
**REGOLE PARTICOLARI PER LA CONCESSIONE e IL MANTENIMENTO DELLA
CERTIFICAZIONE DEGLI IMBALAGGI DESTINATI AL CONTATTO ALIMENTI**

INDICE
Art. 1 Oggetto del Regolamento
Art. 2 Documenti di riferimento e definizioni
2.1 Definizioni
Art. 3 Regole particolari
3.1 Condizioni per la conformità
3.2 Iter di certificazione
3.2.1 Verifica iniziale di Certificazione
3.2.2 Rapporto di verifica
3.2.3 Emissione del certificato e autorizzazione all'uso del marchio
3.3 Visite di mantenimento
3.4 Visite non programmate
3.5 Sospensione delle licenze, ritiro delle licenze e domanda di estensione delle licenze
Art. 4 Contratto di certificazione
4.1 Prezzi
4.2 Domanda di certificazione e documentazione
4.3 Durata del contratto
Art. 5 Controllo sul mercato
Art. 6 Gestione dei reclami e delle non conformità

Appendice A: requisiti del sito

Appendice B: prove da eseguire per il rilascio e il mantenimento della certificazione

18/09/14	002/98	16	Parti evidenziate	S. Torielli	R. Gatti
20/12/13	002/95	15	Modica Marchio Certificazione	S. Torielli	P. Cau
20/03/13	002/95	14	Parti evidenziate	S. Torielli	P. Cau
03/11/11	002/95	13	Revisione completa	S. Torielli	P. Cau
30/01/11	002/95	12	Parti evidenziate e modulistica di visita /prelievo	S. Torielli	P. Cau
30/09/08	002/95	11	Parti evidenziate	R. Zavattari	P. Cau
01/09/04	002/95	10	Rev. Par. 5.2	R. Zavattari	P. Cau
01/03/04	002/95	9	Rev. Rif. Reg. Gen.	R. Zavattari	P. Cau
21/07/03	002/95	8	Revisione Par. 3.0 e 3.1	R. Zavattari	P. Cau
31/12/01	002/95	7	Revisione evidenziate	R. Zavattari	P. Cau
02/07/99	002/95	6	Revisione Par. 4.4	R. Zavattari	P. Cau
30/09/98	002/95	5	Revisione completa	R. Zavattari	P. Cau
29/07/96	002/95	4	Revisione generale	R. Zavattari	P. Cau
15/06/96	002/95	3	Revisione Grafica	R. Zavattari	P. Cau
04/12/95	002/95	2	Prima Emissione	R. Zavattari	P. Cau
Data	Doc. N.	Rev.	Descrizione	Visto	Approvato

Art. 1 Oggetto del Regolamento

Questa Regola Particolare descrive le condizioni e le procedure con le quali CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI gestisce lo schema della certificazione volontaria di prodotti, a fronte dei requisiti previsti dalla norma UNI 10192:2000 e dei requisiti richiamati nel presente documento in particolare nell'appendice A in accordo a documenti di riferimento ovvero norme nazionali / internazionali, regole tecniche o specifiche tecniche.

Lo scopo delle attività di certificazione è quello di fornire, con un adeguato livello di confidenza, una assicurazione indipendente che il prodotto di un'organizzazione soddisfi i requisiti dei documenti di riferimento.

La presente regola particolare definisce le condizioni e procedure supplementari per questo specifico schema rispetto a quanto già definito nei documenti:

- "Regolamento generale per la certificazione di prodotto (Doc. 001/04)";
- "Procedura per la certificazione di conformità dei prodotti (PR 60B)".

Tali documenti risultano dunque anch'essi integralmente applicabili al presente schema a meno delle varianti specificate nel presente regolamento.

Le presenti regole stabiliscono la procedura per il rilascio della certificazione di prodotto (di seguito denominata: marchio CSICERT FOOD-CONTACT UNI) per le Organizzazioni produttrici e/o di deposito di imballaggi destinati al contatto alimentare.

Art. 2 Documenti di riferimento e definizioni

I documenti tecnici di riferimento sono:

- I requisiti tecnici richiamati nell'Appendice A del presente documento;
- UNI 10192:2000 "Proceedings for the assessing of the possible organoleptic damage originated from food contact with the packaging";
- EN 1186:2002 parti da 1 a 8 Materiali ed articoli in contatto con gli alimenti - Materie plastiche – Metodi di prova per la migrazione globale.
- EN 13628:2002 Parte 2 Condizionamento alimentare. Determinazione gascromatografica dei solventi residui negli imballaggi flessibili. Metodo rapido.
- SYNOPTIC DOCUMENT - CEN –2005.

