami o di ogni carenza rilevata sui prodotti e metterla a disposizione dell'Istituto e dei suoi Valutatori in occasione degli audit;
- consentire l'accesso ai propri locali e al proprio sistema informativo ai valutatori Certiquality, ai valutatori BRC, agli eventuali osservatori o Esperti e ai valutatori degli Enti di Accreditamento ed assisterli durante gli audit.

Auditor in qualità di osservatori possono essere presenti alla verifica per: formazione oppure per attività di monitoraggio e valutazione dell'auditor Certiquality; quest'ultima attività può essere effettuata oltre che da Certiquality, anche da Accredia e da BRC.

Nel caso di rifiuto dell'Azienda di ricevere i valutatori Certiquality o di Enti di Controllo e Accreditamento in accompagnamento ai valutatori Certiquality, l'Istituto può disporre la mancata concessione, la sospensione o la revoca della certificazione.

L'azienda deve inoltre

- assicurare in ogni momento dell'audit completa assistenza al valutatore,
- assicurare che in riunione di apertura e chiusura sia presente l'alta direzione o suo vice,
- non utilizzare la propria certificazione in modo tale da danneggiare Certiquality e/o il Sistema di Certificazione e compromettere la fiducia del pubblico.

9.3 L'Azienda deve inoltre accettare che Copia del rapporto di audit, indipendentemente dal risultato della verifica, venga inserita nella parte riservata del sito web BRC.

9.4 L'Azienda è tenuta ad avere una copia originale dello Standard BRC applicabile.

9.5 BRC si riserva di effettuare autonomamente audit presso le aziende certificate, sia in seguito a reclami ricevuti, sia nell'ambito dell'attività di sorveglianza finalizzata al mantenimento dell'integrità degli schemi BRC.

Tali verifiche possono essere annunciate o non annunciate.

BRC può inoltre contattare direttamente le aziende certificate in riferimento allo status del certificato, per richiedere commenti sull'attività dell'Ente di certificazione o per avere chiarimenti in merito a informazioni ricevute.

10. SOSPENSIONE DELLA CERTIFICAZIONE

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

Qualora l'esito della verifica sia negativo, il certificato non potrà essere emesso e al sito verrà richiesto di effettuare un altro audit completo per la certificazione. In questo caso la certificazione deve essere immediatamente revocata entro 2 giorni lavorativi successivi al audit.

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

- se la sorveglianza indica non conformità di tipo critico;
- se la sorveglianza indica non conformità di tipo critico, maggiore o minore non risolte nei tempi e modi previsti dall'Istituto (v. art. 5.3.1);
- se l'uso improprio della Certificazione non è per l'Istituto superato in modo soddisfacente;
- se vi sia stata una qualsiasi altra inadempienza alle prescrizioni dello schema certificativo o del presente Regolamento.

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

- mancato pagamento per attività già effettuate;
- rifiuto da parte dell'Azienda di effettuare gli audit annunciati o a sorpresa;
- rifiuto di ricevere gli osservatori Accredia o valutatori di Enti di accreditamento;
- provvedimenti della Pubblica Autorità che pregiudichino l'applicazione dello standard BRC o che abbiano per oggetto il mancato rispetto dei requisiti cogenti relativi al prodotto.

10.2 La sospensione viene comunicata all'Azienda 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'Azienda 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'Azienda 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 Certiquality 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'Azienda.

11. REVOCA DELLA CERTIFICAZIONE

11.1 Qualora l'esito della verifica sia negativo, il certificato non potrà essere emesso e al sito verrà richiesto di effettuare un altro audit completo per la certificazione.

In questo caso la certificazione deve essere immediatamente revocata entro 2 giorni lavorativi successivi al audit.

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 5.3, 8, 9,15 del presente Regolamento;

- mancata eliminazione delle cause che hanno provocato la sospensione allo scadere del termine previsto dall'Istituto;
- 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'Azienda aveva ottenuto la Certificazione;
- esistenza di prove secondo cui il sito non soddisferebbe più i requisiti dello standard sollevando dubbi significativi sulla conformità del prodotto realizzato,
- mancata implementazione di azioni correttive adeguate nei tempi stabiliti,
- accertata falsificazione dei registri.

