

ZSEIT MANAGEMENT SYSTEM - PROCEDURE
OPERATION

Document No.: ZSEIT-5-STP-007 (I)	Revision: 7	Date: 2018-12-13	Replace: 6	Page: 1 of 6
Prepared by: M. Bonadonna	Reviewed by: N. Rondoni	Approved by: CSI	Valid for: All in DNV GL Business Assurance Italia S.r.l.	

SPECIFICA TECNICA PER PRODOTTI NON CONSISTENTI, NON DERIVATI, NON DERIVANTI E NON CONTENENTI INGREDIENTI GENETICAMENTE MODIFICATI

1.	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	1
2.	RIFERIMENTI NORMATIVI	2
3.	DEFINIZIONI	4
4.	CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA	4
	REQUISITI DI BASE	4
5.	4	4
5.1	ANALISI DEI RISCHI.....	4
5.2	IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA'	5
5.3	CONTROLLO DEL PROCESSO E DEL PRODOTTO	5
5.3.1	Requisiti per i fornitori	5
5.3.1.1	Fornitore certificato a fronte di schemi di valutazione conformi alla RT 11 e/o al Reg. CE 834/07 (mangimistica e zootecnica NON miste)	5
5.3.1.2	Fornitore non certificato	5
	Prodotti agricoli.....	6
5.3.2	6
5.3.2.1	Origine delle sementi	6
5.3.2.2	Modalità di coltivazione	6
5.3.2.3	Modalità di raccolta e trasporto	6
5.3.2.4	Centri di raccolta ed essiccazione	6
5.3.3	Allevamenti.....	6
5.3.4	Prodotti trasformati.....	6
5.3.4.1	Flusso operativo	6
5.4	Caratteristiche del prodotto finito	7
5.4.1	Monitoraggio analitico del prodotto finito.....	8
5.4.1.1	Campionamento dei mangimi.....	8
5.4.1.2	Campionamento degli alimenti	9
6	CONFEZIONAMENTO E MARCATURA	11
7	CRITERI DI ACCETTAZIONE DEL LOTTO	11
8	CAMPIONAMENTO	11
9	NUMEROSITA' DI VERIFICHE DI TERZA PARTE	12
10	METODO DI ANALISI	12

Revisions in this document

6	2015-11-13	Revisione Generale. Annulla e sostituisce il precedente documento STP-ce-pc-agro 7 Rev 05.
7	2018-12-13	Recepimento RT 11 dicembre 2017, Circolare n° 18/2018 Prot. DC2018SSV366 Annulla e sostituisce il precedente documento ZSEIT-5-STP-007 rev.6

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Questa specifica tecnica definisce le caratteristiche ed i requisiti per la certificazione "non OGM" di prodotti ad uso alimentare e zootecnico derivati e/o derivanti da sostanze vegetali presenti nel link della comunità europea http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm. Il nome commerciale attribuito al prodotto da diversi produttori potrà variare secondo le esigenze di ciascuno, fermo restando la conformità ai requisiti qui stabiliti ed a condizione che il nome prescelto non evochi caratteristiche diverse.

I prodotti oggetto di certificazione¹ possono essere di 3 tipologie:

