



Requisiti specifici per l'Italia

GMP+ BCN IT

Versione IT: 26 luglio 2019



GMP+ Feed certification scheme

- Nessuna verifica ispettiva iniziale o di ricertificazione sarà possibile dopo la scadenza della data di validità indicata nella presente Nota nazionale. Le verifiche ispettive di sorveglianza sono ancora consentite.
- I certificati di Nota nazionale GMP+ esistenti saranno comunque accettati fino alla scadenza della certificazione o al passaggio allo schema FC GMP+ 2020, secondo l'opzione tra le due che si verifica per prima.
- La presente Nota nazionale sarà disponibile sul nostro sito web fino alla data di validità indicata su di essa. In seguito rimarrà disponibile nella sezione [FSA Cronologia documenti](#).
- Vedi anche [la newsletter GMP+](#) per maggiori informazioni

Cronologia del documento

Revisione n° / Data di approvazione	Modifiche	Punti interessati	Data definitiva d'implementazione
0.0 / 11-2015	Il presente è un documento nuovo	Intero documento	01-01-2016
0.3 / 07-2019	Proroga del periodo di validità	2.1.1	26-07-2019

SOMMARIO

1	INTRODUZIONE.....	4
1.1	GENERALITÀ	4
1.2	STRUTTURA DELLO SCHEMA GMP+ FEED CERTIFICATION.....	4
2	CONTESTO, CAMPO DI APPLICAZIONE, APPLICAZIONE E CERTIFICAZIONE	6
2.1	CONTESTO.....	6
2.2	CAMPO DI APPLICAZIONE DELLA COUNTRY NOTE.....	7
2.3	APPLICAZIONE	8
2.3.1	<i>Come applicarla?</i>	8
2.3.2	<i>Chi la può applicare?</i>	8
2.4	CERTIFICAZIONE	10
3	TERMINI E DEFINIZIONI.....	11
4	ACQUISTO DI MATERIE PRIME PER MANGIMI NON ASSICURATE.....	12
4.1	GENERALITÀ	12
4.2	ANALISI DEI PERICOLI HACCP.....	13
4.3	MONITORAGGIO E CAMPIONAMENTO.....	15
4.4	VERIFICHE ISPETTIVE.....	17
4.5	FASCICOLO	17
4.6	PIANO D'AZIONE	17
5	PRODUZIONE	19
6	TRASPORTO.....	20
7	ETICHETTATURA E DICHIARAZIONE.....	21
	ALLEGATO 1: ESEMPIO DI UNA SCHEDA DI SICUREZZA DEL MANGIME	22
	ALLEGATO 2: ESEMPI DI APPLICAZIONE DELLA COUNTRY NOTE	29

1 Introduzione

1.1 Generalità

Lo *GMP+ Feed Certification scheme* è stato avviato e sviluppato nel 1992 dall'industria mangimistica olandese in risposta a vari incidenti di diversa gravità che vedevano coinvolta la contaminazione delle materie prime per i mangimi. Inizialmente introdotto come schema nazionale, si è sviluppato fino a divenire uno schema internazionale gestito da GMP+ International in collaborazione con vari stakeholder a livello internazionale.

Sebbene lo *GMP+ Feed Certification scheme* abbia avuto origine da un'ottica di sicurezza dei mangimi, nel 2013 è stato pubblicato il primo standard sulla responsabilità relativa ai mangimi. A tal fine, sono stati creati due moduli: GMP+ Feed Safety Assurance (focalizzato sulla sicurezza dei mangimi) e GMP+ Feed Responsibility Assurance (focalizzato sulla gestione responsabile dei mangimi).

Il GMP+ Feed Safety Assurance è un modulo completo che comprende degli standard atti a garantire la sicurezza dei mangimi in tutti i componenti della filiera mangimistica. In numerosi paesi e mercati, una garanzia dimostrabile di sicurezza dei mangimi equivale a una 'licenza di vendere' e la partecipazione al modulo GMP+ FSA rappresenta un modo eccellente per facilitarne il conseguimento. Basandosi sulle esigenze pratiche, negli standard GMP+ FSA sono stati integrati vari componenti, quali i requisiti per un sistema di gestione della sicurezza degli alimenti, per l'applicazione dei principi HACCP, fino ai programmi di tracciabilità, monitoraggio e relativi ai prerequisiti, all'approccio di filiera e al sistema di allerta precoce.

Con lo sviluppo del modulo GMP+ Feed Responsibility Assurance, GMP+ International intende rispondere alle richieste avanzate dai partecipanti al GMP+. Al settore dei mangimi per animali viene richiesto di operare in modo più responsabile. Ciò include, ad esempio, l'approvvigionamento di soia e farine di pesce che vengano prodotte e commercializzate nel rispetto degli esseri umani, degli animali e dell'ambiente. Per dimostrare di attuare una produzione e commercializzazione responsabili, un'azienda può ottenere la certificazione in base alla GMP+ Feed Responsibility Assurance. GMP+ International, attraverso una certificazione indipendente, consente di rispondere alle richieste provenienti dal mercato.

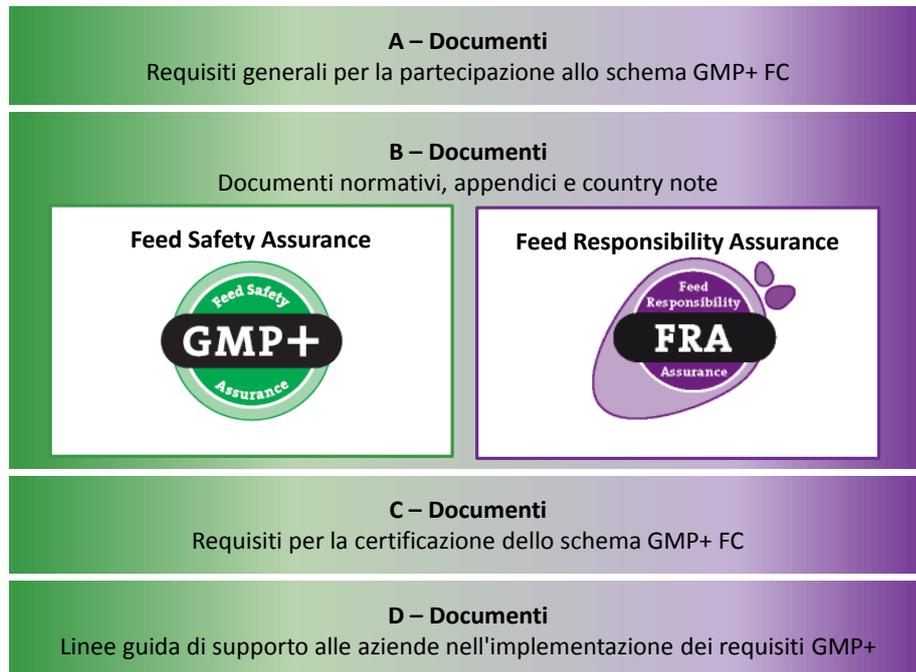
Insieme ai partner GMP+, GMP+ International definisce in modo trasparente i requisiti dello *Feed Certification scheme*. Gli enti di certificazione possono eseguire la certificazione GMP+ in modo indipendente.

GMP+ International supporta i partecipanti al GMP+ fornendo utili e pratiche informazioni per mezzo di una serie di documenti di guida, database, newsletter, elenchi di domande e risposte e seminari.

1.2 Struttura dello schema GMP+ Feed Certification

I documenti all'interno dello *GMP+ Feed Certification scheme* sono suddivisi in diverse serie. La pagina che segue riporta una presentazione schematica dei contenuti dello *GMP+ Feed Certification scheme*:

GMP+ Feed Certification scheme



Tutti questi documenti sono disponibili accedendo al sito web di GMP+ International (www.gmpplus.org).

Il presente documento è denominato GMP+ BCN- IT *Requisiti specifici per l'Italia* e fa parte del modulo GMP+ FSA.

2 Contesto, campo di applicazione, applicazione e certificazione

2.1 Contesto

La presente country note GMP+ intende indicare specifici requisiti e condizioni GMP+ per aziende produttrici di mangimi con sede in Italia. Tali requisiti hanno lo scopo di fornire una più ampia gamma di opzioni per l'allestimento di un sistema di gestione della sicurezza dei mangimi GMP+ per garantire la sicurezza dei mangimi.

La loro applicazione (sempre in combinazione con uno standard GMP+ FSA di base) dovrebbe mettere un'azienda mangimistica in condizioni di ottenere un certificato GMP+ FSA.

Approfondimento

La presente country note deve essere considerata compatibile con altri standard dello schema GMP+ FC e offre la possibilità di applicare delle opzioni speciali per il controllo della sicurezza dei mangimi applicabili e adeguate al settore mangimistico italiano.

L'attuale strategia relativa alle country note consiste (oltre che nel rispondere a desideri e richieste specifici di un particolare mercato) nel fornire un'esenzione *temporanea* rispetto ai requisiti di base GMP+ FSA. La conformità a tali requisiti è considerata un contributo al raggiungimento di un livello sufficiente di garanzia della sicurezza dei mangimi.

Questa country note farà parte dello schema GMP+ FC fino alla fine del ~~2021~~ 2019 e sarà applicabile fino a tale data. Nel frattempo, verrà portato avanti un piano d'azione in collaborazione con le aziende produttrici di mangimi italiane allo scopo di giungere alla situazione auspicata (garanzia della sicurezza dei mangimi certificata).

L'applicazione di questa country note è abbinata a un campo di applicazione specifico, registrato nel Database delle aziende GMP+, per migliorare la trasparenza all'interno del mercato.

