

DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI AGRICOLI E AGROALIMENTARI VEGETALI A RESIDUO ZERO E RESIDUO CONTROLLATO

INDICE

1.	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE.....	1
2.	OBIETTIVI E VALORE AGGIUNTO DELLA CERTIFICAZIONE.....	1
3.	DEFINIZIONI.....	1
4.	RIFERIMENTI NORMATIVI.....	3
5.	REQUISITI DI CERTIFICAZIONE.....	3
5.1	STANDARD PREREQUISITO DI RIFERIMENTO.....	3
6.	REQUISITI DI CERTIFICAZIONE.....	4
6.1	PRODOTTO A “RESIDUO CONTROLLATO”.....	4
6.1.1	PRODOTTO A “RESIDUO ZERO”.....	4
6.1.2	VALUTAZIONE DEL DATO ANALITICO.....	4
6.1.3	REQUISITI AGGIUNTIVI.....	4
6.2	ACCESSO ALLA CERTIFICAZIONE.....	5
6.3	PIANO DI AUTOCONTROLLO DELL’ORGANIZZAZIONE.....	5
6.3.1	Requisiti generali.....	5
6.3.2	Implementazione del piano di autocontrollo.....	5
6.3.3	Controlli lotti omogenei produzione primaria.....	6
6.3.4	Controlli lotti omogenei semilavorato.....	6
6.3.5	Controlli lotti omogenei prodotto finito.....	6
6.3.6	Piano delle verifiche ispettive interne.....	6
6.4	IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ.....	6
7.	METODOLOGIA DI CONTROLLO.....	7
7.1	PIANO DEI CONTROLLI.....	7
7.1.1	Piano delle verifiche ispettive.....	7
7.1.2	Verifiche ispettive supplementari.....	7
7.2	PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITÀ PRODOTTO.....	7
7.2.1	Prove di conformità iniziali.....	8
7.2.2	Prove di conformità in sorveglianza.....	8
7.3	METODI DI CAMPIONAMENTO.....	8
8.	DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ E USO DELLA CERTIFICAZIONE.....	9



RESIDUO
CONTROLLATO



RESIDUO ZERO

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente disciplinare tecnico di prodotto definisce i requisiti per la certificazione dei prodotti agricoli e agroalimentari vegetali che garantiscono, al momento dell'immissione sul mercato, residui di prodotti fitosanitari fortemente limitati (min. < 50% del Limite Massimo di Residui previsto per legge) o in quantità non rilevabile dagli strumenti analitici dei laboratori di prova qualificati e accreditati ($\leq 0,01$ mg/kg).

Il prodotto si definisce a "Residuo Zero" quando i residui di prodotti fitosanitari di sintesi chimica sono inferiori o uguali 0,01 mg/kg (10 ppb). Tale soglia è intesa come il limite di quantificazione analitica attualmente proposto dai laboratori di prova più qualificati per buona parte delle prove per la ricerca dei fitofarmaci.

Il disciplinare tecnico di prodotto si applica a tutti i prodotti agricoli e alimentari di origine vegetale e comprende le fasi di coltivazione, trasporto, condizionamento, trasformazione e confezionamento.

2. OBIETTIVI E VALORE AGGIUNTO DELLA CERTIFICAZIONE

Il disciplinare tecnico di prodotto realizzato da Bioagricert rappresenta un utile strumento di valorizzazione delle produzioni agricole e agroalimentari ottenute con tecniche di produzione che prevedono importanti limitazioni nell'impiego dei fitofarmaci, particolarmente attenti all'impatto ambientale e alla salute dei consumatori.

La significativa riduzione dei residui e, quando possibile, l'assenza di residui di fitofarmaci nei prodotti alimentari è uno dei principali requisiti attesi dal consumatore e, conseguentemente, richiesti dal mercato, dagli operatori e dalla grande distribuzione.