ZSEIT MANAGEMENT SYSTEM - PROCEDURE
OPERATION

- A) Prima tipologia, prodotti realizzati senza l'impiego di specie vegetali geneticamente modificate, indicate nel capitolo 1, con garanzia di assenza di contaminazione crociata e/o con concentrazione di materiale geneticamente modificato inferiore allo 0,1%.
- In particolare possono essere oggetto di certificazione:
- a.1) prodotti alimentari ad uso umano che contengono materie prime a rischio OGM o loro derivati di cui all'elenco richiamato al § 1;
 - a.2) additivi e Coadiuvanti tecnologici che contengono materie prime a rischio OGM o loro derivati di cui all'elenco ufficiale richiamato al § 1.
- B) Nella seconda tipologia l'oggetto di certificazione è l'attività di controllo al fine di garantire il rispetto del limite dello 0,9% che è da intendersi come limite massimo tecnicamente inevitabile e/o accidentale nei processi di preparazione di alimenti zootecnici. In particolare può essere oggetto di certificazione l'attività di controllo per la preparazione di alimenti zootecnici che contengono materie prime a rischio OGM o loro derivati di cui all'elenco ufficiale richiamato al § 1 e/o loro derivati;
- C) Nella terza tipologia l'oggetto di certificazione riguarda i prodotti di origine animale forniti e derivanti da animali alimentati con alimenti zootecnici conformi al punto B). In particolare:
- c.1) l'attività di controllo degli alimenti zootecnici di cui al punto precedente impiegati presso allevamenti dove vengono allevati animali destinati al consumo umano e/o ottenuti prodotti successivamente trasformati;
 - c.2) l'attività di controllo del processo di realizzazione di prodotti forniti e derivanti da animali alimentati con alimenti zootecnici conformi al precedente punto B).

È opportuno segnalare che il principio di diluizione per il raggiungimento delle soglie previste non è ammesso.

Questa specifica NON si applica a prodotti in cui è espressamente vietata per legge la presenza di OGM.

I prodotti che nella loro composizione non contengono materie prime a rischio OGM o loro derivati di cui all'elenco ufficiale di cui sopra non sono certificabili sotto accreditamento.

2. RIFERIMENTI NORMATIVI

Regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003	relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati
Regolamento (CE) n. 1830/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003	concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE
UNI EN ISO 22005:2008	Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari
ACCREDIA RT-11 01.12.2017	Requisiti minimi per la Certificazione di Prodotti con caratteristica/requisito NON OGM
Circolare n° 18/2018 Prot. DC2018SSV366	Disposizioni in materia di transizione degli accreditamenti degli Organismi di Certificazione (OdC) che certificano prodotti in accordo a quanto disposto dal Regolamento Tecnico RT-11 "Requisiti minimi per la certificazione di prodotti con caratteristica/requisito non OGM"
Direttiva 18/2001/CEE	sull'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati e che abroga la direttiva 90/220/CEE del Consiglio;
D.M. 28/12/2001	Corresponsione delle tariffe in euro per le verifiche relative all'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati;
UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012	Requisiti generali relativi agli organismi che certificano prodotti, processi e servizi";

¹ Prodotti che non presentano nella loro composizione materie prime a rischio OGM non sono certificabili ai fini del presente documento salvo i casi in cui l'azienda sia in grado di dimostrare il cambio ricetta



3. DEFINIZIONI

Si fa riferimento al documento ACCREDIA RT-11

Materia prima	matrice alimentare inclusi ingredienti, additivi, aromi e coadiuvanti tecnologici utilizzati per la preparazione e lavorazione di prodotti alimentari.
Organismo Geneticamente Modificato (OGM)	un organismo, diverso da un essere umano, il cui materiale genetico è stato modificato in modo diverso da quanto avviene in natura con l'accoppiamento e/o la ricombinazione genetica naturale.
Contaminazione crociata (cross contamination):	Evento imprevisto la cui analisi delle cause dimostri la fortuita e non intenzionale presenza di materie prime contenenti, consistenti e derivanti da OGM nella fabbricazione del prodotto.
Coadiuvante tecnologico:	sostanza che non viene consumata come ingrediente alimentare in se, che è volontariamente utilizzata nella trasformazione di materie prime, prodotti alimentari o loro ingredienti per rispettare un determinato obiettivo tecnologico in fase di lavorazione o trasformazione che può dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati nel prodotto finito, a condizione che questi residui non costituiscono un rischio per la salute e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito.
Additivo:	Qualsiasi sostanza, normalmente non consumata come alimento in quanto tale e non utilizzata come ingrediente tipico degli alimenti, indipendentemente dal fatto di avere un valore nutritivo, aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari per un fine tecnologico nelle fasi di produzione, di trasformazione, di preparazione, di trattamento, di imballaggio, di trasporto o immagazzinamento degli alimenti, che si possa ragionevolmente presumere diventi, essa stessa o i suoi derivati, un componente di tali alimenti direttamente o indirettamente.
Campione Globale:	insieme di campioni elementari prelevati da una stessa porzione campionata.
Campione elementare:	quantità prelevata da un punto della porzione campionata.
Partita Campionaria:	si intende materia prima e/o prodotto finito presente in azienda al momento della verifica ispettiva.
Rintracciabilità:	Capacità di seguire il movimento di un mangime o alimento attraverso una fase/i specifica/che di produzione, lavorazione e distribuzione.

4. CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA

- a. Per le materie prime agricole si fa riferimento ai contratti stabiliti dalla Borsa merci di Bologna (contratti AGER)
- b. Per altri prodotti si fa riferimento alla classificazione merceologica di appartenenza.

5. REQUISITI DI BASE

5.1 ANALISI DEI RISCHI

Deve essere effettuata un'analisi dei rischi per individuare i prodotti / ingredienti d'interesse.

A tal fine, le materie prime a rischio devono essere classificate come segue:

Classe A Materie prime che contengono DNA

ZSEIT MANAGEMENT SYSTEM - PROCEDURE OPERATION

Classe B Materie prime che non contengono DNA, ma che possono derivare da prodotti geneticamente modificati

Nella classificazione sopra esposta deve sempre essere considerato il rischio di contaminazioni crociate.

5.2 IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA'

Quando nei processi produttivi è coinvolto un materiale in cui il DNA può essere completamente assente o comunque non amplificabile (per es. glucosio da mais, olio di mais, olio di colza, ecc), i controlli analitici per verificare l'origine NON OGM sono eseguiti nelle fasi precedenti della filiera di produzione, selezionate in base alla significatività del controllo analitico (il controllo analitico deve presentare esito positivo per la presenza di DNA amplificabile della specie oggetto della ricerca).

La rintracciabilità può avere estensioni ridotte solo qualora nella ricostruzione della filiera si incontrino prodotti provenienti da:

- Aziende certificate da organismi accreditati a fronte di schemi di valutazione in linea con il Regolamento Tecnico RT-11.
- Aziende certificate a fronte del Reg. CE 834/07, per la sola mangimistica e la zootecnia di aziende non miste (prodotto biologico e prodotto convenzionale)

5.3 CONTROLLO DEL PROCESSO E DEL PRODOTTO

5.3.1 Requisiti per i fornitori

L'azienda deve predisporre specifiche tecniche relative alle materie prime per escludere contaminazione OGM; tali specifiche devono essere formalmente condivise con i fornitori.

I criteri minimi richiesti per la qualifica dei fornitori di materie prime a rischio OGM sono dettaglianti in funzione della presenza/assenza di certificazioni specifiche e riconosciute.

5.3.1.1 Fornitore certificato a fronte di schemi di valutazione conformi alla RT 11 e/o al Reg. CE 834/07 (mangimistica e zootecnica NON miste)

- Presenza di un rapporto contrattuale fra le parti che preveda e garantisca la fornitura di prodotti conformi alla presente STP, inclusa la possibilità che l'OdC effettui verifiche e campionamenti presso il fornitore
- monitoraggio della continua validità della certificazione, inclusa la conferma analitica periodica;
- valutazione del rischio di contaminazione da materie prime a rischio OGM e relativa identificazione di un sistema di monitoraggio;
- valutazione del rischio di contaminazione botanica e relativa identificazione di un sistema di monitoraggio e definizione delle misure da adottare nel caso di evidenze negative del punto sopra;
- definizione un piano di campionamento la cui significatività ed implementazione rimane in capo all'operatore certificato.