2.1 Definizioni

PRODUTTORE

Si intende l'Organizzazione che direttamente o indirettamente immette sul mercato con il proprio nome l'imballaggio, assumendosene conseguentemente tutte le relative responsabilità per garantire il rispetto delle prescrizioni di legge applicabili, ferme restando le definizioni di Impresa ed Operatore Economico presenti nel regolamento comunitario 1935/2004.

DISTRIBUTORE (o RAPPRESENTANTE UFFICIALE)

Si intende l'Organizzazione che immette sul mercato gli imballaggi in nome e per conto del produttore attraverso un rapporto contrattuale con il produttore stesso.

UTILIZZATORE

Si intende l'Organizzazione che utilizza gli imballaggi per il confezionamento di alimenti e bevande.

Nel caso di prodotti destinati ai consumatori finali, la figura dell'utilizzatore coincide con quella del consumatore.

LICENZIATARIO

E' l'Organizzazione che ha ottenuto la certificazione e la licenza d'uso del Marchio per uno o più prodotti oggetto della certificazione.

IMBALLAGGIO PER ALIMENTI

Imballaggio o suo componente destinato a venire a contatto con sostanze alimentari durante il loro condizionamento e conservazione.

Nota - è normalmente costituito di materiali diversi, singoli o in loro composizioni, quali, carta, cartoncino, plastica, metallo, vetro, gomma. ecc.; realizzati in varie forme quali per es. film, foglia, sacchetto, vassoio, vaso, bicchiere, bottiglia, flacone, tappo, capsula.

MODELLO

Per modello si intende il prodotto finito (imballaggio o suo componente) per il quale il Richiedente fa richiesta di certificazione e della concessione del diritto d'uso del Marchio. Il modello è identificato da almeno una delle seguenti caratteristiche:

- dei materiali costituenti,
- della tecnologia di produzione,
- della tecnologia di stampa (se applicabile),
- o di caratteristiche salienti (es. sacchetto con o senza finestra, ecc.).

Art. 3 Regole particolari**3.1 Condizioni per la conformità**

Con la presentazione della domanda, il Licenziatario si impegna a rispettare le presenti regole particolari e i documenti di riferimento applicabili.

Gli elementi caratterizzanti la certificazione per il rilascio del marchio CSICERT FOOD-CONTACT UNI sono essenzialmente 2:

- superamento dei test analitici dei campioni prelevati durante l'audit (come indicato nell'appendice B a titolo esemplificativo);
- implementazione dei requisiti di buone prassi di fabbricazione e/o stoccaggio igienico degli imballaggi così come stabilito nell'appendice A.

Il Licenziatario si impegna ad assicurare che per il proprio prodotto, ove applicabile:

- a) la sua composizione è conforme alle "liste positive" riportate nelle prescrizioni di legge applicabili ed ai requisiti di purezza eventualmente presenti;
- b) nel caso di materiali plastici la migrazione globale e specifica è inferiore ai limiti imposti dalle stesse regolamentazioni (norma di riferimento UNI EN 1186);
- c) non induce alterazioni organolettiche sfavorevoli dell'alimento (valutate in conformità a quanto definito nella UNI 10192);
- d) non si verificano cessioni di altri composti non esplicitamente regolamentati, ma comunque ritenuti pericolosi o nocivi (EN 13628:2002 e synoptic document CEN).

3.2 Iter di certificazione

All'accettazione dell'offerta da parte dell'Azienda, l'organizzazione invia la domanda di certificazione e concorda con CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI le date per lo svolgimento delle attività di certificazione, che prevede le fasi descritte nel seguito.

La verifica ispettiva, eseguita in concomitanza con la produzione, prevede generalmente un impegno di 1,0 giorni/uomo. Il numero di giorni, il sito/siti interessati nella verifica ispettiva, sono comunque sempre specificati in offerta.

3.2.1 Verifica iniziale di Certificazione

ESAME DOCUMENTALE OFF-SITE: CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI preliminarmente alla visita in campo trasmette all'auditor incaricato tutta la documentazione ricevuta durante la presentazione della domanda di certificazione. (es. documentazione descrittiva del prodotto, quali schede tecniche, dichiarazioni di conformità all'idoneità alimentare delle materie prime e dei prodotti finiti, ecc.).