Questa country note è accompagnata da un programma di promozione che GMP+ International svolge in collaborazione con i vari stakeholder in Italia.

Nota: *Qualsiasi azienda produttrice di mangimi o qualsiasi organizzazione, ente di certificazione o consulente che rappresenti aziende mangimistiche con sede in paesi diversi dall'Italia e che ritenga vi sia un interesse all'applicazione di questa country note in un altro paese è invitata a contattare GMP+ International.*

2.2 Campo di applicazione della country note

Nei capitoli da 4 a 7 di questa country note sono definite alcune opzioni specifiche che riguardano i seguenti aspetti:

- acquisto di materie prime lavorate e non lavorate per mangimi da fonte non certificata (in aggiunta ai requisiti generali per gli acquisti GMP+ definiti nel documento GMP+ BA10 *Requisiti minimi per gli acquisti*);
- produzione di mangimi assicurati GMP+ FSA e di mangimi non assicurati GMP+ FSA all'interno della stessa sede;
- opzioni di gatekeeper (controllo) per il trasporto;
- etichettatura, quanto viene applicata questa country note.

Approfondimento

L'attenzione in tema di acquisti è focalizzata in particolare sulle materie prime dei mangimi lavorate, in quanto per numerose di esse le opzioni di gatekeeper dello schema GMP+ FC sono limitate.

Le opzioni di gatekeeper per l'acquisto di servizi (quali tutti i tipi di trasporto e immagazzinaggio) sono stabilite nello schema GMP+ FC, in particolare nel documento GMP+ BA10 'Requisiti minimi per gli acquisti'.

Acquisti

Un principio fondamentale dello schema GMP+ FC è che ogni componente della filiera mangimistica identifica, controlla e sorveglia i rischi relativi alla sicurezza dei mangimi. Lo scopo finale è che ciascun componente della filiera mangimistica applichi gli stessi principi e standard per garantire la sicurezza dei mangimi e dimostri la propria conformità (mediante un certificato).

Sulla base di questo principio, nello schema GMP+ FC sono stabiliti dei requisiti rigorosi relativamente ai fornitori e all'acquisto di mangimi/servizi. Fondamentalmente, un'azienda può acquistare mangimi/servizi solo compresi nel campo di applicazione di un certificato GMP+ FSA (o equivalente). Sono state stabilite soltanto alcune eccezioni a questi requisiti di base. In tali casi, l'azienda GMP+ acquirente è considerata un cosiddetto gatekeeper (controllore).

In alcuni paesi molti fornitori non sono (ancora) certificati GMP+ FSA e pertanto un'azienda che desidera applicare la garanzia di sicurezza dei mangimi GMP+ incontra delle difficoltà nel soddisfare questi requisiti di base per gli acquisti GMP+ FSA. Di conseguenza si rivela difficile partecipare allo schema GMP+ FC.

Occorre tenere presente che, ad esempio, nell'Europa occidentale il raggiungimento di filiere mangimistiche complete certificate è stato ottenuto passo dopo passo nel corso degli anni. Solo nel momento in cui è stata garantita una fornitura sufficiente di mangimi e servizi assicurati, è entrato in vigore il requisito rigoroso di acquistare solo da fonti certificate.

GMP+ International riconosce che è giusto accordare ai mercati mangimistici di altre parti del mondo un certo periodo di tempo per raggiungere la stessa densità di aziende certificate e lo stesso livello di garanzia della sicurezza dei mangimi. Anche per questi mercati mangimistici si dovrebbe introdurre un approccio passo dopo passo e per un certo periodo di tempo dovrebbero essere applicabili più opzioni generali di gatekeeper. Ciò dovrebbe offrire almeno alle aziende mangimistiche più ambiziose presenti in tali mercati la possibilità di avviare la garanzia di sicurezza dei mangimi GMP+.

In considerazione di ciò, in questa country note sono stabiliti dei requisiti specifici, principalmente per offrire a un'azienda maggiori possibilità di fungere da gatekeeper. Tali requisiti specifici per gli acquisti, stabiliti in questa country note, possono essere applicati in combinazione con i requisiti di base per gli acquisti stabiliti negli standard GMP+ FSA e nel documento GMP+ BA10 'Requisiti minimi per gli acquisti'.

Produzione

Per numerose ragioni, lo schema GMP+ FC non consente ai produttori di mangimi di escludere dalla certificazione presso una sede una parte della produzione. Ciò è chiaramente stabilito nel documento GMP+ A1 'Norme generali', sezione 4. Tuttavia, per un'azienda che opera in un mercato in cui le richieste di mangimi assicurati GMP+ FSA sono ancora molto limitate, è estremamente difficile soddisfare questo requisito. Questa country note offre l'opportunità di produrre mangimi assicurati GMP+ FSA e non assicurati GMP+ FSA nella stessa sede.

Sono definite delle condizioni per garantire che i mangimi assicurati GMP+ FSA siano conformi a tutti i requisiti pertinenti e che non siano negativamente influenzati dalla produzione di qualsiasi altro mangime o prodotto. Per questo aspetto, vedere il capitolo 5.

Sono stati definiti degli ambiti di applicazione speciali e l'etichettatura deve assicurare che il mercato sia informato in modo non ambiguo su quali mangimi vengono forniti.

Trasporto

Nello schema GMP+ Feed Safety, è consentito – nel rispetto di rigorose condizioni - ai produttori e commercianti di implementare e attuare delle procedure per il controllo del trasporto sicuro eseguito da società di trasporto non certificate ("trasporto con gatekeeper"). Per questo aspetto, vedere il documento GMP+ BA10, Allegato 9.

Nel quadro di questa country note, l'applicazione di tale allegato è consentita anche per una società di trasporto certificata GMP+, ma solo in presenza di una chiara e non ambigua approvazione scritta del produttore o del commerciante, che sono i proprietari delle merci. Per questo aspetto, vedere il capitolo 7.

Etichettatura

Qualora un'azienda applichi questa country note, sono stabiliti dei requisiti di etichettatura speciali.

2.3 Applicazione

2.3.1 Come applicarla?

Questa country note GMP+ deve sempre essere applicata in combinazione con uno standard GMP+/un campo di applicazione pertinente.

2.3.2 Chi la può applicare?

Qualsiasi azienda produttrice di mangimi con sede in Italia, nel quadro della conformità ai requisiti dello schema GMP+ FC, può applicare questa country note.

Inoltre offre alle società di trasporto certificate GMP+ l'opportunità di utilizzare, previa approvazione dell'azienda produttrice di mangimi, dei subappaltatori non assicurati GMP+ FSA.

Attività	Applicazione dello standard GMP+		Campo di applicazione GMP+
Produzione di mangimi composti	B1	-	Produzione di mangimi composti
Produzione di mangimi composti	B1	BCN-IT	Produzione di mangimi composti Produzione di mangimi composti GMP+ BCN-IT
Produzione di premiscele	B1	-	Produzione di premiscele
Produzione di premiscele	B1	BCN-IT	Produzione di mangimi composti Produzione di premiscele GMP+ BCN-IT
Produzione di materie prime per mangimi	B2 (o B1)	-	Produzione di materie prime per mangimi
Produzione di materie prime per mangimi	B2 (o B1)	BCN-IT	Produzione di materie prime per mangimi Produzione di materie prime per mangimi GMP+ BCN-IT
Commercio	B3 (o B1)	-	Commercio in ... <i>(in base al tipo di mangime; secondo le descrizioni del normale campo di applicazione)</i>
Commercio	B3 (o B1)	BCN-IT	Commercio in ... Commercio in ... -IT <i>(in base al tipo di mangime; secondo le descrizioni del normale campo di applicazione)</i>
Trasporto su strada	B4	-	Trasporto di mangimi per animali, Trasporto su strada
Trasporto su strada	B4	BCN-IT	Trasporto di mangimi per animali, Trasporto su strada Trasporto di mangimi per animali, Trasporto su strada GMP+ BCN-IT

Nota:

Qualora un'azienda applichi una o più condizioni della presente country note per la produzione, la lavorazione, il commercio o il trasporto di un mangime composto o di una materia prima per mangimi, tali prodotti possono essere distribuiti come mangimi assicurati GMP+ BCN-IT solo sul mercato italiano.

Le premiscele possono essere vendute anche a clienti al di fuori del mercato italiano a condizione che tali clienti non partecipino allo schema GMP+ FSA o a un altro schema approvato di sicurezza dei mangimi. Per altri schemi approvati di sicurezza dei mangimi, vedere il documento GMP+ BA10 'Requisiti minimi per gli acquisti'. Tali premiscele devono essere etichettate come indicato nel capitolo 7 di questa country note.

Qualsiasi prodotto mangimistico prodotto, lavorato, commercializzato o trasportato applicando una o più delle condizioni di questa country note deve essere etichettato specificamente secondo i requisiti stabiliti nella country note.

La descrizione sulla parte libera del campo di applicazione (sul certificato e nel Database delle aziende GMP+) deve fornire informazioni chiare e non ambigue in merito al campo di applicazione per il quale il mangime è assicurato.

2.4 Certificazione

Quando un'azienda dimostra la propria conformità ai requisiti sia dello standard GMP+ che di questa country note, può esserle rilasciato un certificato GMP+ FSA.

Le aziende certificate saranno registrate con un campo di applicazione aggiuntivo nel Database delle aziende di GMP+ International. Tale campo di applicazione sarà inoltre dichiarato sul certificato.

Per alcuni esempi dell'applicazione della country note, si veda l'Allegato 2 del presente documento.