5.3.1.2 Fornitore non certificato

- definizione di un rapporto contrattuale fra le parti che preveda e garantisca la fornitura di prodotti conformi allo schema di valutazione della conformità inclusa la possibilità che l'OdC effettui verifiche e campionamenti presso il fornitore;
- monitoraggio del rispetto dei vincoli contrattuali inclusa la conferma analitica periodica;
- valutazione del rischio di contaminazione da materie prime a rischio OGM e relativa identificazione di un sistema di monitoraggio;
- valutazione del rischio di contaminazione botanica e relativa identificazione di un sistema di monitoraggio e definizione delle misure da adottare nel caso di evidenze negative del punto sopra;
- garanzia analitica su ogni lotto; questa può avvenire tramite prove svolte direttamente dall'operatore o dal suo fornitore; in ogni caso non ci si può basare solo sulle analisi del fornitore. Nel caso in cui la

ZSEIT MANAGEMENT SYSTEM - PROCEDURE
OPERATION

garanzia sia fornita attraverso prove analitiche condotte dal fornitore o nel caso in cui il fornitore dimostri la provenienza delle sementi da aree geografiche in cui è vietata la produzione di prodotti OGM, andrà comunque previsto

- un piano di campionamento (conferma analitica periodica) predisposto da parte dell'operatore certificato la cui significatività rimane in capo ad esso.

5.3.2 Prodotti agricoli**5.3.2.1 Origine delle sementi**

Le sementi utilizzate sono NON OGM, il limite di accettabilità di eventuale presenza OGM è minore di 0,04999%.

5.3.2.2 Modalità di coltivazione

Deve essere assicurata l'assenza di ogni possibile contaminazione, ad esempio per residui nella seminatrice o per impollinazione incrociata con varietà geneticamente modificate.

5.3.2.3 Modalità di raccolta e trasporto

Le attrezzature ed i mezzi utilizzati per la raccolta ed il trasporto della granella devono essere prive di ogni residuo relativo a trasporti precedenti, ed ogni trasporto è dedicato esclusivamente a prodotti NON OGM. Devono essere attive procedure di lavaggio documentate e validate.

5.3.2.4 Centri di raccolta ed essiccazione

Devono essere evitate le cross-contamination segregando e identificando le partite non OGM. I silos di raccolta, le linee di trasporto, gli essiccatori ed i silos prodotto finito sono dedicati esclusivamente a materia prima NON OGM; in caso di utilizzo successivo ad altre partite di origine incerta, i silos devono essere totalmente svuotati e puliti, mentre le attrezzature, condotte, ecc. devono essere utilizzate per almeno 5 cicli di essiccazione con prodotto sicuramente NON OGM, ed il risultato di tali produzioni deve essere scartato (in alternativa è necessario validare in modo documentato cicli di pulizia diversamente predisposti).

5.3.3 Allevamenti

L'organizzazione deve:

- dedicare silos per lo stoccaggio e rete di distribuzione dei mangimi non ogm; eventuali usi promiscui dovranno essere validati
- definire la modalità di gestire eventuali non conformità relativamente alla somministrazione di mangime non ogm
- definire modalità di gestione/identificazione/segregazione dei capi alimentati con mangimi non OGM;

5.3.4 Prodotti trasformati**5.3.4.1 Flusso operativo**

All'interno del processo produttivo devono essere evidenziate le fasi potenzialmente a rischio e devono essere definite le modalità di controllo operativo.

L'analisi dei rischi deve essere riesaminata periodicamente per assicurare la sua adeguatezza e sempre nel caso di introduzione nuovi prodotti.

La procedura di pulizia degli impianti di produzione che precede la lavorazione di prodotti NON OGM deve essere validata al fine di assicurare la sua efficacia nell'eliminare residui di prodotto OGM (o di origine incerta) precedentemente lavorato.

In caso di Non Conformità rilevata, il prodotto deve essere prontamente identificato e segregato.

