



**Guida per la predisposizione del
Disciplinare Tecnico per i Prodotti
Agroalimentari oggetto di Certifi-
cazione Volontaria**

REG-DIS

Rev. 1

File: \\Samba\qualita\Certificazione\Regolamenti in vigore\REG DISRev1.doc

REG-DIS

GUIDA PER LA PREDISPOSIZIONE DEL DISCIPLINARE TECNICO PER I PRODOTTI AGROALIMENTARI OGGETTO DI CERTIFICAZIONE VOLONTARIA

0. Indice

1. Scopo
2. Applicabilità
3. Riferimenti
4. Definizioni e abbreviazioni
 - 4.1 Definizioni
 - 4.1.1 Disciplinare
 - 4.1.2 Disciplinare Tecnico
 - 4.1.3 Richiedente
 - 4.1.4 Certificazione "Volontaria"
 - 4.1.5 Certificazione di Conformità di un prodotto
 - 4.1.6 Certificato di Conformità
 - 4.1.7 Concessionario
 - 4.1.8 Filiera produttiva
 - 4.2 Abbreviazioni
5. Struttura e contenuto del DT
6. Indice Tipo del DT

1	Febbraio 2001	Federica Bianchi	Federico Mariotti	Giorgio Buonumori
Rev.	Data	Redazione	Verifica	Approvazione

3A – PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA

Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06050 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +3907589571 Fax +390758957257

Il presente documento è di proprietà della 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Scarl che se ne riserva tutti i diritti. È vietata la riproduzione e/o distribuzione totale o parziale del presente documento.

REG-DIS Pagina 1 di 7

	<p align="center">Guida per la predisposizione del Disciplinare Tecnico per i Prodotti Agroalimentari oggetto di Certifi- cazione Volontaria</p>	<p align="center">REG-DIS Rev. 1</p>
---	---	---

File: \\Samba\qualita\Certificazione\Regolamenti in vigore\REG DISRev1.doc

1. Scopo

Lo scopo del presente documento è quello di fornire le linee guida per la predisposizione del Disciplinare Tecnico. In particolare il presente documento riporta la struttura, ovvero "Indice Tipo", ed i contenuti che un Disciplinare Tecnico deve contenere onde consentirne la sua applicazione.

Il presente documento è stato oggetto di una revisione generale in funzione del vigente RDC 00 Regolamento 3A PTA per la certificazione di conformità dei prodotti agroalimentari.

2. Applicabilità

Le prescrizioni del presente documento si applicano ad ogni soggetto che produce, trasforma e/o immette in commercio un prodotto Agroalimentare per cui intende richiedere a 3A PTA la Certificazione di prodotto secondo un Disciplinare Tecnico non approvato.

3. Riferimenti

- UNI CEI EN 45011 marzo 1999 "Requisiti generali per gli organismi che operano nei sistemi di certificazione dei Prodotti".
- UNI CEI EN 45020 febbraio 1998 "Normazione ed attività connesse – vocabolario generale".
- RDC 00 Regolamento 3A PTA per la certificazione di conformità dei prodotti agroalimentari
- Manuale della Qualità della 3A-PTA.

4. Definizioni e abbreviazioni

4.1 Definizioni

4.1.1 Disciplinare

Documento normativo pubblico che definisce i requisiti di conformità del prodotto oggetto di certificazione.

4.1.2 Disciplinare Tecnico

Documento che definisce i requisiti di conformità del prodotto oggetto di certificazione (ovvero gli elementi che caratterizzano il prodotto oggetto di certificazione) redatto da un Richiedente, approvato dal Comitato di Certificazione della 3A PTA e reso pubblico dalla stessa 3A PTA.

4.1.3 Richiedente

Azienda o Organismo che richiede a 3A PTA la certificazione di conformità di uno o più prodotti agroalimentari e che si trova in possesso dei requisiti di conformità esplicitati nel disciplinare.

4.1.4 Certificazione "Volontaria"

Qualsiasi tipo di certificazione è volontario; nell'accezione del presente documento è da intendersi come l'insieme delle attività di 3A PTA a fronte di un Disciplinare Tecnico.

4.1.5 Certificazione di Conformità di un prodotto

Insieme degli accertamenti mediante i quali 3A PTA si assicura, con ragionevole attendibilità, che un determinato prodotto è conforme ad un disciplinare.

4.1.6 Certificato di Conformità

Atto mediante il quale 3A PTA dichiara che, con ragionevole attendibilità, un prodotto agroalimentare è conforme ad un Disciplinare Tecnico.

3A – PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA

Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06050 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +3907589571 Fax +390758957257

Il presente documento è di proprietà della 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Scarl che se ne riserva tutti i diritti. È vietata la riproduzione e/o distribuzione totale o parziale del presente documento.