3 Termini e definizioni

Per le definizioni si veda il documento GMP+ A2 *Definizioni e abbreviazioni*. Come deroga o integrazione, a questa country note si applicano le seguenti definizioni specifiche:

Termine	Spiegazione
Partecipante (prevalentemente denominato 'gatekeeper')	L'azienda che partecipa al modulo GMP+ FSA. In questa country note tale azienda è prevalentemente denominata: gatekeeper. Questa country note dichiara che solo un produttore o un commerciante può fungere da gatekeeper. A parte ciò, una società di trasporto può fungere da gatekeeper per conto del produttore o commerciante.
GMP+ FSMS	Il sistema di gestione della sicurezza dei mangimi, come richiesto dagli standard GMP+ FSA, che un partecipante deve allestire, implementare e mantenere allo scopo di garantire la sicurezza dei mangimi. Vedere rispettivamente 'mangimi assicurati GMP+ FSA' e 'mangimi non assicurati GMP+ FSA'
Mangimi assicurati GMP+ FSA	Mangimi prodotti e assicurati ai sensi del GMP+ FSMS del partecipante allo scopo di essere conforme agli standard o ai limiti GMP+ pertinenti.
Mangimi non assicurati GMP+ FSA	Mangimi che non sono necessariamente conformi agli standard o ai limiti GMP+ pertinenti. Con il GMP+ FSMS, un partecipante garantisce una rigorosa separazione tra mangimi assicurati GMP+ FSA e mangimi non assicurati GMP+ FSA allo scopo di evitare la contaminazione.
Fornitore	Organizzazione o persona che fornisce prodotti o servizi.

4 Acquisto di materie prime per mangimi non assicurate

Quanto segue si applica all'acquisto di materie prime per mangimi che non sono assicurate ai sensi del certificato GMP+ FSA di un fornitore.

Approfondimento:

Nella maggior parte dei casi tale fornitore è il produttore della materia prima per mangimi. Qualora sia coinvolto anche un commerciante, il campo di applicazione del sistema di gatekeeper dovrebbe naturalmente includere anche il commerciante.

Il partecipante (il produttore o commerciante dei mangimi composti, delle premisce o delle materie prime per mangimi) ha la responsabilità generale di dimostrare la conformità ai requisiti pertinenti per il sistema di gatekeeper. Può delegare dei compiti e delle responsabilità specifiche al fornitore o all'intermediario commerciale. In tale caso deve essere stipulato un accordo specifico.

Nota: *I mangimi che sono assicurati ai sensi di un campo di applicazione pertinente di un altro certificato approvato dovrebbero anch'essi essere considerati 'assicurati GMP+ FSA'. Per gli schemi certificati approvati, vedere il documento GMP+ BA10 'Requisiti minimi per gli acquisti'.*

4.1 Generalità

Il gatekeeper può acquistare delle materie prime per mangimi non assicurate GMP+ FSA per commerciarle o lavorarle per la produzione di mangimi per il mercato italiano. Per ciascun tipo di materia prima per mangimi da acquistare o ricevere, deve esservi una generica valutazione del rischio nei Feed Support Products (FSP - prodotti di supporto dei mangimi).

Dove il documento GMP+ BA10 *Requisiti minimi per gli acquisti* prevede dei protocolli di gatekeeper, questi sono applicabili.

Come opzione supplementare, nel quadro dell'applicazione di questa country note, può essere applicato anche l'Allegato 5 del documento GMP+ BA10 per l'acquisto di cereali, semi (oleosi) e legumi da raccoglitori in Italia.

Approfondimento:

Nel documento GMP+ BA10 'Requisiti minimi per gli acquisti' sono stabiliti dei protocolli di gatekeeper per l'acquisto di specifiche materie prime per mangimi:

- *Prodotti agricoli non lavorati e sottoprodotti dei raccolti, direttamente da un coltivatore*
- *Cereali, semi (oleosi) e legumi in forma non lavorata, da un raccoglitore. Come sopra indicato, questo protocollo può anche essere applicato per l'acquisto di prodotti primari non lavorati in Italia.*
- *Olio di palma (GMQ)*
- *(Ex) prodotti alimentari*

Oltre a ciò, sono stabiliti dei protocolli di gatekeeper per l'acquisto di additivi per mangimi e per l'assicurazione di trasporti e immagazzinaggi non certificati.

Pertanto, il gatekeeper deve allestire e implementare una speciale procedura scritta ('sistema di gatekeeper') che sia conforme a questa country note e

garantisca che le materie prime dei mangimi siano conformi ai requisiti GMP+ FSA pertinenti.

Il gatekeeper deve dimostrare la conformità ai requisiti di questa country note. Qualora, per qualsiasi ragione, le responsabilità e i compiti legati alle procedure operative del sistema di gatekeeper vengano delegate al fornitore (o al commerciante eventualmente coinvolto), ciò deve essere stabilito in modo chiaro e non ambiguo in un accordo per la qualità.

4.2 Analisi dei pericoli HACCP

Il gatekeeper deve condurre un'analisi HACCP per ciascun fornitore e materia prima per mangimi o gruppo di materie prime per mangimi.

Approfondimento:

Per motivi di efficacia si può decidere di formare dei gruppi di materie prime per mangimi, vale a dire differenti materie prime per mangimi che originano da un unico processo produttivo.

Tale gruppo può venire valutato come un unico elemento. È importante che:

- a. le specifiche differenze tra le singole materie prime per mangimi siano esaminate in modo critico;*
- b. le condizioni di produzione e immagazzinaggio siano equivalenti;*
- c. non vengano trascurati aspetti importanti relativi alla sicurezza dei mangimi.*

Questa analisi dei pericoli deve comprendere come minimo le seguenti fasi:

- a. Descrizione della materia prima per mangimi, inclusi origine e metodo di produzione.
- b. Diagramma del processo (generale/specifico) di produzione della materia prima per mangimi fino alla consegna fisica al gatekeeper.
 1. L'analisi dei pericoli deve includere anche le fasi di pre-produzione della materia prima per mangimi nella misura in cui sono rilevanti per l'analisi di potenziali pericoli. Ciò può riguardare (la produzione di) materie prime, l'utilizzo di coadiuvanti e additivi tecnologici utilizzati nella produzione delle materie prime per mangimi.
 2. L'analisi dei pericoli deve inoltre comprendere tutte le fasi di post-produzione della materia prima per mangimi fino alla consegna al gatekeeper, incluso il trasporto, l'immagazzinaggio (temporaneo), il riconfezionamento ecc.
- c. Analisi dei pericoli: identificazione dei pericoli e valutazione del rischio.
- d. Panoramica delle misure di controllo generiche e specifiche per tenere sotto controllo i rischi identificati.
- e. Monitoraggio dei piani e dei risultati. È richiesta la conformità ai requisiti minimi di campionamento e prova stabiliti in questa country note.

Nota: Possono essere utilizzate informazioni fornite dal fornitore.

Inoltre, le valutazioni dei rischi generici relative alle materie prime dei mangimi, pubblicate sul sito web di GMP+ International, forniscono un'indicazione su pericoli genericamente definiti. È necessario prestare adeguata attenzione a tali pericoli e, se appropriato, tenerli sotto controllo.

Il gatekeeper deve decidere se sono necessarie ulteriori misure di controllo.

Approfondimento:

Nell'appendice 1 di questa country note viene fornito un esempio di una scheda utilizzabile per riassumere i risultati dell'analisi dei pericoli.

4.3 Monitoraggio e campionamento

Il gatekeeper deve inoltre decidere se occorre un monitoraggio supplementare. È necessario tenere conto delle considerazioni e dei requisiti generali per il monitoraggio stabiliti nel documento GMP+ BA4 *Requisiti minimi per il campionamento e l'analisi*.

Per eseguire il piano di monitoraggio si deve prelevare un numero sufficiente di campioni. Il campionamento può essere condotto presso il luogo di produzione, carico o consegna del mangime. Il campionamento deve essere eseguito in conformità con metodi di campionamento generalmente accettati. Per questo aspetto, vedere il documento GMP+ BA13 *Requisiti minimi per il campionamento*.

La frequenza del monitoraggio dipende dal profilo di rischio della materia prima per mangimi, dai risultati dell'analisi dei pericoli e dall'assicurazione qualità applicata dal fornitore.

Per calcolare la frequenza di monitoraggio minima di uno specifico parametro, si deve utilizzare la formula che segue.

$$\text{Frequenza} = \frac{\sqrt{\text{Volume}}}{100} * \text{'probabilità di occorrenza'} * \text{'gravità'}$$

<u>Approfondimento</u>	
VARIABILE	SPIEGAZIONE
Frequenza	<i>Il numero di campioni da sottoporre a prova (su base annua)</i>
Volume	<i>Volume annuo in tonnellate di materie prime per mangimi. In linea di principio, il numero di campioni da sottoporre a prova si basa sulla quantità di materia prima per mangimi che viene prodotta, commercializzata, lavorata o immagazzinata. Di mano in mano che la quantità di materia prima per mangimi aumenta, il numero di campioni per tonnellata diminuirà.</i> <i>Per alcune materie prime per mangimi delle quali, su base annua, viene prodotta, commercializzata o lavorata solo una piccola quantità, si devono utilizzare i chilogrammi.</i>
Probabilità di occorrenza	<i>Il valore standard per la probabilità di occorrenza è 1. Il partecipante può aumentare o ridurre questo valore fornendone le motivazioni. A ciò si possono applicare le seguenti considerazioni:</i> <ol style="list-style-type: none"> <i>a. Storico: vendere anche sotto</i> <i>b. Influenze stagionali</i> <i>c. Possibilità di ricontaminazione. Ciò si applica in particolare ai parametri microbiologici.</i> <i>d. Nuova fonte / nuovi fornitori</i> <i>e. Vi sono stati recenti incidenti.</i> <i>Sto al partecipante decidere se il valore della probabilità di occorrenza può essere ridotto.</i> <i>Il partecipante dovrebbe selezionare un valore della probabilità di occorrenza inferiore a uno sulla base di risultati (storici) di prova. Si deve ricordare quanto segue:</i>