5.4 Caratteristiche del prodotto finito

Il limite accettabile di presenza di OGM è diverso in funzione della tipologia di prodotto:

- Alimenti ad uso umano realizzati con materie prime non contenenti, non consistenti e non prodotte a partire da specie vegetali geneticamente modificate inferiore 0.1% DNA transgenico su DNA
- Alimenti ad uso zootecnico realizzati con materie prime non contenenti, non consistenti e non prodotte a partire da specie vegetali geneticamente modificate inferiore 0.9% DNA transgenico su DNA
- Gli animali, i loro prodotti e/o i loro derivati possono essere dichiarati conformi alla presente STP solo dopo aver avuto garanzia che per l'intera vita siano stati alimentati con mangime conforme alla presente specifica per il periodo riportato in tabella:

TABELLA 1

SPECIE ANIMALE	Periodo CONFORME
Ruminanti per la produzione di carne	12 mesi e in ogni caso almeno ¾ della loro vita
Piccoli Ruminanti	6 mesi
Suini	4 mesi
Animali per la produzione di latte	3 mesi
Pollame da carne introdotto in allevamento prima dei 3 giorni	10 settimane
Animali per la produzione di uova	6 settimane

Tale tabella è applicabile in caso di prima certificazione e/o in caso di ingresso di nuovi capi provenienti da allevamenti non certificati a fronte della RT 11 e/o al Reg. CE 834/07 (NON miste) all'interno di un allevamento già certificato.

Per gli animali non riportati nella tabella il periodo ininterrotto deve essere almeno pari a 3/4 della vita, determinati nella fase finale della stessa.

Nel caso in cui un animale sia stato alimentato per un periodo superiore all'1% del suo ciclo di vita, escluso il periodo di alimentazione conforme di cui alla tabella 1, con prodotti contenenti specie geneticamente modificate, l'animale e i suoi prodotti e/o derivati non potranno essere autorizzati ad essere dichiarati conformi durante e/o dopo il periodo di conversione.

L'animale potrà tornare ad essere dichiarato conforme dopo un periodo la cui durata sarà in funzione del livello di materiale non conforme assunto.

Tale periodo si determina attuando il seguente metodo di calcolo:

$$\text{Giorni di "ricomversione"} = \sqrt{PC * (X - U - 0,009) * t}$$

PC: Periodo specifico per specie considerata (vedi Tab. 1) espresso in giorni

X = Risultato esito analitico (espresso in valore assoluto)

U = incertezza del metodo analitico (espresso in valore assoluto)

0,009 = valore massimo accettabile di contaminazione accidentale - Rif. § 1. punto B)

t = giorni di somministrazione mangime NC

ZSEIT MANAGEMENT SYSTEM - PROCEDURE
OPERATION

Al termine del periodo aggiuntivo, determinato come sopra riportato, l'animale potrà considerarsi nuovamente conforme e per conseguenza potranno esserlo i prodotti da esso ottenuti (es. uova).

5.4.1 Monitoraggio analitico del prodotto finito

Le organizzazioni dovranno definire un piano di campionamento tenendo conto delle caratteristiche dei prodotti rispettando gli schemi di campionamento (numero, modalità e quantità) per l'alimentazione animale ed umana indicati nel capitolo 9 della RT 11. Sono da ritenersi esclusi da campionamento i lotti accompagnati da rapporto di prova emesso da un Laboratorio con caratteristiche indicate nel cap. 10 della RT 11 e i prodotti certificati in accordo alla RT 11. I campioni globali prelevati devono essere divisi in 3 aliquote o campioni finali.

5.4.1.1 Campionamento dei mangimi

5.4.1.1.1 PER MANGIMI CON ANALITA DISTRIBUITO IN MODO NON UNIFORME (MANGIMI SEMPLICI IN GRANELLA E INSILATI CHE RICHIEDONO MACINATURA ED OMOGENEIZZAZIONE)