REG-DIS Pagina 2 di 7

	<p align="center">Guida per la predisposizione del Disciplinare Tecnico per i Prodotti Agroalimentari oggetto di Certifi- cazione Volontaria</p>	<p align="right">REG-DIS Rev. 1</p>
---	---	--

File: \\Samba\qualita\Certificazione\Regolamenti in vigore\REG DISRev1.doc

4.1.7 Concessionario

Azienda o Organismo alla quale 3A PTA ha rilasciato la certificazione di conformità di uno o più prodotti agroalimentari; il termine Concessionario viene utilizzato nel presente regolamento quando la certificazione/attestazione risulti vigente, ovvero nei casi assenza di sospensione o revoca della certificazione/attestazione.

4.1.8 Filiera produttiva

Fasi di processo relative alla produzione e/o trasformazione e immissione al consumo che possono influire sulla conformità e sull'identificazione/rintracciabilità del prodotto oggetto di certificazione.

4.2 Abbreviazioni

3A PTA 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria.
DT Disciplinare Tecnico
DIR Responsabile dello Schema di Certificazione

5. Struttura e contenuto del DT

Il DT contiene:

- le regole che il Richiedente deve seguire in fase di produzione e/o trasformazione e immissione al consumo affinché i propri prodotti possano essere oggetto di certificazione;
- le regole che 3A PTA deve controllare, ai fini del rilascio del Certificato di Conformità.

Nel DT devono essere riportati soltanto gli elementi (dati, parametri, informazioni, prescrizioni, ecc.) che si intendono fondamentali per caratterizzare ed identificare un prodotto, sia in termini tecnici che commerciali fino alla fase di immissione al consumo.

In funzione degli elementi che il Richiedente ha individuato come caratterizzanti il prodotto oggetto del DT, egli deve riportare e descrivere nel DT stesso tutta o parte della filiera produttiva coinvolta (produzione e/o trasformazione e immissione al consumo).

Gli elementi riportati nel DT devono essere sempre definiti con il dettaglio e con la precisione sufficiente a permettere a 3A PTA di verificarne la conformità alle caratteristiche dichiarate e rilasciare un Certificato di Conformità. E' necessario quindi che le caratteristiche del prodotto siano descritte in termini oggettivi, misurabili e verificabili.

Nel paragrafo successivo è riportato l'Indice Tipo che ogni Richiedente deve seguire nella predisposizione del DT.

Le disposizioni riportate nel paragrafo successivo devono intendersi prescrittive; ciò nonostante può risultare necessario adattare tali disposizioni alle peculiarità e specificità del prodotto. In tal caso, è cura del Richiedente contattare DIR e presentare le esigenze specifiche.

Nel paragrafo successivo sono riportate alcune frasi in corsivo. Tali frasi devono intendersi come dei suggerimenti, degli spunti che possono essere considerati dal Richiedente nella predisposizione del DT che dovranno consentire al Comitato di Certificazione della 3A PTA di esprimere un giudizio circa il valore aggiunto apportato al prodotto dalla certificazione.

6. Indice Tipo del DT

Il Disciplinare Tecnico deve essere strutturato secondo quanto riportato nella seguente tabella.

3A – PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA

Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06050 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +3907589571 Fax +390758957257

Il presente documento è di proprietà della 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Scarl che se ne riserva tutti i diritti. È vietata la riproduzione e/o distribuzione totale o parziale del presente documento.

REG-DIS Pagina 3 di 7

	<p align="center">Guida per la predisposizione del Disciplinare Tecnico per i Prodotti Agroalimentari oggetto di Certifi- cazione Volontaria</p>	<p>REG-DIS Rev. 1</p>
---	---	--------------------------------

