

| | | | |
|-------------------------|--------------------------------------|--------|----------------------------|
| ECOGRUPPO ITALIA S.r.l. | RACCOMANDAZIONI PER I PREPARATORI | ISL003 | Rev. 01 Data 24.08.2023 |
| | | | Pagina 1 di 1 |

RACCOMANDAZIONI PER I PREPARATORI DI PRODOTTO BIOLOGICO

Tutti gli operatori con attività di preparazione con metodo biologico, devono attenersi scrupolosamente alle seguenti disposizioni:

1. stabilire e aggiornare procedure adeguate, fondate su un'identificazione sistematica delle fasi critiche della trasformazione in modo da garantire in qualsiasi momento che i prodotti trasformati siano conformi alle norme di produzione biologica;
2. adottare **misure preventive e precauzionali** per evitare il rischio di contaminazione da parte di sostanze o prodotti non autorizzati;
3. effettuare una pulizia adeguata, controllarne l'efficacia e predisporre opportune registrazioni;
4. prendere adeguate misure per evitare che prodotti non biologici vengano immessi sul mercato con un'indicazione che faccia riferimento al metodo di produzione biologico.

Quando nell'unità di preparazione sono anche preparati o immagazzinati prodotti non biologici, l'operatore deve:

1. effettuare le operazioni in cicli completi senza interruzioni e provvedere affinché esse siano separate fisicamente o nel tempo da operazioni analoghe effettuate su prodotti non biologici;
2. provvedere al magazzinaggio dei prodotti biologici, prima e dopo le operazioni, separandoli fisicamente o nel tempo dai prodotti non biologici;
3. **informare preventivamente l'organismo di controllo delle date delle lavorazioni riguardanti i prodotti biologici inviando specifica comunicazione scritta** e tenere a disposizione un registro aggiornato di tutte le operazioni effettuate e dei quantitativi trasformati;
4. adottare le misure necessarie per garantire l'identificazione di lotti e per evitare mescolanze o scambi con prodotti non biologici;
5. **utilizzare un sistema di tracciabilità adeguato e idoneo alla rapida identificazione del prodotto risalendo la filiera produttiva sino alle materie prime impiegate;**
6. eseguire le operazioni sui prodotti biologici solo dopo un'adeguata pulizia degli impianti di produzione;
7. nel passaggio da un processo convenzionale a un processo biologico effettuare opportune operazioni di avvinamento procedendo allo scarto del prodotto utilizzato per tale pratica;
8. registrare in modo adeguato le preparazioni effettuate e le vendite di prodotto biologico. Anche le quantità declassate, oggetto di regalia o utilizzate per operazioni di avvinamento dovranno risultare tra le registrazioni effettuate.

Per presa visione, in _____ in data ___/___/_____

per ricevuta
(timbro e firma)