Dimensioni della partita campionata		Numero minimo di campioni elementari (*)	Campione globale	Campione finale	
< 80 ton	Mangimi solidi alla rinfusa	≤ 2,5 ton	2,5 × 7 = 18	4 kg	500 gr
		> 2,5 t < 80 ton	2,5 × √di (20 × n° ton) (fino ad un max di 100 c.e.)		
	Mangimi liquidi alla rinfusa (**)	≤ 2,5 ton o ≤ 2500 l	2,5 × 4 = 10	4 litri	500 ml
		> 2,5 ton o > 2500 l	2,5 × 7 = 18		
	Mangimi in confezioni (***) (iii)	Da 1 a 20 confezioni (i)	2,5 × 1 = 3	4 kg	500 gr
		Da 21 a 150 confezioni(i)	2,5 × 3 = 8		
		Da 151 a 400 confezioni (i)	2,5 × 5 = 13		
> 400 confezioni(i)		2,5 × ¼ della √ del n° di unità (fino ad un max di 40 unità)			
80 ton ≤ x ≤ 500 ton		100			
> 500 ton		100 + √n° ton			

5.4.1.1.2 PER MANGIMI CON ANALITA DISTRIBUITO IN MODO UNIFORME (MANGIMI COMPLETI E COMPLEMENTARI)

Dimensioni della partita campionata		Numero minimo di campioni elementari (*)	Campione globale	Campione finale	
Fino a 500 ton	Mangimi solidi alla rinfusa	≤ 2,5 ton	7	4 kg	500 gr
		> 2,5 ton	$\sqrt{\text{di } (20 \times \text{n}^\circ \text{ ton})}$ (fino ad un max di 40 c.e.)		
	Mangimi liquidi alla rinfusa	≤ 2,5 ton o ≤ 2500 l	4 (**)	4 litri	500 ml
		> 2,5 ton o > 2500 l	7 (**)		
	Mangimi in confezioni (iii)	Da 1 a 20 confezioni	1 (***) (i)	4 kg (ii)	500 gr
		Da 21 a 150 confezioni	3 (***) (i)		
		Da 151 a 400 confezioni	5 (***) (i)		
		> 400 confezioni	$\frac{1}{4}$ della $\sqrt{\text{del n}^\circ \text{ di unit\`a}}$ (fino ad un max di 40 unit\`a)		
>500 ton	Mangimi solidi e liquidi alla rinfusa		40 + $\sqrt{\text{n}^\circ \text{ ton}}$ che costituiscono la porzione campionata		

(*) Se il risultato del calcolo è un numero decimale, si arrotonda al numero intero superiore.

(**) Nel caso in cui non sia possibile rendere omogeneo il liquido, il numero di campioni elementari deve essere aumentato.

(***) Per le confezioni di contenuto non superiore a 1 kg o a un litro, il campione elementare è costituito dal contenuto di una confezione originaria.

(i) Qualora l'apertura di confezione possa alterare i risultati dell'analisi (per esempio nel caso di mangimi umidi deperibili), il campione elementare è costituito da una confezione non aperta.

(ii) Nel caso degli alimenti confezionati, è possibile che le dimensioni delle singole unità non consentano di prelevare 4 kg per il campione globale.

(iii) Le confezioni (sacchi, fusti, barattoli) di grandi dimensioni con contenuti superiori o uguali a 500 litri o kg, devono essere campionati come prescritto per i mangimi solidi o liquidi alla rinfusa.

Per mangimi in confezioni il cui peso è >500 tons il campionamento si effettua in base alle prescrizioni previste per quelli alla rinfusa.

5.4.1.2 Campionamento degli alimenti

TABELLA 1 prodotti sfusi o confezionati, partite/lotti ≥ 50 ton

Dimensione Partita / Lotto (ton)	Peso o numero delle sottopartite	Numero di campioni elementari/confezioni	Peso del campione globale (kg)
≥1500	500 ton	100	10
> 300 e < 1500	3 sottopartite	100	10
≥50 e ≤ 300	100 ton	100	10

(Il peso del campione elementare è di circa 100 grammi)

TABELLA 2 prodotti sfusi o commercializzati in imballaggi, sacchi o confezioni singole prodotti sfusi o confezionati, partite/lotti ≤ 50 ton (Regolamento CE/401/2006)

