



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Linee guida **Mangimi**



Versione: 01.01.2019
Stato: • Approvato



Indice

1	Fondamenti	8
1.1	Ambito di applicazione.....	8
1.2	Responsabilità	8
1.3	Riconoscimento di altri standard	8
1.4	Particolarità per la partecipazione al sistema	9
2	Requisiti generali	12
2.1	Requisiti generali del sistema	12
2.1.1	Dati dell'azienda	12
2.1.2	[K.O.] Registrazione e riconoscimento	13
2.1.3	[K.O.] Gestione degli eventi e delle crisi	13
2.1.4	[K.O.] Tracciabilità	13
2.2	Certificazione QM separata	14
2.2.1	Riconoscimento di un certificato QM	14
2.3	Creazione di un sistema di gestione della qualità	14
2.3.1	Definizione dell'ambito di applicazione	14
2.3.2	Motivazione delle esclusioni.....	15
2.4	Requisiti per la documentazione.....	15
2.4.1	[K.O.] Documentazione e manuale per la gestione della qualità	15
2.4.2	Controllo di documenti e registrazioni.....	15
2.4.3	Termini di conservazione	15
2.5	Responsabilità della direzione di massimo livello	16
2.5.1	Obblighi della direzione di massimo livello.....	16
2.5.2	Politica di qualità	16
2.5.3	Programmazione.....	16
2.5.4	Responsabilità, poteri e comunicazione.....	16
2.5.5	[K.O.] Valutazione della gestione	17
2.6	Gestione delle risorse	17
2.6.1	Approntamento delle risorse.....	17
2.6.2	Risorse umane	18
2.6.3	Infrastrutture	18
2.6.4	Ambiente lavorativo	18
2.7	Realizzazione dei prodotti e fornitura dei servizi	18
2.7.1	Pianificazione dei processi.....	18
2.7.2	Processi relativi ai clienti.....	19
2.7.3	Sviluppo	19
2.7.4	Processo di approvvigionamento	19
2.7.5	[K.O.] Valutazione dei fornitori	19
2.7.6	Produzione e fornitura di servizi.....	19
2.8	Misurazione, analisi, verifica e miglioramento	20
2.8.1	Audit interni	20
2.8.2	Verifica del sistema di gestione della qualità.....	20
2.8.3	Monitoraggio, misurazione e verifica	20
2.8.4	[K.O.] Controllo dei prodotti difettosi.....	20
2.8.5	Reclami dei clienti.....	21
2.8.6	Miglioramento	21
2.9	Programma HACCP	21
2.9.1	[K.O.] Programma HACCP.....	21
2.9.2	Team HACCP	22
2.9.3	Diagramma di flusso	22
2.9.4	Analisi dei rischi.....	22
2.9.5	Punti critici di controllo (CCP)	22
2.9.6	Valori limite per i CCP.....	22
2.9.7	Monitoraggio e verifica dei valori limite per i CCP	22
2.9.8	Misure correttive per i CCP	22
2.9.9	Responsabilità	22

2.9.10	Registrazioni	22
2.9.11	Verifica HACCP	23

3 Requisiti per la produzione dei mangimi 23

3.1	Specifiche di prodotto dei mangimi.....	23
3.1.1	[K.O.] Descrizione dei mangimi prodotti	23
3.1.2	Informazioni per i clienti	24
3.1.3	[K.O.] Produzione di materie prime per mangimi: lista positiva.....	24
3.2	Gestione delle materie prime.....	24
3.2.1	Acquisto di prodotti agricoli primari non lavorati	24
3.2.2	Acquisto di materie prime per mangimi: liste ammesse	24
3.2.3	Acquisto di prodotti derivati da oli e grassi vegetali	24
3.2.4	Acquisto e produzione di additivi.....	24
3.2.5	[K.O.] Elenco dei esclusi	25
3.2.6	[K.O.] Stato di certificazione dei fornitori	25
3.2.7	[K.O.] Acquisto da fornitori non certificati: regole di gatekeeping	25
3.3	Requisiti aggiuntivi per l'acquisto di (ex) alimenti dal produttore di alimenti	25
3.3.1	Questionario di qualità.....	26
3.3.2	Diagramma di processo	26
3.3.3	Audit fornitori	26
3.3.4	Marchatura e pulizia dei contenitori di raccolta	27
3.3.5	Trasporto delle materie prime	27
3.3.6	Consegna diretta al cliente.....	27
3.3.7	Analisi degli audit fornitori, questionari di qualità e diagrammi di processo.....	27
3.4	Informazioni sull'approvvigionamento	28
3.4.1	Descrizione delle materie prime	28
3.4.2	Accettazione delle materie prime	28
3.5	Complesso aziendale	28
3.5.1	Organizzazione dello stabilimento	28
3.5.2	[K.O.] Garanzia della separazione della merce.....	29
3.5.3	[K.O.] Glicerina e divieto di produzione parallela di certi grassi alimentari	29
3.6	Manutenzione	29
3.6.1	Programma di manutenzione.....	29
3.7	Pulizia.....	30
3.7.1	Programmi di pulizia	30
3.7.2	[K.O.] Detergenti e disinfettanti.....	30
3.7.3	Interventi di pulizia	30
3.8	Monitoraggio parassiti	31
3.8.1	[K.O.] Profilassi e monitoraggio dei parassiti	31
3.8.2	[K.O.] Disinfestazione	31
3.8.3	[K.O.] Protezione delle derrate immagazzinate	31
3.9	Igiene personale.....	32
3.9.1	Corsi sull'igiene	32
3.10	Regole relative all'area aziendale	32
3.10.1	Accesso all'area aziendale.....	32
3.10.2	Regole relative a cibo, bevande e fumo	32
3.10.3	Lavori ad opera di ditte esterne	32
3.11	Vetro e altri materiali fragili	32
3.11.1	[K.O.] Impiego di vetro e altri materiali fragili	32
3.12	Rifiuti.....	32
3.12.1	[K.O.] Gestione e smaltimento dei rifiuti	32
3.13	Utilizzo dell'acqua.....	33
3.13.1	[K.O.] Qualità dell'acqua.....	33
3.13.2	Additivi per l'acqua	33
3.14	Contaminazione incrociata e propagazione.....	33
3.14.1	[K.O.] Rilevamento di possibili propagazioni.....	33
3.14.2	[K.O.] Contaminazioni incrociate.....	33
3.15	Contaminazioni	34
3.15.1	[K.O.] Prevenzione delle contaminazioni	34
3.16	Additivi tecnologici (coadiuvanti tecnologici)	34

3.16.1	Utilizzo di additivi tecnologici.....	34
3.17	Immagazzinamento	34
3.17.1	[K.O.] Gestione del magazzino	34
3.17.2	Mantenimento della qualità	35
3.17.3	Utilizzo di magazzini esterni	35
3.18	Imballaggio	35
3.18.1	Imballaggi	35
3.19	Trasporto su strada	35
3.19.1	Trasporto di merci imballate.....	35
3.19.2	Trasporto di merci sciolte.....	35
3.20	Conferimento d’incarico per il trasporto su rotaia e via nave.....	36
3.20.1	Ricorso ad un caricatore	36
3.20.2	Trasporto di carichi parziali	36
3.21	Essiccazione, aerazione e raffreddamento	36
3.21.1	[K.O.] Processo di essiccazione e conservazione.....	36
3.21.2	Controllo del contenuto d’umidità (dopo l’essiccazione).....	36
3.22	Separazione di corpi estranei	37
3.22.1	Procedimento per la separazione di corpi estranei	37
3.23	Dichiarazione.....	37
3.23.1	Dichiarazione dei mangimi	37
3.24	Etichettatura come mangimi del sistema QS.....	37
3.24.1	[K.O.] Etichettatura degli articoli come mangimi del sistema QS	37
3.24.2	Utilizzo del marchio.....	38
3.24.3	Attribuzione del codice sede (numeri VVVO) alle forniture di mangimi composti (merci sfuse) ...	38
3.25	Monitoraggio dei mangimi	38
3.25.1	Creazione di piani di controllo QS per ciascuna sede.....	38
3.25.2	[K.O.] Rispetto dei piani di controllo QS.....	39
3.25.3	Prelievo del campione.....	39
3.25.4	Analisi ad opera di laboratori accreditati QS	39
3.25.5	Piani di monitoraggio specifici per il settore: inserimento dei dati.....	39
3.25.6	Regole di gatekeeping: inserimento dei dati	39
3.25.7	[K.O.] Verifica per l’approvazione: attuazione.....	40
3.25.8	Verifica per l’approvazione: inserimento dei dati	40
3.25.9	[K.O.] Piani di monitoraggio aggiuntivi: attuazione	40
3.25.10	Piani di monitoraggio aggiuntivi: inserimento dei dati.....	40
3.25.11	[K.O.] Piani di monitoraggio ad hoc: attuazione	40
3.25.12	Piani di monitoraggio ad hoc: inserimento dei dati	40
3.25.13	Inserimento dei dati: attribuzione della tipologia di attività produttiva e scelta della tipologia del campione.....	40
3.26	Campioni di tracciabilità	41
3.26.1	[K.O.] Formazione dei campioni di tracciabilità	41
3.27	Requisiti per il Private Labelling	41
3.27.1	[K.O.] Private Labelling: responsabilità.....	41
3.27.2	[K.O.] Private Labelling: autorizzazione alla fornitura del produttore in conto terzi	42
4	Requisiti per il commercio dei mangimi.....	42
4.1	Informazioni sull’approvvigionamento	42
4.1.1	Descrizione dei mangimi	42
4.2	Acquisto di mangimi	42
4.2.1	Acquisto di prodotti agricoli primari non lavorati	42
4.2.2	[K.O.] Acquisto di materie prime per mangimi: liste ammesse.....	43
4.2.3	Acquisto di prodotti derivati da oli e grassi vegetali	43
4.2.4	[K.O.] Elenco dei esclusi	43
4.2.5	Accettazione dei mangimi	43
4.3	Stato di certificazione dei fornitori	43
4.3.1	[K.O.] Commercio di mangimi composti: stato di certificazione dei fornitori	43
4.3.2	[K.O.] Acquisto da fornitori non certificati: regole di gatekeeping	44
4.4	Immagazzinamento	44
4.4.1	[K.O.] Ambiente del magazzino	44
4.4.2	[K.O.] Gestione del magazzino	44

4.4.3	[K.O.] Garanzia della separazione della merce.....	45
4.4.4	Utilizzo di magazzini esterni	45
4.5	Manutenzione	46
4.5.1	Programma di manutenzione.....	46
4.6	Pulizia.....	46
4.6.1	Programmi di pulizia	46
4.6.2	[K.O.] Detergenti e disinfettanti.....	46
4.6.3	Interventi di pulizia	46
4.7	Monitoraggio parassiti	47
4.7.1	[K.O.] Profilassi e monitoraggio dei parassiti	47
4.7.2	[K.O.] Disinfestazione	47
4.7.3	[K.O.] Protezione delle derrate immagazzinate	48
4.8	Igiene personale.....	48
4.8.1	Corsi sull'igiene	48
4.9	Regole relative all'area aziendale	48
4.9.1	Accesso all'area aziendale.....	48
4.9.2	Regole relative a cibo, bevande e fumo	48
4.9.3	Lavori ad opera di ditte esterne	48
4.10	Vetro e altri materiali fragili	48
4.10.1	[K.O.] Impiego di vetro e altri materiali fragili	48
4.11	Rifiuti.....	49
4.11.1	[K.O.] Gestione e smaltimento dei rifiuti	49
4.12	Utilizzo dell'acqua.....	49
4.12.1	[K.O.] Qualità dell'acqua.....	49
4.12.2	Additivi per l'acqua	49
4.13	Contaminazione	50
4.13.1	[K.O.] Prevenzione delle contaminazioni	50
4.14	Controlli ai magazzini	50
4.14.1	Mantenimento della qualità	50
4.15	Imballaggio	50
4.15.1	Imballaggi	50
4.16	Trasporto su strada	51
4.16.1	Trasporto di merci imballate.....	51
4.16.2	Trasporto di merci sfuse	51
4.17	Conferimento d'incarico per il trasporto su rotaia e via nave.....	51
4.17.1	Ricorso ad un caricatore	51
4.17.2	Trasporto di carichi parziali	51
4.18	Essiccazione, aerazione e raffreddamento	52
4.18.1	[K.O.] Processo di essiccazione e conservazione.....	52
4.18.2	Controllo del contenuto d'umidità.....	52
4.19	Separazione di corpi estranei	52
4.19.1	Procedimento per la separazione di corpi estranei	52
4.20	Dichiarazione.....	52
4.20.1	Dichiarazione dei mangimi	52
4.21	Etichettatura come mangimi del sistema QS.....	53
4.21.1	[K.O.] Etichettatura degli articoli come mangimi del sistema QS	53
4.21.2	Utilizzo del marchio.....	53
4.21.3	Attribuzione dei codici sede (numeri VVVO) alle forniture di mangimi composti (merci sfuse)	53
4.22	Monitoraggio dei mangimi	54
4.22.1	Creazione di piani di controllo QS per ciascuna sede.....	54
4.22.2	[K.O.] Rispetto dei piani di controllo QS.....	54
4.22.3	Prelievo del campione.....	55
4.22.4	Analisi ad opera di laboratori accreditati QS	55
4.22.5	Monitoraggio dei mangimi: inserimento dei dati.....	55
4.22.6	Regole di gatekeeping: inserimento dei dati	55
4.22.7	[K.O.] Verifica per l'approvazione: attuazione.....	55
4.22.8	Verifica per l'approvazione: inserimento dei dati	55
4.22.9	[K.O.] Piani di monitoraggio aggiuntivi: attuazione.....	55
4.22.10	Piani di monitoraggio aggiuntivi: inserimento dei dati.....	56
4.22.11	[K.O.] Piani di monitoraggio ad hoc: attuazione	56
4.22.12	Piani di monitoraggio ad hoc: inserimento dei dati	56

4.22.13	Inserimento dei dati: attribuzione della tipologia di attività produttiva e scelta della tipologia del campione.....	56
4.23	Campioni di tracciabilità	56
4.23.1	[K.O.] Formazione dei campioni di tracciabilità	56
5	Requisiti relativi al trasporto su strada dei mangimi	56
5.1	Descrizione delle procedure.....	57
5.1.1	[K.O.] Determinazione delle procedure	57
5.1.2	[K.O.] Subappalto.....	57
5.2	Marcatura e tracciabilità (Documentazione delle spedizioni).....	57
5.2.1	Marcatura e utilizzo degli spazi adibiti al carico	57
5.2.2	[K.O.] Documentazione dei trasporti	57
5.3	Determinazione delle misure di pulizia	57
5.3.1	[K.O.] Determinazione delle necessarie misure di pulizia.....	57
5.3.2	Procedura di approvazione successiva al trasporto di carichi vietati	58
5.4	Pulizia.....	59
5.4.1	Predisposizione delle istruzioni.....	59
5.4.2	[K.O.] Interventi di pulizia	59
5.4.3	Detergenti e disinfettanti e qualità dell'acqua	60
5.4.4	Documentazione delle misure di pulizia	60
5.4.5	Verifica dell'efficacia.....	60
5.5	Effettuazione del trasporto	61
5.5.1	Controllo prima del carico	61
5.5.2	[K.O.] Mantenimento della qualità dei mangimi	61
5.6	Contaminazione	61
5.6.1	[K.O.] Misure da adottare in caso di contaminazioni	61
5.7	Veicoli con più spazi di carico	61
5.7.1	[K.O.] Requisiti per i veicoli con più spazi di carico	61
5.8	Requisiti aggiuntivi per i veicoli combinati	61
5.8.1	[K.O.] Requisiti tecnici per i veicoli combinati	62
5.8.2	[K.O.] Verifiche ai veicoli combinati.....	62
5.8.3	Pulizia dei veicoli combinati.....	63
5.8.4	Abbigliamento protettivo sui veicoli combinati	63
5.9	Documenti e registrazioni.....	63
5.9.1	Utilizzo di documenti e registrazioni	63
5.10	Acquisto o noleggio di spazi di carico usati.....	63
5.10.1	Acquisto o noleggio di spazi di carico usati	63
6	Requisiti per il caricatore dei mangimi su rotaia, acque interne e via mare	63
6.1	Descrizione delle procedure.....	64
6.1.1	[K.O.] Determinazione delle procedure	64
6.2	Registrazioni	65
6.2.1	Documenti per il carico.....	65
6.3	Ispezioni dello spazio di carico (ISC)	65
6.3.1	[K.O.] Incarico per l'effettuazione di un'ISC	65
6.3.2	Relazioni ISC.....	66
6.4	Requisiti per il trasporto su acque interne.....	67
6.4.1	[K.O.] Trasporto su acque interne: conferimento dell'incarico ad un trasportatore.....	67
7	Requisiti per l'immagazzinamento e la movimentazione dei mangimi	67
7.1	Descrizione delle procedure.....	67
7.1.1	[K.O.] Procedura per l'immagazzinamento	67
7.2	Immagazzinamento	67
7.2.1	[K.O.] Ambiente del magazzino	67
7.2.2	[K.O.] Gestione del magazzino	67

7.2.3	[K.O.] Garanzia della separazione della merce.....	68
7.3	Manutenzione	69
7.3.1	Programma di manutenzione.....	69
7.4	Pulizia.....	69
7.4.1	Programmi di pulizia	69
7.4.2	[K.O.] Detergenti e disinfettanti.....	69
7.4.3	Interventi di pulizia	70
7.5	Monitoraggio parassiti	70
7.5.1	[K.O.] Profilassi e monitoraggio dei parassiti	70
7.5.2	[K.O.] Disinfestazione	70
7.5.3	[K.O.] Protezione delle derrate immagazzinate	71
7.6	Igiene personale.....	71
7.6.1	Corsi sull'igiene	71
7.7	Regole relative all'area aziendale	71
7.7.1	Accesso all'area aziendale	71
7.7.2	Regole relative a cibo, bevande e fumo	71
7.7.3	Lavori ad opera di ditte esterne	71
7.8	Vetro e altri materiali fragili	72
7.8.1	[K.O.] Impiego di vetro e altri materiali fragili	72
7.9	Rifiuti.....	72
7.9.1	[K.O.] Gestione dei rifiuti e smaltimento	72
7.10	Utilizzo di acqua	72
7.10.1	[K.O.] Qualità dell'acqua.....	72
7.10.2	Additivi per l'acqua	73
7.11	Contaminazione	73
7.11.1	[K.O.] Prevenzione delle contaminazioni	73
7.12	Accettazione della merce e controllo dei magazzini	73
7.12.1	Accettazione della merce	73
7.12.2	Controlli dei magazzini	73
7.13	Essiccazione, aerazione e raffreddamento	74
7.13.1	[K.O.] Processo di essiccazione e conservazione.....	74
7.13.2	Controllo del contenuto d'umidità.....	74
7.14	Separazione di corpi estranei	74
7.14.1	Procedimento per la separazione di corpi estranei	74
I.	 Modulo addizionale VLOG - "Ohne Gentechnik"	75
8	Definizioni.....	75
8.1	Spiegazione dei simboli	75
8.2	Elenco delle abbreviazioni	75
8.3	Termini e definizioni	75
9	Allegati.....	79
9.1	Standard riconosciuti.....	79
9.2	Regole di gatekeeping	79
9.3	Obbligo di certificazione per le imprese del settore dei mangimi.....	79
9.4	Elenco dei esclusi	79
9.5	ICRT Richiesta di una procedura di pulizia.....	79
9.6	Questionario di qualità per l'acquisto di ex alimenti	79
9.7	Acquisto di prodotti derivati da oli e grassi vegetali	79
I	Modulo addizionale VLOG - "Ohne Gentechnik"	79



1 Fondamenti

Potete trovare i fondamenti relativi al sistema QS quali organizzazione, condizioni di partecipazione, utilizzo del marchio e procedimento sanzionatorio nelle **Linee guida "Regolamento generale"**.

1.1 Ambito di applicazione

- Produzione dei mangimi
 - Produzione additivi per mangimi (tipologia di attività produttiva 700)
 - Produzione premiscele (tipologia di attività produttiva 70)
 - Produzione mangimi composti (tipologia di attività produttiva 71; 701 per processi speciali)
 - Produzione materie prime per mangimi (tipologia di attività produttiva 72; 702 per processi speciali)
- Private Labelling (tipologia di attività produttiva 74)
- Commercio (tipologia di attività produttiva 76)
- Immagazzinamento e movimentazione (tipologia di attività produttiva 77)
- Trasporto
 - Trasporto su strada (tipologia di attività produttiva 78)
 - Trasporto su rotaia, interno, per mare (tipologia di attività produttiva 79)

Qualsiasi impresa del settore dei mangimi può partecipare al sistema QS. Ciascuna tipologia di attività produttiva per la quale l'azienda desidera partecipare al sistema QS deve essere certificata separatamente.

1.2 Responsabilità

È responsabilità del partner di sistema

- rispettare i requisiti,
- fornire la documentazione completa e corretta,
- Controlli interni
- Attuazione, opportuna e nel rispetto dei termini, delle misure correttive
- utilizzare correttamente il marchio e l'etichettatura dei prodotti nonché procurarsi
- i mangimi da stabilimenti ufficialmente registrati e/o riconosciuti (a norma dell'Articolo 5, paragrafo 6 del **Regolamento (CE) n. 183/2005**).

Egli è tenuto a rispettare sempre i requisiti del sistema QS ed essere sempre in grado di comprovare tale rispetto. Egli è tenuto, inoltre, a garantire che, oltre ai requisiti indicati nelle presenti Linee guida e agli altri requisiti QS applicabili (ad es. Regolamento Generale, Linee guida Certificazione, Linee guida Monitoraggio), vengano osservate anche le norme giuridiche in vigore nel Paese dove i prodotti vengono realizzati nonché quelle del Paese in cui tali prodotti vengono immessi sul mercato dal partner di sistema.

1.3 Riconoscimento di altri standard

Tutte le aziende che vogliono partecipare al sistema QS devono aver prima predisposto e verificato nel corso di un audit un sistema di qualità standardizzato. Le aziende già certificate secondo un altro sistema di gestione della qualità o standard possono utilizzare tale certificazione per partecipare al sistema QS, se lo standard è riconosciuto da QS. Si distingue tra due tipi di riconoscimento:

- riconoscimento di sistemi di gestione della qualità certificati: le aziende che sono certificate secondo uno dei sistemi QM riconosciuti da QS possono farsi accreditare nel corso dell'audit per i capitoli da 2.3 a 2.8. Per ulteriori informazioni in tal senso si veda il Capitolo 2.2. I sistemi QM attualmente riconosciuti nell'audit QS sono descritti nell'Allegato 9.1.

⇒ Capitolo 2.2 Certificazione QM separata



- riconoscimento di audit/certificati di altri enti normatori: è stato concordato un mutuo riconoscimento con diversi enti normatori per semplificare i rapporti internazionali nella fornitura dei mangimi. I partner di sistema che fanno accreditare il proprio audit da un altro ente normatore possono avere frequenze di audit divergenti. Nell'Allegato 9.1 sono descritti quali settori e con che modalità le aziende possono sfruttare tale riconoscimento.

⇒ Allegato 9.1 Standard riconosciuti

Se nell'ambito della certificazione di raggruppamento per il commercio, il trasporto nonché l'immagazzinamento e la movimentazione, il raggruppamento (gruppo imprenditoriale) è costituito da aziende giuridicamente indipendenti, occorre esaminare i capitoli 2.3 – 2.8. in merito alla sede centrale del raggruppamento (centrale). In tale ambito non è possibile riconoscere un sistema QM certificato a parte.

1.4 Particolarità per la partecipazione al sistema

Per determinati processi produttivi, aziende o canali commerciali sussistono particolarità, qui di seguito illustrate, per la certificazione e la partecipazione al sistema.

Aziende che effettuano essiccazione o essiccazione per conto terzi

A seconda del prodotto e del processo di essiccazione, gli impianti di essiccazione vanno certificati come segue:

Merce da essiccare	L'impianto di essiccazione è proprietario della merce?	Tipo di essiccazione	È necessaria una certificazione?
Prod. agricolo primario o mangimi	No, la merce è essiccata per conto terzi	Indiretta	No
Prod. agricolo primario o mangimi	No, la merce è essiccata per conto terzi	Diretta	Sì, come produttore (incluso il monitoraggio dell'essiccazione)
Prod. agricolo primario	Sì, essiccazione del raccolto dell'agricoltore stesso	Indiretta	No
Prod. agricolo primario	Sì, essiccazione del raccolto dell'agricoltore stesso	Diretta	Sì, come produttore (incluso il monitoraggio dell'essiccazione)
Mangimi	Sì, la merce viene commercializzata	Indiretta o diretta	Sì, come commerciante (per l'essiccazione diretta monitoraggio aggiuntivo)
Mangimi	No, la merce viene stoccata	Indiretta o diretta	Sì, come gestore di magazzino (per l'essiccazione diretta valutazione dei rischi)
Materiale diverso dai mangimi	Sì	Indiretta o diretta (per la produzione di mangime)	Sì, come produttore (incluso il monitoraggio dell'essiccazione)
Materiale diverso dai mangimi	No, la merce è prodotta per conto terzi	Indiretta o diretta (per la produzione di mangime)	Sì, come produttore (incluso il monitoraggio dell'essiccazione)



Aziende che effettuano il Private Labelling (Private Labeller)

Tutte le aziende che distribuiscono come merce QS con il proprio marchio o con il proprio nome mangimi prodotti da un'altra azienda effettuano il cosiddetto Private Labelling. A tal fine il Private Labeller può far produrre i mangimi da un'altra azienda (produttore in conto terzi) secondo i propri requisiti oppure acquistare senza requisiti e distribuire la merce con il proprio nome. Sia il produttore sia il committente (Private Labeller) sono soggetti all'obbligo di certificazione QS. In ogni caso deve sussistere un accordo tra il produttore e il Private Labeller. Per maggiori dettagli si veda il Capitolo 3.27.

⇒ Capitolo 3.27 Requisiti per il Private Labelling

Produttori di alimenti con sottoprodotto mangimi

I produttori di alimenti che producono mangimi come sottoprodotto fanno parte della catena dei mangimi e pertanto sono soggetti all'obbligo di certificazione come produttori di mangimi. I requisiti per i mangimi vanno pertanto integrati nel sistema di garanzia di qualità e nel sistema HACCP interni dell'azienda. È possibile anche utilizzare i sistemi di controllo e documentazione già disponibili che dimostrano l'adempimento dei requisiti.

Coordinatori di sistema per la sottoscrizione dell'impegno contrattuale dei produttori di materie prime per mangimi

In presenza di determinati presupposti, i produttori di materie prime per mangimi hanno la possibilità di partecipare al sistema QS mediante un coordinatore di sistema. Il coordinatore di sistema

- rappresenta una struttura organizzativa che riunisce diverse piccole aziende economicamente indipendenti e le inserisce all'interno del sistema QS.
- trasmette alla QS Qualität und Sicherheit GmbH tutte le informazioni necessarie ai fini della valutazione delle dimensioni dell'azienda e della decisione se un'impresa possa partecipare al sistema QS direttamente o mediante un coordinatore di sistema nonché sulla gamma di prodotti e sulla quantità annua di mangimi prodotti. Spetta alla QS Qualität und Sicherheit GmbH decidere se un'azienda può partecipare o meno al sistema QS mediante un coordinatore di sistema.
- funge da partner di sistema (partner contrattuale) all'interno del sistema QS. Ogni produttore di materie prime per mangimi organizzato dal coordinatore di sistema rappresenta una sede del coordinatore stesso e viene autorizzato in qualità di suo stabilimento. Ai fini dell'accreditamento del produttore è necessaria la certificazione di tale stabilimento da parte di un laboratorio di certificazione accreditato da QS.
- impegna i produttori all'interno del sistema QS mediante le loro dichiarazioni di partecipazione.
- è il referente per QS.
- organizza:
 - le richieste di adesione
 - la gestione dei dati anagrafici
 - l'audit QS
 - la partecipazione al monitoraggio dei mangimi mediante la creazione di un accesso alla banca dati per i produttori di materie prime per mangimi per l'inserimento dei dati del campionamento
 - su richiesta dell'azienda, consulenze per l'introduzione del sistema QM o del programma HACCP per i mangimi nonché
 - su richiesta, consulenza alle aziende per l'attuazione di misure e per la correzione di eventuali irregolarità riscontrate durante il controllo indipendente.

Piccoli produttori di materie prime per mangimi

Ai piccoli produttori (produzione di materie prime per mangimi per una quantità inferiore alle 1.000 t di sostanza secca all'anno) si applicano le **Linee guida Ispezione QS per piccoli produttori di materie prime per mangimi**.



Molini miscelatori mobili

Alle aziende che gestiscono molini miscelatori mobili si applicano le **Linee guida Ispezione QS per molini miscelatori mobili**. In caso di sola macinatura dei mangimi senza miscela, non è necessario alcun accreditamento QS per l'impianto.

Fornitori di servizi di trasporto e immagazzinamento

Le aziende che desiderano farsi certificare secondo il sistema QS esclusivamente per il trasporto e/o l'immagazzinamento e la movimentazione devono registrarsi nella piattaforma software. I laboratori di certificazione provvederanno a far sottoscrivere loro il relativo impegno contrattuale. Le aziende non sottoscrivono con QS alcun contratto di sistema e non ottengono alcun diritto di utilizzare il marchio di qualità QS.

⇒ *Il modello di Contratto integrativo tra laboratori di certificazione e fornitori di servizi di trasporto, immagazzinamento e movimentazione di mangimi è pubblicato sul sito QS (www.q-s.de).*

Certificazione di raggruppamento per commercianti, magazzini o fornitori di servizi di spedizione

Se un'azienda ha più sedi di vendita o magazzini, o se un operatore logistico opera in diverse sedi, le dette sedi possono essere sottoposte ad audit nell'ambito di una certificazione di raggruppamento.

⇒ Vedere le Linee guida Certificazione

Una certificazione di raggruppamento è possibile per:

- le aziende con una sede centrale e più sedi di magazzinaggio, trasporto o vendita, appartenenti al cento per cento a un'azienda
- un gruppo di aziende riunitesi in un consorzio di qualità e costituenti un gruppo imprenditoriale. Nel caso del gruppo imprenditoriale non è necessario che si tratti di un'unità giuridica.

I seguenti presupposti devono essere soddisfatti affinché sia possibile procedere a una certificazione di raggruppamento:

- L'azienda o il gruppo imprenditoriale ha una sede centrale avente ella stessa una certificazione che copre tutte le attività rilevanti, nonché costituente il punto dal quale vengono pianificate e dirette tutte le attività delle sedi connesse. Tutte le sedi sono inglobate nel sistema QM della centrale.
- In tutte le sedi il lavoro si svolge applicando gli stessi metodi e procedure.
- In tutte le sedi la centrale effettua audit interni.
- Dalla sede centrale possono emanare misure correttive applicabili a tutte le sedi.
- L'azienda è in grado di dimostrare l'acquisizione, l'analisi ed eventualmente l'aggiustamento di tutti i dati delle sedi in merito a:
 - manuale sistema
 - valutazione management
 - gestione reclami
 - misure correttive
 - pianificazione di audit interni
 - monitoraggio mangimi (commercio)
 - stato di certificazione dei fornitori, a condizione che le sedi acquistino e commercializzino mangimi (commercio) indipendentemente dalla centrale



Nel caso di un gruppo imprenditoriale deve esistere un accordo di certificazione di raggruppamento tra la centrale e tutte le aziende appartenenti al gruppo imprenditoriale. L'accordo di certificazione di raggruppamento deve regolare i seguenti punti:

- Sistema QM: viene coordinato dalla centrale per tutte le aziende appartenenti al gruppo imprenditoriale, in considerazione anche dei punti sottoelencati
- Protezione dati: la centrale, attraverso la banca dati QS, ha accesso ai dati primari e ai dati di monitoraggio mangimi di tutte le aziende partecipanti. Se essa è anche in grado di inserire e modificare tali dati, questo punto va chiarito con le aziende partecipanti
- Rapporti di audit: la centrale e tutte le aziende appartenenti al gruppo imprenditoriale ricevono lo stesso rapporto di audit, dal quale sono evincibili, tra l'altro, le irregolarità identificate nonché le misure correttive
- Riconoscimenti da parte di altri enti di normazione: se almeno una delle sedi partecipanti al raggruppamento ha bisogno di un riconoscimento da parte di altri enti di normazione, occorre eseguire annualmente la certificazione di raggruppamento (⇒ Allegato 9.1 Standard riconosciuti)

Onde permettere a un gruppo imprenditoriale l'ottenimento della certificazione di raggruppamento, occorre che la centrale comunichi all'ufficio QS quali aziende con quali sedi fanno parte del raggruppamento, nonché che presenti i relativi accordi di certificazione di raggruppamento. Anche le modifiche sono da comunicare all'ufficio QS.