ATTIVITA' ON-SITE: la sequenza delle attività in campo prevede:

- riunione iniziale;
- esame documentale on-site ad integrazione di quanto eseguito off-site;
- visita ai reparti di produzione/deposito e prelievo dei campioni da sottoporre ad analisi;
- riunione finale.

L'esame documentale prevederà la verifica della documentazione tecnica relativa al modello per cui viene richiesta la certificazione, ovvero, per esempio:

- I materiali costituenti il modello;
- La destinazione d'uso;
- La tecnologia di produzione / controllo del processo;
- Le dichiarazioni di conformità all'idoneità alimentare (oppure la dichiarazione di idoneità compositiva nel caso si tratti per esempio di granuli di polimero) dei fornitori di materie prime e semilavorati e la dichiarazione di conformità al contatto con alimenti del prodotto finito;
- Piano di campionamento applicato per il controllo produzione con l'indicazione approssimativa del n. di prodotti giornaliero (ove applicabile).

L'esame documentale off-site non è vincolante ai fini della pianificazione e l'esecuzione dell'attività on-site. La possibilità di eseguire una valutazione documentale off-site permette:

- al valutatore incaricato di prendere atto preliminarmente delle informazioni caratterizzanti il prodotto.
- tutte le specifiche tecniche inerenti il prodotto/ processo permettono al laboratorio di emettere un preventivo con un profilo di test analitici mirato.

DOSSIER TECNICO depositato presso CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI

L'organizzazione si impegna a inviare a CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI (o consegnare al valutatore incaricato) la documentazione tecnica riguardante le caratteristiche salienti dei prodotti certificati.

In particolare in fase di visita di rilascio e della visita di rinnovo della certificazione (usualmente ogni 3 anni) devono essere rese disponibili dall'Organizzazione a CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI:

- Le dichiarazioni di conformità all'idoneità alimentare dei fornitori di materie prime impiegate nelle realizzazione dei prodotti che sono campionati durante la visita;
- Le dichiarazioni di conformità all'idoneità alimentare dei prodotti finiti certificati.

Tutti le informazioni contenute nei documenti depositati presso CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI e i documenti visionati dal valutatore e dal personale del laboratorio sono coperti da vincolo di riservatezza.

Inoltre l'organizzazione si impegna ad informare CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI ogni qualvolta avvengano:

- sostanziali modifiche nella composizione o della tecnologia di produzione;
- siano disponibili nuovi dati scientifici;
- avvengano cambiamenti/ aggiornamenti legislativi.

PRELIEVO

Il numero delle unità prelevate deve essere tale da poter permettere l'esecuzione dei test previsti.

Dovrebbe essere sufficiente prelevare:

- 20 unità, per sacchetti e vaschette;
- una porzione di circa 2,5m per gli imballi in bobina;
- 20 porzioni di circa 30x30cm nel caso di un big bag o sacchi di grandi dimensioni.

Durante la visita per il prelievo dei campioni, l'ispettore esegue un controllo olfattivo sommario sulle unità di prodotto campionate, seguendo la classificazione riportata nella norma UNI 10192, paragrafo 10.3.5.

I campioni prelevati saranno sottoposti, presso il laboratorio designato da CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI, ai test previsti e preventivamente comunicati all'organizzazione come indicato nell'appendice B.

Laddove l'organizzazione abbia eseguito i medesimi test presso un altro laboratorio, su un prodotto fabbricato al massimo 6 mesi antecedenti la data dell'audit, verrà eseguito il prelievo da parte dell'auditor (salvo diversa indicazione pervenuta dalla sede di CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI), ma non verranno eseguiti ulteriori test fintanto che il laboratorio incaricato da CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI confronterà l'equivalenza dei test che il Licenziatario fornirà al valutatore durante l'audit.

Laddove il Licenziatario non fornisca copia dei test eseguiti presso altro laboratorio o qualora i report forniti vengano valutati non adeguati, i campioni prelevati saranno sottoposti, presso il laboratorio designato da CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI, ai test previsti e preventivamente comunicati all'organizzazione come indicato nell'appendice B.

Parte dei provini di campione prelevato presso il Licenziatario vengono conservati, come contro campione, presso il laboratorio designato da CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI, per un tempo definito nell'offerta economica prodotta dal laboratorio stesso.

In occasione della riunione finale il responsabile del gruppo di valutazione informa l'Organizzazione circa l'esito della verifica ispettiva e fornisce chiarimenti in merito al proseguo dell'iter certificativo.