L'obiettivo della certificazione è incentivare la diffusione di sistemi di produzione che aggiungono, ai già restrittivi principi della Produzione Integrata e delle buone pratiche agricole (*Standard prerequisito di riferimento*), l'attenta analisi e selezione di prodotti fitosanitari a basso impatto ambientale caratterizzati da una bassa residualità, fino all'ottenimento di prodotti privi di residui di fitofarmaci in quantità rilevabile.

3. DEFINIZIONI

TERMINI	DEFINIZIONI
Autocontrollo	Attività di riscontro documentale attuata dal richiedente la certificazione che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati. L'autocontrollo è svolto sia sulle materie prime e i mezzi tecnici in ingresso, sia durante tutto il processo produttivo, sia sulle fasi successive alla produzione/trasformazione intese in senso stretto, fino alla vendita; sono altresì considerate attività di autocontrollo quelle esercitate dall'organizzazione richiedente sugli altri operatori che intervengono nel processo produttivo.
Azienda Agricola/produttori	Le imprese singole o associate, che svolgono attività di produzione agricola ai sensi art. 2135 del Codice Civile e che, in caso di prima lavorazione, svolgano tale attività sui prodotti provenienti dall'attività di coltivazione dei fondi condotti in proprio.
Imprese alimentari di trasformazione e condizionamento	Le imprese singole o associate nelle quali l'attività prevalente è relativa alla fase produttiva successiva alla raccolta del prodotto agricolo. Sono inclusi tutti gli stabilimenti intermedi.
BAC	BioAgriCert S.r.l., con sede in via Dei Macabraccia, 8 - Casalecchio di Reno (BO).
Livello massimo di residui (LMR)	La concentrazione massima ammissibile di residuo di sostanza attiva presente sulle derrate agricole, dopo trattamento con un prodotto fitosanitario, in accordo con le Buone Pratiche Agricole (BPA), ossia sulla base del rispetto delle condizioni di impiego (dosi, numero dei trattamenti, intervallo di sicurezza).
Limite di quantificazione (LOQ)	La più bassa concentrazione di analita in un campione che può essere determinata quantitativamente con accuratezza e precisione.