Gli operatori logistici possono ottenere una certificazione per il tramite di un gruppo imprenditoriale a condizione di trasportare e immagazzinare mangimi (esclusivamente) per la sede centrale (centrale).

Ulteriori informazioni sulla certificazione di raggruppamento sono desumibili dalle **Linee guida Certificazione**.

2 Requisiti generali

Il Capitolo 2 contiene i requisiti generali per la gestione della qualità e per il programma HACCP. Tutte le aziende che desiderano farsi certificare in conformità alle presenti Linee guida sono tenute a rispettare il contenuto di tale capitolo.

2.1 Requisiti generali del sistema

2.1.1 Dati dell'azienda

I dati anagrafici devono essere inseriti nella piattaforma software e tenuti costantemente aggiornati. Le informazioni minime obbligatorie da inserire sono:

- denominazione/ragione sociale
- indirizzo dell'azienda e di tutte le sue sedi
- legale rappresentante
- numero di telefono e fax, indirizzo e-mail
- riferimenti del responsabile per la gestione delle crisi

Per i produttori e commercianti di mangimi è fatto obbligo di aggiornare nella banca dati QS sotto "Assortimento prodotti" tutti i mangimi prodotti/commercializzati come merce QS. L'assortimento prodotti deve essere citato nell'audit. In caso di modifiche (ad es. integrazione di un nuovo gruppo di prodotti) tra un audit e l'altro è fatto obbligo di informarne il laboratorio di certificazione. Spetta al laboratorio di certificazione aggiornare l'assortimento.

NB: le sedi e le attività produttive per le quali non deve più essere fatta alcuna certificazione vanno cancellate dalla piattaforma software QS.

In caso di sedi coordinate l'inserimento e la gestione dei dati anagrafici sono a cura del coordinatore di sistema. Eventuali modifiche ai suddetti dati devono essere comunicate immediatamente al coordinatore di sistema.



NB: nelle istruzioni "Dati anagrafici mangimi" è illustrato come gestire i dati anagrafici. Tale documento è reperibile sul sito www.q-s.de, Databases, Support, Instructions, Database Instructions.

2.1.2 [K.O.] Registrazione e riconoscimento

Secondo il **Regolamento (CE) N. 183/2005** ciascuna impresa del settore dei mangimi deve essere registrata o riconosciuta ufficialmente.

I partner di sistema devono essere in grado di provare la registrazione e l'eventuale riconoscimento ufficiali (a norma degli **Artt. 9/10 del Regolamento (CE) N. 183/2005**). Essi devono altresì provare il riconoscimento anche per le attività che necessitano di un ulteriore accreditamento in base ad altri requisiti in materia di mangimi.

NB: il documento "Registrazione e riconoscimento delle imprese del settore dei mangimi" contiene maggiori informazioni in tal senso.

2.1.3 [K.O.] Gestione degli eventi e delle crisi

QS ha creato un sistema completo per la gestione delle crisi che supporta attivamente i partner di sistema in caso di eventi o crisi. I partner di sistema devono informare tempestivamente QS e, se previsto per legge, le autorità competenti in caso di eventi critici e richiami pubblici della merce, qualora ciò sia rilevante per il sistema QS.

Gli eventi critici sono situazioni che nel loro complesso costituiscono o possono costituire un pericolo per l'uomo, gli animali, l'ambiente, il valore patrimoniale o il sistema QS. In particolare nei casi in cui

- si verificano irregolarità nell'acquisto, nella produzione o nella distribuzione della merce che possono pregiudicare la sicurezza dei mangimi o degli alimenti,
- vengono avviate delle indagini per violazioni alle norme sulla sicurezza dei mangimi o degli alimenti o
- vengono effettuate ricerche, relazioni critiche o proteste pubbliche per questioni di sicurezza dei mangimi o degli alimenti,

è fatto assoluto obbligo ai partner di sistema di informare QS.

Tutti i partner di sistema devono conservare il foglio degli eventi per poter fornire a chi di dovere tutte le informazioni necessarie qualora si verificano tali eventi. Inoltre, tutti i partner di sistema devono nominare un responsabile per le crisi che sia reperibile in qualsiasi momento.

È fatto obbligo di definire, introdurre e verificare ad intervalli regolari, una volta all'anno (ca. ogni 12 mesi), una procedura di comportamento da osservare in caso di eventi e crisi. Tale procedura deve comprendere almeno i seguenti punti:

- comitato anticrisi
- elenco numeri d'emergenza
- procedura per il richiamo e il ritiro dei prodotti
- piano di comunicazione
- informazione ai clienti

 Foglio degli eventi, procedura di comportamento da osservare in caso di eventi e crisi

2.1.4 [K.O.] Tracciabilità

Tutte le aziende sono tenute a predisporre sistemi e processi di tracciabilità (v. **Regolamento (CE) n. 178/2002**) che garantiscano che, entro 24 ore dal contatto con il partner di sistema, ove richieste, siano disponibili presso QS le informazioni relative alla tracciabilità. È fatto obbligo di trasmettere le seguenti informazioni a clienti e fornitori (un livello superiore e uno inferiore) predisposte in formato elettronico (per es. tabella Excel o altri formati file consueti):

- nome, indirizzo e numero di telefono
- ID QS o codice sede (se si tratta di un partner di sistema QS)



- tipo e quantità di prodotti forniti
- data di consegna
- numero di lotto o partita (se presente) che garantisca la determinazione dell'origine dei mangimi.

I processi interni per la tracciabilità devono essere strutturati in modo tale che le relative informazioni siano raccolte entro quattro ore.

NB: QS ha predisposto un documento che le aziende possono utilizzare per la trasmissione elettronica dei dati di clienti e fornitori. La tabella è disponibile sul sito di QS (www.q-s.de) al menu "Downloads" come documento Gestione degli eventi.

 Tabella Excel predisposta da QS per la trasmissione delle informazioni sui clienti/Documento QS Gestione degli eventi (o documento simile)

2.2 Certificazione QM separata

2.2.1 Riconoscimento di un certificato QM

Le aziende con un sistema QM certificato separatamente nell'ambito dei mangimi possono farsi riconoscere nel corso dell'audit QS per i requisiti dei Capitoli da 2.3 a 2.8 delle presenti Linee guida. Per i sistemi QM riconosciuti da QS si veda l'Allegato 9.1.

Una verifica dei punti di cui ai Capitoli da 2.3 a 2.8 nel corso dell'audit QS non è quindi necessario. Nel caso delle aziende produttrici di alimenti che producono mangimi come sottoprodotto, tuttavia, è da verificare se il sistema QM comprende il settore mangimi, qualora ciò non sia espressamente specificato sul certificato. Qualora il settore mangimi non sia contemplato sul certificato, nel corso dell'audit vanno verificati i tre criteri dei Capitoli da 2.3 a 2.8 per valutare se il settore mangimi è stato integrato nel sistema QM.

⇒ Allegato 9.1 Standard riconosciuti

NB: *nell'ambito della certificazione di raggruppamento per il commercio, il trasporto nonché l'immagazzinamento e la movimentazione, il riconoscimento di un sistema QM certificato a parte è possibile solo se il certificato QM è applicabile a tutte le sedi incluse nel raggruppamento.*

2.3 Creazione di un sistema di gestione della qualità

2.3.1 Definizione dell'ambito di applicazione

È fatto obbligo all'azienda di creare, documentare, realizzare e mantenere un sistema di gestione della qualità (sistema QM), migliorandone costantemente l'efficacia. A tale scopo l'azienda deve provvedere affinché i prodotti e i servizi garantiscano la sicurezza dei mangimi. L'azienda deve:

- rilevare e determinare l'ambito di applicazione del sistema QM. L'ambito di applicazione deve comprendere almeno le attività relative ai mangimi per le quali l'azienda è responsabile.
 - La responsabilità dell'azienda inizia laddove termina la responsabilità del livello precedente (fornitore) e termina dove ha inizio la responsabilità del livello successivo (cliente).
 - L'azienda è tenuta a specificare tutti i mangimi che mette in commercio, lavora, raffina o distribuisce come merce QS.
 - L'azienda deve altresì descrivere tutte le attività che possono influenzare i mangimi in una sede. Bisogna assicurarsi che altre attività espletate nello stabilimento non pregiudichino la sicurezza di detti mangimi.
 - Quando un'azienda decide di separare uno dei propri processi, bisogna assicurarsi che anche tali processi soddisfino i requisiti delle presenti Linee guida.
- determinare la successione e le interazioni dei processi e individuare tutti i punti critici di controllo nel processo produttivo che possono avere un effetto negativo sulla sicurezza dei mangimi.
- determinare i metodi e i criteri necessari ad assicurare lo svolgimento e la gestione efficaci di tali processi.
- assicurare la disponibilità delle risorse ed informazioni necessarie allo svolgimento e al monitoraggio dei processi.



- monitorare, misurare, verificare ed analizzare tali processi.
- adottare le misure necessarie a raggiungere gli obiettivi di qualità e a migliorarsi costantemente.

2.3.2 Motivazione delle esclusioni

L'azienda deve integrare nell'ambito di applicazione del sistema QM i propri stabilimenti e processi in cui avvengono le attività di produzione, trattamento o trasformazione, distribuzione, immagazzinamento, carico o trasporto di mangimi QS. Le esclusioni devono essere motivate.

2.4 Requisiti per la documentazione

2.4.1 [K.O.] Documentazione e manuale per la gestione della qualità

Al fine di consentire una gestione sistematica e coerente dei processi rilevanti ai fini qualitativi, l'azienda deve predisporre l'opportuna documentazione e un manuale QM. Tale documentazione deve descrivere o fare riferimento a tutte le informazioni e ai criteri di lavoro, ad es. istruzioni sui processi e fasi di lavoro, moduli o liste di controllo per i relativi processi, al fine di garantire un'efficace gestione di tali processi.

Tutta la documentazione va conservata per poter tracciare il ciclo produttivo di qualsiasi partita di mangime immessa in commercio e individuare le responsabilità in caso di irregolarità.

La documentazione deve contenere o fare riferimento almeno ai seguenti elementi:

- politica e obiettivi di qualità
- ambito di applicazione del sistema QM, inclusi i dettagli e i motivi di eventuali esclusioni
- tutti i processi, istruzioni, registrazioni e simili, necessari per l'attuazione di questo standard e il mantenimento del sistema QM
- descrizione dell'interazione dei processi del sistema QM
- struttura documentale del sistema QM avviato
- tutte le autorizzazioni, registrazioni e i riconoscimenti necessari previsti dalla normativa sui mangimi
- documenti HACCP
- tutti i dati relativi a processo, azioni, audit e ispezioni nonché rapporti necessari per questo standard.

2.4.2 Controllo di documenti e registrazioni

È fatto obbligo di controllare i documenti e le registrazioni richieste dalle presenti Linee guida. A tal fine bisogna avviare una procedura documentata per determinare le misure di controllo necessarie per:

- approvare l'adeguatezza dei documenti prima della loro pubblicazione
- valutare i documenti, se necessario, aggiornarli e autorizzarli nuovamente (per es. in caso di modifiche tecniche o revisioni delle presenti Linee guida)
- assicurarsi che le modifiche e lo stato attuale di elaborazione dei documenti siano indicati
- assicurarsi che siano disponibili le versioni vigenti dei relativi documenti nei vari ambiti di lavoro in cui vengono effettuate le attività
- assicurarsi che i documenti e le registrazioni siano e rimangano sempre reperibili, chiaramente leggibili e facilmente riconoscibili
- assicurarsi che i documenti di origine esterna siano contrassegnati come tali e opportunamente diffusi
- impedire l'utilizzo non intenzionale di documenti vecchi, indicandoli opportunamente come tali nel caso in cui per qualsivoglia motivo debbano essere conservati.

È fatto obbligo di determinare la responsabilità per l'aggiornamento, la documentazione, la distribuzione e l'archiviazione dei documenti per la gestione della qualità.

2.4.3 Termini di conservazione

È fatto obbligo di adottare e attuare in azienda un processo che regoli l'archiviazione e la registrazione dei documenti di rilevanza.

I documenti e le registrazioni devono essere conservati per almeno due anni, fatto salvo che nel singolo caso non siano stabiliti per legge tempi più lunghi, in conformità all'obbligo di prestare la massima attenzione e fornire la documentazione di prova nei confronti di terzi.



2.5 Responsabilità della direzione di massimo livello

2.5.1 Obblighi della direzione di massimo livello

La direzione di massimo livello è tenuta a comprovare il proprio obbligo di sviluppo del sistema QM e del costante miglioramento dell'efficacia del sistema

- trasmettendo all'azienda l'importanza dell'adempimento dei requisiti dei clienti e di quelli previsti per legge o stabiliti dalle autorità competenti,
- determinando la politica di qualità,
- assicurandosi che vengano fissati gli obiettivi di qualità,
- effettuando una valutazione della gestione almeno una volta all'anno,
- mettendo a disposizione le risorse necessarie.

2.5.2 Politica di qualità

La direzione di massimo livello deve assicurarsi che la politica di qualità

- sia adeguata allo scopo perseguito dall'azienda,
- includa l'obbligo di adempimento dei requisiti e del costante miglioramento dell'efficacia del sistema QM, soprattutto per garantire la qualità dei prodotti e dei servizi nonché della sicurezza dei mangimi,
- offra un quadro di riferimento per determinare e valutare gli obiettivi di qualità,
- sia trasmessa e capita all'interno dell'azienda e
- ne sia continuamente valutata l'adeguatezza.

La politica di qualità deve comprendere la sicurezza dei prodotti e l'igiene dei mangimi nonché le aspettative e le necessità dei clienti dei mangimi.

La direzione di massimo livello deve fissare e mettere per iscritto la propria politica di qualità e i propri obiettivi concreti in riferimento alla sicurezza dei mangimi.

2.5.3 Programmazione

La direzione di massimo livello deve assicurarsi che siano fissati gli obiettivi di qualità per i settori funzionali e i livelli interessati all'interno dell'azienda. Gli obiettivi di qualità devono comprendere i requisiti dei prodotti, essere misurabili e conformi alla politica di qualità.

Nell'ambito degli obiettivi concreti, ai fini della sicurezza dei mangimi, bisogna definire gli standard di qualità per i parametri di processo e produzione più importanti, ad es. in riferimento alla precisione di dosaggio e di miscelazione, al grado di propagazione, alle condizioni igieniche.

È fatto obbligo di implementare un sistema di tracking degli obiettivi che sfrutti il monitoraggio a cadenza almeno annuale degli obiettivi come strumento di controlling e che consenta di documentare l'efficacia del sistema di gestione della qualità.

La direzione di massimo livello deve assicurarsi che:

- venga attuata la programmazione del sistema QM per soddisfare i requisiti dati e raggiungere gli obiettivi di qualità e
- venga mantenuto il funzionamento del sistema QM qualora vengano programmate ed attuate modifiche allo stesso.

2.5.4 Responsabilità, poteri e comunicazione

La direzione di massimo livello deve assicurarsi che le responsabilità e i poteri che influiscono sulla qualità di prodotti e servizi siano fissati e resi noti all'interno dell'azienda.

Ciò vale in particolare per coloro che necessitano della libertà organizzativa al fine di

- prevenire irregolarità nei prodotti e servizi, anche quando queste sono conseguenza di singoli processi o del sistema QM,
- identificare e documentare irregolarità nei prodotti e servizi,



- monitorare l'attuazione delle misure correttive e
- organizzare il successivo trattamento dei prodotti difettosi in modo che vengano rispettati in particolare i requisiti relativi alla qualità dei prodotti.

È fatto obbligo di stabilire le responsabilità all'interno dell'azienda mediante un organigramma.

Ai fini del rilascio di una certificazione di raggruppamento in favore di un gruppo imprenditoriale, occorre creare un organigramma che rappresenti l'intero raggruppamento (la centrale nonché tutte le aziende associate e le loro sedi).

È fatto obbligo di nominare un dipendente qualificato come responsabile delle attività inerenti i mangimi.

La direzione di massimo livello deve nominare un responsabile della qualità che, indipendentemente dalle altre responsabilità, abbia la responsabilità e il potere di fare quanto segue:

- assicurarsi che vengano avviati, attuati e mantenuti i processi necessari per il sistema QM,
- informare la direzione di massimo livello sull'efficacia del sistema QM e sull'eventuale necessità di apportare miglioramenti e
- prodigarsi per promuovere la consapevolezza relativa alla sicurezza dei mangimi all'interno dell'intera azienda.

La direzione di massimo livello deve assicurarsi che all'interno dell'azienda siano adottate opportune vie di comunicazione e che l'efficacia del sistema QM venga comunicata, ad es. attraverso incontri sulla qualità a tutti i livelli e nel team HACCP.

2.5.5 [K.O.] Valutazione della gestione

La direzione di massimo livello deve valutare il sistema QM almeno una volta all'anno per assicurarsi della sua adeguatezza ai fini dell'attuazione dei requisiti previsti nelle presenti Linee guida. È fatto obbligo di effettuare una valutazione dei possibili miglioramenti al sistema QM e della necessità di modificare il sistema QM, inclusi la politica e gli obiettivi di qualità. La valutazione della gestione deve comprendere anche le seguenti informazioni:

- risultati del monitoraggio dei mangimi
- risultati della verifica del programma HACCP
- valutazione dei fornitori
- risultati degli audit interni ed esterni
- feedback dei clienti
- efficacia dei processi e conformità dei prodotti
- stato delle misure preventive e correttive
- misure conseguenti alle precedenti valutazioni della gestione
- modifiche all'interno dell'azienda che possono ripercuotersi sul sistema QM
- miglioramenti raccomandati

I risultati della valutazione della gestione devono comprendere decisioni e misure in relazione a quanto segue:

- miglioramento dell'efficacia del sistema QM
- miglioramento dei prodotti in relazione ai requisiti dei clienti e delle presenti Linee guida
- risorse necessarie

2.6 Gestione delle risorse

2.6.1 Approntamento delle risorse

L'azienda deve individuare e mettere a disposizione le risorse necessarie per

- attuare e mantenere il sistema QM, migliorandone costantemente l'efficacia
- e garantire la sicurezza dei mangimi.



2.6.2 Risorse umane

Il personale che svolge attività che influenzano la sicurezza dei mangimi deve essere in possesso delle adeguate competenze acquisite mediante opportuna educazione scolastica, formazione, capacità ed esperienza. Pertanto l'azienda deve

- individuare le competenze necessarie per il personale,
- provvedere a corsi di formazione a cadenza almeno annuale per coprire il fabbisogno,
- valutare l'efficacia delle misure adottate,
- assicurarsi che il personale sia consapevole dell'importanza e del significato della propria attività lavorativa e sappia come contribuire al raggiungimento degli obiettivi di qualità e
- tenere opportune registrazioni relativamente a educazione, formazione, capacità ed esperienza.

2.6.3 Infrastrutture

L'azienda deve individuare, mettere a disposizione e mantenere le infrastrutture necessarie al raggiungimento della conformità ai requisiti delle presenti Linee guida e dei prodotti. Fanno parte delle infrastrutture, ove pertinenti:

- edifici, posti e luoghi di lavoro e relativi impianti (quali attrezzi e macchinari)
- attrezzatura di processo (sia hardware sia software) e
- servizi a supporto (quali trasporto o comunicazione).

Le attività di produzione, immagazzinamento e trasporto devono avvenire in un ambiente lavorativo che non influenzi negativamente la qualità dei mangimi.

2.6.4 Ambiente lavorativo

L'ambiente di lavoro deve essere tale da garantire il rispetto della conformità alle presenti Linee guida e ai requisiti dei prodotti, in particolare in riferimento alla garanzia di qualità. Tra questi rientrano le norme per l'allestimento aziendale, la manutenzione ordinaria e straordinaria, la pulizia, la disinfestazione, l'igiene personale e il controllo dei rifiuti.

2.7 Realizzazione dei prodotti e fornitura dei servizi

2.7.1 Pianificazione dei processi

L'azienda è tenuta a pianificare, sviluppare e valutare tutti i processi e servizi a condizioni controllate. A tal fine, l'azienda deve, ove opportuno, tener conto di quanto segue:

- requisiti relativi a prodotto e obiettivi di qualità,
- requisiti di legge e delle autorità competenti in riferimento a prodotto e processo,
- requisiti pertinenti contenuti nelle presenti Linee guida,
- requisiti non forniti dai clienti che, tuttavia, sono necessari per l'utilizzo previsto o stabilito dei mangimi, ove noto, e
- norme per la manipolazione dei mangimi per evitare eventuali danni o deterioramenti.

Le attività di pianificazione e valutazione devono essere effettuate prima del trasferimento dell'obbligo di consegna nei confronti del cliente.

I processi produttivi devono essere descritti includendo gli eventuali punti critici di controllo. È fatto obbligo di determinare le procedure per il controllo dei punti critici di controllo.

⇒ Capitolo 2.9. Programma HACCP

È fatto obbligo di documentare la descrizione dei processi in piani di processo e diagrammi di flusso dall'acquisto delle materie prime fino alla spedizione ovvero al carico dei mangimi (dall'assunzione della responsabilità fino alla sua trasmissione al cliente). Tale descrizione deve essere fatta e verificata dal team HACCP. In tale piano va descritta la procedura per il controllo del processo in riferimento alla sicurezza di tutte le sue fasi rilevanti.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



I processi devono essere strutturati in modo tale da non pregiudicare le caratteristiche chimiche, fisiche e microbiologiche del mangime (v. anche programma HACCP) e da rispettare le specifiche del prodotto.

È fatto obbligo di ripetere la verifica delle fasi di processo ad ogni modifica allo stesso per poter determinare e valutare tempestivamente le modifiche e le novità introdotte, per es. i rischi per la sicurezza dei prodotti. L'esecuzione della verifica va fissata in un piano.

2.7.2 Processi relativi ai clienti

L'azienda deve stabilire e attuare regole efficaci per la comunicazione con i clienti in merito ai seguenti punti:

- informazioni sui mangimi
- richieste, contratti o elaborazione degli ordini incluse le modifiche
- feedback dei clienti, inclusi i reclami

2.7.3 Sviluppo

In caso di nuovi o ulteriori sviluppi di prodotti e processi è fatto obbligo di rispettare le disposizioni contenute in queste Linee guida.

2.7.4 Processo di approvvigionamento

L'azienda deve assicurarsi che i prodotti e i servizi acquistati soddisfino i requisiti fissati per l'approvvigionamento. La tipologia e l'entità del monitoraggio dei prodotti/servizi acquistati dipendono dall'influenza del prodotto acquistato sulla successiva realizzazione del prodotto o sul prodotto finale.

L'azienda è tenuta a stabilire dei processi per assicurarsi che vengano rispettati i requisiti specifici delle presenti Linee guida in riferimento ai prodotti acquistati.

È fatto obbligo all'azienda di sottoscrivere accordi scritti con i fornitori di servizi che influenzano la qualità dei mangimi.

2.7.5 [K.O.] Valutazione dei fornitori

È fatto obbligo all'azienda di valutare e scegliere tutti i fornitori rilevanti ai fini della sicurezza dei mangimi in base ai loro prodotti e servizi e competenze in conformità ai requisiti dell'azienda e delle presenti Linee guida. È fatto obbligo di stabilire criteri per la scelta, la valutazione e la nuova valutazione dei fornitori. L'azienda è tenuta a registrare i risultati delle valutazioni e le misure necessarie. Essa deve altresì disporre di elenchi aggiornati dei fornitori di prodotti e servizi. È fatto obbligo di effettuare una valutazione dei fornitori almeno una volta all'anno per valutare se sono ancora adeguati. L'azienda deve creare un sistema di blocco e approvazione dei fornitori. La valutazione deve riguardare la capacità dei fornitori di adempiere agli accordi presi (presupposti di base quali ad es. possesso dell'autorizzazione alla fornitura) e l'adeguatezza dei prodotti forniti (effettiva fornitura ad es. secondo le specifiche). In caso di acquisto di mangimi da un fornitore non certificato secondo l'Allegato 9.2 (Regole di gatekeeping), è fatto obbligo di inserire tale fornitore nella valutazione dei fornitori.

2.7.6 Produzione e fornitura di servizi

L'azienda deve programmare ed effettuare la produzione e la fornitura di servizi a condizioni controllate. Le condizioni controllate comprendono, ove pertinente:

- dati che descrivono le caratteristiche del prodotto,
- istruzioni di lavoro, ove necessarie,
- utilizzo di opportuni dispositivi,
- disponibilità e uso di strumenti di monitoraggio e misurazione,
- monitoraggi, misurazioni e verifiche e
- attività di approvazione e consegna nonché attività successive alla consegna.



2.8 Misurazione, analisi, verifica e miglioramento

2.8.1 Audit interni

L'azienda deve effettuare audit interni ad intervalli programmati al fine di determinare se il sistema QM soddisfa i requisiti delle presenti Linee guida e quelli stabiliti dall'azienda stessa.

Ogni anno è fatto obbligo di pianificare il programma di audit tenendo conto di tutti i processi rilevanti ai fini QS. L'azienda deve stabilire i criteri per l'audit, l'entità e i metodi, attuandoli tenendo conto dei precedenti risultati degli audit.

La scelta degli auditor interni e lo svolgimento degli audit devono garantire l'obiettività degli audit interni. Di conseguenza gli auditor non possono revisionare le proprie attività.

È fatto obbligo di registrare le responsabilità e i requisiti relativi alla programmazione ed effettuazione degli audit nonché di redigere un resoconto sui risultati degli audit.

Il responsabile per il settore sottoposto ad audit deve assicurarsi che vengano attuate senza ritardo ingiustificato le opportune misure per l'eliminazione degli errori riscontrati e delle relative cause. Le misure conseguenti devono comprendere la verifica delle misure adottate e il resoconto dei risultati della verifica.

2.8.2 Verifica del sistema di gestione della qualità

Almeno una volta all'anno l'azienda è tenuta a raccogliere ed analizzare i dati per comprovare l'idoneità e l'efficacia del sistema di gestione della qualità e per valutare in quale punto si possa attuare un continuo miglioramento della sua efficacia. Tale verifica deve comprendere i dati derivanti dal monitoraggio e dalla misurazione nonché dalle altre fonti rilevanti (ad. es. audit interni, risultati delle analisi, audit esterni, reclami, registrazioni, valutazioni). I risultati di questa verifica servono tra l'altro come dati di input per la valutazione della gestione.

2.8.3 Monitoraggio, misurazione e verifica

L'azienda deve attuare metodi opportuni per il monitoraggio e, ove pertinente, per la misurazione e la verifica del processo. Tali metodi devono mostrare che i processi sono in grado di raggiungere i risultati programmati. Se i risultati previsti non sono raggiunti, allora bisogna, ove opportuno, adottare misure correttive per garantire la conformità del prodotto. L'azienda deve anche monitorare, misurare e verificare i prodotti per accertarsi che siano rispettati i requisiti dei prodotti. Ciò deve avvenire in opportune fasi del processo produttivo.

È fatto obbligo di registrare tutti gli strumenti di monitoraggio, misurazione e verifica necessari alla dimostrazione della qualità dei mangimi. Nella misura in cui si renda necessario al fine di garantire risultati validi, gli strumenti di monitoraggio, verifica e misurazione devono:

- essere tarati o calibrati ad opportuni intervalli o prima dell'uso,
- essere prerogolati o regolati, ove necessario,
- essere contrassegnati in modo che lo stato di calibratura o taratura sia riconoscibile,
- essere protetti contro un eventuale sfasamento,
- essere protetti da eventuali danni durante la manipolazione, manutenzione e conservazione.

2.8.4 [K.O.] Controllo dei prodotti difettosi

L'azienda deve assicurarsi che il prodotto che non soddisfa i requisiti delle presenti Linee guida o delle norme di legge, sia contrassegnato e gestito in modo tale da impedirne l'uso o la consegna involontari. È fatto obbligo di fissare in una procedura documentata le misure di controllo e i rispettivi poteri e responsabilità per il contatto con i prodotti difettosi. In caso di mangimi irregolari, l'azienda è tenuta ad adottare una o più delle seguenti misure:



- eliminazione del difetto riscontrato
- esclusione dell'uso originariamente previsto se i prodotti non sono più idonei come mangimi; determinazione di un altro uso
- eventuale richiesta e rispetto di un'autorizzazione da parte della autorità competenti che ne permetta l'utilizzo, l'approvazione o l'accettazione
- ove necessario, corretto smaltimento del prodotto

È fatto obbligo di registrare il tipo di difetto, le misure conseguenti adottate e le eventuali autorizzazioni ottenute. Se è stata adottata una misura correttiva per un prodotto difettoso, allora è necessario provvedere ad una nuova verifica per provare la sua conformità ai requisiti.

2.8.5 Reclami dei clienti

L'azienda deve stabilire una procedura per l'elaborazione dei reclami dei clienti. Tale procedura deve comprendere quanto segue:

- registrazione delle caratteristiche del reclamo
- individuazione di un responsabile addetto all'elaborazione del reclamo
- registrazione del nome del cliente che ha presentato il reclamo
- registrazione del prodotto contestato
- analisi della causa del reclamo
- documentazione delle misure adottate per l'elaborazione del reclamo

In base alla gravità e alla frequenza dei reclami, è fatto obbligo di adottare efficaci misure correttive.

2.8.6 Miglioramento

L'azienda deve migliorare costantemente l'efficacia del sistema di gestione della qualità ricorrendo a politica di qualità, obiettivi di qualità, risultati degli audit, analisi dei dati, misure preventive e correttive nonché valutazione della gestione.

È fatto obbligo di adottare misure correttive per eliminare le cause dei difetti per impedire che si ripresentino nuovamente. A tal fine bisogna avviare una procedura documentata che stabilisca i requisiti per:

- la valutazione dei difetti (inclusi i reclami)
- l'identificazione della causa del difetto
- la valutazione della necessità di azioni per impedire il ripresentarsi del difetto
- l'identificazione e l'attuazione delle misure necessarie
- la registrazione dei risultati delle misure adottate
- la valutazione delle misure correttive adottate

L'azienda, inoltre, è tenuta a fissare misure preventive per eliminare le cause di possibili difetti futuri al fine di prevenirli. A tal fine bisogna avviare una procedura documentata che stabilisca i requisiti per:

- l'identificazione dei potenziali difetti e relative cause
- la valutazione della necessità di azioni per prevenire i difetti
- l'identificazione e l'attuazione delle misure necessarie
- le registrazioni dei risultati delle misure adottate
- la valutazione delle misure preventive adottate

2.9 Programma HACCP

2.9.1 [K.O.] Programma HACCP

Al fine di garantire la massima sicurezza dei mangimi, l'azienda deve creare, attuare e mantenere un sistema per il controllo dei rischi in conformità ai principi HACCP (Codex Alimentarius).

