

DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE DELLA PRODUZIONE DI CONSERVE VEGETALI

Rotonda, lì 22.07.2002

INDICE

1. GENERALITA'	Pag.3
1.1 – Motivazioni ed obiettivi	Pag.3
1.2 – Oggetto e campo di applicazione	Pag.4
1.3 – Documenti di riferimento	Pag.4
1.3.1 – Principali riferimenti legislativi	Pag.4
1.3.2 – Principali riferimenti normativi	Pag.6
1.3.3 – Altri documenti di riferimento	Pag.6
2. CARATTERIZZAZIONE DEL PRODOTTO SUL MERCATO	Pag.7
2.1 – Descrizione dei prodotti e loro destinazione	Pag.7
2.2 – Caratteristiche non certificabili	Pag.7
2.3 – Caratteristiche dei prodotti certificabili e oggetto di comunicazione al consumatore	Pag.7
2.4 – Etichettatura dei prodotti	Pag.9
3. – SCHEMA DI PRODUZIONE / TRASFORMAZIONE	Pag.10
3.1 – Descrizione delle filiere di produzione	Pag.10
3.2 – Descrizione dei requisiti di processo di prodotto	Pag.19
3.3 – Descrizione dei requisiti ambientali	Pag.19
4. – Piano dei controlli – RINTRACCIABILITA'	Pag.20
5. – Piano dei controlli – CONTROLLO DELLA FILIERA	
6. – ELEMENTI DI GESTIONE DEL SISTEMA	Pag.21
6.1 – Attività di verifica	Pag.21
6.1.1 – Verifiche ispettive interne	Pag.21
6.2 – Prodotto non conforme ed azioni correttive	Pag.22
6.3 – Riesame del sistema aziendale per la conformità di prodotto	Pag.23

1. GENERALITA'

1.1 – Motivazioni ed obiettivi

La consapevolezza che i prodotti ortofrutticoli freschi coltivati dai soci e conferitori della Coop. "Valle Mercure", e le conserve vegetali da questi derivanti, sono ottenuti:

- in aziende agricole e centro di trasformazione situati all'interno del Parco Nazionale del Pollino
- in ambienti caratterizzati da basso rischio di inquinamento
- da tecniche colturali non intensive
- nel rispetto della tradizione locale adottando ricette dalle peculiari ed apprezzate caratteristiche organolettiche

ha portato alla redazione del presente Disciplinare Tecnico che stabilisce le modalità di gestione del nome e del logo concesso dall'Ente Parco Nazionale del Pollino alla Cooperativa in oggetto circa la produzione di conserve vegetali.

Il Pollino è uno dei nuovi Parchi Nazionali istituito con D.P.R. 15/11/1993. Esso comprende i territori di 56 Comuni: 32 in provincia di Cosenza, 22 in provincia di Potenza e 2 di Matera e ha un'estensione territoriale di 192.565 ettari e una popolazione residente di 170.000 abitanti. L'intera zona, sottoposta a speciale tutela, ai sensi della Legge Quadro n.394/1991 sulle aree protette, è costituita dai massicci del Pollino e dell'Orsomarso. Si tratta di una catena montuosa dell'Appennino meridionale a confine tra Basilicata e Calabria immersa nel cuore del Mediterraneo le cui vette sono tra le più alte del Mezzogiorno e rimangono coperte per ampi periodi dell'anno.

Il Parco è caratterizzato da una natura aspra e varia con la presenza di vegetazione spontanea particolare come il Pino Loricato, relitto botanico dell'ultima glaciazione, ed associazioni come l'Abete – Faggio, altra rarità botanica sopravvissuta all'ultima glaciazione. Il territorio antropizzato

conta comunità che tramandano usi e tradizioni popolari, lingue, canti, danze di antichissima tradizione per cui il territorio risulta modellato e curato con attività di coltivazione, semina, pascolo, allevamento e trasformazione di prodotti vegetali, latte e carni suine in prodotti tipici locali.

Inoltre, poiché le presenti produzioni oggetto di certificazione sono ottenute in un'unità produttiva ubicata all'interno dell'area protetta del Parco, si è ritenuto dare evidenza attraverso il presente Disciplinare tecnico dell'impegno oggettivo che l'Azienda interessata pone nel miglioramento continuo delle sue prestazioni ambientali.

La valutazione delle prestazioni ambientali è da considerarsi un processo interno a ciascuna Azienda ed uno strumento di gestione concepito per fornire al cliente informazioni affidabili e veritiere per dimostrare se le prestazioni ambientali rispettano gli obiettivi definiti dalla Legge (requisiti non certificabili) e gli obiettivi volontariamente stabiliti dall'organizzazione (requisiti certificabili).

Pur non essendo richiesta la conformità a Norme di Gestione Ambientale, si ritiene che tale criterio possa contribuire a valutare il livello delle singole prestazioni ambientali, identificando, se è il caso, le aree di miglioramento, in un'ottica complessiva di sviluppo economico delle attività antropiche compatibile con gli obiettivi ambientali del Parco Nazionale del Pollino.

In sintesi, con l'applicazione del presente Disciplinare alla produzione di conserve vegetali e l'uso corretto della certificazione che ne consegue, la Coop. "Valle Mercure" vuole garantire al consumatore:

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. il controllo dell'origine delle produzioni2. la garanzia degli aspetti relativi alla rintracciabilità3. la produzione secondo ricette tradizionali4. il rispetto dei requisiti igienico-sanitari con particolare riguardo all'assenza di residui |
|--|

5. l'impegno per il rispetto dell'ambiente circostante in cui vengono ottenute le produzioni.

1.2 - Oggetto e campo di applicazione

Il presente disciplinare si applica a tutte le fasi della trasformazione di prodotti ortofrutticoli freschi in conserve vegetali (approvvigionamento materie prime ed ausiliarie, loro stoccaggio, trasformazione propriamente detta con inclusa fase di confezionamento, stoccaggio prodotto finito) e loro immissione sul mercato in vasetti di vetro o vaschette in polipropilene sigillate con film termosaldante di capacità variabile a seconda delle esigenze espresse dal mercato.