	<p>a. I risultati di prova devono essere rappresentativi. I risultati storici di prova considerati rappresentativi possono differire a seconda della sostanza indesiderabile. Per alcune sostanze indesiderabili i risultati di prova per un'area possono essere considerati rappresentativi, mentre per altre sostanze non desiderabili sono rappresentativi solo i risultati di prova per la stessa sede di produzione.</p> <p>b. Anche i risultati di prova provenienti dal Database di monitoraggio GMP+ di GMP+ International possono essere utilizzati per la determinazione della frequenza di prova se il partecipante può dimostrare la rappresentatività.</p>																						
<p>Gravità</p>	<p>Questo fattore esprime il grado di nocività di una sostanza indesiderabile. Per il valore della gravità si possono utilizzare le informazioni dei Feed Support Products (FSP - prodotti di supporto dei mangimi):</p> <p style="padding-left: 40px;">Gravità alta fattore 5 Gravità moderata fattore 3 Gravità bassa fattore 1</p> <p>Ciò conduce ai seguenti fattori:</p> <table border="1" data-bbox="635 1010 1433 1406"> <thead> <tr> <th>Sostanza indesiderabile</th> <th>Valore</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Metalli pesanti</td><td>5</td></tr> <tr><td>Pesticidi</td><td>5</td></tr> <tr><td>Insetticidi</td><td>5</td></tr> <tr><td>Medicinali nei mangimi</td><td>5</td></tr> <tr><td>Micotossine</td><td>5</td></tr> <tr><td>Salmonella</td><td>5</td></tr> <tr><td>Funghi</td><td>3</td></tr> <tr><td>Componenti animali</td><td>5</td></tr> <tr><td>Diossina</td><td>5</td></tr> <tr><td>Nitriti</td><td>5</td></tr> </tbody> </table> <p>I valori stabiliti sono tutti elevati. Ciò appare logico, in quanto si tratta di sostanze indesiderabili rischiose.</p>	Sostanza indesiderabile	Valore	Metalli pesanti	5	Pesticidi	5	Insetticidi	5	Medicinali nei mangimi	5	Micotossine	5	Salmonella	5	Funghi	3	Componenti animali	5	Diossina	5	Nitriti	5
Sostanza indesiderabile	Valore																						
Metalli pesanti	5																						
Pesticidi	5																						
Insetticidi	5																						
Medicinali nei mangimi	5																						
Micotossine	5																						
Salmonella	5																						
Funghi	3																						
Componenti animali	5																						
Diossina	5																						
Nitriti	5																						
<p><u>Nota:</u></p>	<p>a. Le frequenze calcolate devono essere sempre arrotondate per eccesso. La frequenza minima è 1.</p> <p>b. Il calcolo della frequenza di monitoraggio dei mangimi liquidi o umidi può essere basato sul contenuto di materia secca dell'88%.</p>																						

Approfondimento:
Oltre che nel documento GMP+ BA4 'Requisiti minimi per il campionamento e l'analisi', sul sito web di GMP+ International sono disponibili numerose informazioni per aiutare le aziende a definire i rischi, tenerli sotto controllo e monitorare i CCP (punti critici di controllo).

Nota:

- In occasione di una prima consegna (= un nuovo fornitore e/o un nuovo mangime), prima del primo utilizzo si deve condurre un'analisi (focalizzata sui parametri di sicurezza rilevanti).

4.4 Verifiche ispettive

Il gatekeeper deve inoltre decidere se sia necessario condurre delle verifiche ispettive supplementari sul fornitore delle materie prime per mangimi. In tal caso, la frequenza dipende dal profilo di rischio della materia prima per mangimi, dai risultati dell'analisi dei pericoli e dall'assicurazione qualità applicata dal fornitore.

Il fornitore di una materia prima per mangimi *lavorata* deve essere sottoposto a verifica ispettiva almeno una volta all'anno.

Le verifiche ispettive possono essere condotte dal gatekeeper o per suo conto.

Approfondimento:

Esempi:

- *un membro qualificato dello staff del gatekeeper;*
- *un ente di ispezione o certificazione adeguatamente certificato ingaggiato dal gatekeeper o dal fornitore;*
- *una società esterna (es. un consulente) che fornisce servizi di verifiche ispettive.*

Le verifiche ispettive possono essere condotte anche per conto di un gruppo di aziende.

È importante che gli ispettori siano attentamente selezionati e adeguatamente istruiti. Nell'appendice 1 di questa country note viene fornito un esempio di una scheda utilizzabile per riassumere i risultati dell'analisi dei pericoli. Tale scheda può anche essere utilizzata per riassumere/riportare i risultati di una verifica ispettiva.

4.5 Fascicolo

Il gatekeeper deve inoltre compilare un fascicolo contenente almeno i punti (risultati) sopra indicati. Il fascicolo deve inoltre comprendere:

- tutte le registrazioni o approvazioni pertinenti del fornitore in conformità con le leggi nazionali e internazionali;
- l'accordo (ad esempio un contratto) per la qualità scritto stipulato con il fornitore;
- tutti i risultati dei monitoraggi e delle verifiche ispettive condotti dal o per conto del gatekeeper.

Questo fascicolo deve fare parte della documentazione GMP+ e come tale deve essere tenuto sotto controllo e aggiornato.

4.6 Piano d'azione

Il gatekeeper deve predisporre un piano d'azione per fare sì che i fornitori soddisfino i requisiti di base GMP+, come stabiliti nel documento GMP+ BA10 *Requisiti minimi per gli acquisti*. Ciò significa che ciascun fornitore assicura i propri prodotti e le proprie attività e inoltre è certificato.

Tale piano d'azione deve prevedere delle azioni e delle attività chiare ('milestone') che stimolino il fornitore a conformarsi ai requisiti pertinenti e delle chiare scadenze entro le quali raggiungere ogni anno i risultati o i risultati parziali stabiliti.

Inoltre, tale piano d'azione deve contenere dei chiari criteri per la valutazione e la decisione se proseguire il rapporto tra il gatekeeper e il fornitore. Ogni anno deve essere eseguita una valutazione.

Questo piano d'azione può essere predisposto insieme ad altre aziende e può includere il supporto, ad esempio, di GMP+ International.

Approfondimento:

Il principio del gatekeeper sopra descritto può essere applicato solo temporaneamente. L'obiettivo finale deve essere che ciascun componente della filiera mangimistica si assuma le proprie responsabilità e garantisca le proprie attività e i propri prodotti mediante un proprio sistema di garanzia della sicurezza dei mangimi, e che venga di conseguenza certificato.

Non dovrebbe essere necessario applicare per molti anni un'opzione generale di gatekeeper come definita in questa country note.

5 Produzione

Al gatekeeper è consentito di produrre mangimi non assicurati GMP+ nella stessa sede/stabilimento in cui vengono prodotti mangimi assicurati GMP (sia mangimi normalmente assicurati GMP+ che GMP+ IT). Il sistema di gestione della sicurezza dei mangimi deve assicurare una rigorosa e completa separazione fisica e/o organizzativa in tutti gli stadi di lavorazione, produzione, trasporto (interno) e immagazzinaggio.

Qualora non sia possibile realizzare una completa separazione, un'analisi dei rischi HACCP deve dimostrare che non vi sono effetti negativi sulla sicurezza dei prodotti assicurati GMP+ FSA. Lo studio HACCP deve includere il carry-over e il relativo rischio di contaminazione.

Il sistema deve assicurare che i mangimi GMP+ siano conformi agli standard GMP+, includendo non solo gli standard definiti nel documento GMP+ BA1 'Limiti di sicurezza specifici dei mangimi', ma anche gli standard definiti nel documento GMP+ BA2 'Controllo dei residui'.

Nota: Le attività e i processi relativi alla produzione di mangimi non assicurati devono essere disponibili in occasione delle verifiche ispettive allo scopo di verificare la conformità ai requisiti sopra descritti.

Approfondimento:

Nel documento GMP+ A1 'Norme generali' è stabilito che tutti i mangimi, prodotti nella stessa sede, devono essere prodotti nel rispetto dei requisiti GMP+ e devono essere conformi agli standard GMP+ FSA pertinenti.

Nel quadro della presente country note, tuttavia, questa condizione rigorosa non si applica, a condizione che i mangimi assicurati GMP+ siano conformi agli standard GMP+ pertinenti.

Ad esempio: Ai partecipanti è consentito di assicurare la produzione dei mangimi composti ai sensi del certificato GMP+ e di escludere la produzione delle premiscele.

Occorre prestare particolare attenzione affinché il carry-over sia tenuto sotto controllo e non conduca a una violazione degli standard GMP+.

Nota: Vedere anche i requisiti di etichettatura nel capitolo 6.

6 Trasporto

Il trasporto di tutti i mangimi in entrata e in uscita deve preferibilmente essere eseguito in base a una certificazione del trasporto GMP+. Le diverse opzioni sono:

1. Un'azienda certificata GMP+ per il trasporto
2. Un'azienda munita di un altro certificato per il trasporto approvato all'interno dello schema GMP+ FSA
3. L'applicazione di un sistema di gatekeeper, come stabilito nell'Allegato 9 del documento GMP+ BA10 'Requisiti minimi per gli acquisti'.

Per quanto riguarda la terza opzione, anche un'azienda di trasporto certificata GMP+ può applicare tale Allegato 9, ma solo in presenza di una chiara e non ambigua approvazione scritta del produttore o del commerciante, che sono i proprietari delle merci.