TERMINI	DEFINIZIONI
Lotto fitosanitario omogeneo	Quantità di prodotto, della stessa specie, su cui sono stati effettuati trattamenti fitosanitari uguali in termini di formulati e dosi.
Lotto omogeneo semilavorato/prodotto finito	Unità minima, avente caratteristiche omogenee, che è stata prodotta e/o lavorata e/o imballata in condizioni identiche o comunque equivalenti ai fini di specie. È carico delle organizzazioni richiedenti la certificazione definire il lotto in funzione dei propri obiettivi ed esigenze. Il lotto deve essere univocamente identificato. Es. di definizione del lotto: quantità omogenea di prodotto da cui sia possibile prelevare campioni statisticamente significativi per la valutazione delle caratteristiche e della conformità ai criteri di idoneità definiti.
Disciplinare tecnico di prodotto	Documento implementato e approvato da un organismo riconosciuto e competente, che raccoglie le norme ed i requisiti o caratteristiche relative a determinate attività (processi) e/o ai loro risultati (prodotti, servizi). Il presente documento tecnico si aggiunge agli Standard prerequisite di riferimento (GlobalG.A.P.- IFA - Fruit & Vegetable, SQNPI - "Sistema Qualità Nazionale di produzione Integrata, Regimi di qualità Regionali e Norma UNI 11233:09).
Organizzazione	Soggetto che richiede a Bioagricert l'accesso al sistema dei controlli per la certificazione di conformità, per un prodotto agroalimentare o un processo, sia in forma singola sia in forma associata.
OdC	Organismo di Controllo e Certificazione
Operatori commerciali	Soggetti riconosciuti abilitati a vendere prodotto certificato
Prodotto agroalimentare	Prodotto di origine agricola, vegetale trasformato e non trasformato, destinato all'alimentazione umana.
Fitofarmaci Prodotti fitosanitari	Si identificano le sostanze attive e i preparati, in pratica i prodotti commerciali formulati dall'industria, nella forma in cui sono forniti agli utilizzatori, contenenti una o più sostanze attive, antidoti agronomici, sinergizzanti, co-formulanti, coadiuvanti, destinati a: <ul style="list-style-type: none"> • Proteggere i vegetali o i prodotti vegetali da tutti gli organismi dannosi o prevenirne gli effetti (insetticidi, acaricidi, fungicidi) ecc; • Favorire o regolare i processi vitali dei vegetali (fitoregolatori), con esclusione dei fertilizzanti; • Conservare i prodotti vegetali, con esclusione dei conservanti specificamente disciplinati; • Controllare le piante infestanti, indesiderate o dannose presenti all'interno della coltura (erbicidi); • Eliminare parti di vegetali, frenare o impedire un loro indesiderato accrescimento (eccetto alghe).
Rintracciabilità	La capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo o l'ubicazione di un prodotto mediante identificazioni registrate, in particolare: l'origine di materiali e componenti, la "storia" dei processi relativi al prodotto, la distribuzione ed ubicazione del prodotto dopo la consegna fino al primo acquirente.
SAU	Superficie Agricola Utilizzata: superficie produttiva aziendale destinata all'agricoltura, da identificarsi in appezzamenti, intendendo per appezzamento la superficie omogenea per destinazione produttiva, identificabile con una, più o parte di particella catastale.
Soglia Target	Limite massimo di residui di sostanze e principi attivi fitosanitari che l'organizzazione si impone di garantire e controllare in modo sistematico nel prodotto agroalimentare destinato all'immissione in commercio.
Variazioni significative	Sono tutte quelle variazioni riguardanti il processo produttivo, il condizionamento, la trasformazione, il sistema di gestione e i requisiti strutturali che necessitano di una verifica ispettiva supplementare al fine di valutare, se le variazioni, rispettano i requisiti di conformità previsti dal presente documento.
Certificato di conformità	Documento che elenca i prodotti per i quali il Licenziatario è autorizzato da BAC a rilasciare dichiarazioni di conformità; tali dichiarazioni sono rappresentate dalle etichette di confezionamento. Il certificato emesso da Bioagricert ha validità annuale.
Standard prerequisite di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> • GlobalG.A.P.- IFA - Fruit & Vegetable; • SQNPI - "Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata"; • UNI 11233:09 "Sistemi di produzione integrata nelle filiere agro-alimentari"; • Regimi di qualità Regionali • Standard sulla sostenibilità (esempio Biodiversity friend, Proterra ecc.) • Aziende in conversione assoggettate al regime di agricoltura biologica ai sensi del Reg. UE 834/2007 e s.m.i.

4. RIFERIMENTI NORMATIVI

Reg. (CE) n. 178 28 gennaio 2002	Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
Reg. (CE) N.852 del 29 aprile 2004	Igiene dei prodotti alimentari
UNI EN ISO 19011 (2012)	Linee guida per gli audit dei sistemi di gestione per la qualità e/o gestione ambientale
UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005	Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura
GlobalG.A.P. IFA Fruit & Vegetable	Buone pratiche agricole per la sicurezza integrata in agricoltura e catena di custodia
Norma UNI 11233:2009	Concernente i Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari - Principi generali per la progettazione e l'attuazione nelle filiere vegetali.
SQNPI	Sistema qualità nazionale produzione integrata.
Legge n. 4 del 3 febbraio 2011	Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari" all'art. 2, commi 3 - 9 istituisce il Sistema di qualità nazionale di produzione integrata.
Norme tecniche Regionali/Regimi di qualità Regionali	Disciplinari Regionali di qualità Produzione Integrata (esempio QC, Agriqualità, Prodotti di Qualità Puglia ecc.)
Reg. CEE 1257/99 del 17 maggio 1999	Sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo di orientamento e di garanzia (FEAOG)
DIRETTIVA 2009/128/CE	Istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi
Reg. (CE) N. 1107/2009	Relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari e che abroga le direttive del Consiglio 79/117/CEE e 91/414/CEE
D.lgs. 150/2012	relativo all'attuazione della direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi;
D.M. 22 gennaio 2014	Concernente l'adozione del PAN (Piano d'Azione Nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari)
SANTE/11813/2017	Guidance document on analytical quality control and method validation procedures for pesticides residues analysis in food and feed.
DM 23/07/2003	Attuazione della direttiva 2002/63/CE 11 luglio 2002 relativa ai metodi di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale. (GU Serie Generale n.221 del 23-09-2003)
Reg. (CE) N. 889/08	Modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli

5. REQUISITI DI CERTIFICAZIONE

5.1 STANDARD PREREQUISITO DI RIFERIMENTO

L'Organizzazione che richiede la certificazione **deve** avere ottenuto, o contestualmente richiedere e impegnarsi **a mantenere per l'intero ciclo di certificazione e per gli stessi prodotti** almeno una delle seguenti certificazioni:

- GlobalG.A.P. - IFA - Fruit & Vegetable;
- SQNPI - "Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata";
- UNI 11233:09 "Sistemi di produzione integrata nelle filiere agro-alimentari;
- Regimi di qualità Regionali
- Standard sulla sostenibilità (esempio Biodiversity friend, Proterra ecc.)
- Aziende in conversione ai sensi del Reg. UE 834/2007 e s.m.i.

Le aziende che hanno notificato ai sensi del Reg. UE 834/2007 e s.m.i. che chiedono la certificazione residuo zero, non devono fare nessun riferimento alla certificazione BIO e Il certificato sarà ritirato alla fine del periodo di conversione. Per gli altri standard prerequisito di riferimento Il certificato non sarà emesso o sarà revocato, qualora l'Organizzazione non ottiene o vengono meno i requisiti che hanno permesso la concessione e il mantenimento.

6. REQUISITI DI CERTIFICAZIONE

6.1 PRODOTTO A “RESIDUO CONTROLLATO”

Livello massimo dei residui di prodotti fitosanitari secondo la seguente tabella:

	Lotto	Residui
Prodotti fitosanitari	Lotti fitosanitari omogenei	Soglia target minima ≤ al 50% rispetto al LMR di legge* (*) Reg. CE n° 395/2005 e s.m. e i.
	Lotti omogenei semilavorato	
	Lotti omogenei prodotto finito	

(*) La soglia target è dichiarata preventivamente a BAC, con la domanda di certificazione, comunicata esplicitamente al cliente e riportata in modo chiaro in etichetta e nel restante materiale di comunicazione.

6.1.1 PRODOTTO A “RESIDUO ZERO”

Livello massimo dei residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari secondo la seguente tabella:

	Lotto	Residui
Prodotti fitosanitari	Lotti fitosanitari omogenei	≤ 0,01 mg/kg
	Lotti omogenei semilavorato	
	Lotti omogenei prodotto finito	

6.1.2 VALUTAZIONE DEL DATO ANALITICO

I risultati delle analisi saranno valutati in accordo al criterio dell'incertezza estesa, come dalle linee guida SANTE/11813/2017. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio dovrà considerarsi conforme al presente disciplinare tecnico di prodotto, se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo dei valori indicati nel rapporto di prova.

6.1.3 REQUISITI AGGIUNTIVI

L'organizzazione può richiedere ulteriori requisiti di certificazione.

Detti requisiti, devono:

- Essere verificabili e/o misurabili;
- Conferire al prodotto reale “valore aggiunto” rispetto ad analoghi prodotti non certificati presenti sul mercato;
- Essere definiti e descritti da documenti tecnici volontari e non imposti dalla legislazione cogente.

Nel caso in cui l'operatore preveda requisiti di certificazione da verificare analiticamente, il campionamento delle materie prime/semilavorati/prodotti finiti, al fine dell'effettuazione di prove analitiche, è definito secondo criteri di campionamento normati. A seconda dei casi BAC provvederà all'implementazione del piano di campionamento, in aggiunta a quello previsto dal presente disciplinare tecnico.