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

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

- restituire l'originale del Certificato Certiquality;
- non utilizzarne le eventuali copie o riproduzioni;
- eliminare ogni riferimento o simbolo della Certificazione;
- darne notizia ai committenti in maniera analoga a come era stata comunicata l'avvenuta Certificazione.

A seguito di revoca l'Istituto provvede:

- alla cancellazione dell'Azienda dal Registro di cui all'art. 4.6 del presente Regolamento;
- al ritiro ed annullamento del Certificato;
- a darne comunicazione alla segreteria BRC.

L'Istituto non ammette l'istruzione di una nuova domanda presentata dall'Azienda 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'Azienda 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 15.

12. RINUNCIA ALLA CERTIFICAZIONE

L'Azienda può rinunciare alla Certificazione in suo possesso:

- alla scadenza del Contratto di Certificazione, dandone formale disdetta con un preavviso di almeno tre mesi;
- nel caso di variazione dei documenti di riferimento emessi da BRC, come precisato dall'articolo 13 del presente Regolamento;
- in caso di non accettazione di eventuali revisioni del presente Regolamento;
- in caso di non accettazione delle variazioni delle condizioni economiche stabilite dall'Istituto;

e) in caso di cessazione dell'attività o cessione di ramo di azienda a soggetto giuridico diverso da quello che ha ottenuto la certificazione, disposizioni di legge, fallimento o liquidazione dell'Azienda.

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

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

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

La rinuncia alla Certificazione comporta da parte di Certiquality la cancellazione dell'azienda dal registro citato al par. 4.6.

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

12.1 Ricertificazione dopo la rinuncia

Se un'azienda rinuncia alla certificazione BRC e successivamente chiede di essere ricertificata (da altro Ente o da Certiquality stesso) deve rispettare le scadenze dell'audit previste sul certificato.

In caso contrario l'auditor è tenuto a rilasciare una non conformità maggiore ed il certificato subirà un declassamento.

Nel caso in cui l'azienda decida di interrompere l'iter certificativo e di ricertificarsi dopo un periodo di almeno 6 mesi, potrà farlo senza incorrere nella non conformità maggiore; durante tale periodo però l'azienda non sarà coperta dalla certificazione.

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

Possono verificarsi modifiche dei requisiti di certificazione per:

- modifiche e/o aggiornamenti degli standard BRC;
- modifiche delle condizioni di rilascio della Certificazione.

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

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

14. RISERVATEZZA

Gli atti (documentazione, lettere, comunicazioni) relativi alle attività di certificazione dell'Azienda 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'Azienda certificata e agli Enti di Controllo e Accreditamento.

CERTIQUALITY divulga informazioni sulle Organizzazioni approvate con il consenso scritto delle stesse, tranne quando a ciò tenuta in osservanza degli obblighi di legge.

L'Istituto comunica alla segreteria BRC.

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

- il rapporto di audit, che viene inserito nella pagina specifica del sito web.

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

L'Istituto opera in piena conformità alle prescrizioni della legislazione in materia di trattamento dei dati personali.

15. CONDIZIONI CONTRATTUALI ECONOMICHE

15.1 Tariffe

Le offerte predisposte da Certiquality 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 potranno essere aggiornate.

Come previsto dagli artt. 11 e 12 del presente Regolamento, in caso di revoca e rinuncia della Certificazione l'Azienda 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.

Ogni richiesta di variazione del programma degli audit, effettuata dall'Azienda, 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, Certiquality si riserva di addebitare un importo pari al 50% di quanto previsto per la verifica.

L'azienda certificata è inoltre tenuta al pagamento annuale per ciascun sito certificato della quota amministrativa di competenza di BRC; tale importo definito da BRC, può variare periodicamente.

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

15.2 Condizioni di pagamento

Gli importi relativi alle attività inerenti la Certificazione ed il suo mantenimento devono essere versati

all'Istituto secondo le indicazioni riportate sulle fatture emesse di volta in volta.