Tutte le informazioni sul trasporto e sulle modalità di controllo da parte dell'azienda di trasporti certificata GMP+ devono essere messe a disposizione del partecipante. Il partecipante deve valutare se l'accordo è rispettato e se il trasporto soddisfa tutti i requisiti.

Condizioni per l'azienda di trasporto

L'azienda di trasporto certificata GMP+, che –con l'approvazione dell'azienda produttrice di mangimi - garantisce il trasporto sicuro, può servirsi di subappaltatori applicando l'Allegato 9 del documento GMP+ BA10 'Requisiti minimi per gli acquisti'. L'azienda di trasporto deve assicurare che siano rispettate tutte le condizioni dell'Allegato 9 del documento GMP+ BA10 'Requisiti minimi per gli acquisti'. Questa opzione di gatekeeper è applicabile solo per il trasporto all'interno dell'Italia.

Piano d'azione

L'azienda di trasporto deve predisporre un piano d'azione per fare sì che i fornitori soddisfino i requisiti di base GMP+, come stabiliti nel documento GMP+ BA10 'Requisiti minimi per gli acquisti' (vedere il capitolo 4.6).

Approfondimento:

Ciò significa che questa parte delle country note può essere applicata da un'azienda di trasporto certificata GMP+ se esiste un chiaro accordo con un produttore o commerciante di mangimi.

7 Etichettatura e dichiarazione

Il gatekeeper deve fornire al proprio cliente le informazioni pertinenti, in conformità con la legislazione nazionale e con il documento GMP+ BA6 *Requisiti minimi per l'etichettatura e la consegna*. Ciò si applica nel caso di consegna a clienti certificati GMP+ o a clienti certificati secondo un altro schema di certificazione che sia stato dichiarato equivalente allo schema GMP+ FC (vedere il documento GMP+ BA10 *Requisiti minimi per gli acquisti*). Queste informazioni devono essere specificate nel contratto di vendita o in altra forma scritta al più tardi entro momento della consegna.

Quando si applica la presente country note, si devono fornire ulteriori informazioni non ambigue. Ciò significa che:

- i mangimi assicurati GMP+ FSA devono soddisfare i requisiti stabiliti nel documento GMP+ BA6 *Requisiti minimi per l'etichettatura e la consegna*;
- i mangimi assicurati GMP+ FSA -IT devono essere chiaramente dichiarati come tali ('assicurati GMP+ FSA -IT');
- i mangimi non assicurati GMP+ FSA devono essere chiaramente dichiarati come tali ('non assicurati GMP+ FSA').

Quando i requisiti di dichiarazione per i servizi saranno inclusi nel documento GMP+ BA6 (in previsione a partire dal 2016), essi diverranno applicabili.

Allegato 1: Esempio di una scheda di sicurezza del mangime

La scheda di sicurezza del mangime ha lo scopo di fornire in modo strutturato informazioni riguardanti il prodotto, il processo di produzione e le misure di sicurezza adottate. Di seguito è riportato un modello della scheda.

Nota:

- Il modello riportato è un esempio. Il punto fondamentale consiste nel fatto che le informazioni devono essere registrate sistematicamente.
- Si possono utilizzare altre schede o fascicoli, a condizione che siano trattati tutti gli aspetti pertinenti.
- Può accadere che il produttore non abbia fornito tutte le informazioni in modo completo, particolarmente nel caso in cui i mangimi arrivino all'utilizzatore finale attraverso un canale commerciale. In tal caso, ogni componente della filiera può integrare le informazioni (ad esempio con dettagli relativi al trasporto, all'immagazzinaggio temporaneo ecc.).
- Questa scheda può essere utilizzata anche per riportare i risultati delle verifiche ispettive.

SCHEDA DI SICUREZZA DEL MANGIME		0.1. Prodotto	
		0.2. Numero versione	
		0.3. Data versione	
1. Responsabilità della scheda di sicurezza del mangime			
1.1.	Nome		
1.2.	Indirizzo		
1.3.	Approvato da		

2. Identificazione del prodotto						
2.1.	Nome del prodotto					
2.2.	Nome commerciale					
2.3.	Codice articolo					
2.4.	Numero di permesso					
2.5.	Descrizione del prodotto					
2.6.	Origine					
2.7.	Fornito da					
3. Descrizione del prodotto						
3.1.	Processo di produzione					
3.2.	Materie prime e sostanze ausiliarie utilizzate (inclusi additivi per mangimi e coadiuvanti tecnologici)					
3.3.	Processo logistico (trasporto, immagazzinaggio (temporaneo), confezionamento)					
3.4.	Durata di conservazione					
3.5.	Analisi indicativa	Parametro	Unità	Media	Min.	Max.
4. Norme / requisiti						
4.1.	Legislazione pertinente e altri requisiti					
4.2.	Norme / requisiti pertinenti (chimici, fisici, microbiologici)	Parametro	Unità	Di legge	Contrattuale	Interno
4.3.	Uso previsto					
4.4.	Condizioni di immagazzinaggio e conservazione					
4.5.	Requisiti di trasporto					
4.6.	Istruzioni di lavorazione					

5. Etichettatura						
6. HACCP						
6.1. Pericolo	6.2. Valutazione del rischio				6.3. Misura di controllo	6.4. Motivo
	Cat. (C, M, F)	Probabilità di occorrenza	Gravità	Rischio		
7. Monitoraggio						
7.1. Parametro	7.2. Momento/punto di campionamento				7.3. Frequenza di analisi	
8. Osservazioni						

Nota esplicativa alla scheda di sicurezza del mangime

Campo	Oggetto	Spiegazione
0.	Identificazione della scheda di sicurezza del mangime	Il campo 0 identifica la scheda di sicurezza del mangime. Ai fini della corretta identificazione, questo campo viene ripetuto su ogni pagina della scheda di sicurezza del mangime.
0.1.	Prodotto	Nome del prodotto
0.2.	Numero versione	Numero di versione della scheda di sicurezza del mangime.
0.3.	Data versione	Data di adozione e messa in circolazione della versione.
1.	Persona responsabile della scheda di sicurezza del mangime	Questo campo identifica l'autore della scheda di sicurezza del mangime. In genere è il produttore del prodotto.
1.1.	Nome	Identificare l'organizzazione responsabile della scheda di sicurezza del mangime.
1.2.	Indirizzo	Specificare l'indirizzo completo, il numero telefonico ecc. Preferibilmente specificare anche l'indirizzo e-mail e il sito web.
1.3.	Approvato da	Specificare la persona che ha autorizzato la scheda di sicurezza del mangime.
2.	Identificazione del prodotto	Il campo 2 fornisce un'accurata identificazione del prodotto.
2.1.	Nome del prodotto	Identificare il prodotto. Utilizzare la designazione prescritta dalla legislazione.
2.2.	Nome commerciale	Indicare il nome commerciale abituale del prodotto.
2.3.	Codice articolo	Numero aziendale interno dell'articolo. Specificare "n/a" se non viene fatto uso di un numero aziendale interno dell'articolo.
2.4.	Numero di permesso	Numero di certificazione di legge. Indicare "n/a" se la legislazione non riconosce un numero di permesso.
2.5.	Descrizione del prodotto	Descrizione del prodotto, preferibilmente conforme alle descrizioni contenute nel Database di sicurezza dei mangimi.
2.6.	Origine	Descrivere l'origine nel modo più accurato possibile. Le possibilità sono: <ul style="list-style-type: none"> - Dati relativi a nome e indirizzo del produttore - Dati relativi all'indirizzo della sede di produzione - Paese di origine

Campo	Oggetto	Spiegazione
2.7.	Fornito da	Se diverso da 2.6.
Campo	Oggetto	Spiegazione
3.	Descrizione del prodotto	Il campo 3 descrive le caratteristiche del prodotto.
3.1.	Processo di produzione	Breve ma quanto più accurata possibile descrizione del processo di produzione del prodotto incluso un diagramma di flusso.
3.2.	Materie prime e sostanze ausiliarie utilizzate	Tutte le materie prime e le sostanze ausiliarie utilizzate (inclusi coadiuvanti tecnologici).
3.3.	Processo logistico	<p>Descrivere il processo logistico compiuto dal prodotto a partire dalla produzione (primaria) fino alla consegna all'utilizzatore finale inclusa.</p> <p>Dichiarare il metodo di trasporto del prodotto, l'eventuale immagazzinaggio (temporaneo) e il metodo di confezionamento nelle varie fasi del processo logistico.</p> <p>NOTA: gli standard e i requisiti relativi alle condizioni di immagazzinaggio, conservazione e confezionamento sono descritti nei campi 4.4 e 4.5.</p>
3.4.	Durata di conservazione	Indicazione della durata di conservazione (numero di giorni, settimane, mesi) del prodotto (ad esempio, dopo la produzione).
3.5.	Analisi indicativa	Deve includere una serie di caratteristiche rilevanti che qualificano il prodotto. In genere consistono in parametri nutrizionali non vincolanti (quali contenuto di materia secca, proteine grezze, grassi grezzi, fibre grezze, cenere) o il livello di sostanze attive (ad esempio in additivi per mangimi).
4.	Norme / requisiti	Il campo 4 descrive le norme e i requisiti.
4.1.	Legislazione pertinente e altri requisiti	<p>Sintesi delle parti rilevanti della legislazione in materia di mangimi. Può consistere in direttive e regolamenti europei applicabili, ma anche in leggi e regolamenti nazionali.</p> <p>'Altri requisiti' può consistere in requisiti specifici applicabili nel quadro di uno specifico sistema di</p>