3.2.2 Rapporto di verifica e prelievo

Al termine della verifica, viene consegnato all'Organizzazione l'elenco delle "deviazioni" riscontrate e l'elenco dei prodotti prelevati che verranno inviati al laboratorio (sia per il rilascio che per il mantenimento della certificazione vedi appendice B) per attestare la conformità del prodotto.

Qualora vi siano più fornitori, del materiale destinato al contatto con l'alimento, questi dovranno essere soggetti ad un adeguato campionamento nell'ambito del triennio di durata della certificazione.

Il tipo e quantità di analisi di migrazione globale e specifica, svolte durante la visita iniziale e di rinnovo, dipendono pertanto dalla natura del materiale di cui è costituito il prodotto oggetto di certificazione, dal grado di informazioni contenute nella documentazione tecnica del prodotto (schede tecniche, dichiarazioni di conformità alimentare delle materie prime e dichiarazione di conformità alimentare del prodotto finito, ecc.) pervenute a CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI.

I risultati della verifica ispettiva sono da considerarsi preliminari per quanto attiene all'esito della valutazione ai fini certificativi; la decisione di rilasciare la certificazione verrà infatti presa dal Comitato di Certificazione CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI, sulla base delle risultanze presenti nel rapporto di valutazione nonché delle azioni correttive e evidenze fornite dall'Organizzazione e dell'esito dei test analitici dei prodotti campionati durante l'audit.

3.2.3 Emissione del certificato e autorizzazione all'uso del marchio

La decisione sul rilascio o meno della certificazione viene presa in funzione dell'esito complessivo della visita, della tipologia delle eventuali "deviazioni" riscontrate (vedi tabella sotto riportata) e in funzione dell'esito dei test analitici dei prodotti campionati durante l'audit.

Nel prospetto vengono inoltre indicate, per ogni casistica, le relative attività a carico dell'Organizzazione e di CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI.

L'esito della certificazione e del mantenimento della stessa è sempre subordinato all'esito positivo dei test analitici dei campioni prelevati durante l'audit, indipendentemente dal numero e criticità delle deviazioni riscontrate presso il sito produttivo/deposito.

Classificazione deviazioni

Per la classificazione dei rilievi evidenziati durante le verifiche presso l'unità produttiva/deposito, si fa riferimento al criterio seguente:

Non Conformità: carenza grave e sostanziale sulle caratteristiche/specifiche del prodotto oggetto di certificazione. Carenza grave sugli aspetti che possono compromettere i requisiti di sicurezza alimentare, l'igiene del prodotto e i requisiti legislativi applicabili al prodotto.

Osservazione: carenza parziale sull'aspetto oggetto di valutazione che pur non compromettendo direttamente le caratteristiche/specifiche del prodotto oggetto di certificazione e/o i requisiti di sicurezza e igienicità del prodotto può pregiudicare la garanzia di continua ed efficace gestione.

Commento: carenza lieve e/o formale sull'aspetto oggetto di valutazione (è possibile rilevare l'evidenza dell'applicazione del requisito con testimonianze e/o verifiche e/o osservazioni in campo).

Tipologia deviazione	Iter di certificazione
<p align="center">NON CONFORMITA'</p>	<p>Visita di certificazione: Nessun rilascio del certificato fino a chiusura non conformità e verifica efficacia da parte dell'organismo (o attraverso adeguata documentazione fornita dall'organizzazione stessa o attraverso una verifica supplementare presso l'organizzazione) Chiusura NC entro 90 giorni o nuova verifica completa</p> <p>Verifica di sorveglianza: Nessuna conferma del certificato fino a chiusura non conformità e verifica efficacia da parte dell'organismo entro 90 giorni dalla visita (o attraverso adeguata documentazione fornita dall'organizzazione stessa o attraverso una verifica supplementare presso l'organizzazione)</p>
<p align="center">OSSERVAZIONE</p>	<p>Visita di certificazione: Rilascio del Certificato dopo formulazione proposte di risoluzione entro 90 giorni dalla data di verifica Verifica delle proposte di risoluzione "Osservazioni" da parte dell'organismo Sorveglianza successiva entro 12 mesi e verifica efficacia azioni correttive la visita successiva</p> <p>Verifica di sorveglianza: Mantenimento della certificazione dopo formulazione proposte di risoluzione entro 90 giorni dalla data di verifica Verifica delle proposte di risoluzione "Osservazioni" da parte dell'organismo Sorveglianza successiva entro 12 mesi e verifica efficacia azioni correttive la visita successiva</p>
<p align="center">COMMENTO</p>	<p>Visita di certificazione: Rilascio del Certificato Sorveglianza successiva entro 12 mesi Verifica efficacia azioni correttive la visita successiva</p> <p>Verifica di sorveglianza: Conferma della certificazione Sorveglianza successiva entro 12 mesi Verifica efficacia azioni correttive la visita successiva</p>