1.3 – Documenti di riferimento

1.3.1 – Principali riferimenti legislativi

- D.Lgs.26 maggio 1997, n.155 e succ. – “Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari”
- Legge 30 aprile 1962, n.283 e succ. – “Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”
- D.P.R.26 marzo 1980, n.327 – “Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n.283 e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”
- Linee guida per l'applicazione del sistema dell'analisi del rischio – Punti critici di controllo (HACCP) del Codex Alimentarius (Alinorm 93/13A, allegato 2), 20^a sessione della Commissione FAO/OMS del Codex Alimentarius; Ginevra 28 giugno 1993
- D.MiniSan 21 marzo 1973 e succ. - “Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale”

- D.P.R.8 giugno 1982, n.401 e succ. - "Attuazione Dir.CEE n.79/693 relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e crema di marroni"
- D.P.R.24 maggio 1988, n.203 e succ. – "Attuazione delle direttive CEE 89/799, 82/884, 84/360 e 85/203 concernenti norme in materia di qualità dell'aria, relativamente a specifici agenti inquinanti, e di inquinamento prodotto dagli impianti industriali, ai sensi dell'art.15 della L. 16/04/1987, n.183"
- D.P.R.25 luglio 1991 – "Modifiche dell'atto di indirizzo e coordinamento in materia di emissioni poco significative e di attività a ridotto inquinamento atmosferico emanato con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri in data 21 luglio 1989"
- L.R. 24 dicembre 1992, n.25 – "Disposizioni in materia di emissioni in atmosfera poco significative e di attività a ridotto inquinamento atmosferico"
- D.P.R.24 maggio 1988, n.236 e succ. – "Attuazione della Dir.CEE n.80/778 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano, ai sensi dell'art.15 della L.16.04.1987, n.183"
- Reg.CEE n.2078/92 del Consiglio del 30 giugno 1992 – "Metodi di produzione agricola compatibili con le esigenze di protezione dell'ambiente e con la cura dello spazio naturale"
- D.Lgs.27 gennaio 1992, n.109 e succ. – "Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari"
- L.R. 17 gennaio 1994, n.3 – "Piano di risanamento delle acque, tutela, uso e risanamento delle risorse idriche"
- D.MiniSan 27 febbraio 1996, n.209 e succ. – "Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle Dir.n.94/34/CE, n.94/35/CE, n.94/36/CE, n.95/2/CE e n.95/31/CE"

- D.Lgs.5 febbraio 1997, n.22 e succ. – “Attuazione delle direttive 91/156/CEE su rifiuti, 91/689/CEE sui rifiuti pericolosi e 94/62/CE sugli imballaggi e sui rifiuti di imballaggio”
- Nota del Ministero della Sanità, prot. 700.7A/92.3/2140 – “Conserve vegetali di produzione industriale. Sicurezza sanitaria nei confronti del Clostridium botulinum nella produzione di olive da tavola”
- D.MiniSan.19 maggio 2000 e succ. – “Limiti massimi di residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari tollerati nei prodotti destinati all'alimentazione (Rec. delle Dir.97/41/CE, n.1999/65/CE e 1997/71/CE)”
- Nota del Ministero della Salute, N.600.11/24315/AG80/1111 – “Linee guida relative alla disciplina igienico sanitaria in materia di utilizzazione dei materiali e sottoprodotti derivanti dal ciclo produttivo e commerciale delle industrie agro-alimentari nell'alimentazione animale”

1.3.2 – Principali riferimenti normativi

- UNI EN ISO 14031 – “Valutazione della prestazione ambientale: linee guida”
- ISO 8402 – “Qualità: terminologia”

1.3.3 – Altri documenti di riferimento

- Regolamento CSQA per la conformità di prodotto

2. CARATTERIZZAZIONE DEL PRODOTTO SUL MERCATO

2.1 – Descrizione dei prodotti e loro destinazione

I prodotti ottenuti presso il centro di trasformazione in oggetto consistono in conserve vegetali tipiche del luogo, cioè conserve ottenute esclusivamente da prodotti ortofrutticoli freschi, coltivati secondo il metodo della produzione integrata, ed ulteriori ingredienti, quali olio di oliva, erbe aromatiche ecc., provenienti tutti preferibilmente dall'area del Parco Nazionale del Pollino, e prodotte associando la tecnologia industriale alla tradizione locale (ricette contadine) in modo da garantire

un prolungamento della loro vita commerciale o shelf-life. Per una descrizione più dettagliata delle singole produzioni si vedano i diagrammi di flusso in seguito illustrati. Tali conserve sono destinate ad essere vendute ad intermediari commerciali.

2.2 – Caratteristiche dei prodotti non certificabili

Campo di applicazione	Normative di riferimento
Conserve vegetali	Legge 30 aprile 1962, n.283 e succ.
	D.P.R.26 marzo 1980, n.327
	D.Lgs.26 maggio 1997, n.155 e succ.
	D.Lgs.5 febbraio 1997, n.22 e succ.

2.3 – Caratteristiche del prodotto certificabili ed oggetto di comunicazione al consumatore

I contenuti che caratterizzano il prodotto e costituiscono oggetto di certificazione sono collegabili a due diversi fattori:

1. caratteristiche dei processi e dei prodotti
2. condizioni di tecniche colturali eco - compatibili, trasformazione, vendita eseguite nel rispetto delle caratteristiche ambientali.

Relativamente al primo punto, l'organizzazione del Disciplinare prevede l'individuazione di parametri di controllo del processo di produzione in grado di assicurare le caratteristiche distintive delle produzioni oggetto di certificazione.

La scelta di definire parametri di processo piuttosto che parametri chimico - fisici nel prodotto finito deriva dal fatto che le produzioni attualmente presenti sono già conosciute ed apprezzate per le loro caratteristiche organolettiche.

Diversamente, per quanto riguarda il secondo punto, è stato previsto di inserire nell'oggetto di certificazione l'individuazione ed il raggiungimento di obiettivi espressi mediante indicatori numerici che siano in grado di dimostrare l'impegno verso il miglioramento delle prestazioni ambientali

che il richiedente la certificazione si impegna a garantire. Questa scelta nasce da due diverse considerazioni:

1. innanzitutto le produzioni sono ottenute all'interno di un'area protetta dal punto di vista ambientale per cui risulta corretto che lo sviluppo delle attività antropiche sia compatibile con l'ambiente
2. in secondo luogo la "non forzatura" delle produzioni risulta in linea con l'obiettivo di garantire i contenuti organolettici delle produzioni oggetto di certificazione.