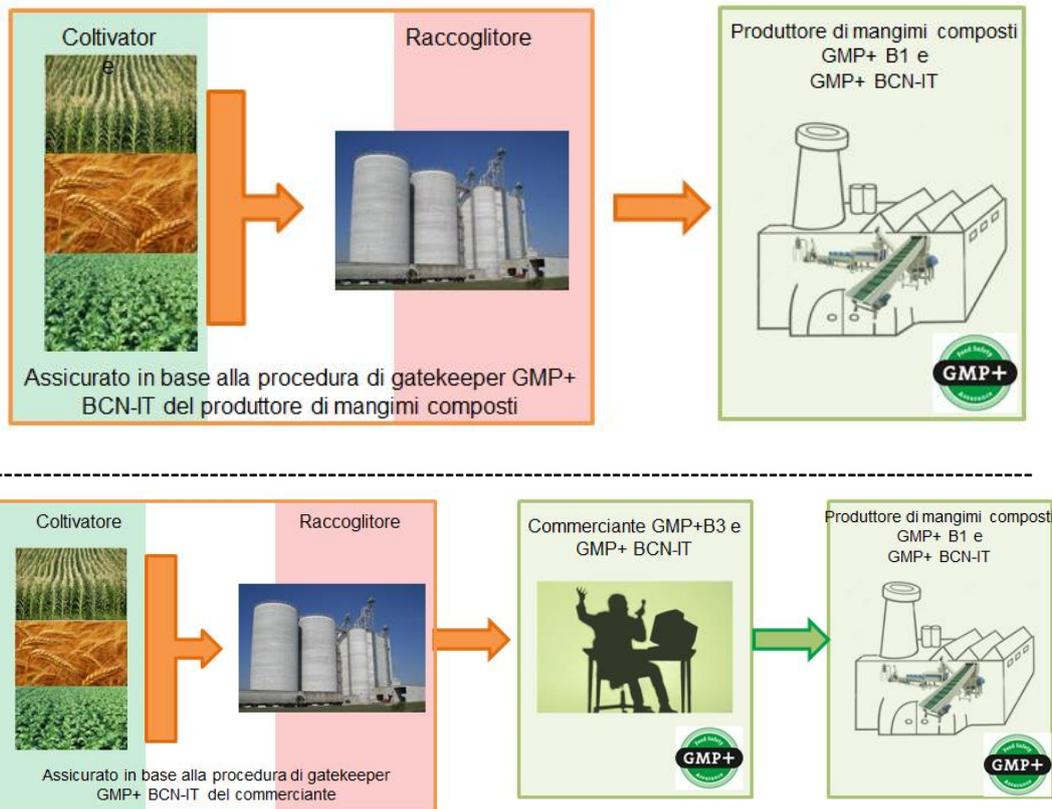
Campo	Oggetto	Spiegazione
		sicurezza degli alimenti al quale aderisce il cliente. Ad esempio il modulo GMP+ FSA
4.2.	Standard/requisiti pertinenti per il prodotto	Si riferisce ai dati dettagliati e non a un riferimento alla legislazione o al modulo GMP+ FSA. Qui vanno inclusi i parametri nutrizionali vincolanti e anche i parametri considerati importanti nella valutazione del rischio (quali metalli pesanti nei minerali, micotossine nei cereali, PCB nei grassi).
4.3.	Uso previsto	Descrivere l'uso previsto del prodotto. Ad esempio: <ul style="list-style-type: none"> - lavorazione in mangimi composti - somministrazione diretta agli animali - lavorazione solo in premiscele - eventualmente il tipo di animale, se rilevante - ecc.
4.4.	Condizioni di immagazzinaggio e conservazione	Requisiti vincolanti per l'immagazzinaggio e la conservazione. Ad esempio: <ul style="list-style-type: none"> - immagazzinaggio a una particolare temperatura - ventilazione durante l'immagazzinaggio - acidificazione prima dell'immagazzinaggio - chiusura ermetica
4.5.	Requisiti di trasporto	Requisiti vincolanti per il trasporto.
4.6.	Istruzioni di lavorazione	Qui vanno indicate le misure che si devono adottare per potere utilizzare il prodotto in modo corretto e sicuro. Ad esempio: <ul style="list-style-type: none"> - da utilizzare entro x giorni dalla consegna - percentuale di lavorazione massima - temperatura di lavorazione minima o massima
5.	Etichettatura	Dichiarazione della modalità di indicazione delle informazioni sul prodotto. Può consistere in un campione dell'etichetta, una descrizione delle specifiche prescritte dalla legge o un riferimento accurato e specifico alle leggi e ai regolamenti pertinenti (un riferimento generale a leggi o regolamenti non è sufficiente).
6.	HACCP	Questo campo fornisce una sintesi dell'analisi del rischio relativa al prodotto. Vanno indicati almeno i CCP (punti critici di controllo) e anche le misure di controllo generali.
6.1.	Pericolo	Descrizione accurata del pericolo.
6.2.	Valutazione del rischio	Per la valutazione del rischio si dovrebbe preferibilmente utilizzare il sistema stabilito nel modulo GMP+

Campo	Oggetto	Spiegazione
		FSA. NOTA: Qualora si utilizzi un altro sistema, occorre indicarlo esplicitamente (nel campo 8).
6.3.	Misura di controllo	Descrizione delle misure (specifiche) di controllo che sono state stabilite mediante l'HACCP per il prodotto.
6.4.	Motivo	Motivazione e argomentazione della valutazione del rischio, in particolare relativamente agli elementi "probabilità di occorrenza" e "gravità".
7.	Monitoraggio	Questo campo fornisce una descrizione dettagliata del tipo di monitoraggio condotto nell'azienda (controlli, analisi) nei punti critici indicati e delle misure generali di controllo.
7.1.	Parametro	Descrivere la caratteristica da esaminare (ad esempio aflatoxina B1, salmonella, piombo, acido cianidrico).
7.2.	Momento/punto di campionamento	Descrivere il punto nel processo di produzione in cui è stato prelevato il campione o ha avuto luogo l'ispezione (ad esempio franco vagone al ricevimento, controllo prima della consegna)
7.3.	Frequenza di analisi	Descrivere la frequenza con cui viene condotto il monitoraggio (ad esempio per ciascun lotto, 4 volte all'anno, ogni 10 lotti).
8.	Osservazioni	
8.	Osservazioni	In questo campo si possono inserire altri commenti che sono importanti ai fini della scheda di sicurezza del mangime. Se si utilizza un sistema HACCP diverso da quello descritto nel modulo GMP+ FSA, può venire descritto in questo campo.

Allegato 2: Esempi di applicazione della country note

Di seguito sono riportati alcuni esempi di applicazione della country note. La sua applicazione non è tuttavia limitata a questi esempi.

1. a) Acquisto di prodotti agricoli non lavorati direttamente dai raccoglitori



Un produttore di mangimi composti applica lo standard GMP+ B1. Allestisce un sistema di gestione della sicurezza dei mangimi per assicurare la produzione di mangimi composti. Ai sensi di questa country note, il produttore di mangimi composti può applicare il protocollo di gatekeeper definito nell'Allegato 5 del documento GMP+ BA10 per acquistare prodotti agricoli non lavorati direttamente da raccoglitori non certificati. Il produttore di mangimi composti deve dimostrare la conformità generale ai requisiti pertinenti di questa country note.

Queste materie prime per mangimi vengono lavorate in tutti i suoi mangimi composti.

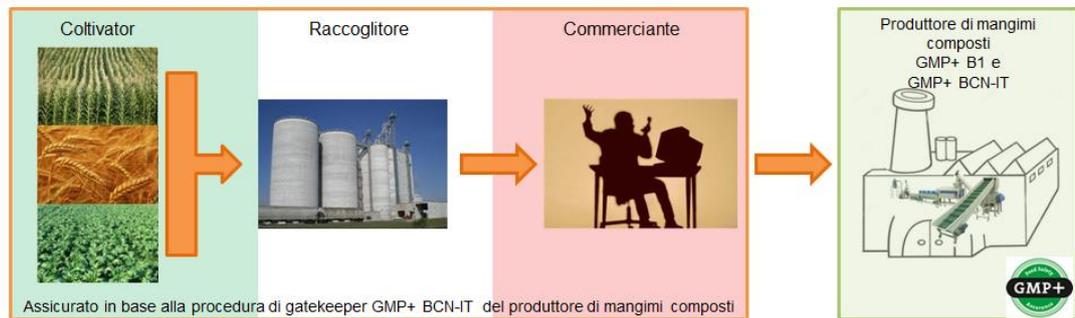
Il campo di applicazione del certificato dichiara:

- Produzione di mangimi composti – GMP+ BCN-IT
- La parte libera per la descrizione del campo di applicazione sul certificato riporta lo specifico mangime composto.