NB: per la creazione e l'attuazione di un programma HACCP specifico per l'azienda si può far riferimento al documento "Manuale HACCP per i mangimi", disponibile per il download sul sito www.q-s.de (Documents).



2.9.2 Team HACCP

La direzione di massimo livello deve nominare un team HACCP che introduca e mantenga il programma HACCP. Bisogna assicurarsi che il team HACCP possieda l'esperienza necessaria nei singoli reparti dell'azienda.

In caso di più team HACCP bisogna nominare un coordinatore che risponda del lavoro sistematico dei vari team HACCP.

2.9.3 Diagramma di flusso

Nei diagrammi di flusso è fatto obbligo di inserire ciascuna fase di processo, produzione e lavorazione in modo che contengano una rappresentazione schematica dell'intero processo (produttivo).

È possibile suddividere i diagrammi di flusso in un processo principale e più processi parziali. La creazione di un processo principale può aver senso se il processo è complesso in quanto costituito da numerose fasi parziali e se ci sono più flussi di prodotto in entrata e uscita.

2.9.4 Analisi dei rischi

Il programma HACCP deve basarsi sulla definizione dei rischi che devono essere evitati, esclusi o ridotti a livelli accettabili.

2.9.5 Punti critici di controllo (CCP)

È fatto obbligo di determinare i punti critici di controllo sul o sui livelli di processo in cui ciò è necessario al fine di evitare, escludere o ridurre a livelli accettabili un eventuale rischio.

2.9.6 Valori limite per i CCP

È fatto obbligo di definire i valori limite per tali punti critici di controllo, sulla base dei quali, in considerazione della necessità di evitare, escludere o ridurre al minimo i rischi rilevati, vengano distinti i valori accettabili da quelli non accettabili.

2.9.7 Monitoraggio e verifica dei valori limite per i CCP

È fatto obbligo di definire ed attuare procedure efficaci per il monitoraggio dei punti critici di controllo. Inoltre, è fatto obbligo di definire le procedure di verifica per stabilire se le misure indicate nei principi HACCP funzionano in modo completo ed efficace. Le procedure di verifica devono essere applicate secondo il piano CCP.

2.9.8 Misure correttive per i CCP

È fatto obbligo di definire misure correttive da attuare qualora il monitoraggio rilevi che un punto critico di controllo non è sotto controllo.

2.9.9 Responsabilità

Le responsabilità devono essere definite in un organigramma. Deve essere nominato almeno un sostituto.

2.9.10 RegISTRAZIONI

È fatto obbligo di creare documenti e registrazioni adeguati alla tipologia e alle dimensioni dell'impresa del settore dei mangimi al fine di poter comprovare l'applicazione delle misure indicate nel programma HACCP.



2.9.11 Verifica HACCP

Una volta all'anno è fatto obbligo di verificare l'attuazione del programma HACCP. In caso di modifiche ad un prodotto, ad un processo produttivo o ad una fase della produzione, della lavorazione, dell'immagazzinamento o della distribuzione rilevanti ai fini della verifica HACCP, l'impresa deve controllare ed eventualmente modificare il piano HACCP.



Ad es. manuale HACCP della sede, registrazioni dell'autocontrollo, liste di controllo, diagramma di flusso, organigramma, documentazione dei corsi

3 Requisiti per la produzione dei mangimi

Il Capitolo 3 tratta tutti i processi specifici della sede in relazione alla produzione di mangimi composti e materie prime per mangimi nonché additivi e premiscele, dall'acquisto delle materie prime per la produzione di mangimi fino all'immagazzinamento dei prodotti finiti e alla vendita delle merci presso lo stabilimento di produzione. È fatto obbligo alle aziende che producono mangimi composti e materie prime per mangimi nonché additivi e premiscele di rispettare questi requisiti.

3.1 Specifiche di prodotto dei mangimi

3.1.1 [K.O.] Descrizione dei mangimi prodotti

È fatto obbligo di descrivere ciascun mangime o gruppo di mangimi al fine di poter valutare la conformità dei prodotti ottenuti ai requisiti del produttore.

Tale specifica interna deve contenere almeno:

- denominazione univoca del prodotto (nome del prodotto)
- descrizione/destinazione d'uso del prodotto (incluse le caratteristiche sensoriali e fisiche)
- requisiti di legge
- indicazione dei limiti massimi consentiti dalla legge per gli agenti contaminanti chimici, microbiologici e fisici
- indicazioni sull'imballaggio
- indicazioni sulla data di scadenza
- componenti rilevanti

Per convenienza è possibile anche creare gruppi di prodotti. In tal caso bisogna fare attenzione in particolare che:

- siano rispettate le differenze tra i singoli prodotti e
- le condizioni di produzione e immagazzinamento siano analoghe.

Le specifiche del prodotto possono anche essere costituite da rimandi ad altri documenti, posto che siano contenute tutte le informazioni necessarie (ad es. scheda tecnica conforme alla lista positiva delle materie prime per mangimi o scheda di sicurezza).

In relazione ai prodotti, nella documentazione QM vanno disciplinati i seguenti punti:

- requisiti dei clienti
- norme per il contatto con i mangimi che hanno un contenuto troppo alto di sostanze indesiderabili



3.1.2 Informazioni per i clienti

È fatto obbligo di fornire ai clienti almeno le seguenti informazioni per l'utilizzo dei mangimi:

- istruzioni per l'uso ed eventuali raccomandazioni
- eventuali limitazioni all'uso previsto

Le istruzioni per l'uso devono descrivere almeno quanto segue:

- condizioni di movimentazione e immagazzinamento
- condizioni di trasporto e consegna.

3.1.3 **[K.O.]** Produzione di materie prime per mangimi: lista positiva

Le materie prime per mangimi prodotte da aziende certificate QS e destinate al sistema QS devono essere riportate nella "**Lista positiva delle materie prime per mangimi**".

3.2 Gestione delle materie prime

L'azienda è tenuta a stabilire processi che assicurino il rispetto dei requisiti specificati per il raggiungimento della qualità nell'utilizzo dei prodotti acquistati rilevanti ai fini della produzione di mangimi.

NB: *l'utilizzo di materie prime dichiarate non mangimi per la produzione di mangimi deve essere autorizzata dalla competente autorità di sorveglianza.*

3.2.1 Acquisto di prodotti agricoli primari non lavorati

I prodotti agricoli primari (tuberi, radici, cereali, piante oleaginose, ecc.) acquistati direttamente dall'agricoltore non sono soggetti all'obbligo di certificazione. Ciò vale sia per i prodotti primari acquistati come materie prime per gli alimenti sia per i prodotti primari destinati alla produzione di mangimi.

È fatto obbligo di tenere in considerazione nel programma HACCP eventuali influenze dei prodotti agricoli primari sulla sicurezza dei mangimi da essi ottenuti (ad es. concentrazione di certe sostanze indesiderabili nelle materie prime per mangimi dovute a prodotti primari contaminati).

NB: *in caso di acquisto di prodotti agricoli primari direttamente dall'agricoltore, il trasporto non è soggetto a nessun obbligo di certificazione. Si consiglia, tuttavia, ai produttori di mangimi di stabilire e verificare il rispetto ad es. dei requisiti relativi alla pulizia dei mezzi e contenitori per il trasporto.*

3.2.2 Acquisto di materie prime per mangimi: liste ammesse

All'interno del sistema QS possono essere utilizzate solo materie prime per mangimi riportate nella "**Lista positiva delle materie prime per mangimi**" nel suo testo vigente o nelle rispettive liste degli enti normatori riconosciuti.

3.2.3 Acquisto di prodotti derivati da oli e grassi vegetali

I prodotti derivati da oli e grassi vegetali ai sensi della definizione del Regolamento (UE) 2015/1905 possono essere acquistati all'interno del sistema QS solo come *mangimi*. A tal fine è fatto obbligo di comunicare al fornitore l'uso previsto come mangime/all'interno di un mangime e di fissarlo contrattualmente. I contratti ammessi per il commercio internazionale sono FOSFA, GROFOR oppure NOFOTA.

⇒ Allegato 9.7 Acquisto di prodotti derivati da oli e grassi vegetali

3.2.4 Acquisto e produzione di additivi

Si possono produrre e trasformare solo additivi che dispongono di un riconoscimento per l'alimentazione animale a norma del **Regolamento (CE) n. 1831/2003**.



3.2.5 [K.O.] Elenco dei esclusi

È fatto assoluto divieto di produrre e utilizzare all'interno del sistema QS prodotti oggetto di un divieto di somministrazione normativo o riportati nell'elenco dei prodotti esclusi QS.

⇒ Allegato 9.4 Elenco dei esclusi

3.2.6 [K.O.] Stato di certificazione dei fornitori

Le materie prime acquistate come mangimi e le forniture possono essere acquistate solo da produttori o commercianti, imprese di spedizioni e magazzinieri autorizzati alla fornitura QS al momento della consegna. In caso di acquisto di mangimi in sacchi da un commerciante non autorizzato alla fornitura, il produttore del mangime (materie prime) deve essere autorizzato alla fornitura QS.

Le deroghe all'obbligo di certificazione del fornitore sono descritte negli Allegati 9.2 Regole di gatekeeping e 9.3 Obbligo di certificazione.

⇒ Allegato 9.2 Regole di gatekeeping

⇒ Allegato 9.3 Obbligo di certificazione per le imprese del settore dei mangimi

NB: tutte le aziende autorizzate alla fornitura QS sono pubblicate nel motore di ricerca dei partner di sistema sulla piattaforma www.qs-plattform.de.

NB: la compilazione di un elenco dei fornitori sulla piattaforma software QS facilita la verifica del loro stato di certificazione. Sul sito www.q-s.de è disponibile sotto il menu "Databases" una guida per la compilazione degli elenchi di fornitori e acquirenti.

3.2.7 [K.O.] Acquisto da fornitori non certificati: regole di gatekeeping

Se un'azienda QS vuole acquistare mangimi per la produzione di mangimi da un fornitore non certificato, questa è tenuta a svolgere la funzione di gatekeeper per tale fornitore e ad attuare i requisiti previsti nell'Allegato 9.2. Dall'inizio della fornitura è fatto obbligo di inserire nella banca dati QS e di tenere sempre aggiornati tutti i fornitori e le materie prime per i quali l'azienda certificata QS funge da gatekeeper.

Tutte le materie prime e i fornitori per i quali una società certificata QS fa da gatekeeper devono essere depositati nella banca dati QS dall'inizio della consegna e devono essere sempre aggiornati.

Sono richieste le seguenti informazioni:

- nome designazione mangimi
- Fornitore (produttore o distributore non certificati)
- Ubicazione del fornitore (paese del luogo di acquisto delle merci)
- Inizio dell'acquisto (data di prima consegna o inizio del contratto)
- Fine dell'acquisto (data dell'ultima consegna o termine del contratto)

⇒ Appendice 9.2 Controllo gatekeeper

⇒ **NB:** restano escluse dalle Regole di gatekeeping le aziende che, in conformità al Capitolo 3.3 delle presenti Linee guida, acquistano ex alimenti da produttori di alimenti e li lavorano per la somministrazione come mangimi.

3.3 Requisiti aggiuntivi per l'acquisto di (ex) alimenti dal produttore di alimenti

Il presente capitolo si rivolge alle aziende di mangimi che acquistano (ex) alimenti imballati o disimballati da un produttore di alimenti, per trasformarli in materie prime per mangimi o in mangimi composti (ad es. mediante disimballaggio, frantumazione, essiccazione). I mangimi che ne risultano, a meno che non



siano classificati come mangimi composti, devono essere inclusi nella categoria 13 della lista positiva (ex alimenti).

⇒ Lista positiva delle materie prime per mangimi

Può accadere che un produttore di mangimi, ad es. per mancanza di capacità, non riesca a lavorare tutte le materie prime fornite dal produttore di alimenti. In tal caso sarà possibile rivendere le materie prime ad un altro produttore di mangimi (preparatore). Questo è possibile alle seguenti condizioni:

- L'azienda operante è anch'essa certificata per la trasformazione di (ex) alimenti in mangimi.
- La relazione commerciale tra il produttore di alimenti e l'effettivo preparatore è diretta.
- Tra il commerciante e l'effettivo preparatore esistono accordi scritti e univoci sulle responsabilità riguardo all'applicazione dei requisiti descritti nel presente capitolo (3.3). Tutte le conoscenze, in particolare quelle provenienti dagli audit dei fornitori presso il produttore di alimenti, devono essere condivise tra gli interessati, perché necessarie ai fini della trasformazione di un (ex) alimento in un mangime.

Qualora il produttore di alimenti commercializzi già i propri prodotti come mangimi, allora è soggetto all'obbligo di certificazione all'interno del sistema QS come produttore di mangimi.

3.3.1 Questionario di qualità

È fatto obbligo di compilare con ciascun fornitore di ex alimenti un questionario di qualità per ciascuna sede che contenga almeno i criteri descritti nell'Allegato 9.6. Il questionario di qualità deve essere sottoscritto da entrambi i partner. In caso di modifiche a processi o prodotti è fatto obbligo di aggiornare il questionario di qualità.

Il questionario di qualità può essere utilizzato anche come lista di controllo per gli audit fornitori.

3.3.2 Diagramma di processo

È fatto obbligo a tutti i produttori di alimenti di mettere a disposizione dell'azienda un diagramma di processo che tenga conto dei prodotti acquistati. A tal fine devono risultare evidenti tutti i flussi in ingresso e in uscita nel processo di lavorazione, ad es. anche additivi e coadiuvanti tecnologici. L'azienda deve tenere conto di tali informazioni nel proprio programma HACCP.

Questo si applica anche all'acquisto di materie prime da un altro preparatore. In tal caso quest'ultimo dovrà mettere a sua volta a disposizione il diagramma di processo del produttore di alimenti.

3.3.3 Audit fornitori

L'azienda deve effettuare audit fornitori presso i produttori di alimenti e farsi un'idea dei cicli di processo in loco. A tal fine bisogna tenere conto di tutte le sedi produttive del fornitore da cui vengono acquistate le merci. Gli audit fornitori vanno effettuati:

- prima della prima consegna di un nuovo fornitore,
- in caso di modifiche dei cicli di processo che richiedono un adeguamento del programma HACCP dei fornitori esistenti,
- in caso di acquisto di nuovi prodotti dai fornitori esistenti,
- ogni 2 anni dall'ultimo audit fornitori di ciascun fornitore.

L'audit deve comprendere un'ispezione dei luoghi in cui sono conservati i prodotti da acquistare.

⇒ Allegato 9.6 Questionario di qualità per l'acquisto di ex alimenti

Non è necessario un audit dei fornitori presso l'azienda operante (ovvero tra due preparatori). Tutte le conoscenze provenienti dagli audit dei fornitori presso il produttore di alimenti, di cui ha bisogno l'effettivo preparatore per la produzione di mangimi sicuri, devono però essere condivise tra i due preparatori. Questo deve poter essere provato per iscritto.



NB: i requisiti trovano immediata applicazione in caso di nuovi fornitori e di modifiche al ciclo di processo e di acquisto di nuovi prodotti. Per tutti gli altri fornitori è fatto obbligo di effettuare un audit fornitori entro e non oltre il 31/12/2019.

NB: l'ufficio QS si riserva il diritto di partecipare agli audit fornitori mediante un auditor testimone neutrale.

3.3.4 Marcatura e pulizia dei contenitori di raccolta

È fatto obbligo di contrassegnare in modo univoco tutti i contenitori di raccolta (container) per ex alimenti, indipendentemente da chi li mette a disposizione, azienda o fornitore, per evitare un possibile scambio con altri contenitori (ad es. contenitori dei rifiuti). Il tipo di marcatura e il luogo dove i contenitori/container sono posizionati presso il produttore di alimenti vanno stabiliti nel questionario di qualità.

Per ciascun contenitore di raccolta bisogna redigere e rispettare un programma di pulizia che impedisca che le materie prime per la produzione di mangimi vengano influenzate negativamente da resti di carichi precedenti. I contenitori di raccolta vanno puliti opportunamente dopo ogni svuotamento. Qualora l'azienda metta a disposizione propri contenitori di raccolta, è sua responsabilità provvedere in tal senso. Qualora i container siano messi a disposizione dal fornitore, è fatto obbligo di stabilire con il fornitore le responsabilità per l'effettuazione della pulizia e della marcatura nel questionario di qualità.

I contenitori di raccolta (container) vanno chiusi o coperti presso il produttore di alimenti per evitare impurità e infestazioni parassitarie.

NB: i contenitori di raccolta (container) presso il produttore di alimenti vanno conservati al coperto registrando il luogo di posizionamento nel programma di disinfezione. In caso contrario ciò costituisce un rischio quasi incontrollabile per la sicurezza dei mangimi.

⇒ Allegato 9.6 Questionario di qualità per l'acquisto di ex alimenti

3.3.5 Trasporto delle materie prime

Qualora i prodotti non siano trasportati nei contenitori di raccolta/container messi a disposizione, ma travasati in un altro spazio di carico ai fini del trasporto, è fatto obbligo di rispettare almeno le direttive per la pulizia dell'ICRT.

3.3.6 Consegna diretta al cliente

Se le materie prime non lavorate vengono consegnate direttamente dal produttore di alimenti per la somministrazione al cliente finale, devono esistere degli accordi scritti tra il produttore di alimenti e l'azienda che assicurino che le materie prime sono idonee come mangimi ai sensi della normativa sui mangimi e ai requisiti QS senza previa trasformazione e che sia rispettato l'elenco dei prodotti esclusi.

⇒ Allegato 9.4 Elenco dei prodotti esclusi

⇒ Allegato 9.6 Questionario di qualità per l'acquisto di ex alimenti

3.3.7 Analisi degli audit fornitori, questionari di qualità e diagrammi di processo

L'azienda deve valutare tutte le informazioni ottenute attraverso l'audit fornitori, il questionario di qualità e il diagramma di processo. Sulla base di tale valutazione bisogna decidere se e in che modo sia possibile una preparazione delle materie prime offerte sotto forma di mangimi da parte dell'azienda.

⇒ Capitolo 2.7.1 Pianificazione dei processi



3.4 Informazioni sull'approvvigionamento

3.4.1 Descrizione delle materie prime

È fatto obbligo di predisporre internamente descrizioni delle materie prime. Tali descrizioni devono contenere le caratteristiche rilevanti per il rispettivo prodotto, in particolare, i parametri da verificare all'accettazione della merce (ad es. umidità e impurità nei cereali). Le descrizioni devono altresì contenere:

- indicazioni sulla manipolazione e l'immagazzinamento del prodotto
- requisiti del sistema di gestione della qualità del fornitore (ad es. requisiti per lo stato di certificazione del fornitore o magazzini esterni)

3.4.2 Accettazione delle materie prime

All'arrivo delle materie prime l'azienda è tenuta ad effettuare una verifica per l'accettazione. A tal fine bisogna verificare se i prodotti corrispondono alle descrizioni interne. Inoltre, è fatto obbligo di stabilire e attuare direttive in base alle quali verificare il trasportatore che effettua la consegna. A tal fine, in caso di merci sfuse, bisogna prestare soprattutto attenzione all'effettuazione delle necessarie procedure di pulizia in base alla sequenza di trasporto.

Se le materie prime o il trasporto non sono conformi alle direttive interne, allora è fatto divieto di accettare la merce per il suo utilizzo all'interno del sistema QS.

3.5 Complesso aziendale

3.5.1 Organizzazione dello stabilimento

L'azienda è tenuta ad adottare tutte le misure necessarie per evitare l'inquinamento, la contaminazione incrociata e il pregiudizio della sicurezza e della qualità dei mangimi, oltre a qualsiasi loro errato utilizzo o scambio. Ciò riguarda sia gli stabilimenti produttivi sia i magazzini. Gli edifici in cui i mangimi sono prodotti o conservati non devono trovarsi in luoghi o nei pressi di luoghi che rappresentano un pericolo per la sicurezza dei mangimi, quali ad es. pavimenti o depositi contaminati.

Gli impianti e le attrezzature devono essere posizionati, organizzati e utilizzati in modo da permettere un'accurata pulizia e manutenzione, da evitare qualsiasi contaminazione microbiologica, propagazione e qualsiasi effetto che pregiudichi la qualità del prodotto.

L'illuminazione deve essere sufficiente per le operazioni di pulizia, lavorazione e altre attività importanti per la sicurezza dei mangimi.

Gli impianti di produzione, immagazzinamento e movimentazione devono essere strutturati in modo tale da ridurre al minimo l'accesso da parte di animali domestici, uccelli, roditori e insetti. Gli edifici devono essere protetti dall'accesso di parassiti ed escludere possibili luoghi di cova.

Le parti degli impianti, le coperture e i dispositivi aerei devono essere studiati, costruiti e rifiniti in modo da non ridurre la sicurezza dei mangimi a causa dell'accumulo di sporcizia e della formazione di acqua di condensa e muffe.

Tutte le vie di trasporto e movimentazione (ad es. nastri, trasportatori a catena, imbuti per il trasbordo diretto su altri mezzi di trasporto) vanno concepiti come sistemi chiusi (nessun trasbordo aperto). Se la movimentazione non avviene in sistemi chiusi, si consiglia all'azienda di assicurarsi che nessun agente esterno influenzi negativamente la qualità dei prodotti. A tal fine è fatto obbligo di adottare eventuali misure speciali. In mancanza di copertura, si consiglia di movimentare la merce solo in condizioni atmosferiche asciutte.

Per evitare impurità è fatto obbligo di coprire le vasche di raccolta quando non sono in uso e di chiudere le porte dei cabinati. Bisogna evitare che i corpi estranei entrino nelle vasche di raccolta. Se durante



L'operazione di raccolta entrano impurità nei mangimi bisogna provvedere alla loro pulizia ad es. tramite l'utilizzo di separatori di corpi estranei.

È fatto obbligo di monitorare opportunamente la temperatura dei prodotti immagazzinati a seconda del rischio specifico di deperibilità, della frequenza di movimentazione, delle condizioni e della durata dell'immagazzinamento. A tal fine è fatto obbligo di tenere registrazioni con l'indicazione dettagliata del momento della misurazione della temperatura e dei relativi risultati.

 Registrazione della temperatura

3.5.2 [K.O.] Garanzia della separazione della merce

All'interno degli impianti produttivi dell'azienda è fatto obbligo di provvedere ad un'assoluta e completa separazione, da un punto di vista spaziale ed organizzativo (ad es. mediante etichettatura), degli alimenti/dei mangimi da materiali estranei. Quando non è possibile effettuare una completa separazione spaziale, allora bisogna fare in modo che ciò non influenzi negativamente i mangimi (HACCP).

I prodotti utilizzabili in modo identico e invariato al 100% sia come alimenti o mangimi sia anche per altri scopi (ad es. scopi tecnici) sono esonerati dall'obbligo di separazione.

L'azienda è autorizzata a produrre anche mangimi non QS. Tuttavia, è fatto obbligo all'azienda di tenere separate le merci destinate al sistema QS da quelle non destinate al sistema QS. Bisogna evitare uno scambio di prodotti e quindi una consegna di mangimi non QS all'interno del sistema QS.

I sottoprodotti del processo produttivo non adatti all'alimentazione umana e animale (ad es. polveri di cereali e residui della vagliatura tranne frazioni a grana fine) devono essere separati nel successivo processo di trasformazione e opportunamente controllati.

3.5.3 [K.O.] Glicerina e divieto di produzione parallela di certi grassi alimentari

Le miscele di grassi, oli e acidi grassi possono essere lavorate e trasformate solo in impianti in cui vengono prodotti esclusivamente alimenti e mangimi. È fatto divieto di lavorare negli stessi stabilimenti sostanze non destinate o non idonee all'alimentazione umana e animale.

È fatto divieto di integrare nei mangimi QS grassi secondari, di riciclo e raccolta (ad es. rifiuti di grassi commestibili) nonché i loro prodotti di lavorazione e la glicerina ottenuta da materie prime animali.

⇒ Allegato 9.4 Elenco dei esclusi

3.6 Manutenzione

3.6.1 Programma di manutenzione

È fatto obbligo di predisporre e attuare un programma di manutenzione per tutti i locali aziendali, impianti e attrezzature sulla base delle misure di manutenzione pianificate al fine di garantire lo svolgimento dei lavori in condizioni igieniche ineccepibili. Gli interventi di manutenzione non devono pregiudicare la sicurezza dei mangimi.

Il programma di manutenzione deve comprendere i seguenti elementi:

- ambiti e spazi aziendali
- impianti e sistemi di trasporto (interni)
- personale responsabile (interno o di aziende esterne)
- frequenza

Il rispetto dei requisiti deve essere dimostrato sulla base delle registrazioni relative agli interventi di manutenzione.

 Programma di manutenzione, certificati di manutenzione



3.7 Pulizia

3.7.1 Programmi di pulizia

Polvere, sporco e residui di mangime possono diventare terreno fertile per i batteri che rappresentano un potenziale pericolo di contaminazione per i mangimi. Di conseguenza, l'accumulo di sporco, polvere e residui di mangime va per quanto possibile evitato. L'azienda deve fissare, attuare e documentare misure di pulizia idonee e specifiche per la sede per garantire un'adeguata igiene dell'impianto.

I programmi di pulizia devono ad ogni modo comprendere i seguenti elementi:

- ambiti e spazi aziendali
- impianti e sistemi di trasporto (ad es. tubi di carico, benne, nastri, imbuti)
- personale addetto alla pulizia (personale proprio ed esterno)
- intervallo e metodo di pulizia



Programmi di pulizia

3.7.2 [K.O.] Detergenti e disinfettanti

Possono entrare in contatto con i mangimi solo detergenti e disinfettanti adatti per gli alimenti. Tali prodotti vanno utilizzati secondo le istruzioni del produttore e la relativa scheda di sicurezza. Se i detergenti e i disinfettanti entrano in contatto con i mangimi, è necessario

- che il sistema di controllo offra sempre un'efficace e corretta diluizione,
- registrare quali detergenti e disinfettanti sono utilizzati,
- assicurarsi che questi siano adatti all'uso previsto e che non pregiudichino in alcun modo la sicurezza dei mangimi,
- fare attenzione che rimangano meno residui possibili di detersivi e detergenti.

I detergenti e disinfettanti vanno separati e conservati in contenitori chiaramente contraddistinti al fine di evitare un loro scambio inavvertito.

3.7.3 Interventi di pulizia

È fatto obbligo di pulire le celle dei silos prima di ogni cambio prodotto come da consuetudine del settore, in particolare facendo attenzione ad eventuali incrostazioni nei punti difficili da raggiungere.

L'area circostante ciascuna vasca di raccolta va mantenuta pulita e deve essere pulita in conformità al programma di pulizia e in caso di necessità.

Tutti i magazzini e gli impianti di movimentazione e immagazzinamento che vengono a contatto con mangimi secchi, una volta lavati, devono essere perfettamente asciutti prima del loro riutilizzo.

Prima di riutilizzare un magazzino bisogna pulirlo e disinfettarlo secondo il programma di pulizia e disinfezione.

È fatto obbligo di mantenere puliti anche gli spazi sociali dell'azienda e di pulirli in conformità al programma di pulizia e in caso di bisogno.

È fatto obbligo di fissare misure di pulizia (ed eventuale disinfezione) nel caso in cui nell'area aziendale transitino veicoli per il trasporto animali ad es. per la pesa.

È fatto obbligo di registrare l'esecuzione degli interventi di pulizia.

Un responsabile autorizzato verifica l'adeguatezza e l'efficacia della procedura di pulizia e disinfezione. I risultati delle verifiche vanno documentati.



Programma di pulizia e documentazione delle operazioni di pulizia



3.8 Monitoraggio parassiti

3.8.1 [K.O.] Profilassi e monitoraggio dei parassiti

L'azienda è tenuta a garantire il mantenimento di un elevato standard di pulizia ed igiene in ogni ambito lavorativo onde evitare la presenza di eventuali parassiti e insetti nocivi. Nei locali aziendali è necessario adottare misure per allontanare uccelli o insetti.

È fatto obbligo di tenere lontani dai locali aziendali anche gli animali domestici in caso di possibile pericolo di contaminazione dei mangimi. A tal fine bisogna effettuare una valutazione dei rischi. I locali destinati alla produzione e all'immagazzinamento devono essere protetti dall'accesso di parassiti:

- porte e finestre vanno tenuti possibilmente sempre chiusi
- gli edifici devono essere protetti dall'accesso di parassiti ed escludere possibili luoghi di cova
- i buchi, gli scarichi e gli altri punti da cui potrebbero entrare i parassiti vanno sigillati
- se ciò non è possibile, bisogna adottare altre misure ad es. installare reti

È fatto obbligo di verificare con regolarità se le misure profilattiche adottate sono sufficienti ad evitare le infestazioni parassitarie. Tra queste rientrano ad es. l'ispezione dei locali destinati alla produzione e all'immagazzinamento per la ricerca di parassiti e la verifica delle trappole predisposte a titolo precauzionale per la possibile presenza di un'infestazione.

 Documentazione profilassi antiparassitaria

3.8.2 [K.O.] Disinfestazione

In caso di infestazioni parassitarie bisogna reagire tempestivamente. A tale scopo devono essere avviati provvedimenti mirati per la disinfestazione.

Per garantire la sicurezza sia dei mangimi sia quella degli operatori è necessario adottare idonei metodi e sistemi di disinfestazione. La disinfestazione va eseguita e documentata da personale qualificato e non deve pregiudicare la qualità dei prodotti. Tutte le misure di disinfestazione vanno documentate. La documentazione deve contenere almeno quanto segue:

- informazioni sulle sostanze attive impiegate, comprese le schede tecniche di sicurezza
- data e frequenza del trattamento nonché dosaggio delle sostanze attive
- schemi delle esche in base ai quali si deduce la posizione e il tipo di esche
- registrazioni sui parassiti identificati (esiti)
- misure correttive adottate in caso di infestazioni parassitarie

È fatto divieto di posizionare contenitori con esche aperti o esche sciolte nei punti in cui questi possono pregiudicare le materie prime o i mangimi.

 Misure di disinfestazione

3.8.3 [K.O.] Protezione delle derrate immagazzinate

All'azienda è permesso utilizzare esclusivamente presidi delle derrate alimentari immagazzinate autorizzati dalle autorità competenti e ammessi per l'utilizzo nei mangimi. Il personale addetto all'utilizzo dei presidi delle derrate alimentari immagazzinate deve essere appositamente qualificato.

Il trattamento chimico previsto per garantire la qualità dei mangimi va effettuato solo previo accordo con il proprietario della merce e va comunicato all'acquirente e al proprietario.



3.9 Igiene personale

3.9.1 Corsi sull'igiene

L'azienda deve provvedere affinché tutti i dipendenti che hanno un contatto diretto con i mangimi e il loro imballaggio partecipino ad un corso sull'igiene. La partecipazione dei dipendenti ai corsi sull'igiene va documentata. È fatto divieto alle persone che è noto soffrano di una patologia che può pregiudicare la sicurezza dei mangimi di entrare in contatto diretto con i mangimi o il loro imballaggio.

3.10 Regole relative all'area aziendale

3.10.1 Accesso all'area aziendale

Gli edifici ed i sistemi aziendali devono essere tenuti chiusi e protetti dall'accesso non autorizzato. È pertanto necessario definire una regolamentazione dell'accesso. I locali aziendali in cui i mangimi vengono prodotti o conservati non devono essere accessibili a persone non autorizzate. Eventuali terze persone possono accedere ai locali aziendali solo se accompagnate da soggetti debitamente autorizzati o con il consenso di una persona debitamente autorizzata.

Se nell'area aziendale transitano veicoli di terzi, come camion per il trasporto di bestiame o veicoli per la raccolta dei rifiuti, nell'ambito dell'analisi dei rischi, è necessario tener conto e valutare gli eventuali possibili rischi da ciò derivanti. Eventualmente vanno fissate delle regole per l'accesso.