Le caratteristiche oggetto di certificazione sono:

CAMPO DI APPLICAZIONE	REQUISITI OGGETTO DI CERTIFICAZIONE	
	DI PRODOTTO/PROCESSO	AMBIENTALI
Sott'oli	<ol style="list-style-type: none"> 1. ubicazione del centro di trasformazione nell'area del Parco 2. prodotti ottenuti nel rispetto della tradizione locale adottando ricette tipiche 3. materie prime vegetali certificate come produzione integrata 4. materie prime ausiliarie provenienti preferibilmente dall'area del Parco 	<ol style="list-style-type: none"> 1. impiego di materia prima ottenuta con tecniche colturali a basso impatto ambientale (produzione integrata) 2. stabilimento autorizzato come attività a ridotto inquinamento atmosferico ai sensi della L.R.25/92 (Determinazione dirigenziale Reg.Basilicata – Dip. Ambiente e Territorio – Serv. Inquinamento Atmosferico, Acustico, Radioattivo e Industrie a rischio n.D1037/75B1/2001 del 18.09.2001) 3. smaltimento del materiale organico di scarto mediante Ditta autorizzata oppure destinazione degli scarti derivanti dal ciclo produttivo all'alimentazione animale secondo le linee-guida del Ministero della Salute n°600.11/24315/AG80/1111
Grigliati	<ol style="list-style-type: none"> 1. ubicazione del centro di trasformazione nell'area del Parco 	<ol style="list-style-type: none"> 1. impiego di materia prima ottenuta con tecniche colturali a basso impatto ambientale (produzione

	<p>2. prodotti ottenuti nel rispetto della tradizione locale adottando ricette tipiche</p> <p>3. materie prime vegetali certificate come produzione integrata</p> <p>4. materie prime ausiliarie provenienti preferibilmente dall'area del Parco</p>	<p>integrata)</p> <p>2. stabilimento autorizzato come attività a ridotto inquinamento atmosferico ai sensi della L.R.25/92 (Determinazione dirigenziale Reg.Basilicata – Dip. Ambiente e Territorio – Serv. Inquinamento Atmosferico, Acustico, Radioattivo e Industrie a rischio n.D1037/75B1/2001 del 18.09.2001)</p> <p>3. smaltimento del materiale organico di scarto mediante Ditta autorizzata oppure destinazione degli scarti derivanti dal ciclo produttivo all'alimentazione animale secondo le linee-guida del Ministero della Salute n°600.11/24315/AG80/1111</p>
Paté / Creme	<p>1. ubicazione del centro di trasformazione nell'area del Parco</p> <p>2. prodotti ottenuti nel rispetto della tradizione locale adottando ricette tipiche</p> <p>3. materie prime vegetali certificate come produzione integrata</p> <p>4. materie prime ausiliarie provenienti preferibilmente dall'area del Parco</p>	<p>1. impiego di materia prima ottenuta con tecniche colturali a basso impatto ambientale (produzione integrata)</p> <p>2. stabilimento autorizzato come attività a ridotto inquinamento atmosferico ai sensi della L.R.25/92 (Determinazione dirigenziale Reg.Basilicata – Dip. Ambiente e Territorio – Serv. Inquinamento Atmosferico, Acustico, Radioattivo e Industrie a rischio n.D1037/75B1/2001 del 18.09.2001)</p> <p>3. smaltimento del materiale organico di scarto mediante Ditta autorizzata oppure destinazione degli scarti derivanti dal ciclo produttivo all'alimentazione animale secondo le linee-guida del Ministero della Salute n°600.11/24315/AG80/111</p>

		1
Confetture	1. ubicazione del centro di trasformazione nell'area del Parco 2. prodotti ottenuti nel rispetto della tradizione locale adottando ricette tipiche 3. materie prime vegetali certificate come produzione integrata 4. materie prime ausiliarie provenienti preferibilmente dall'area del Parco	1. impiego di materia prima ottenuta con tecniche colturali a basso impatto ambientale (produzione integrata) 2. stabilimento autorizzato come attività a ridotto inquinamento atmosferico ai sensi della L.R.25/92 (Determinazione dirigenziale Reg.Basilicata – Dip. Ambiente e Territorio – Serv. Inquinamento Atmosferico, Acustico, Radioattivo e Industrie a rischio n.D1037/75B1/2001 del 18.09.2001) 3. smaltimento del materiale organico di scarto mediante Ditta autorizzata oppure destinazione degli scarti derivanti dal ciclo produttivo all'alimentazione animale secondo le linee-guida del Ministero della Salute n°600.11/24315/AG80/1111

2.4 – Etichettatura dei prodotti

Tutte le conserve vegetali ottenute presso il centro di trasformazione della Coop. "Valle Mercure" sono etichettate in conformità alla normativa vigente per quanto riguarda gli aspetti cogenti.

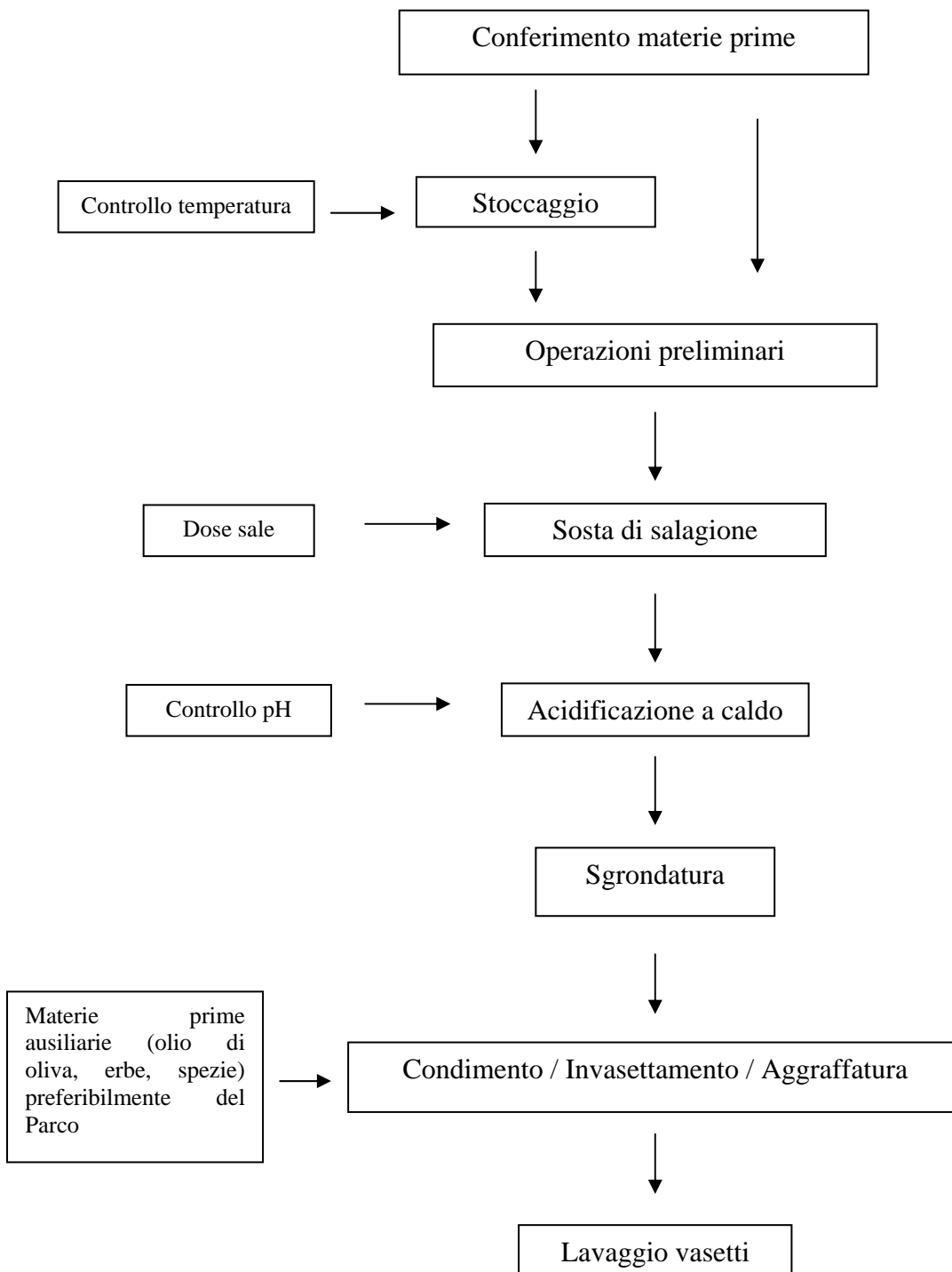
Il nome ed il logo del Parco Nazionale del Pollino, attestanti la certificazione ottenuta, sono utilizzati secondo il regolamento dell'Ente di certificazione sia sui prodotti etichettati che sul materiale pubblicitario/divulgativo.