Dimensione della Partita / Lotto	Numero di campioni elementari/confezioni	Peso del campione globale (kg)
≤ 50 kg	3	1
>50 e <500 kg	5	1
>500 e < 1000 kg	10	1
>1 e < 3 t	20	2
> 3 e < 10 t	40	4
> 10 e < 20 t	60	6
> 20 e < 50 t	100	10

TABELLA 3 prodotti confezionati – metodo alternativo (UNI CEN/TS 15568)

Numero di unità che costituiscono la Partita / Lotto	Numero di unità da campionare
Fino a 10	Ciascuna unità
Da 10 a 100	10 unità prelevate ad intervalli regolari
> 100	√ del numero totale delle unità, campionate ad intervalli regolari

VERIFICARE SE IL CAMPIONE RIENTRA NELLE MATRICI DA MACINARE E/O OMOGENEIZZARE SECONDO LO SCHEMA DI SEGUITO RIPORTATO

Principali gruppi alimentari	Esempi	Distribuzione omogenea di OGM nel prodotto	Distribuzione non omogenea di OGM nel prodotto Prodotti che richiedono macinazione + omogeneizzazione
Granelle, creme e farine di mais e miste	mais per popcorn, farine di mais e miste	farine di mais e miste	granelle, mais per popcorn, granturco dolce (Granella di mais)
Pasta, noodles,	vermicelli, gnocchi, ecc. di mais	vermicelli, gnocchi, ecc. di mais	
Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria	fiocchi di cereali, pane, crackers, gallette, biscotti di mais e misti; barrette palline di cereali; pancakes; muesli	pane, crackers, gallette, biscotti di mais misti; barrette; pancakes; fiocchi di cereali, muesli, palline di cereali	
Ortaggi e prodotti derivati classificazione da Reg, 178/2006-antiparassitari	mais dolce e soia cotti e inscatolati, anche presentati nelle insalate miste, pannocchiette di mais		mais dolce e soia cotti e inscatolati, anche presentati nelle insalate miste, pannocchiette di mais
Legumi e semi oleaginosi	Granella e farina di soia, semi di colza, semi di cotone	farina di soia	granella di soia, semi di colza, semi di cotone
Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale	Latte/Bevanda di soia, formaggio di soia, besciamella, yoghurt di soia, tofu	Latte/Bevanda di soia, formaggio di soia, besciamella, yoghurt di soia, tofu	

Prodotti per lattanti e bambini	Latte vegetale liquido o in polvere, alimenti a base di cereali, biscotti, pasta, omogeneizzati	Latte vegetale liquido o in polvere, alimenti a base di cereali, biscotti, pasta, omogeneizzati	
Integratori alimentari	barrette dietetiche a base di soia o mais	barrette dietetiche a base di soia o mais	
Preparazioni gastronomiche	hamburger di soia, spezzatino di soia, bocconcini, salse e condimenti	hamburger di soia, spezzatino di soia, bocconcini, salse e condimenti	
Snacks, dessert e altri alimenti	tortilla chips, patatine, chips e puff di cereali, pop corn, gelati e sorbetti, dessert, budini, creme, creme dolci	tortilla chips, patatine, chips e puff di cereali, gelati e sorbetti, dessert, budini, creme, creme dolci	pop corn

6 CONFEZIONAMENTO E MARCATURA

Gli imballi dei prodotti, o i documenti ad essi riferiti, non potranno riportare l'indicazione "OGM free".
Le indicazioni che possono essere riportate sono:

- Alimenti ad uso umano realizzati con materie prime non contenenti, non consistenti e non prodotte a partire da specie vegetali geneticamente modificate "NON OGM E LORO DERIVATI";
- Alimenti ad uso zootecnico realizzati con materie prime non contenenti, non consistenti e non prodotte a partire da specie vegetali geneticamente modificate esplicito riferimento agli estremi di certificazione (norma, numero di certificato, Organismo di Certificazione)
- Gli animali, i loro prodotti e/o i loro derivati possono essere dichiarati conformi alla presente STP ANIMALI ALIMENTATI CON MANGIMI NON OGM E loro DERIVATI" o loro sinonimi

Gli imballi dovranno contenere le seguenti informazioni minime:

- il documento tecnico di riferimento;
- il numero di certificato e/o il numero di commessa.