3.10.2 Regole relative a cibo, bevande e fumo

È fatto obbligo di fornire ai dipendenti e ai visitatori dello stabilimento istruzioni chiare relative al fumo e all'assunzione di cibi e bevande. L'assunzione di cibi e bevande e il fumo devono essere vietati negli spazi in cui ciò può pregiudicare la sicurezza dei mangimi. L'azienda è tenuta eventualmente a mettere a disposizione appositi spazi separati. È fatto obbligo di informare opportunamente tutti i dipendenti e i visitatori per ridurre al minimo il rischio di penetrazione di agenti contaminanti.

3.10.3 Lavori ad opera di ditte esterne

L'azienda deve provvedere affinché tutte le ditte esterne operanti al suo interno siano istruite in modo tale che ad es. le loro misure di disinfestazione o i loro lavori di manutenzione e costruzione non pregiudichino la sicurezza dei mangimi. Tali istruzioni e le eventuali misure di pulizia vanno documentate.

3.11 Vetro e altri materiali fragili

3.11.1 [K.O.] Impiego di vetro e altri materiali fragili

L'azienda deve provvedere affinché il vetro e altri materiali fragili presenti al suo interno non costituiscano un pericolo per i mangimi. Ove possibile, è fatto obbligo di escludere le bottiglie e altri contenitori di vetro negli spazi adibiti a produzione, lavorazione e immagazzinamento. Qualora non sia possibile un'esclusione totale, bisogna impartire istruzioni per minimizzare il rischio di rottura e provvedere affinché in caso di rottura non avvenga una contaminazione dei mangimi.

Le fonti di illuminazione negli spazi destinati ai processi e all'immagazzinamento devono essere protette al fine di minimizzare il pericolo di contaminazione dei mangimi in caso di rottura.

3.12 Rifiuti

3.12.1 [K.O.] Gestione e smaltimento dei rifiuti

È fatto obbligo di controllare e documentare lo smaltimento dei rifiuti prodotti nei locali e negli impianti destinati alla produzione.

A tal fine i materiali classificati come rifiuti devono essere contrassegnati in modo visibile e chiaro come tali e immediatamente stoccati in modo da escludere un uso accidentale.



I contenitori destinati ai rifiuti che possono attirare parassiti e insetti indesiderati devono essere chiusi. Tali contenitori per i rifiuti vanno, inoltre, posizionati lontano dai magazzini dei mangimi e svuotati il più spesso possibile. È fatto divieto di raccogliere o accumulare i rifiuti negli stessi contenitori utilizzati per le materie prime o i mangimi.

I punti in cui vanno raccolti o accumulati i rifiuti vanno registrati nel programma di pulizia. È fatto obbligo di mettere a disposizione sufficienti contenitori per i rifiuti negli spazi sociali dell'azienda.

I rifiuti vanno smaltiti in conformità alle leggi vigenti. I rifiuti classificati a norma di legge come rifiuti speciali vanno smaltiti come tali. È fatto obbligo di conservare i certificati di avvenuto smaltimento.

 Certificati di avvenuto smaltimento

3.13 Utilizzo dell'acqua

3.13.1 [K.O.] Qualità dell'acqua

È fatto obbligo di effettuare una valutazione dei rischi per l'acqua che viene a contatto con i mangimi, gli impianti o le attrezzature. Nella valutazione bisogna anche stabilire la frequenza con cui vanno effettuate le verifiche della qualità dell'acqua. L'azienda può provvedere da sé alla verifica della qualità dell'acqua oppure richiedere i risultati o la certificazione della qualità dell'acqua dal proprio fornitore di acqua. È fatto obbligo di registrare le verifiche della qualità dell'acqua. L'acqua (allo stato liquido, solido o gassoso) che entra in contatto con i mangimi deve essere idonea per l'abbeverata degli animali.

Nei mangimi non deve entrare acqua di scolo o materiale proveniente dai sistemi di scarico delle acque o dai separatori di grassi. Il materiale ottenuto dai separatori di condensa può entrare nei mangimi solo se dalla valutazione dei rischi non risulta alcun rischio per i mangimi.

È fatto obbligo di contrassegnare gli impianti dell'acqua separati (ad es. per la lotta agli incendi). Quest'acqua non deve venire a contatto con l'acqua utilizzata per la trasformazione dei mangimi o per la pulizia.

 Certificato/verifica della qualità dell'acqua

3.13.2 Additivi per l'acqua

Se l'acqua contiene additivi (quali addolcitori, antiruggine, ecc.),

- bisogna tener conto di tali additivi nel programma HACCP,
- bisogna calibrare e controllare i sistemi di dosaggio per garantire la giusta quantità e
- bisogna tenere un registro sul dosaggio degli additivi.

3.14 Contaminazione incrociata e propagazione

3.14.1 [K.O.] Rilevamento di possibili propagazioni

L'azienda è tenuta a rilevare se le materie prime o i mangimi che essa lavora possono passare da un mangime ad un altro mediante propagazioni all'interno dell'impianto di produzione e se ciò può causare mangimi non sicuri.

3.14.2 [K.O.] Contaminazioni incrociate

Se la propagazione è possibile, bisogna provvedere ad un sistema che riduca al minimo il pericolo di una contaminazione incrociata dei mangimi con altri prodotti. A tal fine è fatto obbligo di:

- stabilire e attuare una successione nella produzione (matrice di contaminazione) per impedire che i mangimi, in particolare quelli in cui sono stati lavorati coccidiostatici, istomonostatici o medicinali ad uso veterinario, contaminino altri mangimi,
- tener conto se i coccidiostatici, istomonostatici o i medicinali ad uso veterinario sono stati lavorati, prodotti e/o trasportati e



- verificare in conformità al piano di controllo la propagazione nell'impianto in base al programma HACCP secondo i metodi riconosciuti da parte delle autorità di sorveglianza competenti.

NB: nel caso di aziende che producono un unico prodotto si può fare a meno di predisporre la matrice di contaminazione o l'analisi della propagazione, poiché non può avvenire alcuna contaminazione incrociata (ad es. produzione esclusiva di crusca di grano).

 Matrice di contaminazione

3.15 Contaminazioni

3.15.1 [K.O.] Prevenzione delle contaminazioni

L'azienda deve provvedere affinché:

- i punti di accettazione e gli impianti di lavorazione siano costruiti e gestiti in modo tale da ridurre al minimo l'eventuale penetrazione di agenti contaminanti,
- in fase di accettazione o lavorazione, i mangimi non siano pregiudicati né da condizioni atmosferiche rigide né da contaminazioni e
- gli impianti di trasporto e immagazzinamento siano il più possibile protetti dallo sporco e da possibili agenti contaminanti. Ove ciò non sia possibile, è fatto obbligo di adottare opportune misure per minimizzare il pericolo di contaminazione,
- i mezzi di esercizio (lubrificanti, ecc.) che possono entrare in contatto con i mangimi sono adatti per gli alimenti,
- sia impedita la contaminazione dei mangimi con oli idraulici o lubrificanti non ammessi per gli alimenti. Il rischio di contaminazione con oli idraulici e lubrificanti adatti per gli alimenti deve essere ridotto al minimo.

3.16 Additivi tecnologici (coadiuvanti tecnologici)

3.16.1 Utilizzo di additivi tecnologici

Se nella produzione vengono utilizzati additivi tecnologici (coadiuvanti tecnologici), è fatto obbligo di rimuoverli completamente o tenerli il più possibile lontani dal prodotto in modo che i residui o i prodotti di trasformazione tecnicamente inevitabili non costituiscano alcun pericolo per la salute degli animali.

3.17 Immagazzinamento

3.17.1 [K.O.] Gestione del magazzino

È fatto obbligo di conservare tutti i componenti per la produzione dei mangimi in condizioni ineccepibili dal punto di vista igienico per evitare contaminazioni microbiologiche, chimiche e fisiche.

Per la miglior protezione dalle contaminazioni è fatto obbligo di adottare misure tecniche od organizzative:

- prima di immagazzinare i mangimi bisogna pulire ed eventualmente disinfettare il magazzino in base al rischio dei prodotti precedentemente conservati. A tale scopo bisogna tener conto, come sorgente di pericolo, anche di una possibile contaminazione dei pavimenti da parte di sostanze pericolose precedentemente conservate che possono eventualmente rendere inutilizzabile il magazzino per l'immagazzinamento dei mangimi.
- L'immagazzinamento simultaneo di fertilizzanti e mangimi nello stesso magazzino è ammesso solo se si può garantire mediante misure costruttive o altre misure adeguate che non può avvenire alcuna miscela o contaminazione dei mangimi.
- I magazzini in cui sono conservati prodotti fitosanitari o altre sostanze pericolose non sono adatti per l'immagazzinamento dei mangimi.

I mangimi vanno conservati fino alla consegna in silos o magazzini identificati in modo univoco al fine di prevenire un possibile scambio. Al fine di prevenire contaminazioni incrociate o miscele nei silos e nei magazzini, prima di ciascun cambio prodotto, bisogna stabilire una procedura di approvazione.



3.17.2 Mantenimento della qualità

È fatto obbligo di valutare le condizioni dei prodotti immagazzinati ad opportuni intervalli per individuare tempestivamente eventuali riduzioni di qualità. Tali valutazioni vanno documentate. Ove possibile, bisogna applicare il principio "First in/First out".

I silos vanno svuotati con la maggiore frequenza possibile registrando le segnalazioni di vuoto. Nel caso dei magazzini piani, bisogna assicurarsi che fango, neve e altre potenziali impurità portate dai veicoli non pregiudichino le materie prime e i mangimi immagazzinati.

Il raccolto stoccato temporaneamente su superfici aperte deve essere protetto da influenze negative.

3.17.3 Utilizzo di magazzini esterni

In caso di utilizzo di magazzini esterni (propri o di terzi), tali sedi devono essere autorizzate alla fornitura QS (verifica nel motore di ricerca dei partner di sistema sulla piattaforma www.qs-plattform.de).

⇒ Allegato 9.3 Obbligo di certificazione per le imprese del settore dei mangimi

3.18 Imballaggio

3.18.1 Imballaggi

In caso di merci confezionate/in sacchi, l'imballaggio deve essere idoneo a mantenere la qualità dei prodotti.

È fatto divieto alle aziende agricole dov'è allevato il bestiame di riprendere i pallet e i mini contenitori per merce sfusa, a meno che, prima del loro riutilizzo, questi non vengano puliti a fondo ed eventualmente ben disinfettati. I pallet e i mini contenitori per merce sfusa vanno puliti in modo da non pregiudicare i mangimi. È fatto divieto alle aziende agricole di ritirare e riempire nuovamente i sacchi.

3.19 Trasporto su strada

Per il trasporto dei mangimi su strada bisogna distinguere se esso viene eseguito internamente o esternamente all'azienda, dall'azienda stessa (con un proprio veicolo) o su incarico da un'azienda esterna e se si tratta di merci imballate o sfuse.

3.19.1 Trasporto di merci imballate

Il trasporto di prodotti imballati non deve essere certificato. L'azienda tuttavia deve provvedere affinché i mangimi non vengano contaminati con sostanze pericolose o vietate. Gli spazi adibiti al carico devono essere asciutti, puliti e sgombri da materiali residui di carichi precedenti.

3.19.2 Trasporto di merci sciolte

Interno con veicoli dell'azienda stessa

I produttori di mangimi che effettuano il trasporto interno (ad es. dalla sede A alla sede B) con un proprio veicolo non sono soggetti all'obbligo di certificazione. Tale attività tuttavia va integrata nel sistema QM.

Esterno con veicoli dell'azienda stessa

I produttori di mangimi che dispongono di un proprio parco macchine e quindi consegnano i propri prodotti ai clienti, devono soddisfare i requisiti delle presenti Linee guida e farsi certificare (anche) per il trasporto su strada.

⇒ Capitolo 5 Requisiti relativi al trasporto su strada dei mangimi



Interno ed esterno da parte di aziende esterne

Se l'azienda incarica aziende esterne del trasporto dei mangimi, tali trasportatori devono essere autorizzati alla fornitura QS (verifica nel motore di ricerca dei partner di sistema sulla piattaforma www.qs-plattform.de). Ciò vale sia per i trasporti interni sia per quelli esterni all'azienda.

Si veda anche l' ⇒ Allegato 9.3 Obbligo di certificazione per le imprese del settore dei mangimi

3.20 Conferimento d'incarico per il trasporto su rotaia e via nave

Se un produttore di mangimi svolge anche la funzione di caricatore o incarica direttamente un trasportatore di trasportare mangimi su rotaia o via nave, questi deve essere certificato come caricatore (a norma del Capitolo 6).

Se il produttore incarica un caricatore per il trasporto su rotaia o via nave, deve essere soddisfatti i requisiti dei Capitoli 3.19.1 e 3.19.2.

3.20.1 Ricorso ad un caricatore

Per il trasporto di mangimi su rotaia o via nave è fatto obbligo di commissionare un caricatore autorizzato alla fornitura QS. Il produttore deve informare il caricatore che si tratta di mangimi del sistema QS. Se il produttore commissiona un'ISC, deve informarne il caricatore e mettergli a disposizione la relazione ISC.

3.20.2 Trasporto di carichi parziali

Se viene comunicato al produttore che saranno trasportati carichi parziali non conformi alle direttive QS o di altri standard riconosciuti, è fatto obbligo di effettuare un'analisi dei rischi e di adottare le misure necessarie ad eliminare o prevenire possibili punti critici al fine di assicurare la separazione dei mangimi dagli altri carichi parziali.

3.21 Essiccazione, aerazione e raffreddamento

3.21.1 [K.O.] Processo di essiccazione e conservazione

I mangimi il cui contenuto d'umidità è troppo alto per un immagazzinamento di lunga durata vanno sottoposti ad opportuni processi di essiccazione, aerazione o raffreddamento o ad una combinazione di tali metodi per ridurre il loro contenuto d'umidità e la temperatura ai fini dell'immagazzinamento. In caso di essiccazione diretta, l'azienda è tenuta a comprovare mediante una valutazione dei rischi che, in seguito al processo di essiccazione, la quantità di sostanze indesiderabili (sostanze tossiche quali diossine, PCB simil-diossina, IPA nonché piombo, cadmio e arsenico prodotti dai gas di combustione) presenti nei mangimi non supera i limiti massimi QS. La valutazione dei rischi deve tener conto in particolare della scelta del combustibile. Nel processo di essiccazione diretta è fatto divieto di utilizzare i combustibili indicati nell'Allegato 9.4

(Parte C).

⇒ Allegato 9.4 Elenco dei esclusi

NB: in caso di utilizzo di aria per l'aerazione o il raffreddamento, si consiglia all'azienda di valutare qual è il rischio che questa sia portatrice di agenti patogeni e di adottare le necessarie misure di sicurezza.

3.21.2 Controllo del contenuto d'umidità (dopo l'essiccazione)

In seguito all'essiccazione o all'aerazione è fatto obbligo di controllare il contenuto d'umidità. Dal controllo del contenuto d'umidità e della temperatura bisogna evincere se il processo scelto per la riduzione del contenuto d'umidità o della temperatura è stato sufficiente.



3.22 Separazione di corpi estranei

3.22.1 Procedimento per la separazione di corpi estranei

È fatto obbligo di evitare la contaminazione dei mangimi con agenti contaminanti quali, ad esempio, vetro o legno. Se non è possibile evitare una contaminazione, bisogna provvedere alla pulizia dei mangimi in modo tale che soddisfino nuovamente le specifiche.

I sottoprodotti del processo produttivo non adatti all'alimentazione umana e animale (ad es. polveri di cereali e residui della vagliatura tranne frazioni a grana fine) devono essere separati nel successivo processo di trasformazione e opportunamente controllati.

⇒ Allegato 9.4 Elenco dei esclusi

Se ciò si rende necessario sulla base della valutazione dei rischi, bisogna installare magneti o metal detector.

Questi vanno controllati agli intervalli prestabiliti nel programma HACCP per verificarne l'integrità e la funzionalità. È fatto obbligo di tenere un registro sui controlli di tutti i magneti e metal detector.

3.23 Dichiarazione

3.23.1 Dichiarazione dei mangimi

I mangimi sono soggetti all'obbligo di dichiarazione secondo le norme di legge. La verifica della corretta attuazione di tali requisiti spetta alle autorità di sorveglianza competenti.

Inoltre, per QS, nel caso delle materie prime per mangimi, bisogna indicare anche la loro conformità alla lista positiva se queste superano le norme di legge.

Nel caso degli acidi grassi derivati dalla raffinazione chimica, dei distillati di acidi grassi prodotti dalla raffinazione fisica, dalla glicerina vegetale e dei grassi ed oli miscelati, bisogna inoltre dichiarare che questi sono destinati all'utilizzo come mangimi (v. anche **Regolamento (UE) n. 225/2012**).

NB: per l'etichettatura delle materie prime per mangimi e dei mangimi composti il Ministero tedesco per l'alimentazione e l'agricoltura e il Ministero tedesco per la tutela dei consumatori e della sicurezza alimentare hanno pubblicato delle Linee guida che possono essere d'aiuto.

3.24 Etichettatura come mangimi del sistema QS

3.24.1 [K.O.] Etichettatura degli articoli come mangimi del sistema QS

La merce QS commercializzata da un partner di sistema ad un altro deve essere contrassegnata in modo univoco come merce QS sui documenti di accompagnamento o sui sacchi/confezioni della merce.

La merce sfusa va contrassegnata articolo per articolo sui relativi documenti di accompagnamento. Per la merce in sacchi/confezioni la marcatura QS va effettuata sull'etichetta del sacco. In alternativa la marcatura QS per la merce in sacchi può anche essere fatta articolo per articolo sui documenti di accompagnamento. In tal caso, tuttavia, bisogna assicurarsi che sia possibile un riferimento univoco tra i sacchi forniti e i documenti di accompagnamento (ad es. indicando il numero d'identificazione della partita del sacco sui documenti di accompagnamento).

È possibile contrassegnare come merce QS solo mangimi prodotti da sedi autorizzate alla consegna e che rientrano nel relativo ambito di applicazione (materie prime per mangimi, additivi, premiscele e mangimi composti per bovini, suini, pollame da ingrasso, galline ovaiole e specie da riproduzione). Se una sede perde l'autorizzazione alla fornitura QS, la merce non può più essere contrassegnata come merce QS.

L'obbligo di contrassegnare la merce QS come tale sui documenti di accompagnamento o sulla merce in sacchi/confezionata vale indipendentemente dalla questione dell'utilizzo del marchio QS sulla merce. La



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



marcatura può essere fatta con il marchio di qualità QS oppure con un'altra marcatura univoca come la stampa del codice identificativo QS o il codice sede QS.

I prodotti agricoli primari non lavorati (cereali, piante oleaginose, mais, ecc.) possono essere contrassegnati come merce del sistema QS solo se l'agricoltore può dimostrare di possedere una valida certificazione QS per la produzione agricola.

NB: nel documento *Etichettatura degli articoli come mangimi del sistema QS* si trovano esempi di etichettatura della merce QS.

3.24.2 Utilizzo del marchio

L'utilizzo del marchio è la riproduzione del marchio QS sulla merce o sui documenti.

L'utilizzo del marchio di qualità QS è ammesso solo in conformità al **Catalogo di configurazione (Allegato 5.3 delle Linee guida Regolamento generale)**.

I partner di sistema possono utilizzare il marchio QS se il suo utilizzo è stato autorizzato mediante contratto con QS (contratto di sistema) oppure mediante un accordo scritto con il loro coordinatore di sistema.

Il marchio di qualità QS può essere utilizzato per la raffigurazione dei prodotti sulle bolle e sui documenti di accompagnamento. L'utilizzo su mezzi promozionali, carta intestata o materiali pubblicitari simili è ammesso se risulta chiaro che il partner di sistema è un utilizzatore del marchio QS. Ciò non sostituisce tuttavia la marcatura articolo per articolo della merce.

⇒ Capitolo 3.23.1 Etichettatura degli articoli come mangimi del sistema QS

3.24.3 Attribuzione del codice sede (numeri VVVO) alle forniture di mangimi composti (merci sfuse)

Nel caso di consegne di mangimi composti (merci sfuse) dal produttore direttamente alle aziende agricole (acquirente finale), i cui codice sede è fatto obbligo di registrare, documentare e associare il numero VVVO (numero del regolamento o relativo codice aziendale nazionale) alle consegne su uno dei documenti di accompagnamento (ad es. bolla o fattura). Il produttore è sempre responsabile dell'abbinamento della consegna al codice sede se ha un rapporto d'affari diretto con l'agricoltore.

È compito del produttore di mangimi richiedere il numero all'agricoltore. Il codice sede dell'azienda da rifornire viene quindi registrato dal produttore e riportato su uno dei documenti di accompagnamento. L'azienda agricola è responsabile dell'indicazione e della correttezza del codice sede.

NB: la procedura sopra riportata è consigliata per le materie prime per mangimi, per i mangimi forniti per vendita a pronti e per merci confezionate o in sacco.



Documenti di accompagnamento di mangimi composti con codice sede

3.25 Monitoraggio dei mangimi

3.25.1 Creazione di piani di controllo QS per ciascuna sede

La partecipazione al monitoraggio dei mangimi QS è obbligatoria per tutti i produttori di mangimi.

Ogni azienda è tenuta a predisporre un piano di campionamento per le varie sedi con cadenza almeno annuale sulla base delle indicazioni delle **Linee guida Monitoraggio dei mangimi** in base al tonnellaggio annuo atteso per ciascun tipo di mangime da immettere in commercio come merce QS così come per ogni tipologia di attività produttiva. Le ispezioni programmate vanno distribuite in modo sensato nel corso dell'anno.



Il piano di monitoraggio specifico per le sedi deve essere predisposto anche per le aziende che partecipano al sistema QS attraverso un coordinatore di sistema.

Per i gruppi di prodotti dei produttori di materie prime per mangimi per i quali non è previsto alcun piano di monitoraggio specifico di settore è fatto obbligo di presentare e richiedere a QS l'approvazione di un piano di monitoraggio specifico per la sede.

 Piano di monitoraggio specifico per la sede

3.25.2 [K.O.] Rispetto dei piani di controllo QS

È responsabilità dell'azienda effettuare i controlli di produzione almeno nel rispetto dei piani di controllo indicati nelle Linee guida Monitoraggio dei mangimi. Le direttive per il campionamento dei mangimi nonché per la procedura in caso di violazioni dei limiti massimi, delle soglie d'intervento o dei valori indicativi QS sono fissate nelle **Linee guida Monitoraggio dei mangimi** nonché nelle presenti Linee guida nei Capitoli 2.1.4 e 2.8.4.

⇒ Capitolo 2.1.4 Gestione degli eventi e delle crisi

⇒ Capitolo 2.8.4 Controllo dei prodotti difettosi

⇒ Linee guida per il monitoraggio mangimi

 Risultati delle analisi

3.25.3 Prelievo del campione

Le campionature devono essere prelevate da un addetto appositamente formato. Per maggiori informazioni sui requisiti per il prelievo del campione si faccia riferimento alle **Linee guida Monitoraggio dei mangimi**.

3.25.4 Analisi ad opera di laboratori accreditati QS

Le campionature vanno analizzate esclusivamente da parte di laboratori accreditati QS. L'elenco dei laboratori accreditati QS è disponibile nel documento **Laboratori accreditati QS monitoraggio dei mangimi** alla pagina www.q-s.de.

3.25.5 Piani di monitoraggio specifici per il settore: inserimento dei dati

Nell'ambito delle ispezioni ai fini del monitoraggio dei mangimi, le aziende sono tenute ad inserire i dati del campionamento nell'apposito modulo della banca dati per il monitoraggio dei mangimi QS. Una volta conclusa l'analisi, i laboratori accreditati QS inseriscono i risultati. L'inserimento dei dati del campionamento e la verifica dell'inserimento dei risultati delle analisi sono responsabilità dell'azienda. Ciò vale anche per le aziende che partecipano al sistema QS tramite un coordinatore di sistema.

Per le aziende che partecipano al sistema QS tramite un coordinatore di sistema, questi fornisce all'azienda un accesso alla banca dati come amministratore della sede per poter inserire i dati del campionamento nella banca dati. Durante l'audit, gli auditor devono poter verificare il completo rispetto dei requisiti con l'accesso alla banca dati dell'azienda.

Ulteriori indicazioni per l'inserimento dei dati nel modulo per il monitoraggio dei mangimi sono fissate nelle **Linee guida Monitoraggio dei mangimi**.

Alla pagina www.q-s.de al menu "Databases", "Support" sono pubblicate le istruzioni per l'utilizzo del modulo per il monitoraggio dei mangimi.

3.25.6 Regole di gatekeeping: inserimento dei dati

È fatto obbligo di inserire nella piattaforma software i dati del campionamento e i risultati delle analisi necessari per il gatekeeping, incluse le autorizzazioni speciali. L'aggiornamento dei dati di



campionamento e la verifica dell'aggiornamento dei risultati delle analisi rientra nella sfera di competenza dell'azienda.

3.25.7 [K.O.] Verifica per l'approvazione: attuazione

I produttori di acidi grassi derivati dalla raffinazione chimica, distillati di acidi grassi prodotti dalla raffinazione fisica, sali di acidi grassi, monoacilgliceroli e diacilgliceroli di acidi grassi, olio di pesce (incluso quello raffinato, cotto), olio di cocco crudo e burro di cacao crudo nonché di grassi e oli miscelati che lavorano acidi grassi e miscele di acidi grassi sono tenuti a sottoporre i propri prodotti finiti ad una verifica per l'approvazione prima della loro messa in commercio. Ciò significa che i prodotti possono essere immessi in commercio e messi a disposizione dei clienti solo se i risultati delle analisi sono ineccepibili per determinati parametri. La procedura precisa e i parametri per la verifica di approvazione sono pubblicati nelle **Linee guida Monitoraggio dei mangimi**.

Tale verifica non sostituisce l'osservazione interna e il monitoraggio di eventuali altri rischi nell'ambito del programma HACCP.

⇒ Allegato 9.4 Elenco dei esclusi

3.25.8 Verifica per l'approvazione: inserimento dei dati

È fatto obbligo di inserire nella piattaforma software i dati del campionamento e i risultati delle analisi necessari alla verifica per l'approvazione. L'aggiornamento dei dati di campionamento e la verifica dell'aggiornamento dei risultati delle analisi rientra nella sfera di competenza dell'azienda.

3.25.9 [K.O.] Piani di monitoraggio aggiuntivi: attuazione

In allegato alle Linee guida Monitoraggio dei mangimi sono acclusi piani di monitoraggio aggiuntivi. Nella misura in cui ciò sia rilevante per l'azienda, questa è tenuta ad attuare anche tali piani.

3.25.10 Piani di monitoraggio aggiuntivi: inserimento dei dati

È fatto obbligo di inserire nella piattaforma software i dati del campionamento e i risultati delle analisi necessari per i piani di monitoraggio aggiuntivi. L'aggiornamento dei dati di campionamento e la verifica dell'aggiornamento dei risultati delle analisi rientrano nella sfera di competenza dell'azienda.

3.25.11 [K.O.] Piani di monitoraggio ad hoc: attuazione

In caso di ripetuta contaminazione dei prodotti con sostanze indesiderabili (ad es. superamento dei valori indicativi QS o dei valori limite) QS può reagire direttamente - e indipendentemente da una revisione delle Linee guida Monitoraggio dei mangimi - predisponendo un piano di monitoraggio ad hoc vincolante. A tal fine QS può aumentare il numero di analisi dei prodotti interessati, in deroga alle Linee guida Monitoraggio dei mangimi.

Nella misura in cui ciò sia rilevante per l'azienda, questa è tenuta ad attuare anche il piano di monitoraggio ad hoc.

3.25.12 Piani di monitoraggio ad hoc: inserimento dei dati

È fatto obbligo di inserire nella piattaforma software i dati del campionamento e i risultati delle analisi necessari al monitoraggio ad hoc. L'aggiornamento dei dati di campionamento e la verifica dell'aggiornamento dei risultati delle analisi rientra nella sfera di competenza dell'azienda.

3.25.13 Inserimento dei dati: attribuzione della tipologia di attività produttiva e scelta della tipologia del campione

Le aziende in possesso di un accreditamento per più attività produttive (ad es. produzione di materie prime per mangimi e mangimi composti) devono associare i campioni alla relativa attività produttiva all'interno della banca dati.



Inoltre, QS distingue tra sei tipologie di campioni (v. 3.25.5, 3.25.6, 3.25.8, 3.25.10, 3.25.12) tra cui scegliere per l'inserimento dei dati del campionamento. Così, ad es., i campioni nell'ambito del gatekeeping vanno inseriti nella "Tipologia campione" sotto "Gatekeeping".

3.26 Campioni di tracciabilità

3.26.1 [K.O.] Formazione dei campioni di tracciabilità

In aggiunta ai requisiti sulla tracciabilità a norma dell'Articolo 18 del **Regolamento (CE) n. 178/2002**, le imprese del settore dei mangimi sono tenute a soddisfare anche i requisiti speciali a norma dell'Allegato II, sezione "Controllo di qualità" del Regolamento per l'igiene dei mangimi (**Regolamento (CE) N. 183/2005**). I produttori di mangimi sono tenuti a stabilire per iscritto una procedura per il prelievo di campioni di tracciabilità. Oltre alla disposizione di legge per la formazione dei campioni di tracciabilità, è fatto obbligo per QS di conservare almeno i campioni di tracciabilità di tutti i mangimi immessi in commercio come merce QS.

È fatto obbligo di sottoscrivere accordi scritti con i fornitori sul prelevamento e la conservazione dei campioni di tracciabilità. I campioni di tracciabilità vanno conservati per un periodo di tempo appropriato all'uso e alla data di scadenza dei mangimi.

3.27 Requisiti per il Private Labelling

Le aziende che desiderano distribuire mangimi prodotti da un'altra azienda come merce QS con il proprio nome o marchio, devono essere certificate per questa attività (Private Labelling).

3.27.1 [K.O.] Private Labelling: responsabilità

È fatto obbligo al Private Labeller e al produttore in conto terzi di regolare e documentare in modo chiaro per quali fasi di processo il Private Labeller e il produttore in conto terzi sono rispettivamente responsabili (ad es. diagramma di processo). A tal fine vanno prese in considerazione tutte le attività, dall'approvvigionamento delle materie prime alla consegna dei mangimi. Mediante tale rappresentazione deve apparire chiaro quali Capitoli delle presenti Linee guida sono rilevanti per il Private Labeller (ad es. approvvigionamento delle materie prime, imballaggio, monitoraggio dei mangimi, prelievo del campione, trasporto, immagazzinamento).

In particolare, il Private Labeller deve regolare:

- monitoraggio dei mangimi: è fatto obbligo al Private Labeller e al produttore in conto terzi di disciplinare e documentare se i requisiti per il monitoraggio dei mangimi devono essere attuati dal Private Labeller o dal produttore in conto terzi. Qualora il Private Labeller effettui egli stesso il monitoraggio (eventualmente inclusa l'attuazione del prelievo del campione libero, della verifica per l'approvazione o dei piani di monitoraggio ad hoc), egli è tenuto ad attuare i Capitoli da 3.25.1 a 3.25.11.
- formazione dei campioni di tracciabilità: il Private Labeller deve provvedere egli stesso alla formazione e conservazione dei campioni di tracciabilità oppure stabilire delle regole con il produttore in conto terzi perché possa risalire ai campioni di tracciabilità del produttore in conto terzi (v. Capitolo 3.25.1).