Uso del Marchio

Di seguito si riporta un facsimile completo della marcatura che il Licenziatario della Certificazione dovrà riportare sul modello certificato, solo successivamente all'emissione del certificato da parte di CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI. Tale marcatura, compreso il relativo riquadro, dovrà essere apposta qualora il Licenziatario decida di avvalersi dell'uso del marchio:

- su ogni unità di prodotto del modello certificato; oppure, ove ciò non sia possibile a causa delle dimensioni o conformazione del prodotto, oppure su ogni confezione di vendita del modello certificato.

Il numero di licenza è rilasciato da CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI all'atto della certificazione del modello ed è costituito dalla sigla FLM seguita da un numero.

Le dimensioni del marchio possono essere a discrezione del licenziatario a condizione che:

- tutte le scritte siano interamente leggibili;
- siano mantenute le proporzioni fra lato lungo e lato corto



Eventuali altri simboli o marcature presenti sul prodotto certificato non devono indurre l'utilizzatore ad associarle alla certificazione CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI (Una distanza di 20 mm risulta essere adeguata).

La marcatura deve essere approvata da CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI prima dell'immissione sul mercato di ciascun modello.

3.3 Visite di mantenimento

Il controllo periodico dell'Organizzazione certificata avviene attraverso visite con una frequenza massima di 12 mesi, calcolati sulla base della data della visita iniziale.

Durante la visita di mantenimento l'ispettore eseguirà gli stessi controlli e prelievi (secondo il programma di campionamento in appendice B) previsti durante la visita iniziale.

Le verifiche periodiche di mantenimento comprendono le seguenti attività:

- verifica della documentazione e applicazione del sistema di assicurazione qualità nella produzione (appendice A);
- verifica dell'uso del marchio e del certificato;
- verifica nell'area di produzione/ deposito;
- controlli e prelievi (secondo il programma di campionamento in appendice B) previsti durante la visita iniziale.

3.4 Visite non programmate

In caso di reclami, informazioni circa il mancato rispetto delle condizioni di certificazione, uso improprio della certificazione o del marchio, CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI ha facoltà di condurre delle verifiche non programmate.

Per verifiche non programmate si intendono:

- l'esecuzione di attività di verifica supplementari presso il sito (anche senza preavviso) per verificare il mantenimento delle condizioni di conformità;
- verifiche e/o prove supplementari relative al prodotto certificato, con il minimo preavviso, per verificare che le condizioni di conformità siano mantenute.

I costi delle verifiche e prove supplementare sono a carico dell'organizzazione.

3.5 Sospensione delle licenze, ritiro delle licenze e domanda di estensione delle licenze

Sospensione delle licenze

In aggiunta ai casi riportati nel regolamento di prodotto Doc 001/04, il certificato viene sospeso nelle seguenti circostanze:

- in presenza di una deviazione classificata come NON CONFORMITA' che non venga chiusa nei tempi previsti.
- nel caso in cui il Licenziatario non rispetti la programmazione della visita di mantenimento con frequenza massima di 12 mesi. Eventuali posticipi saranno valutati caso per caso sulla base di motivazioni oggettive e richiesta scritta pervenuta dall'azienda. Il posticipo non potrà comunque essere superiore ai 3 mesi di tempo.
- qualora il Licenziatario non consegna a CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI, entro 6 mesi dalla data di prelievo, i risultati dei test analitici del prodotto prelevato.

Ritiro delle licenze

In aggiunta ai casi nel regolamento di prodotto Doc 001/04, il certificato viene ritirato, entro 1 mese dalla data di comunicazione della sospensione, nel caso in cui non sussistano i presupposti per ripristinare un certificato sospeso per i motivi sopraccitati.

L'organizzazione nel caso di ritiro delle licenze ha l'obbligo, oltre agli obblighi riportati nel regolamento di prodotto Doc 001/04, di comunicare a CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI la quantità di prodotto certificato giacente a magazzino e il periodo stimato di smaltimento.