7 CRITERI DI ACCETTAZIONE DEL LOTTO

Le registrazioni della qualità dimostrano il rispetto dei requisiti di rintracciabilità e di controllo del processo;

E

I campioni non conformi per la presenza di contaminazione da OGM (laddove presenti) rientrano nei limiti di accettabilità espressi nel cap 5.4.

8 CAMPIONAMENTO

L'attività di campionamento effettuata durante la verifica ispettiva di terza parte ha la finalità di convalidare quanto implementato dall'organizzazione. Anche il campionamento di terza parte va eseguito dove sia possibile rilevare la presenza di DNA amplificabile.

Il campionamento svolto sarà il seguente:

- Mangimi ed alimenti per l'uomo (tipologia di prodotto oggetto di certificazione A e B): campionare un numero di materie prime pari al 60% delle Materie Prime a rischio presenti in stabilimento al momento della verifica ispettiva. Il primo anno di sorveglianza deve essere campionato un numero di Materie Prime a rischio pari al 30%, il secondo anno il 30% ed il terzo anno il 30%. Si deve tenere conto delle materie prime campionate nei cicli precedenti per garantire una rotazione adeguata e rappresentativa del campionamento.
- Per la tipologia C.1: il campionamento viene effettuato presso l'allevamento, il prodotto oggetto del campionamento sarà un campione di mangime (alimento zootecnico) proveniente da ogni fornitore

ZSEIT MANAGEMENT SYSTEM - PROCEDURE
OPERATION

- Per la tipologia C.2: il campionamento viene effettuato presso l'allevamento che fornisce l'azienda richiedente la certificazione, il prodotto oggetto del campionamento sarà un campione di mangime (alimento zootecnico) proveniente da ogni subfornitore

La ricerca analitica mirerà alla ricerca di tutte le specie approvate di cui all'elenco citato al § 1 considerando le sole materie prime presenti nel prodotto senza contare le contaminazioni botaniche eventuali.

I campioni prelevati devono essere divisi in 3 aliquote o campioni finali.

Per i dettagli si fa riferimento al documento RT-11 dicembre 2017

9 NUMEROSITA' DI VERIFICHE DI TERZA PARTE

Il numero dei siti che verranno verificati sono determinati come segue:

- In fase di prima certificazione saranno verificati un numero di siti corrispondente alla somma di \sqrt{n} (n= siti omogenei coinvolti. Es. numero di stabilimenti produttivi, fornitori di materie prime o ingredienti, aziende agricole, ecc.);
- in fase di sorveglianza saranno verificati almeno $0.6 \times$ somma di \sqrt{n} (siti omogenei);
- in fase ricertificativa saranno verificati almeno $0.6 \times$ somma di \sqrt{n} (siti omogenei).

Il numero di siti da verificare in fase di sorveglianza annuale, può essere modificato (aumentato o diminuito) nel corso del tempo e, come tale, deve essere determinato e giustificato ogni anno.

10 METODO DI ANALISI

Laboratori deputati all'effettuazione delle analisi devono eseguire prove coperte da accreditamento a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 da Ente di Accredimento firmatario degli accordi di mutuo riconoscimenti internazionali.

I metodi dovranno essere in grado di garantire le seguenti prestazioni:

- Limite di Quantificazione (LOQ) 0,1%
- Limite di Rilevabilità (LOD) inferiore o uguale a 0,045%.

LOD e LOQ devono essere esplicitati all'interno dei Rapporti di Prova emessi dal laboratorio ai fini della certificazione oggetto della presente Specificazione Tecnica.

Le prove devono essere eseguite per ricercare tutti gli eventi associati ad una specie.

ⁱ Questa STP è stata approvata dal CSI di DNV GL, che ne garantisce il contenuto tecnico in termini di soddisfazione dei requisiti cogenti applicabili e di valore aggiunto al prodotto