Il Private Labeller - oltre ai requisiti di legge - è responsabile almeno per i seguenti criteri:

- dati dell'azienda (v. Capitolo 2.1.1)
- registrazione e riconoscimento ufficiali (v. Capitolo 2.1.2)
- gestione degli eventi e delle crisi (v. Capitolo 2.1.4)
- tracciabilità (v. Capitolo 2.1.5)
- creazione di un sistema di gestione della qualità (v. Capitolo 2.3)
- reclami dei clienti (v. Capitolo 2.8.5)
- programma HACCP (v. Capitolo 2.9)
- etichettatura come mangimi del sistema QS (Capitolo 3.24.1)



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



3.27.2 [K.O.] Private Labelling: autorizzazione alla fornitura del produttore in conto terzi

I Private Labeller possono contrassegnare i prodotti come merce QS solo se il produttore in conto terzi è autorizzato alla fornitura QS. Deve sussistere un accordo scritto tra il produttore in conto terzi e il Private Labeller che stabilisca che il Private Labeller venga informato tempestivamente della perdita dell'autorizzazione alla fornitura del produttore in conto terzi. Lo stesso vale anche quando il produttore in conto terzi è certificato secondo uno standard riconosciuto da QS.

⇒ Allegato 9.1 Standard riconosciuti

4 Requisiti per il commercio dei mangimi

Il Capitolo 4 tratta tutte le attività relative all'acquisto e alla rivendita di mangimi QS non prodotti dall'azienda stessa e di prodotti agricoli primari (prima fase di commercializzazione) come mangimi. La merce può essere commercializzata senza magazzino oppure essere anche immagazzinata nella sede sottoposta ad audit. Il Capitolo 4 va applicato quindi alle aziende che acquistano i mangimi QS e li rivendono con o senza immagazzinamento presso la sede sottoposta ad audit.

I semplici intermediari di commercio (senza raccolta) che non immagazzinano i mangimi non sono tenuti a rispettare i requisiti per l'immagazzinamento di queste Linee guida. Tuttavia, se un intermediario commercia merci sfuse oltre alla merce in sacchi che immagazzina presso la propria area aziendale, allora vanno rispettati i requisiti dei Capitoli da 4.6 a 4.17 per l'immagazzinamento della merce in sacchi. I semplici commercianti di merce in sacchi sono esonerati dall'obbligo di certificazione.

I semplici intermediari di mangimi svolgono una funzione di intermediazione tra i fornitori e i destinatari e negoziano le condizioni contrattuali per conto dei clienti. Essi sono esonerati dall'obbligo di certificazione.

Le attività commerciali soggette all'obbligo di certificazione sono descritte nell'Allegato 9.3 Obbligo di certificazione per le imprese del settore dei mangimi.

⇒ Allegato 9.3 Obbligo di certificazione per le imprese del settore dei mangimi

4.1 Informazioni sull'approvvigionamento

4.1.1 Descrizione dei mangimi

È fatto obbligo di predisporre internamente descrizioni dei mangimi. Tali descrizioni devono contenere le caratteristiche rilevanti per il rispettivo prodotto, in particolare, i parametri da verificare all'accettazione della merce (ad es. umidità e impurità nei cereali). Tali descrizioni devono, inoltre, contenere, ove pertinenti:

- indicazioni sulla manipolazione e l'immagazzinamento del prodotto
- requisiti del sistema di gestione della qualità (ad es. requisiti per lo stato di certificazione del fornitore o magazzini esterni)

4.2 Acquisto di mangimi

4.2.1 Acquisto di prodotti agricoli primari non lavorati

I prodotti agricoli primari (tuberi, radici, cereali, piante oleaginose, ecc.) acquistati direttamente dall'agricoltore non sono soggetti all'obbligo di certificazione.

È fatto obbligo di tenere in considerazione nel programma HACCP eventuali influenze dei prodotti primari agricoli sulla sicurezza dei mangimi commercializzati (ad es. immagazzinamento).

NB: in caso di acquisto di prodotti agricoli primari direttamente dall'agricoltore, il trasporto non è soggetto a nessun obbligo di certificazione. Si consiglia, tuttavia, ai commercianti di mangimi di stabilire e verificare il rispetto ad es. dei requisiti relativi alla pulizia dei mezzi e contenitori per il trasporto.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



4.2.2 [K.O.] Acquisto di materie prime per mangimi: liste ammesse

All'interno del sistema QS possono essere commercializzate solo materie prime per mangimi riportate nella "Lista positiva delle materie prime per mangimi" nel suo testo vigente o nelle rispettive liste degli enti normatori riconosciuti.

4.2.3 Acquisto di prodotti derivati da oli e grassi vegetali

I prodotti derivati da oli e grassi vegetali ai sensi della definizione del Regolamento (UE) 2015/1905 possono essere acquistati all'interno del sistema QS solo come mangimi. A tal fine è fatto obbligo di comunicare al fornitore l'uso previsto come mangime/all'interno di un mangime e di fissarlo contrattualmente. I contratti ammessi per il commercio internazionale sono FOSFA, GROFOR oppure NOFOTA.

⇒ Allegato 9.7 Acquisto di prodotti derivati da oli e grassi vegetali

4.2.4 [K.O.] Elenco dei esclusi

È fatto assoluto divieto di commercializzare all'interno del sistema QS prodotti oggetto di un divieto di somministrazione normativo o riportati nell'elenco dei prodotti esclusi QS.

⇒ Allegato 9.4 Elenco dei esclusi

4.2.5 Accettazione dei mangimi

All'arrivo dei mangimi l'azienda è tenuta ad effettuare una verifica per l'accettazione. A tal fine bisogna verificare se i prodotti corrispondono alle descrizioni interne.

Inoltre, è fatto obbligo di stabilire e attuare direttive in base alle quali verificare il trasportatore che effettua la consegna. A tal fine, in caso di merci sfuse, bisogna prestare soprattutto attenzione all'effettuazione delle necessarie procedure di pulizia in base alla sequenza di trasporto. Se le materie prime o il trasporto non sono conformi alle direttive interne, allora è fatto divieto di accettare la merce per il suo utilizzo all'interno del sistema QS.

Gli agricoltori che trasportano i prodotti agricoli primari da loro stessi fabbricati per conto di un intermediario di commercio non sono soggetti ai requisiti per il trasporto QS. I commercianti, tuttavia, sono tenuti ad assicurare mediante accordi scritti che vengano rispettati i requisiti relativi alla pulizia dei mezzi e contenitori per il trasporto e alla sequenza di trasporto.

4.3 Stato di certificazione dei fornitori

4.3.1 [K.O.] Commercio di mangimi composti: stato di certificazione dei fornitori

I mangimi composti commercializzati all'interno del sistema QS e le forniture possono essere acquistati solo da produttori o commercianti, imprese di spedizioni e magazzinieri autorizzati alla fornitura QS al momento della consegna. In caso di acquisto di mangimi in sacchi da un commerciante non autorizzato alla fornitura, il produttore del mangime deve essere autorizzato alla fornitura QS.

Le deroghe all'obbligo di certificazione del fornitore sono descritte negli Allegati 9.2 Regole di gatekeeping e 9.3 Obbligo di certificazione.

⇒ Allegato 9.2 Regole di gatekeeping

⇒ Allegato 9.3 Obbligo di certificazione per le imprese del settore dei mangimi

NB: tutte le aziende autorizzate alla fornitura QS sono pubblicate nel motore di ricerca dei partner di sistema sulla piattaforma www.qs-plattform.de.



NB: la compilazione di un elenco dei fornitori sulla piattaforma software QS facilita la verifica del loro stato di certificazione. Sul sito www.q-s.de è disponibile sotto il menu "Databases" una guida per la compilazione degli elenchi di fornitori e acquirenti.

4.3.2 **[K.O.] Acquisto da fornitori non certificati: regole di gatekeeping**

Se un'azienda QS vuole acquistare mangimi per la produzione di mangimi da un fornitore non certificato, questa è tenuta a svolgere la funzione di gatekeeper per tale fornitore e ad attuare i requisiti previsti nell'Allegato 9.2. Dall'inizio della fornitura è fatto obbligo di inserire nella banca dati QS e di tenere sempre aggiornati tutti i fornitori e le materie prime per i quali l'azienda certificata QS funge da gatekeeper.

Tutte le materie prime e i fornitori per i quali una società certificata QS fa da gatekeeper devono essere depositati nella banca dati QS dall'inizio della consegna e devono essere sempre aggiornati.

Sono richieste le seguenti informazioni:

- nome designazione mangimi
- Fornitore (produttore o distributore non certificati)
- Ubicazione del fornitore (paese del luogo di acquisto delle merci)
- Inizio dell'acquisto (data di prima consegna o inizio del contratto)
- Fine dell'acquisto (data dell'ultima consegna o termine del contratto)

⇒ Appendice 9.2 Controllo gatekeeper

⇒ **NB:** restano escluse dalle Regole di gatekeeping le aziende che, in conformità al Capitolo 3.3 delle presenti Linee guida, acquistano ex alimenti da produttori di alimenti e li lavorano per la somministrazione come mangimi.

4.4 Immagazzinamento

4.4.1 **[K.O.] Ambiente del magazzino**

I commercianti devono conservare i mangimi in modo da impedire qualsiasi contaminazione (micro)biologica, chimica e fisica. È fatto altresì obbligo di prevenire l'aumento di microorganismi indesiderati durante l'immagazzinamento.

Gli edifici in cui i mangimi sono conservati, movimentati e sottoposti a semplice lavorazione esterna non devono trovarsi in luoghi o nei pressi di luoghi che rappresentano un pericolo per la sicurezza dei mangimi quali ad es. pavimenti o depositi. Quando l'ambiente del magazzino rappresenta un rischio per la sicurezza dei mangimi, l'azienda è tenuta a dimostrare nella propria analisi dei rischi come controlla tale pericolo.

In caso di magazzini piani bisogna provvedere affinché l'area di carico/scarico sia pulita. L'area d'ingresso del magazzino deve essere sufficientemente consolidata per garantire che acqua, neve, fango e altri agenti contaminanti non possano penetrare e pregiudicare i mangimi immagazzinati.

Il raccolto stoccato temporaneamente su superfici aperte deve essere protetto da influenze negative.

4.4.2 **[K.O.] Gestione del magazzino**

Gli edifici utilizzati per l'immagazzinamento devono essere protetti da pioggia e neve. Le piogge e le acque di scarico devono essere fatte defluire in modo da non pregiudicare né gli impianti né la sicurezza dei mangimi.

Gli impianti e le attrezzature devono essere posizionati, organizzati e utilizzati in modo da permettere un'accurata pulizia e manutenzione, da evitare qualsiasi contaminazione microbiologica, propagazione e qualsiasi effetto che pregiudichi la qualità del prodotto.



L'illuminazione deve essere sufficiente per le operazioni di pulizia, lavorazione e altre attività importanti per la sicurezza dei mangimi.

L'azienda è tenuta ad adottare tutte le misure necessarie per evitare l'inquinamento, la contaminazione incrociata e il pregiudizio della sicurezza e della qualità dei mangimi, oltre a qualsiasi loro errato utilizzo o scambio. I mangimi vanno conservati fino alla consegna in silos o magazzini identificati in modo univoco. È fatto obbligo di prevenire eventuali danni o deterioramenti. Al fine di prevenire contaminazioni incrociate o miscele nei silos e nei magazzini, prima di ciascun cambio di prodotti critici, bisogna stabilire una procedura di approvazione.

Gli impianti di immagazzinamento e movimentazione devono essere strutturati in modo tale da ridurre al minimo l'accesso da parte di animali domestici, uccelli, roditori e insetti. Gli edifici devono essere protetti dall'accesso di parassiti ed escludere possibili luoghi di cova.

Le parti degli impianti, le coperture e i dispositivi aerei devono essere studiati, costruiti e rifiniti in modo da non ridurre la sicurezza dei mangimi a causa dell'accumulo di sporcizia e della formazione di acqua di condensa e muffe.

Tutte le vie di trasporto e movimentazione (ad es. nastri, trasportatori a catena, imbuti per il trasbordo diretto su altri mezzi di trasporto) vanno concepiti come sistemi chiusi (nessun trasbordo aperto). Se la movimentazione non avviene in sistemi chiusi, si consiglia all'azienda di assicurarsi che nessun agente esterno influenzi negativamente la qualità dei prodotti. A tal fine è fatto obbligo di adottare eventuali misure speciali. In mancanza di copertura, la merce può essere movimentata solo in condizioni atmosferiche asciutte.

Per evitare impurità è fatto obbligo di coprire le vasche di raccolta quando non sono in uso e di chiudere le porte dei cabinati. Bisogna evitare che i corpi estranei entrino nelle vasche di raccolta. Le impurità che, durante l'operazione di raccolta, entrano nei mangimi vanno rimosse mediante opportuni interventi di pulizia, ad es. tramite l'utilizzo di separatori di corpi estranei.

A seconda del rischio specifico di deperibilità e della durata dell'immagazzinamento bisogna monitorare opportunamente la temperatura dei prodotti immagazzinati. A tal fine è fatto obbligo di tenere registrazioni con l'indicazione dettagliata del momento della misurazione della temperatura e dei relativi risultati.



Registrazione della temperatura

4.4.3 [K.O.] Garanzia della separazione della merce

All'interno dei locali aziendali è fatto obbligo di provvedere ad un'assoluta e completa separazione, da un punto di vista spaziale ed organizzativo (ad es. mediante etichettatura), degli alimenti/dei mangimi da materiali estranei. Quando non è possibile effettuare una completa separazione spaziale, allora bisogna fare in modo che ciò non influenzi negativamente i mangimi (HACCP).

L'azienda è autorizzata a commerciare anche mangimi non QS. Tuttavia, è fatto obbligo all'azienda di tenere separate le merci destinate al sistema QS da quelle non destinate al sistema QS. Bisogna evitare uno scambio di prodotti e quindi una consegna di mangimi non QS all'interno del sistema QS.

4.4.4 Utilizzo di magazzini esterni

In caso di utilizzo di magazzini esterni (propri o di terzi), tali sedi devono essere autorizzate alla fornitura QS (verifica nel motore di ricerca dei partner di sistema sulla piattaforma www.qs-plattform.de).

⇒ Allegato 9.3 Obbligo di certificazione per le imprese del settore dei mangimi



4.5 Manutenzione

4.5.1 Programma di manutenzione

È fatto obbligo di provvedere ad una manutenzione sufficiente e dei locali e impianti aziendali in conformità alle direttive stabilite.

È fatto obbligo di predisporre e attuare un programma di manutenzione per tutti i locali aziendali, impianti e attrezzature sulla base delle misure di manutenzione pianificate al fine di garantire lo svolgimento dei lavori in un contesto igienico ed ineccepibile. Gli interventi di manutenzione non devono pregiudicare la sicurezza dei mangimi.

Il programma di manutenzione deve comprendere i seguenti elementi:

- ambiti e spazi aziendali
- impianti e sistemi di trasporto (interni)
- personale responsabile (interno o di aziende esterne)
- frequenza

Il rispetto dei requisiti deve essere dimostrato sulla base delle registrazioni relative agli interventi di manutenzione.



Programma di manutenzione, certificati di manutenzione

4.6 Pulizia

4.6.1 Programmi di pulizia

Polvere, sporco e residui di mangime possono diventare terreno fertile per i batteri che rappresentano un potenziale pericolo di contaminazione per i mangimi. Di conseguenza, l'accumulo di sporco, polvere e residui di mangime va per quanto possibile evitato. L'azienda deve fissare, attuare e documentare misure di pulizia idonee e specifiche per la sede per garantire un'adeguata igiene dell'impianto.

I programmi di pulizia devono ad ogni modo comprendere i seguenti elementi:

- ambiti e spazi aziendali
- impianti e sistemi di trasporto (ad es. tubi di carico, benne, nastri, imbuti)
- personale addetto alla pulizia (personale proprio ed esterno)
- intervallo e metodo di pulizia



Programmi di pulizia

4.6.2 [K.O.] Detergenti e disinfettanti

Possono entrare in contatto con i mangimi solo detergenti e disinfettanti adatti per gli alimenti. Tali prodotti vanno utilizzati secondo le istruzioni del produttore e la relativa scheda di sicurezza. Se i detergenti e i disinfettanti entrano in contatto con i mangimi, è necessario

- che il sistema di controllo offra sempre un'efficace e corretta diluizione,
- registrare quali detergenti e disinfettanti sono utilizzati,
- assicurarsi che questi siano adatti all'uso previsto e che non pregiudichino in alcun modo la sicurezza dei mangimi,
- fare attenzione che rimangano meno residui possibili di detersivi e detergenti.

I detergenti e disinfettanti vanno separati e conservati in contenitori chiaramente contraddistinti al fine di evitare un loro scambio inavvertito.

4.6.3 Interventi di pulizia

Prima di riutilizzare un magazzino bisogna pulirlo e disinfettarlo secondo il programma di pulizia e disinfezione.



Le vasche di raccolta e gli impianti di trasporto vanno puliti o lavati con opportuni attrezzi a seconda delle caratteristiche tecniche. Lo stesso vale anche quando il produttore in conto terzi è certificato secondo uno standard riconosciuto da QS.

Pulire pareti, pavimenti ed altre superfici dei magazzini, inclusi vasche di raccolta e impianti di trasporto, in conformità al programma di pulizia e in caso di bisogno.

È fatto obbligo di pulire le celle dei silos prima di ogni cambio prodotto come da consuetudine del settore, in particolare facendo attenzione ad eventuali incrostazioni nei punti difficili da raggiungere.

Tutti i magazzini che vengono a contatto con mangimi secchi, una volta lavati, devono essere perfettamente asciutti prima del loro riutilizzo.

È fatto obbligo di fissare misure di pulizia (ed eventuale disinfezione) nel caso in cui nell'area aziendale transitino veicoli per il trasporto animali ad es. per la pesa.

È fatto obbligo di mantenere puliti anche gli spazi sociali dell'azienda e di pulirli in conformità al programma di pulizia e in caso di bisogno. È fatto obbligo di registrare l'esecuzione degli interventi di pulizia.

Un responsabile autorizzato verifica l'adeguatezza e l'efficacia della procedura di pulizia e disinfezione. I risultati delle verifiche vanno documentati.

4.7 Monitoraggio parassiti

4.7.1 [K.O.] Profilassi e monitoraggio dei parassiti

L'azienda è tenuta a garantire il mantenimento di un elevato standard di pulizia ed igiene in ogni ambito lavorativo onde evitare la presenza di eventuali parassiti e insetti nocivi. Nei locali aziendali è necessario adottare misure per allontanare uccelli o insetti.

È fatto obbligo di tenere lontani dai locali aziendali anche gli animali domestici in caso di possibile pericolo di contaminazione dei mangimi. A tal fine bisogna effettuare una valutazione dei rischi.

I locali destinati all'immagazzinamento devono essere protetti dall'accesso di parassiti:

- porte e finestre vanno tenuti possibilmente sempre chiusi
- gli edifici devono essere protetti dall'accesso di parassiti ed escludere possibili luoghi di cova
- i buchi, gli scarichi e gli altri punti da cui potrebbero entrare i parassiti vanno sigillati
- se ciò non è possibile, bisogna adottare altre misure ad es. installare reti.

È fatto obbligo di verificare con regolarità se le misure profilattiche adottate sono sufficienti ad evitare le infestazioni parassitarie. Tra queste rientrano ad es. l'ispezione dei locali destinati alla produzione e all'immagazzinamento per la ricerca di parassiti e la verifica delle trappole predisposte a titolo precauzionale per la possibile presenza di un'infestazione.

 Documentazione profilassi antiparassitaria

4.7.2 [K.O.] Disinfestazione

In caso di infestazioni parassitarie bisogna reagire tempestivamente. A tale scopo devono essere avviati provvedimenti mirati per la disinfestazione. Per garantire la sicurezza sia dei mangimi sia quella degli operatori è necessario adottare idonei metodi e sistemi di disinfestazione. La disinfestazione va eseguita e documentata da personale qualificato e non deve pregiudicare la qualità dei prodotti. La documentazione deve contenere almeno quanto segue:

- informazioni sulle sostanze attive impiegate, comprese le schede tecniche di sicurezza
- data e frequenza del trattamento nonché dosaggio delle sostanze attive
- schemi delle esche in base ai quali si deduce la posizione e il tipo di esche



- registrazioni sui parassiti trovati, punti di rosicchiamento, esche utilizzate, tipo di parassiti ecc. (esiti)
- misure correttive adottate in caso di infestazioni parassitarie

È fatto divieto di posizionare contenitori con esche aperti o esche sciolte nei punti in cui questi possono pregiudicare i mangimi.

 Misure di disinfestazione

4.7.3 [K.O.] Protezione delle derrate immagazzinate

All'azienda è permesso utilizzare esclusivamente presidi delle derrate alimentari immagazzinate autorizzati dalle autorità competenti e ammessi per l'utilizzo nei mangimi. Il personale addetto all'utilizzo dei presidi delle derrate alimentari immagazzinate deve essere appositamente qualificato.

Il trattamento chimico previsto per garantire la qualità dei mangimi va effettuato solo previo accordo con il proprietario della merce e va comunicato all'acquirente e al proprietario.

4.8 Igiene personale

4.8.1 Corsi sull'igiene

L'azienda deve provvedere affinché tutti i dipendenti che hanno un contatto diretto con i mangimi e il loro imballaggio partecipino ad un corso sull'igiene. La partecipazione dei dipendenti ai corsi sull'igiene va documentata. È fatto divieto alle persone che è noto soffrano di una patologia che può pregiudicare la sicurezza dei mangimi di entrare in contatto diretto con i mangimi o il loro imballaggio.

4.9 Regole relative all'area aziendale

4.9.1 Accesso all'area aziendale

Gli edifici ed i sistemi aziendali devono essere tenuti chiusi e protetti dall'accesso non autorizzato. È pertanto necessario definire una regolamentazione dell'accesso. I locali aziendali in cui i mangimi vengono conservati non devono essere accessibili a persone non autorizzate. Eventuali terze persone possono accedere ai locali aziendali solo se accompagnate da soggetti debitamente autorizzati o con il consenso di una persona debitamente autorizzata.

Se nell'area aziendale transitano veicoli di terzi, come furgoni per il trasporto di bestiame o veicoli per la raccolta dei rifiuti, nell'ambito dell'analisi dei rischi, è necessario tener conto e valutare gli eventuali possibili rischi ivi derivanti. Eventualmente vanno fissate delle regole per l'accesso.

4.9.2 Regole relative a cibo, bevande e fumo

È fatto obbligo di fornire ai dipendenti e ai visitatori dello stabilimento istruzioni chiare relative al fumo e all'assunzione di cibi e bevande. L'assunzione di cibi e bevande e il fumo devono essere vietati negli spazi in cui ciò può pregiudicare la sicurezza dei mangimi. L'azienda è tenuta eventualmente a mettere a disposizione appositi spazi separati. È fatto obbligo di informare opportunamente tutti i dipendenti e i visitatori per ridurre al minimo il rischio di penetrazione di agenti contaminanti.

4.9.3 Lavori ad opera di ditte esterne

L'azienda deve provvedere affinché le ditte esterne operanti al suo interno siano istruite perché i loro lavori di manutenzione e costruzione non pregiudichino la sicurezza dei mangimi. È fatto obbligo di fornire apposite istruzioni affinché prima della ripresa della produzione l'area interessata venga pulita a dovere e rimessa in ordine.

4.10 Vetro e altri materiali fragili

4.10.1 [K.O.] Impiego di vetro e altri materiali fragili

L'azienda deve provvedere affinché il vetro e altri materiali fragili presenti al suo interno non costituiscano un pericolo per i mangimi. Ove possibile, è fatto obbligo di escludere le bottiglie e altri



contenitori di vetro negli spazi adibiti a produzione, lavorazione e immagazzinamento. Qualora non sia possibile un'esclusione totale, bisogna impartire istruzioni per minimizzare il rischio di rottura e provvedere affinché in caso di rottura non avvenga una contaminazione dei mangimi.

Le fonti di illuminazione negli spazi destinati ai processi e all'immagazzinamento devono essere protette al fine di minimizzare il pericolo di contaminazione dei mangimi in caso di rottura.

4.11 Rifiuti

4.11.1 [K.O.] Gestione e smaltimento dei rifiuti

È fatto obbligo di controllare e documentare lo smaltimento dei rifiuti prodotti nei locali e negli impianti aziendali.

A tal fine i materiali classificati come rifiuti devono essere contrassegnati in modo visibile e chiaro come tali e immediatamente stoccati in modo da escludere un uso accidentale.

I contenitori destinati ai rifiuti che possono attirare parassiti e insetti indesiderati devono essere chiusi. Tali contenitori per i rifiuti vanno, inoltre, posizionati lontano dai magazzini dei mangimi e svuotati il più spesso possibile. È fatto divieto di raccogliere o accumulare i rifiuti negli stessi contenitori utilizzati per le materie prime o i mangimi.

I punti in cui vanno raccolti o accumulati i rifiuti vanno registrati nel programma di pulizia.

È fatto obbligo di mettere a disposizione sufficienti contenitori per i rifiuti negli spazi sociali dell'azienda.

I rifiuti vanno smaltiti in conformità alle leggi vigenti. I rifiuti classificati a norma di legge come rifiuti speciali vanno smaltiti come tali. È fatto obbligo di conservare i certificati di avvenuto smaltimento.



Certificati di avvenuto smaltimento

4.12 Utilizzo dell'acqua

4.12.1 [K.O.] Qualità dell'acqua

È fatto obbligo di effettuare una valutazione dei rischi per l'acqua che viene a contatto con i mangimi, gli impianti o le attrezzature. Nella valutazione bisogna anche stabilire la frequenza con cui vanno effettuate le verifiche della qualità dell'acqua. L'azienda può provvedere da sé alla verifica della qualità dell'acqua oppure richiedere i risultati o la certificazione della qualità dell'acqua dal proprio fornitore di acqua. È fatto obbligo di registrare le verifiche della qualità dell'acqua. L'acqua (allo stato liquido, solido o gassoso) che entra in contatto con i mangimi deve essere idonea per l'abbeverata degli animali.

Nei mangimi non deve entrare acqua di scolo o materiale proveniente dai sistemi di scarico delle acque o dai separatori di grassi. Il materiale ottenuto dai separatori di condensa può entrare nei mangimi solo se dalla valutazione dei rischi non risulta alcun rischio per i mangimi.

È fatto obbligo di contrassegnare gli impianti dell'acqua separati (ad es. per la lotta agli incendi). Tale acqua non deve venire a contatto con l'acqua utilizzata per la pulizia.



Certificato/verifica della qualità dell'acqua

4.12.2 Additivi per l'acqua

Se l'acqua contiene additivi (quali addolcitori, antiruggine, ecc.),

- bisogna tener conto di tali additivi nel programma HACCP,
- bisogna calibrare e controllare i sistemi di dosaggio per garantire la giusta quantità,
- bisogna tenere un registro sul dosaggio degli additivi.



4.13 Contaminazione

4.13.1 [K.O.] Prevenzione delle contaminazioni

I magazzini devono essere progettati e costruiti o gestiti in modo da escludere o ridurre al minimo la probabilità di contaminazione dei mangimi.

Per la miglior protezione dalle contaminazioni è fatto obbligo di adottare misure tecniche od organizzative:

- prima di immagazzinare i mangimi bisogna pulire ed eventualmente disinfettare il magazzino in base al rischio dei prodotti precedentemente conservati. A tale scopo bisogna tener conto come sorgente di pericolo anche una possibile contaminazione dei pavimenti da parte di sostanze pericolose precedentemente conservate che possono eventualmente rendere inutilizzabile il magazzino per l'immagazzinamento dei mangimi.
- L'immagazzinamento simultaneo di fertilizzanti e mangimi nello stesso magazzino è ammesso solo se si può garantire mediante misure costruttive o altre misure adeguate che non può avvenire alcuna miscela o contaminazione dei mangimi.
- I magazzini in cui sono conservati prodotti fitosanitari o altre sostanze pericolose non sono adatti per l'immagazzinamento dei mangimi.
- I mezzi di esercizio (lubrificanti, ecc.) che possono entrare in contatto con i mangimi devono essere adatti per gli alimenti.
- È fatto obbligo di prevenire la contaminazione dei mangimi con oli idraulici o lubrificanti non ammessi per gli alimenti. Il rischio di contaminazione con oli idraulici e lubrificanti adatti per gli alimenti deve essere ridotto al minimo.

4.14 Controlli ai magazzini

4.14.1 Mantenimento della qualità

È fatto obbligo all'azienda di fissare norme per la manipolazione dei mangimi per evitare eventuali danni o deterioramenti.

È fatto obbligo di valutare le condizioni dei prodotti immagazzinati ad intervalli regolari per individuare tempestivamente eventuali riduzioni di qualità. Tali valutazioni vanno documentate. Ove possibile, bisogna applicare il principio "First in/First out".

I silos vanno svuotati con la maggiore frequenza possibile registrando le segnalazioni di vuoto per poter circoscrivere il più possibile una partita di mangime.

NB: nell'ambito del programma HACCP andrebbe eseguita un'analisi dei rischi degli impianti di movimentazione e immagazzinamento e valutato se, nel caso dei prodotti destinati all'immagazzinamento, potrebbe sussistere un pericolo di contaminazioni batteriche (ad es. salmonella nel caso dei panelli). In caso affermativo, bisognerebbe effettuare agli intervalli stabiliti nel programma HACCP una verifica per la presenza di batteri documentando i risultati delle analisi.

4.15 Imballaggio

4.15.1 Imballaggi

In caso di merci confezionate/in sacchi, l'imballaggio deve essere idoneo a mantenere la qualità dei prodotti.

È fatto divieto alle aziende agricole dov'è allevato il bestiame di riprendere i pallet e i mini contenitori di merce sfusa, a meno che, prima del loro riutilizzo, questi non vengano puliti a fondo ed eventualmente ben disinfettati. I pallet e i mini contenitori per merce sfusa vanno puliti in modo da non pregiudicare i mangimi. È fatto divieto alle aziende agricole di ritirare e riempire nuovamente i sacchi.



4.16 Trasporto su strada

Per il trasporto dei mangimi su strada bisogna distinguere se esso viene eseguito internamente o esternamente all'azienda, dall'azienda stessa (con un proprio veicolo) o su incarico da un'azienda esterna e se si tratta di merci imballate o sfuse.

4.16.1 Trasporto di merci imballate

Il trasporto di prodotti imballati non deve essere certificato. L'azienda tuttavia deve provvedere affinché i mangimi non vengano contaminati con sostanze pericolose o vietate. Anche in questo caso gli spazi adibiti al carico devono essere asciutti, puliti e sgombri da materiali residui di carichi precedenti.

4.16.2 Trasporto di merci sfuse

Interno con veicoli dell'azienda stessa

I commercianti di mangimi che effettuano il trasporto interno (ad es. dalla sede A alla sede B) dei propri prodotti con un proprio veicolo non sono soggetti all'obbligo di certificazione. Tale attività tuttavia va integrata nel sistema QM.

Esterno con veicoli dell'azienda stessa

I commercianti di mangimi che dispongono di un proprio parco macchine e quindi consegnano i propri prodotti ai clienti, devono soddisfare i requisiti delle presenti Linee guida e farsi certificare per il trasporto su strada.

⇒ Capitolo 5 Requisiti relativi al trasporto su strada dei mangimi

Interno ed esterno da parte di aziende esterne

Se l'azienda incarica aziende esterne del trasporto dei mangimi, tali trasportatori devono essere autorizzati alla fornitura QS (verifica nel motore di ricerca dei partner di sistema sulla piattaforma www.qs-plattform.de). Ciò vale sia per i trasporti interni sia per quelli esterni all'azienda.

Si veda anche l' ⇒ Allegato 9.3 Obbligo di certificazione dell'impresa del settore dei mangimi

4.17 Conferimento d'incarico per il trasporto su rotaia e via nave

Se un commerciante di mangimi svolge anche la funzione di caricatore o incarica direttamente un trasportatore di trasportare mangimi su rotaia o via nave, questi deve essere certificato come caricatore (a norma del Capitolo 6).