I requisiti sopra descritti sono applicabili anche per un commerciante certificato GMP+ B3 che acquista prodotti agricoli non lavorati direttamente da raccoglitori non certificati. Il campo di applicazione del certificato dichiara:

- Commercio di materie prime per mangimi- GMP+ BCN-IT
- La parte libera per la descrizione del campo di applicazione sul certificato riporta le specifiche materie prime per mangimi.

b) Acquisto di prodotti agricoli non lavorati da un commerciante non certificato

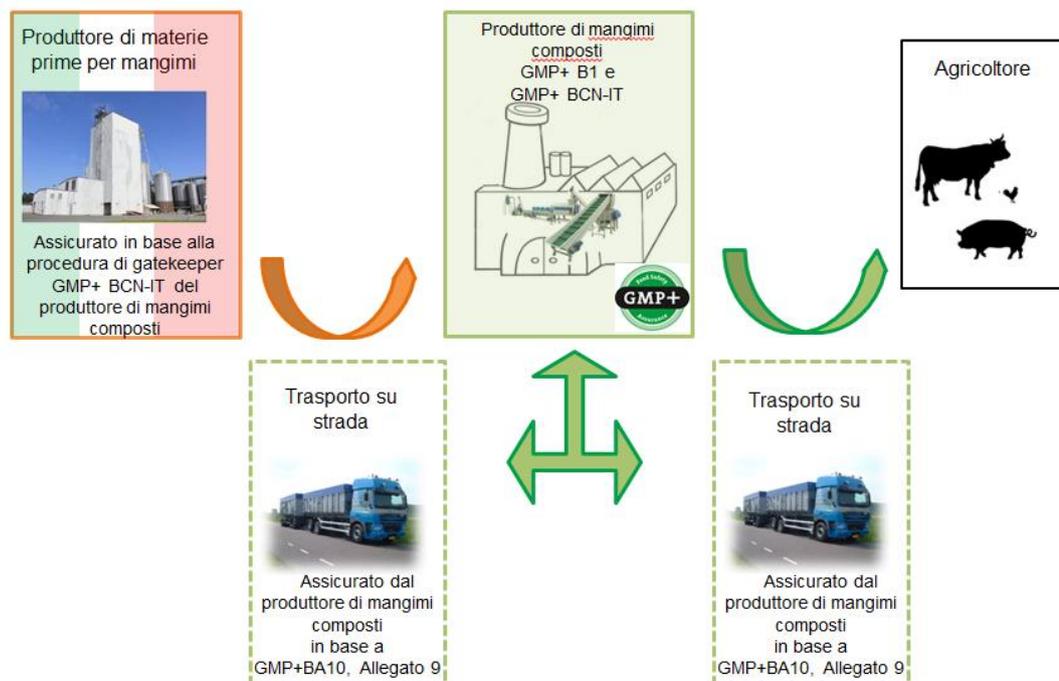


Un produttore di mangimi composti applica lo standard GMP+ B1. Allestisce un sistema di gestione della sicurezza dei mangimi per assicurare la produzione di mangimi composti. Applica questa country note per acquistare prodotti agricoli non lavorati da raccoglitori non certificati, ma è coinvolto un commerciante. Questo commerciante deve essere incluso nel sistema di gatekeeper. Le responsabilità devono essere chiarite. Il produttore di mangimi composti deve dimostrare la conformità generale ai requisiti pertinenti di questa country note. Queste materie prime per mangimi vengono lavorate in tutti i suoi mangimi composti.

Il campo di applicazione del certificato dichiara:

- Produzione di mangimi composti – GMP+ BCN-IT
- La parte libera per la descrizione del campo di applicazione sul certificato riporta lo specifico mangime composto.

2. Acquisto di materie prime per mangimi lavorate da fornitori di materie prime per mangimi non certificati





Un produttore di mangimi composti applica lo standard GMP+ B1. Allestisce un sistema di gestione della sicurezza dei mangimi per assicurare la produzione di mangimi composti. Applica questa country note per acquistare delle materie prime per mangimi da fornitori di materie prime per mangimi non certificati. Queste materie prime per mangimi vengono lavorate in tutti i suoi mangimi composti. Il produttore di mangimi composti assicura il trasporto su strada ai sensi del protocollo di gatekeeper stabilito nell'Allegato 9 del documento GMP+BA10.

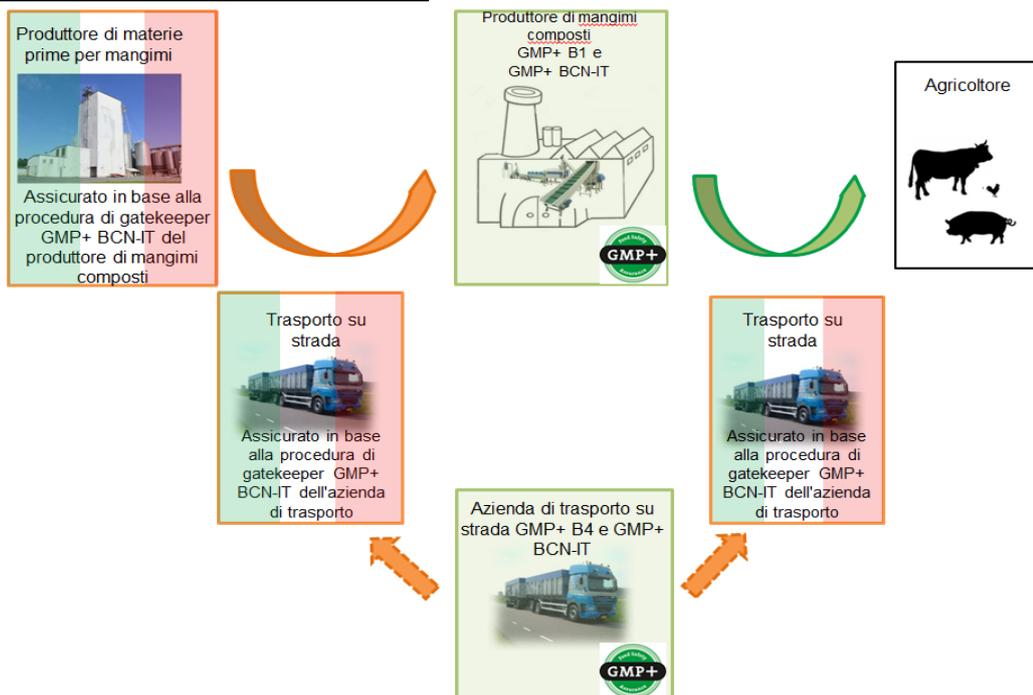
Il campo di applicazione del certificato dichiara:

- Produzione di mangimi composti – GMP+ BCN-IT
- La parte libera per la descrizione del campo di applicazione sul certificato riporta lo specifico mangime composto.

I requisiti sopra descritti sono applicabili anche per un commerciante certificato GMP+ B3 che acquista materie prime per mangimi da fornitori di materie prime per mangimi non certificati. Il campo di applicazione del certificato dichiara:

- Commercio di materie prime per mangimi- GMP+ BCN-IT
- La parte libera per la descrizione del campo di applicazione sul certificato riporta le specifiche materie prime per mangimi.

3. Acquisto di trasporto su strada



Un produttore di mangimi composti applica lo standard GMP+ B1. Allestisce un sistema di gestione della sicurezza dei mangimi per assicurare la produzione di mangimi composti. Applica questa country note per acquistare delle materie prime per mangimi da fornitori di materie prime per mangimi non certificati. Queste materie prime per mangimi vengono lavorate in tutti i suoi mangimi composti.

Il trasporto su strada è assicurato da una società di trasporto certificata GMP+ che ha ottenuto un'approvazione scritta dal produttore di mangimi composti. A questo scopo la società di trasporto applica il protocollo di gatekeeper stabilito nell'Allegato 9 del documento GMP+BA10.

Il campo di applicazione del certificato del produttore di mangimi composti dichiara:

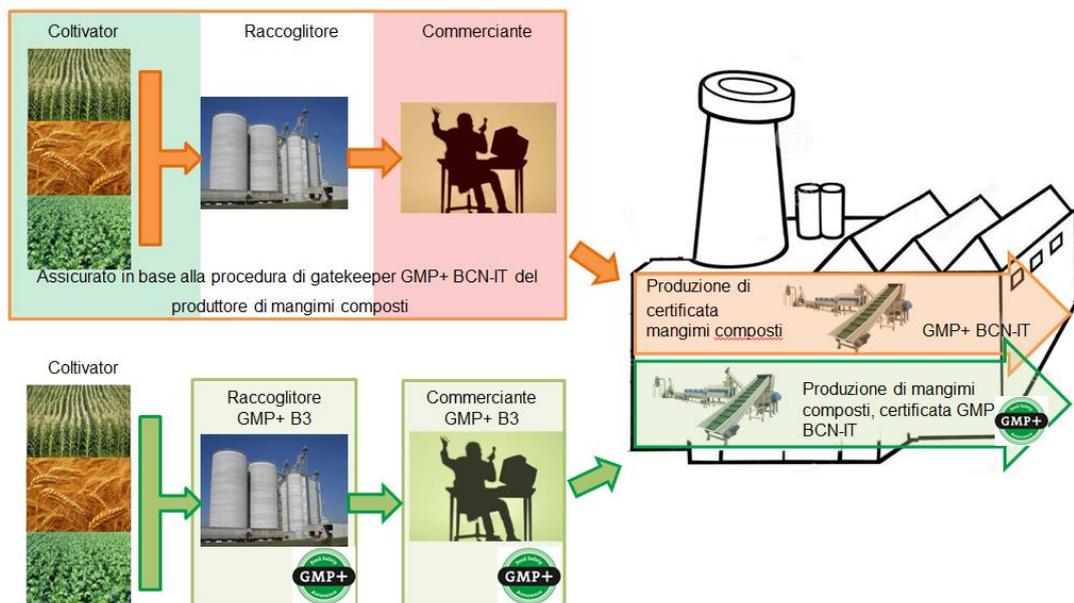
- Produzione di mangimi composti – GMP+ BCN-IT
- La parte libera per la descrizione del campo di applicazione sul certificato riporta lo specifico mangime composto.