Domanda di estensione delle licenze

Qualora il Licenziatario intendesse estendere la certificazione ad altri modelli dovrà compilare una nuova domanda di certificazione specificando i nuovi modelli da certificate. CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI valuterà, caso per caso, se per l'estensione della certificazione, è sufficiente sottoporre a verifiche analitiche i nuovi modelli e se è necessaria una nuova verifica in campo con prelievo diretto dei nuovi modelli da parte del valutatore incaricato.

Dopo aver analizzato la documentazione pervenuta con la domanda CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI comunicherà al licenziatario l'elenco delle analisi che dovranno essere eseguite (sia per il rilascio che per il mantenimento della certificazione) sui campioni

prelevati finalizzate a verificare la conformità del prodotto; il tipo e quantità di analisi dipendono pertanto dal tipo di prodotto oggetto di certificazione e sono confermate caso per caso da CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI sulla base delle indicazioni contenute nell'appendice B.

Modifiche al prodotto

La certificazione rilasciata vale solo per il modello di prodotto sottoposto alle attività di prova iniziale e conforme alla documentazione tecnica del prodotto valutata.

L'organizzazione, una volta concessa la certificazione, è tenuta ad informare tempestivamente per iscritto CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI di ogni modifica sostanziale che ha intenzione di apportare al prodotto (per esempio: modifica delle materie prime impiegate, dei fornitori coinvolti, del processo di fabbricazione) e che possa influire significativamente sulla conformità del prodotto alle norme applicabili.

CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI, in base alle informazioni ricevute, determina se:

- i cambiamenti apportati non alterano le condizioni di certificazione e possono essere verificati in occasione della prima Verifica di Sorveglianza senza ulteriori prove;
- i cambiamenti apportati alterano le condizioni di certificazione e sono richieste attività di verifica e/o di prova integrative.

Art. 4 Contratto di certificazione

Fra l'azienda da certificare e l'Organismo di certificazione viene definito un contratto di certificazione che definisce le modalità e i vincoli per l'erogazione del servizio.

Il contratto dovrà essere sottoscritto da entrambe le parti.

4.1 Prezzi

CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI elabora e trasmette, ad ogni azienda richiedente la quotazione, un'offerta specifica, completa di tutte le informazioni relative agli aspetti tecnici e di costo. I valori economici sono stabiliti secondo quanto previsto dal listino CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI e dal listino del laboratorio designato.

Il preventivo dei test analitici potrà subire delle modifiche in funzione del grado di dettaglio (specifiche tecniche materiali, limitazioni d'uso, ecc.) e di aggiornamento periodico della documentazione tecnica contenuta nel DOSSIER TECNICO (vedi 3.2.1).

In ogni caso prima di procedere con l'esecuzione dei test analitici, verrà confermato annualmente il preventivo, tenendo in considerazione i prodotti prelevati e eventuali modifiche intercorse nell'ultimo anno (esempio: variazioni della destinazione d'uso, introduzione di nuove materie prime, introduzione di nuovi fornitori, nuove tecnologie produttive, segnalazioni pervenute dall'auditor in fase di prelievo).

4.2 Domanda di certificazione e documentazione

Il richiedente la certificazione deve presentare domanda di certificazione allegando tutte le informazioni e la documentazione tecnica relativa al modello per cui viene richiesta la certificazione. Si veda l'art. 3.5 nel caso di richiesta di estensione delle licenze.

4.3 Durata del contratto

Il contratto tra CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI e il Licenziatario per il rilascio del diritto d'uso del Marchio ha la durata di 3 (tre) anni. Al termine dei tre anni il contratto si intende

tacitamente rinnovato salvo che non sia pervenuta disdetta da una delle due parti contraenti 4 (quattro) mesi prima della scadenza.

5. Controllo sul mercato

Come previsto nel Regolamento delle attività di certificazione CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI ha la facoltà di prelevare sul mercato prodotti muniti dei segni distintivi del Marchio per verificare il rispetto delle clausole contrattuali.

6. Gestione dei reclami e delle non conformità

Il licenziatario è tenuto a gestire eventuali reclami clienti e non conformità rilevate durante controlli interni sulla produzione e a tenere le relative registrazioni di cui dovrà dare evidenza all'ispettore CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI durante la visita in azienda e documentare le azioni adottate per risolvere efficacemente i reclami.