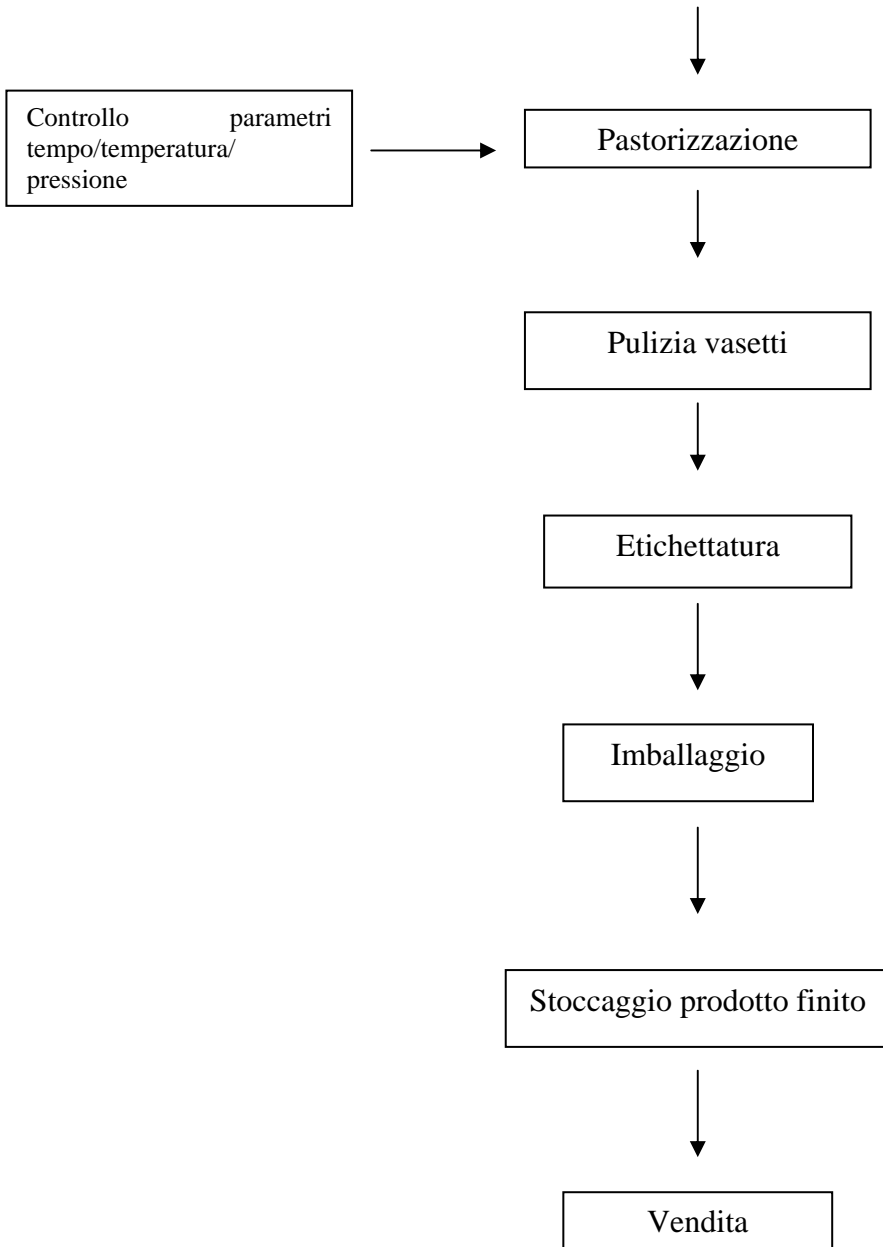
3 – SCHEMA DI PRODUZIONE / TRASFORMAZIONE

3.1 Descrizione delle filiere di produzione

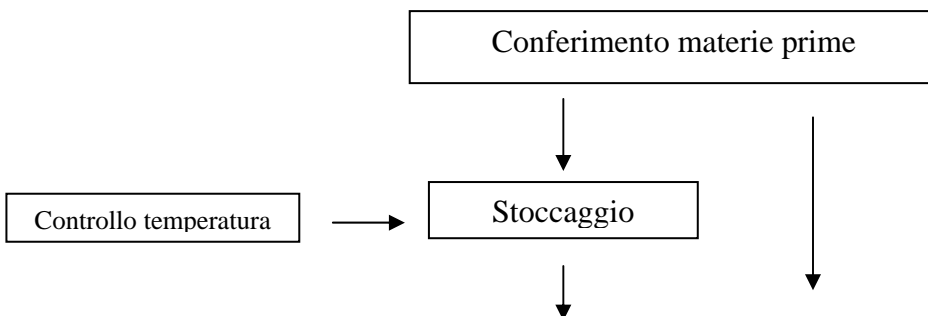
Nel presente paragrafo sono schematizzate le fasi messe in atto in ordine temporale per ogni singola linea produttiva