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

16. RESPONSABILITA'

L'azienda si impegna a garantire la completezza e 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.

CERTIQUALITY ha la responsabilità di verificare che il Sistema impostato dall'Azienda 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 alla adeguatezza delle scelte tecniche a tal fine adottate dall'Azienda – che rimane l'unica responsabile – né in ordine all'accertamento della conformità ai requisiti di legge.

La Certificazione BRC da parte di CERTIQUALITY non esime l'Azienda 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'Azienda 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'Azienda stessa, non allineati a Leggi e/o Regolamenti.

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

17. RECLAMI

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

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

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

L'Istituto si impegna a tenere informato il segnalante sugli esiti del reclamo ed è tenuta a confermare entro 7 giorni al segnalante la ricezione del reclamo e a rispondere entro 30 giorni.

18. RICORSI

L'Azienda ha la facoltà di presentare a Certiquality ricorso nei confronti delle decisioni relative alla certificazione. Il ricorso deve pervenire per iscritto entro 7 giorni dal ricevimento della comunicazione della decisione e verrà finalizzato entro 30 giorni di calendario dalla ricezione dello stesso. Una risposta

completa per iscritto verrà fornita dopo il completamento di un'accurata indagine sul ricorso. Le spese sono a carico della parte soccombente.

19. CONTENZIOSI

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

**ALLEGATO 1 – ASSEGNAZIONE LIVELLI DEL CERTIFICATO
(BRC FOOD - BRC PACKAGING)**

AUDIT ANNUNCIATO	AUDIT NON ANNUNCIATO	CRITICA	MAGGIORE	MINORE	AZIONE CORRETTIVA	FREQUENZA AUDIT
AA	AA+			Fino a 5	Prova oggettiva entro 28gg	12 mesi
A	A+			6-10		
B	B+			11-16		
B	B+		1	Fino a 10	Prova oggettiva entro 28gg	6 mesi
C	C+		1	17-24		
C	C+		1	11-16	Nuovo audit entro 28gg	6 mesi
C	C+		2	Fino a 10		
D	D+			25-30		
D	D+		1	17-24		
D	D+		2	11-16	Certificazione non concessa, necessario ripetere l'audit	
Certificazione non concessa		1 o più				
				31 o più		
			1	25 o più		
			2	17 o più		
			3 o più			

ALLEGATO 2

CATEGORIE DI PRODOTTI DEL GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY

CAMPO DI AUDIT	NUMERO	DESCRIZIONE DELLA CATEGORIA	ESEMPI DI PRODOTTI	CONDIZIONI DI STOCCAGGIO
Prodotti crudi di origine animale o vegetale che richiedono cottura prima del consumo	1	Carni rosse crude	Manzo / vitello, maiale, agnello, cacciagione, frattaglie, altre carni	Refrigerate Congelate
	2	Pollame crudo	Pollo, tacchino, anatra, oca, quaglia, allevati e selvatici Uova in guscio	Refrigerato Congelato
	3	Prodotti preparati crudi (carne, pesce e prodotti vegetariani)	Pancetta; prodotti a base di carne tritata (ad es. Salsicce) ; pasticcini di carne; piatti pronti da cuocere; prodotti pronti a base di carne; pizze; piatti pronti a base vegetale; piatti al vapore; prodotti a base di pesce tritato (es. bastoncini di pesce)	Refrigerato Congelato
	4	Prodotti e preparazioni crude a base di pesce	Pesce fresco, molluschi, crostacei, pesce affumicato, prodotti pronti a base di pesce	Refrigerato Congelato
Frutta verdura e frutta a guscio	5	Frutta, verdura e frutta a guscio	Frutta, verdura, insalate, erbe, noci (non tostata)	Fresco Ambiente
	6	Preparati di Frutta, verdura e frutta a guscio	Frutta, verdura ed insalate preparate/semilavorate comprendenti insalate pronte al consumo; insalate di cavolo; patatine, vegetali congelati	Refrigerato Congelato
Alimenti trasformati e liquidi pastorizzati o UHT come trattamenti termici o tecnologie simili	7	Latticini, uova liquide	Uova liquide, latte liquidi/bevande, creme, tè liquido e creme per caffè, yogurt, prodotti fermentati a base di latte, formaggi freschi/ creme fresche	Refrigerato Congelato
			Gelati Formaggi duri/teneri/ con muffe stagionati/non pastorizzati/trasformati Latte a lunga conservazione, prodotti non caseari, ad es. latte di soia, yogurt non refrigerati, budini, ecc. Succhi di frutta (incluse spremute fresche e pastorizzate) Siero di latte in polvere, uova in polvere, latte in polvere/formulati di latte per bambini.	Congelato Refrigerato A temperatura ambiente Refrigerato A Temperatura Ambiente
Alimenti trasformati Pronti al consumo o da scaldare, ad es. trattamento termico o segregazione e processi che controllano la sicurezza del prodotto	8	Prodotti cotti a base di carni/pesci	Carni cotte, ad es. prosciutto, patè di carne; molluschi (pronti al consumo); crostacei (pronti al consumo); patè di pesce Pesce affumicato caldo; salmone pescato	Refrigerato Congelato
	9	Carne e pesce crudo conservato e/o fermentato	Prosciutto di Parma; salmone affumicato a freddo, ad es. Gravalax; carni essiccate/salumi; pesce affumicato pronto al consumo; carni fermentate; pesci essiccati	Refrigerato
	10	Piatti pronti e tramezzini; dessert pronti al consumo	Piatti pronti, tramezzini, zuppe, salse, pasta, quiche, budini, contorni, torte di crema, boccconcini, dessert dolci elaborati ad alto rischio	Refrigerato Congelato