File: \\Samba\qualita\Certificazione\Regolamenti in vigore\REG DISRev1.doc

CAPITOLO DEL DT	CONTENUTO
1. PREMESSA	
1.1 Azienda Richiedente	<p>Il capitolo ha lo scopo di presentare il Disciplinare Tecnico in termini di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presentazione generale del prodotto oggetto del Disciplinare; • descrizione delle finalità del Disciplinare; • descrizione delle motivazioni che hanno spinto il Richiedente verso la Certificazione Volontaria.
1.2 Struttura Organizzativa	<p>Riportare tutti i dati necessari per individuare in modo univoco la/le struttura/e del Richiedente coinvolte nel processo di produzione e/o trasformazione e immissione al consumo del prodotto oggetto del Disciplinare.</p>
1.3 Riferimenti Normativi e Legislativi	<p>Riportare la struttura organizzativa del Richiedente (<i>si suggerisce di procedere con una rappresentazione grafica attraverso uno schema a blocchi</i>) mettendo in evidenza ruoli e compiti dei responsabili aziendali che intervengono nel processo di produzione e/o trasformazione e immissione al consumo del prodotto.</p> <p>Riportare per numero e per titolo i documenti utilizzati come riferimento per la preparazione del Disciplinare Tecnico:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Leggi dello Stato</i> • <i>Normative Nazionali ed Internazionali</i> • <i>Manuali e Procedure del Richiedente</i> • <i>Norme Tecniche</i> • <i>Altri riferimenti interni</i> <p>Esplicitare il riferimento alle norme indicando: numero della norma, data di emissione, riferimento sulla Gazzetta, titolo della norma.</p>
1.4 Termini e definizioni	<p>Riportare le spiegazioni dei termini tecnici, dei termini gergali o di ulteriori abbreviazioni usati nel testo del Disciplinare Tecnico.</p>
2. REQUISITI DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO	
2.1 Descrizione del Prodotto	<p>Riportare tutte le caratteristiche ritenute importanti e sufficienti a descrivere il prodotto nei suoi aspetti generali e particolari: riportare in modo sintetico e chiaro la denominazione del prodotto, la tipologia, i formati, i codici, le materie prime, le finalità d'uso, le caratteristiche chimico, fisiche e organolettiche e ogni altro elemento sia ritenuto utile a caratterizzare il prodotto.</p>
2.2 Elementi distintivi del Prodotto	<p>Riportare in forma tabellare, rispetto alle varie fasi di processo (sino all'immissione al consumo), solamente gli elementi che caratterizzano il prodotto. In particolare descrivere, qualora siano ritenute rilevanti per la caratterizzazione del prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>proprietà organolettiche, chimiche, fisiche e microbiologiche del prodotto;</i> • <i>proprietà nutrizionali;</i>

3A – PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA

Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06050 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +3907589571 Fax +390758957257

Il presente documento è di proprietà della 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Scarl che se ne riserva tutti i diritti. È vietata la riproduzione e/o distribuzione totale o parziale del presente documento.

REG-DIS Pagina 4 di 7



Guida per la predisposizione del Disciplinare Tecnico per i Prodotti Agroalimentari oggetto di Certifi- cazione Volontaria

REG-DIS

Rev. 1

File: \\Samba\qualita\Certificazione\Regolamenti in vigore\REG DISRev1.doc

CAPITOLO DEL DT	CONTENUTO
2.2 Elementi distintivi del Prodotto	<ul style="list-style-type: none">• le materie prime e/o i prodotti impiegati, la loro origine, le loro quantità, le loro caratteristiche tecniche, ecc.;• le caratteristiche ambientali che influiscono sulle caratteristiche del prodotto: zona di produzione, condizioni pedoclimatiche della zona, temperature, umidità e luminosità, qualità dell'acqua impiegata, ecc.;• le caratteristiche tecniche legate alla produzione e/o trasformazione del prodotto. I macchinari, la tecnologia impiegata;• le caratteristiche del prodotto in fase di immissione al consumo;• le tipologie di formati con cui è possibile immettere al consumo il prodotto e le relative caratteristiche;• le caratteristiche dei contenitori da impiegare: la forma, la dimensione, il modello, le caratteristiche tecniche, ecc.;• gli elementi da riportare in etichettatura, sia quelli necessari in termini di legge che ogni altra indicazione ritenuta necessaria a cura del Richiedente;• le condizioni di imballaggio, di trasporto, di conservazione ed esposizione in vendita;• ogni altro elemento sia ritenuto necessario alla caratterizzazione del prodotto lungo tutte le fasi della filiera produttiva. <p>Le caratteristiche del prodotto devono essere descritte in termini oggettivi, misurabili e verificabili.</p>
3. DESCRIZIONE DEL PROCESSO	
3.1 Fasi della Filiera	Schematizzare attraverso un diagramma di flusso tutte le fasi della filiera produttiva mettendo in evidenza le fasi gestite direttamente dal Richiedente e quelle da eventuali altri attori coinvolti (Es. Fornitori).
3.2 Descrizione della Produzione e Trasformazione	<p>Descrivere le modalità di produzione e/o Trasformazione da adottare in relazione agli elementi caratterizzanti il prodotto. Per ciascuna fase devono essere esplicitate le attività da svolgere necessarie sia per la realizzazione degli elementi che caratterizzano il prodotto e sia per consentire la verifica della loro attuazione. Gestire le interfacce tra due fasi successive della filiera (che siano esse dello stesso Richiedente o degli altri attori coinvolti nel processo di produzione e/o trasformazione) al fine di garantire l'ottenimento delle caratteristiche essenziali del prodotto.</p> <p>Descrivere, ove tali requisiti possono condizionare e/o compromettere le caratteristiche del prodotto, le peculiarità degli impianti ed attrezzature di produzione e/o trasformazione</p>

3A – PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA

Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06050 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +3907589571 Fax +390758957257

Il presente documento è di proprietà della 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Scarl che se ne riserva tutti i diritti. È vietata la riproduzione e/o distribuzione totale o parziale del presente documento.