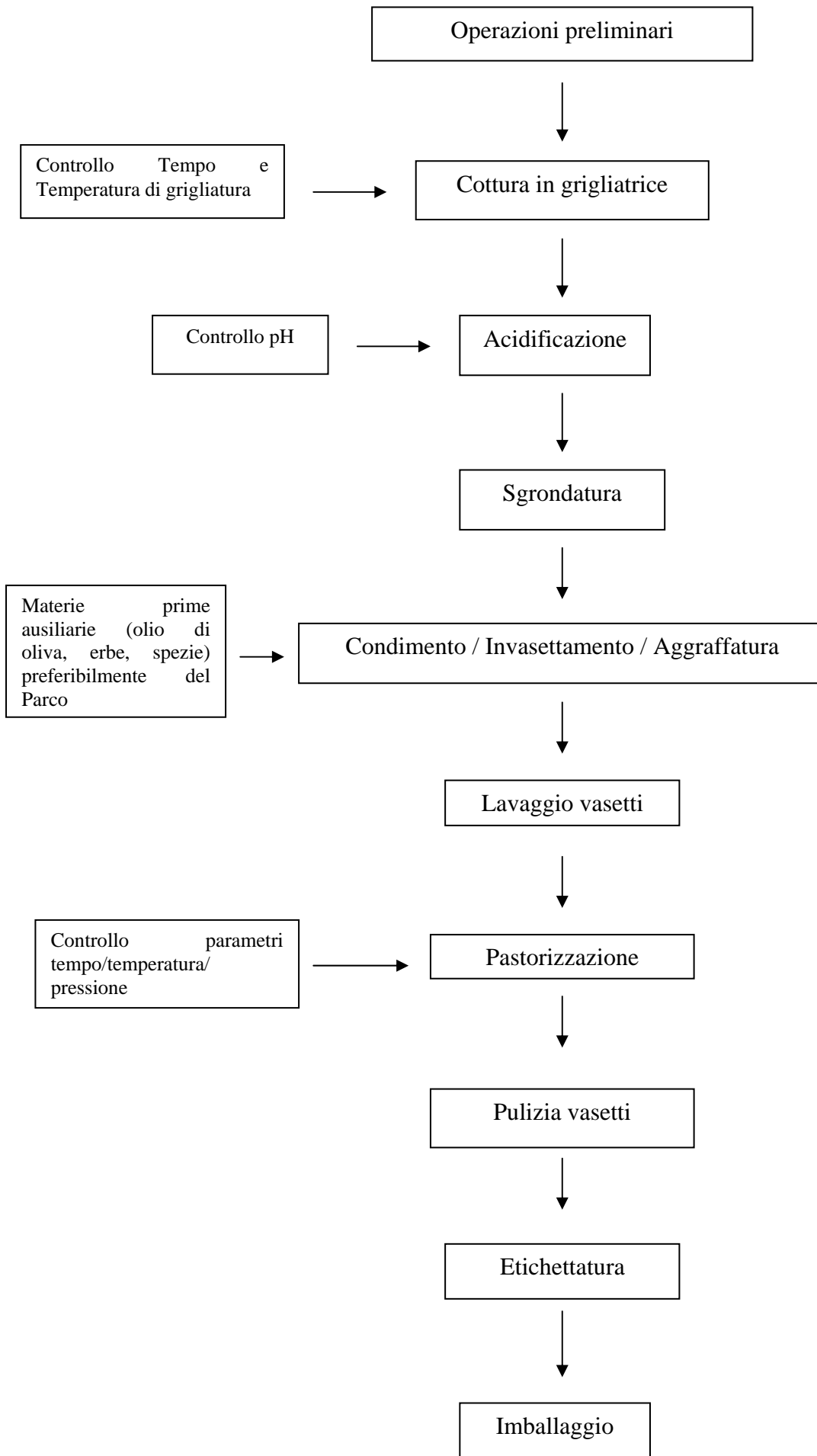
DESCRIZIONE FLUSSO DI PROCESSO: linea produttiva SOTT'OLI