Se il commerciante commissiona il trasporto su rotaia o via nave ad un caricatore, devono essere soddisfatti i requisiti dei Capitoli 4.17.1 e 4.17.2.

4.17.1 Ricorso ad un caricatore

Per il trasporto di mangimi su rotaia o via nave è fatto obbligo di commissionare un caricatore autorizzato alla fornitura QS. Il commerciante deve informare il caricatore che si tratta di mangimi del sistema QS. Se il commerciante commissiona un'ISC, deve informarne il caricatore e mettergli a disposizione la relazione ISC.

4.17.2 Trasporto di carichi parziali

Se viene comunicato al commerciante che saranno trasportati carichi parziali non conformi alle direttive QS o di altri standard riconosciuti, è fatto obbligo di effettuare un'analisi dei rischi e di adottare le misure necessarie ad eliminare o prevenire possibili punti critici al fine di assicurare la separazione dei mangimi dagli altri carichi parziali.



4.18 Essiccazione, aerazione e raffreddamento

4.18.1 [K.O.] Processo di essiccazione e conservazione

I mangimi il cui contenuto d'umidità è troppo alto per un immagazzinamento di lunga durata vanno sottoposti ad opportuni processi di essiccazione, aerazione o raffreddamento o ad una combinazione di tali metodi per ridurre il loro contenuto d'umidità e la temperatura ai fini dell'immagazzinamento. In caso di essiccazione diretta, l'azienda è tenuta a comprovare mediante una valutazione dei rischi che, in seguito al processo di essiccazione, la quantità di sostanze indesiderabili (sostanze tossiche quali diossine, PCB simil-diossina, IPA nonché piombo, cadmio e arsenico prodotti dai gas di combustione) presenti nei mangimi non supera i limiti massimi di legge fissati nel Paese in cui l'azienda immette i mangimi sul mercato. La valutazione dei rischi deve tener conto in particolare della scelta del combustibile. Nel processo di essiccazione diretta è fatto divieto di utilizzare i combustibili indicati nell'Allegato 9.4

(Parte C).

⇒ Allegato 9.4 Elenco esclusi

NB: in caso di utilizzo di aria per l'aerazione o il raffreddamento, si consiglia all'azienda di valutare qual è il rischio che questa sia portatrice di agenti patogeni e ad adottare le necessarie misure di sicurezza.

4.18.2 Controllo del contenuto d'umidità

In seguito all'essiccazione o all'aerazione è fatto obbligo di controllare il contenuto d'umidità. Dal controllo del contenuto d'umidità e della temperatura bisogna evincere se il processo scelto per la riduzione del contenuto d'umidità o della temperatura è stato sufficiente.

4.19 Separazione di corpi estranei

4.19.1 Procedimento per la separazione di corpi estranei

È fatto obbligo di evitare la contaminazione dei mangimi con agenti contaminanti quali, ad esempio, vetro o legno. Se non è possibile evitare una contaminazione, bisogna provvedere alla pulizia dei mangimi in modo tale che soddisfino nuovamente le specifiche.

I sottoprodotti del processo di pulizia non adatti al settore alimentare e mangimi (ad es. polveri di cereali e residui della vagliatura tranne frazioni a grana fine) non devono essere più mescolati ai mangimi e vanno opportunamente smaltiti.

⇒ Allegato 9.4 Elenco dei esclusi

Se ciò si rende necessario sulla base della valutazione dei rischi, bisogna installare magneti o metal detector.

Questi vanno controllati agli intervalli prestabiliti nel programma HACCP per verificarne l'integrità e la funzionalità. È fatto obbligo di tenere un registro sui controlli di tutti i magneti e metal detector.

4.20 Dichiarazione

4.20.1 Dichiarazione dei mangimi

I mangimi sono soggetti all'obbligo di dichiarazione secondo le norme di legge.

Nel caso degli acidi grassi derivati dalla raffinazione chimica, dei distillati di acidi grassi prodotti dalla raffinazione fisica, dalla glicerina vegetale e dei grassi ed oli miscelati, bisogna inoltre dichiarare che questi sono adatti all'utilizzo come mangimi (v. anche **Regolamento (UE) n. 225/2012**).

NB: per l'etichettatura delle materie prime per mangimi e dei mangimi composti il Ministero tedesco per l'alimentazione e l'agricoltura e il Ministero tedesco per la tutela dei consumatori e della sicurezza alimentare hanno pubblicato delle Linee guida che possono essere d'aiuto.



4.21 Etichettatura come mangimi del sistema QS

4.21.1 [K.O.] Etichettatura degli articoli come mangimi del sistema QS

La merce QS commercializzata da un partner di sistema ad un altro deve essere contrassegnata in modo univoco come merce QS sui documenti di accompagnamento o sui sacchi/confezioni della merce.

La merce sfusa va contrassegnata articolo per articolo sui relativi documenti di accompagnamento. Per la merce in sacchi/confezioni la marcatura QS va effettuata sull'etichetta del sacco. In alternativa la marcatura QS per la merce in sacchi può anche essere fatta articolo per articolo sui documenti di accompagnamento. In tal caso, tuttavia, bisogna assicurarsi che sia possibile un riferimento univoco tra i sacchi forniti e i documenti di accompagnamento (ad es. indicando il numero d'identificazione della partita del sacco sui documenti di accompagnamento).

È possibile contrassegnare come merce QS solo mangimi prodotti da sedi autorizzate alla consegna e che rientrano nel relativo ambito di applicazione (materie prime per mangimi, additivi, premiscele e mangimi composti per bovini, suini, pollame da ingrasso, galline ovaiole e specie da riproduzione).

Se una sede perde l'autorizzazione alla fornitura QS, la merce non può più essere contrassegnata come merce QS.

L'obbligo di contrassegnare la merce QS come tale sui documenti di accompagnamento o sulla merce in sacchi/confezionata vale indipendentemente dalla questione dell'utilizzo del marchio QS sulla merce. La marcatura può essere fatta con il marchio di qualità QS oppure con un'altra marcatura univoca come la stampa del codice identificativo QS o il codice sede QS.

I prodotti agricoli primari non lavorati (cereali, piante oleaginose, mais, ecc.) possono essere contrassegnati come merce del sistema QS solo se l'agricoltore può dimostrare di possedere una valida certificazione QS per la produzione agricola.

NB: nel documento *Etichettatura degli articoli come mangimi del sistema QS* si trovano esempi di etichettatura della merce QS.

4.21.2 Utilizzo del marchio

L'utilizzo del marchio è la riproduzione del marchio QS sulla merce o sui documenti.

L'utilizzo del marchio di qualità QS è ammesso solo in conformità al **Catalogo di configurazione (Allegato 5.3 delle Linee guida Regolamento generale)**.

I partner di sistema possono utilizzare il marchio QS se il suo utilizzo è stato autorizzato mediante contratto con QS (contratto di sistema) oppure mediante un espresso accordo con il loro coordinatore di sistema.

Il marchio di qualità QS può essere utilizzato per la raffigurazione dei prodotti sulle bolle e sui documenti di accompagnamento. L'utilizzo su mezzi promozionali, carta intestata o materiali pubblicitari simili, anche senza riferimento diretto ai prodotti, è ammesso se risulta chiaro che il partner di sistema è un utilizzatore del marchio QS. Ciò non sostituisce tuttavia la marcatura articolo per articolo della merce.

⇒ 4.20.1 Etichettatura degli articoli come mangimi del sistema QS

4.21.3 Attribuzione dei codici sede (numeri VVVO) alle forniture di mangimi composti (merci sfuse)

Nel caso di consegne di mangimi composti (merci sfuse) direttamente alle aziende agricole (acquirente finale), i cui codici sede è fatto obbligo di registrare, documentare e associare il numero VVVO (numero del regolamento o relativo codice aziendale nazionale) alle consegne su uno dei documenti di



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



accompagnamento (ad es. bolla o fattura). Il commerciante è sempre responsabile dell'abbinamento della consegna al codice sede se ha un rapporto d'affari diretto con l'agricoltore.

È compito del commerciante di mangimi richiedere il numero all'agricoltore. Il codice sede dell'azienda fornitrice viene quindi registrato dal commerciante e dimostrato sui documenti di accompagnamento.

L'azienda agricola è responsabile dell'indicazione e della correttezza del codice sede. (Se il codice sede è già stato registrato e documentato dal produttore del mangime composto sui documenti di consegna, il commerciante non è tenuto a farlo).

NB: la procedura sopra riportata è consigliata per le materie prime per mangimi, per i mangimi forniti per vendita a pronti e per merci confezionate o in sacco.

 Documenti di accompagnamento di mangimi composti con codici sede

4.22 Monitoraggio dei mangimi

4.22.1 Creazione di piani di controllo QS per ciascuna sede

La partecipazione al monitoraggio dei mangimi è obbligatoria per i commercianti di mangimi (deroghe v. Allegato 9.3 Obbligo di certificazione per le imprese del settore dei mangimi).

Ogni azienda è tenuta a predisporre un piano di campionamento per le varie sedi con cadenza almeno annuale sulla base delle indicazioni delle **Linee guida Monitoraggio dei mangimi** in base al tonnellaggio annuo atteso per ciascun tipo di mangime da immettere in commercio come merce QS. Le ispezioni programmate vanno distribuite in modo sensato nel corso dell'anno.

Per i gruppi di prodotti dei commercianti per i quali non è previsto alcun piano di monitoraggio specifico di settore è fatto obbligo di presentare e richiedere l'approvazione a QS di un piano di monitoraggio specifico.

I commercianti che effettuano un processo di essiccazione diretta dei mangimi devono predisporre anche un piano di monitoraggio per le materie prime per mangimi essiccate.

4.22.2 [K.O.] Rispetto dei piani di controllo QS

È responsabilità dell'azienda effettuare i controlli di produzione almeno nel rispetto dei piani di controllo QS indicati nelle Linee guida Monitoraggio dei mangimi. Le direttive per il campionamento dei mangimi nonché per la procedura in caso di violazioni dei limiti massimi, delle soglie d'intervento o dei valori indicativi QS sono fissate nelle **Linee guida Monitoraggio dei mangimi** nonché nelle presenti Linee guida nei Capitoli 2.1.3 e 2.8.4.

⇒ Capitolo 2.1.3 Gestione degli eventi e delle crisi

⇒ Capitolo 2.8.4 Controllo dei prodotti difettosi

⇒ Linee guida per il monitoraggio mangimi

I mangimi acquistati imballati e rivenduti invariati e i mangimi commercializzati dai commercianti esclusivamente nella vendita senza magazzino non rientrano nel monitoraggio dei mangimi.

La prima fase di commercializzazione è soggetta all'obbligo di partecipazione al monitoraggio dei mangimi, anche se per l'immagazzinamento vengono utilizzati esclusivamente fornitori di servizi esterni.

 Risultati delle analisi



4.22.3 Prelievo del campione

Le campionature devono essere prelevate da un addetto appositamente formato. Per maggiori informazioni sui requisiti per il prelievo del campione si faccia riferimento alle **Linee guida Monitoraggio dei mangimi**.

4.22.4 Analisi ad opera di laboratori accreditati QS

Le campionature vanno analizzate esclusivamente da parte di laboratori accreditati QS. L'elenco dei laboratori accreditati QS è disponibile nel documento **Laboratori accreditati QS monitoraggio dei mangimi** alla pagina www.q-s.de.

4.22.5 Monitoraggio dei mangimi: inserimento dei dati

Nell'ambito delle ispezioni ai fini del monitoraggio dei mangimi, le aziende sono tenute ad inserire i dati del campionamento nell'apposito modulo della banca dati per il monitoraggio dei mangimi QS. Una volta conclusa l'analisi, i laboratori accreditati QS inseriscono i risultati. L'inserimento dei dati del campionamento e la verifica dell'inserimento dei risultati delle analisi sono responsabilità dell'azienda.

Ulteriori indicazioni per l'inserimento dei dati nel modulo per il monitoraggio dei mangimi sono fissate nelle **Linee guida Monitoraggio dei mangimi**.

Alla pagina www.q-s.de al menu "Databases", "Support" sono pubblicate le istruzioni per l'utilizzo del modulo per il monitoraggio dei mangimi.

4.22.6 Regole di gatekeeping: inserimento dei dati

È fatto obbligo di inserire nella piattaforma software i dati del campionamento e i risultati delle analisi necessari per il gatekeeping. L'aggiornamento dei dati di campionamento e la verifica dell'aggiornamento dei risultati delle analisi rientra nella sfera di competenza dell'azienda.

4.22.7 [K.O.] Verifica per l'approvazione: attuazione

I commercianti di acidi grassi derivati dalla raffinazione chimica, distillati di acidi grassi prodotti dalla raffinazione fisica, sali di acidi grassi, monoacilgliceroli e diacilgliceroli di acidi grassi, olio di pesce (incluso quello raffinato, cotto), olio di cocco crudo e burro di cacao crudo nonché di grassi e oli miscelati che contengono acidi grassi e miscele di acidi grassi sono tenuti a sottoporre i propri prodotti ad una verifica per l'approvazione prima della loro messa in commercio. Ciò significa che i prodotti possono essere immessi in commercio e messi a disposizione dei clienti solo se il commerciante è in possesso di risultati ineccepibili per l'analisi di determinati parametri. I risultati delle analisi possono essere messi a disposizione del commerciante anche da parte del fornitore. La procedura precisa e i parametri per la verifica di approvazione sono pubblicati nelle **Linee guida Monitoraggio dei mangimi**.

Tale verifica non sostituisce l'osservazione interna e il monitoraggio di eventuali altri rischi nell'ambito del programma HACCP.

⇒ Allegato 9.4 Elenco dei esclusi

4.22.8 Verifica per l'approvazione: inserimento dei dati

È fatto obbligo di inserire nella piattaforma software i dati del campionamento e i risultati delle analisi necessari alla verifica per l'approvazione. L'aggiornamento dei dati di campionamento e la verifica dell'aggiornamento dei risultati delle analisi rientra nella sfera di competenza dell'azienda.

4.22.9 [K.O.] Piani di monitoraggio aggiuntivi: attuazione

In allegato alle Linee guida Monitoraggio dei mangimi sono acclusi piani di monitoraggio aggiuntivi. Nella misura in cui ciò sia rilevante per l'azienda, questa è tenuta ad attuare anche tali piani.



4.22.10 Piani di monitoraggio aggiuntivi: inserimento dei dati

È fatto obbligo di inserire nella piattaforma software i dati del campionamento e i risultati delle analisi necessari per i piani di monitoraggio aggiuntivi. L'aggiornamento dei dati di campionamento e la verifica dell'aggiornamento dei risultati delle analisi rientrano nella sfera di competenza dell'azienda.

4.22.11 [K.O.] Piani di monitoraggio ad hoc: attuazione

In caso di ripetuta contaminazione dei prodotti con sostanze indesiderabili (ad es. superamento dei valori indicativi QS o dei valori limite) QS può reagire direttamente - e indipendentemente da una revisione delle Linee guida Monitoraggio dei mangimi - predisponendo un piano di monitoraggio ad hoc vincolante. A tal fine QS può aumentare il numero di analisi dei prodotti interessati, in deroga alle Linee guida Monitoraggio dei mangimi. Nella misura in cui ciò sia rilevante per il commerciante di mangimi, questi è tenuto ad attuare anche il piano di monitoraggio ad hoc.

4.22.12 Piani di monitoraggio ad hoc: inserimento dei dati

È fatto obbligo di inserire nella piattaforma software i dati del campionamento e i risultati delle analisi necessari al monitoraggio ad hoc. L'aggiornamento dei dati di campionamento e la verifica dell'aggiornamento dei risultati delle analisi rientra nella sfera di competenza dell'azienda.

4.22.13 Inserimento dei dati: attribuzione della tipologia di attività produttiva e scelta della tipologia del campione

Le aziende in possesso di un accreditamento per più attività produttive (ad es. commercio e produzione di mangimi composti) devono associare i campioni alla relativa attività produttiva all'interno della banca dati. Inoltre, QS distingue tra sei tipologie di campioni (v. 4.22.5, 4.22.6, 4.22.8, 4.22.10, 4.22.12) tra cui scegliere per l'inserimento dei dati del campionamento. Così, ad es., i campioni nell'ambito del gatekeeping vanno inseriti nella "Tipologia campione" sotto "Gatekeeping".

4.23 Campioni di tracciabilità

4.23.1 [K.O.] Formazione dei campioni di tracciabilità

In aggiunta ai requisiti sulla tracciabilità a norma dell'Articolo 18 del **Regolamento (CE) N. 178/2002**, le imprese del settore dei mangimi sono tenute a soddisfare anche i requisiti speciali a norma dell'Allegato II, sezione "Controllo di qualità" del Regolamento per l'igiene dei mangimi (**Regolamento (CE) N. 183/2005**). I commercianti di mangimi sono tenuti a stabilire per iscritto una procedura per il prelievo di campioni di tracciabilità. Oltre alle disposizioni di legge, per QS è fatto obbligo ai commercianti di merci sfuse che sono in possesso di mangimi di conservare almeno i campioni di tracciabilità di tutti i mangimi immessi in commercio come merce QS. È fatto obbligo di sottoscrivere accordi scritti con i fornitori sul prelevamento e la conservazione dei campioni di tracciabilità.

I campioni di tracciabilità vanno conservati per un periodo di tempo appropriato all'uso e alla data di scadenza dei mangimi.

NB: *gli intermediari di commercio, benché proprietari della merce, non entrano in possesso dei mangimi e quindi non sono tenuti a prelevare campioni di tracciabilità.*

5 Requisiti relativi al trasporto su strada dei mangimi

Il Capitolo 5 tratta la consegna dei mangimi QS ai clienti per mezzo di veicoli stradali. Il Capitolo 5 va applicato alle aziende che effettuano consegne per conto di un produttore, commerciante o gestore di un magazzino di mangimi QS e ai produttori, commercianti o gestori di magazzini che riforniscono i clienti di mangimi QS con veicoli propri. I requisiti si riferiscono anche ai mezzi di trasporto stessi (spazi di carico, container, rimorchi, ecc.).



5.1 Descrizione delle procedure

5.1.1 [K.O.] Determinazione delle procedure

È fatto obbligo alle aziende di operare secondo le procedure stabilite che assicurano che i servizi soddisfano i requisiti delle presenti Linee guida, delle norme di legge e delle altre regole che disciplinano il trasporto di mangimi tenendo conto della sicurezza di alimenti e mangimi.

5.1.2 [K.O.] Subappalto

Se uno spedizioniere incarica un fornitore di servizi di trasporto esterno (subfornitore) dell'effettuazione del trasporto, anche questi deve essere autorizzato alla fornitura QS. Lo spedizioniere è tenuto ad assicurare l'autorizzazione alla fornitura del subfornitore.

5.2 Marcatura e tracciabilità (Documentazione delle spedizioni)

5.2.1 Marcatura e utilizzo degli spazi adibiti al carico

È fatto obbligo di garantire un'identificazione univoca degli spazi adibiti al carico. A tal fine è necessario che ciascuno spazio/area di carico del mezzo di trasporto sia contrassegnato in modo univoco.

Nel caso dei veicoli combinati (⇒Capitolo 5.8) bisogna stabilire quale degli spazi adibiti al carico utilizzare per i mangimi e quale per il concime di produzione aziendale. È fatto divieto di modificare l'utilizzo stabilito degli spazi adibiti al carico dei veicoli combinati.

5.2.2 [K.O.] Documentazione dei trasporti

Al fine di poter ricostruire la tracciabilità della sequenza di trasporto della merce spedita, è fatto obbligo di redigere almeno tipologia e quantità di merce trasportata per ciascun committente

- data di trasporto, identificativo dello spazio di carico
- eventuale numero della partita e
- indirizzo di carico e scarico

 Documentazione delle spedizioni dall'ultimo audit

5.3 Determinazione delle misure di pulizia

5.3.1 [K.O.] Determinazione delle necessarie misure di pulizia

Prima di poter caricare i mangimi su di un veicolo, bisogna verificare quale merce è stata precedentemente trasportata nello stesso contenitore di carico e che pulizia del veicolo va effettuata.

Per le merci, il Comitato internazionale dei trasporti su strada (ICRT) predispone analisi dei rischi associando le merci ad un regime di pulizia. Il tipo di pulizia da effettuare è indicato nella banca dati dell'ICRT (www.icrt-idthf.com). Lo stesso vale anche quando, nello stesso spazio di carico, è stato trasportato prima del mangime da trasportare un altro mangime.

A volte capita che le regole per la pulizia delle merci da trasportare siano classificate in modo diverso dai membri dell'ICRT (ad es. a causa delle diverse legislazioni nazionali). Tali merci sono pubblicate in una "Lista con differenze". Per il trasporto tra aziende certificate secondo standard diversi si applicano le regole di pulizia più severe. Anche la "Lista con differenze" è pubblicata sul sito www.icrt-idthf.com.

Se un'azienda utilizza per la prima volta uno spazio di carico proprio per il trasporto di mangimi all'interno del sistema QS, devono essere note le ultime tre merci, devono essere state attuate le opportune misure di pulizia e, ove necessario, deve essere stata effettuata un'ISC.

Gli spazi di carico utilizzati esclusivamente per il trasporto di mangimi confezionati sono esonerati dai requisiti delle presenti Linee guida. L'azienda tuttavia deve provvedere affinché i mangimi non vengano contaminati con sostanze pericolose o vietate. Gli spazi adibiti al carico devono essere asciutti, puliti e



sgombri da materiali residui di carichi precedenti. Se un'azienda viene incaricata del trasporto di merci confezionate, è fatto obbligo di sottoscrivere gli opportuni accordi.

Registrazione di una merce nella banca dati ICRT

Se una merce da trasportare non è pubblicata nella banca dati ICRT, gli spedizionieri possono farne richiesta di categorizzazione presso l'ufficio QS. A tal fine bisogna utilizzare l'Allegato 9.5.

La richiesta deve essere compilata in tutte le sue parti e spedita a QS corredata di tutte le informazioni (ad es. scheda di sicurezza) sulla relativa merce da trasportare.

⇒ Allegato 9.5 Richiesta ICRT per una procedura di pulizia

5.3.2 Procedura di approvazione successiva al trasporto di carichi vietati

È vietato caricare mangimi nei seguenti casi:

- dopo il trasporto di merci vietate dalla banca dati ICRT
- dopo il trasporto di merci non inserite nella banca dati ICRT.

In entrambi i casi il trasportatore deve effettuare una procedura di approvazione per lo spazio di carico in cui sono stati trasportati i carichi vietati. Tale procedura va eseguita secondo una delle due modalità seguenti.

Procedura di approvazione A: approvazione da parte di un ispettore di carico di un laboratorio di certificazione o controllo

1. Il trasportatore deve redigere un protocollo di pulizia su misura in base al carico vietato ed effettuare opportunamente la pulizia (ed eventuale disinfezione).
2. Quindi il trasportatore deve incaricare un ispettore di carico di un laboratorio di certificazione o controllo indipendente di valutare lo spazio di carico. Il laboratorio di certificazione o controllo deve essere
 - a) accreditato secondo la norma ISO 17020 (con specializzazione nel settore dei mangimi e dei cereali o dei materiali agricoli liquidi sfusi - agribulk) o secondo la norma EN 45011 (in questo caso l'ispezione degli spazi di carico deve rientrare nell'ambito di applicazione accreditato) o
 - b) lavorare secondo la norma ISO 9001:2008 o secondo un sistema di certificazione equivalente per il quale le attività di ispezione, verifica, campionamento e prova dei prodotti agrari rientrino nell'ambito di applicazione accreditato.
3. Una volta che l'ispettore di carico ha verificato lo spazio di carico, il trasportatore deve ricevere da questi un certificato da cui risulti che lo spazio di carico può essere di nuovo utilizzato per il trasporto di mangimi.
4. In funzione del carico vietato e del risultato dell'ispezione visiva possono essere effettuate ai fini della valutazione da parte dell'ispettore di carico misure igieniche aggiuntive (misure ATP o prelievo di campioni microbiologici). Un'altra possibilità è l'analisi dell'acqua di lavaggio.

Procedura di approvazione B: approvazione da parte di un ispettore di carico di un'azienda certificata

1. Dopo il trasporto di un carico vietato il trasportatore deve trasportare nello spazio di carico interessato cinque carichi neutri (con direttiva per la pulizia A, B o C ad eccezione dei mangimi).
2. Quindi il trasportatore deve redigere un protocollo di pulizia su misura in base al carico vietato ed effettuare opportunamente la pulizia (ed eventuale disinfezione). La pulizia e/o disinfezione



devono essere comprovate da un Documento Europeo di Lavaggio (ECD) o da un certificato di pulizia equivalente dell'impianto di lavaggio.

3. Quindi il trasportatore deve incaricare un ispettore di carico di un'azienda certificata - secondo QS o secondo uno standard riconosciuto da QS - che si occupi di caricare lo spazio di carico con il successivo carico QS. È fatto divieto al trasportatore di ricorrere ad un ispettore di carico della propria azienda.
4. Una volta che l'ispettore di carico ha verificato lo spazio di carico, il trasportatore deve ricevere da questi un certificato da cui risulti che lo spazio di carico può essere di nuovo utilizzato per il trasporto di mangimi.
5. Per i carichi qui di seguito riportati è vietato ricorrere alla procedura di approvazione B:
 - carichi con proteine animali lavorate o prodotti contenenti tali proteine
 - materiale della categoria 1 e 2 così come materiale non lavorato della categoria 3
 - gasolio
 - lubrificanti
 - argilla minerale utilizzata per la disintossicazione
 - materiale radioattivo
 - rifiuti urbani e relativi prodotti
 - rifiuti alimentari non trattati
 - fanghi di depurazione

È vietato caricare mangimi nei seguenti casi:

- dopo il trasporto di merci vietate dalla banca dati ICRT
- dopo il trasporto di merci non inserite nella banca dati ICRT.

In entrambi i casi il trasportatore deve comprovare di aver effettuato un'ISC prima di aver caricato i mangimi. Il risultato dell'ispezione dello spazio di carico va documentato in una relazione (relazione ISC).

⇒ 6.3 Ispezioni dello spazio di carico (ISC)

5.4 Pulizia

5.4.1 Predisposizione delle istruzioni

È fatto obbligo al trasportatore di predisporre le istruzioni per la pulizia di ciascun tipo di mezzo di trasporto. Tali istruzioni per la pulizia devono descrivere con precisione come va pulito il mezzo di trasporto a seconda del tipo di merci che devono essere trasportate.

In particolare, vanno tenuti in considerazione i punti difficili da pulire quali valvole, tubi, fessure, pompe, angoli, ecc. È fatto obbligo di elencare tali punti di monitoraggio per ciascun mezzo di trasporto indicando nel dettaglio quali parti vanno smontate all'inizio della pulizia.

È fatto obbligo di verificare l'efficacia di tutte le istruzioni per la pulizia redatte per uno spazio di trasporto (convalida). In seguito è possibile utilizzare tali istruzioni come procedura di pulizia per tutti gli spazi di trasporto costruiti in modo simile.

 Istruzioni per la pulizia

5.4.2 [K.O.] Interventi di pulizia

È fatto obbligo di effettuare le misure di pulizia e disinfezione in base alla merce trasportata sempre come indicato nella banca dati ICRT.

Si distingue tra le seguenti procedure di pulizia:

- A) pulizia a secco
- B) pulizia con acqua



C) pulizia con acqua e detergente

D) disinfezione diretta o successiva alle misure di pulizia A, B o C

Gli spazi adibiti al carico in cui si trovavano merci contaminate o impure devono essere puliti ed eventualmente disinfettati in modo da evitare una contaminazione dei successivi mangimi. La disinfezione degli spazi adibiti al carico è sempre necessaria quando sono state trasportate merci inaccettabili dal punto di vista microbiologico (deperibilità visiva) o di cui è nota, da relativa documentazione, la presenza al loro interno di agenti patogeni come la salmonella.

L'autista di autocisterne per il trasporto di materiali sfusi deve pulire la cisterna con acqua almeno una volta ogni tre mesi, anche se sono state trasportate solo merci che, secondo la banca dati ICRT, richiedono una pulizia a secco, a meno che non si possa comprovare che nell'autocisterna non si trova alcun residuo.

Dopo ciascuna pulizia bisogna procedere ad un controllo visivo degli spazi adibiti al carico.

In caso di trasporto immediatamente successivo di mangimi uguali e qualitativamente impeccabili si può fare a meno di procedere alla pulizia tra una merce e l'altra.

NB: ove previsto nella banca dati ICRT e in presenza di determinate condizioni, è possibile in caso di trasporto successivo di prodotti con lo stesso numero IDTF rinunciare alla pulizia (ad es. numero IDTF 30433: melasse, vinacce e prodotti simili).

5.4.3 Detergenti e disinfettanti e qualità dell'acqua

Possono entrare in contatto con i mangimi solo detergenti e disinfettanti adatti per gli alimenti. Tali prodotti vanno utilizzati secondo le istruzioni del produttore e la relativa scheda di sicurezza. Anche l'acqua utilizzata non deve influenzare negativamente la qualità dei mangimi e deve essere idonea per l'abbeverata degli animali. L'azienda può provvedere da sé alla verifica della qualità dell'acqua oppure richiedere i risultati/certificati di qualità dell'acqua dal proprio fornitore di acqua/gestore degli impianti di pulizia. È fatto obbligo all'azienda di registrare le verifiche della qualità dell'acqua.



Certificato/verifica della qualità dell'acqua

5.4.4 Documentazione delle misure di pulizia

Le misure di pulizia e disinfezione vanno documentate per spazio di carico e firmate dall'autista. In aggiunta, è fatto obbligo di documentare quanto segue:

- risultato del controllo visivo
- carichi trasportati e
- detergenti e disinfettanti utilizzati.

La documentazione almeno delle ultime tre merci e delle relative misure di pulizia deve accompagnare sempre il veicolo.

5.4.5 Verifica dell'efficacia

Ciascuna azienda deve valutare ad opportuni intervalli se le misure di pulizia eseguite sono effettivamente efficaci. A tale scopo ci sono diversi metodi che dipendono dalle procedure e dalle misure di pulizia eseguite. Tra le verifiche dell'efficacia rientrano ad es. controlli visivi aggiuntivi o misurazioni microbiologiche dopo le disinfezioni. Possono essere utili anche i seguenti metodi:

- misurazioni ATP (misurazioni della concentrazione di ATP sulle superfici)
- test agar (misurazione delle condizioni microbiologiche di uno spazio di carico mediante un terreno di cultura per la crescita di batteri e funghi)
- analisi (di laboratorio) dell'acqua di risciacquo

NB: per maggiori informazioni rivolgersi ai laboratori accreditati.



5.5 Effettuazione del trasporto

5.5.1 Controllo prima del carico

Prima di caricare i mangimi su di un veicolo bisogna effettuare un controllo sensoriale per verificare che lo spazio di carico sia pulito, ovvero asciutto, sgombro da residui di merci precedentemente trasportate e senza odori che possono influenzare negativamente i mangimi da caricare. In caso di trasporto immediatamente successivo di mangimi uguali e qualitativamente impeccabili si può fare a meno di procedere a questa verifica. È fatto obbligo all'autista di documentare ogni controllo precedente al carico.

5.5.2 [K.O.] Mantenimento della qualità dei mangimi

È fatto obbligo di garantire un elevato livello di igiene anche durante il trasporto. A tal fine bisogna impedire, tra l'altro, che spruzzi e gocce d'acqua piovana penetrino durante il trasporto.