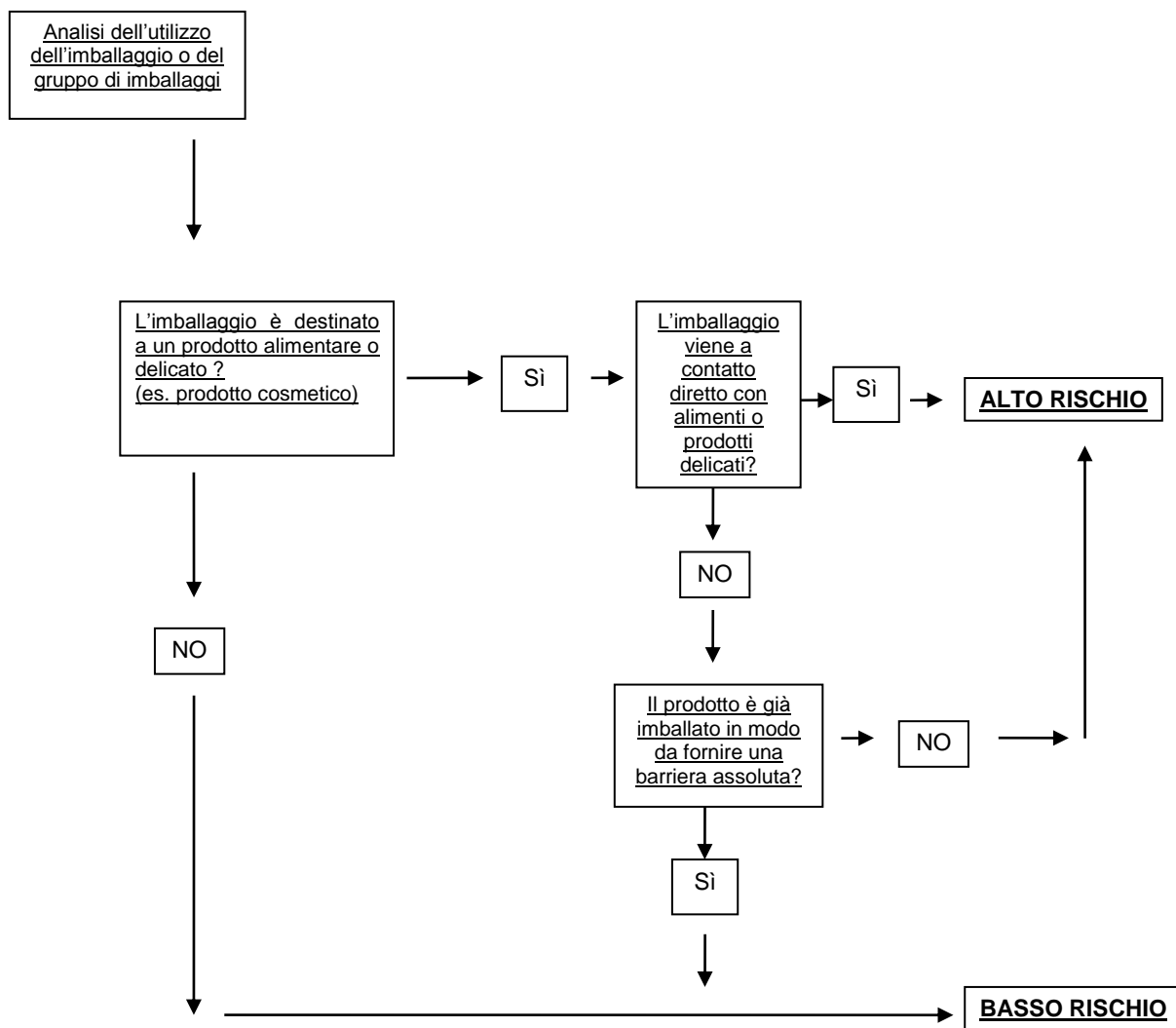
Prodotti stabili a temperatura ambiente con pastorizzazione o sterilizzazione come trattamento termico	11	Bassa/alta acidità in scatola/vetro	Prodotti in scatola ad es. fagioli, zuppe, pasti, frutta, tonno Prodotti confezionati in vetro, ad es. salse, marmellate, vegetali in salamoia Alimenti per animali	A temperatura ambiente
Prodotti stabili a temperatura ambiente che non coinvolgono la sterilizzazione come trattamento termico	12	bevande	Soft Drinks incluse acque aromatizzate, isotonici, concentrati, spremute, cordiali, acque minerali, da tavola, ghiaccio, bevande alle erbe, bevande al latte e cereali; bevande dietetiche	A temperatura ambiente
	13	Bevande alcoliche e fermentate/prodotti di fermentazione	Birre, vini, liquori Aceti Bibite gassate alcoliche	A temperatura ambiente
	14	Prodotti da forno	Pane, pasticceria, biscotti, torte, crostate, sostituti del pane, pan grattato	A temperatura ambiente
	15	Alimenti essiccati ed ingredienti	Zuppe, salse, sughi, spezie, brodi, erbe, condimenti, farciture, legumi, verdure, riso, pasta, preparazioni di noci, preparazioni di frutta, alimenti, per animali essiccati, vitamine, sale, additivi, gelatine, frutta glassata, preparati casalinghi, sciroppi, farina Te, caffè istantaneo e creme per caffè	A temperatura ambiente
	16	Dolciumi	Zucchero, cioccolato, gomme e gelatine, altri dolci	A temperatura ambiente
	17	Cereali e snack	Avena, muesli, cereali da colazione, noci tostate, croccanti, semi di papavero	A temperatura ambiente
	18	Oli e grassi	Oli per cuocere, margarine, grassi, impasti, burro, grasso animale, burro liquido Condimenti per insalate, maionese, vinaigrettes	A temperatura ambiente