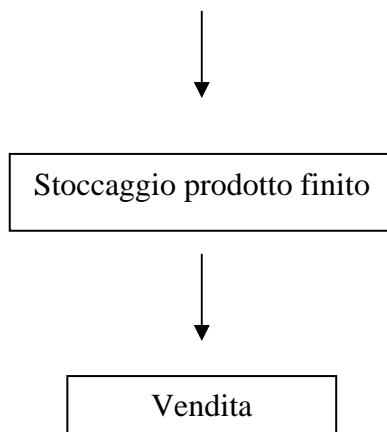




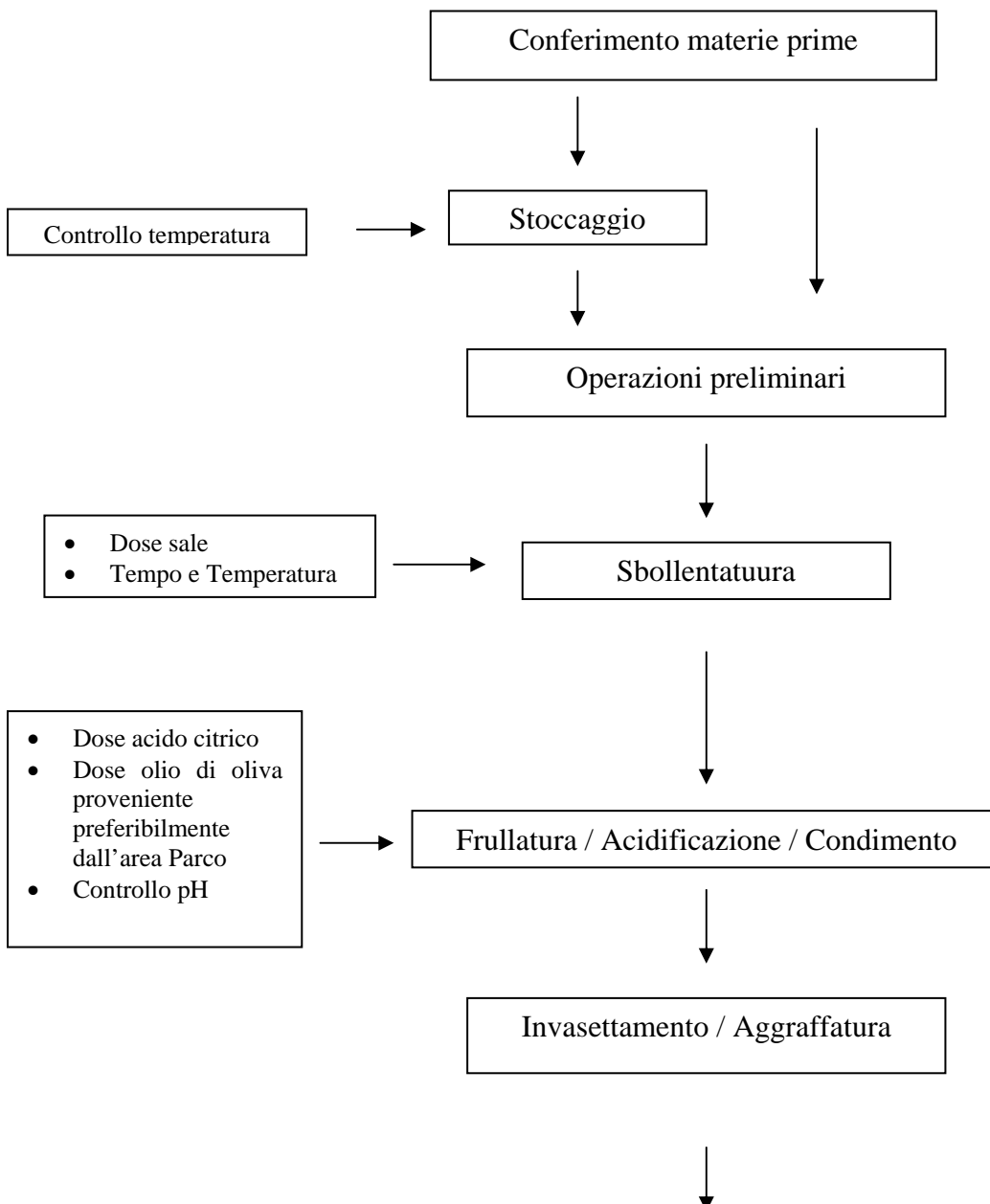
DESCRIZIONE FLUSSO DI PROCESSO: linea produttiva GRIGLIATI