Gli spazi adibiti al carico vanno coperti, anche quando sono vuoti, per proteggere il vano di carico ad es. da acqua piovana o escrementi di uccelli. I teloni di copertura degli spazi adibiti al carico devono essere puliti e asciutti. I tubi utilizzati per il carico e scarico non devono essere sporchi.

La temperatura dei mangimi dovrebbe avvicinarsi il più possibile a quella ambiente per evitare la formazione di condensa e prevenire il deperimento.

Prima del trasporto bisogna controllare che il lato esterno del mezzo di trasporto, incluso il telaio, non presenti resti visibili della merce precedentemente trasportata.

5.6 Contaminazione

5.6.1 [K.O.] Misure da adottare in caso di contaminazioni

È fatto obbligo di fissare la procedura da utilizzare in caso di prodotti contaminati.

Se il mangime è contaminato, è fatto obbligo di comunicarlo immediatamente al committente e al destinatario della merce. Le irregolarità e tutte le misure adottate in merito alla partita vanno documentate. Se non si può escludere che la partita sia stata contaminata con sostanze indesiderabili, è fatto obbligo di informare dell'accaduto anche QS Qualität und Sicherheit GmbH ed eventualmente, se previsto per legge, le autorità competenti (utilizzando il foglio degli eventi).

⇒ Capitolo 2.1.3 Gestione degli eventi e delle crisi

5.7 Veicoli con più spazi di carico

Ai sensi delle presenti Linee guida, per veicoli con più spazi di carico s'intendono veicoli con cui si possono trasportare contemporaneamente diverse merci in diversi spazi di carico. In questo caso si può trattare di diversi mangimi e merci diverse dai mangimi.

NB: nel Capitolo 5.8 sono riportate la definizione e i requisiti aggiuntivi per i veicoli combinati.

5.7.1 [K.O.] Requisiti per i veicoli con più spazi di carico

In caso di trasporto simultaneo è fatto divieto di mescolare i mangimi con altri mangimi o altre merci e di contaminarli con sostanze indesiderabili. È altresì fatto obbligo di trasportarli in spazi di carico separati. Nel caso in cui i mangimi vengano mescolati o contaminati, bisogna stabilire le misure da adottare. È fatto obbligo di documentare le irregolarità e stabilire opportune misure correttive.

5.8 Requisiti aggiuntivi per i veicoli combinati

Ai sensi delle presenti Linee guida, per veicoli combinati si intendono i veicoli con cui vengono trasportati mangimi e concime di produzione aziendale (ad es. liquami, substrato per biogas) in spazi di carico completamente separati. Questi veicoli sono utilizzati per evitare viaggi a vuoto per trasportare mangimi

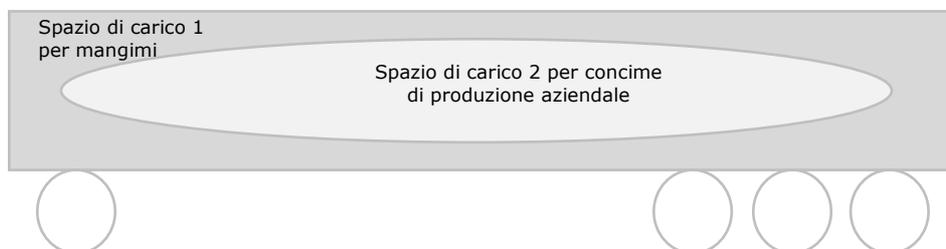


Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



dalle regioni cerealicole e il concime di produzione aziendale dalle regioni con eccedenza di sostanze nutritive. È fatto divieto di trasportare contemporaneamente mangimi e concime di produzione aziendale.

Esempio di costruzione di un veicolo combinato:



5.8.1 [K.O.] Requisiti tecnici per i veicoli combinati

Per i veicoli combinati è fatto obbligo di rispettare i seguenti presupposti tecnici ai fini del loro impiego all'interno del sistema QS:

- gli spazi adibiti al carico devono essere solidi e provvisti di un elemento divisorio che garantisca una separazione assoluta tra loro. Ciò vale anche per le condotte di carico e scarico.
- gli spazi adibiti al carico devono essere strutturati in modo tale da individuare in modo univoco la destinazione d'uso del rispettivo spazio o per i mangimi o per il concime di produzione aziendale, senza possibilità di modificarla. Devono quindi essere disponibili condotte di carico e scarico separate per merci solo liquide o solide.
- le pareti divisorie degli spazi adibiti al carico devono essere di un materiale resistente alle corrosioni (ad es. acciaio, vetroresina, alluminio rivestito).
- tutti gli allacciamenti e gli scarichi devono essere dotati di tappi ciechi (doppia chiusura).
- tutte le aperture devono essere chiudibili e non accessibili da parte di terzi.
- la cisterna deve disporre di un troppo pieno automatico per materiali liquidi per impedire che il concime di produzione aziendale fuoriesca dal suo spazio di carico durante il carico o il trasporto. Come misura di sicurezza aggiuntiva deve essere integrato un tubo di ritorno che riporti automaticamente nel suo spazio di carico il concime di produzione aziendale eventualmente fuoriuscito.
- il veicolo deve essere dotato di un dispositivo per eliminare sporco esterno (ad es. una cisterna d'acqua integrata con dispositivo a spruzzo).
- in caso di utilizzo di una tubatura flessibile per il carico/scarico dei liquidi, allora il veicolo deve essere dotato di una vasca di raccolta sotto il supporto dei tubi. La vasca deve essere dotata di uno scarico da aprire per la pulizia. La vasca di raccolta va svuotata e pulita prima del trasporto dei mangimi.

5.8.2 [K.O.] Verifiche ai veicoli combinati

Prima di caricare i mangimi, bisogna effettuare un controllo visivo del veicolo per verificare la presenza di eventuali danni meccanici che potrebbero portare ad un trasferimento indesiderato del concime di produzione aziendale nello spazio di carico dei mangimi. In caso di perdite è fatto obbligo di provvedere alla riparazione e alla verifica della tenuta prima di riutilizzare il veicolo per il trasporto dei mangimi.

Ad un intervallo di massimo 12 mesi è fatto obbligo al gestore del veicolo combinato di farlo controllare dal produttore o da un'officina da questi indicata. Nella verifica è fatto obbligo di comprovare che gli spazi adibiti al carico sono perfettamente separati e che non sono presenti danni dovuti alla corrosione o segni di affaticamento del materiale (verifica ad es. con l'ausilio di acqua e pressione). Il semplice controllo visivo non è sufficiente.

Il gestore del veicolo combinato deve farsi rilasciare un certificato di collaudo che deve accompagnare sempre il veicolo.

 Certificato di collaudo del produttore



5.8.3 Pulizia dei veicoli combinati

È fatto obbligo di pulire lo spazio di carico destinato ai mangimi secondo le indicazioni fornite dall'ICRT. A tal fine sempre tenuti in considerazione i supporti di collegamento (incluse le vasche di sgocciolamento), il troppopieno e l'eventuale vasca di raccolta vanno puliti.

Tutte le pulizie vanno documentate.

5.8.4 Abbigliamento protettivo sui veicoli combinati

L'autista di un veicolo combinato deve avere con sé un adeguato abbigliamento protettivo da conservare separatamente e utilizzare esclusivamente per la manipolazione dei concimi. L'abbigliamento deve comprendere almeno guanti, copriscarpe e un overall/tuta monouso.

5.9 Documenti e registrazioni

5.9.1 Utilizzo di documenti e registrazioni

È fatto obbligo di effettuare registrazioni di tutte le merci trasportate per ciascun veicolo e spazio di carico. Almeno una volta al mese bisogna raccogliere e sintetizzare tutte le registrazioni in modo centralizzato.

La documentazione deve contenere almeno le seguenti informazioni:

- quantità e prodotti per caricatore (cliente del servizio di trasporto)
- indirizzo di carico e consegna
- marcatura e codici degli spazi adibiti al carico per poter ricostruire la sequenza di trasporto per spazio di carico
- misure di pulizia e disinfezione effettuate
- detergenti e disinfettanti utilizzati (eventualmente incluse le schede prodotto e/o di sicurezza)
- verifiche dell'efficacia
- certificato di collaudo del produttore per i veicoli combinati

Per i requisiti relativi ai termini di conservazione si veda il Capitolo 2.4.3 delle presenti Linee guida.

⇒ Capitolo 2.4.3 Termini di conservazione

5.10 Acquisto o noleggio di spazi di carico usati

5.10.1 Acquisto o noleggio di spazi di carico usati

Se un'azienda certificata QS noleggia o acquista spazi di carico usati, è fatto obbligo di ottenere dal noleggiatore o dal venditore prima del primo carico una dichiarazione scritta contenente i seguenti punti:

- dichiarazione secondo cui nello spazio di carico non è stata trasportata alcuna merce vietata ai sensi della banca dati ICRT. In caso contrario, il venditore/noleggiatore deve comprovare che il mezzo di trasporto e gli spazi adibiti al carico sono stati approvati da un ispettore di carico. Se il noleggiatore/venditore non fornisce una tale dichiarazione, prima del primo utilizzo, è fatto obbligo al noleggiante/acquirente di pulire, disinfettare e predisporre una relazione ISC a norma del Capitolo 5.3.2 eseguire una procedura di approvazione
- registrazioni almeno sulle ultime tre merci trasportate nello spazio di carico, relative misure di pulizia e disinfezione adottate e risultato del controllo visivo (con indicazione della data e firma del trasportatore).

⇒ Capitolo 5.3.2 Procedura di approvazione successiva al trasporto di carichi vietati

6 Requisiti per il caricatore dei mangimi su rotaia, acque interne e via mare

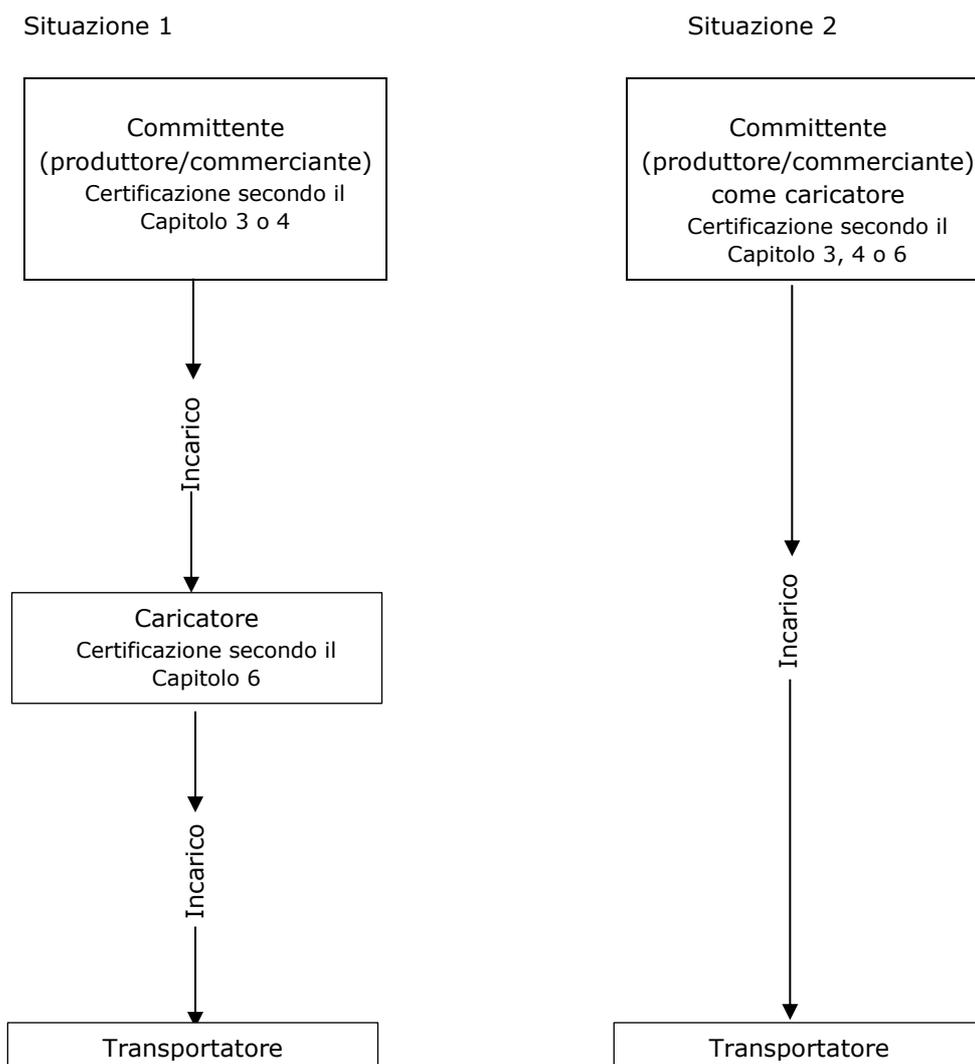
Le aziende che operano come caricatori di veicoli su rotaia, acque interne e via nave devono farsi certificare in conformità ai requisiti del presente Capitolo 6.



I caricatori sono incaricati dai produttori o commercianti di mangimi di organizzare il trasporto su rotaia o su nave. Anche i produttori e i commercianti possono operare da caricatori. In tal caso, devono anch'essi farsi certificare in conformità al presente Capitolo.

Il caricatore incarica un trasportatore di effettuare fisicamente il trasporto. Per l'incarico di un trasportatore per il trasporto su acque interne bisogna rispettare il Capitolo 6.4.1.

⇒ Capitolo 6.4.1 Trasporto su acque interne: conferimento dell'incarico ad un trasportatore



6.1 Descrizione delle procedure

6.1.1 [K.O.] Determinazione delle procedure

È fatto obbligo al caricatore di stabilire, per tutte le misure da effettuarsi in relazione al carico e all'ispezione del relativo spazio, le procedure necessarie ad assicurare il rispetto dei requisiti delle presenti Linee guida.

Per il carico di mangimi QS su mezzi di trasporto su rotaia o via nave, bisogna far riferimento ai principi HACCP. È fatto inoltre obbligo di stabilire misure di controllo specifiche per la registrazione dei carichi precedenti e per l'effettuazione di un'ispezione dello spazio di carico (ISC) prima di procedere al caricamento.



6.2 Regisztrazioni

6.2.1 Documenti per il carico

All'accettazione dell'incarico, il caricatore deve comunicare al committente le seguenti informazioni: se il caricatore è allo stesso tempo produttore/commerciante, il trasportatore è tenuto a comunicare le seguenti informazioni.

- denominazione e tipologia del mezzo di trasporto, eventualmente nome o numero
- tipologia e numero degli spazi di carico destinati alla merce da trasportare
- descrizione dei mangimi (tipologia, qualità), mangimi del sistema QS
- quantità
- Clausola di purezza per gli spazi di carico: gli spazi di carico devono essere idonei al carico di mangimi, vuoti, puliti e asciutti e non devono presentare parassiti né resti del carico precedente. È fatto altresì obbligo di evitare il più possibile odori che potrebbero influenzare negativamente i mangimi da trasportare.
- Nel trasporto via mare e su acque interne: tipologia e denominazione delle ultime tre merci trasportate e descrizione dell'ultima misura di pulizia adottata per gli spazi di carico
- relazione ISC (v. anche il Capitolo 6.3.2).
Se in altri spazi di carico dello stesso mezzo di trasporto (carichi parziali) devono essere trasportate merci non conformi alle direttive QS (mangime non QS e altre merci), è fatto obbligo di informarne il caricatore. Il caricatore è tenuto a sua volta a comunicarlo al committente.

NB: un mezzo di trasporto (nave o vagone) può essere denominato dal trasportatore "Agri Only" solo se negli ultimi 6 mesi sono stati trasportati con questo mezzo di trasporto esclusivamente mangimi di origine vegetale (o alimenti adatti all'uso come mangimi). In questo caso il caricatore non è tenuto a chiedere informazioni sulla pulizia.

 Documenti per il carico

6.3 Ispezioni dello spazio di carico (ISC)

6.3.1 [K.O.] Incarico per l'effettuazione di un'ISC

Prima di caricare mangimi su un mezzo di trasporto su rotaia o via nave, è fatto obbligo di effettuare un'ispezione dello spazio di carico. L'ispezione dello spazio di carico può essere commissionata dal committente (produttore/commerciante) o dal caricatore.

È possibile incaricare dell'effettuazione di un'ISC esclusivamente enti d'ispezioni accreditati ISO 17020 che si sono specializzati nei mangimi o che lavorano secondo un sistema di certificazione riconosciuto a livello internazionale come l'ISO 9001:2008 o equivalenti. In alternativa sono autorizzati anche ispettori di carico accreditati che, date le loro comprovate competenze e la loro esperienza e qualifica, sono in grado di effettuare un'ispezione dello spazio di carico.

Il caricatore non può effettuare egli stesso l'ISC. È necessario incaricare dell'effettuazione dell'ISC un ente d'ispezione o un ispettore di carico esterni.

In caso di trasporto su rotaia immediatamente successivo di mangimi uguali e qualitativamente impeccabili negli stessi spazi di carico - dopo la prima ISC - si può fare a meno di incaricare un ente d'ispezione di effettuare ulteriori ispezioni dello spazio di carico tra un trasporto di mangime e l'altro. Prima di ciascun trasporto, tuttavia, bisogna che lo spazio di carico venga ispezionato da un ispettore competente, eventualmente interno all'azienda.

NB: per il conferimento di un'ISC è fatto obbligo di fornire all'ente d'ispezione tutte le informazioni necessarie all'effettuazione dell'ISC. Tali informazioni devono essere chiare per consentire all'ispettore di carico di effettuare correttamente l'ISC.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



NB: quando il committente (produttore/commerciante) commissiona un'ISC, il caricatore deve esserne informato e ricevere una relazione ISC (v. anche Capitolo 6.3.2).

6.3.2 Relazioni ISC

Il caricatore deve essere in possesso di tutte le relazioni ISC.

Se il caricatore commissiona un'ISC, una volta conclusa questa, egli deve trasmettere immediatamente la relazione ISC al committente (produttore/commerciante).

Il risultato di un'ISC può essere costituito solo dall'accettazione o dal rifiuto degli spazi di carico. Questo deve essere indicato in modo chiaro nella relazione ISC. La relazione dell'ISC deve pertanto contenere tutte le informazioni necessarie a prendere una decisione sullo spazio di carico.

La relazione sull'ISC deve contenere almeno le seguenti indicazioni:

Trasporto via mare o su acque interne

- Titolo: relazione sull'ispezione dello spazio di carico (o Load Compartment Inspection)
- nome o numero della nave
- luogo dell'ISC
- luogo di carico
- nome del committente dell'ISC
- descrizione dei mangimi da trasportare (prodotto e quantità)
- numero di spazi di carico previsti per il trasporto
- ultime tre merci precedentemente trasportate
- misure di pulizia effettuate
- conferma/perizia sulle condizioni degli spazi di carico che devono essere vuoti, puliti e asciutti e non devono presentare parassiti, resti e odori del carico precedente
- conferma che gli spazi di carico possono essere chiusi e sono intatti
- conferma che il mezzo di trasporto è stato accettato per il carico
- data dell'ispezione
- firma dell'ispettore
- In caso di trasporto di una sottopartita o di effettuazione di un'ISC in un secondo o successivo luogo di carico e in caso di carico della partita in uno spazio di carico in parte già occupato, è fatto obbligo di redigere un'opportuna relazione. È fatto inoltre obbligo di descrivere le condizioni rilevate durante il controllo visivo della merce che si trova già nello spazio di carico. È fatto altresì obbligo di descrivere anche il metodo di stivaggio previsto e/o di separazione della partita riportato nella relazione.

Trasporto su rotaia

- Titolo: relazione sull'ispezione dello spazio di carico (o Load Compartment Inspection)
- numero del vagone
- luogo dell'ISC
- luogo di carico
- nome del committente dell'ISC
- descrizione dei mangimi da trasportare (prodotto e quantità)
- conferma/perizia sulle condizioni degli spazi di carico che devono essere vuoti, puliti e asciutti e non devono presentare parassiti, resti e odori del carico precedente
- conferma che gli spazi di carico possono essere chiusi e sono intatti
- conferma che il mezzo di trasporto è stato accettato per il carico
- data dell'ispezione
- firma dell'ispettore
- Se il vagone non è stato contrassegnato come "Agry Only": indicazione delle ultime tre merci trasportate e delle misure di pulizia adottate



Relazione ISC



6.4 Requisiti per il trasporto su acque interne

6.4.1 [K.O.] Trasporto su acque interne: conferimento dell'incarico ad un trasportatore

Il caricatore deve incaricare un trasportatore certificato a norma dello standard GMP+ B4.3 (Trasporti marittimi e su acque interne) oppure Ovocom/FCA BC-08 (Codice d'igiene per i trasporti su acque interne) e inserito come tale nella banca dati GMP+ ovvero Ovocom.

7 Requisiti per l'immagazzinamento e la movimentazione dei mangimi

Il Capitolo 7 tratta tutte le attività relative all'immagazzinamento e alla movimentazione dei mangimi. Va applicato alle aziende che offrono il servizio di stoccaggio di merci terze, ovvero che immagazzinano e movimentano merci per conto di terzi, senza diventarne proprietari, e alle aziende (produttori o commercianti) che immagazzinano le proprie merci in magazzini esterni propri.

NB: A partire dal 1.1.2020, se non già certificate per un'altra attività, dovranno essere certificate in base alle direttive del presente capitolo, anche le aziende che forniscono servizi di imballaggio di mangimi.

Se un'azienda fornisce esclusivamente il servizio di immagazzinamento e non opera alcun commercio di mangimi, non diventa in nessun momento proprietaria della merce. In questo caso la partecipazione al monitoraggio dei mangimi non è necessaria. Se tuttavia effettua anche il commercio di mangimi sfusi, si devono applicare i requisiti del Capitolo 4.

7.1 Descrizione delle procedure

7.1.1 [K.O.] Procedura per l'immagazzinamento

È fatto obbligo di conservare i mangimi in condizioni igieniche tali da impedire qualsiasi contaminazione (micro)biologica, chimica e fisica. È fatto altresì obbligo di prevenire l'aumento di microrganismi indesiderati durante l'immagazzinamento. A tal fine bisogna stabilire e attuare procedure univoche. È fatto altresì obbligo all'azienda di fissare norme per la manipolazione dei mangimi per evitare eventuali danni o deterioramenti.

Se l'azienda immagazzina mangimi per terze parti, deve richiedere le specifiche dei mangimi al proprio committente ed effettuare un'analisi dei rischi sulla base di tali specifiche. Queste disposizioni non si applicano se sono immagazzinati e movimentati esclusivamente mangimi confezionati.

7.2 Immagazzinamento

7.2.1 [K.O.] Ambiente del magazzino

Gli edifici in cui i mangimi sono conservati e movimentati non devono trovarsi in luoghi o nei pressi di luoghi che rappresentano un pericolo per la sicurezza dei mangimi quali ad es. pavimenti o depositi. Quando l'ambiente del magazzino rappresenta un rischio per la sicurezza dei mangimi, l'azienda è tenuta a dimostrare nella propria analisi dei rischi come controlla tale pericolo.

In caso di magazzini piani bisogna provvedere affinché l'area di carico/scarico sia pulita. L'area d'ingresso del magazzino deve essere sufficientemente consolidata per garantire che acqua, neve, fango e altri agenti contaminanti non possano penetrare e pregiudicare i mangimi immagazzinati.

Il raccolto stoccato temporaneamente su superfici aperte deve essere protetto da influenze negative.

7.2.2 [K.O.] Gestione del magazzino

Gli edifici utilizzati per l'immagazzinamento devono essere protetti da pioggia e neve. Le piogge e le acque di scarico devono essere fatte defluire in modo da non pregiudicare né gli impianti né la sicurezza dei mangimi.



Gli impianti e le attrezzature devono essere posizionati, organizzati e utilizzati in modo da permettere un'accurata pulizia e manutenzione, da evitare qualsiasi contaminazione microbiologica, propagazione e qualsiasi effetto che pregiudichi la qualità del prodotto.

L'illuminazione deve essere sufficiente per le operazioni di pulizia, lavorazione e altre attività importanti per la sicurezza dei mangimi.

L'azienda è tenuta ad adottare tutte le misure necessarie per evitare l'inquinamento, la contaminazione incrociata e il pregiudizio della sicurezza e della qualità dei mangimi, oltre a qualsiasi loro errato utilizzo o scambio. I mangimi vanno conservati fino alla consegna in silos o magazzini identificati in modo univoco. È fatto obbligo di prevenire eventuali danni o deterioramenti. Al fine di prevenire contaminazioni incrociate o miscele nei silos e nei magazzini, prima di ciascun cambio prodotto, bisogna stabilire una procedura di approvazione.

Gli impianti di immagazzinamento e movimentazione devono essere strutturati in modo tale da ridurre al minimo l'accesso da parte di animali domestici, uccelli, roditori e insetti. Gli edifici devono essere protetti dall'accesso di parassiti ed escludere possibili luoghi di cova.

Le parti degli impianti, le coperture e i dispositivi aerei devono essere studiati, costruiti e rifiniti in modo da non ridurre la sicurezza dei mangimi a causa dell'accumulo di sporcizia e della formazione di acqua di condensa e muffe.

Tutte le vie di trasporto e movimentazione (ad es. nastri, trasportatori a catena, imbuti per il trasbordo diretto su altri mezzi di trasporto, ecc.) vanno concepiti come sistemi chiusi (nessun trasbordo aperto). Se la movimentazione non avviene in sistemi chiusi, si consiglia all'azienda di assicurarsi che nessun agente esterno influenzi negativamente la qualità dei prodotti. A tal fine è fatto obbligo di adottare eventuali misure speciali. In mancanza di copertura, si consiglia di movimentare la merce solo in condizioni atmosferiche asciutte.

Per evitare impurità è fatto obbligo di coprire le vasche di raccolta quando non sono in uso e di chiudere le porte dei cabinati. Bisogna evitare che i corpi estranei entrino nelle vasche di raccolta. Le impurità che, durante l'operazione di raccolta, entrano nei mangimi vanno rimosse mediante opportuni interventi di pulizia, ad es. tramite l'utilizzo di separatori di corpi estranei.

A seconda del rischio specifico di deperibilità e della durata dell'immagazzinamento bisogna monitorare opportunamente la temperatura dei prodotti immagazzinati. A tal fine è fatto obbligo di tenere registrazioni con l'indicazione dettagliata del momento della misurazione della temperatura e dei relativi risultati.

 Registrazione della temperatura

7.2.3 [K.O.] Garanzia della separazione della merce

All'interno dei locali aziendali è fatto obbligo di provvedere ad un'assoluta e completa separazione, da un punto di vista spaziale ed organizzativo (ad es. mediante etichettatura), degli alimenti/dei mangimi da materiali estranei. Quando non è possibile effettuare una completa separazione spaziale, allora bisogna fare in modo che ciò non influenzi negativamente i mangimi (HACCP).

L'azienda è autorizzata a immagazzinare anche mangimi non QS. Tuttavia, è fatto obbligo all'azienda di tenere separate le merci destinate al sistema QS da quelle non destinate al sistema QS. Bisogna evitare uno scambio di prodotti e quindi una consegna di mangimi non QS all'interno del sistema QS.



7.3 Manutenzione

7.3.1 Programma di manutenzione

È fatto obbligo di provvedere ad una manutenzione sufficiente e dei locali e degli impianti aziendali in conformità alle direttive stabilite.

È fatto obbligo di predisporre e attuare un programma di manutenzione per tutti i locali aziendali, impianti e attrezzature sulla base delle misure di manutenzione pianificate al fine di garantire lo svolgimento dei lavori in un contesto igienico ed ineccepibile. Gli interventi di manutenzione non devono pregiudicare la sicurezza dei mangimi.

Il programma di manutenzione deve comprendere i seguenti elementi:

- ambiti e spazi aziendali
- impianti e sistemi di trasporto (interni)
- personale responsabile (interno o di aziende esterne)
- frequenza

Il rispetto dei requisiti deve essere dimostrato sulla base delle registrazioni relative agli interventi di manutenzione.



Programma di manutenzione, certificati di manutenzione

7.4 Pulizia

7.4.1 Programmi di pulizia

Polvere, sporco e residui di mangime possono diventare terreno fertile per i batteri che rappresentano un potenziale pericolo di contaminazione per i mangimi. Di conseguenza, l'accumulo di sporco, polvere e residui di mangime va per quanto possibile evitato. L'azienda deve fissare, attuare e documentare misure di pulizia idonee e specifiche per la sede per garantire un'adeguata igiene dell'impianto.

È fatto obbligo di stabilire e documentare programmi di pulizia e provvedere affinché sia sempre garantita la sicurezza dei mangimi. I metodi e i mezzi di pulizia necessari dipendono dal tipo di azienda e di prodotti stoccati e vanno fissati in base alle sedi.

Se vengono stoccati o movimentati prodotti diversi da cereali, mangimi vegetali e semi oleaginosi, si consiglia di effettuare la pulizia in conformità alle direttive del documento GMP+ B4.3 (Trasporti marittimi e su acque interne).

I programmi di pulizia devono ad ogni modo comprendere i seguenti elementi:

- ambiti e spazi aziendali
- impianti e sistemi di trasporto (ad es. tubi di carico, benne, nastri, imbuti)
- personale addetto alla pulizia (personale proprio ed esterno)
- intervallo e metodo di pulizia

7.4.2 **[K.O.] Detergenti e disinfettanti**

Possono entrare in contatto con i mangimi solo detergenti e disinfettanti adatti per gli alimenti. Tali prodotti vanno utilizzati secondo le istruzioni del produttore e la relativa scheda di sicurezza.

Se i detergenti o i disinfettanti entrano in contatto con i mangimi, è necessario

- che il sistema di controllo offra sempre un'efficace e corretta diluizione,
- registrare quali detergenti e disinfettanti sono utilizzati,
- assicurarsi che questi siano adatti all'uso previsto e che non pregiudichino in alcun modo la sicurezza dei mangimi,
- fare attenzione che rimangano meno residui possibili di detersivi e detergenti.



I detergenti e disinfettanti vanno separati e conservati in contenitori chiaramente contraddistinti al fine di evitare un loro scambio inavvertito.

7.4.3 Interventi di pulizia

Prima di riutilizzare un magazzino bisogna pulirlo e disinfettarlo secondo il programma di pulizia e disinfezione.

Le vasche di raccolta e gli impianti di trasporto vanno puliti o lavati con opportuni attrezzi a seconda delle caratteristiche tecniche. L'area circostante ciascuna vasca di raccolta va mantenuta pulita e deve essere pulita in conformità al programma di pulizia e in caso di necessità.

Pulire pareti, pavimenti ed altre superfici dei magazzini, inclusi vasche di raccolta e impianti di trasporto, in conformità al programma di pulizia e in caso di bisogno.

È fatto obbligo di pulire le celle dei silos prima di ogni cambio prodotto come da consuetudine del settore, in particolare facendo attenzione ad eventuali incrostazioni nei punti difficili da raggiungere.

Tutti i magazzini e gli impianti di movimentazione e immagazzinamento che vengono a contatto con mangimi secchi, una volta lavati, devono essere perfettamente asciutti prima del loro riutilizzo.

È fatto obbligo di fissare misure di pulizia (ed eventuale disinfezione) nel caso in cui nell'area aziendale transitino, regolarmente o sporadicamente, veicoli per il trasporto animali ad es. per la pesa.

È fatto obbligo di mantenere puliti anche gli spazi sociali dell'azienda e di pulirli in conformità al programma di pulizia e in caso di bisogno. È fatto obbligo di registrare l'esecuzione degli interventi di pulizia.

Un responsabile autorizzato verifica l'adeguatezza e l'efficacia della procedura di pulizia e disinfezione. I risultati delle verifiche vanno documentati.