REG-DIS Pagina 5 di 7



Guida per la predisposizione del Disciplinare Tecnico per i Prodotti Agroalimentari oggetto di Certifi- cazione Volontaria

REG-DIS

Rev. 1

File: \\Samba\qualita\Certificazione\Regolamenti in vigore\REG DISRev1.doc

CAPITOLO DEL DT	CONTENUTO
3.3 Caratteristiche al- l'Immissione al Consumo	<p>Descrivere il processo di immissione al consumo del prodotto definendo le modalità da adottare durante le fasi di confezionamento, imballaggio e spedizione. In particolare devono essere definite e descritte le attività adottate dal Richiedente in relazione agli elementi caratterizzanti il prodotto in termini di: formato dei prodotti, etichettatura, contenitori, sistemi di imballaggio, di conservazione, di spedizione e di presentazione alla vendita e ogni altro elemento sia ritenuto necessario alla caratterizzazione del prodotto.</p> <p>Deve essere fatto esplicito riferimento alle prescrizioni di legge collegate alla fase di immissione al consumo.</p> <p>Descrivere, ove tali requisiti possono condizionare e/o compromettere le caratteristiche del prodotto, le peculiarità degli impianti ed attrezzature collegate all'immissione al consumo.</p>
4. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ	
	<p>Descrivere i criteri adottati per consentire l'identificazione e la rintracciabilità dei prodotti lungo tutta la filiera produttiva (a partire dalle materie prime, ingredienti, ecc. fino ad arrivare all'immissione al consumo del prodotto). E' obbligatorio definire un sistema di identificazione dei lotti e/o delle partite immesse al consumo.</p>
5. AUTOCONTROLLO	
	<p>Descrivere le attività di Autocontrollo da svolgere e/o le attività da intraprendere dal Richiedente lungo tutta la filiera produttiva. <i>Le attività di Autocontrollo devono intendersi come l'insieme delle attività di misura, analisi e verifica da attuare lungo le varie fasi di processo per valutare la conformità del prodotto alle specifiche riportate nel Disciplinare.</i></p> <p>Individuare in particolare le caratteristiche oggetto di Autocontrollo in base all'influenza che queste esercitano sugli elementi caratterizzanti il prodotto. Tali caratteristiche possono essere:</p> <ul style="list-style-type: none">• caratteristiche dei prodotti (materie prime, ingredienti, semilavorati, ecc)• parametri di processo;• caratteristiche ambientali. <p>Per ogni caratteristica oggetto di Autocontrollo è necessario specificare:</p> <ul style="list-style-type: none">• fase in cui attuare l'Autocontrollo;• attività di Autocontrollo da svolgere;• modalità di campionamento;• standard di riferimento delle caratteristiche oggetto dell'Autocontrollo;• frequenza dell'Autocontrollo;• funzione responsabile dell'Autocontrollo;• modalità di registrazione;• trattamento del prodotto fuori standard. <p>La documentazione che evidenzia il risultato degli Autocontrolli svolti deve essere archiviata e messa a disposizione dei Controlli di 3A PTA.</p> <p><i>Gli Autocontrolli svolti dal richiedente attraverso Laboratori Accreditati SINAL devono essere messi in evidenza.</i></p>

3A – PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA

Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06050 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +3907589571 Fax +390758957257

Il presente documento è di proprietà della 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Scarl che se ne riserva tutti i diritti. È vietata la riproduzione e/o distribuzione totale o parziale del presente documento.

REG-DIS Pagina 6 di 7

	<p align="center">Guida per la predisposizione del Disciplinare Tecnico per i Prodotti Agroalimentari oggetto di Certifi- cazione Volontaria</p>	<p align="center">REG-DIS Rev. 1</p>
---	---	---

File: \\Samba\qualita\Certificazione\Regolamenti in vigore\REG DISRev1.doc

CAPITOLO DEL DT	CONTENUTO
6. RICHIAMO DEL PRODOTTO DAL MERCATO	
	<p>Descrivere il sistema adottato per garantire il richiamo dal mercato i prodotti fuori standard. Definire il sistema di gestione del prodotto fuori standard una volta richiamato dal mercato.</p> <p>Descrivere le modalità da adottare per gestire i reclami presentati dai clienti in termini di: registrazione, individuazione delle responsabilità e successiva azione da intraprendere.</p>
7. ALLEGATI	
	<p>Riportare l'elenco degli allegati richiamati nel Disciplinare tecnico.</p>

3A – PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA

Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06050 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +3907589571 Fax +390758957257

Il presente documento è di proprietà della 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Scarl che se ne riserva tutti i diritti. È vietata la riproduzione e/o distribuzione totale o parziale del presente documento.

REG-DIS Pagina 7 di 7