L'organizzazione ha l'obbligo di comunicazione a CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI eventuali ritiri/richiami del prodotto certificato richiesti dall'autorità competente.

APPENDICE A
(rif. Regola Particolare Imballi per Alimenti Doc. 002/95)

REQUISITI

N.	Requisito
1	Per ciascun modello oggetto di certificazione deve essere presente un elenco dei fornitori approvati di materie prime.
2	Deve essere presente e aggiornato un elenco degli articoli prodotti dall'Organizzazione per cui si avvale dell'uso del Marchio.
3	L'Organizzazione deve adottare misure atte a evitare promiscuità e confusione tra i prodotti certificati e prodotti food-contact non certificati (ove applicabile).
4	Per ogni modello (prodotto nel sito visitato o prodotto in outsourcing) devono essere presenti le schede tecniche, dichiarazioni di conformità delle materie prime utilizzate (o dei prodotti finiti realizzati in outsourcing) e dei prodotti finiti realizzati
5	L'organizzazione deve dare dimostrazione dell'esecuzione di appropriati controlli in accettazione delle materie prime.
6	<i>Infrastrutture (interno e esterno)</i> Il sito e tutte le infrastrutture devono essere di adeguate dimensioni, collocazione, costruzione e progettazione, sottoposti a manutenzione per prevenire rischi di contaminazione dei prodotti realizzati
7	<i>Servizi (acqua, aria compressa, vapore, ecc.)</i> Tutti i servizi in ingresso ed all'interno delle aree di produzione e stoccaggio devono essere progettati, costruiti, mantenuti e monitorati per controllare efficacemente il rischio di contaminazione del prodotto.
8	<i>Lay out - Product flow</i> Gli edifici e gli impianti devono essere progettati, costruiti e in adeguato stato di manutenzione per prevenire il rischio di contaminazione del prodotto e adempiere alla legislazione applicabile al settore.
9	<i>Manutenzione impianti</i> Regolari attività di manutenzione delle attrezzature e degli impianti devono essere regolarmente eseguite.
10	<i>Staff facility (spogliatoi, bagni, mense, aree ristoro)</i> Le strutture per il personale devono essere mantenute in buone condizioni e pulite, essere di dimensioni adeguate, progettate ed utilizzate in modo da minimizzare il rischio di contaminazione del prodotto.
11	<i>Pulizie dell'ambiente di lavoro e delle linee produttive (inclusi gestione dei rifiuti e scarti di produzione)</i> Efficaci attività di pulizia delle linee di produzione e degli ambienti di lavoro devono essere regolarmente eseguite in modo da minimizzare il rischio di contaminazione del prodotto. Opportuni sistemi per la raccolta, il conferimento e lo smaltimento degli scarti di produzione e dei materiali di rifiuto devono essere attuati.
12	<i>Controllo degli infestanti</i> Un sistema di controllo e monitoraggio degli infestanti deve essere attuato.
13	<i>Aree di stoccaggio, movimentazione e trasporto</i> Le attività di trasporto, stoccaggio e distribuzione delle materie prime e dei prodotti finiti devono essere gestite in modo da ridurre al minimo il rischio di contaminazione.
14	<i>Verifica dei controlli (e registrazioni) eseguiti sul prodotto certificato e sul processo</i> Devono esserci procedure per assicurare che i processi produttivi siano in grado di realizzare un prodotto conforme alle caratteristiche/specifiche del prodotto oggetto di certificazione, ai requisiti di sicurezza alimentare alla legislazione applicabile.
15	Almeno uno dei modelli coperti da certificazione deve essere in produzione durante la visita del personale CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI
16	Deve essere garantita la rintracciabilità dei prodotti certificati attraverso un sistema che permetta di risalire ai materiali utilizzati per la produzione e viceversa.
17	Nel caso in cui la produzione sia realizzata in outsourcing, il produttore deve garantire la

	rintracciabilità dei lotti di produzione del proprio outsourcer.
18	In ogni caso il sistema di rintracciabilità deve permettere di poter avviare adeguate azioni di richiamo/ritiro dal mercato dei prodotti risultanti non conformi.
19	L'organizzazione ha l'obbligo di comunicazione a CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI eventuali ritiri/richiami del prodotto certificato richiesti dall'autorità competente.
20	<i>Gestione dei reclami</i> L'azienda deve avere un sistema per l'efficace raccolta, registrazione e gestione dei reclami sul prodotto.
21	Nel caso in cui nella precedente visita siano state rilevate deviazioni (NC, OSS, commenti) l'azienda deve dimostrare di aver chiuso in maniera efficace le deviazioni rilevate.
22	Il licenziatario si impegna al corretto utilizzo del Marchio così come riportato nelle regole particolari 002/95.