- *Esempio requisiti aggiuntivi: residuo zero/controllato con packaging compostabili*
- *Esempio requisiti aggiuntivi: residuo zero/controllato con packaging “plastic free”*
- *Esempio requisiti aggiuntivi: residuo zero/controllato "senza utilizzo di glifosato, neonicotinoidi, erbicidi (terbutilazina, S-metolacolor, bentazone, ecc.).*

6.2 ACCESSO ALLA CERTIFICAZIONE

Le organizzazioni che possono aderire alla certificazione in forma singola o associata, sono:

- Produttori agricoli;
- Imprese alimentari di trasformazione e condizionamento;
- Cooperative agricole, Organizzazioni di produttori (OP) e i Consorzi;
- Stabilimento intermedio;
- Distributori/operatori/imprese commerciali.

6.3 PIANO DI AUTOCONTROLLO DEI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI DELL'ORGANIZZAZIONE

6.3.1 Requisiti generali

Le organizzazioni certificate in conformità al presente disciplinare tecnico di prodotto dovranno:

- Definire e riesaminare periodicamente la “soglia target” che intende garantire per ogni singola tipologia di prodotto in relazione ai programmi di difesa e le tecniche colturali adottate, l'analisi dei rischi e la valutazione dei dati analitici storici disponibili.
- Fornire evidenze circa la validazione di le attività/procedure attuate per garantire l'assenza di eventuali contaminazioni crociate su materie prime, semilavorati e prodotti finiti;
- Valutare la necessità di formare il personale che esegue attività avente influenza sulla qualità del prodotto e predisporre un Piano di formazione al fine di fornire una formazione adeguata;
- Attuare e mantenere aggiornato un sistema di gestione per la qualità e migliorarne, con continuità, l'efficacia e l'efficienza delle prestazioni in accordo con i requisiti definiti nel presente disciplinare tecnico di prodotto e dagli standard prerequisito di riferimento;
- Prevedere una accurata analisi dei rischi, un adeguato piano dei controlli e un periodico riesame;
- Assicurare che i prodotti non conformi o in attesa di esito di conformità siano identificati, segregati e tenuti sotto controllo al fine di evitare la loro involontaria utilizzazione o consegna.

6.3.2 Implementazione del piano di autocontrollo

L'Organizzazione deve stabilire ed attuare un piano di autocontrollo dei residui di prodotti fitosanitari da effettuare sui lotti fitosanitari omogenei e sui lotti omogenei semilavorati/prodotto finito presso laboratori accreditati UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005. In particolare, le prove di conformità di prodotto dovranno essere accreditate al 100% in riferimento alle sostanze attive utilizzate dall'organizzazione e per almeno il 70% delle altre molecole ammesse su matrici vegetali. I rapporti di prova devono essere disponibili e valutabili su richiesta e durante l'audit. Nell'implementazione del piano devono essere tenute in considerazione l'esperienza, la conoscenza riguardo la degradazione nel tempo delle sostanze attive (tempi di carenza) e la curva di degradazione anche in funzione della stagione in cui si effettuano i trattamenti.

Il Piano di autocontrollo deve indicare:

- Quali materie prime, semilavorati o prodotti finiti da sottoporre ad analisi (lotti fitosanitari omogenei);
- La numerosità o frequenza minima dei controlli;
- In quali fasi del processo produttivo si effettua il campionamento (pre-raccolta, durante la raccolta, post-raccolta, durante lo stoccaggio sul semilavorato e/o prodotto finito);
- Le modalità e procedura di campionamento;
- La tipologia di analisi multiresiduale da effettuare;
- Le funzioni responsabili dell'esecuzione del campionamento e autorizzazione della raccolta del prodotto.

Il piano di autocontrollo implementato dall'organizzazione deve essere inviato a Bioagricert prima della verifica ispettiva e ad ogni variazione per una valutazione documentale. In base al piano di autocontrollo inviato dall'organizzazione, Bioagricert predispose il proprio piano di conformità prodotto.