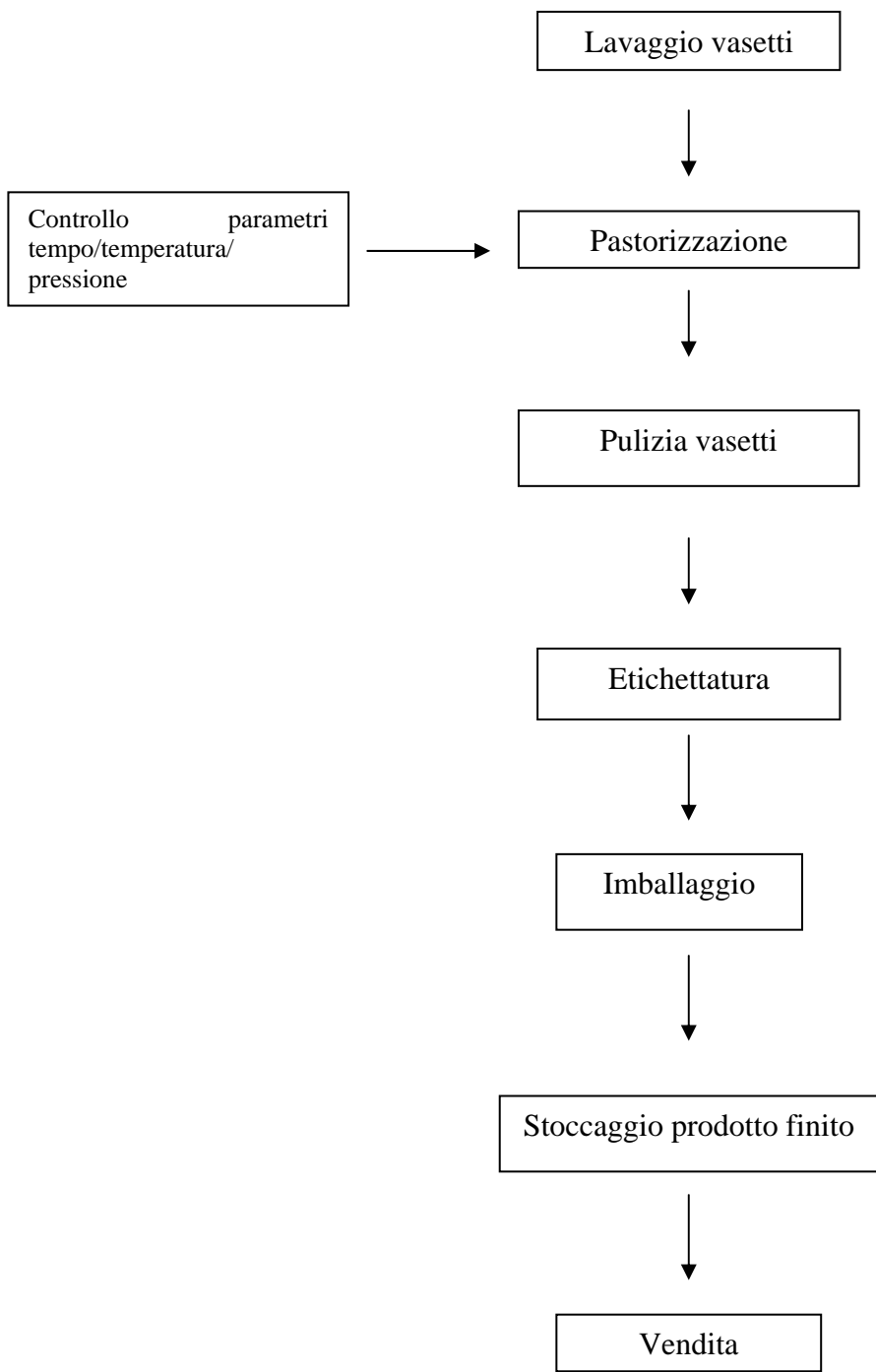




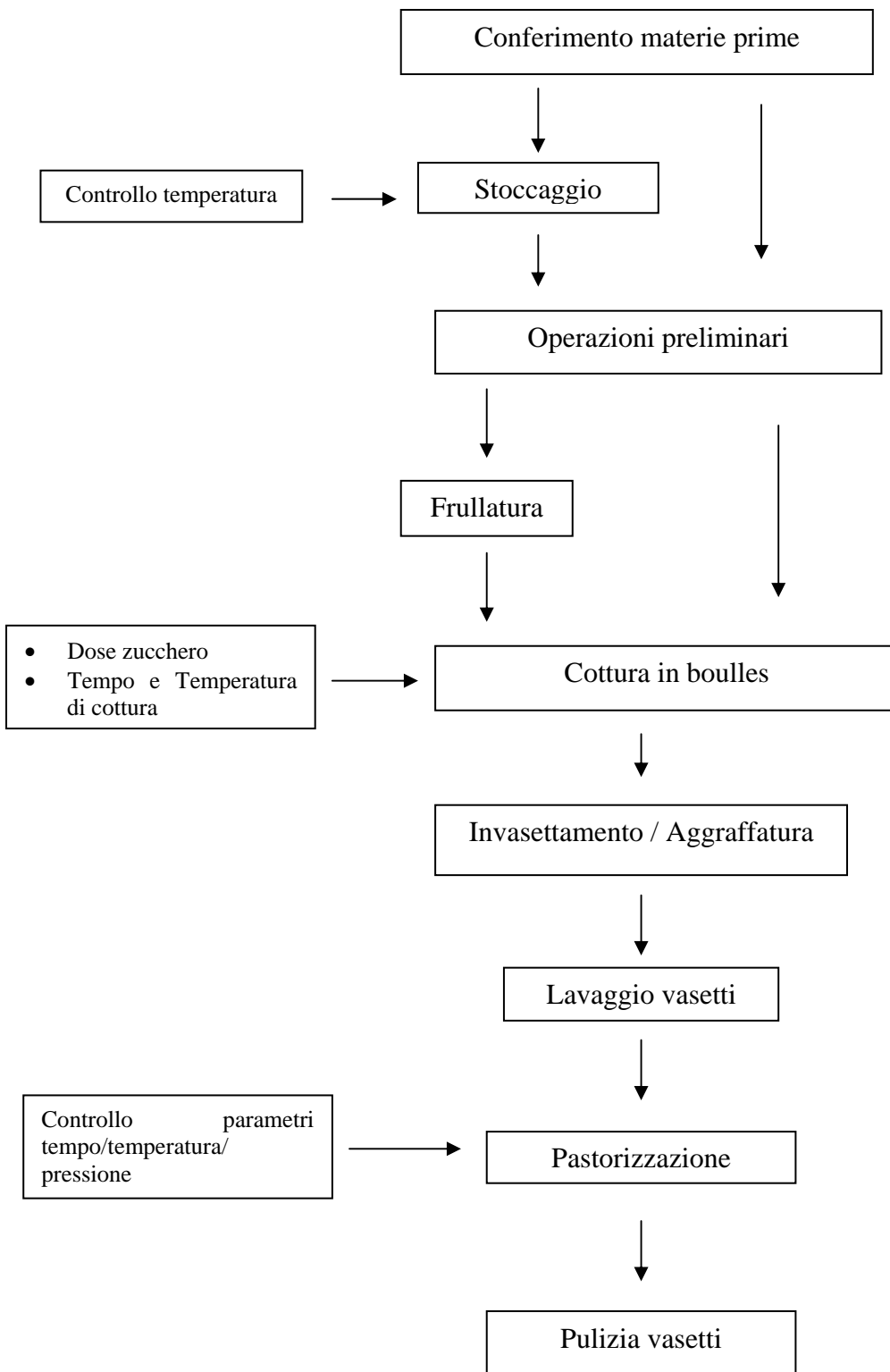


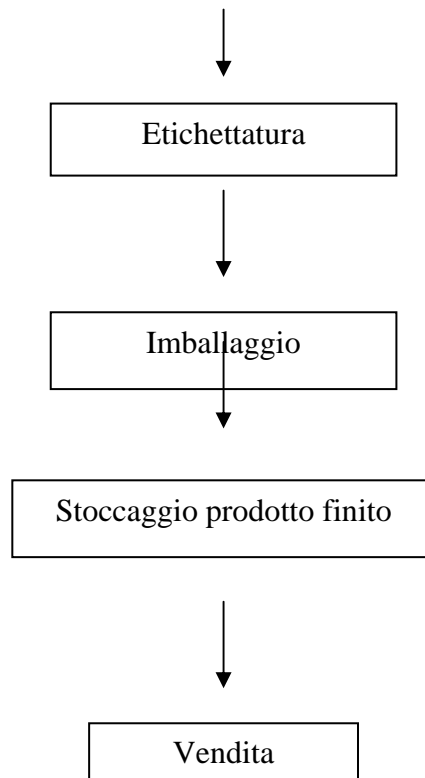
DESCRIZIONE FLUSSO DI PROCESSO: linea produttiva PATE'/CREME





DESCRIZIONE FLUSSO DI PROCESSO: linea produttiva CONFETTURE





3.2 – Descrizione dei requisiti di processo e prodotto

Fase	Requisiti
1. Abilitazione C.T.	1. autorizzazione sanitaria ed idoneità tecnica 2. applicazione piano HACCP 3. residenza in area Parco
2. Approvvigionamento materie prime	1. materie prime "vegetali" prodotte in area Parco 2. olio di oliva ed erbe aromatiche provenienti preferibilmente dall'area del Parco 3. olio di oliva ed erbe aromatiche da aziende preferibilmente certificate come integrate o biologiche.
3. Stoccaggio materie prime	1. temperature controllate per materie prime deperibili 2. ambienti freschi ed asciutti per materie prime non deperibili 3. condizioni igieniche: applicazione piano HACCP
4. Operazioni preliminari	1. utilizzo di materie prime "vegetali" come al punto 2

	2. condizioni igieniche: applicazione piano HACCP
5. Cottura	1. tempo e temperatura di cottura: applicazione piano HACCP
6. Acidificazione	1. controllo pH : applicazione piano HACCP
7. Condimento / Invasettamento / Aggraffatura	1. utilizzo olio di oliva ed erbe aromatiche come al punto n.2 2. condizioni igieniche: applicazione piano HACCP
8. Pastorizzazione	1. rispetto parametri tempo, temperatura e pressione come da piano HACCP
9. Etichettatura	1. corretta indicazione T.M.C. (shelf-life) 2. identificazione e rintracciabilità lotto 3. applicazione piano HACCP
10. Vendita	1. identificazione e rintracciabilità merce venduta 2. applicazione piano HACCP

3.3 - Requisiti ambientali

Fase	Requisiti
11. Cottura	1. limitate immissioni di gas in atmosfera
12. Smaltimento materiale organico da operazioni preliminari	1. convenzione con Ditta autorizzata allo smaltimento oppure destinazione degli scarti del ciclo produttivo all'alimentazione animale secondo le linee-guida del Ministero della Salute n°600.11/24315/AG80/1111.