APPENDICE B
**Prove da eseguire per il rilascio ed il mantenimento della certificazione CSICERT
 UNI (rif. Regola Particolare Imballi per Alimenti Doc. 002/95)**

Materiale a contatto: CARTA (non riciclata)		
Caratteristica	Rilascio/Rinnovo certificazione/ Per ogni nuovo fornitore introdotto nell'arco degli ultimi 12 mesi*	Mantenimento certificazione
Requisiti di purezza secondo DM 21/3/73 .	X	
Verifica solidità colore (ove presente)	X	
Test sensoriale olfattivo secondo UNI 10192:2000	X	X**
Test per quantificazione sostanze volatili Head-Space (per carte da forno , pirottini etc..)	X	
Valutazione del rischio con TENAX (per presenza di COLLE)	X	

Materiale a contatto: ALLUMINIO		
Caratteristica	Rilascio/Rinnovo certificazione/ Per ogni nuovo fornitore introdotto nell'arco degli ultimi 12 mesi*	Mantenimento certificazione
Controllo compositivo della lega come DM 76/2007	X	
Test sensoriale olfattivo secondo UNI 10192:2000	X	X**
Eventuali residui lubrificanti di processo	X	

Materiale a contatto: LEGNO		
Caratteristica	Rilascio/Rinnovo certificazione/ Per ogni nuovo fornitore introdotto nell'arco degli ultimi 12 mesi*	Mantenimento certificazione
Head Space – analisi gascromatografica	X	
Test sensoriale olfattivo secondo UNI 10192:2000	X	X**
PCP	X	
Verifica dell'assenza di potenziali contaminanti organici	X	
Verifica del contenuto di Piombo	X	

Materiale a contatto: VETRO		
Caratteristica	Rilascio/Rinnovo certificazione/ Per ogni nuovo fornitore introdotto nell'arco degli ultimi 12 mesi*	Mantenimento certificazione
Migrazione globale in acqua o acido acetico (a seconda della tipologia di vetro)	X	X
Migrazione specifica di piombo (per cristalli)	X	X

Materiale a contatto: PLASTICA (non riciclata)		
Caratteristica	Rilascio/Rinnovo certificazione/ Per ogni nuovo fornitore introdotto nell'arco degli ultimi 12 mesi*	Mantenimento certificazione
Migrazione globali in simulanti diversi (definiti in base alla destinazione d'uso del prodotto)	X	
Migrazione del colore	X	
Migrazione specifica di Ammine Aromatiche Primarie (come da Reg.10/2011) solo per film accoppiati	X	
Migrazione specifica di Metalli (come da Reg.10/2011)	X	
Migrazione specifiche in funzione della natura del polimero	X	
Test sensoriale olfattivo secondo UNI 10192:2000	X	X**
Test per quantificazione sostanze volatili Head -Space	X	

Materiale a contatto: FIBRA NATURALE (esempio: cotone, juta)		
Caratteristica	Rilascio/Rinnovo certificazione/ Per ogni nuovo fornitore introdotto nell'arco degli ultimi 12 mesi*	Mantenimento certificazione
Multiresiduali: ricerca di pesticidi	X	
Test sensoriale olfattivo secondo UNI 10192:2000	X	X**

* Qualora vi siano più fornitori, del materiale destinato al contatto con l'alimento, questi dovranno essere soggetti ad un adeguato campionamento nell'ambito del triennio di durata della certificazione.

X** Se durante il test sensoriale previsto nelle fasi di mantenimento della certificazione, i campioni dovessero ottenere un punteggio superiore a 3, verranno fatte:

- una prova sensoriale sull'alimento posto a contatto con il materiale;
- un test dello spazio di testa.

Il presente documento è da intendersi come esemplificazione di un piano analitico. Annualmente il laboratorio designato da CSICERT SCHEMI AGROALIMENTARI confermerà il prospetto delle prove, tenendo in considerazione i prodotti prelevati durante l'audit e eventuali modifiche intercorse nell'ultimo anno (es. variazioni della destinazione d'uso, introduzione di nuove materie prime, introduzione di nuovi fornitori, nuove tecnologie produttive, segnalazioni pervenute dall'auditor in fase di prelievo).