6.3.3 Controllo lotti fitosanitari omogenei produzione primaria

a) Colture in pieno campo (*no-covered production*)

Il numero delle prove di conformità deve coprire tutti i **lotti fitosanitari omogenei** per coltura e per disciplinare di produzione prodotti dall'azienda agricola.

b) Colture protette (*covered production*)

Il numero delle prove di conformità deve coprire, per singola specie, il primo taglio al fine di validare il piano di autocontrollo implementato dall'organizzazione. L'organizzazione, visto il tipo di produzione in coltura protetta, può ricercare analiticamente solo le sostanze attive utilizzate sulla coltura e registrate sul quaderno di campagna. In caso di ulteriori trattamenti, utilizzo di nuove sostanze attive, in seguito a valutazione della curva di degradazione in funzione della stagione in cui si effettuano i trattamenti, l'Organizzazione è tenuta a effettuare ulteriori analisi di validazione del piano di autocontrollo.

6.3.4 Controllo lotti omogenei semilavorato

I lotti omogenei dei semilavorati sono classificati in funzione del numero di lotti che sono stati utilizzati per ottenerli.

Il piano di autocontrollo implementato in base a valutazione del rischio, **in aggiunta** a quelli previsti dagli standard prerequisito di riferimento, deve essere predisposto dall'organizzazione e BAC verificherà l'efficacia in fase di avvio e in sorveglianza.

6.3.5 Controllo lotti omogenei prodotto finito

I lotti omogenei di prodotto finito sono classificati in funzione del numero di lotti che sono stati utilizzati per ottenerli.

Il piano di autocontrollo implementato in base a valutazione del rischio, **in aggiunta** a quelli previsti dagli standard prerequisito di riferimento, deve essere predisposto dall'organizzazione e BAC verificherà l'efficacia in fase di avvio e in sorveglianza.

6.3.6 Piano delle verifiche ispettive interne

L'organizzazione deve prevedere verifiche ispettive interne in conformità a quanto previsto dagli standard prerequisito di riferimento.

In base agli esiti delle verifiche ispettive interne, dell'autocontrollo, degli eventuali reclami e non conformità, l'organizzazione è tenuta ad effettuare un riesame del sistema finalizzato al mantenimento e al miglioramento della sua efficacia.

6.4 IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

L'organizzazione richiedente la certificazione deve implementare un sistema di identificazione e rintracciabilità in ogni fase del processo produttivo fino al confezionamento finale.

L'organizzazione deve identificare i prodotti agricoli freschi, semilavorati, prodotti finiti e documentare le modalità di identificazione e rintracciabilità lungo tutte le fasi della filiera, anche per prevenire possibili miscele e/o contaminazioni con prodotti non conformi al presente documento.

Nelle fasi di condizionamento e/o trasformazione dei prodotti, l'organizzazione deve gestire i processi adottati e i prodotti trasformati dandone evidenza, attraverso una separazione spaziale e/o temporale dei processi in ogni singola fase di trasformazione ed uno stoccaggio dei prodotti agricoli freschi, semilavorati e/o prodotti finiti oggetto della presente norma.

7. METODOLOGIA DI CONTROLLO BIOAGRICERT

7.1 PIANO DEI CONTROLLI

7.1.1 Piano delle verifiche ispettive

Le verifiche di cui al presente paragrafo sono da intendersi quelle previste dagli standard prerequisito di riferimento con cui l'organizzazione ha ottenuto la certificazione.

7.1.2 Verifiche ispettive supplementari

Qualora, a seguito delle verifiche ispettive e dei controlli analitici, emergano situazioni non conformi, potranno essere disposte verifiche ispettive supplementari, a carico dell'operatore aderente, finalizzate ad accertare la risoluzione delle non conformità riscontrate.

7.2 PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITÀ PRODOTTO

Considerando che BAC, ha il compito di valutare la conformità dell'organizzazione certificata e quindi di valutare la sua affidabilità e opportuno segnalare che il numero di prove condotte non potranno avere significatività statistica in quanto l'obiettivo principale e quello di validare le attività predisposte dall'operatore oggetto di certificazione nel proprio regime di autocontrollo.