7.5 Monitoraggio parassiti

7.5.1 [K.O.] Profilassi e monitoraggio dei parassiti

L'azienda è tenuta a garantire il mantenimento di un elevato standard di pulizia ed igiene in ogni ambito lavorativo onde evitare la presenza di eventuali parassiti e insetti nocivi. Nei locali aziendali è necessario adottare misure per allontanare uccelli o insetti. È fatto obbligo di tenere lontani dai locali aziendali anche gli animali domestici in caso di possibile pericolo di contaminazione dei mangimi. A tal fine bisogna effettuare una valutazione dei rischi. Gli accessi devono essere protetti dall'accesso di parassiti:

- porte e finestre vanno tenuti possibilmente sempre chiusi
- gli edifici devono essere protetti dall'accesso di parassiti ed escludere possibili luoghi di cova
- i buchi, gli scarichi e gli altri punti da cui potrebbero entrare i parassiti vanno sigillati
- se ciò non è possibile, bisogna adottare altre misure ad es. installare reti.

È fatto obbligo di verificare con regolarità se le misure profilattiche adottate sono sufficienti ad evitare le infestazioni parassitarie. Tra queste rientrano ad es. l'ispezione dei locali destinati alla produzione e all'immagazzinamento per la ricerca di parassiti e la verifica delle trappole predisposte a titolo precauzionale per la possibile presenza di un'infestazione.

 Documentazione profilassi antiparassitaria

7.5.2 [K.O.] Disinfestazione

In caso di infestazioni parassitarie bisogna reagire tempestivamente. A tale scopo devono essere avviati provvedimenti mirati per la disinfestazione. Per garantire la sicurezza sia dei mangimi sia quella degli operatori è necessario adottare idonei metodi e sistemi di disinfestazione. La disinfestazione va eseguita



e documentata da personale qualificato e non deve pregiudicare la qualità dei prodotti. La documentazione deve contenere almeno quanto segue:

- informazioni sulle sostanze attive impiegate, comprese le schede tecniche di sicurezza
- data e frequenza del trattamento nonché dosaggio delle sostanze attive
- schemi delle esche in base ai quali si deduce la posizione e il tipo di esche
- registrazioni sui parassiti trovati, punti di rosicchiamento, esche utilizzate, tipo di parassiti ecc. (esiti)
- misure correttive adottate in caso di infestazioni parassitarie

È fatto divieto di posizionare contenitori con esche aperti o esche sciolte nei punti in cui questi possono pregiudicare i mangimi.



Misure di disinfestazione

7.5.3 [K.O.] Protezione delle derrate immagazzinate

All'azienda è permesso utilizzare esclusivamente presidi delle derrate alimentari immagazzinate autorizzati dalle autorità competenti e ammessi per l'utilizzo nei mangimi. Il personale addetto all'utilizzo dei presidi delle derrate alimentari immagazzinate deve essere appositamente qualificato.

Il trattamento chimico previsto per garantire la qualità dei mangimi va effettuato solo previo accordo con il proprietario della merce e va comunicato all'acquirente e al proprietario.

7.6 Igiene personale

7.6.1 Corsi sull'igiene

L'azienda deve provvedere affinché tutti i dipendenti che hanno un contatto diretto con i mangimi e il loro imballaggio partecipino ad un corso sull'igiene. La partecipazione dei dipendenti ai corsi sull'igiene va documentata. È fatto divieto alle persone che è noto soffrano di una patologia che può pregiudicare la sicurezza dei mangimi di entrare in contatto diretto con i mangimi o il loro imballaggio.

7.7 Regole relative all'area aziendale

7.7.1 Accesso all'area aziendale

Gli edifici ed i sistemi aziendali devono essere tenuti chiusi e protetti dall'accesso non autorizzato. È pertanto necessario definire una regolamentazione dell'accesso. I locali aziendali in cui i mangimi vengono conservati non devono essere accessibili a persone non autorizzate. Eventuali terze persone possono accedere ai magazzini solo se accompagnate da soggetti debitamente autorizzati o con il consenso di una persona debitamente autorizzata.

Se nell'area aziendale transitano veicoli di terzi, come veicoli per la raccolta dei rifiuti, nell'ambito dell'analisi dei rischi, è necessario tener conto e valutare gli eventuali possibili rischi ivi derivanti. Eventualmente vanno fissate delle regole per l'accesso.

7.7.2 Regole relative a cibo, bevande e fumo

È fatto obbligo di fornire ai dipendenti e ai visitatori dello stabilimento istruzioni chiare relative al fumo e all'assunzione di cibi e bevande. L'assunzione di cibi e bevande e il fumo devono essere vietati negli spazi in cui ciò può pregiudicare la sicurezza dei mangimi. L'azienda è tenuta eventualmente a mettere a disposizione appositi spazi separati. È fatto obbligo di informare opportunamente tutti i dipendenti e i visitatori per ridurre al minimo il rischio di penetrazione di agenti contaminanti.

7.7.3 Lavori ad opera di ditte esterne

L'azienda deve provvedere affinché le ditte esterne operanti al suo interno siano istruite perché i loro lavori ad es. di manutenzione e costruzione non pregiudichino la sicurezza dei mangimi. È fatto obbligo di fornire apposite istruzioni affinché, una volta terminati i lavori, l'area interessata venga pulita a dovere e rimessa in ordine.



7.8 Vetro e altri materiali fragili

7.8.1 [K.O.] Impiego di vetro e altri materiali fragili

L'azienda deve provvedere affinché il vetro e altri materiali fragili presenti al suo interno non costituiscano un pericolo per i mangimi. Ove possibile, è fatto obbligo di escludere le bottiglie e altri contenitori di vetro negli spazi adibiti a produzione, lavorazione e immagazzinamento. Qualora non sia possibile un'esclusione totale, bisogna impartire istruzioni per minimizzare il rischio di rottura e provvedere affinché in caso di rottura non avvenga una contaminazione dei mangimi.

Le fonti di illuminazione negli spazi destinati ai processi e all'immagazzinamento devono essere protette al fine di minimizzare il pericolo di contaminazione dei mangimi in caso di rottura.

7.9 Rifiuti

7.9.1 [K.O.] Gestione dei rifiuti e smaltimento

È fatto obbligo di controllare e documentare lo smaltimento dei rifiuti prodotti nei locali e negli impianti destinati all'immagazzinamento.

A tal fine i materiali classificati come rifiuti devono essere contrassegnati in modo visibile e chiaro come tali e immediatamente stoccati in modo da escludere un uso accidentale.

I contenitori destinati ai rifiuti che possono attirare parassiti e insetti indesiderati devono essere chiusi. Tali contenitori per i rifiuti vanno, inoltre, posizionati lontano dai magazzini dei mangimi e svuotati il più spesso possibile. È fatto divieto di raccogliere o accumulare i rifiuti negli stessi contenitori utilizzati per le materie prime o i mangimi.

I punti in cui vanno raccolti o accumulati i rifiuti vanno registrati nel programma di pulizia.

È fatto obbligo di mettere a disposizione sufficienti contenitori per i rifiuti negli spazi sociali dell'azienda.

I rifiuti vanno smaltiti in conformità alle leggi vigenti. I rifiuti classificati a norma di legge come rifiuti speciali vanno smaltiti come tali. È fatto obbligo di conservare i certificati di avvenuto smaltimento.



Certificati di avvenuto smaltimento

7.10 Utilizzo di acqua

7.10.1 [K.O.] Qualità dell'acqua

È fatto obbligo di effettuare una valutazione dei rischi per l'acqua che viene a contatto con i mangimi, gli impianti o le attrezzature. Nella valutazione bisogna anche stabilire la frequenza con cui vanno effettuate le verifiche della qualità dell'acqua. L'azienda può provvedere da sé alla verifica della qualità dell'acqua oppure richiedere i risultati o la certificazione della qualità dell'acqua dal proprio fornitore di acqua. È fatto obbligo di registrare le verifiche della qualità dell'acqua. L'acqua (allo stato liquido, solido o gassoso) che entra in contatto con i mangimi deve essere idonea per l'abbeverata degli animali.

Nei mangimi non deve entrare acqua di scolo o materiale proveniente dai sistemi di scarico delle acque o dai separatori di grassi. Il materiale ottenuto dai separatori di condensa può entrare nei mangimi solo se dalla valutazione dei rischi non risulta alcun rischio per i mangimi.

È fatto obbligo di contrassegnare gli impianti dell'acqua separati (ad es. per la lotta agli incendi). Tale acqua non deve venire a contatto con l'acqua utilizzata per la pulizia.



7.10.2 Additivi per l'acqua

Se l'acqua contiene additivi (quali addolcitori, antiruggine, ecc.),

- bisogna tener conto di tali additivi nel programma HACCP,
- bisogna calibrare e controllare i sistemi di dosaggio per garantire la giusta quantità,
- bisogna tenere un registro sul dosaggio degli additivi.

7.11 Contaminazione

7.11.1 [K.O.] Prevenzione delle contaminazioni

I magazzini e gli impianti di movimentazione devono essere progettati e costruiti o gestiti in modo tale escludere o ridurre al minimo la probabilità di contaminazione dei mangimi.

Per la miglior protezione dalle contaminazioni è fatto obbligo di adottare misure tecniche od organizzative:

- prima di immagazzinare i mangimi bisogna pulire ed eventualmente disinfettare il magazzino in base al rischio dei prodotti precedentemente conservati. A tale scopo bisogna tener conto come sorgente di pericolo anche una possibile contaminazione dei pavimenti da parte di sostanze pericolose precedentemente conservate che possono eventualmente rendere inutilizzabile il magazzino per l'immagazzinamento dei mangimi.
- l'immagazzinamento simultaneo di fertilizzanti e mangimi nello stesso magazzino è ammesso solo se si può garantire mediante misure costruttive che non può avvenire alcuna miscela o contaminazione dei mangimi.
- i magazzini in cui sono conservati prodotti fitosanitari o altre sostanze pericolose non sono adatti per l'immagazzinamento dei mangimi.
- i mezzi di esercizio (lubrificanti, ecc.) utilizzati nel magazzino e che possono entrare in contatto con i mangimi devono essere adatti per gli alimenti.
- è fatto obbligo di prevenire la contaminazione dei mangimi con oli idraulici o lubrificanti non ammessi per gli alimenti. Il rischio di contaminazione con oli idraulici e lubrificanti adatti per gli alimenti deve essere ridotto al minimo.

7.12 Accettazione della merce e controllo dei magazzini

7.12.1 Accettazione della merce

All'accettazione dei mangimi da immagazzinare è fatto obbligo di effettuare un controllo della merce in arrivo. La qualità dei mangimi va verificata visivamente.

7.12.2 Controlli dei magazzini

È fatto obbligo all'azienda di fissare norme per la manipolazione dei mangimi per evitare eventuali danni o deterioramenti.

È fatto obbligo di valutare le condizioni dei prodotti immagazzinati ad intervalli regolari per individuare tempestivamente eventuali riduzioni di qualità. Tali controlli vanno documentati. I controlli ai magazzini vanno documentati in relazione a

- umidità
- monitoraggio opportuno della temperatura del mangime se immagazzinato per più di 14 giorni
- infestazioni parassitarie
- formazione di muffe
- coperture e tenuta del magazzino, possibilità di accesso per parassiti, ecc.

Ove possibile, per la consegna dei mangimi bisogna applicare il principio "First in/First out". Se i mangimi vengono danneggiati durante l'immagazzinamento in modo tale da pregiudicarne la sicurezza (ad es. per deperimento), è fatto obbligo di informarne il proprietario della merce.

I silos vanno svuotati con la maggiore frequenza possibile registrando le segnalazioni di vuoto per poter circoscrivere il più possibile una partita di mangime.



NB: nell'ambito del programma HACCP andrebbe eseguita un'analisi dei rischi degli impianti di movimentazione e immagazzinamento e valutato se, nel caso dei prodotti destinati all'immagazzinamento, potrebbe sussistere un pericolo di contaminazioni batteriche (ad es. salmonella nel caso dei panelli). In caso affermativo, bisognerebbe effettuare ad intervalli regolari una verifica per la presenza di batteri documentando i risultati delle analisi.

NB: gli impianti di movimentazione e immagazzinamento andrebbero controllati ad intervalli regolari per verificare la presenza o meno di contaminazioni batteriche.

7.13 Essiccazione, aerazione e raffreddamento

7.13.1 [K.O.] Processo di essiccazione e conservazione

I mangimi il cui contenuto d'umidità è troppo alto per un immagazzinamento di lunga durata vanno sottoposti ad opportuni processi di essiccazione, aerazione o raffreddamento o ad una combinazione di tali metodi per ridurre il loro contenuto d'umidità e la temperatura ai fini dell'immagazzinamento. In caso di essiccazione diretta, l'azienda è tenuta a comprovare mediante una valutazione dei rischi che, in seguito al processo di essiccazione, la quantità di sostanze indesiderabili (sostanze tossiche quali diossine, PCB simil-diossina, IPA nonché piombo, cadmio e arsenico prodotti dai gas di combustione) presenti nei mangimi non supera i limiti massimi di legge fissati nel Paese in cui l'azienda immette i mangimi sul mercato. La valutazione dei rischi deve tener conto in particolare della scelta del combustibile. Nel processo di essiccazione diretta è fatto divieto di utilizzare i combustibili indicati nell'Allegato 9.4 (Parte C).

⇒ Allegato 9.4 Elenco dei esclusi

NB: in caso di utilizzo di aria per l'aerazione o il raffreddamento, l'azienda è tenuta a valutare qual è il rischio che questa sia portatrice di agenti patogeni e ad adottare le necessarie misure di sicurezza.

7.13.2 Controllo del contenuto d'umidità

In seguito all'essiccazione o all'aerazione è fatto obbligo di controllare il contenuto d'umidità. Dal controllo del contenuto d'umidità e della temperatura bisogna evincere se il processo scelto per la riduzione del contenuto d'umidità o della temperatura è stato sufficiente.

7.14 Separazione di corpi estranei

7.14.1 Procedimento per la separazione di corpi estranei

È fatto obbligo di evitare la contaminazione dei mangimi con agenti contaminanti quali, ad esempio, vetro o legno. Se non è possibile evitare una contaminazione, bisogna provvedere alla pulizia dei mangimi in modo tale che soddisfino nuovamente le specifiche.

I sottoprodotti del processo di pulizia non adatti al settore alimentare e mangimi (ad es. polveri di cereali e residui della vagliatura tranne frazioni a grana fine) non devono essere più mescolati ai mangimi e vanno opportunamente smaltiti.

⇒ Allegato 9.4 Elenco dei esclusi

Se ciò si rende necessario sulla base della valutazione dei rischi, bisogna installare magneti o metal detector.

Questi vanno controllati agli intervalli prestabiliti nel programma HACCP per verificarne l'integrità e la funzionalità. È fatto obbligo di tenere un registro sui controlli di tutti i magneti e metal detector.



I. Modulo aggiuntivo VLOG - "Ohne Gentechnik"

Per evitare doppie ispezioni, i partecipanti di QS del settore agricoltura hanno la possibilità di far esaminare entrambi gli standard di QS e di VLOG (Association Food without Genetic Engineering / Associazione per gli alimenti senza ingegneria genetica) durante un solo audit di QS. VLOG è l'associazione responsabile dell'assegnazione del marchio di qualità per prodotti non geneticamente modificati "Ohne Gentechnik" (senza ingegneria genetica).

Ulteriori informazioni e le esigenze specifiche del modulo possono essere trovate nella versione tedesca delle linee guida.

8 Definizioni

8.1 Spiegazione dei simboli

I criteri K.O. sono indicati con questo simbolo **[K.O.]**.

I rinvii ad ulteriori documenti validi sono evidenziati **in grassetto**.

Tale simbolo significa: è necessario produrre un'evidenza scritta. Accanto a questo simbolo sono indicati anche i documenti che possono essere utilizzati come evidenza. È possibile utilizzare tutti i sistemi di controllo e documentazione (anche digitali) già disponibili che dimostrano l'adempimento dei requisiti. I rinvii ad altri capitoli delle presenti Linee guida sono indicati con questo simbolo ⇒.

Le avvertenze sono indicate con **NB:** seguito dal *testo in corsivo*.

8.2 Elenco delle abbreviazioni

ISC	Ispezione dello spazio di carico
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
ICRT	International Committee for Road Transport
K. O.	Knock out, esclusione
IPA	Idrocarburi policiclici aromatici
PCB	Policlorobifenili
Sistema QM	Sistema di gestione della qualità

8.3 Termini e definizioni

- Mangimi completi (come da Regolamento tedesco sui mangimi FMVO § 1)
Per mangimi completi si intendono mangimi composti che, data la loro composizione, sono sufficienti come razione giornaliera ovvero a coprire l'intero fabbisogno nutrizionale di un animale.
- Committente nel trasporto su rotaia o via nave
L'impresa che commissiona un trasporto ovvero il produttore e/o il commerciante di mangimi.
Caricatore nel trasporto su rotaia o via nave
Il caricatore commissiona il trasporto su rotaia o via nave e lo paga. Il caricatore può operare da intermediario e quindi non è né il committente del trasporto né il proprietario del mezzo di trasporto oppure può essere il produttore/commerciante e il committente dei trasporti su rotaia e via nave ed agire egli stesso come caricatore.
- Essiccazione diretta
Processo di essiccazione durante il quale i gas di combustione entrano in contatto diretto con i mangimi.



- **Semplice lavorazione esterna dei mangimi**
Per semplice lavorazione esterna ai fini di QS si intendono, nel caso dei prodotti agricoli (ad es. cereali, mais) o di paglia e fieno, le attività quali schiacciatura, macinatura grossa e fine, che portano a diversi gradi di frantumazione, oltre alla pulizia, insilatura, essiccazione indiretta e Pressatura (ad es. di balle di fieno).
- **Materie prime per mangimi (v. anche Codice degli alimenti e mangimi § 3)**
Le materie prime per mangimi sono mangimi destinati, direttamente come tali o in forma lavorata, all'alimentazione o alla produzione di mangimi composti. Le materie prime per mangimi sono sostanze di origine animale, vegetale o acquatica o altre sostanze organiche o inorganiche. I produttori di materie prime per mangimi possono ad esempio essere:
 - produttori di alimenti che cedono i propri sottoprodotti al settore agricolo o dei mangimi. Esempi classici sono i frantoi di cereali e oli, latterie, fabbriche di birra, industria dello zucchero, produttori di amido e di succhi di frutta.
 - industria chimica che produce ad es. componenti minerali.
 - chi trasforma o utilizza diversamente gli alimenti producendo mangimi con prodotti vegetali primari o prodotti dell'industria alimentare (ad es. essiccazione).
 - raffinatori di mangimi come stabilimenti di essiccazione che trattano i prodotti primari vegetali o i prodotti derivanti dalla produzione degli alimenti.
 - agricoltori che producono e commercializzano cereali per mangimi, leguminose, frutti oleosi o i loro sottoprodotti.Se vengono mescolate insieme due materie prime per mangimi uguali (ad es. frumento con frumento), si tratta sempre di una sola materia prima per mangimi. La miscela attiva di due diverse materie prime per mangimi (ad es. frumento e orzo) dà luogo ad un mangime composto. Nel caso di alcune materie prime per mangimi non mescolate attivamente ma che confluiscono insieme automaticamente nel corso del processo produttivo, la miscela derivante viene comunque considerata una materia prima (ciò riguarda ad es. i chicchi di cereali/cereali misti, Pos. 01.10.02 della lista positiva).
- **Raccolta**
Stoccaggio, preparazione (ad es. pulizia ed essiccazione indiretta) e movimentazione di prodotti agricoli primari
- **Mangime complementare (v. anche Regolamento tedesco sui mangimi FMVO § 1)**
I mangimi complementari sono mangimi composti che, rispetto ai mangimi completi per la relativa specie animale, presentano un maggior contenuto di determinate sostanze, in particolare componenti o additivi, e che, data la loro composizione, sono destinati a coprire il fabbisogno nutrizionale degli animali ad integrazione di altri mangimi.
- **Magazzini esterni propri**
Ai sensi di QS un magazzino dell'azienda che si trova geograficamente in un luogo diverso da quello destinato alla produzione o al commercio. Ad es. un "deposito intermedio".
- **Molini miscelatori mobili**
Impianti mobili per la produzione di mangimi composti (completi o complementari) presso l'azienda agricola.
- **Trasportatore**
V. la definizione di "Vettore"
- **Ispezione dello spazio di carico (ISC; ingl.: LCI)**
Ispezione/perizia dello spazio di carico effettuata prima del carico nei trasporti su rotaia, acque interne e via mare.
- **Impresa del settore dei mangimi (v. anche Regolamento (CE) n. 183/2005)**
Le imprese del settore dei mangimi sono tutte le imprese, pubbliche o private, con o senza scopo di lucro, che partecipano alla produzione, trasformazione, immagazzinamento, trasporto o distribuzione dei mangimi. Tra queste rientrano anche i produttori che producono, trasformano e immagazzinano i mangimi per il fabbisogno della propria azienda.
- **Additivi di mangimi (v. anche Codice degli alimenti e mangimi § 3)**
Gli additivi di mangimi sono sostanze, microorganismi o preparati che non sono materie prime per mangimi e che vengono aggiunti consapevolmente ai mangimi o all'acqua per adempiere ad una o più funzioni. Ciò riguarda in particolare i seguenti effetti funzionali:
 - influenzare positivamente le caratteristiche dei mangimi
 - influenzare positivamente le caratteristiche dei prodotti di origine animale

- coprire il fabbisogno nutrizionale degli animali
- influenzare positivamente le conseguenze ambientali della produzione animale
- influenzare positivamente la produzione, le prestazioni o il benessere degli animali influenzando, in particolare, sulla flora gastrointestinale o sulla digeribilità degli alimenti per animali o
- avere un effetto coccidiostatico o istomonostatico

Gli additivi di mangimi sono suddivisi in una o più categorie a seconda della funzione e delle caratteristiche.

■ **Alimenti medicamentosi (mangimi medicati)**

Medicinali ad uso veterinario ai sensi delle definizioni della Direttiva 2001/82/CE (1), ad eccezione dei coccidiostatici e degli istomonostatici (poiché questi sono sempre utilizzati come additivi di mangimi). Il produttore che mescola premiscele di medicinali deve essere in possesso di un'opportuna autorizzazione.

■ **Ambito di applicazione**

Rientra attualmente nell'ambito di applicazione del sistema QS il mangime per le seguenti specie animali da allevamento:

- suini (maialini, suini all'ingrasso, scrofe/scrofette, verri)
- bovini (vitelli, bovini, animali da latte, bovini all'ingrasso, vacche madri/nutrici)
- pollame (ingrasso polli, allevamento e ingrasso tacchini, galline ovaiole, allevamento e ingrasso anatre pechino, specie da riproduzione per galletti/tacchini da ingrasso)

■ **HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)**

Un sistema che identifica, valuta e controlla il rischio che è importante per la sicurezza dei prodotti alimentari (Vedi anche Codex Alimentarius).

■ **Commercio**

Ai sensi di QS tutte le attività all'interno delle quali sono acquistati, quindi non prodotti, e poi rivenduti le materie prime per mangimi, i mangimi composti, gli additivi o le premiscele QS. Sono incluse le importazioni e le vendite senza magazzino.

■ **Istomonostatici (Regolamento (CE) n. 1831/2003)**

"Coccidiostatici" e "istomonostatici": sostanze destinate a uccidere o inibire la crescita di protozoi; formalmente sono additivi ma non alimenti medicamentosi (ad es. aggiunta nel mangime dei polli)

■ **Essiccazione indiretta**

Essiccazione mediante aerazione, raffreddamento o scambiatore di calore.

■ **Trasporto interno**

Ai fini QS per trasporto interno si intende il trasporto di mangimi QS da una sede ad un'altra della stessa azienda. In tal caso la merce non cambia di proprietà e il trasporto avviene esclusivamente con il proprio parco macchine.

■ **Coccidiostatici**

V. "Istomonostatici"

■ **Ispettore di carico**

Un dipendente del partner di sistema che data la sua qualifica ed esperienza possiede le competenze necessarie per effettuare l'ispezione di uno spazio di carico per valutarne l'idoneità al carico di mangimi.

Oppure un dipendente di un'azienda certificata DIN ISO 17020 (o secondo uno standard di certificazione riconosciuto a livello internazionale come l'ISO 9001:2008 o equivalenti che dimostri di soddisfare i requisiti della norma DIN ISO 17020).

■ **Immagazzinamento e movimentazione**

Ai sensi di QS il servizio di immagazzinamento a tempo determinato di mangimi QS per conto di terzi o l'immagazzinamento in magazzini esterni propri (magazzino esterno). Per movimentazione QS si intendono tutte le attività direttamente connesse al cambio di mezzo di trasporto. Quindi: lo scarico, l'eventuale deposito intermedio e il successivo carico di mezzi di trasporto.

■ **Prodotti agricoli primari** Ai sensi di QS tutti i prodotti agricoli non lavorati ottenuti da un'azienda agricola, non sottoposti ad operazioni diverse dalla semplice lavorazione esterna.

■ **Intermediario**

Ai sensi di QS gli intermediari svolgono una funzione di intermediazione tra i fornitori e i destinatari. Essi negoziano le condizioni contrattuali per conto dei clienti. Gli intermediari non sono né proprietari né possessori dei mangimi e sui loro servizi si applica l'imposta sul valore aggiunto nella sua aliquota ordinaria.



- **Mangimi minerali (v. anche Regolamento tedesco sui mangimi FMVO § 1)**
I mangimi minerali sono mangimi complementari composti prevalentemente da sostanze inorganiche.
- **Mangimi composti (v. anche Regolamento (CE) N. 767/2009)**
I mangimi composti sono miscele di materie prime per mangimi, con o senza additivi, destinati all'alimentazione animale come mangimi completi o complementari.
- **Private Labelling**
Tutte le aziende che distribuiscono come merce QS con il proprio marchio o con il proprio nome mangimi prodotti da un'altra azienda effettuano il cosiddetto Private Labelling. A tal fine il Private Labeller può far produrre i mangimi da un'altra azienda (produttore in conto terzi) secondo i propri requisiti oppure acquistare senza requisiti e distribuire la merce con il proprio nome.
- **Partita**
Si intende una quantità identificabile di mangimi che possiedono caratteristiche comuni come l'origine, la varietà, il tipo d'imballaggio, l'identità dell'imballatore, quella del mittente o l'etichettatura; nel caso di un processo produttivo, per "partita" si intende un'unità di produzione realizzata in un singolo impianto applicando parametri di produzione uniformi o più unità di produzione, se prodotte in ordine continuo e immagazzinate nello stesso impianto.
- **Merce QS**
Per merce QS si intende merce prodotta e/o commercializzata secondo i requisiti del sistema QS in un'azienda certificata QS e rientrante nell'ambito di applicazione di QS (materie prime per mangimi secondo la lista positiva e additivi, premiscele e mangimi composti per bovini, suini, pollame da ingrasso, galline ovaiole e specie da riproduzione).
- **Vendita senza magazzino**
Ai sensi di QS una forma di commercio che prevede il trasporto dei mangimi dal produttore direttamente al cliente dell'intermediario di commercio. L'intermediario di commercio non entra in possesso della merce, tuttavia è partner contrattuale del cliente e rilascia la fattura relativa ai mangimi (egli è proprietario della merce; l'intermediario di commercio applica l'IVA ridotta sui mangimi). Ai sensi di QS l'intermediario di commercio non è colui che effettua la raccolta della merce.
- **Trasporto** Ai sensi di QS il trasporto su strada e rotaia nonché via nave dei mangimi QS all'interno del sistema per conto terzi. La sola attività di trasporto interno non va certificata separatamente; tuttavia tale attività deve essere comprovata come componente del sistema QM specifico dell'azienda.
- **Additivi tecnologici**
V. "Coadiuvanti tecnologici"
- **Sostanze indesiderabili (v. anche Codice degli alimenti e dei mangimi § 3)**
Sostanze, tranne gli agenti responsabili di epizootie, presenti nei o sui mangimi e
 - residui negli alimenti di origine animale o altri prodotti che rappresentano un pericolo per la salute umana
 - che rappresentano un pericolo per la salute degli animali
 - secreti dagli animali e che come tali rappresentano un pericolo per l'equilibrio naturale o
 - che possono influire negativamente sul rendimento degli animali oppure, sotto forma di residui, sulla qualità degli alimenti ottenuti dagli animali o da altri prodotti.
- **Trasformazione dei mangimi**
Ai sensi di QS tutte le fasi di processo diverse dalla semplice lavorazione esterna. Ad es. la produzione di farina di estrazione di colza (il sottoprodotto ottenuto dai semi di colza nell'estrazione dell'olio).
- **Coadiuvanti tecnologici (v. anche Regolamento (CE) n. 1831/2003)**
Tutte le sostanze non consumate direttamente come alimenti per animali utilizzate deliberatamente nella trasformazione di alimenti per animali o materie prime per mangimi per conseguire un determinato obiettivo tecnologico durante il trattamento o la trasformazione, che possono dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui delle sostanze stesse o di loro derivati nel prodotto finale, a condizione che questi residui non abbiano un'incidenza negativa sulla salute degli animali, sulla salute umana o sull'ambiente e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito.
- **Merce imballata**
Mangimi in imballaggi chiusi. L'imballaggio è realizzato in modo da non poter essere aperto e poi richiuso da terzi in modo inosservato. Esempi: sacchi, secchi con sigillo di garanzia sul coperchio, Big Bag.



Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.



- Premiscele (v. anche Codice degli alimenti e mangimi § 3)
Miscele di additivi per mangimi o miscele di uno o più additivi per mangimi con materie prime per mangimi o acqua, utilizzate come supporto, non destinate ad essere somministrate direttamente agli animali.
- Documento di accompagnamento
Un documento che viene consegnato con la merce. Può trattarsi ad es. di una bolla.
- Formulazioni di additivi (blend di additivi)
Le formulazioni di additivi sono premiscele costituite da additivi per mangimi all'interno di un gruppo funzionale con additivi della categoria "additivi tecnologici" e/o con coadiuvanti. Esempio: miscela di amminoacidi o miscela di sostanze aromatizzanti, eventualmente in combinazione con antiossidanti.
- Processi speciali: Nel sistema QS ci sono particolari tipi di produzione per la fabbricazione di mangimi a rischio semplici o composti. Le aziende produttrici di grassi e oli composti o di acidi grassi composti, rientrano nel tipo di produzione "Fabbricazione di mangimi composti (processi speciali)" (701). Le aziende produttrici dei seguenti mangimi semplici, rientrano nel tipo di produzione "Fabbricazione di mangimi semplici (processi speciali)" (702, 703): grasso vegetale, raffinato o olio vegetale, raffinato, grasso vegetale, protetto o olio vegetale, protetto, acidi grassi ottenuti dalla raffinazione chimica, distillati di acidi grassi ottenuti dalla raffinazione fisica, sali di acidi grassi, olio di pesce, glicerina vegetale, glicerina grezza vegetale

Nelle **Linee guida "Regolamento generale"** (Allegato 5.1 delle Linee guida Regolamento generale) è contenuto un elenco dei termini e delle definizioni generali.

9 Allegati

Gli allegati riportati sotto sono pubblicati separatamente.

9.1 Standard riconosciuti

9.2 Regole di gatekeeping

9.3 Obbligo di certificazione per le imprese del settore dei mangimi

9.4 Elenco dei esclusi

9.5 ICRT Richiesta di una procedura di pulizia

9.6 Questionario di qualità per l'acquisto di ex alimenti

9.7 Acquisto di prodotti derivati da oli e grassi vegetali



I Modulo addizionale VLOG - "Ohne Gentechnik"



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



QS Qualität und Sicherheit GmbH

Amministratore: Dr. H.-J. Nienhoff

Schedestraße 1-3
D-53113 Bonn

Tel +49 228 35068-0
Fax +49 228 35068-10

info@q-s.de
www.q-s.de

Foto: QS