4. Piano dei controlli – RINTRACCIABILITA'

C.T.	Identificazione del C.T. abilitato
Approvvigionamento materie prime	1. materie prime vegetali certificate dall'Ente Parco 2. materie prime ausiliarie (olio di oliva, erbe aromatiche) provenienti preferibilmente dall'area del Parco 3. documenti di conferimento / commerciali
Stoccaggio materie prime	Identificazione – Separazione lotti
Etichettatura	Identificazione lotto

Stoccaggio prodotto finito	Identificazione lotto
Vendita	Destinazione lotto

6. - ELEMENTI DI GESTIONE DEL SISTEMA

6.1 – Attività di verifica

Tutte le attività aventi implicazioni con i requisiti igienico-sanitari dei prodotti sono tenute costantemente sotto controllo tramite continue attività di sorveglianza eseguite da tutto il personale.

Le attività di sorveglianza si concretizzano in una verifica della corretta applicazione delle procedure/istruzioni operative per lo svolgimento delle varie attività.

Tutto il personale è responsabilizzato ad eseguire le attività di propria competenza conformemente alle procedure/istruzioni ricevute e a segnalare le eventuali non conformità rilevate.

Qualora, in una qualsiasi fase di produzione, il personale rilevi eventuali non conformità ne da comunicazione immediatamente al Responsabile, il quale, preso atto del problema emerso, predispone le azioni correttive più opportune.

Nel caso in cui i problemi emersi mettano in dubbio i risultati delle lavorazioni precedenti, il Responsabile valuta l'influenza della non conformità stessa sui risultati delle lavorazioni a partire dalla data in cui è ragionevole attendersi che la non conformità stessa non esistesse.

6.1.1 – Verifiche ispettive interne

La Coop. "Valle Mercure" effettua attività di verifica ispettiva interna con cadenza semestrale per il tramite di apposita figura professionale designata dal Consiglio di Amministrazione.

La verifica verte sulla corretta attuazione di tutte le procedure tecniche descritte nel presente Disciplinare ed è finalizzata a constatare che:

- il flusso informativo tra il personale coinvolto nella presente attività sia corretto e completo;

- le modalità operative previste per le singole fasi componenti ciascuna filiera siano correttamente e completamente osservate;
- gli strumenti previsti (procedure ed apparecchiature) siano disponibili ed adeguati;
- la documentazione predisposta per le varie attività sia correttamente compilata ed archiviata.

Nel caso in cui dall'attività di ispezione svolta emergano situazioni non conformi a quanto stabilito dal presente Disciplinare, l'Ispettore incaricato predispone le azioni correttive necessarie a risolvere i problemi emersi ed a prevenirne il loro ripetersi.

La corretta attuazione e l'efficacia di tutte le azioni correttive predisposte vengono verificate da parte dell'Ispettore nel corso delle successive verifiche ispettive interne.

Tutti i risultati delle verifiche in oggetto sono documentati in apposito verbale.

6.2 - Prodotto non conforme ed azioni correttive

Le "non conformità" con cui la presente Ditta può imbattersi possono essere ricondotte sia a materie/merci di produzione interna (es. prodotti ortofrutticoli freschi ottenuti nel non rispetto della produzione integrata come prevista dal Reg. CEE n.2078/92 o per i quali non siano stati rispettati i tempi di decadenza dei trattamenti con prodotti fitosanitari, semilavorati eccessivamente acidificati o zuccherati ecc.) che di fornitura esterna (materie prime vegetali acquistate da fonti terze, materiali di confezionamento, etichettatura, imballaggio ecc.) non rispondenti alle specifiche richieste.

Pertanto, ogni qual volta si verifica una delle condizioni suddette, un operatore incaricato compila il modulo specifico incluso nelle schede del piano di autocontrollo (scheda segnalazione "merce non conforme") e provvede a segregare il materiale inquisito in apposita area dello

stabilimento segnalandolo con il cartello "merce non conforme" in attesa dell'eliminazione o contestazione al fornitore.

Se la "non conformità" rilevata consiste, invece, in un errore di una fase di processo tale da non alterare le caratteristiche finali del prodotto (es. vasetti non correttamente aggraffati per un errore meccanico della macchina aggraffatrice), questa è segnalata alla produzione e seguita con particolare attenzione nel corso della ripetizione del processo.

Ancora, se ad essere danneggiata è qualche caratteristica finale del prodotto che non risulta però critica per il consumatore (es. cottura prolungata che ha comportato una modifica del colore del prodotto finito), questo viene declassato e destinato ad un'utilizzazione guidata.

Oltre alle "non conformità" suddette, la Ditta può anche dover gestire "non conformità" segnalate dai clienti come reclami ed attribuibili o a "non conformità" non rilevate in sede aziendale o ad alterazioni del prodotto sopraggiunte per cattivo trasporto, stoccaggio o maneggiamento.

In tal caso la decisione adottata sulla gestione di tali prodotti varierà a seconda della gravità della "non conformità".

Pertanto:

a) se la "non conformità" comporta un rischio immediato per la salute della comunità, il Responsabile dell'Azienda, come previsto dall'art.3 del D.Lgs. n.155/97 e sua circolare esplicativa del Ministero della Sanità n.11 del 07.08.98, provvede al ritiro dal commercio del lotto non conforme e di quelli ottenuti in condizioni tecnologiche similari, informando le autorità competenti sulla natura del rischio e fornendo le informazioni relative al ritiro dei prodotti nocivi

b) se la "non conformità" non rappresenta un rischio per la salute del consumatore ma compromette l'immagine dell'Azienda, questa provvede tempestivamente al ritiro del lotto di produzione interessato ed alla sua sostituzione

c) se la "non conformità" è poco rilevante negozia con il cliente la soluzione migliore.

Anche in tal caso, ogni operazione svolta è segnalata sull'apposita scheda prima citata (scheda segnalazione "merce non conforme").

6.3 – Riesame del sistema aziendale per la conformità di prodotto

Con frequenza annuale o a seguito di una variazione di sistema / processo tale da influire sulle caratteristiche del prodotto, il Responsabile riesamina il processo Sistema Aziendale.

Nel corso del riesame il Responsabile considera con particolare attenzione le seguenti informazioni:

- ✓ reclami
- ✓ rapporti di non conformità
- ✓ azioni correttive e preventive intraprese e loro efficacia
- ✓ risultati dei verbali di verifica.

L'esito del riesame è attestato da idonea documentazione archiviata presso la sede della Cooperativa.