BAC predispone per ogni Organizzazione richiedente la certificazione un piano delle prove di conformità prodotto che riporta almeno le seguenti indicazioni:

- Numero di campioni da prelevare e sottoporre a prova;
- Luogo di prelievo;
- Matrice da prelevare;
- In quali fasi del processo produttivo si effettua il campionamento (pre-raccolta, durante la raccolta, post-raccolta, durante lo stoccaggio sul semilavorato e/o prodotto finito);
- Tecnico Responsabile dell'esecuzione del campionamento;
- La tipologia di analisi multi residuale da effettuare;
- Laboratorio di prova per l'esecuzione della medesima.

Il piano delle prove di conformità viene predisposto tenendo in considerazione:

- La criticità del prodotto;
- Le modalità di ottenimento del prodotto;
- Le caratteristiche peculiari dell'areale produttivo;
- Il piano di autocontrollo programmato ed eseguito dall'Organizzazione;
- La quantità e tipologia di prodotto;
- Il numero dei fornitori.

7.2.1 Prove di conformità iniziali

Qualora lo Standard prerequisite di *riferimento* (es. SQNPI) preveda delle analisi obbligatorie, quest'ultime possono confluire nel piano delle prove di conformità prodotto predisposto da Bioagricert per lo standard residuo zero.

N° campioni da prelevare	Luoghi di prelievo	Matrici da prelevare	Ricerche analitiche da effettuare
1 campione per ogni produttore agricolo oggetto di verifica ispettiva	Azienda agricola (sulla pianta o post-raccolta)	Prodotto fresco in fase di raccolta o post raccolta	Multiresiduale (all'occorrenza ricerche specifiche)
1 campione per ogni impresa alimentare di trasformazione e condizionamento oggetto di verifica ispettiva	Stabilimento alimentare Stabilimento intermedio	Prodotto agricolo o semilavorato	Multiresiduale (all'occorrenza ricerche specifiche)
1 campione per ogni distributore/operatore/impresa commerciale	Presso il distributore/operatore/impresa commerciale	Prodotto semilavorato o finito	Multiresiduale (all'occorrenza ricerche specifiche)
Operatori associati: \sqrt{Ni} per i siti omogenei componenti la filiera oggetto di verifica ispettiva e 1 campione presso il capofila	Presso la sede del capofila e dei siti omogenei oggetto di verifica.	Prodotto fresco in fase di raccolta o post raccolta Prodotto finito	Multiresiduale (all'occorrenza ricerche specifiche)

Ni è il numero di siti ascrivibili al gruppo *i*-esimo di siti omogenei, per specie **e per disciplinare** (per esempio aziende agricole, stabilimenti di condizionamento, stabilimenti di trasformazione, ecc.).

7.2.2 Prove di conformità in sorveglianza

Qualora lo Standard prerequisite di *riferimento* (es. SQNPI, UNI 11233) preveda delle analisi, quest'ultime possono confluire nel piano delle prove di conformità prodotto predisposto da Bioagricert per lo standard residuo zero.

N° campioni da prelevare	Luoghi di prelievo	Matrici da prelevare	Ricerche analitiche da effettuare
1 campione per ogni produttore agricolo oggetto di verifica ispettiva	Azienda agricola (sulla pianta o post-raccolta)	Prodotto fresco in fase di raccolta o post raccolta	Multiresiduale (all'occorrenza ricerche specifiche)
1 campione per ogni impresa alimentare di trasformazione e condizionamento oggetto di verifica ispettiva	Stabilimento alimentare Stabilimento intermedio	Prodotto agricolo o semilavorato	Multiresiduale (all'occorrenza ricerche specifiche)
1 campione per ogni distributore/operatore/impresa commerciale	Presso il distributore/operatore/impresa commerciale	Prodotto semilavorato o finito	Multiresiduale (all'occorrenza ricerche specifiche)
Operatori associati: 50% della \sqrt{Ni} per i siti omogenei componenti la filiera oggetto di verifica ispettiva e 1 campione presso il capofila	Presso la sede del capofila e dei siti omogenei oggetto di verifica	Prodotto fresco in fase di raccolta o post raccolta Prodotto finito	Multiresiduale (all'occorrenza ricerche specifiche)

Ni è il numero di siti ascrivibili al gruppo *i*-esimo di siti omogenei, per specie e per disciplinare, (per esempio aziende agricole, stabilimenti di condizionamento, stabilimenti di trasformazione, ecc.).