Il campo di applicazione del certificato della società di trasporto dichiara:

- Trasporto di mangimi per animali, Trasporto su strada - GMP+ BCN-IT

4. Produzione di mangimi non assicurati GMP+ e di mangimi assicurati GMP+ nella stessa sede/stabilimento:

a) produzione di mangimi composti certificati GMP+ B1 e di mangimi composti certificati GMP+ BCN-IT



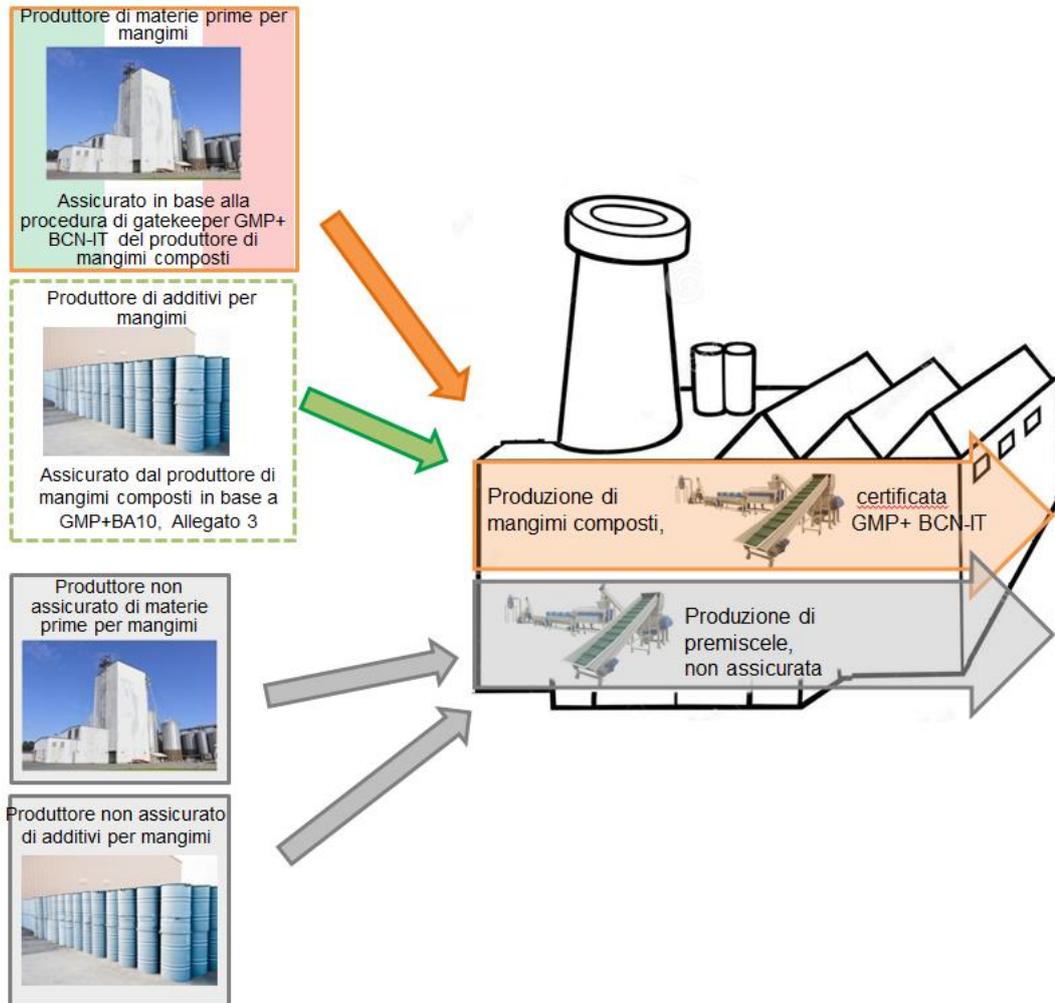
Un produttore di mangimi composti applica lo standard GMP+ B1. Allestisce un sistema di gestione della sicurezza dei mangimi per assicurare la produzione di mangimi composti. Applica questa country note per acquistare delle materie prime per mangimi da fornitori di materie prime per mangimi non certificati. Queste materie prime per mangimi vengono lavorate in una parte dei suoi mangimi composti, per esempio solo nei mangimi composti per suini. Tutta la restante produzione di mangimi composti è conforme ai normali requisiti GMP+ FSA.

Il campo di applicazione del certificato dichiara:

- Produzione di mangimi composti

- Produzione di mangimi composti – GMP+ BCN-IT
- La parte libera per la descrizione del campo di applicazione sul certificato riporta lo specifico mangime composto per entrambi i campi di applicazione.

b) produzione di mangimi composti certificati GMP+ BCN-IT e premiscele non assicurate

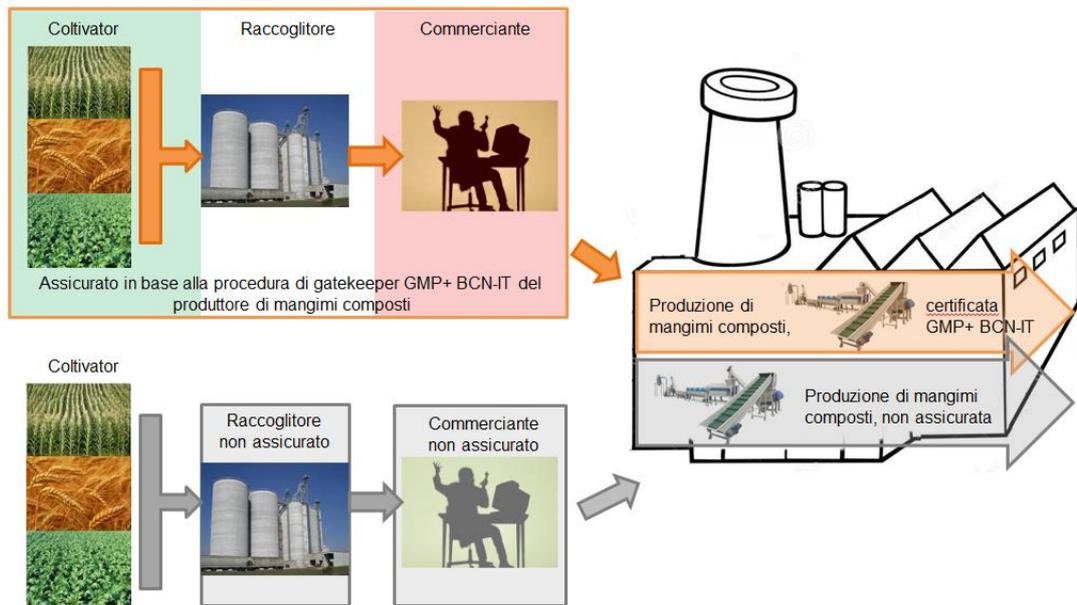


Un produttore di mangimi composti applica lo standard GMP+ B1. Allestisce un sistema di gestione della sicurezza dei mangimi per assicurare la produzione di mangimi composti. Applica questa country note per acquistare delle materie prime per mangimi da fornitori di materie prime per mangimi non certificati. Queste materie prime per mangimi vengono lavorate nei suoi mangimi composti. Inoltre applica il protocollo di gatekeeper stabilito nell'Allegato 3 del documento GMP+BA10 per l'acquisto di additivi per mangimi. Il produttore di mangimi composti produce anche premiscele che non sono contemplate nel suo sistema di gestione della sicurezza dei mangimi. Il sistema di gestione della sicurezza dei mangimi deve assicurare una rigorosa e completa separazione fisica e/o organizzativa tra la produzione di mangimi composti e la produzione di premiscele in tutti gli stadi di lavorazione, produzione, trasporto (interno) e immagazzinaggio. Il produttore di mangimi composti deve dimostrare la conformità generale ai requisiti pertinenti di questa country note.

Il campo di applicazione del certificato dichiara:

- Produzione di mangimi composti – GMP+ BCN-IT
- La parte libera per la descrizione del campo di applicazione sul certificato GMP+ FSA riporta lo specifico mangime composto.

c) produzione di mangimi composti certificati GMP+ BCN-IT e di mangimi composti non assicurati



Un produttore di mangimi composti applica lo standard GMP+ B1. Allestisce un sistema di gestione della sicurezza dei mangimi per assicurare la produzione di mangimi composti. Applica questa country note per acquistare delle materie prime per mangimi da fornitori di materie prime per mangimi non certificati. Queste materie prime per mangimi vengono lavorate nei suoi mangimi composti.

Il produttore di mangimi composti produce anche mangimi composti che non sono contemplati nel suo sistema di gestione della sicurezza dei mangimi.

Il sistema di gestione della sicurezza dei mangimi deve assicurare una rigorosa e completa separazione fisica e/o organizzativa tra la produzione di mangimi composti assicurati ai sensi di questa country note e la produzione di mangimi composti non assicurati in tutti gli stadi di lavorazione, produzione, trasporto (interno) e immagazzinaggio.

Il produttore di mangimi composti deve dimostrare la conformità generale ai requisiti pertinenti di questa country note.

Il campo di applicazione del certificato dichiara:

- Produzione di mangimi composti – GMP+ BCN-IT
- La parte libera per la descrizione del campo di applicazione sul certificato GMP+ FSA riporta lo specifico mangime composto.

GMP+ International

Braillelaan 9
2289 CL Rijswijk
The Netherlands

t. +31 (0)70 – 307 41 20 (Office)
+31 (0)70 – 307 41 44 (Help Desk)

e. info@gmpplus.org

Disclaimer:

This publication was established for the purpose of providing information to interested parties with respect to GMP+-standards. The publication will be updated regularly. GMP+ International B.V. is not liable for any inaccuracies in this publication.

© GMP+ International B.V.

All rights reserved. The information in this publication may be consulted on the screen, downloaded and printed as long as this is done for your own, non-commercial use. For other desired uses, prior written permission should be obtained from the GMP+ International B.V.