ALLEGATO 3

CATEGORIE DI PRODOTTI DEL GLOBAL STANDARD FOR PACKAGING AND PACKAGING MATERIALS

CATEGORIA	TIPOLOGIE DI IMBALLAGGI
HIGH HYGIENE RISK ALTO RISCHIO	<p>A) IMBALLAGGI A DIRETTO CONTATTO CON PRODOTTI DI CONSUMO O APPLICATI SULLA PELLE ES. Film plastici laminati per carni cotte/crude. Film plastico per il pane. Plastica laminata per tubetti di dentifricio. Plastica dell'astuccio di rossetti. Tappo in plastica di collutorio. Imballi per giocattoli per bambini. Imballo per salviette struccanti. Bottiglietta di eye-liner. Vaschetta per balsamo per bambini. Tappo per bottiglie di shampoo. Imballo per prodotti sanitari o pannolini per bambini. Contenitori di prodotti per cura della pelle.</p> <p>B) IMBALLAGGI A DIRETTO CONTATTO CON PRODOTTI CHE HANNO UNA BARRIERA NATURALE ES. Astucci corrugati per banane/avocadi. Scatole per uova di polistirolo espanso/formato.</p>
LOW HYGIENE RISK BASSO RISCHIO	<p>A) IMBALLAGGI UTILIZZATI PER PRODOTTI CHE HANNO GIÀ UN IMBALLAGGIO IMPERMEABILE ES. Etichette utilizzate per prodotti in bottiglie di plastica/vetro o lattine di metallo. Astucci corrugati per biscotti avvolti nella plastica, in cui l'astuccio viene riempito in area differenti da dove il biscotto viene avvolto con il film.</p> <p>B) IMBALLAGGI PER PRODOTTI NON ALIMENTARI E NON A DIRETTO CONTATTO CON LA PELLE ES. Vestiti (stampelle per cappotti o sacchetti per camice). Tessuti (lenzuola, guanti da forno o stoviglie). Articoli per la casa (teiere/pentole, posate o stoviglie). Elettrodomestici (bollitore, tostapane, soprammobili cinesi). Articoli per il fai-da-te (scalpello, viti, binari per tende o mastice) Articoli per auto.</p>

ALLEGATO 4
ALBERO DELLE DECISIONI DEL GLOBAL STANDARD FOR PACKAGING AND PACKAGING MATERIALS



ALLEGATO 5
CAMPI DI APPLICAZIONE DEL GLOBAL STANDARD FOR PACKAGING AND PACKAGING MATERIALS

CAMPO DI APPLICAZIONE	ESEMPI
VETRO	Bottiglie/ /barattoli/decanter di vetro. Bottiglie/ /barattoli/decanter di ceramica.
CARTA	Borse di carta. Sacchetti di carta. Etichette/targhette/collarini per bottiglie di carta. Cartoni. Manicotti. Truciolati di cartone e strati di imbottitura. Scatole e vaschette in corrugato. Impianti corrugati.
METALLO	Lattine. Contenitori per aerosol. Tubi. Chiusure. Fogli di alluminio. Vaschette di alluminio.
PLASTICA RIGIDA	Bottiglie e barattoli. Tappi e chiusure. Vaschette termoformate. Vaschette e vasi. Adesivi. Secchio e secchi per immondizia. Grossi contenitori. Film plastici, inclusi film metallizzati ed etichette. Multi-laminati combinati carta, plastica, alluminio. Contenitori intermedi flessibili.
PLASTICA FLESSIBILE	Stampi e film plastici, inclusi i film metallici e etichette per il sottovuoto Fogli multistrato carta-plastica- alluminio
ALTRI MATERIALI	Pallets Scatole e ceste. Scatole decorative in legno. Sughero naturale. Legno per uso alimentare e cosmetico. Sacchi di iuta. Utensili di legno.
PROCESSI TIPOGRAFICI	Tutti i materiali da imballaggio che sono stampati senza pre o post <i>print conversion</i> e che utilizzano i seguenti processi di stampa: - flexografica, litografica, gravure, letterpress e offset - stampa digital, tampo o screen - decorazione con stampi a caldo o a freddo
PROCESSI CHIMICI	Resine Adesivi Inchiostri, vernici, rivestimenti

NOTA: I prodotti composti sono classificati utilizzando il componente presente nel prodotto con la più alta percentuale se uno dei materiali supera il 75% del componente (in peso).
Quando invece il materiale principale è inferiore al 75% della componente, devono essere utilizzate anche altre categorie di materiali.