7.3 METODI DI CAMPIONAMENTO

Per quanto riguarda le modalità di esecuzione del prelievo dei campioni si fa riferimento a metodi ufficiali e/o normati.

Disciplinare tecnico DT01 Residuo Zero/Controllato	Redazione RS Ed.01 Rev.00	Verifica RAQ Approvazione CC	Data 11.05.2020	Pagina 8 di 13
---	------------------------------	---------------------------------	--------------------	-------------------

8. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ E USO DELLA CERTIFICAZIONE

L'Organizzazione deve comunicare preventivamente a BAC la modalità di presentazione commerciale del prodotto (es. tipo di confezione, formato, unità di vendita, peso, ecc.), le modalità di etichettatura e quanto contemplato nell'etichetta, fermo restando quanto previsto dalla normativa cogente.

La soglia target definita per ogni tipologia di prodotto a "Residuo CONTROLLATO", riportata in modo esplicito nel certificato BAC, deve essere chiaramente comunicata al cliente sia in etichetta che nel restante materiale di comunicazione (schede tecniche, dépliant e materiale di comunicazione, sito web, ecc.).

La comunicazione della certificazione deve essere sempre riferita e chiaramente riconducibile ai prodotti soggetti a certificazione. Le Organizzazioni Licenziatarie, una volta ottenuto il certificato di conformità, potranno utilizzare il marchio di certificazione previsto per la specifica categoria di prodotti.

RESIDUO CONTROLLATO



RESIDUO CONTROLLATO*

* Residui di fitofarmaci inferiori o uguali al **XX%** del Limite Massimo Residui (LMR) previsto dalla legge



RESIDUO CONTROLLATO*

* Residui di fitofarmaci inferiori o uguali al **XX%** del Limite Massimo Residui (LMR) previsto dalla legge

RESIDUO ZERO



RESIDUO ZERO*

* Residui di fitofarmaci di sintesi inferiori o uguali al limite di quantificazione analitica (0,01 mg/kg)



RESIDUO ZERO*

* Residui di fitofarmaci di sintesi inferiori o uguali al limite di quantificazione analitica (0,01 mg/kg)

Il marchio riportato in etichetta deve essere ben visibile ed identificabile dal consumatore, la nota che esplicita la soglia target e il limite massimo di fitofarmaci garantito deve essere riportata con font e dimensioni facilmente visibili e chiaramente leggibili dal cliente e consumatore (rif. Art. 13 Reg. CE 1169/2011).

Tutta la comunicazione, compreso l'uso del logo, deve essere svolta nel rispetto del Regolamento Generale BAC per la certificazione di prodotto e, si precisa, che le indicazioni poste in etichetta del prodotto finito e la pubblicità diretta al consumatore devono essere sottoposte a preventiva approvazione da parte di BAC.

Oltre all'obbligo di fornire una copia controllata del Certificato di conformità ai destinatari dei prodotti, nei documenti fiscali e/o che accompagnano il prodotto deve essere riportata la dicitura "Residuo zero – Certificato BAC NT XX".

La pubblicità ingannevole e/o non corretta è considerata una non conformità e pertanto sanzionata da BAC. L'uso scorretto del logo e del Certificato di conformità, esempio errori di stampa o di pubblicità, non seguiti da idonee azioni di smentita o di rimedio, è causa di provvedimenti che possono andare dalla sospensione o revoca della certificazione.

Le false rivendicazioni, nonché la contraffazione dei certificati di conformità e del logo, sono perseguite legalmente.